

# Hongos comestibles de los bosques Chile

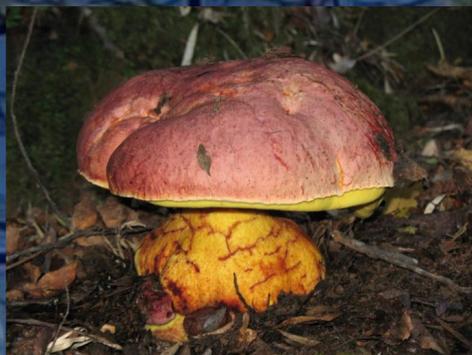
Viviana Salazar<sup>1</sup>, Götz Palfner<sup>2</sup>

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:

