

Cuidado, hongos silvestres



Crecen de a cientos en los jardines y bosques después de las lluvias de otoño. Son los hongos silvestres, esponjosos y atractivos para los chicos, quienes muchas veces no resisten la tentación de llevárselos a la boca. Cómo distinguir los venenosos y qué hacer ante una intoxicación.

Texto: Constanza Gechter - Fotos: Gentileza Dr. Daniel Cabral

Por esta época, hace ya casi un año, impresionó a todos el caso de la abuela que recogió junto con su nieta hongos silvestres en una quinta del Gran Buenos Aires y, de vuelta en casa, preparó un bocado mortal. Al día siguiente, la señora -que había asegurado conocer la diferencia entre los hongos comestibles y los venenosos- fue hospitalizada con su hígado destruido y luego murió. Fue víctima del *Amanita phalloides*. La nieta de 14 años necesitó un trasplante hepático.

No es raro, entonces, mirar con cierta desconfianza esa profusión de especímenes que, con la llegada de las lluvias y la humedad crecen "como hongos" en nuestros jardines, baldíos, bosques o quintas. "Entre febrero y mayo, y luego de varios días de lluvias suelen darse las condiciones para que fructifique la masa de filamentos que se halla enterrada", dice el doctor Daniel Cabral, director del Laboratorio de Micología y del Programa de Hongos que Intervienen en la Degradación Biológica (Prhideb, servicio iniciado por el doctor Jorge Wright), de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA.

Sin embargo, el porcentaje de hongos tóxicos que hay en nuestro país es muy bajo, menos del uno por ciento: algunos son alucinógenos y otros tóxicos leves, pero no mortales. "La única especie conocida que ha producido muertes en la Argentina es el *Amanita phalloides*", dice el doctor Cabral, quien también trabaja en el Servicio de Identificación de Hongos Tóxicos.

Un reino sólo para ellos

Aunque a los hongos se los creyó plantas durante muchísimo tiempo, no lo son. Sorprendentemente, se parecen más a los animales en sus características internas, pero tampoco son animales. Ni plantas ni animales, dentro de la naturaleza forman un reino propio -el quinto reino- y pueden encontrarse en miles de formas y tamaños.

Los que crecen en bosques y jardines suelen ser los comúnmente conocidos como 'de sombrero', y crean una simbiosis mutua con los árboles debajo de los que viven. "La gran mayoría de los hongos de

sombrero son micorrízicos, es decir que están asociados a las raíces de determinado árbol y dependen mutuamente", explica el doctor Cabral. Y dice que, particularmente los hongos mortales o tóxicos, crecen debajo de pinos y robles.

Una característica que permite individualizar a los hongos tóxicos es un engrosamiento que se encuentra en la parte inferior del tallo. Se llama volva, y suele estar un poco enterrado.

Ante una intoxicación

El Servicio de Identificación de Hongos Tóxicos al que pertenece Cabral recibe un total aproximado de 40 consultas anuales, en su mayoría sobre hongos que han consumido chicos entre un año y medio, y diez años de edad. "Es importante saber que aunque sean tóxicos mortales, no pasa nada si los tocan. Tampoco si llevan sus manos a la boca. Se necesita comer un pedazo de hongo para intoxicarse", asegura el investigador. Y de la cantidad ingerida depende el mal que se produzca. "A mayor cantidad, mayor mal", insiste.

Según el especialista, lo más común es que se descubra al chiquito jugando con un hongo o comiéndolo, o que empiece con vómitos y diarrea. Si se encuentran los restos del hongo deben llevarse a la sala de emergencia y consultar enseguida al laboratorio de la UBA, llevando las muestras. "Es importante juntar los restos del hongo que el chico aparentemente comió, como también aquellos que pueden haber quedado en el lugar de recolección", explica Cabral. Si se trata de una comida que se preparó en la casa creyendo que se trataba de un hongo comestible, hay que llevar los restos del alimento en un recipiente para su análisis.

Y aunque la mayoría de los hongos ingeridos resultan inofensivos, los precoces micófilos suelen recibir también un lavado de estómago inmediatamente, ya que por su escaso peso son más susceptibles de sufrir una intoxicación grave.

El *Amanita phalloides* puede destruir el hígado de los niños.

El *Amanita muscaria* produce efectos alucinógenos.

El *Ganoderma aplanatum* es el hongo que más árboles mata en el país, particularmente en Bs As.

El *Pleurotus ostreatus* es comestible. Se venden en los supermercados como *Pleurotus* o Gírgolas.



Ganoderma aplanatum



Pleurotus ostreatus



Pleurotus ostreatus

Atención, hongo peligroso

Entre las variedades dañinas está el *Amanita phalloides*. Lo más terrible de este hongo es que no da síntoma alguno hasta 12 horas después de ingerido. Luego durante 12 a 24 horas aparecen trastornos intestinales intensos, náuseas, vómitos y diarreas. En poco tiempo destruye las células hepáticas y, eventualmente, la toxina puede afectar al cerebro. En chicos, la consecuencia es la destrucción total del hígado.

Otro hongo tóxico reconocible con facilidad, pues se trata del clásico hongo debajo del cual viven los duendes del bosque en los cuentos infantiles -rojo con pintitas-, es el *Amanita muscaria*. No es tan inofensivo, ya que produce efectos alucinógenos. Sus síntomas, que aparecen en el corto plazo después de haberlo comido, son similares a los de una intoxicación alcohólica.

El que también produce una intoxicación que no es mortal, es el *Chlorophyllum molybdites*. Crece a pleno sol, en pastos bajos y las laminillas de su sombrero son de color verde yerba. Su ingestión provoca descomposturas intestinales, vómitos y diarreas, con fotofobia, mareos, visión borrosa, sudoración, palpitaciones, escalofríos y deshidratación.

“Es importante saber que aunque sean tóxicos mortales, no pasa nada si los chicos los tocan. Tampoco si llevan sus manos a la boca. Se necesita comer un pedazo de hongo para intoxicarse”.

En el caso de que por propia voluntad usted prepare un copetín con un bocado sospechoso recogido en el bosque, recuerde que son **inútiles las recetas divulgadas** popularmente como agregar dientes de ajo o incorporar objetos de plata (cucharas, cadenas, anillos) que al cambiar de color indicarian toxicidad. Por esa razón es aconsejable no ingerir hongos silvestres sin la absoluta seguridad de que sean comestibles. Sin embargo, no existe ningún problema en consumir los hongos cultivados que se venden frescos en los comercios, como champiñones, gírgolas o shiitake. ☺

Más información: “Hongos, guía de la región pampeana”.
De Jorge Wright y Edgardo Albertó. L.O.L.A

El Servicio de Identificación de Hongos Tóxicos funciona en el Pabellón II de la Facultad de Ciencias Exactas de la UBA. Los días hábiles se puede llamar al 4576-3300, internos 419 y 202/ 4787-2706. Los fines de semana y feriados por la guardia de seguridad, (011) 4576-3324/ 3300 (int. 410)

Nuestro Desafío,
su imaginación!
Nuestro Compromiso,
hacerlo realidad.



rattaro.rizzardi 
esmaltado a fuego 

ESMALTAMOS Y DISTRIBUIMOS LAS MEJORES MARCAS DEL MERCADO.
www.rattarorizzardi.com.ar :: info@rattarorizzardi.com.ar :: argentina
teléfono 4441 5822 :: cabrera 854 :: lomas del mirador :: buenos aires