



Hongos comestibles y tóxicos del Parque Nacional Nonguén



Hongos comestibles



Suillus luteus (L.) Roussel



Lactarius deliciosus (L.) Gray

En el Parque Nacional Nonguén podemos encontrar hongos silvestres comestibles asociados a *Pinus* spp. como lo son *Suillus* y *Lactarius*, así como también, otros asociados a bosque nativo de *Nothofagus* spp.

Dentro de este último grupo encontramos varias especies, con colores y olores particulares, como *C. lebre* y *M. alliiodorus*; especies en peligro como *B. loyo*, etc. Lo importante es saber distinguirlos, evitar su consumo en crudo y abstenerse en caso de duda.



Boletus loyo Phillippi



Cortinarius lebre Garrido



Cortinarius magellanicus Speg.



***Macrolepiota* sp.**



Marasmiellus alliiodorus
(Mont.) Singer



Ramaria flava
(Schaeff.) Quél.



Ramaria botrytis
(Pers.) Bourdot



Lycoperdon perlatum Pers.

Hongos tóxicos



Amanita toxica
(Lazo) Garrido & Bresinsky



Amanita muscaria
(L.) Lam.



Gymnopilus junonius
(Fr.) P.D. Orton



Ramaria flaccida
var. *chilensis* Lazo



Russula sardonia Fr.

Dentro de los hongos más tóxicos presentes en Chile, los cuales se pueden encontrar también en el Parque Nonguén, tenemos *Amanita toxica* y *Amanita muscaria*. El primero de estos hongos es responsable junto con *Amanita phalloides* del 90% de las intoxicaciones ocurridas por hongos en Chile; mientras que *A. muscaria* puede provocar el síndrome muscarínico y en dosis altas provocar graves intoxicaciones.

Elaborado por: Viviana Salazar
María José Dibán

Fotografías de: Eitel Thielemann
Gabriel Cartes

