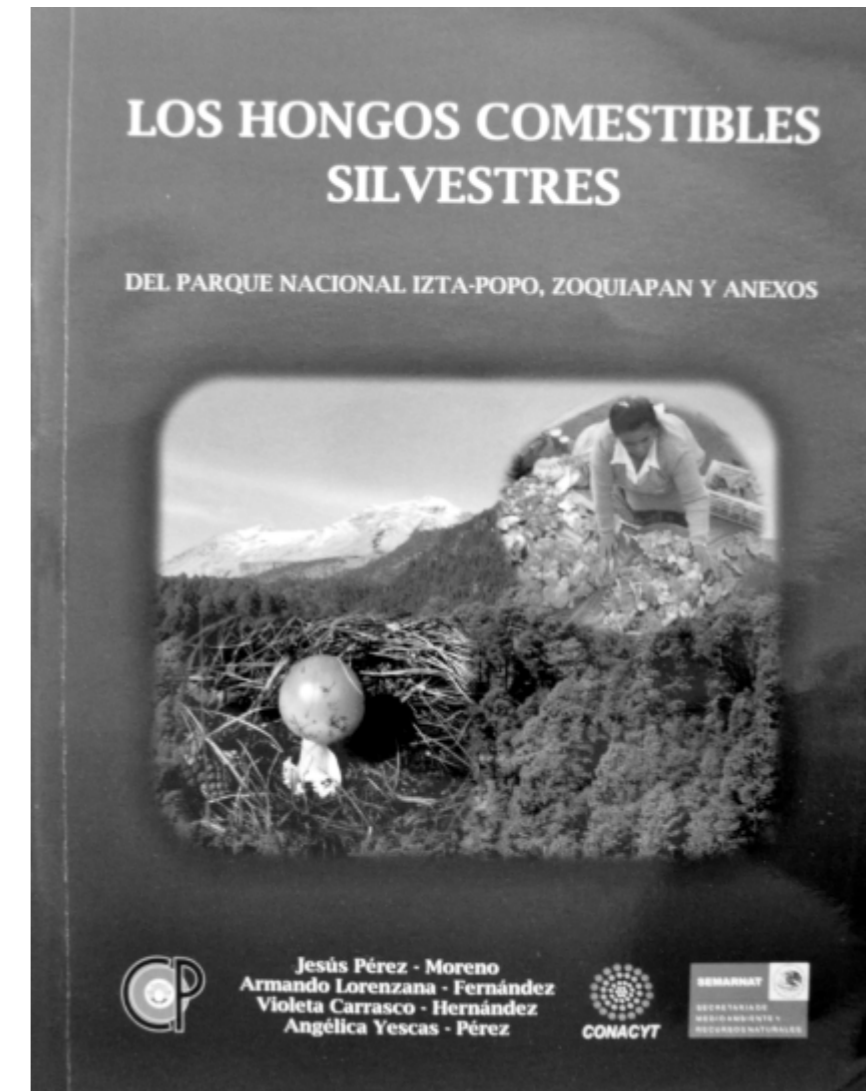


Reseña del libro "Los hongos comestibles silvestres del Parque Nacional Izta-Popo, Zoquiapan y anexos"

Rosario Medel¹
Gerardo Mata²

¹ Instituto de Investigaciones Forestales, Universidad Veracruzana, Apartado Postal 551, Xalapa, Veracruz, México
² Instituto de Ecología, A.C., Apartado Postal 63, Xalapa, Veracruz, México



Pérez-Moreno, J., A. Lorenzana-Fernández, V. Carrasco- Hernández, A. Yescas-Pérez. 2010. Los hongos silvestres comestibles del Parque Nacional Izta-Popo, Zoquiapan y anexos. Colegio de Posgraduados, SEMARNAT, CONACyT, Montecillo, Texcoco, Estado de México. 167 pp.

Este libro, publicado en el mes de enero de 2010, es una obra que contiene información útil en relación a los hongos comestibles silvestres, concretamente del Parque Nacional

*Autor para correspondencia: Rosario Medel
romedel@uv.mx*

Izta-Popo, Zoquiapan y anexos. La obra está enfocada en un área de influencia del parque que incluye zonas de los Estados de México, Morelos, Puebla y el Distrito Federal. El libro analiza 150 especies de hongos que se comercializan en los mercados de la zona, mismos que son nombrados con más de

200 nombres comunes o populares, lo que ubica a esta zona como de alta diversidad de especies comestibles y un gran conocimiento etnomicológico.

El libro está dividido en siete capítulos que incluyen 1) Introducción; 2) Importancia social, 3) Aspectos ecológicos y biotecnológicos; 4) Descripción de algunas especies del mercado de la zona de estudio; 5) Especies tóxicas de hongos 6) Especies medicinales y 7) Conclusiones. Cuenta además con un pequeño glosario que resulta muy útil a la obra.

Llama la atención el subcapítulo de comercialización, en el capítulo 2, donde se pueden encontrar los cuatro tipos reconocidos para esta actividad, respecto de los hongos comestibles: autoconsumo, comercialización directa por recolectores nativos y a través de intermediarios y por último la exportación a mercados internacionales en este último se mencionan dos especies muy apreciadas *Tricholoma matsutake* y *Boletus edulis*.

En el capítulo 3, dedicado a la ecología y Biotecnología, se analizan los microhabitat edáficos de las especies y se brinda información sobre la declinación de los hongos comestibles en el área por los recolectores locales. Este capítulo está enriquecido con varios cuadros con información relevante como géneros de hongos asociados a diversas plantas en bosques templados y tropicales, así como información sobre los valores económicos de algunos hongos ectomicorrízicos en diversos mercados internacionales y un pequeño subcapítulo sobre la identificación de algunos hongos comestibles utilizando técnicas de Biología molecular.

En el capítulo 4 se hace énfasis en la descripción de

32 de las 150 especies estudiadas, en su mayoría especies comunes como *Agaricus campestris* L., *Amanita caesarea* (Scop.) Pers *s.l.* o *Boletus edulis s.l.* *Lactarius indigo* (Schwein.) Fr. y *Russula cyanoxantha* (Schaeff) Fr., todas ellas muy apreciadas por su delicado sabor.

Los capítulos 5 y 6 aportan información interesante sobre los hongos tóxicos y las intoxicaciones que causan y sobre los hongos medicinales, respectivamente. El capítulo 7 es presentado a manera de conclusiones.

Además de mencionar en detalle los nombres populares que reciben diversas especies de hongos comestibles en esta región del país, también se incluyen tres anexos, 1) sobre las características útiles para la identificación de los hongos el cual incluye características morfológicas con figuras modificadas de la obra de Largent *et al.*, de 1973, así como definiciones de términos comunes y figuras para ilustrar, 2) la lista de las especies estudiadas que sirvieron de material para hacer las discusiones de las especies presentadas y 3) una tabla con los 200 nombres comunes que reciben los hongos que se consumen en la región de estudio.

La obra está muy bien ilustrada con fotografías a color de buena calidad y puede servir como una obra de consulta para público en general, estudiantes y profesionistas interesados en diversos temas relacionados con los hongos comestibles silvestres. Algo que llama la atención, es la inclusión del resumen del libro en 4 idiomas (español, inglés, francés y chino). El libro fue publicado por el Colegio de Posgraduados, *campus* Montecillo, con apoyo del CONACYT y SEMARNAT a través del proyecto 2004-C0-01-45.

