

## Claudia Gómez y la "Morchella magallánica": "Podríamos estar ante una especie única en el mundo"

- La Morchella es un hongo de sabor excepcional. Se trata de un producto gourmet altamente valorado por su sabor intenso.

Felipe Simeone G.

"Podríamos estar ante una especie única en el mundo", señaló Claudia Gómez, directora regional del Inia-Kampenaiké, al referirse a la posibilidad de haber encontrado una nueva especie de Morchella en tierras magallánicas. La afirmación surge luego de que se enviarán a analizar ejemplares de este hongo, los cuales fueron encontrados en la región.

### La posibilidad de encontrar una especie única en el mundo

Hace ocho años, en Aysén, Claudia participó en un proyecto para elaborar manuales de recolección sustentable de Morchella. En ese proceso trabajó directamente con recolectoras, comparando distintas especies: "Mira el color de esta, el tamaño de los alveolos, las costillas, si son más delgadas... Construimos conocimiento de forma colectiva", recuerda.

La investigadora principal del proyecto, Ángela Machuca, continuó posteriormente con estudios más profundos y logró identificar dos especies de Morchella únicas en el mundo.

Hace tres años, Claudia llegó a trabajar a Punta Arenas. Lo primero que hizo fue salir en busca del hongo que había despertado su fascinación. "Sabía que crecía en esta zona, tenía antecedentes", afirma.

Logró encontrar Morchella en la región y replicó el trabajo realizado años atrás junto a las recolectoras, observando las diferencias morfológicas de estos hongos identificó variaciones respecto de las Morchella de Aysén, por lo que decidió enviar muestras para su análisis. "Las enviamos a analizar para determinar de qué tipo de Morchella se trata, pero aún no hemos podido identificar la especie", explica.

La teoría de la directora regional del Inia es clara: podríamos estar frente a una especie única en el mundo, la "Morchella magallánica". "Estamos todos fascinados con la idea de encontrarla. Sería extraordinario para los chefs, para el turismo, para las recolectoras y para nosotros como investigadores. Hay científicos que dedican toda su vida a estudiar solo este hongo".

### Magallanes y un mercado por abrir

A pesar de su prestigio internacional, en Chile la Morchella aún no se consolida como parte



Claudia Gómez con un ejemplar de Morchella encontrada en la región.

de la gastronomía local. Su destino principal sigue siendo la exportación y su consumo interno es mínimo.

"El chileno no es muy consumidor de hongos silvestres. En el supermercado encontramos hongo ostra, shiitake, portobello, pero se nos olvida que también tenemos nuestros propios hongos", reflexiona Claudia.

Un pequeño puñado de Morchella en Chile puede costar hasta 20 mil pesos. En Europa, el precio está claramente marcado: un kilo puede alcanzar entre 80 y 100 mil pesos.

"Estuve una vez en una gira internacional y las señoras que vendían Morchella tenían filas interminables. Era sobre todo el hombre europeo quien la conocía. Esto se va a Francia, allá la reconocen, pero aquí no", comenta.

Claudia Gómez ve en este hongo (además de otros) como un mercado con enorme proyección. Incluso, si se confirma la existencia de la Morchella magallánica, podría convertirse en un símbolo de la región.

"He hablado con autoridades sobre este tema. Se lo comenté al gobernador, lo tiene muy claro y le entusiasma que podamos estudiarla. Ojalá que el día de mañana exista un proyecto que fomente no solo este hongo, sino otros también", concluye.

### ¿Qué hace especial a la Morchella?

Según la tradición culinaria europea, la Morchella es un hongo de sabor excepcional. Se trata de un producto gourmet altamente valorado por su sabor intenso, terroso y con un leve gusto a nuez. "Es de lo más sabroso que hay", explica Claudia.



Un pequeño puñado de Morchella en Chile puede costar hasta 20 mil pesos.

Incluso, su sabor recuerda al de la carne: "Hay muchos chefs que se dedican exclusivamente a cocinar este hongo".

Además, es extremadamente difícil de cultivar. "Sé que se ha intentado en Turquía, India, España, Estados Unidos, hubo ensayos en Oregón y en varias partes más. Pero todos coinciden en lo mismo", explica.

"Se puede producir en invernadero. A los chinos les funciona: el primer año hay mucha, el segundo baja la producción, el tercero baja aún más y el cuarto vuelve a aparecer un poco. Es inestable. Y si es inestable, no es negocio".

Por esta razón, los grandes exportadores siguen dependiendo de los recolectores, ya que ahí se concentra el mayor stock y la mayor oferta. A esto se suma que aún no se ha completado el conocimiento sobre su ciclo de vida y su ecología. "Existen algunos modelos, pero los investigadores no se ponen

completamente de acuerdo. Hay partes del ciclo que son muy difíciles de reproducir", explica la investigadora.

Todo esto explica su alto valor económico: la Morchella es el hongo más caro exportable en Chile y el segundo más caro del mundo.

Dado que su producción en masa es casi imposible, Claudia Gómez advierte que lo fundamental es enseñar una recolección adecuada y sustentable: "Si no la podemos domesticar o es demasiado complejo, entonces debemos enseñar a la gente a recolectarla sin dañar la especie".

### ¿Cómo partió todo? La fascinación por los hongos

La fascinación de Claudia por los hongos comenzó en su infancia, cuando vivía en la zona sur-central de Chile. Su padre solía llevar a la familia a recolectar alimentos silvestres: se internaban en el bosque para buscar digüefes para ensala-

das, moras, romaza para los porotos y distintas hierbas. "Siempre que íbamos a pasear, llegábamos con algo a la casa", recuerda.

Con los años, Claudia ingresó a la Universidad de Concepción para estudiar Agronomía. Al iniciar su vida laboral trabajó en Chillán, específicamente en la zona de Cabrero, un territorio con abundante bosque. Allí conoció a muchas personas dedicadas a la recolección, quienes constantemente le señalaban distintos hongos: "Mira ese hongo que está ahí", le decían.

Más tarde llegó a la Región de Aysén, donde se encontró cara a cara con un hongo que hasta entonces solo conocía en teoría. Sosteniendo un ejemplar de Morchella en la mano, recuerda su reacción: "Yo sabía mucho de ella, pero nunca la había visto en persona. Fue una sorpresa enorme. Por fin la encontré, era ella. Me iluminó el bosque".

### ¿Por qué conocía a la Morchella?

Durante su trabajo en la Región del Bío-Bío, Claudia había estado en contacto con distintos tipos de hongos. En ese período, personas llegaban a su oficina con fotografías y le decían: "Cuando encuentres este hongo (la Morchella), llámame, porque se exporta".

La Morchella es un hongo particular. Resiste temperaturas extremadamente altas e incluso incendios forestales completos. Se dice, incluso, que han existido incendios intencionales provocados únicamente para que al año siguiente brotara con mayor abundancia. Este hongo tiene una relación única con el fuego: crece de manera explosiva después de incendios forestales moderados, ya que el calor y la alcalinización del suelo producto de la ceniza activan su fructificación.

Cuando Claudia llegó a la región hace aproximadamente tres años, comenzó a dar charlas sobre este hongo. Funcionarios de Conaf le relataron una situación ocurrida tras el incendio de Torres del Paine: "Después del incendio llegó una persona que pidió ingresar a recolectar Morchella". El hombre sabía perfectamente que, tras un incendio, el hongo crece en mayor cantidad, información que según relataron los propios funcionarios desconocían en ese momento.

"Yo sospecho, y me hago cargo de lo que digo, que sin duda esta persona ingresó igual", señala Claudia.