

RECOLECCIÓN SOSTENIBLE DE HONGOS SILVESTRES

Por miles de años, hongos silvestres comestibles han sido recolectados y consumidos por humanos. Los primeros registros del mundo se remontan a 13.000 años atrás en Chile (FAO, 2004). En la actualidad, nuestro país exporta diversas especies silvestres, con cerca de 11 mil toneladas al año, aumentando más de un 50% desde el 2008 (Servicio Nacional de Aduanas, 2011).

Sin embargo, los recolectores han recibido escasa capacitación técnica sobre métodos adecuados de cosecha. Como consecuencia, es común ver prácticas que influyen en la disminución de este importante Recurso Forestal No-Maderero.

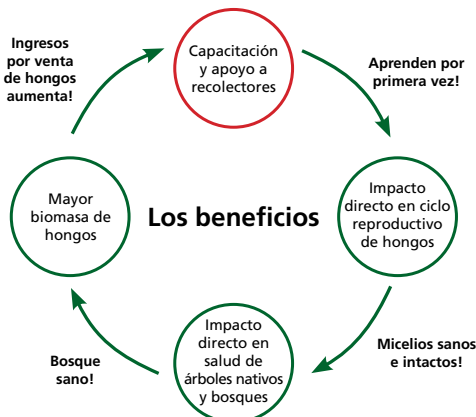


Fundación Fungi junto a recolectores de Santa Ema, Curacautín, Región de la Araucanía.

FUNDACIÓN FUNGI trabaja para apoyar y capacitar a los recolectores, y de esta manera aportar a la conservación del bosque nativo chileno.

El problema:

Actualmente muchos recolectores cosechan los carpóforos (callampas) de manera poco sostenible. Son arrancados en vez de cortados, los sacan inmaduros, y los transportan en bolsas plásticas, impidiendo que las esporas se dispersen.



La solución:

Cambiando algunas prácticas de cosecha como utilizar un canasto que permita la dispersión de esporas, se podrá aumentar gradualmente la biomasa disponible para cosechar. A su vez, se impacta positivamente la salud del bosque nativo.

¿CÓMO COSECHAR?

Todas las especies de hongos se deben cosechar utilizando un cuchillo (o la mano en el caso de los Digüeñes), y un canasto. El canasto es esencial para la sostenibilidad de la actividad de recolección de hongos silvestres porque inmediatamente después de cosechados los carpóforos comienzan a liberar esporas. El canasto permite su dispersión en el lugar de cosecha, favoreciendo así la aparición de más hongos en el lugar. Además, mantiene la cosecha en buen estado.

Algunas de las técnicas fundamentales:

1. Cosechar cada especie según la recomendación contenida en este folleto, junto a su fotografía.
2. No cosechar ejemplares pequeños, inmaduros.
3. Utilizar un cuchillo, y dejar restos no deseados del carpóforo en terreno.
4. Transportarlos carpóforos cosechados en canasto. Esto es fundamental para permitir la dispersión de las esporas.
5. Dejar siempre uno o dos carpóforos sin cosechar.
6. Asegurarse de que los hongos cosechados no sufran daños al interior del canasto, que los deje sin posibilidad de venta.



En Chile, las especies de hongos silvestres comestibles de mayor consumo y/o recolección son:



Morchella esculenta y Morchella conica (Morilla, Potito, Colmenita)

Técnica de cosecha:

Cortar el carpóforo a 1-2 cm del suelo con un cuchillo. El corte debe ser paralelo al suelo, y todo residuo de tierra o micelio deberá ser removido en el lugar de cosecha. Poner las morillas cosechadas en un canasto.

Aunque es frecuente encontrarlos en algunos sectores después de incendios, es un mito que la quema del bosque aumenta la cantidad de carpóforos de estas especies. Fundación Fungi aconseja no realizar quemadas deliberadas con la falsa idea que aparecen más.

Ramaria flava (Changle)

Técnica de cosecha:

Se deben extraer girando y tirando levemente a la vez. De esta manera saldrá el carpóforo completo. Una vez sacado, se debe cortar la base con un cuchillo en el lugar de colecta, dejando que caiga al suelo del bosque. De esta manera el micelio de la base podría reproducirse. Poner los changles limpios en un canasto.



Cyttaria espinosae (Digueñe)

Técnica de cosecha:

Para desprender los digüeñes de las ramas, se deben tomar con la mano y tirar suavemente, cuidando de que no se caigan. Se desprenden fácilmente, y como crecen varios juntos suelen salir al mismo tiempo. Se deben poner en un canasto, cuidando de que no queden sueltos en su interior para que no se muevan y marquen con el roce con los bordes del canasto. Se recomienda hacerles una "cama" con hojas o pasto para detener el vaivén.

Grifola gargal (Gargal)

Técnica de cosecha:

Para remover los gargales del tronco, se deben tomar con la mano y mover hacia arriba y abajo reiteradas veces hasta que se desprenda entero. Una vez sacado, en el mismo lugar se debe cortar, con un cuchillo, la parte que lo unía al tronco. Poner los restos removidos sobre el tronco nuevamente, idealmente en alguna ranura. Poner los gargales limpios en un canasto.



La especie *Lactarius deliciosus* y las dos especies de *Suillus* presentadas a continuación no están presentes en el bosque nativo chileno, sino en plantaciones forestales de pino. Sin embargo, numerosos recolectores las cosechan para la venta, y sus familias dependen de su extracción. Por ello, FUNDACIÓN FUNGI las incluye en el listado de especies silvestres chilenas que deben ser cosechadas de manera sostenible.



Lactarius deliciosus (Rovellón, Níscalo)

Técnica de cosecha:

La cosecha se debe realizar girando el carpóforo y tirándolo levemente a la vez. Una vez cosechado, en el lugar de colecta se debe cortar la base del estípite con un cuchillo, dejando que caiga al suelo del bosque. Luego poner las callampas limpias en un canasto. Esta especie es de textura frágil, por lo cual se debe manipular con cuidado. Otra característica es que exuda un látex rojo y luego se mancha de color verde al dañarse, por lo cual es importante frenar su roce con los bordes del canasto, u otros ejemplares.

Suillus luteus (Callampa de pino)

Técnica de cosecha:

Se deben sacar girando y tirando levemente a la vez. De esta manera saldrá el carpóforo completo. Una vez sacado, en el lugar de colecta se debe cortar la base del estípite con un cuchillo, dejando que caiga al suelo del bosque. De esta manera el micelio de la base podría reproducirse. Asimismo, se sugiere pelar los pileos y sacar el anillo en el lugar, dejando todos los restos en el bosque donde se cosecharon. Poner las callampas limpias en un canasto.



Suillus granulatus (Callampa de pino)

Técnica de cosecha:

Igual que para *Suillus luteus*, sin considerar la instrucción de sacar el anillo en el lugar, dado que esta especie no posee anillo.

¿Qué son los hongos?

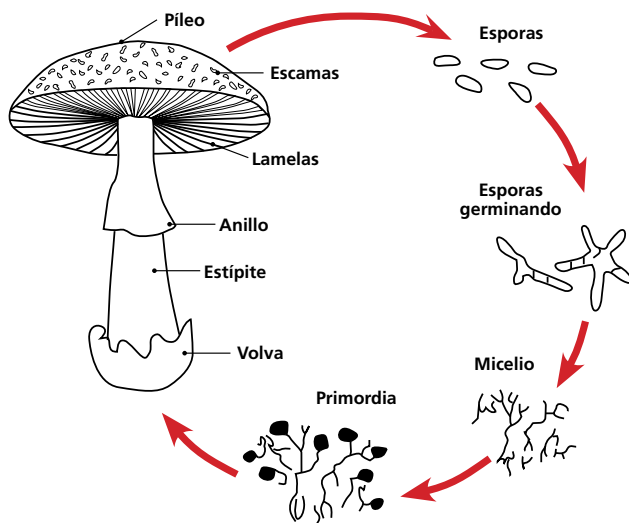
No son plantas ni animales, sino organismos agrupados en un reino conocido como el REINO FUNGI que es el tercer gran Reino de Vida, junto a los Reinos Animalia y Plantae. En los años recientes hemos sido capaces de comenzar a apreciar su lugar único en la Tierra. Tienen funciones cruciales en los ecosistemas globales y no es exageración decir que no podríamos existir sin ellos.

Los hongos son los grandes recicladores de la naturaleza. Ellos descomponen los residuos vegetales y animales dejando los nutrientes resultantes al servicio del crecimiento de nuevas plantas –de los que los animales (incluidos nosotros) dependen. Son hongos los que permiten que las raíces de las plantas funcionen formando asociaciones mutuas especiales que mejoran enormemente la absorción del agua y los nutrientes por las plantas. Registros fósiles indican que estas asociaciones son muy antiguas, se remontan a los tiempos cuando la vida en el planeta pasó del agua a la tierra. Es muy posible que sin estas asociaciones las plantas (y los animales) no hubieran evolucionado sobre la tierra.

El “cuerpo” del hongo, llamado MICELIO, generalmente no se ve porque crece dentro de un tronco o bajo el suelo, etc. Lo que vemos, y comúnmente llamamos “callampa”, es el aparato esporífero del hongo, denominado CARPÓFORO. Su función es producir y dispersar ESPORAS, por las cuáles los hongos se reproducen sexualmente.

El ser vivo más grande del planeta es un hongo (micelio) de la especie *Armillaria solidipes* y cubre 900 hectáreas en el norte de EEUU.

Ciclo de vida



Fundación Científica Fungi agradece el apoyo de Global Greengrants Fund en la realización de este instructivo.

Este folleto no es una guía para la determinación de especies comestibles de Chile. Fundación Fungi no se hacen responsable de errores de identificación realizados con este material. La ingesta de especies aquí descritas como comestibles es de entera responsabilidad del lector y recolector.

Fotografías de Giuliana Furci y Carolina Magnasco.

Elaborado en octubre 2013, para distribución gratuita.

www.ffungi.org • www.facebook.com/ffungi

