

ESPECIES CHILENAS EN PELIGRO

LOYO

Este hongo sí que vale: es el primero en ser clasificado "En peligro" de extinción, y también en tener un plan de manejo, ya que es una especie comestible muy importante para el pueblo mapuche.

POR Sebastián Montalva W. ILUSTRACIÓN: Francisco Javier Olea.



CARACTERÍSTICAS

Si hubiera que ambientar *Los Pítufos* en Chile, este hongo podría ser la locación perfecta. Inconfundible por su gran tamaño (puede superar los 35 centímetros de ancho y pesar hasta 5 kilos), por su notorio "sombbrero" (pileo) rojo ladrillo y su "pie" (estípite) amarillo, el loyo es una de las especies nacionales más sorprendentes. "No se parece a ninguna otra en nuestro país", dice Giuliana Furci, fundadora y directora ejecutiva de la Fundación Fungi en Chile y Estados Unidos.

"Es parente de unos hongos gourmet que hay en Italia llamados porcini. En el caso del loyo, es una especie endémica de Chile y muy antigua: revisando sus genes, sabemos que se originó hace millones de años y que no se ha transformado en otras especies. De todos los hongos del mundo, que son millones, se estima que no conocemos más del 10 por ciento de su diversidad. En Chile se estima que hay alrededor de 3.500 especies, pero conocemos muy pocos de ellos. Cada vez que uno sale puede encontrar una especie nueva para la ciencia", explica.

Según la micólogo, el loyo es un hongo comestible muy apetecido y de gran importancia gastronómica-cultural para el pueblo mapuche, que lo ha colectado y consumido durante siglos, tal como ocurre con los changles y digüenes. "Comúnmente se le llama hongo boleto porque pertenece a la familia Boletaceae, los cuales se caracterizan porque liberan sus esporas a través de unos pequeños poros situados por debajo de su sombrero. Pero 'boleto' es como decir 'gaviota': hay muchos tipos", agrega.

DÓNDE OBSERVARLO

El loyo se distribuye entre las regiones del Maule y Los Lagos, especialmente en zonas de la cordillera de la Costa, aunque también hay algunos registros en los Andes. Los principales se concentran en los alrededores de Valdivia, en sitios como Niebla, Huequecura o Los Ulmos. "Yo he encontrado ejemplares que pesan hasta 4 kilos y medio en la feria fluvial de Valdivia, en el mes de abril", dice Giuliana Furci.

Es una especie que crece asociada a bosques de *Nothofagus* como coihue, lenga, raulí y roble. Debido a esta relación se dice que es un hongo micorríctico, es decir, que genera una simbiosis de nutrientes con los árboles, la cual les permite subsistir. Justamente, ahí radica una de sus mayores amenazas: la devastación de estos bosques lo afectan directamente.

"Los hongos sufren las mismas amenazas que plantas y animales: uso de fungicidas y fertilizantes, destrucción del hábitat, cambio climático y sobreexplotación", explica. "En el caso del loyo, sabemos que hay una reducción de las poblaciones y fragmentación del hábitat donde se encuentra. También hay un gran consumo, ya que es cosechado antes de madurar y reproducirse".

El loyo es el primer hongo en ser clasificado "En peligro" según la Lista Roja de la UICN. "Además, es el único amenazado del mundo que tiene un plan de conservación elaborado, con recomendaciones para no sobreexplorarlo, y también un plan para enriquecer ambientes naturales y tratar de que sigan creciendo. Eso no ha ocurrido en ninguna otra parte", dice. □

PERFIL

NOMBRE

CIENTÍFICO:

Butyriboletus loyo

DISTRIBUCIÓN:

Desde la Región del Maule hasta la de Los Lagos, principalmente en la cordillera de la Costa.

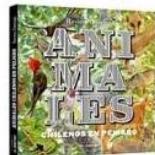
TAMAÑO: Puede medir más de 35 centímetros de ancho y pesar hasta 5 kilos.

ESTADO: "En peligro" según la Lista Roja de la UICN y también según el Reglamento para la Clasificación de Especies (RCE).

SEPA MÁS: En la *Guía de Campo Hongos de Chile* (vol. 1 y 2), de Giuliana Furci, Fundación Fungi.



FRANCISCO ESCUDERO



LIBRO. "Animales Chilenos En Peligro", que recopila 60 especies protagonistas de esta sección, ya está en librerías (valor referencial, \$15.900; 20% de descuento en Casa Club de Lectores).