

Al ritmo de la naturaleza (3).

OTOÑO en la pre cordillera.

2017

Cuando niños en el colegio nos pedían dibujar el otoño y la estampa más recurrente era árboles perdiendo las hojas, una plaza llena de hojas en el piso, ya más grande, relacionamos el otoño con la edad avanzada, la soledad, entre otros.



Pero el otoño es más que esas estampas, de hecho es la época en que los árboles caducos, cambian los colores de sus hojas y luego las pierden, en un proceso fisiológico.

He participado de muchos otoños, en diversas partes, siendo los más hermosos aquellos que vi en las montañas, con robledales, estos bosques cual acuarela despliegan sus colores verdes, amarillos, naranjos, ocres, incluso hasta el rojo intenso.

En Chile los árboles caducos son poquísimos tanto así que no alcanzan a 15 de los 120 y fracción de árboles nativos.



El otoño, es época de cosechas; nueces, castañas, uvas, almendras, entre otros frutos.

Aquellos que viven junto a los bosques y participan de sus beneficios, **buscan otros seres que junto a las hojas son los reyes del OTOÑO.**



Te los imaginas.

Rdo Saavedra

Si me refiero al mundo fungi, el mismísimo reino de los hongos o callampas como generalmente las conocemos.



Rdo Saavedra

En últimos meses he tenido la fortuna de recorrer la precordillera desde Talca a Chillán, es la mitad del otoño, y me he permitido presentarles y/o mostrarles algunos hongos que forman parte de las numerosas especies que proliferan en nuestro país.

Es un reino casi oculto, donde conocemos el fruto de este organismo, si es que lo podemos ver.

Los hay de muchas formas y sus colores son variados.

Están por todos lados de acuerdo a las estrategias alimenticias, ya que los hongos carecen de clorofila por lo que requieren alimentos elaborados.

Ocupan muchos nichos, favorecidos por su estrategia reproductiva, esporas o pequeños trozos de tejidos (micelio) que son transportados por el viento, agua y animales.



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra

Carentes de clorofila sintetizan azúcares, pero pueden transformarlas.



Rdo Saavedra

Hay hongos saprófitos, parásitos, micorrícicos, desde el punto de vista alimenticio, los hay comestibles y venenosos.



Son parte esencial de los ecosistemas, ya que ellos cumplen una función extraordinaria: degradan materia orgánica de la flora y fauna que de otra manera permanecería por largo tiempo.

Hay hongos de grandes tamaños y microscópicos.



Los hongos saprófitos son los descomponedores de la materia orgánica. Desarrollan todo su ciclo vital sobre la materia orgánica inerte, los sustratos son maderas aserrines, desechos de ramas, hojas, pastos, fecas de animales entre otras.

Los hongos parásitos causan daños a sus hospederos, estos llevan su vida sobre materia orgánica viva.

Y finalmente están **los hongos simbiotes** más conocidos como micorrizas.



Hongos bajo los bosques de pino radiata.





Rdo Saavedra

Hongos en el bosque nativo.



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra





Rdo Saavedra



Rdo Saavedra



Rdo Saavedra

En Chile se conocen aproximadamente unas 3.000 especies fúngicas autóctonas de unas 36.000 estimadas (Palfner et al, 2006).



Rdo Saavedra

Changle.

De ellas se han identificado unas 20 especies comestibles pudiendo ser hasta 53 en total (Valenzuela, 2003).



El sabroso digueño.

Publicado por:

Ricardo Saavedra Rojas.

Mayo 1017.



Rdo Saavedra