

Fecha: 08-06-2025
Medio: Maule Hoy
Supl.: Maule Hoy
Tipo: Noticia general
Título: «La Región del Maule es la que mayor biodiversidad fúngica tiene en todo el país»

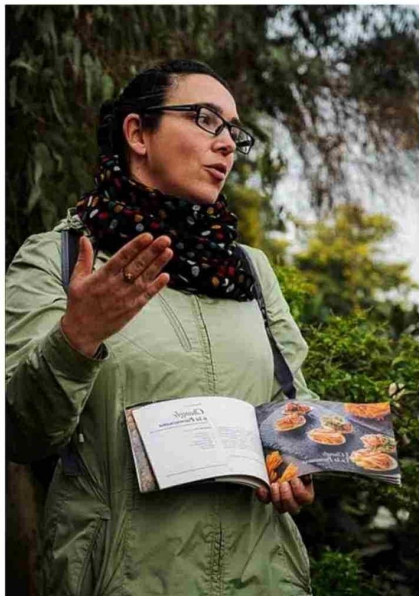
Pág.: 10
Cm2: 524,0
VPE: \$ 0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
No Definida

Para nadie es un misterio que desde hace algún tiempo, la enorme variedad de hongos que existe en Chile, ha despertado el interés potencial de expertos en gastronomía alternativa o vegana, como la recolectora y cocinera de hongos española, Graciela Vicente, que el próximo sábado 14 de junio presentará en Talca, su nuevo libro «Recetas & Setas».

«La Región del Maule es la que mayor biodiversidad fúngica tiene en todo el país»



Desde hace bastantes años que la comida vegana se ha transformado en norma cultural y sinónimo de rico valor nutritivo y proteico, un reforzamiento ideal para la buena salud y que tiene la mirada amable con el medio ambiente. En este aspecto, el mundo Fungi ha protagonizado uno de los espacios más preponderantes en la exposición de mostrar las 144.000 especies de hongos que hay en el mundo, donde figuran las levaduras, los mohos y las setas. No todos los hongos son comestibles. Hay que saber reconocerlos antes de llevarlos a la boca.

Descubrir el nuevo segundo libro «Recetas & Setas» de la española Graciela Vicente, sobre los hongos y su valor potencial en la micogastronomía, es asumir la enorme riqueza desconocida que tiene el consumo de ellos como alimento, considerando su importante rol ecológico porque ayudan a la descomposición y al reciclaje de la materia orgánica, junto con las bacterias y ciertas especies de insectos.

Hay en los hongos, un práctico uso como comestibles en el estilo de los champiñones, y son un plato exquisito para el gourmet vegano, que se ha dedicado a propagar su espléndida variedad de sabores y nutrientes.

«Diario Maule Hoy» tuvo la ocasión de conver-

sar con la experta española, en medio de los preparativos del lanzamiento de su nuevo libro en Talca. Antes de iniciar la conversación, ella nos aclara que sus dos obras «son los primeros y únicos libros publicados en Chile, dedicados íntegramente a la micogastronomía, realizados con hongos chilenos. En este caso, son los diez hongos principales que podemos encontrar en el país, tanto nativos, de cultivo, o de recolección en plantaciones, introducidos», asevera.

¿Cómo fue la gestación de tu primer libro?

«Estuve viendo la posibilidad de publicar mi primer libro a través de un Fondo de Cultura, donde entré en contacto con una editorial, aunque el fondo no lo gane. Fue un desastre y yo creo que ni vieron la propuesta enviada a participar al concurso. En todo caso, de todo problema uno obtiene a veces cosas positivas, como en esta ocasión, que logre tomar contacto con esta editora y como sabía que ya tenía un proyecto hecho, ella lo presentó a una distribuidora de libros muy importante en torno a la ciencias naturales. Ellos confiaron en mí y creyeron en mi proyecto, y publicamos ese primer libro, que fue como parir un primer hijo. Es chiquito y es muy hermoso. Lo tengo un amor infinito. Fue un éxito. En realidad, con ese pri-

mer libro lo que buscaba, era posicionarse como referente dentro de la cocina con hongos en el país. Y es lo que estoy consiguiendo con el tiempo y reafirmando con este segundo libro».

¿Existe una gran variedad de hongos en la Región del Maule?

«Sí, la Región del Maule es la que mayor biodiversidad fúngica tiene en todo el país. Se estima que hay unas 3.000 variedades de hongos en Chile. Cabe señalar que, a pesar de tener la mayor biodiversidad, al tener pocas lluvias, la temporada de mayor número de hongos que se ven, es en otoño. Sin embargo, debido a las pocas precipitaciones la temporada de recolección, es muy corta. Pero tengamos en cuenta que no solo existen los hongos que nosotros podemos ver, sino que existen hongos microscópicos y hongos que están en letargo, esperando las condiciones adecuadas para fructificar».

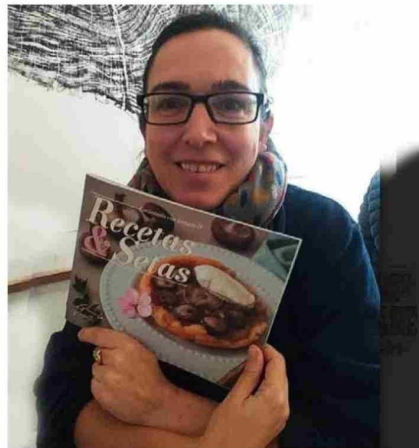
¿Solo vienen hongos de la región del Maule en esta segunda publicación?

«Todos los hongos que hay en el libro, son los diez hongos principales que podemos encontrar en

Chile, y los podemos hallar perfectamente desde la región de Valparaíso a la Patagonia. Y por supuesto, en el Maule están absolutamente todos. Hay tres nativos que son la **morchella**, el **changle** y el **digüeño**. Después hay hongos introducidos que son la **callampa de pino**, **lactarius deliciosus** **niscal** o **rebolón** y la **seta de chopo**. Además están cuatro hongos de cultivo, que son: el **hongo ostra**, el **champiñón**, el **shiitake** y las **trufas**».

¿Qué es lo primero que te llama la atención de un hongo comestible, su tamaño, color o el lugar donde está ubicado?

«Lo primero que tienes que saber, es identificar el hongo que quieres recolectar, porque así determinarás si es o no comestible. Si no lo conoces ya tienes que pensar directamente que no es comestible, porque para qué vas a recolectar algo que no identificas. Después debes seleccionar hongos de un tamaño mediano, o sea, que no sean ni viejos, ni jóvenes, porque los hongos maduros pueden estar deteriorados, incluso, pueden afectar la salud con problemas gastrointestinales. Y los más pequeños todavía no han sol-



minerales y vitaminas. De hecho, los hongos son la única fuente de origen no animal de Vitamina D».

¿Cuándo se lanzará este nuevo libro en Talca?

«El próximo sábado 14 de junio en el Arboretum de la Universidad de Talca, vamos a realizar un Encuentro Fungi, que se denomina **Setas del Trueno** que lo organiza **Emisarios del Maule**, donde voy a presentar el libro. No puedo dejar de mencionar, el enorme aporte que significó para la diagramación, **Javiera Santelices Rosas**, una joven estudiante de Talca, que fue una diseñadora ejemplar».

¿En qué otros lugares has presentado el libro?

«Lo presenté el 17 de mayo en Valdivia. También voy el 21 a Villarrica, después a Villa Alemana el primer fin de semana de julio, y a fines de ese mes, en Puerto Montt. También lo lance en Pucón y Santiago. En Talca, por su parte, ya está a la venta en «**Tiuque Adventure**» en el Edificio Caracol de la Uno Sur esquina 2 Oriente, y en «**Rucandes**» en la Galería del Rincón de Josefa, calle 1 Oriente 1385».

¿Dónde se te puede ubicar a través de las redes sociales?

«Mi alter ego en Instagram es: **recetas y setas**. Ahí pueden contactarme, preguntar sus dudas, si encuentran hongos, si tienen consultas sobre la identificación, incluso, revisar para ver todas las publicaciones que voy compartiendo sobre los hongos comestibles y tóxicos. También estoy publicando recetas con hongos», concluyó.

