

UNHA EXPERIENCIA MICOLÓXICA EN URUGUAI (OUTUBRO 2023)

por
A. MÍNGUEZ¹

Existen moitas semellanzas e tamén algunhas diferenzas en materia micolóxica (micofáxica) entre España e as súas comunidades autónomas e Uruguai e os seus departamentos.

No país americano, a formación regrada non existe e incluso a nivel divulgativo son escasas as accións que teñen lugar, de xeito que tampouco existe un desenvolvemento micoturístico e non hai normativa micolóxica. Actividades relacionadas, como a “Ruta del Hongo”, desenvolta no norte do país, concretamente en Paysandú, son excepcións, nas que están implicadas persoas como o cociñeiro Tabaré Fernández, que apostan de forma individual polos cogomelos.

A nivel micobibliográfico hai que salientar o labor desenvolvido por Alejandro Sequeira (2013), autor da media ducia de excelentes textos de divulgación que existen sobre o reino fungi en Uruguai. Un micólogo que tamén colabora con diversos medios de comunicación escritos e radiofónicos, nos que realiza un importante labor de divulgación, como na emisora máis popular da capital, Radio Sarandí 690, na que tiven ocasión de participar con Alva Sueiras Fanjul como presentadora.

¹Avenida de San Rosendo 23, Celanova, 32 800, Ourense; correo:
a.r.minguez@gmail.com

Membro da *Asociación Micolóxica de Celanova*

Malia que Uruguai é un país cunha importante masa forestal, sobre todo de eucalipto, orientado á produción de papel, non hai plantacións de especies micorrizadas. E son contadas as explotacións de cultivo de cogomelos que non van máis aló do champiñón (*Agaricus* spp.), o cogomelo ostra (*Pleurotus ostreatus*) e o shiitake (*Lentinella edodes*).



Acción Ruta del Hongo

En consecuencia, nos supermercados pódense atopar estas tres especies e pouco máis. Na tempada silvestre hai niscalos (*Lactarius* grupo *deliciosus*), con todo, si hai algunha comercializadora de cogomelos deshidratados, entre os que se poden atopar os aprezados *Suillus bovinus* ou o *Gymnopilus junonius* (= *G. spectabilis*), que denominan “fungos dos eucaliptos”, e que consomen baixo diversas fórmulas de presentación, a máis popular, en escabeche. Os seus compoñentes varían segundo a zona xeográfica e son tratados de distinta maneira para ser consumidos. En Uruguai, para retirar o mal sabor e as posibles toxinas, cócese longo tempo e faise un cambio da auga en varias ocasións. Algún dos cociñeiros consultados, confirmaba ter mudado a auga ata en nove ocasións.

Cabe salientar que non contén psilocibina, aínda que é responsable de intoxicacións alucinóxicas e é usado desde moi antigo no Xapón, onde lle chaman “fungo grande da risa”, segundo informa Luis Fernando Alguacil, catedrático de Farmacoloxía na Universidade CEU San Pablo (Madrid) e director do «Instituto de Estudios de las Adiciones» (SÁNCHEZ-MONGE, 2023).

Crece en grupos moi numerosos, sobre todo en tocos de coníferas e eucaliptos, e acada ata 25 centímetros de diámetro no sombreiro. No hemisferio norte contén unha substancia tóxica alucinóxena, polo que recibe o nome popular de “fungo da risa”, ao causar episodios de falsa euforia e trastornos visuais e auditivos. En España está catalogado como cogomelo non comestible e a especie recóllese no BOE como prohibida para comercializar en todo o territorio español. Non se sabe certo se é a mesma especie a do hemisferio norte e a do sur, a realidade é que os uruguaios levan alomenos cen anos consumindo este cogomelo que en España rexeitamos.



Pseudogymnopilus pampeanus (NIVEIRO & ALBERTÓ, 2014).

No Hemisferio Sur foi identificada outra especie, *Pseudogymnopilus pampeanus* (= *G. pampeanus*, *G. spectabilis* var. *pampeanus*), que vive asociada a tocos de eucalipto e que previamente escaldada para eliminar o amargor é comestible e consumida polas poboacións locais.

En Uruguai carecen de *Crathereillus* e hai moi poucos *Boletus*, polo que tamén consomen outras especies que en Galicia non apañamos, segundo explica Alejandro Sequeira.

Na miña estada en outubro de 2023 tiven ocasión de ver e recoller exemplares de *Coprinus* e *Agaricus* sp. e incluso de *Amanita phalloides* nunha zona areosa en Salto Grande, no norte do país.



Amanita phalloides en zona arenosa de Uruguay

Uruguay é un país cun importante censo gandeiro, con máis de once millóns de vacas. Nas praderías de pasto puiden observar corros de *Agaricus* spp., de gran tamaño, alimentados posiblemente polos excrementos de vacún.



Divulgación en Radio Sarandí

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NIVEIRO, N. & ALBERTÓ, E. 2014. Checklist of the Argentine. *Agaricales 7. Cortinariaceae and Entolomataceae. Check List*, 10(1): 72-96.

SÁNCHEZ-MONGE, M. 2023. Setas alucinógenas: cinco hechos que te interesan. Bienestar. Disponible en: <https://cuidateplus.marca.com/bienestar/2021/06/22/setas-alucinogenas-cinco-hechos-interesa-conocer-178751.html> [Consulta: 22/11/2023]

SEQUEIRA, A. 2013. *Hongos. Guía visual de especies en Uruguay*. Tradinco. Uruguay.



Prato preparado con *Gymnopilus junonius*