

Los **HONGOS SILVESTRES** se recolectan en campos y bosques de todo el mundo, ya sea como hobby, por parte de aficionados o con fines comerciales por parte de recolectores.

Entre las especies más buscadas se destacan la **Morchella o Morilla** (*Morchella sp.*), la **Trufa** (*Tuber sp.*) y el **Boleto** (*Boletus sp.*).

En los tres casos mencionados se trata de hongos que viven en relaciones micorríticas, asociados a las raíces de diversas especies arbóreas o arbustivas. El micelio del hongo cubre a las pequeñas raíces y la zona de los pelos radicales formando una cobertura denominada manto. Se presentan como intermediarios entre los tejidos del árbol y el suelo cercano a las raíces aumentando en forma importante la absorción de nutrientes. El hongo se alimenta a su vez, de los nutrientes del suelo y el detritus producidos por las raíces y raicillas de las plantas.

Los principales consumidores de estos hongos se encuentran en el Hemisferio Norte (Francia, España, USA, Canadá, etc) y por lo general el producto recolectado en estos países no alcanza a cubrir las necesidades internas por lo que se ha generado un flujo de producto proveniente de otros países como Nueva Zelanda, Chile y Argentina que se han convertido en proveedores en contra estación.

Los **Morchella o Morilla** (FOTO 1) son hongos que se encuentran principalmente en climas templados y húmedos, asociados a una gran variedad de plantas en una relación estrecha y estable que hace que el hongo se reproduzca sexualmente sólo bajo ciertas condiciones lo que se traduce en una muy escasa producción de cuerpos fructíferos. Cuando la contraparte vegetal de esta asociación desaparece por tala o incendios, se produce una fuerte fructificación de estas especies como estrategia para dispersarse y lograr colonizar o infectar nuevos individuos vegetales. En Chile, por ejemplo, dueños de predios forestales emplean como estrategia la quema de sus bosques en verano para obtener abundantes fructificaciones de estos hongos en la primavera siguiente.

Investigaciones realizadas en USA, han demostrado que durante una época del año estos hongos acumulan nutrientes de reserva en órganos llamados "esclerocios" justo antes de que la relación simbiótica con el vegetal desaparezca, de esta forma el hongo puede sobrevivir varios meses como saprofito y cuando las condiciones son óptimas puede rápidamente reinfectar a su contraparte vegetal o producir cuerpos fructíferos. Este fenómeno ha sido aprovechado para producir cuerpos fructíferos bajo condiciones controladas en planteles de cultivo y en la actualidad existen protocolos bastante definidos pero, lamentablemente, están bajo patentes.

Existen varias empresas que venden micelios de *Morchella* para realizar los llamados "cultivos outdoor" que se han hecho muy populares entre consumidores habituales de estos hongos en el Hemisferio Norte. Sin embargo, este tipo de cultivos depende mucho de las condiciones de suelo y ambientales por lo que el éxito es muy relativo. En la actualidad hay conocimiento básico para enfrentar este tipo de cultivos en el hemisferio Sur, principalmente en Chile, lo que se traduce en un nuevo potencial productor de un hongo de alto valor comercial. Se puede reproducir micelio pero es muy difícil lograr la fructificación.

Todas las especies de este género son considerados hongos de gran valor culinario, lo que sumado a su escasez, hace que en muchos países su valor comercial sea muy alto.

En la Argentina la zona de recolección se encuentra en los bosques del ciprés de la cordillera, cercanías de la localidad de El Bolsón. Los recolectores hacen de esta actividad su medio de vida. Las morillas recolectadas se deshidratan en los alrededores de sus viviendas mediante el calor producido por éstas.

La **Trufa** (FOTO 2) es un excelente hongo comestible muy buscado y apreciado por los consumidores gourmet de todo el mundo. Es típico de países como Italia, Francia y España. En nuestras latitudes no se encuentran. Se halla naturalmente en zonas de baja y hasta alta montaña, en áreas de suelo calcáreo y pedregoso, asociados a árboles como la encina y el roble. También se cultiva sobre avellanos y robles que se compran ya inoculados.

Su sabor dulce, recuerda el de los berberechos en conserva. Se utiliza para condimentar diferentes platos y carnes. También embutidos, ya que es muy aromático. Un sólo pedazo es suficiente para dar sabor a un guiso. Los cocineros la llaman el "diamante negro de la cocina"; alcanzando precios muy elevados, de hasta 1400 euros el kilo.

Las trufas se encuentran profundamente enterradas (entre 10 y 50 cm). Necesitan 1 año para crecer y madurar. La época de recolección es entre finales de otoño y principios de invierno.

El cuerpo se forma en primavera, primero es una bola (gleba) que luego crece hasta formar la trufa. Cuando inmadura, la trufa es blanca, más tarde rojiza, y en plena maduración es de color negro violáceo. Su tamaño puede variar de 2 a 8 cm.

Durante el verano permanece inactiva y su crecimiento se activa y continúa con las primeras lluvias del otoño. Dentro del cuerpo del hongo se desarrollan las esporas sufriendo un proceso de melanización que le permite adquirir su aroma y sabor característicos de la madurez. El color se va tornando más oscuro también.

Los lugares donde vive este hongo suelen estar desnudos de vegetación. Las truferas naturales generalmente están acotadas y son propiedad privada, dado el alto valor económico que tiene este producto en el mercado. Actualmente, están en franca regresión, a causa del su envejecimiento y la búsqueda sistemática que hacen los jabalíes salvajes que abundan en las zonas de recolección.

En nuestras latitudes, lo que se conoce como "trufas del Uruguay" no son verdaderas trufas sino hongos también micorrízicos, del género *Rhizopogon* (FOTO 3) en la forma de las especies *roseolus* y *luteolus* que se comercializan en conserva, similares a la trufa pero no corresponden al género *Tuber*.

El **Boleto** (FOTO 4), conocido también como "hongo porcini" es otro hongo silvestre muy buscado en el mercado gourmet. El más codiciado es el *Boletus edulis*. No obstante, bajo ese nombre se agrupa un complejo que incluyen al menos tres subespecies y cuya identificación requiere un examen minucioso de las características micro y macroscópicas, a saber: *B. edulis ssp. pinicola*, *B. edulis ssp. reticulatus* y *B. edulis ssp. clavipes*; ésta última subespecie es la que más comúnmente se comercializa como *B. Edulis*.

En la Argentina no existe el *Boletus edulis*. Si existe en México. En nuestro país, se encuentran dos boletáceas de interés económico: *Phlebopus bruchii*, se recolecta en las Sierras Centrales del Oeste de Córdoba y Este de San Luis -del cual no debe descuidarse las posibilidades de comercialización en el exterior ya que su semejanza con el complejo *edulis* lo hace atractivo- y *Suillus granulatus* (FOTO 5) que se vende como "hongo de pino" u "hongo chileno" y se encuentra en Sierras Centrales y Litoral Atlántico de Argentina y Litoral Marítimo de Uruguay.