



Hongos comestibles en Uruguay: pasado, presente y futuro

Edible mushrooms in Uruguay: past, present and future

Clavijo, Inti¹ y Guillermo Morera^{2*}

¹ Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Universidad de la República, Uruguay 1695. 11200

² Sección Micología, Facultad de Ciencias, Universidad de la República, Iguá 4225, 11400, Montevideo, Uruguay.

* Autor correspondiente: <mguillemorera@gmail.com>

Resumen

El presente artículo presenta un panorama general sobre los hongos comestibles en Uruguay y su grado de estudio a partir de una revisión de la bibliografía y el análisis etnográfico de la realidad reciente. Los primeros abordajes de forma incipiente se dan a comienzos del siglo XX a partir de la obra de Florentino Felippone y Wilhelm Franz Herter. En 1934, Rodolfo Tállice publicó su primer libro sobre la temática, el cual tuvo varias ediciones hasta la década de 1980. Recién en el año 2005 se retoman las publicaciones sobre el tema, y a partir del año 2013 con la obra de Alejandro Sequeira los hongos comestibles vuelven a escena en las librerías de público en general. En la última década, ha habido un creciente interés social y cultural en los hongos comestibles, lo que ha llevado a un aumento en la divulgación, recolección, identificación y la cocina con hongos. Se han redescubierto especies de hongos silvestres de géneros no considerados anteriormente en la cocina uruguaya como *Calvatia*, *Coprinus*, *Rhizopogon*, *Cyclocybe*, *Laetiporus*, *Clitocybe*, *Laccaria* y *Lentinus*. Gracias a este nuevo impulso en el interés por la funga silvestre comenzaron a realizarse una amplia gama de actividades como "micosenderos", talleres de cocina, talleres de cultivo, y se ha promovido el surgimiento de emprendimientos de cultivo de hongos de diversas especies. Por otra parte, la recolección de especies típicas como *Lactarius deliciosus* y *Gymnopilus junonius* asociadas a plantaciones de *Eucalyptus* spp. y *Pinus* spp. existe en el país desde hace al menos cien años. En las últimas tres décadas esta actividad se da de forma zafral de manera

► Ref. bibliográfica: Clavijo, I.; Morera, G. 2025. Hongos comestibles en Uruguay: pasado, presente y futuro. *Lilloa* 62 – Suplemento N° 1: "Hongos comestibles en Latinoamérica": 15-28. doi: <https://doi.org/10.30550/j.lil/1809>

► Recibido: 22 de octubre 2024 – Aceptado: 7 de marzo 2025 – Publicado: 30 de mayo 2025.

► URL de la revista: <http://lilloa.lillo.org.ar>



► Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Atribución – No Comercial – Sin Obra Derivada 4.0 Internacional.

continua. Este artículo busca relatar y contextualizar el escenario actual y realizar un análisis de su potencialidad en términos de sostenibilidad ecológica y soberanía alimentaria para el futuro próximo.

Palabras clave: Etnomicología; Funga; *Gymnopilus*; hongos comestibles; *Lactarius*.

Abstract

This article presents an overview of edible mushrooms in Uruguay and examines the state of research based on the review of the literature and the ethnographic analysis of the recent reality. The first studies of edible mushrooms began in the early 20th century, primarily from the work of Florentino Felippone and Wilhelm Franz Herter. In 1934, Rodolfo Tálce published his first book on the subject, which had several editions until the 1980s. Since 2005, new publications on the subject emerged, and from 2013, with the work of Alejandro Sequeira, edible mushrooms were reintroduced to the general public. In the last decade, a growing social and cultural interest in edible mushrooms lead to an increase in the dissemination of information regarding mushroom collection, identification, and culinary uses. Species of wild mushrooms from genera not previously considered in Uruguayan cuisine, such as *Calvatia*, *Coprinus*, *Rhizopogon*, *Cyclocybe*, *Laetiporus*, *Clitocybe*, *Laccaria* and *Lentinus*, have been rediscovered. Thanks to this new boost in interest in wild mushrooms, a wide range of activities have emerged, such as "micosenderos" (Spanish name for a kind of mycological trails), cooking and cultivation workshops, and the promotion of mushroom cultivation initiatives of various species. Apart from that, the collection of typical species such as *Lactarius deliciosus* and *Gymnopilus junonius* associated with *Eucalyptus* spp. and *Pinus* spp. plantations has existed in the country for almost a century. In the last three decades this activity has occurred continuously during the season. This article seeks to describe and contextualize the current scenario and analyzes its potential in terms of ecological sustainability and food sovereignty for the near future.

Keywords: Edible mushrooms; Ethnomycology; Funga; *Gymnopilus*; *Lactarius*.

EL SURGIMIENTO SOCIAL Y CULTURAL DE LOS HONGOS EN URUGUAY: DE LA INVISIBILIDAD A LA VISIBILIDAD

En Uruguay, tal como sucede en toda la región, la funga (*sensu* Kuhar *et al.*, 2018) ha tenido un lugar de poca visibilidad, en relación a la flora y la fauna. El estudio riguroso puede rastrearse a principios de siglo XX, donde se destacan, particularmente, los aportes del Médico y Botánico uruguayo Florentino Felippone y el Botánico alemán-uruguayo Wilhelm Franz Herter (Felippone, 1928; Herter, 1933), quienes realizaron numerosos registros que sentaron las bases del conocimiento de la biodiversidad en el país, generando la primera lista oficial de especies. En el año 1932, motivado por una inquietud sanitaria y de modo de prevenir posibles intoxicaciones en la población, Rodolfo Tálice comienza los trabajos en el laboratorio de Micología con el director del Instituto de Higiene de la Universidad de la República Arnoldo Berta. Esta podría interpretarse como un precedente a lo que sería la publicación del primer libro sobre hongos comestibles y tóxicos del país, titulado: “Manual práctico de hongos comestibles; cómo se recogen, como se reconocen, cómo se distinguen de los venenosos, cómo se preparan los principales hongos comestibles que crecen en el Plata” (Tálice y Lacombe, 1934). Este libro y sus sucedáneas ediciones que van hasta la década de 1980 son sin lugar a dudas la obra más emblemática de divulgación sobre hongos comestibles (—y tóxicos—) para el país (Tálice y Lacombe, 1980).

Es difícil medir el impacto de esta obra en la sociedad uruguaya de la época, pese a ello, el interés de Tálice en difundir hacia la población en general información básica sobre las diferentes especies de hongos lo lleva a producir el primer audiovisual publicado en el año 1955, en el cual participa como protagonista y expone las especies más abundantes y conocidas en el territorio del país (Hintz, 1956). De forma contemporánea, el químico farmacéutico, Fernando Rosa-Mato participó en estudios de hongos tóxicos del Uruguay (Buño *et al.*, 1935), realizó análisis de color de hongos bajo luz de Wood (400-450 nm) (Rosa-Mato y Caldevilla, 1937), prácticas que se siguen realizando hasta la actualidad (como en los senderos de Expandiendo el micelio). Por otra parte, Rosa-Mato generó valiosos registros de especies dentro de los Agaricales y aportes en investigaciones químicas de hongos tóxicos (Rosa-Mato, 1939, 1941).

En lo que respecta a la recolección de hongos comestibles, existen registros bibliográficos que mencionan la venta de algunas especies en mercados de Montevideo desde la primera mitad del siglo XX tal como Tálice y Lacombe (1948). Por su parte, la práctica de recolección, se registra como típica en el campo uruguayo desde el año 1969 (Vidart, 1969). Este registro representa no solo un indicio material de la existencia de dichas prácticas en aquel momento, sino que nos da al menos una señal de que la recolección de hongos comestibles era una práctica instaurada entre las que se desarrollaban por ciertas poblaciones rurales.

Según algunos historiadores locales, en el sudeste del Uruguay, puntualmente en el departamento de Maldonado, la práctica de “juntar hongos” se habría desarrollado como actividad económica a raíz de la crisis económica de 1929, y ubicaría su auge en la época de 1960 dónde existían importantes puntos de venta de “hongos de pino” (*Lactarius deliciosus* (L.) Gray) y “de eucalipto” (*Gymnopilus junonius* (Fr.) P.D. Orton) (Entrevista a Mario Scasso 4/11/22; Scasso s/f) (las denominaciones locales para las especies de hongos se colocarán entrecomilladas). Para algunos casos se asocian ciertas especies de hongos con especies vegetales, estas relaciones si bien son bastantes registradas no describen la única relación registrada entre las especies. Dichas asociaciones corresponden a vínculos que se desarrollan en los saberes de los recolectores y tienen sentido en el desarrollo de las prácticas, más allá de su correlato científico y ecológico.

A partir del trabajo de campo etnográfico con los recolectores locales fue posible rastrear la práctica de recolección popular de estas especies de hongos hasta la década de 1970 con fines alimentarios, no comerciales. Es posible que la comercialización masiva o generalizada haya comenzado sobre la década de 1990, ya que para el año 2002 podemos encontrar registros fotográficos, y algunos de los recolectores mencionan tener memoria de ello (Deschamps, 2002; Clavijo, 2023; trabajo de campo etnográfico realizado en la zona sudeste de Uruguay entre noviembre de 2020 y abril de 2024). Ahora bien, estas prácticas de recolección que se desarrollan desde hace varias décadas se ven entrelazadas por un impulso incipiente de interés social en la temática de los hongos. Como bien decíamos, las publicaciones de Tálíce y Lacombe se descontinuaron para la década de 1980 y a partir de allí existen al menos cuatro décadas de vacío bibliográfico, al menos a nivel de volúmenes de divulgación popular o tratando temáticas relacionadas a los hongos comestibles. En el año 2005 la hija del matrimonio Tálíce-Lacombe escribe un nuevo volumen actualizado sobre hongos, utilizando materiales de sus padres y con la nueva tecnología de la fotografía impresa, herramienta fundamental para la identificación de hongos (Tálíce-Lacombe, 2005). Ya entrando en la última década, para el año 2008, se publicó una nota de prensa escrita por esta autora junto con Alejandro Sequeira y en el 2011 se volvería a publicar la primera nota de Rodolfo Tálíce en el almanaque del BSE (Sequeira y Tálíce-Lacombe, 2008; Tálíce, 2011).

Sequeira, en 2013 publicó su primera guía visual de especies de hongos del Uruguay, siendo una versión ampliada de una muestra fotográfica realizada en 2011 (Sequeira, 2013). En la guía, se presentó una sección dedicada exclusivamente a recetas con hongos comestibles, lo que derivó en la producción específica de un libro sobre la temática en 2017. Así, el mundo de los hongos comestibles comenzó un camino de visibilidad e interés social inusitado, siendo manifestado en diferentes esferas sociales.

EL AUGE DE LOS HONGOS COMESTIBLES: EXPLORACIÓN, DESCUBRIMIENTOS Y COCINA

En los últimos cinco años los hongos comestibles han dado un salto importante en el escenario culinario uruguayo, surgiendo interés por especímenes silvestres de géneros no considerados hasta el momento como: *Calvatia* Fr., *Coprinus* Pers., *Rhizopogon* Fr., *Cyclocybe* Velen., *Laetiporus* Murrill, *Clitocybe* (Fr.) Staude, *Laccaria* Berk. & Broome, y *Lentinus* Fr. (Sequeira, 2017). Sumado a esto, se incrementó el interés social y cultural por actividades recreativas en la naturaleza tal como la recolección de hongos silvestres, lo que permitió que se realizarán registros novedosos de especies de gran estima culinaria como *Boletus edulis* Bull., y especímenes de los géneros *Morchella* Dill. ex Pers. y *Tuber* P. Micheli ex F.H. Wigg. (La diaria, 2018; Sequeira, 2020; Kuhar *et al.*, 2024).

El interés de las personas en la funga silvestre y las nuevas potencialidades de estos descubrimientos dio lugar a una red de intercambio virtual a través de plataformas de mensajería y redes sociales como Facebook, Whatsapp, Telegram e Instagram que al día de hoy se encuentra fuertemente activa. La conexión virtual de diferentes públicos tanto dentro de Uruguay como de forma internacional potenciaron enormemente la capacidad de la “ciencia ciudadana” para el caso de los hongos en los últimos años. Ensamblajes entre personas curiosas hallando registros novedosos alrededor de todo el territorio con personas aficionadas con cierta formación técnica o científica en el tema hicieron que los últimos años fueran de los más prolíficos para los descubrimientos a nivel de “macro-funga” en el país. Estos nuevos hallazgos, sumado a un interés cultural más general en los hongos y su puesta en escena por diferentes medios más globales, lograron que la recolección, la identificación y la cocina con hongos tomaran un impulso estrepitoso.

HONGOS DE RECOLECCIÓN

Uruguay es un país en el que la recolección de hongos comestibles existe al menos desde hace cien años. En las primeras publicaciones antes mencionadas se pueden encontrar fragmentos que hacen referencia a estas prácticas. Las costumbres de recolectar y hacer preparaciones típicas como el “escabeche” son la base de la cocina con recursos micológicos en sectores populares y medios. Pese a que no se ha conseguido determinar aún de dónde provienen dichas costumbres, es posible decir que en muchos casos los recolectores actuales han recibido ese conocimiento de una red social en torno a la recolección que se basa en lazos familiares y vecinales. En algunos casos estas prácticas se convierten en una actividad económica zafral. Durante la época del otoño, entre los meses de abril y junio principalmente, aunque varía año a año, una importante cantidad de recolectores juntan



Fig. 1. Zafra anual de recolección y venta de hongos, Ruta interbalnearia, Canelones (Uruguay), Abril 2023. Fotografías: Inti Clavijo.

Fig. 1. Annual harvest for the collection and sale of mushrooms, Ruta interbalnearia, Canelones (Uruguay), April 2023. Photographs: Inti Clavijo.

“hongo de pino” y “hongo de eucalipto” y los venden en muchos casos con puestos que se han vuelto ya tradicionales, a las orillas de la ruta (Fig. 1).

Resulta muy importante resaltar que se pueden apreciar fotografías similares a las de esta publicación en artículos de hace dos décadas (Deschamps, 2002), lo cual nos da una noción de cómo se ha sostenido esta práctica a lo largo del tiempo. Actualmente existen alrededor de veinte puestos de venta hacia el sureste del país, principalmente en el departamento de Canelones. Esta venta también se realiza en otros departamentos y regiones del país, sin embargo, la comercialización posee características distintivas en cada región. En tal sentido el fenómeno de venta a orillas de la ruta es distintivo de Canelones y algunas regiones de Maldonado.

Aun así, la recolección no se centra solamente en esta zona del territorio nacional, sino que se practica en muchos otros sitios donde existen eucaliptales o pinares. En muchos casos las redes sociales han colaborado generando otra vía de comercialización de los hongos recolectados y de los productos derivados. Uno de los proyectos que ha conseguido nuclear varias familias en la región Noroeste del país, en el departamento de Paysandú es el conocido como “La ruta del Hongo”. Un proyecto de vinculación entre la Universidad Tecnológica (UTECH), el Observatorio Gastronómico de Paysandú y la empresa Montes del Plata (Montes del Plata, 2022).

Como se menciona en la introducción, en los últimos años el impulso por el interés en la fungia ha traído novedades significativas para el campo de los hongos silvestres comestibles. El reconocimiento de especies como el “Hongo pollo” (*Laetiporus sulphureus* (Bull.) Murrill y *Laetiporus gilbert-*

sonii Burds.) (Campi *et al.*, 2022) y el “Porcini criollo” (*Boletus edulis*), entre otros, han ampliado el espectro gastronómico y generado nuevos horizontes gourmet para los hongos en el Uruguay. El “Hongo pollo”, de recolección bastante escasa, ha logrado ser registrado por una buena cantidad de aficionados y encontró lugar en la carta de algunos restaurantes como el *Mushroom Bar* (Fig. 2). Por su parte, el *Boletus edulis*, por sus cualidades y su valoración en la cocina italiana, ha conseguido un lugar importante tanto utilizado fresco como seco. Así podemos encontrar algunos emprendimientos que venden estos hongos secos, laminados o en polvo, así como es posible encontrarlo servido en diversos restaurantes (Fig. 2).

A su vez, es de destacar que además de la incorporación de otras especies, estas nuevas materias primas para la gastronomía, han abierto enormemente el abanico de posibilidades en cuanto a las preparaciones y el tipo de experiencias gastronómicas. En los últimos años han aparecido experiencias que combinan caminatas guiadas o “Micosenderos” con almuerzos o degustaciones, talleres de cocina o demostraciones en las que se utilizan una amplia gama de hongos de recolección (como los realizados por el grupo Expandiendo el micelio). La práctica de los Micosenderos ha permitido acercar al público en general información básica de reconocimiento de especies, que además es ampliada en muchos casos con bibliografía o búsquedas en internet.



Fig. 2. Mushroom Bar, en Punta Carretas, Montevideo. Fotografías cedidas por Daniela Montes de Oca.

Fig. 2. Mushroom Bar, in Punta Carretas, Montevideo. Photographs provided by Daniela Montes de Oca.

HONGOS DE CULTIVO

En la bibliografía clásica del tema que ya hemos citado podemos encontrar que se practica el cultivo de forma comercial en nuestro país al menos desde la década de 1940 (Tálice y Lacombe, 1948). En este caso los autores citan el cultivo de champiñón (*Agaricus bisporus* (J.E. Lange) Imbach) en Uruguay y Argentina, aunque expresan que dadas las condiciones técnicas en que se desarrolló en Uruguay no han logrado sostenerlo en el tiempo. Ya en la última edición del libro de Tálice y Lacombe (1980) se menciona un ensayo de cultivo de champiñón que habría conseguido tener éxito en Uruguay, la empresa local Alsuar bajo la etiqueta “*Ile de France*”, sin embargo, los autores no nos brindan más detalles al respecto (Tálice y Lacombe, 1980).

Más recientemente, en Uruguay existen registros de cultivo desde finales de la década de 1990. Algunas personas relatan que existieron experiencias de cultivo de hongos Shiitake (*Lentinula edodes* (Berk.) Pegler) en troncos aprovechando podas de *Eucalyptus* en zonas forestales. Estas actividades fueron promovidas por la Japan International Cooperation Agency (JICA), y vinculaban centros educativos con familias locales que se dedicaban a la recolección del *Gymnopilus junonius*, que como vimos anteriormente es una de las especies tradicionalmente más recolectadas en el país (Tálice y Lacombe, 1948). A esta experiencia de cultivo podemos sumar la de Gírgolas (especies del género *Pleurotus* (Fr.) P. Kumm.) por el año 2005-2007 donde una doctora en medicina con costumbres familiares de recolección de hongos y conocimientos básicos de biología y laboratorio, agrupó y cooperativizó a una decena de empleadas domésticas quienes comenzaron el primer emprendimiento de cultivo de hongos comestibles en Montevideo: Cooperativa Luz y Vida o CALVILUZ (Fig. 3).

Este proyecto inicialmente surgió de la acción social de la Pastoral Social, y luego recibió el apoyo del Centro Comunal Zonal número 8, correspondiente a Carrasco Norte (Castellano, 2006). Para esa época las gírgolas azuladas, rosadas, grises y doradas eran vendidas en la feria de Carrasco Norte (Montevideo) sin mucho éxito por la extrañeza del producto. Lo que resulta interesante del relato de la impulsora es que en aquel año consiguió que le llegara de Estados Unidos el inóculo directamente del incipiente laboratorio de garaje montado por Paul Stamets. Pareciera, además, que el libro de cultivo de Stamets (Fig. 4) habría sido el que dio a esta médica la información básica para montar el inicio de este emprendimiento (Graciela Castellanos en entrevista Setiembre 2021). Por lo que, si bien mencionamos la virtualización y los vínculos internacionales como una característica que se desarrolló en los últimos cinco años sobre la temática de hongos comestibles, podemos ver cómo son fenómenos que propiciaron el desarrollo de este campo desde hace varias décadas.



Fig. 3. Cultivo de hongos *Pleurotus* en paja en cooperativa CALVILUZ, Carrasco Norte, Montevideo, Uruguay (2006). Fotografías cedidas por Graciela Castellano.

Fig. 3. Cultivation of *Pleurotus* mushrooms in straw in the CALVILUZ cooperative, Carrasco Norte, Montevideo, Uruguay (2006). Photographs provided by Graciela Castellano.

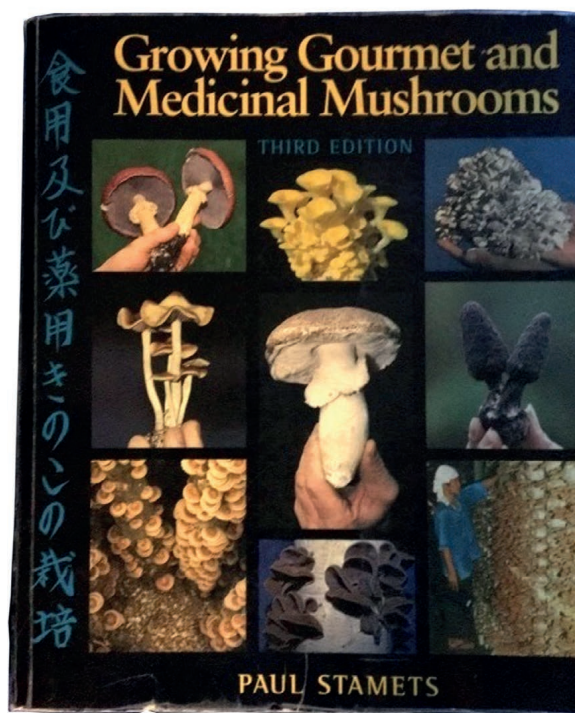


Fig. 4. Fotografía del libro original cedida por Graciela Castellano.

Fig. 4. Photograph from the original book provided by Graciela Castellano.

En los últimos años el cultivo de gírgolas se ha difundido a través de talleres organizados por emprendedores (como Bosqueterra, Otrohongo o Étimo), institutos privados de conocimientos técnicos (como CEUTA o Escuelas MA-PA) y a través de medios de comunicación virtuales. En algunos casos los emprendimientos han continuado funcionando por algún tiempo y actualmente existen algunos que mantienen el cultivo y la venta tanto de setas frescas como de micelio (ej., Bosqueterra o Étimo).

Desde la producción comercial a mayor escala, existen dos empresas de mediano porte que abastecen el mercado de grandes superficies con hongos principalmente de tres especies: Portobellos y Champiñones por Campo-nuevo y Shiitakes por Don Farruco. Estas empresas llevan cerca de una década de instaladas y no tienen mayores relaciones con los emprendedores o cultivadores recientes, pese a que existen lazos sociales. Principalmente algunos de los productores de dichas empresas han participado en foros y conversaciones durante eventos sobre la temática de hongos comestibles.

IMPULSO HACIA LA SUSTENTABILIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA

Como se ha visto a lo largo de este artículo, los hongos comestibles tienen un importante recorrido en la historia reciente uruguaya. Las prácticas tradicionales de recolección y consumo significaron un sustrato fundamental para que tome fuerza la ola reciente del “fungi-boom”. Si bien el temor a los hongos tóxicos o venenosos siempre ha estado en el imaginario colectivo uruguayo de forma muy presente (ej., Logo de Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico, Fig. 5), también lo han estado las prácticas recolectoras y culinarias asociadas a otras especies. A partir del panorama actual de los recursos fúngicos en nuestro país, creemos que existe un importante potencial para que algunos emprendimientos que promueven una ecología sustentable avancen hacia la soberanía alimentaria.



Fig. 5. Logo del Centro de Información y Asesoramiento Toxicológico (CIAT), Departamento de Toxicología, Hospital de Clínicas, Montevideo, Uruguay.

Fig. 5. Logo of the Center for Information and Toxicological Advice (CIAT), Department of Toxicology, Hospital de Clínicas, Montevideo, Uruguay.

Por un lado, vemos como una importante cantidad de emprendimientos de cultivo de hongos comestibles han generado espacios de aprendizaje y formación para un vasto público que, empleando recursos reutilizados, consiguen desarrollar cultivos muy productivos. Si bien estos hongos se conocen cada día más y su consumo se ha difundido bastante en los últimos años, el nicho de mercado continúa siendo bastante reducido como para que consigan escalar y formar un mercado estable de consumo. A su vez, es fundamental destacar la capacidad de estas producciones de tornarse una economía circular desde el punto de vista de la sustentabilidad ecológica, ya que poseen un nivel de desperdicios muy bajo (al reutilizar materia orgánica para el sustrato, y compostar posteriormente los desechos generados). Este tipo de experiencias se ven en varios países de la región y con volúmenes mayores a los que encontramos en Uruguay. A partir del surgimiento de estos emprendimientos, consideramos necesario visibilizar el cultivo de hongos comestibles como un conocimiento práctico que proporciona fuente económica y alimentaria para sectores populares y con niveles de escolarización bajos.

Dicho lo anterior, observando el panorama del cultivo y la recolección de hongos en el país, es posible percibir que las experiencias apoyadas por instituciones estatales y organismos gubernamentales son realmente escasas. Recientemente existen algunos proyectos y emprendimientos apoyados por instituciones de financiamiento científico públicas (como ANDE, CSIC, ANII, CAP y Udelar), aun así, consideramos que es necesario que los recursos fúngicos consigan un lugar central en varios ámbitos y a nivel nacional.

Por otra parte, es importante revalorizar los recursos fúngicos silvestres en tanto comprenden un medio de provisión de servicios ecosistémicos para sectores populares muy significativo en varias regiones del país (Sudeste y Noroeste han sido mencionadas). Estos trabajadores zafrales que se dedican a recolectar importantes cantidades de hongos, en su mayoría trabaja en condiciones laborales con equipamiento sumamente precario, no contando con ningún apoyo estatal ni gubernamental hasta el momento para generar condiciones laborales que hagan esta práctica menos sacrificada y la vuelvan más sustentable en el tiempo.

Consideramos que tanto la recolección como el cultivo de hongos comestibles en Uruguay se encuentra en un escenario donde existen una vasta cantidad de oportunidades para que se desarrolle en una escala mayor, creemos que estas oportunidades son sumamente importantes para el desarrollo nacional en el uso de estos recursos y podrían ser un importante aporte a nivel de sustentabilidad y como herramienta para avanzar hacia la soberanía alimentaria.

AGRADECIMIENTOS

Los autores quieren agradecer a las instituciones de las que forman parte y permiten llevar a cabo esta publicación: al Programa Iniciación a la Investigación de CSIC 2023-2025, al equipo del CIPAC del CURE y particularmente a Leticia D´Ambrosio tutora del trabajo en curso. A la Comisión Académica de Posgrado por su financiamiento. Queremos agradecer al Laboratorio de la Sección Micología de la Facultad de Ciencias-Facultad de Ingeniería (Udelar) por sus importantes aportes desde la docencia, investigación y extensión, formando futuros micólogos/as desde la universidad. A Daniela Montes de Oca por permitirnos usar fotos de su autoría, a la revista Lilloa por permitirnos contar la realidad local y a todo el colectivo fungi que trabaja sin descanso desde las distintas áreas laborales y esferas sociales para lograr la valorización y visualización de la Funga en su conjunto. Un agradecimiento especial a quienes brindaron sus saberes y sus experiencias como un aporte fundamental para la realización de este artículo: los recolectores de hongos del sudeste uruguayo que brindaron su tiempo para participar del estudio etnográfico; a Graciela Castellano por relatar su experiencia con CALVILUZ; a los historiadores fernandinos, Silvia Guerra y el Dr. Mario Scasso; y a Alejandro Sequeira por sus aportes con un trabajo incansable para promover el desarrollo de los conocimientos sobre la funga de nuestro país.

BIBLIOGRAFÍA

- Berta, A. y Tállice, R. (1932). Nota preliminar sobre hongos comestibles y venenosos del Uruguay. Apartado de los archivos uruguayos de medicina, cirugía y especialidades 1 (1): 29-362.
- Buño, W., Munilla, A. y Rosa-Mato, F. (1935). Estudio sobre los hongos tóxicos del Uruguay. *Anales de la Sociedad de Biología*, Montevideo 6 (1): 141-160.
- Campi, M. G., Azevedo-Olivera, C., Costa-Rezende, D., Cano, Y. M., Moreira, G., Urcelay, C., Drechsler-Santos, E. R. y Robledo, G. L. (2022). What are the *Laetiporus* species present in southern South America? *Lilloa* 59 (suplemento): 193-218.
- Castellano, G. (2006). Tesis de Maestría en Educación Popular. Multiversidad Franciscana de América Latina, Brasil.
- Clavijo, I. (2023). Vivir del bosque: sobre la recolección de hongos comestibles en el sureste del Uruguay. Ponencia presentada en la XIV Reunión de Antropología del Mercosur, Niterói, Brasil. Ponencia en los anales del congreso disponible en: https://www.ram2023.sinteseeventos.com.br/anais/trabalhos/lista?simposio=302#php2go_top
- Deschamps, J. (2002). Hongos silvestres comestibles del Mercosur con valor gastronómico. Documentos de Trabajo, Área de estudios agrarios. Nú-

- mero 86. Universidad de Belgrano. Recuperado de <http://repositorio.ub.edu.ar/handle/123456789/433>
- Felippone, F. (1928). Annales de Cryptogamie exotique. Edición: “publiées et dirigées par Roger Heim avec la collaboration de P. Allorge G.”. Hamel, R. Potier de la Vard et A. Zahlbruckner, Tomo I. París, Francia. Recuperado de <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/11224-anna-les-de-cryptogamie-exotique-tome-premier-1928?offset=2>
- Herter, W. (1933). Florula uruguayensis: Plantae avasculares. Verlag nicht ermittelbar. Recuperado de: <https://bibdigital.rjb.csic.es/idurl/1/14238>
- Hintz, E. (1956). Hongos del Uruguay. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=pAfyMSWx5hI>
- Kuhar, F., Furci, G., Drechsler-Santos, E. y Pfister, D. (2018). Delimitation of Funga as a valid term for the diversity of fungal communities: the Fauna, Flora & Funga proposal (FF&F). *IMA Fungus* 9 (2): A71-A74.
- Kuhar, F., Tejedor-Calvo, E., Sequeira, A., Pelissero, D., Cosse, M., Donni, D. & Nouhra, E. (2024). Comprehensive Characterization of *Tuber maculatum*, New in Uruguay: Morphological, Molecular, and Aromatic Analyses. *Journal of Fungi* 10 (6): 421.
- La Diaria (2018). Aumenta el rico patrimonio de los orientales. Recuperado de <https://ladiaria.com.uy/ciencia/articulo/2018/6/aumenta-el-rico-patrimonio-de-los-orientales/>
- Montes del Plata (2022). “La Ruta del Hongo”: una exitosa experiencia interinstitucional que aporta valor agregado y brinda oportunidades de empleo. Recuperado de <https://www.montesdelplata.com.uy/espanol/la-ruta-del-hongo-una-exitosa-experiencia-interinstitucional-que-aporta-valor-agregado-y-brinda-oportunidades-de-empleo-8?nid=634#:~:-text=%E2%80%9CLa%20Ruta%20del%20Hongo%E2%80%9D%20es,-vecinos%20de%20estas%20comunidades%20forestales>
- Rosa-Mato, F. y Gutierrez Diaz, J. M. (1937). Observaciones sobre hongos con la lámpara de Hanau (Luz de Wood). *Anales de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay* 42 (1-2): 110-136.
- Rosa-Mato, F. (1939). Agaricales del Uruguay. *Physis* 15: 123-127.
- Rosa-Mato, F. (1941). Investigaciones sobre los Principios Tóxicos del Hongo Mata - moscas: *Amanita muscaria* Fries ex Linneo en el Uruguay. *Anales de la Asociación de Química y Farmacia del Uruguay* 44 (3): 8-15.
- Scasso, M. (s/f). Oficios fernandinos olvidados. Disponible en: https://bhl.org.uy/index.php/Oficios_fernandinos_olvidados#Los_vendedores_de_hongos
- Sequeira, A. (2013). Hongos Guía visual de especies en Uruguay (1° Ed). Montevideo. Ediciones de la Plaza.
- Sequeira, A. (2017). Hongos Silvestres Comestibles en Uruguay (1° Ed). Montevideo. Ediciones de la Plaza.
- Sequeira, A. (2020). Hongos Silvestres Comestibles en Uruguay (3° Ed). Montevideo. Ediciones de la Plaza.

- Sequeira, A. y Tállice-Lacombe, N. (2008). Hongos Comestibles y Venenosos Del Uruguay. Almanaque del BSE. Pp. 146-155. Uruguay. Disponible en: <https://www.bse.com.uy/almanaques/flips/2008/files/inc/6244d3c624.pdf>
- Tállice, R. y Lacombe, M. (1934). Manual práctico de hongos comestibles: Cómo se recogen, cómo se reconocen, cómo se distinguen de los venenosos, cómo se preparan los principales hongos comestibles que crecen en el Plata. Ed. Universidad de la República. Instituto de Higiene Experimental, Montevideo.
- Tállice, R. y Lacombe, M. (1948). Manual práctico de hongos comestibles: Cómo se recogen, cómo se reconocen, cómo se distinguen de los venenosos, cómo se preparan los principales hongos comestibles que crecen en el Plata. Ed. Rozgal. Montevideo.
- Tállice, R. y Lacombe M. (1980). Hongos comestibles de la América meridional: cómo se recogen, cómo se reconocen, cómo se distinguen de los venenosos, cómo se preparan. 4ta edición. Ediciones Poligraf. Montevideo.
- Tállice, R. (2011). Hongos Comestibles y Venenosos. En: Almanaque del BSE. Pp.270-271. Disponible en: <https://institucional.bse.com.uy/inicio/almanaques/almanaque-2011>
- Tállice-Lacombe, N. (2005). Hongos de Uruguay comestibles y venenosos. Ed:Nordan Comunidad. Montevideo.
- Vidart, D. (1969). Nuestra tierra 12: Tipos humanos del campo y la ciudad. Montevideo, Editorial Nuestra tierra.