

## NOTA BOTÁNICA

### UN HOSPEDAJE EXÓTICO DEL HONGO COMESTIBLE *GRIFOLA GARGAL* (BASIDIOMYCOTA, FUNGI)

CARLA POZZI<sup>1,2</sup>, LAURA LORENZO<sup>1</sup> y MARIO RAJCHENBERG<sup>3</sup>

*Grifola gargal* Singer (Aphylliphorales, Basidiomycota) es un políporo comestible que se destaca por el tamaño de sus basidiomas, su textura y sus características organolépticas que lo hacen ideal para la mesa. Fue descrito hace relativamente pocos años por Singer (1969) sobre la base de una única colección del sur de Chile, aunque ciertamente la especie era conocida anteriormente por el pueblo mapuche, tal como lo registraron Baeza (1930) y Gunckel (1959). Rajchenberg (2002) registró, describió e ilustró esta especie sobre la base de varias colecciones halladas en los bosques andino patagónicos del sur de Argentina y la comparó con *G. sordulenta* (Mont.) Singer, otra especie hallada en esa región, distinguiéndolas sobre la base de caracteres morfológicos, de cultivo y ecológicos.

Por sus cualidades para la mesa, es decir “carne” abundante, sabor y aroma fuertemente a almendras, *G. gargal* ha sido motivo de investigaciones biotecnológicas que se han iniciado con el fin de domesticarla para su producción intensiva, su comercialización y otras para evaluar su capacidad antigenotóxica (Potemsky *et al.*, 2008), habida cuenta de las propiedades terapéuticas que se han demostrado en otras especies del género.

*Grifola gargal* crece en forma restringida sobre ramas y fustes de árboles en pie o caídos de *Nothofagus obliqua* (Mirb.) Oerst. (n.v. “roble pellín”) ocasionándoles una pudrición blanca alveolar en el duramen. Por su hábito de crecimiento es, posiblemente, un importante patógeno del leño, pero su incidencia no ha sido evaluada.

Recientemente se encontró una fructificación de *G. gargal* creciendo sobre ramas de *Populus nigra* vivo en un ambiente peri-urbano de la región andino patagónica. El basidioma presentó los caracteres morfológicos característicos de la especie y que fueron especificadas por Rajchenberg (2002): falta de un pie verdadero, basidiosporas 7-8 x 5-6  $\mu\text{m}$  y un fuerte olor a almendras presente tanto en la fructificación como en la pudrición asociada. El cultivo también fue similar en cuanto a la producción de clamidosporas, la falta de hifas fibrosas y un fuerte olor almendrado; se diferenció, no obstante, por un crecimiento mayor, aunque variable, de (5-) 7-8 cm de radio a las 6 semanas del estudio (contra los 3 cm de crecimiento logrado por los cultivos estudiados anteriormente) lo cual ha sido interpretado como una variable a nivel de cepa.

El hallazgo de esta especie sobre un sustrato exótico no debe sorprender ya que se trata de una especie que también degrada el leño caído y que bien ha sido posible que se adapte a la especie introducida. No hay, no obstante, claros registros de este tipo de adaptaciones en la región andinopatagónica aunque se cuentan con colecciones de políporos nativos como *Postia dissecta* (Lév.) Rajchenb. creciendo sobre *Pseudotsuga menziesii* (Mirb.) Franco (Rajchenberg inédito). Cabe preguntarse sobre la

<sup>1</sup> Departamento de Botánica, Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue, Quintral 1250, 8400 S.C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.

<sup>2</sup> Parque Nacional Nahuel Huapi, División Manejo de Recursos, Av. San Martín 24, 8400 S.C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.

<sup>3</sup> Centro de Investigación y Extensión Forestal Andino Patagónico, C.C. 14, 9200 Esquel, Chubut, Argentina. Correo-e: mrajchenberg@ciefap.org.ar

factibilidad de que una especie que crece exclusivamente sobre *N. obliqua*, y cuya área de distribución sur en Argentina dista aproximadamente 140 km de donde se encontró el presente material, haya podido diseminarse. Ello no es posible definirlo con los métodos de determinación empleados hasta el momento y requerirá de otro tipo de investigaciones. Por otro lado, *N. obliqua* es una especie que ha sido reiteradamente introducida en la zona de S.C. de Bariloche como planta ornamental y dicho material pudo haber sido vehículo del inóculo de *G. gargal* en la región, aunque estos nunca han sido hallados atacados.

La madera de *Populus* spp. es un sustrato que se emplea frecuentemente en el cultivo de diferentes hongos comestibles lignívoros como *Pleurotus* spp. ('gírgolas' u 'hongos ostra'), *Lentinula edodes* ('shiitake') y otras especies de *Grifola* ('maitake') (Albertó, 2008; Stamets, 2000). El hallazgo de este material permite entrever que también podrá ser empleado para la domesticación de esta especie.

*Material estudiado:* Argentina, Río Negro, S.C. de Bariloche, Península San Pedro, Av. Península San Pedro km 5,5, leg. H. Smekal, 14-VI-2008, sobre el fuste a 3 m de altura, en cicatriz de rama caída de *P.*

*nigra* en sector con álamos y abedules, en localidad rodeada de vegetación nativa (BCRU N° 4984 y Herbario Fitopatológico Centro Forestal CIEFAP). Cultivo CIEFAP 237, aislado de la pudrición asociada, aislaron C. Pozzi y M. Rajchenberg.

## BIBLIOGRAFÍA

- ALBERTÓ, E. 2008. Cultivo intensivo de los hongos comestibles. Ed. Hemisferio Sur, Buenos Aires.
- BAEZA, R.V.M. 1930. *Los nombres vulgares de las plantas silvestres de Chile y su concordancia con los nombres científicos*. Imprenta El Globo, Santiago.
- GUNCKEL, L. 1959. Nombres indígenas relacionados con la flora chilena. *Bol. Filología* 11: 191-327.
- POSTEMSKY, P., A. PALERMO, & N. CURVETTO 2008. Antigenotoxicidad de *Grifola gargal* revelada por *Drosophila melanogaster* SMART-eyes. En: Asociación Latinoamericana de Micología (Ed.) VI Congreso Latinoamericano de Micología: libro de resúmenes p. 301.
- RAJCHENBERG, M. 2002. The genus *Grifola* (Aphyllophorales, Basidiomycota) in Argentina revisited. *Bol. Soc. Argent. Bot.* 37: 19-27.
- STAMETS, P. 2000. Growing gourmet and medicinal mushrooms. Ten Speed Press, Berkeley.

Recibido el 7 de abril de 2009, aceptado el 27 de abril de 2009.