

¿Qué hay de nuevo viejo?

Este boletín tiene la finalidad de difundir los resultados de estudios científicos realizados en el PN Iguazú, su entorno y su eco-región, para entender más a este ecosistema y conservarlo mejor.

Si quiere recibir estas noticias escriba al remitente ggil@apn.gov.ar. Son bienvenidas colaboraciones, contactarse a la misma dirección.

La selva paranaense, un ambiente ideal para los hongos y los micólogos



Phallus indusiatus, velo de novia, emite un fuerte olor luego de las lluvias. (Foto: Nahuel Valente)

Lo primero que llama la atención es que el reino *Fungi* sea un grupo hermano de los animales y no de las plantas.

La mayoría de los hongos se alimentan de materia muerta, pero algunos son parásitos de plantas vivas y otros capturan presas. Hay hongos unicelulares (mohos y levaduras) y multicelulares o macrohongos que son los que podemos observar más habitualmente. Luego de que las lluvias y temperaturas faciliten la humedad adecuada, lograremos observar estos fantásticos y alucinantes seres vivos emerger.

Cabe aclarar que lo que generalmente observamos a simple vista de los hongos, es el cuerpo fructífero, es decir, los órganos reproductivos temporarios, ya que el individuo está constituido por fibras llamadas “hifas” que son microscópicas. Las hifas se agrupan formando una masa algodonosa, el micelio, que habitualmente se suele observar entre la hojarasca o troncos en descomposición. Los cuerpos fructíferos, sorprenden por su variedad de formas, tamaños, texturas, colores y consistencias.

Se los puede encontrar solitarios o gregarios, formando agrupaciones muy grandes de hasta cientos de ejemplares. Algunos emanan olores que pueden ser dulces o putrescentes, para atraer moscas e insectos.

Estas son generalidades de algunos patrones que los caracterizan, pueden variar y combinarse entre sí

manifestándose de distintas maneras dependiendo de la especie y el ambiente. Al recorrer los senderos aparece adelante de nuestros ojos un mundo fascinante y misterioso, lleno de colores, formas y tamaños inimaginables: el mundo de los macro-hongos.

Pocas especies tienen nombres comunes. Se distinguen según la forma del cuerpo fructífero en: hongos en estante, de sombrero, en copa, polvera, carbonosos, gelatinosos, etc.

Micólogos en el Parque Nacional Iguazú

El trabajo de los micólogos (científicos especializados en el estudio de los hongos) consiste en la colecta de especímenes, su fotografía y deshidratado para luego almacenarlos en un herbario y así poder estudiarlos. La identificación de las especies se basa en caracteres macro y microscópicos, ya que las diferencias morfológicas y características de cada una pueden encontrarse, por ejemplo, en la observación de las esporas, cuyo tamaño es muy pequeño para el ojo humano.

Las investigaciones realizadas durante los últimos 30 años en poblaciones de hongos que habitan el Parque Nacional Iguazú (PNI), permitieron descubrir numerosas especies que debían ser descritas como nuevas. Muchas de estas, resultaron ser nuevas para la ciencia, mientras que otras nunca habían sido registradas para Argentina. Un trabajo pionero del célebre matrimonio Wright, produjo una lista de 330 especies en 2005.



Fig. 4. Basidiomata of *Laccaria cyanolamellata*. Fig. 5. Basidiomata of *Lulesia lignicola*. Fig. 6. Basidiomata of *Galerina mycenaeformis*. Scale bar= 40 mm for 4, 60 mm for 5-6.

Especies nuevas para la ciencia descubiertas en el PN Iguazú. (Fotos: Lechner, B.E., Wright, J.E. y Popoff, E., 2006)

Los Dres. Lidia Ferraro, Nicolás Niveiro y Orlando Popoff junto a colaboradores, continuaron este trabajo y como resultado de lo realizado en este lapso, han incrementado el listado a cerca de **400 especies fúngicas en el Parque**. Sin embargo, los expertos estiman que esta cifra constituye apenas una muestra de la rica biodiversidad del área protegida.

Los hongos de sombrero *Hygroaster iguazuensis*, *Galerina mycenaeformis*, *Lulesia lignicola* y *Laccaria cyanolamellata* son **cuatro especies nuevas para la ciencia** descritas a partir de los estudios **en el PNI**.

Mientras que *Lentinus similis*, *Gymnopilus lepidotus*, *Leucopaxillus gracillimus*, *Marasmius viegasii*, *Mycena euspeirea*, *Mycena niveipes*, *Pleurocollybia praemultifolia*, *Agaricus endoxanthus*, *Pluteus subcervinus*, *Hypholoma aff. trinitensis*, *Leucoagaricus rubrosquamosus* y *Macrolepiota gracilentia* constituyen **12 nuevos registros para la Argentina** (especies conocidas en otros países y recientemente detectadas en el nuestro).

La gran duda: Hongos comestibles o tóxicos



Lactarius deliciosus, el hongo de los pinares, comestible. (Foto: Nicolás Niveiro y Orlando Popoff)



Coprinus commatu, comestible. (Foto: Nicolás Niveiro y Orlando Popoff)

En la Argentina no hay un mercado de consumo de hongos fuerte como en el mundo Oriental, sin embargo quienes han degustado hongos suelen reincidir ya que su palatabilidad es exclusiva. Surgen muchas dudas respecto a su potencial comestible debido al escaso conocimiento popular que se hay sobre estos hongos silvestres y al temor de confundirlos con hongos tóxicos. Sin embargo, con el conocimiento adecuado, pueden ser una excelente alternativa productiva no convencional y se sabe que actualmente muchas familias de bajos recursos obtienen renta a partir de la cosecha de especies silvestres que crecen en pinares implantados.

Se han encontrado para la región del **nordeste argentino 12 especies de hongos silvestres comestibles**. Dos son especies exóticas: *Lactarius deliciosus* y *Suillus granulatus*; ambas muy utilizadas para su consumo en países del hemisferio norte, y que fueron introducidas en nuestro país junto con las plantaciones del pino *elliottii*.

Otras fueron detectadas en este estudio: *Tricholoma portentosum*, *Coprinus commatus*, *Agaricus campestris*, *Pleurotus albidus*, *Amanita caesarea* y *Macrolepiota sp.*; más las ya conocidas *Polyporus tenuiculus*, *Macrolepiota bonaerensis*, *Stropharia rugosoannulata* y *Oudemansiella canarii*.



Amanita muscaria, tóxico. (Foto: Marcos Nuñez)



Amanita caesaria, comestible. (Foto: Nicolás Niveiro y Orlando Popoff)

Las especies tóxicas que merecen destacarse son *Chlorophyllum molybdites*, de importancia por ser fácilmente confundible con especies de *Macrolepiota* comestibles y *Amanita muscaria* (el hongo de los cuentos infantiles), recientemente hallada en Misiones.

Se han realizado estudios sobre las posibilidades de comercialización de diferentes especies de hongos silvestres comestibles en el Mercosur, concluyendo que existen grandes posibilidades para la utilización de estos hongos silvestres o inoculados (“cultivados”) asociados a los bosques nativos o implantados en Sudamérica, principalmente en las regiones que gozan de un clima templado como gran parte de la Argentina. Pueden ser un importante recurso para la región y podrían ser consideradas en futuros planes de conservación, para que no sólo haya un aprovechamiento de la madera, sino también de los hongos asociados a las especies que se implanten. El conocimiento en la región de estas especies de hongos silvestres puede contribuir al mantenimiento de familias con bajos recursos, al tener una explotación sencilla y familiar de bajo costo.

Agradecemos a los Dres. Nicolas Niveiro y Orlando Popoff por las fotos y revisión del texto.

Proyectos: Estudio florístico de hongos y líquenes del NE de Argentina. Estudios taxonómicos y biológicos en Basidiomicetes y Ascomicetes liquenizados en el norte de Argentina. Diversidad de políporos (Aphylophorales, Basidiomycota). Biodiversidad de especies silvestres comestibles del orden Agaricales (Basidiomycetes).

Investigadores responsables: Lidia Itatí Ferraro, Orlando Fabián Popoff, Nicolas Niveiro, Edgardo Albertó.

Instituciones: Instituto Botánico del Nordeste (IBONE). Laboratorio y Herbario de Plantas Vasculares

(BAFC) (FCEyN - UBA). Instituto de Investigaciones Biotecnológicas (IIB – INTECH).

E-mail: lferraro@agr.unne.edu.ar, popoff@agr.unne.edu.ar, niconiveiro@hotmail.com,
ealberto@intech.gov.ar

Más información: [JORGE E. WRIGHT, BERNARDO E. LECHNER, ORLANDO POPOFF. 2006. Atlas pictórico de los hongos del Parque Nacional Iguazú. L.O.L.A. p. 227](#)

<http://www.scielo.org.ar/pdf/bsab/v40n1-2/v40n1-2a04.pdf>

http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-23722010000100002

<http://www.fungaldiversity.org/fdp/sfdp/21-9.pdf>

http://ibone.unne.edu.ar/objetos/uploads/documentos/bonplandia/public/18_1/65_71.pdf

http://awsassets.wwf.panda.org/downloads/del_escritorio_127.pdf

Gpque. Nahuel Valente para el CIES



Centro de Investigaciones Ecológicas Subtropicales (CIES)
Delegación Regional Noreste
Administración de Parques Nacionales
Av. Tres Fronteras 183
Puerto Iguazú (3370)
Misiones
ARGENTINA
+54-3757-491110 / 421993

http://www2.sib.gov.ar/cies/es_que.html



<https://www.facebook.com/CiesParquesNacionales?ref=bookmarks>



<http://neaconservacion.blogspot.com.ar>

