

En la provincia se pueden encontrar changles, digüñes, pinatras, loys y callampas de pino, entre otros.

# Descubre la diversidad de hongos comestibles en comunas de la provincia de Biobío

Claudia Robles Marañón  
 prensa@latribuna.cl

La provincia de Biobío cuenta con una riqueza micológica notable, con especies comestibles que incluyen changles, digüñes, pinatras y loys, que encuentran su hábitat ideal en los bosques nativos de la región, especialmente de robles, de nombre científico *Nothofagus Obliqua*. Asimismo, las plantaciones forestales de *Pinus Radiata* ofrecen la conocida "callampa de pino" y la llamativa "callampa rosada", altamente reconocidas y recolectadas para su exportación. Otros tesoros gastronómicos que se pueden encontrar en la zona son las apreciadas morillas, las cuales emergen en bosques nativos y plantaciones de pino y eucalipto entre los meses de agosto y noviembre. Sin embargo, es importante tener en cuenta que no todos los hongos que se encuentran en la provincia de Biobío son comestibles.

## BIODIVERSIDAD LOCAL

En entrevista con diario La Tribuna, el académico Daniel Chávez Matamala del Laboratorio de Investigación en micorrizas y aplicaciones biotecnológicas de hongos de la Universidad de Concepción Campus Los Ángeles afirmó que la provincia de Biobío es hogar de una amplia variedad de hongos silvestres, muestra de la biodiversidad local. Sin embargo, es importante destacar que la recolección y consumo de estos hongos requiere conocimiento y precaución para evitar peligrosas



intoxicaciones.

En ese sentido, el académico expresó que "los hongos silvestres aparentemente parecieran ser inoocuos, sin embargo, algunos de ellos pueden ser mortales para el ser humano".

## ¿Existen meses del año o temporadas en que se den en mayor abundancia los hongos silvestres?

En Chile, los hongos si bien se pueden encontrar durante todo el año creciendo en diferentes hábitats, es entre los meses de abril a junio donde se concentra una mayor fructificación de éstos posterior a las lluvias, y antes de iniciar las heladas, iniciando un nuevo pick de fructificación entre los meses de septiembre y octubre, con el inicio de la primavera.

## ¿Qué tipos de hongos comestibles podemos encontrar en las comunas de la provincia de Biobío?

Entre las especies de hongos silvestres comestibles que se pueden encontrar en comunas de la provincia de Biobío destacan los changles (*Ramaria flava*, *R. botrytis*), digüñe (*Cyttaria espinosae*), pinatras (*Cyttaria berteroi*), loyo (*Boletus loyo*), entre otros, asociados a bosque nativo, principalmente de roble (*Nothofagus Obliqua*). En las plantaciones forestales de *Pinus Radiata* principalmente, se encuentran la callampa de pino (*Suillus luteus*, *S. granulatus*, *S. bellinii*) y la callampa rosada (*Lactarius quieticolor*, *L. deliciosus*), como las más conocidas y recolectadas para exportación. Otras especies comestibles de alto valor son las morillas (*Morchella*), las cuales se pueden encontrar en bosque nativo, o en plantaciones de pino y eucalipto entre los meses de agosto-noviembre.

## ¿Cuáles son las principales especies de hongos silvestres que podrían causar intoxicación?

Entre las especies tóxicas que se pueden encontrar destacan *Agaricus Xanthoderma*, *Paxillus involutus*, *Gyromitra Antarctica* y las especies del género *Amanita*, entre ellas, *Amanita Toxicaria*, *A. Muscaria* y *A. Phalloides*. Esta última es conocida como el

"Ángel de la Muerte" u "Oronja Verde", una de las especies más mortíferas del mundo, introducida en Chile en la década de los 80 aproximadamente, lo más probable asociado a raíces de árboles, teniendo los primeros registros de fructificación en los años 90 en Temuco, y hoy distribuida en toda la zona centro sur de Chile. *A. Phalloides* ha sido, responsable de los casos fatales descritos en el país, efecto de su confusión con otros hongos silvestres comestibles al momento de recolectar. Este hongo presenta amatoxina y falotoxina, dos sustancias principales que pueden ser responsables de la intoxicación y posterior muerte de los individuos que la consuman.

## ¿Cuáles son las medidas recomendadas para distinguir correctamente las especies de hongos comestibles de las que son peligrosas?

Existe mucho mito al respecto, por ejemplo, se piensa que las setas que crecen sobre madera son todas comestibles, las setas mordisqueadas por animales son comestibles, las setas que cambian de color al cortarlas son tóxicas, entre otras.

Es bueno dejar en claro que no existe una única forma o medida de seguridad tan tajante como para decir este hongo es comestible y este otro es tóxico. La mejor medida es su correcta identificación.



DR. DANIEL CHÁVEZ Matamala académico de la Universidad de Concepción Campus Los Ángeles.

  
**Si no tiene experiencia no recolecte y no consuma hongos silvestres.**

  
**Salga con recolectores experimentados.**

  
**Evite consumir hongos en mal estado.**

  
**Aprenda a reconocer e identificar las especies de hongos silvestres tóxicas de nuestros bosques y plantaciones.**

  
**No recolecte en zonas industriales o cercanas a carreteras dado la capacidad que tienen los hongos de acumular sustancias contaminantes en sus cuerpos fructíferos.**