

Fecha: 19-07-2023
 Medio: La Estrella de Concepción
 Supl.: La Estrella de Concepción
 Tipo: Noticia general
 Título: Llamar a extremar cuidados al recolectar hongos silvestres

Pág.: 2
 Cm2: 995,7
 VPE: \$ 1.366.154

Tiraje: 11.200
 Lectoría: 46.615
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Llamar a extremar cuidados al recolectar hongos silvestres

Expertos en la materia señalaron que personas principiantes no deben realizar esta actividad, salvo que cuenten con la compañía de recolectores con experiencia. El hongo de la muerte es el más peligroso y se puede encontrar esta zona.

Pablo Martínez Tízka
 cronica@estrellaconce.cl

Expertos y vecinos recolectores de hongos llamaron a las personas principiantes a no realizar esta actividad, salvo que sea acompañado por una persona con experiencia en el rubro.

Recordar que hace un mes, un hualquino, de 17 años de edad, falleció tras consumir hongos venenosos que habían sido recolectados en una zona rural de la comuna.

Expertos señalaron que el reconocimiento de estos organismos, sin ninguna posibilidad de error, solo lo pueden realizar quienes se han capacitado y han tenido una trayectoria realizando esta actividad, la que es tradicional en zonas rurales.

Guillermo del Pino es parte de la Agrupación de Recolectores Altos de Roa en Rafael. Señaló que "somos siete personas y nos dedicamos a recolectar hongos y hierbas medicinales".

Del Pino marcó que esta es una actividad histórica y tradicional, pero también necesitaron capacitación. "Para recolectar hay que reconocer cuáles son comestibles y cuáles no. Actualmente tenemos expertas en la materia, cuyo conocimiento proviene de los padres, de generación en generación y siempre viviendo en el campo. Sin embargo, también hubo que aprender. Esto no se

2

hongos como Amanita phalloides y Agaricus xanthodermus son peligrosas.



AMANITA TÓXICA ES UNO DE LOS HONGOS MÁS PELIGROSOS.



Para recolectar hay que reconocer cuáles hongos son comestibles. Tenemos expertas en la materia".

Guillermo del Pino, Agrupación Recolectores Altos de Roa

puede hacer sin tener conocimiento", dijo.

Añadió que "hay un desapego de la gente joven con estas costumbres antiguas y ahora hay más gente en la ciudad. Por



AMANITA MUSCARIA ES UN HONGO VENENOSO.

ello es muy importante tener el conocimiento para recolectar y evitar efectos dañinos a la salud".

En definitiva, señaló que, tras los incendios forestales, la recolección ha sido menor que en otras épocas".

EXPERTAS

Viviana Salazar-Vidal es bióloga e investigadora experta en hongos. Señaló que "la práctica de reco-

leccion sostenible de hongos silvestres en comunidades rurales y en pueblos originarios tiene mucho tiempo y es bastante bonita, ya que favorece una serie de beneficios. El problema es cuando hay personas que, sin el conocimiento suficiente, salen a recolectar estos productos y se pueden confundir con hongos no comestibles".

En cuanto a las especies peligrosas, señaló que



El hongo de la muerte es tóxico. Si se come y no se trata a tiempo, puede tener un efecto letal".

Viviana Salazar-Vidal, bióloga experta en hongos

"la más conocida es el hongo de la muerte (Amanita phalloides). A pesar de tener buen olor, es tóxico. Si se come y no se trata a tiempo puede tener efectos letales".

Asimismo, señaló que "está el champiñón tóxico (Agaricus xanthodermus), que al contrario del hongo de la muerte, tiene olor a cloro y al tocarlo se pone de color amarillo. Hay muchas personas que no saben que no son comestibles. Se encuentran en plantaciones de pino".

Finalmente, señaló que "si una persona va por primera vez a recolectar, tiene que ir acompañado por alguien con experiencia en la actividad".

Sandra Troncoso, bióloga de la Universidad de Concepción, describió el hongo de la muerte. "Es fácil de identificar en la región del Biobío. Cuando recién crecen en forma de huevo son similares al champiñón, pero cuando crecen más agarra un color tipo verdoso oliváceo".

Añadió que "los hongos peligrosos están en un ambiente de plantaciones forestales, principalmente de pinos. En lo que es bosque nativo, se pueden encontrar changles que son comestibles y otros que no".

En definitiva, la experta señaló que "siempre se aconseja que las personas que hacen recolección sustentable lo hagan de forma cautelosa. Si estás bien preparado con cursos, si eres especialista en redes, lo ideal es mantenerse con una o dos especies seguras que sean comestibles y no llenar el canasto con tantas especies ya que, lo más seguro, es que alguna de ellas no sean comestibles".

7

personas forman parte de la Agrupación de Recolectores Altos de Roa en Rafael.