



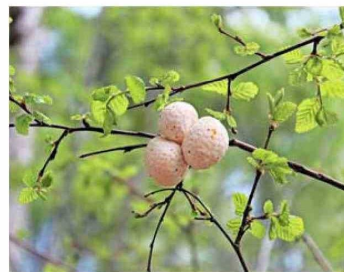
FRANCISCO JAVIER OLEA

LOS FAVORITOS DE...

VIVIANA SALAZAR-VIDAL

Micóloga, investigadora de hongos comestibles y fundadora de la ONG Micófilos

1. ¿Tu último descubrimiento viajero? "El **valle de Cochamó**. Me sorprendió profundamente por su belleza intacta y su ecosistema único, con una rica flora y fauna que refleja la importancia de conservar nuestros bosques nativos".
2. ¿Dónde volverías ahora mismo? "A los **bosques nativos del sur de Chile**, como los de la Región del Biobío. Estos ecosistemas son esenciales para la conservación de especies endémicas y para la investigación micológica".
3. ¿Un libro que te haya inspirado a viajar? "**El reino de los hongos**, de Manuel Ruiz y Teófilo Oronoz. Es un libro que profundiza en la ecología y la importancia de los hongos en los ecosistemas. Me inspiró a explorar diferentes regiones para estudiar la diversidad fúngica y su relación con los bosques nativos".
4. ¿Tu ciudad favorita de Chile? "**Curanilahue**, en el Biobío. Además de ser mi ciudad natal, es un lugar con una rica tradición en la recolección de hongos silvestres comestibles, y me ha permitido conectar profundamente con la naturaleza y la cultura local".
5. ¿Y en el mundo? "**San Sebastián**, España. Su cercanía con bosques ricos en biodiversidad me permitió estudiar especies fúngicas europeas y comparar su ecología con la de Chile. Amplió mi perspectiva sobre la conservación global".
6. ¿Parque de Chile? "Me gusta mucho el **Parque Nacional Huerquehue**, en la Región de La Araucanía. Es un refugio para una gran diversidad de especies fúngicas y una muestra de la belleza y riqueza de nuestros bosques. También me fascina la cordillera de Nahuelbuta: allí destaco sectores como Trongol Alto, Caramávida y la Piedra El Puma".
7. ¿Un lugar que debiera ser un gran hito viajero? "Los bosques de la Región de Los Ríos, especialmente aquellos con alta diversidad de hongos, como la **Reserva Periurbana Llancahue**, que está cerca de Valdivia. Promover su conservación y ecoturismo podría generar conciencia sobre la importancia de estos ecosistemas y su biodiversidad".
8. ¿Dónde llevarías a un extranjero en Chile? "Al **valle de Elqui**. Además de su belleza paisajística, es un ejemplo de cómo la educación ambiental y la conservación pueden integrarse con el desarrollo local y el turismo sostenible".
9. Si pudieras elegir, ¿tu especie de hongo favorita? "El **digüeño** (*Cyttaria espinosae*). Es un hongo endémico de Chile que crece en los bosques de *Nothofagus*. Es apreciado por su valor nutricional y cultural, y su estudio es fundamental para promover una recolección sostenible".
10. ¿Un alojamiento favorito? "Los ecoalbergues en áreas rurales de Chile. Estos alojamientos suelen estar en armonía con la naturaleza y ofrecen experiencias educativas sobre la biodiversidad local, ideales para talleres y divulgación. Entre ellos menciono **La Terraza**, en Curanilahue, que también es un restaurante, y el **camping de la familia Vergara**, en Trongol Alto, cordillera de Nahuelbuta".
11. ¿Plato que justificaría un viaje? "Destaco los restaurantes que utilizan ingredientes locales y de temporada, como hongos silvestres. Viajaría por un ceviche de hongos en el restaurante **La Terraza** de Curanilahue".
12. ¿Qué nunca falta en tu equipaje? "Las **guías ilustradas de hongos nativos de Chile** que hice con la ayuda del profesor Waldo Lazo Araya. Son herramientas educativas que utilizo en mis talleres y que simbolizan mi compromiso con la educación ambiental y la conservación".
13. ¿Un destino soñado? "Ir a los **bosques templados de Japón** para estudiar la diversidad fúngica en un ecosistema diferente". 



Digüeño, hongo comestible.



FOTOS: VIVIANA SALAZAR-VIDAL

En la cordillera de Nahuelbuta.

Entrevista:
 Sebastián Montalva W.