

Hongos comestibles de los bosques Chile

Viviana Salazar¹, Götz Palfner²

1 ONG Micófilos; 2 Laboratorio de Micología y Micorrizas. Departamento de Botánica. Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas. Universidad de Concepción. Chile.

Los hongos comestibles tienen un buen sabor, contenido de **proteínas y minerales**. Además, poseen **aminoácidos esenciales** y un **bajo contenido en grasas**, lo que los convierte en una buena fuente de nutrición. A continuación, se presentan algunas especies que habitan en Chile.



Aleuria aurantia (Pers.) Fuckel



Boletus loyo Phillippi



Boletus loyita E. Horak



Cortinarius lebre Garrido



Cortinarius austroturmalis
M.M. Moser & E. Horak



Ramaria botrytis (Pers.) Ricken



Ramaria flava (Schaeff.) Quél.



Ramaria subaurantiaca Corner



Macrolepiota bonaerensis (Speg.)
Singer



Pleurotus ostreatus
(Jacq.) P. Kumm.



Suillus luteus (L.) Roussel



Lactarius quieticolor Romagn.

El hongo más conocido y consumido a nivel local, es el **Digüeño (*Cyttaria espinosae* Lloyd)**. Este hongo se recolecta durante la primavera y pertenece a la Familia Cyttariaceae. En Chile existen siete especies de esta familia, pero **sólo tres se consumen** en cantidades significativas.



Cyttaria espinosae Lloyd



Cyttaria berteroi Berk

¿Por qué los hongos comestibles son un recurso importante?

Son Productos Forestales No Madereros (PFNM) que se encuentran en los bosques, independiente de su naturaleza artificial o natural, que **contribuyen a la salud de estos ecosistemas** y además, representan una **fuentes de trabajo e ingreso económico** para poblaciones rurales. Sin embargo, sólo desarrollando alternativas de manejo y recolección adecuadas, estos recursos se podrán **utilizar de manera sostenible**.

Elaborado por:



Agradecimientos a:

