

NOTA

***Morchella esculenta* (Morchellaceae, Ascomycota) en los bosques de las Yungas de Argentina**

Daniele, Graciela M.; Alejandra G. Becerra

Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV) y Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (UNC). C.C. 495, (5000) Córdoba, Argentina. gdaniele5@yahoo.com; abecerra@efn.uncor.edu

► **Resumen** — Daniele, Graciela M.; Alejandra G. Becerra. 2013 “*Morchella esculenta* (Morchellaceae, Ascomycota) en los bosques de las Yungas de Argentina”. *Lilloa* 50 (1). *Morchella esculenta* (L.) Pers. se la cita por primera vez para los bosques de las Yungas de Argentina fructificando durante la estación de otoño. Se amplía su área de distribución en el país.

Palabras clave: *Morchella*, Ascomycota, Yungas.

► **Abstract** — Daniele, Graciela M.; Alejandra G. Becerra. 2013 “*Morchella esculenta* (Morchellaceae, Ascomycota) in the forest of the Yungas from Argentina”. *Lilloa* 50 (1). *Morchella esculenta* (L.) Pers. is described as a new record in the Yungas forests of Argentina fruiting during the autumn season. The geographical distribution of *M. esculenta* is enlarged within the country.

Keywords: *Morchella*, Ascomycota, Yungas.

INTRODUCCIÓN

Las colmenillas o morillas (*Morchella* spp.) son hongos comestibles cotizados a nivel mundial (Mc Ilvaine y Macadán, 1973; Molina *et al.*, 1993; Alexopoulos *et al.*, 1996) que crecen en un amplio rango de hábitats desde Canadá a través de México y Panamá a lo largo de toda la Cordillera de los Andes (Gamundí, 1983).

Hasta el momento se han citado 6 especies de *Morchella* para la Argentina: *M. conica* Pers. (Catamarca, Río Negro y Chubut), *M. patagonica* Speg. (Catamarca y Río Negro), *M. elata* Fr. (Neuquén, Río Negro y Tierra del Fuego), *M. intermedia* Boud. (Río Negro), *M. esculenta* (Córdoba) y *Morchella* sp. (Chubut, Neuquén, Río Negro y Tierra del Fuego) (Spegazzini 1909, 1912; Gamundí, 1975; Domínguez, 1987; Gamundí *et al.*, 2004).

Las distintas especies de *Morchella* fructifican en general en primavera tanto en el hemisferio Norte como en el Sur. Sin embargo, Domínguez (1987) citó a *M.*

esculenta como de ocurrencia otoñal en las Sierras Chicas de la provincia de Córdoba.

Con el propósito de conocer la diversidad de especies micorrícicas y no micorrícicas asociados a los bosques de *Alnus acuminata* Kunth de las Yungas en la República Argentina, se realizaron expediciones micológicas en las provincias de Tucumán, Catamarca y Jujuy.

MATERIALES Y MÉTODOS

Se coleccionaron ejemplares de *M. esculenta* creciendo sobre materia orgánica, en el piso del aliso del cerro (*A. acuminata*), durante la estación de otoño en la provincia de Tucumán (Argentina). Las colecciones fueron realizadas en los años 1999 y 2007. Las preparaciones microscópicas se realizaron utilizando los siguientes medios de montaje KOH, floxina y solución de Melzer (IKI) y posteriormente observadas con microscopio óptico (Nikon- E200). Los materiales colectados fueron secados y depositados en el herbario del Museo Botánico de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba (CORD).

RESULTADOS

Morchella esculenta (L.) Pers., Syn. Meth. Fung.: 618, 1801.

Descripción e ilustración: Domínguez (1987).

Morchella esculenta posee un sombrero estipitado pluri-alveolado (4,5 cm de alto x 4 cm de ancho) lo que le da aspecto de panal («colmenilla») y pie de 6 cm de alto que se ensancha hacia la base del mismo (2 cm de ancho), todo el ascoma es hueco.

Materiales estudiados.— ARGENTINA. Prov. Tucumán, Dpto. Tafí del Valle, 06-V-1999, Daniele 184 (CORD); Dpto. Trancas, Las Trancas, 22-III-2007, Robledo 959 (CORD).

Observaciones.— Las especies de *Morchella* fructifican dependiendo de la región geográfica y de las condiciones ambientales en las que se encuentren. Las especies silvestres de *Morchella* poco cocidas pueden ocasionar trastornos digestivos y neurológicos debido a la presencia de toxinas termolábiles que desaparecen tras una cocción prolongada o al ser desecadas. Hasta el momento, no se ha podido establecer que existan relaciones micorrízicas sino más bien edáficas, ya que pueden crecer en cualquier sitio con materia orgánica. Se comercializan frescas o deshidratadas en la zona donde son cosechadas. Se dice que fructifican mejor en bosques incendiados, allí, luego de una lluvia, no fallan.

Morchella esculenta se la cita por primera vez en la Yunga Argentina, fructificando durante la estación de otoño.

BIBLIOGRAFÍA

- Alexopoulos, C. J.; C. W. Mims & M. Blackwell. 1996. *Introductory Mycology*. 4th ed. Wiley, Nueva York, EEUU, 632 pp.
- Domínguez, L. 1987. Sobre la presencia de *Morchella esculenta* PERS. en Córdoba (Morchellaceae-Pezizales). *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica* 25: 79-84.
- Gamundí, I. 1975. Fungi, Ascomycetes Pezizales. En: S. A. Guarrera, I. J. Gamundí de Amos & D. Rabinovich de Halperin (editores). *Flora Criptogámica de Tierra del Fuego* 10: 185pp.
- Gamundí, I. 1983. Pezizales de América Tropical. *Anais do XXXIV Congresso Nacional de Botânica* I: 151-171. Simposios. Porto Alegre.
- Gamundí, I. J.; D. W. Minter; A. I. Romero; V. A. Barrera; A. L. Gaiotti; M. I. Messuti & M. Stecconi. 2004. Checklist of the Discomycetes (Fungi) of Patagonia, Tierra del Fuego and Adjacent Antarctic Areas. *Darwiniana* 42: 63-164.
- Mc Ilvaine, C. & R. Macadán. 1973. *One Thousand American Fungi*. New York: Dover publications.
- Molina, R.; T. O'Dell; D. A. Luoma; C. Michael & R. K. Michael. 1993. Biology, ecology, and social aspects of wild edible mushrooms in the forest's of the Pacific Northwest: a preface to managing commercial harvest. *Forest Service Gen. Tech. Rep. PNWGTR- 309*. Pacific Northwest Research Station. Department of Agriculture. Portland, OR, EEUU, 42 pp.
- Spegazzini, C. 1909. *Mycetes Argentinenses*. Serie 4. *Anales Museo Nacional de Historia Natural Buenos Aires* 19: 257-458.
- Spegazzini, C. 1912. *Mycetes Argentinenses*. Serie 6. *Anales Museo Nacional de Historia Natural Buenos Aires* 23: 1-146.