

fungiverso

PROYECTO MICOLÓGICO DE ARAGÓN

**BANCO DE CONSERVACIÓN DE RECURSOS
GENÉTICOS DE ESPECIES FÚNGICAS DE
INTERÉS SOCIOECONÓMICO**

La conservación in situ de los recursos micológicos basa su estrategia en la preservación de los nichos ecológicos de las zonas productoras. El cambio climático, una excesiva presión recolectora, o elevadas poblaciones de fauna silvestre pueden suponer una amenaza y poner en riesgo su preservación.

Por ello se ha llevado a cabo la conservación *ex situ* de las poblaciones silvestres de carpóforos, tanto epigeos como hipogeos. Estas actuaciones serán siempre complementarias a la conservación dentro de su ambiente natural.

La micoteca de FUNGIVERSO permitirá en un futuro la realización de estudios de genética de poblaciones, herramientas valiosas para monitorear y proteger esta diversidad.

Las entradas del banco se han clasificado en dos grupos, dependiendo de su fructificación epigea o hipogea. El procesado y la conservación de las muestras variará en función de la misma.

Preservación de las muestras:

La conservación de **HIPOGEOS** se realiza:

- En fresco, conservando los carpóforos a -20 °C
- En seco, laminando, secando y moliendo los cuerpos fructíferos.

En el caso de hongos **EPIGEOS**, la conservación se ha llevado a cabo:

- En fresco, conservando una muestra del carpóforo en un vial de 1,5mL a -20°C.
- En seco, deshidratando los cuerpos fructíferos.

Listado de especies conservadas en el banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico

HONGOS HIPOGEOS:

Los hongos hipogeos, como las trufas y otras especies ectomicorrícicas subterráneas, desempeñan un papel clave en los ecosistemas terrestres. Desde una perspectiva genética, la conservación de estas especies es fundamental para mantener la resiliencia evolutiva de los ecosistemas. La pérdida de ecotipos podría comprometer la capacidad de las poblaciones fúngicas para responder a estas presiones, aumentando su vulnerabilidad.

Diversos factores ambientales, antropológicos y ecológicos están mermando la producción silvestre de carpóforos, lo que hace que estos hongos sean particularmente sensibles a la pérdida de hábitats. La conservación genética de estos cuerpos fructíferos en el proyecto FUNGIVERSO no solo busca evitar la extinción de especies, sino también preservar ecotipos locales con adaptaciones específicas que podrían resultar clave para futuras estrategias de restauración ecológica.

En el caso de carpóforos hipogeos el esfuerzo recolector se ha centrado en esporocarpos del género *Tuber*, por ser las más sensibles a la pérdida de diversidad genética. Ésta puede ser causada por la merma de producción de las truferas silvestres, pero también por la introducción de trufa de plantación (con la consiguiente disminución de variabilidad genética) en zonas de recolección natural.

Relación de ejemplares preservados:

Nº	Referencia	Especie	Nombre común	Fecha recolección	Lugar recolección	Provincia
1	TE-0001-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	El Villar (1)	Teruel
2	TE-0002-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	El Villar (2)	Teruel
3	TE-0003-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	El Villar (3)	Teruel
4	TE-0004-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	Rubiales	Teruel
5	TE-0005-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	Royuela (1)	Teruel
6	TE-0006-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	Royuela (2)	Teruel
7	TE-0007-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	15/01/24	Royuela (3)	Teruel
8	TE-0008-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (1)	Teruel
9	TE-0009-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (2)	Teruel
10	TE-0010-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (3)	Teruel
11	TE-0011-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (4)	Teruel
12	TE-0012-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (5)	Teruel
13	TE-0013-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (6)	Teruel
14	TE-0014-24	<i>T. melanosporum</i>	Trufa negra	20/02/24	Manzanera (7)	Teruel
15	TE-0015-24	<i>Elaphomyces granulatus</i>	Trufa de ciervo	16/10/24	Orihuela del Tremedal	Teruel
16	TE-0016-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
17	TE-0017-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
18	TE-0018-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
19	TE-0019-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
20	TE-0020-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
21	TE-0021-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel
22	TE-0022-25	<i>T. aestivum</i>	Trufa de verano	30/7/25	El Campillo	Teruel

HONGOS EPIGEOS:

Los hongos epigeos, aquellos que fructifican sobre el suelo, representan una parte fundamental de la diversidad fúngica en ecosistemas forestales, praderas y otros hábitats terrestres. Incluyen una gran variedad de especies, muchas de ellas ectomicorrícicas, que establecen relaciones simbióticas esenciales con plantas vasculares, contribuyendo al ciclo de nutrientes, la retención de agua y la estabilidad del suelo.

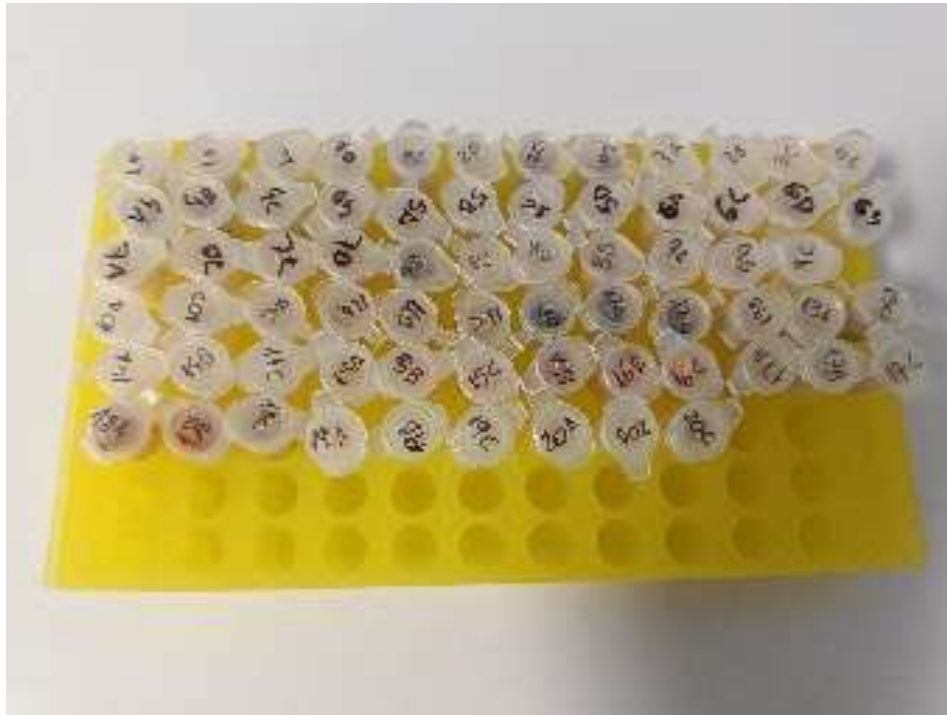
La conservación genética de estas especies cobra relevancia no solo desde una perspectiva ecológica, sino también evolutiva. Las poblaciones silvestres de hongos epigeos muestran una alta variabilidad genética, resultado de adaptaciones locales a condiciones edáficas, climáticas y biológicas. Esta diversidad permite a las especies responder a perturbaciones ambientales como el cambio climático, la fragmentación del hábitat o la contaminación.

Sin embargo, factores como los incendios forestales, el cambio climático o la sobreexplotación micológica están reduciendo tanto la abundancia como la diversidad genética de estas poblaciones. Esta erosión genética no solo amenaza la viabilidad de especies concretas, sino también la funcionalidad ecológica de los ecosistemas que dependen de ellas. En el proyecto FUNGIVERSO hemos focalizado los esfuerzos en la preservación *ex situ* de las especies de mayor interés gastronómico de Aragón.

Relación de ejemplares preservados:

Nº	Referencia	Especie	Nombre común	Fecha recolección	Lugar recolección	Provincia
1	EP-0001-25	<i>Hygrophorus marzuolus</i>	Marzuelo	1/4/25	Bronchales	Teruel
2	EP-0002-25	<i>Morchela spp.</i>	Colmenilla	15/04/25	El Toril	Teruel
3	EP-0003-25	<i>Cyclocybe aegerita</i>	Seta de chopo	15/04/25	San Blas	Teruel
4	EP-0004-25	<i>Morchela spp.</i>	Colmenilla	19/05/25	El Toril	Teruel
5	EP-0005-25	<i>Hygrophorus marzuolus</i>	Marzuelo	19/05/25	Bronchales	Teruel
6	EP-0006-25	<i>Calocybe gambosa</i>	Perretxico	3/6/25	Guadalaviar	Teruel
7	EP-0007-25	<i>Cantharellus pallens</i>	Rebozuelo	16/06/25	Moncayo	Zaragoza
8	EP-0008-25	<i>Cyclocybe aegerita</i>	Seta de chopo	22/10/25	San Blas	Teruel
9	EP-0009-25	<i>Craterellus lutescens</i>	Trompeta amarilla	24/10/25	Teruel	Teruel
10	EP-0010-25	<i>Pleurotus eryngii</i>	Seta de cardo	24/10/25	Teruel	Teruel
11	EP-0011-25	<i>Hydnum pallidum</i>	Lengua de vaca	24/10/25	Teruel	Teruel
12	EP-0012-25	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Trompeta de los muertos	24/10/25	Huesca	Huesca
13	EP-0013-25	<i>Lactarius sanguifluus</i>	Rebollón, niscalo	24/10/25	Teruel	Teruel
14	EP-0014-25	<i>Boletus edulis</i>	Porro, boleto	24/10/25	Teruel	Teruel
15	EP-0015-25	<i>Cantharellus cibarius</i>	Rebozuelo	24/10/25	Teruel	Teruel
16	EP-0016-25	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falso rebozuelo	6/11/25	Bonchales	Teruel
17	EP-0017-25	<i>Hypholoma capnoides</i>	Hifoloma de láminas grises	6/11/25	Bonchales	Teruel
18	EP-0018-25	<i>Lactarius deliciosus</i>	Rebollón	8/11/25	Rubiales	Teruel
19	EP-0019-25	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>	Llanega blanca	8/11/25	Rubiales	Teruel
20	EP-0020-25	<i>Clitocybe geotropa</i>	Platera	8/11/25	Rubiales	Teruel
21	EP-0021-25	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>	Llanega blanca	18/11/25	Mosqueruela	Teruel
22	EP-0021-25	<i>Tricholoma terreum</i>	Fredolic, negrilla	18/11/25	Mosqueruela	Teruel
23	EP-0023-25	<i>Suillus luteus</i>	Boleto anillado	18/11/25	Mosqueruela	Teruel
24	EP-0024-25	<i>Collybia nuda</i>	Pie azul	25/11/25	Teruel	Teruel

Relación muestras preservadas a -20°C:



Nº	Referencia	Especie	Nombre común	Nomenclatura muestra
1	EP-0001-25	<i>Hygrophorus marzuolus</i>	Marzuelo	1A, 1B, 1C, 1D
2	EP-0002-25	<i>Morchela spp.</i>	Colmenilla	2A, 2B, 2C, 2D
3	EP-0003-25	<i>Cyclocybe aegerita</i>	Seta de chopo	3A, 3B, 3C, 3D
4	EP-0004-25	<i>Morchela spp.</i>	Colmenilla	4A, 4B, 4C, 4D
5	EP-0005-25	<i>Hygrophorus marzuolus</i>	Marzuelo	5A, 5B, 5C, 5D
6	EP-0006-25	<i>Calocybe gambosa</i>	Perretxico	6A, 6B, 6C, 6D
7	EP-0007-25	<i>Cantharellus pallens</i>	Rebozuelo	7A, 7B, 7C, 7D
8	EP-0008-25	<i>Cyclocybe aegerita</i>	Seta de chopo	8A, 8B, 8C, 8D
9	EP-0009-25	<i>Craterellus lutescens</i>	Trompeta amarilla	9A, 9B, 9C, 9D
10	EP-0010-25	<i>Pleurotus eryngii</i>	Seta de cardo	10A, 10B, 10C, 10D
11	EP-0011-25	<i>Hydnum pallidum</i>	Lengua de vaca	11A, 11B, 11C, 11D
12	EP-0012-25	<i>Craterellus cornucopioides</i>	Trompeta de los muertos	12A, 12B, 12C, 12D

Nº	Referencia	Especie	Nombre común	Nomenclatura muestra
13	EP-0013-25	<i>Lactarius sanguifluus</i>	Rebollón, níscolo	13A, 13B, 13C, 13D
14	EP-0014-25	<i>Boletus edulis</i>	Porro, boleto	14A, 14B, 14C, 14D
15	EP-0015-25	<i>Cantharellus cibarius</i>	Rebozuelo	15A, 15B, 15C, 15D
16	EP-0016-25	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>	Falso rebozuelo	16A, 16B, 16C, 16D
17	EP-0017-25	<i>Hypholoma capnoides</i>	Hifoloma de láminas grises	17A, 17B, 17C, 17D
18	EP-0018-25	<i>Lactarius deliciosus</i>	Rebollón	18A, 18B, 18C, 18D
19	EP-0019-25	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>	Llanega blanca	19A, 19B, 19C, 19D
20	EP-0020-25	<i>Clitocybe geotropa</i>	Platera	20A, 20B, 20C, 20D
21	EP-0021-25	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>	Llanega blanca	21A, 21B, 21C, 21D
22	EP-0022-25	<i>Tricholoma terreum</i>	Fredolic, negrilla	22A, 22B, 22C, 22D
23	EP-0023-25	<i>Suillus luteus</i>	Boleto anillado	23A, 23B, 23C, 23D
24	EP-0024-25	<i>Collybia nuda</i>	Pie azul	24 ^a , 24B, 24C, 24D



HONGOS HIPOGEOS

TE 001- 24 Villar 1

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Villar (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal alta
Tamaño	77.14mm 60.26mm
Peso	81,97g

Comúnmente se denomina trufa a la fructificación de diferentes hongos hipogeos, principalmente del género *Tuber*. La trufa negra (*Tuber melanosporum* Vittad.) es la más codiciada, valorada y conocida de todas las recolectadas en nuestro país.

Su consumo y aprovechamiento ha fluctuado a lo largo de la historia. Hoy en día la trufa está viviendo una etapa de demanda y oferta elevadas, habiéndose integrado su uso en las cocinas más exclusivas, pero también en los hogares.

De origen forestal, en la actualidad se ha conseguido domesticar con producciones constantes mediante plantaciones con árboles micorrizados, convirtiéndose en un recurso rentable en zonas donde los cultivos tradicionales no presentan viabilidad.

La provincia de Teruel, y concretamente la Comarca Gúdar-Javalambre, es una región con unas características óptimas para la fructificación de este hongo hipogeo. Sin embargo, las condiciones climáticas actuales, junto con una sobreexplotación del aprovechamiento y unas elevadas poblaciones de jabalí han propiciado el decaimiento de la producción de carpóforos de trufa negra.

Todas y cada una de las especies del género *Tuber* que forman parte del banco han sido evaluadas microscópicamente para confirmar la especie y evitar confusiones con otras especies con caracteres macroscópicos similares como *Tuber brumale*.

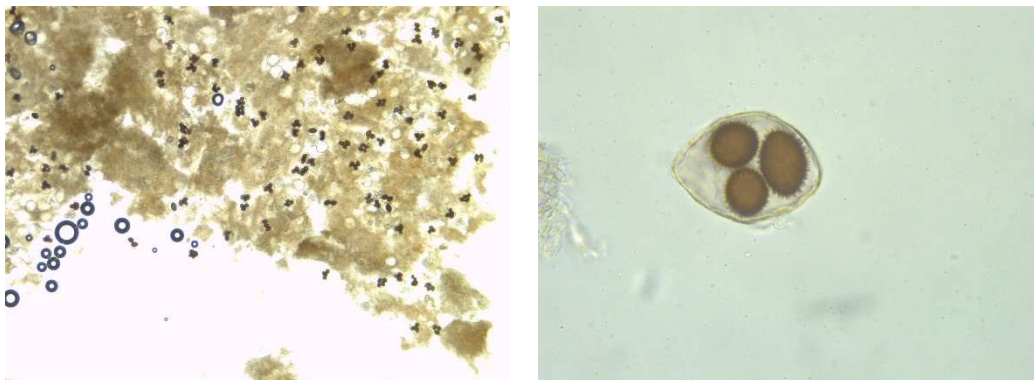


Figura 1.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 001-24 (derecha).

TE 002- 24 Villar 2

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Villar (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal muy baja
Tamaño	62,29mm 49,97mm
Peso	81,3g

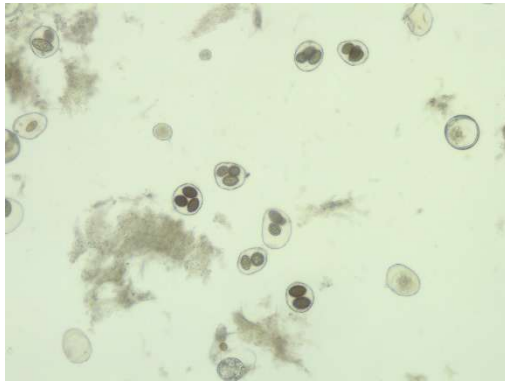


Figura 2.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 002-24 (derecha).

TE 003- 24 Villar 3

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Villar (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal baja
Tamaño	58,52mm 50,43mm
Peso	45,92g

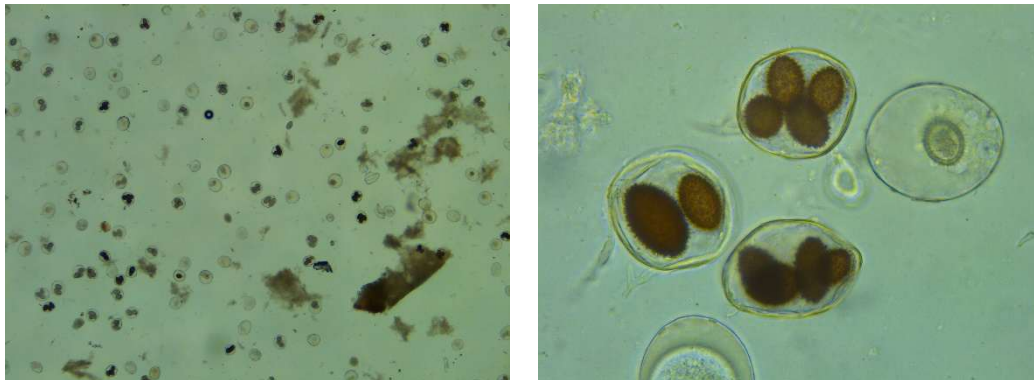


Figura 3.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 003-24 (derecha).

TE 004- 24 Rubiales 1

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Rubiales (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal nula
Tamaño	20,64mm 13,49mm
Peso	2,06g

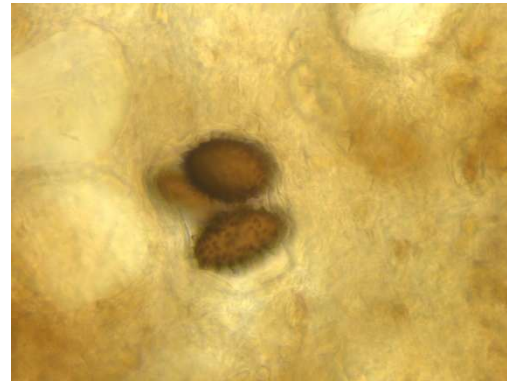
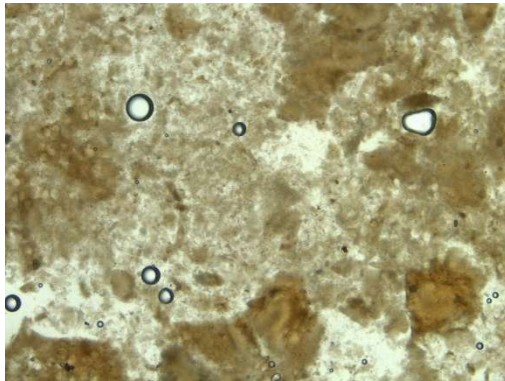


Figura 4.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 004-24 (derecha).

TE 005- 24 Royuela 1

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Royuela (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal nula Presencia de <i>Leiodes cinnamomeus</i>
Tamaño	25,81mm 21,11mm
Peso	6,45g

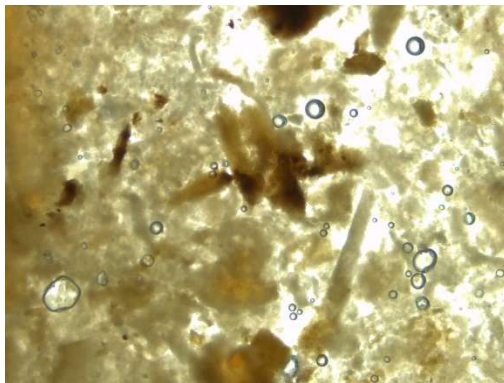


Figura 5.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 005-24 (derecha).

TE 006- 24 Royuela 2

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Royuela (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal nula
Tamaño	21,13mm 13,78mm
Peso	1,87g

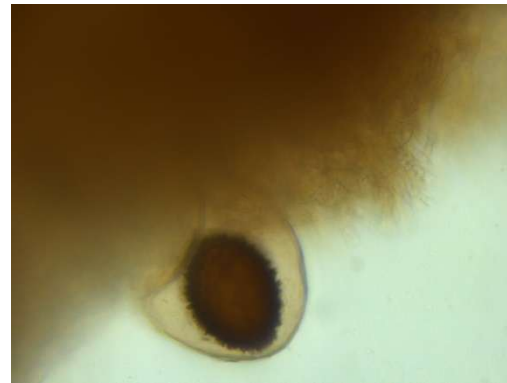
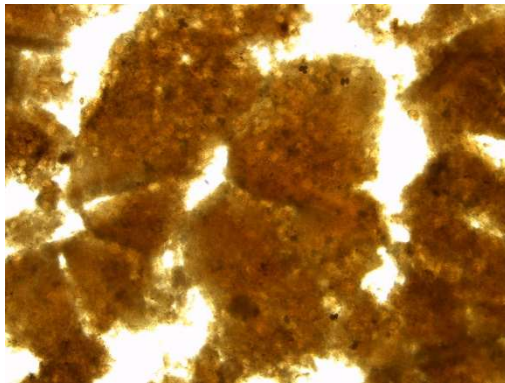


Figura 6.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 006-24 (derecha).

TE 007- 24 Royuela 3

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Royuela (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal nula
Tamaño	18,32mm 12,34mm
Peso	1,08g

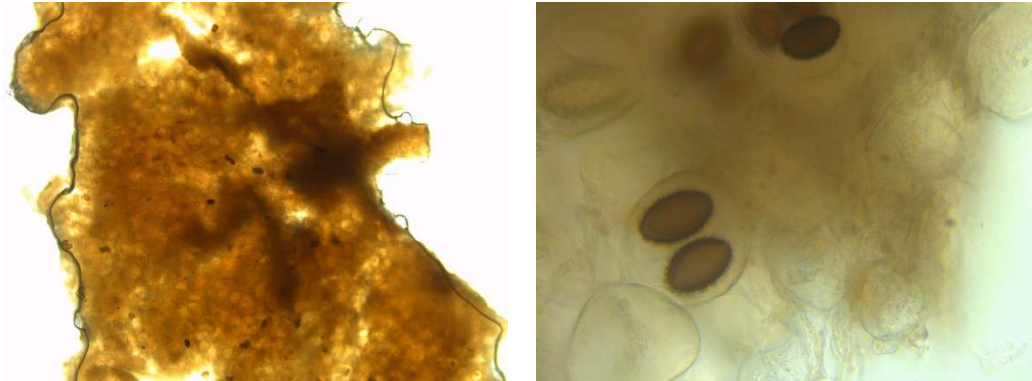


Figura 7.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 007-24 (derecha).

TE 008- 24 Manzanera 1

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal baja MUP 181
Tamaño	34,67mm 29,09mm
Peso	9,72g

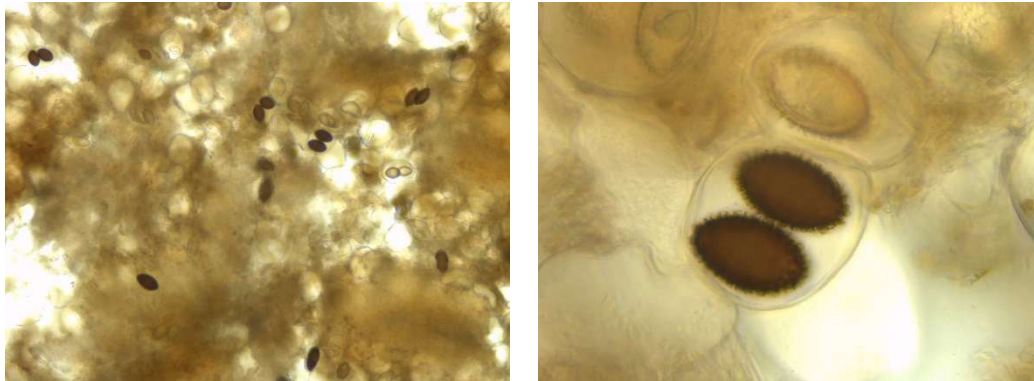


Figura 8.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 008-24 (derecha).

TE 009- 24 Manzanera 2

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal muy baja MUP 181
Tamaño	35,64mm 27,50mm
Peso	10,58g

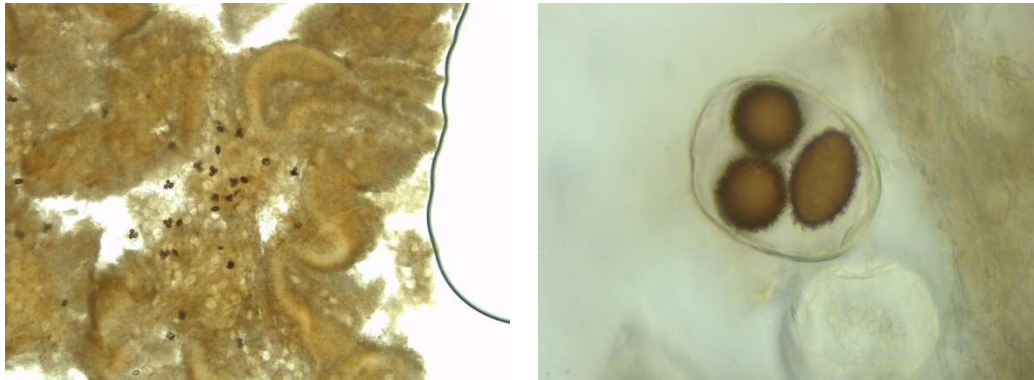


Figura 9.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 009-24 (derecha).

TE 010- 24 Manzanera 3

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal media MUP 181
Tamaño	16,44mm 17,26mm
Peso	2,69g

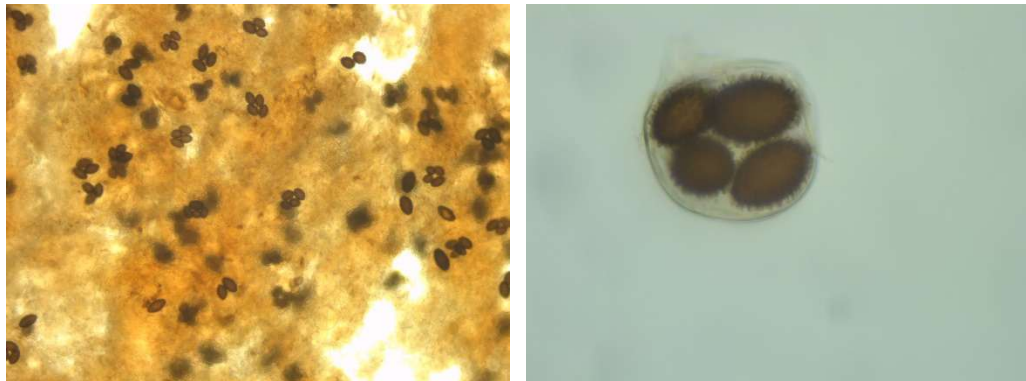


Figura 10.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 010-24 (derecha).

TE 011- 24 Manzanera 4

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal muy baja MUP 181
Tamaño	23,13mm 24,01mm
Peso	4,24g

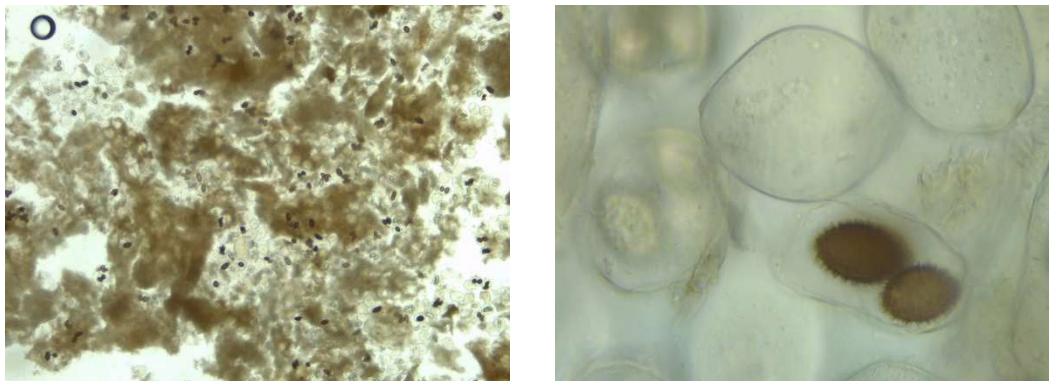


Figura 11.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 011-24 (derecha).

TE 012- 24 Manzanera 5

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal baja Monte 181
Tamaño	24,42mm 18,69mm
Peso	5,13g

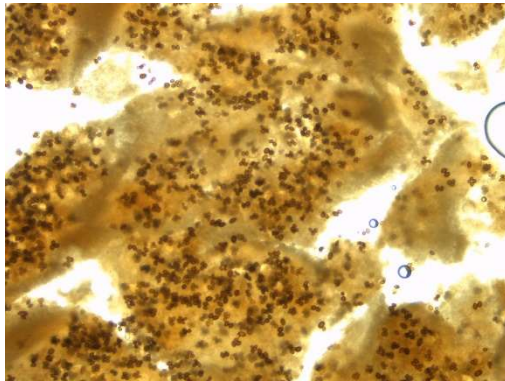


Figura 12.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 012-24 (derecha).

TE 013- 24 Manzanera 6

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal baja MUP 181
Tamaño	25,83mm 17,59mm
Peso	5,33g

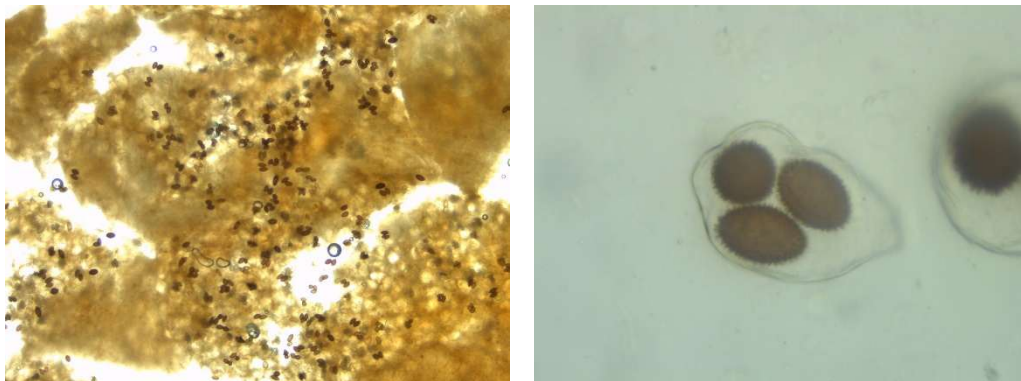


Figura 13.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 013-24 (derecha).

TE 014- 24 Manzanera 7

Especie	<i>T. melanosporum</i>
Fecha de recolección	15/01/24
Localización	Manzanera (Teruel)
Datos de interés	Calidad esporal media MUP 181
Tamaño	31,27mm 22,07mm
Peso	4,75g

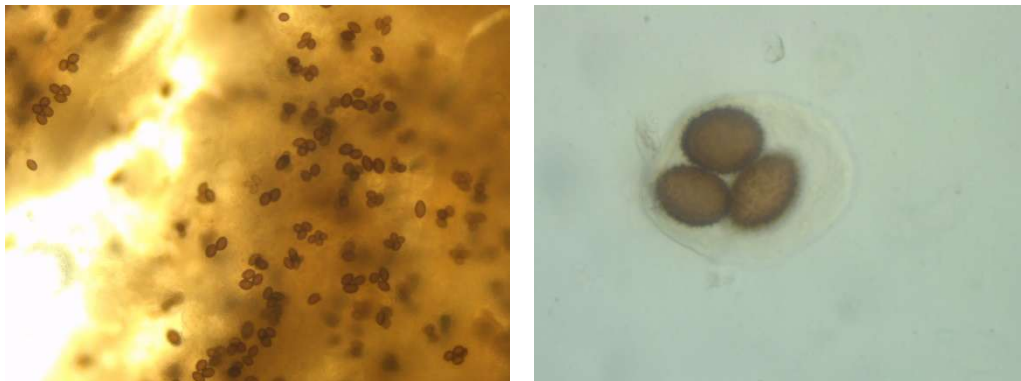


Figura 14.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 014-24 (derecha).

TE 015- 24 Bronchales 1

Especie	<i>Elaphomyces granulatus</i>
Fecha de recolección	26/11/24
Localización	Orihuela del Tremedal (Teruel)
Datos de interés	Recolectada en el puerto de Orihuela
Tamaño	24,5 mm 26,5 mm
Peso	10,3 g

La trufa de ciervo (*Elaphomyces granulatus*)

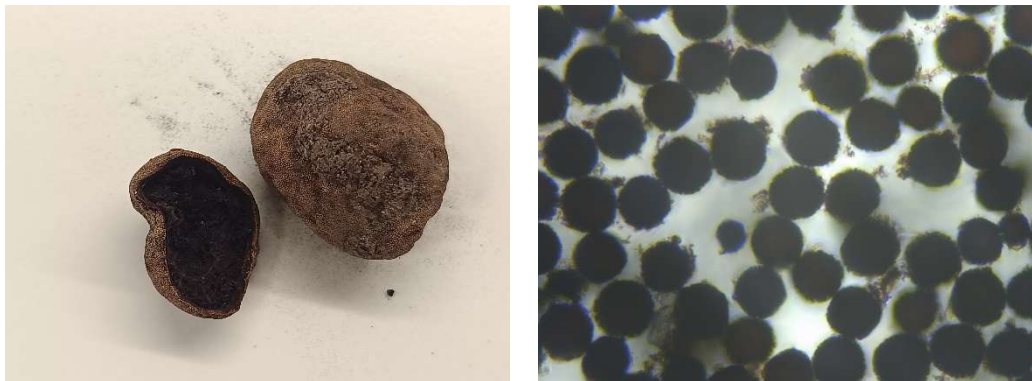


Figura 15.- Carpóforos de *Elaphomyces granulatus* (izquierda) y esporas (derecha).

Elaphomyces granulatus es un hongo hipogeo no comestible, perteneciente al grupo de los ascomicetos. Su cuerpo fructífero es globoso, de 2 a 5 cm de diámetro, con una superficie externa granulosa y verrugosa, de color ocre a pardo. En su interior, la gleba es inicialmente blanca, volviéndose oscura y pulverulenta al madurar. Su olor es suave de joven, pero se vuelve fuerte y desagradable con el tiempo, recordando al ajo. Fructifica desde finales del verano hasta el otoño, creciendo bajo tierra en bosques de coníferas y caducifolios, especialmente en suelos ácidos y bien aireados. Forma micorrizas con árboles como pinos, abetos y hayas, contribuyendo al intercambio de nutrientes y al equilibrio del ecosistema forestal. Aunque no es tóxico, carece de valor culinario y puede causar molestias digestivas. Es una fuente de alimento importante para fauna silvestre como ciervos, jabalíes y ardillas, que también ayudan a dispersar sus esporas

TE 016- 25 El Campillo verano 1

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	32,46 mm 38,61 mm
Peso	19,92 g

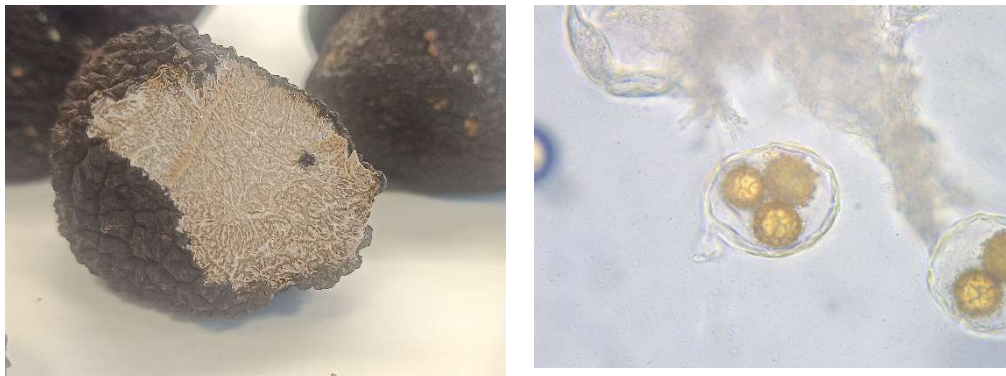


Figura 16.- Detalle de gleba (izda) y de carpóforo TE 016-25 (derecha).

Tuber aestivum, comúnmente llamada trufa de verano, es un hongo hipogeo comestible muy apreciado, aunque de menor valor gastronómico que otras trufas como *Tuber melanosporum*. Fructifica entre mayo y septiembre, desarrollándose bajo tierra en simbiosis con raíces de árboles como encinas, robles, avellanos y hayas, especialmente en suelos calizos y bien drenados. Su cuerpo fructífero es globoso, de color negro o marrón oscuro, con verrugas piramidales en la superficie. La gleba, o parte interna, es de color beige a avellana con vetas blancas bien marcadas, que se oscurece con la madurez. Su aroma es suave, terroso y ligeramente a nuez, lo que la convierte en una excelente opción para platos donde se busca un toque trufado sin enmascarar otros sabores. Aunque menos intensa que la trufa negra de invierno, su precio más accesible y su disponibilidad estival la hacen ideal para la cocina gourmet y el consumo general.

TE 017- 25 El Campillo verano 2

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	64,83 mm 49,50 mm
Peso	55,24 g

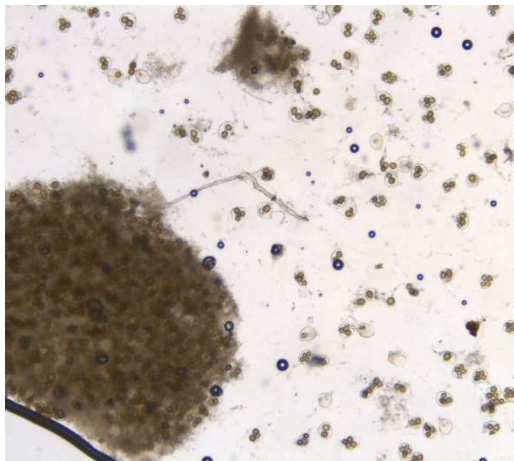


Figura 17.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascocarpo de la muestra TE 017-25 (derecha).

TE 018- 25 El Campillo verano 3

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	25,44 mm 15,46 mm
Peso	4,76 g

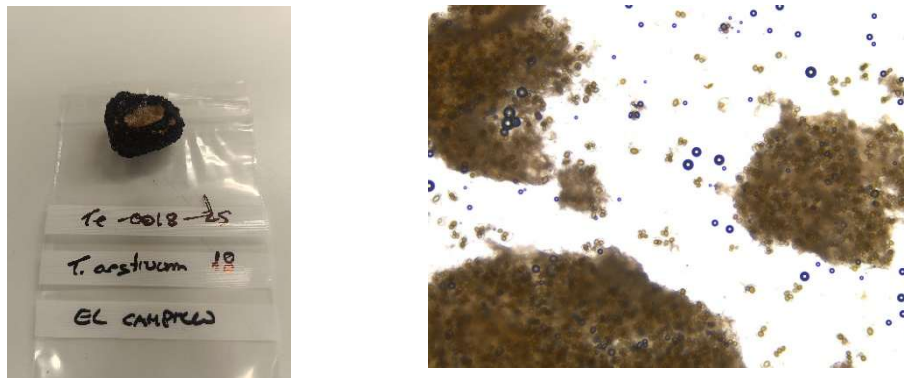


Figura 18.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 018-25 (derecha).

TE 0019- 25 El Campillo verano 4

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	25,90 mm 14,12 mm
Peso	3,10 g

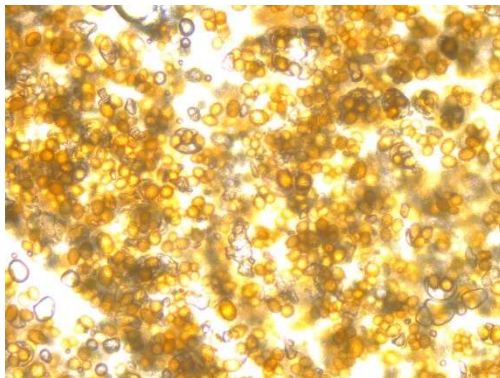


Figura 19.- Detalle de calidad esporal (izda) y de acocarp de la muestra TE 019-25 (derecha).

TE 0020- 25 El Campillo verano 5

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	30,17 mm 22,05 mm
Peso	7,46 g

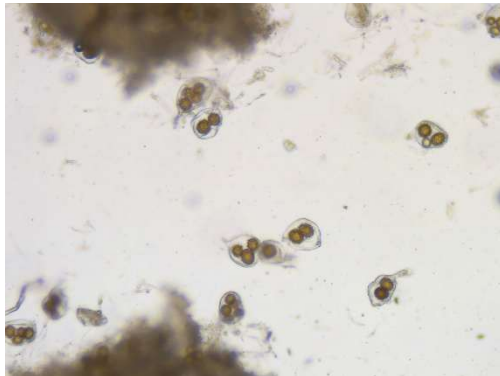


Figura 20.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascocarpo de la muestra TE 020-25 (derecha).

TE 0021- 25 El Campillo verano 6

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	49,09 mm 40,42 mm
Peso	39,30 g

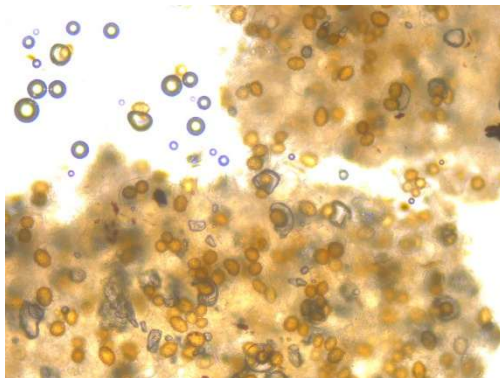


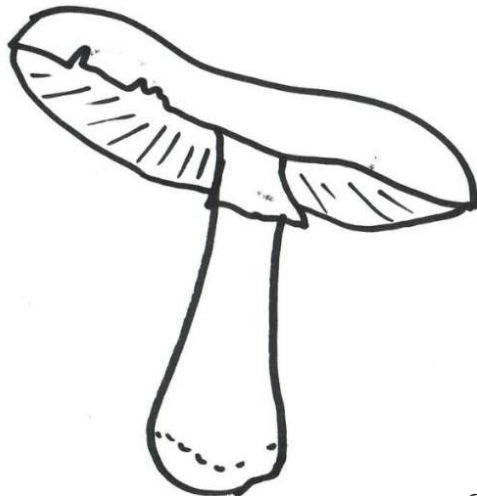
Figura 21.- Detalle de calidad esporal (izda) y de ascospora con tres esporas de la muestra TE 0021-25 (derecha).

TE 0022- 25 El Campillo verano 7

Especie	<i>T. aestivum</i>
Fecha de recolección	30/7/25
Localización	El Campillo (Teruel)
Datos de interés	
Tamaño	74,08 mm 47,32 mm
Peso	65,22 g



Figura 22.- Detalle de ascocarpo (izda) y de la muestra TE 022-25 (derecha).



HONGOS EPIGEOS

EP-0001-25 Marzuelo

Especie	<i>Hygrophorus marzuolus</i>
Nombre común	Marzuelo
Fecha de recolección	1/04/25
Localización	Bronchales
Hábitat	Pinar



Figura 23.- Procesado de la muestra de marzuelo (*Hygrophorus marzuolus*) e imagen de dos ejemplares en campo, correspondientes a la entrada EP-0001-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Hygrophorus marzuolus, conocido como marzuelo, es una seta comestible muy apreciada que aparece a finales del invierno y principios de la primavera, siendo una de las primeras especies en fructificar de la campaña. Su hábitat natural se encuentra en bosques de coníferas, especialmente pinares de montaña, como los del Pirineo aragonés, Ibérica turolense y el Moncayo, donde crece semienterrado entre la hojarasca y el musgo. Su color grisáceo y su forma poco llamativa dificultan su localización, lo que lo convierte en un tesoro para los micólogos y recolectores experimentados. De textura firme y sabor suave, el marzuelo es muy valorado en la gastronomía por su versatilidad en guisos, revueltos y salteados. Además, su aparición temprana lo convierte en un indicador del inicio de la temporada micológica.

EP-0002-25 Colmenilla

Especie	<i>Morchela spp.</i>
Nombre común	Colmenilla
Fecha de recolección	15/04/25
Localización	El Toril
Hábitat	Pinar



Figura 24.- Ejemplar de colmenilla (*Morchela spp.*) correspondiente a la entrada EP-0002-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Morchella spp., conocidas comúnmente como colmenillas, son un grupo de setas comestibles muy apreciadas por su sabor delicado y su textura única. Se reconocen fácilmente por su característico sombrero alveolado, similar a un panal de abeja. En Aragón, pueden encontrarse en primavera, especialmente en zonas húmedas de montaña, claros de bosques caducifolios, pinares y áreas quemadas recientemente, donde fructifican con abundancia. Aunque son comestibles y muy valoradas en la alta cocina, especialmente en salsas, guisos y platos de carne, es fundamental cocinarlas adecuadamente, ya que crudas pueden resultar tóxicas. Existen varias especies dentro del género *Morchella*, algunas difíciles de diferenciar entre sí, por lo que se recomienda precaución en su recolección. Tienen un importante papel ecológico como descomponedoras en los ecosistemas forestales.

EP-0003-25 Seta de chopo

Especie	<i>Cyclocybe aegerita</i>
Nombre común	Seta de chopo
Fecha de recolección	15/04/25
Localización	San Blas
Hábitat	Bosque de ribera



Figura 25.- Ejemplar de seta de chopo (*Cyclocybe aegerita*.) correspondientes a la entrada EP-0003-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Cyclocybe aegerita, comúnmente llamada seta de chopo, es una especie comestible muy apreciada tanto en la recolección silvestre como en el cultivo. En Aragón, se encuentra principalmente en otoño y primavera, creciendo sobre madera muerta o debilitada de árboles de ribera como chopos, álamos y sauces, especialmente en zonas húmedas y sombrías. Su sombrero es de color marrón claro a oscuro, con láminas blancas que se oscurecen con la edad, y su pie es fibroso y alargado. Es una seta de carne tierna, con un sabor suave y agradable, lo que la convierte en un ingrediente versátil en la cocina, ideal para salteados, arroces y guisos.

EP-0004-25 Colmenilla

Especie	<i>Morchela spp.</i>
Nombre común	Colmenilla
Fecha de recolección	19/5/25
Localización	El Toril
Hábitat	Pinar



Figura 26.- Ejemplar de colmenilla (*Morchela spp.*) correspondiente a la entrada EP-0004-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

EP-0005-25 Marzuelo

Especie	<i>Hygrophorus marzuolus</i>
Nombre común	Marzuelo
Fecha de recolección	19/5/25
Localización	Bronchales
Hábitat	Pinar



Figura 27.- Ejemplar de marzuelo (*Hygrophorus marzuolus*) correspondiente a la entrada EP-0005-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

EP-0006-25 Perretxico

Especie	<i>Calocybe gambosa</i>
Nombre común	Perretxico
Fecha de recolección	3/6/25
Localización	Guadalaviar
Hábitat	Pastizal



Figura 28.- Ejemplares de perretxico (*Calocybe gambosa*) correspondientes a la entrada EP-0006-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Calocybe gambosa, conocida como perretxico o seta de San Jorge, es una de las setas comestibles más apreciadas en la gastronomía tradicional del norte de España. Su aparición temprana, entre abril y junio, coincide con la festividad de San Jorge, de ahí su nombre común. En Aragón, se encuentra en praderas, pastizales de montaña y claros de bosques caducifolios, especialmente en zonas con suelos calizos. Se reconoce por su sombrero blanco o crema, su carne compacta y su característico aroma harinoso. Es muy valorada por su sabor delicado y textura firme, siendo protagonista de numerosos platos tradicionales, como revueltos, guisos o simplemente salteada.

EP-0007-25 Rebozuelo

Especie	<i>Cantharellus pallens</i>
Nombre común	Rebozuelo
Fecha de recolección	16/06/25
Localización	Moncayo
Hábitat	Robledal



Figura 29.- Ejemplares de marzuelo (*Cantharellus pallens*) correspondientes a la entrada EP-0007-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Cantharellus pallens es una seta comestible muy apreciada, estrechamente emparentada con el rebozuelo común (*Cantharellus cibarius*), aunque se distingue por su color más pálido, casi blanco o crema. En Aragón, se encuentra principalmente en bosques de frondosas como robledales y hayedos, aunque también puede aparecer en pinares, especialmente en suelos calizos y bien drenados. Fructifica en verano y otoño, a menudo en grupos dispersos o formando hileras. Su carne es firme, con un aroma afrutado característico que recuerda al albaricoque, y un sabor suave y agradable. En la cocina, es muy valorada por su textura carnosa y su capacidad para realzar platos de carne, arroces o revueltos. Además, su resistencia a la descomposición la hace ideal para la conservación mediante secado o congelación

EP-0008-25 Seta de chopo

Especie	<i>Cyclocybe aegerita</i>
Nombre común	Seta de chopo
Fecha de recolección	22/10/25
Localización	San Blas
Hábitat	Bosque de ribera



Figura 30.- Ejemplare de seta de chopo (*Cyclocybe aegerita*.) correspondientes a la entrada EP-0008-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

EP-0009-25 *Craterellus lutescens*

Especie	<i>Craterellus lutescens</i>
Nombre común	<i>Trompeta amarilla</i>
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Pinar



Figura 31.- Ejemplares de trompeta amarilla (*Craterellus lutescens*.) correspondientes a la entrada EP-0009-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Craterellus lutescens, conocido como trompeta amarilla, es una seta comestible muy apreciada por su sabor delicado y su aroma afrutado. Se caracteriza por su forma de trompeta, con un sombrero delgado y ondulado de color anaranjado a amarillento, y un pie hueco que se estrecha hacia la base. En Aragón, aparece en otoño, especialmente en pinares húmedos y musgosos de montaña, donde forma grupos numerosos. Aunque menos conocida que su pariente *Craterellus cornucopioides*, es muy valorada en la cocina por su textura tierna y su capacidad para intensificar el sabor de guisos, arroces y salsas. Además, se presta muy bien al secado, lo que permite conservar su aroma durante largos periodos. Su recolección debe hacerse con cuidado para evitar confusiones con especies similares no comestibles y para preservar su hábitat.

EP-0010-25 *Pleurotus eryngii*

Especie	<i>Pleurotus eryngii</i>
Nombre común	Seta de cardo
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Pastizal



Figura 32.- Ejemplares de seta de cardo (*Pleurotus eryngii*.) correspondientes a la entrada EP-0010-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Pleurotus eryngii, conocido como seta de cardo, es una de las setas silvestres más apreciadas en la gastronomía mediterránea. En Aragón, crece de forma natural en otoño e invierno, especialmente en zonas esteparias y pastizales donde abunda el cardo corredor (*Eryngium campestre*), con el que mantiene una relación saprobia y parcialmente parasitaria. Su sombrero es carnoso, de color marrón claro, y su pie es robusto y blanco, con una textura firme que recuerda a la carne. Esta consistencia, junto con su sabor delicado y ligeramente dulce, lo convierte en un ingrediente muy valorado en la cocina, ideal para asar, saltear o preparar a la plancha. Además, es una de las pocas especies silvestres que también se cultivan a nivel comercial, lo que ha favorecido su disponibilidad durante todo el año.

EP-0011-25 *Hydnum pallidum*

Especie	<i>Hydnum pallidum</i>
Nombre común	<i>Lengua de vaca</i>
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Pinar



Figura 33.- Ejemplares de *Hydnum pallidum* (Lengua de vaca.) correspondientes a la entrada EP-0011-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Hydnum pallidum es una seta comestible, aunque menos conocida que otras especies más populares. Se caracteriza por su sombrero de color blanco a crema pálido y, sobre todo, por su himenio formado por espinas o agujones en lugar de láminas, una característica distintiva del género *Hydnum*. En Aragón, aparece en otoño, principalmente en bosques de frondosas como hayedos y robledales, aunque también puede encontrarse en pinares. Fructifica en suelos húmedos y bien aireados, a menudo en grupos. Su carne es firme, blanca y de sabor suave, con un ligero toque dulce, lo que la convierte en un ingrediente muy versátil en la cocina, ideal para salteados, cremas y guisos. Además, es una especie poco atacada por insectos y se conserva bien tras la recolección.

EP-0012-25

Craterellus cornucopioides

Especie	<i>Craterellus cornucopioides</i>
Nombre común	<i>Trompeta de los muertos</i>
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Encinar



Figura 34.- Ejemplares de trompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*.) correspondientes a la entrada EP-0012-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Craterellus cornucopioides, conocida como trompeta de los muertos, es una seta comestible muy apreciada por su intenso aroma y sabor, especialmente tras el secado. Su aspecto inconfundible, con forma de trompeta hueca y color negro o gris oscuro, puede dificultar su localización en el bosque, ya que se camufla fácilmente entre la hojarasca. En Aragón, aparece en otoño, principalmente en hayedos, robledales y pinares húmedos, donde fructifica en grupos numerosos. Aunque su apariencia pueda parecer poco atractiva, es muy valorada en la cocina por su capacidad para potenciar sabores en salsas, guisos y platos de carne. Se conserva muy bien deshidratada, lo que permite disfrutarla durante todo el año. Su recolección debe hacerse con cuidado para evitar confusiones con especies no comestibles. Además de su valor gastronómico, cumple un papel ecológico importante como descomponedora en los ecosistemas forestales.

EP-0013-25 *Lactarius sanguifluus*

Especie	<i>Lactarius sanguifluus</i>
Nombre común	Rebollón, niscalo
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Pinar



Figura 35.- Ejemplares de rebollón (*Lactarius sanguifluus*) correspondientes a la entrada EP-0013-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Lactarius sanguifluus, conocido como niscalo de sangre o robellón morado, es una seta comestible muy apreciada en Aragón, especialmente en zonas de pinares silvestres. Se distingue por su color anaranjado con tonos vinosos o púrpuras y por exudar un látex rojizo al cortarse, a diferencia del *Lactarius deliciosus*, cuyo látex es más anaranjado. Fructifica en otoño, en suelos ácidos y bien drenados, formando micorrizas con pinos, especialmente *Pinus nigra* y *Pinus sylvestris*. Su carne es compacta, de sabor suave y ligeramente afrutado, lo que la convierte en un ingrediente muy valorado en la cocina tradicional, donde se consume a la plancha, en escabeche o en guisos. Es una de las especies más recolectadas en Aragón.

EP-0014-25 *Boletus edulis*

Especie	<i>Boletus edulis</i>
Nombre común	Porro, boletus
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Robledal



Figura 36.- Ejemplares de porro (*Boletus edulis*) correspondientes a la entrada EP-0014-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Boletus edulis, conocido como porro, hongo calabaza o “ceps”, es una de las setas silvestres más apreciadas por su excelente calidad gastronómica. En Aragón, se encuentra principalmente en otoño, aunque también puede aparecer en primavera en zonas de montaña. Habita en bosques de coníferas y frondosas, especialmente hayedos, robledales y pinares, donde forma micorrizas con las raíces de los árboles. Se reconoce por su sombrero carnoso de color marrón, su pie robusto con una característica red de tonos blanquecinos y su himenio formado por tubos en lugar de láminas. Su carne es blanca, firme y de sabor delicado, ideal para consumir a la plancha, en arroces, cremas o guisos. Además, se conserva muy bien deshidratado o congelado.

EP-0015-25 *Cantharellus cibarius*

Especie	<i>Cantharellus cibarius</i>
Nombre común	Rebozuelo
Fecha de recolección	24/10/25
Localización	Teruel
Hábitat	Encinar



Figura 37.- Ejemplares de rebozuelo (*Cantharellus cibarius*) correspondientes a la entrada EP-0015-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Cantharellus cibarius, conocido como rebozuelo, es una seta silvestre muy apreciada por su valor gastronómico y su aroma afrutado, que recuerda al albaricoque. Se distingue por su color amarillo intenso, su forma de embudo y sus pliegues decurrentes en lugar de láminas verdaderas. En Aragón, aparece desde finales de primavera hasta el otoño, especialmente en bosques de coníferas y frondosas, como pinares, hayedos y robledales, donde forma micorrizas con los árboles. Su carne es firme, de sabor suave y ligeramente dulce, lo que la convierte en un ingrediente versátil en la cocina, ideal para salteados, tortillas, cremas y guisos. Además, es una especie resistente a la descomposición y poco atacada por insectos, lo que facilita su conservación.

EP-0016-25

Hygrophoropsis aurantiaca

Especie	<i>Hygrophoropsis aurantiaca</i>
Nombre común	Falso rebozuelo
Fecha de recolección	6/11/25
Localización	Bonchales
Hábitat	Pinar



Figura 38.- Ejemplares de falso rebozuelo (*Hygrophoropsis aurantiaca*) correspondientes a la entrada EP-0016-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Hygrophoropsis aurantiaca, comúnmente llamado falso rebozuelo, es una seta de color naranja vivo que puede confundirse fácilmente con el apreciado *Cantharellus cibarius*, aunque presenta diferencias notables como sus láminas densas, delgadas y bifurcadas, a diferencia de los pliegues del rebozuelo. Su sombrero es convexo, luego aplanado y finalmente embudado, con margen enrollado en ejemplares jóvenes. El pie es anaranjado, más oscuro en la base, y la carne es escasa, blanda y algo tenaz, con sabor ligeramente amargo y sin olor distintivo. Aparece en otoño e inicios del invierno, principalmente en bosques de coníferas, especialmente pinares silvestres y laricios, donde crece de forma gregaria sobre restos de madera. Aunque es técnicamente comestible, su valor culinario es bajo y puede causar molestias digestivas en algunas personas, por lo que su consumo no se recomienda. En la cocina, ennegrece al secarse y su sabor no compensa el riesgo de confusión con especies tóxicas como *Omphalotus olearius*.

EP-0017-25 *Hypholoma capnoides*

Especie	<i>Hypholoma capnoides</i>
Nombre común	Hifoloma de láminas grises
Fecha de recolección	6/11/25
Localización	Bonchales
Hábitat	Pinar



Figura 39.- Ejemplares de hifoloma de láminas grises (*Hypholoma capnoides*) correspondientes a la entrada EP-0017-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Hypholoma capnoides es una seta que crece en racimos sobre madera en descomposición, especialmente en tocones de coníferas, aunque también puede encontrarse en planifolios. En Aragón, aparece principalmente en otoño, aunque también puede fructificar en primavera y veranos húmedos. Su sombrero es de color ocre-amarillento a anaranjado, con láminas inicialmente blanquecinas que se tornan grisáceas o violáceas con la madurez. El pie es esbelto, hueco y de color marrón claro, con restos de cortina blanquecina. Aunque es técnicamente comestible y tiene un sabor suave y dulce, su consumo no se recomienda, ya que puede confundirse fácilmente con especies tóxicas como *Hypholoma fasciculare* o *Galerina marginata*, potencialmente mortal. Su valor gastronómico es bajo, y su recolección implica un riesgo innecesario. A pesar de ello, cumple un papel ecológico importante como descomponedor en los ecosistemas forestales. Muy frecuente en zonas donde se han desarrollado trabajos selvícolas.

EP-0018-25 *Lactarius deliciosus*

Especie	<i>Lactarius deliciosus</i>
Nombre común	Rebollón
Fecha de recolección	8/11/25
Localización	Rubiales
Hábitat	Pinar



Figura 40.- Ejemplares de rebollón (*Lactarius deliciosus*) correspondientes a la entrada EP-0018-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Lactarius deliciosus, conocido como niscaló o robellón, es una seta comestible muy popular en la península ibérica, especialmente en regiones como Aragón, donde abunda en pinares de montaña y repoblaciones de *Pinus nigra* y *Pinus sylvestris*. Fructifica en otoño, tras las primeras lluvias, y se reconoce por su color anaranjado, látex del mismo tono que se vuelve verdoso al contacto con el aire, y su sombrero deprimido en el centro. Su carne es compacta, de sabor suave y ligeramente resinoso, muy apreciada en la cocina tradicional, donde se consume a la plancha, en guisos o en conserva. Aunque no es tan delicado como otras setas, su textura firme y su abundancia lo convierten en un ingrediente básico de la gastronomía micológica.

EP-0019-25 *Hygrophorus gliocyclus*

Especie	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>
Nombre común	Llanega blanca
Fecha de recolección	8/11/25
Localización	Rubiales
Hábitat	Pinar



Figura 41.- Ejemplares de llanega blanca (*Hygrophorus gliocyclus*) correspondientes a la entrada EP-0019-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Hygrophorus gliocyclus, comúnmente llamado llanega blanca o higróforo viscoso, es una seta comestible que destaca por su aspecto viscoso y su color amarillo pálido. Su sombrero, de 3 a 9 cm, es muy glutinoso en tiempo húmedo y presenta un borde incurvado. Las láminas son espaciadas, gruesas y de color crema a ocre pálido, mientras que el pie es firme, lleno y algo más seco que el sombrero, con un pseudoanillo mucoso. Su carne es blanca, espesa y de sabor dulce y suave, aunque con un olor poco perceptible. Fructifica en otoño, especialmente bajo pinos silvestres (*Pinus sylvestris*), siendo frecuente en pinares húmedos. Aunque es comestible, se recomienda retirar su cutícula viscosa antes de cocinarla. En la cocina, se valora por su textura y capacidad para enriquecer guisos, salsas y platos de carne, especialmente de ave o ternera. Su aspecto puede llevar a confusión con otras especies, por lo que se recomienda una identificación cuidadosa

EP-0020-25 *Clitocybe geotropa*

Especie	<i>Clitocybe geotropa</i>
Nombre común	Platera
Fecha de recolección	8/11/25
Localización	Rubiales
Hábitat	Pinar



Figura 41.- Ejemplares de platera (*Clitocybe geotropa*) correspondientes a la entrada EP-0020-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Clitocybe geotropa, conocida como seta platera, es una seta comestible de gran tamaño y muy apreciada en la gastronomía tradicional. Se reconoce por su sombrero embudado con mamelón central, de color beige a ocre, que puede alcanzar hasta 25 cm de diámetro. Sus láminas son decurrentes, apretadas y del mismo tono que el sombrero. El pie es robusto, fibroso y más claro que el sombrero, aunque suele desecharse por su dureza. Su carne es blanca, firme y desprende un agradable aroma a almendras. Fructifica en otoño e invierno, formando grandes corros de bruja en praderas, claros de bosques de frondosas y pinares, especialmente en suelos calizos. Aunque es un buen comestible, se recomienda consumir ejemplares jóvenes, ya que los viejos se vuelven coriáceos. También puede secarse y usarse como condimento. Su tamaño y forma la hacen fácil de identificar, aunque puede confundirse con especies similares no tóxicas.

EP-0021-25 *Hygrophorus gliocyclus*

Especie	<i>Hygrophorus gliocyclus</i>
Nombre común	Llanega blanca
Fecha de recolección	18/11/25
Localización	Mosqueruela
Hábitat	Pinar



Figura 42.- Ejemplares de llanega blanca (*Clitocybe geotropa*) correspondientes a la entrada EP-0021-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

Ejemplar obtenido en la zona de actuación de los trabajos de gestión forestal en la zona de Pinar ciego, del municipio de Mosqueruela

EP-0022-25 *Tricholoma terreum*

Especie	<i>Tricholoma terreum</i>
Nombre común	Fredolic, negrilla
Fecha de recolección	18/11/25
Localización	Mosqueruela
Hábitat	Pinar

Ejemplar obtenido en la zona de actuación de los trabajos de gestión forestal en la zona de Pinar ciego, del municipio de Mosqueruela. *Tricholoma terreum*, conocido como negrilla o fredolic, es un hongo micorrícico que crece en suelos ácidos, principalmente bajo coníferas como pinos, formando asociaciones simbióticas. Aparece en otoño, a menudo en grupos numerosos. Su sombrero es gris oscuro, fibriloso, con bordes más claros; las láminas son blancas y el pie cilíndrico, también blanquecino. Es un hongo comestible, aunque de calidad culinaria discreta: su carne es fina, poco aromática y se deteriora rápido. Se utiliza en cocina para salteados, guisos o mezclado con otras setas más sabrosas, aportando textura y volumen. Conviene cocinarlo bien y evitar confusiones con especies tóxicas del mismo género, como *Tricholoma pardinum*.



Figura 43.- Ejemplares de fredolic (*Tricholoma terreum*) correspondientes a la entrada EP-0022-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

EP-0023-25 *Suillus luteus*

Especie	<i>Suillus luteus</i>
Nombre común	Boleto anillado
Fecha de recolección	18/11/25
Localización	Mosqueruela
Hábitat	Pinar

Suillus luteus, conocido como boleto anillado o baboso, es un hongo micorrícico que vive asociado principalmente a pinos, en suelos ácidos y bien drenados. Fructifica en otoño, a menudo en grandes cantidades tras lluvias. Su sombrero es viscoso y marrón oscuro, con cutícula separable; las láminas están sustituidas por tubos amarillos y el pie, cilíndrico, presenta un anillo membranoso característico. Es comestible y apreciado, aunque requiere retirar la cutícula y el anillo antes de cocinar para evitar digestiones pesadas. Su carne es blanda, de sabor suave, ideal para salteados, sopas y conservas, especialmente en vinagre o congelado tras breve cocción. Destaca por su aporte de textura y por combinar bien con carnes y arroces.



Figura 44.- Ejemplares de boleto anillado (*Suillus luteus*) correspondientes a la entrada EP-0023-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.

EP-0024-25 *Collybia nuda*

Especie	<i>Collybia nuda</i>
Nombre común	Pie azul
Fecha de recolección	25/11/25
Localización	Teruel
Hábitat	<i>Pinus nigra</i>

Collybia nuda, conocida como pie azul o wood blewit, es un hongo comestible de la familia Clitocybaceae. Presenta un sombrero de 5-12 cm, inicialmente convexo y después aplanado, de color violeta que se atenúa con la edad. Sus láminas son apretadas, de tono lila a crema, y el pie es cilíndrico, sin anillo, también violáceo. La esporada es rosada. Destaca por su aroma afrutado y agradable. Es muy apreciada en gastronomía por su textura firme y sabor suave, aunque debe consumirse bien cocinada. Crece en otoño e invierno sobre hojarasca y restos vegetales, en bosques caducifolios y de coníferas, y también en jardines y parques. Se distribuye ampliamente en Europa y Norteamérica, siendo una especie saprófita que contribuye al reciclaje de materia orgánica.



Figura 45.- Ejemplares de pie azul (*Collybia nuda*) correspondientes a la entrada EP-0024-25 del banco de conservación de recursos genéticos de especies fúngicas de interés socioeconómico.