

Fecha: 03-04-2026
 Medio: La Estrella de Chiloé
 Supl.: La Estrella de Chiloé
 Tipo: Noticia general
 Título: Comienza el Festival Isla de Hongos: su feria es en el Liceo Galvarino Riveros

Pág.: 16
 Cm2: 390,9
 VPE: \$ 241.161

Tiraje: 2.800
 Lectoría: 8.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Comienza el Festival Isla de Hongos: su feria es en el Liceo Galvarino Riveros

Tercera edición del encuentro incluye salidas a terreno en diversas comunas.

Carolina Ruiz Díaz
 cronica@laestrellachiloe.cl

La temporada de los hongos se vive en Chiloé y desde hoy aún más, gracias al inicio de la tercera edición del Festival Isla de Hongos, evento que se extenderá hasta el domingo 5 de abril. La actividad se desarrolla entre las 11 y las 19 horas teniendo como epicentro el gimnasio del Liceo Galvarino Riveros de Castro, con entrada gratuita.

Este encuentro reúne una amplia variedad de propuestas vinculadas al reino *fungi*, incluyendo emprendimientos, artesanías, diseño y gastronomía inspirada en los hongos.

Además, la iniciativa contempla un nutrido programa con más de 18 charlas dictadas por especialistas nacionales e internacionales, quienes abordarán distintas temáticas relacionadas con la *funga*: el conjunto de estas especies que habita en un ecosistema o área geográfica específica. Entre



PREVIAMENTE A LAS JORNADAS, UNA MUESTRA 2D RECORRIÓ ALGUNOS PUNTOS DE CASTRO.

13:30 Cielo

de hoy comienzan las charlas. La primera es sobre especies de norte a sur del país.

mayormente despejado se espera para estos días en la provincia.

los expositores se cuentan académicos, investigadores, divulgadores científicos y micólogos, con el objetivo de generar un espacio de intercambio de conocimientos y experiencias.

El festival también incluye actividades en terreno, con salidas guiadas a diversos puntos de la provincia para la observación de setas.

Estos recorridos consideran lugares como parques, reservas y senderos en comunas como Quellón, Castro, Ancud, Chonchi, Quemchi y Curaco de Vélez, promoviendo así el contacto directo con la biodiversidad local. Si bien varias de estas salidas ya cuentan con cupos completos, forman parte de una estrategia que busca fortale-

cer el desarrollo del llamado "fungiturismo".

Junto a ello, la programación incorpora 16 talleres de arte y ciencia orientados a distintos públicos, desde niños hasta adultos. En estas instancias se podrá aprender sobre técnicas como el fieltro, la acuarela y otras expresiones creativas, así como también adquirir conocimientos sobre el cultivo de hongos.

A esto se suma una demostración culinaria que pondrá en valor el uso gastronómico de estos organismos y la presentación de libros temáticos.

La organización del evento está a cargo de Fundación



ANTERIOR VERSIÓN DE LA CITA, IGUALMENTE EN EL 'GALVARINO'.

Parque Tantauco, junto a las municipalidades de Castro, Ancud y Chonchi, además de actores locales vinculados al desarrollo del mundo *fungi*. Asimismo, participan diversas organizaciones e instituciones dedicadas a la conservación y educación ambiental, que buscan difundir la riqueza natural del Archipiélago.

VOCES

Al respecto, Damián Valdés, encargado de comunidad y extensión de Fundación Parque Tantauco, destacó que "esperamos recibir a todos los chilotes y chilotas interesadas por el reino *fungi*, pero también a todos quienes quieran aprender algo nuevo respecto al mundo de los hongos y quieran encontrar, por ejemplo, una feria muy

completa con artesanías, con manualidades, con pinturas, con ilustraciones, con accesorios. Todo orientado a lo que es el reino *fungi*, el mundo de los hongos, con una propuesta artística muy interesante que yo creo que nadie se la puede perder".

En tanto, Héctor Caripán, encargado de la Oficina de Turismo de la Municipalidad de Castro, previamente valoró el impacto del evento en el desarrollo local, señalando que "este tipo de iniciativas permite diversificar la oferta turística de la comuna, especialmente en temporada baja, poniendo en valor nuestro patrimonio natural y promoviendo experiencias sustentables que atraen a visitantes y beneficiarían a emprendedores locales".