

**First ethnomycological record of *Fistulinella wolfeana* Singer & J. García as an edible species and some of its nutritional values**

**Primer registro etnomicológico de *Fistulinella wolfeana* Singer & J. García como una especie comestible y algunos valores nutricionales**

Daniel Robles-García <sup>1</sup>, Elhadi Yahia <sup>2</sup>, Jesús García-Jiménez <sup>3</sup>, Edgardo Ulises Esquivel-Naranjo <sup>4</sup>, Fidel Landeros <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Laboratorio de Ecología y Sistemática de Microorganismos, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro, México. <sup>2</sup>Laboratorio de Fitoquímicos y Nutrición Humana, Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro, México. <sup>3</sup>Instituto Tecnológico de Ciudad Victoria, México. <sup>4</sup>Laboratorio de Microbiología Molecular (LAMIMO), Facultad de Ciencias Naturales, Universidad Autónoma de Querétaro, México

## **RESUMEN**

Se registra por primera vez el uso de *Fistulinella wolfeana* como una especie ampliamente consumida en las comunidades Otomies de Tesquedó, Xajay y Tenasdá en el municipio de Amealco de Bonfil, estado de Querétaro, México, la cual forma parte de los recursos naturales aprovechados en temporada de lluvias. Esta especie se encuentra ampliamente distribuida en la franja central del país, por lo cual tiene el potencial de ser aprovechable. Se describen algunos de los valores nutricionales tanto en fresco como en seco, los cuales indican que es una especie de alto valor nutricional, además de presentar una alta capacidad antioxidante, casi del 90% de inhibición en diluciones 1:10 del extracto metanólico, valores comparables con otros miembros de la familia Boletaceae.

**PALABRAS CLAVE:** hongos comestibles, etnomicología, valores nutricionales, actividad antioxidante.

## **ABSTRACT**

The use of *Fistulinella wolfeana* is registered for the first time as a consumed specie in the Otomi communities of Tesquedó, Xajay and Tenasdá, Amealco de Bonfil Township in Querétaro State, Mexico, as part of the natural resources harvested in rainy season. It is widely distributed in the central strip of the country with high potential use. We describe here some nutritional values, for both fresh and dried specimens, which indicate its high nutritional value, and high antioxidant activity reaching values almost 90% of inhibition with 1:10 dilutions of methanolic extract, comparable values with other members of the Boletaceae family.

**KEYWORDS:** edible mushroom, ethnomycology, nutritional value, antioxidant activity.

Autor para correspondencia / Corresponding author:

Fidel Landeros

landeros@uaq.mx