

Etnobotánica, contribución al Desarrollo Sostenible de una zona rural. Ejemplo de aplicación en Casasimarro (Cuenca) y pueblos de alrededor.

JV. Mondéjar Peñaranda¹, C. Obón de Castro²

Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández
Carretera Beniel km 3.4, 03312 Orihuela (Alicante)

¹ Master MADRA, juan.mondejar@goumh.umh.es

² Departamento Biología Aplicada, cobon@umh.es

Resumen

El conocimiento y uso tradicional que las personas han venido realizando de los recursos vegetales de su entorno, ha contribuido al desarrollo sostenible y la biodiversidad de las diferentes zonas donde se encuentran. Esta sabiduría popular se ha transmitido de generación en generación, siendo estudiada por la etnobotánica. En este trabajo se ha realizado un inventario y análisis de los conocimientos de las diferentes especies de plantas y hongos, tanto silvestres como cultivadas, en el municipio de Casasimarro y seis localidades de alrededor (comarca de La Manchuela, Sur de Cuenca). El estudio ha contado con 30 informantes -de diferentes grupos de edad, intentando ser paritario en cuanto a sexo-, oriundos del lugar, con experiencia y conocimientos del campo y su biodiversidad de vegetales y hongos. Con los datos recogidos de manera metodológica, se han podido identificar 125 especies entre silvestres (58) y cultivadas (67) -correspondientes a 51 familias botánicas- con 199 usos divididos en 10 categorías, destacando el uso comestible muy por encima del resto. La investigación ha permitido recuperar una parte de los conocimientos para poder valorizarlos y constatar la existencia de la ruptura de la cadena de transmisión. Se ha podido conocer el papel del campo, plantas y hongos, la biodiversidad de los mismos, los conocimientos de uso, en determinadas categorías especialmente en la mujer, y su influencia en la sostenibilidad de las familias.

Palabras clave: etnobotánica, desarrollo sostenible, Agenda 2030, patrimonio cultural, biodiversidad.

Ethnobotany contribution to the Sustainable Development of a rural area. Example of application in Casasimarro (Cuenca) and surrounding towns.

Abstract

The traditional knowledge and use that people make of the plants in their habitat, has favored sustainable development and biodiversity in the different areas where they live. This traditional knowledge has been passed down from one generation to another, and ethnobotany documents it through studies. In this research, an inventory and analysis of the knowledge of the different species of plants and mushroom, both wild and cultivated, of the municipality of Casasimarro and six neighboring towns (La Manchuela region, South of Cuenca) was carried out. The study was supported by 30 local informants, of different age groups and almost equal in terms of sex, with experience and knowledge of the field and its plant and mushroom biodiversity. The data collected in a methodological way allowed the identification of 125 species and 51 families: 58 wild species and 67 cultivated species. 199 different uses divided into 10 categories were reviewed. Among the uses, human food stands out far above the rest. The correlation with botanical families has been established. The research has made it possible to recover a part of the knowledge, to be able to value it and to verify the existence of the rupture of the transmission chain. It has been possible to know the role of the country, plants and mushroom, their biodiversity, the knowledge of use (in certain categories mainly contributed by women), and their influence on the sustainability of families.

Keywords: ethnobotany, sustainable development, 2030 Agenda, cultural heritage, biodiversity.

1. Introducción

La Agenda 2030 abarca las dimensiones social, ambiental y económica a través de los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), los cuales están interrelacionados entre sí, lo que significa que el éxito de uno afecta al de los otros (ONU, 2015).

La etnobotánica tiene una naturaleza interdisciplinaria, una amplia variedad de enfoques y aplicaciones, que contribuyen a la consecución de los ODS y mejora la resiliencia de zonas rurales. Es una disciplina, relativamente joven, pues a finales del siglo XIX en EE.UU., fue Harshberger quien, a partir de las investigaciones del uso que las comunidades indio-americanas hacían de la vegetación, traza el objetivo del estudio de la utilización popular y tradicional que la humanidad hace de las plantas silvestres o cultivadas de una zona geográfica previamente determinada (Blanco y Morales, 1994). En una concepción más amplia esta disciplina estudia el lugar de las plantas en la cultura y la interacción directa de las personas con las plantas (Ford, 1978). Podría decirse que la etnobotánica es una disciplina que estudia el conocimiento y el uso tradicional de las plantas por el hombre, pues este obtiene de la naturaleza los recursos vegetales necesarios que le proporciona para la vida cotidiana, cubriendo gran parte de sus necesidades.

El conocimiento de las plantas y sus utilidades, tal vez proveniente de cientos o miles de años, es fruto de la observación y la práctica, resultado de la experiencia y potenciado por las necesidades del hombre. Los conocimientos se han ido transmitiendo de generación en generación en cada zona, y nos permiten valorar nuestros paisajes y sus diversos ecosistemas, por lo que hay que considerarlos como patrimonio cultural de los pueblos, y las plantas, paisajes y ecosistemas, patrimonio natural o cultivado de una zona (Pardo de Santayana y Gómez-Pellón, 2002).

Este conocimiento, contribuye al desarrollo sostenible de los territorios, lo que al tiempo de conocer los hábitats, ecosistemas y vegetación, nos permite tomar conciencia, proteger, mantener, hacer un uso sostenible y hasta restablecer estos hábitats y ecosistemas zonales donde se dan estas plantas que el hombre conoce y ha estado acostumbrado a utilizar, ya sean zonas de montaña, bosques, zonas cultivadas, eriales, humedales, proximidades de ríos o de masas temporales de agua.

El desarrollo de los usos y saberes sobre las plantas se vio muy potenciado hace unos años por las necesidades de todo tipo tras la postguerra española, pues el hambre en aquellos años, agudizó mucho los sentidos y el ingenio. De esta forma “los años del hambre” alimentaron mucho la imaginación para cubrir de recursos todas las necesidades del medio (Tejerina, 2010).

Estos saberes, en la actualidad, podrían fortalecer la capacidad de adaptación al cambio climático, a la vez que lo minimizan y contribuyen a la conservación de los ecosistemas. Mantienen la biodiversidad y ayudan a la lucha contra la desertificación y la degradación de suelos frente a los cultivos intensivos. “Si perdemos información perdemos capacidad de adaptación” (Di Castri, 2001) “... Cuanto mayor sea nuestra riqueza cultural o más ricos nuestros conocimientos científicos y populares, mejor documentados estaremos para resistir, para supervivir frente a los cambios, tan bruscos como imprevisibles, que nos toca vivir en la actualidad” (Villar, 2003).

Asociado al conocimiento etnobotánico hay que pensar en el papel que han tenido las personas del campo en la conservación *in situ* de los recursos fitogenéticos, manteniendo la variabilidad genética, desarrollando una mejora de aquellas especies más interesantes y utilizando de forma sostenible los recursos en las zonas rurales, tanto de plantas silvestres como de etnovariedades cultivadas, lo cual ha contribuido al desarrollo sostenible de estos lugares. Además, existen otras acciones indirectas como evitar la erosión genética de los vegetales, que cada día está creciendo, al reducirse el número de cultivos y variedades debido a la menor demanda de los mismos en el mercado global (Egea y González, 2012).

La salvaguarda de los recursos y conocimientos aportados referentes a la utilización por el hombre de las plantas, debería revertir de manera adecuada y equitativa al agricultor y darle derecho a participar plenamente de los beneficios que se deriven de su utilización y uso mejorados. Al igual debería darle derecho a participar en la adopción de decisiones, a nivel nacional, sobre asuntos relativos a la conservación y utilización sostenible de los recursos para alimentación, medicina, industria... ya que muchos de ellos son derechos de propiedad intelectual que deberían revertir en las comunidades locales (OMPI, 2001).

El estudio de datos etnobotánicos sirve de ayuda para poner en valor esta sabiduría transmitida generación tras generación, de manera que pueda servir para atraer de forma sostenible un turismo rural, con medidas que ayuden al emprendimiento, creatividad o innovación, como podría ser una denominación de origen como figura de protección de algún producto que cumpla los requisitos en el lugar, publicidad, tiendas especializadas, valorización de productos..., lo cual ayudaría a establecer vínculos económicos, sociales y ambientales positivos entre las zonas urbanas, periurbanas y rurales fortaleciendo el desarrollo, no solo ya local, sino también regional y nacional.

Mediante la educación ambiental, formal y no formal, pueden utilizarse los conocimientos recogidos, para promover el desarrollo sostenible y estilos de vida asociados y poder estar en armonía con la naturaleza, hábitat y ecosistemas de las plantas, y desvincular crecimiento económico y degradación del medio ambiente, al establecerse modelos sostenibles de consumo y producción, lo cual nos ayudará a adaptarnos al cambio climático, a mitigarlo, y tener una mejor salud entre otras cosas.

Etnobotánica, desarrollo sostenible y mujer tienen mucha relación unos con otros, ya que esta última, dado el día a día en el cuidado de una familia, ha tenido muchas experiencias y conocimientos de utilización de las plantas, ya sea en alimentación con recetas tradicionales que incluían plantas silvestres y cultivadas, con la conserva de alimentos o la utilización de las mismas como remedios caseros o fabricación de utensilios domésticos tales como escobas, entre otros.

En la provincia de Cuenca existe una publicación previa de un estudio de este tipo, el libro de Fajardo *et al.* (2007), el cual se ocupa de la comarca de la Serranía de Cuenca.

En este trabajo se ha realizado un inventario y análisis de los conocimientos de las diferentes especies de plantas y hongos, tanto silvestres como cultivadas, en el municipio de Casasimarro y seis localidades de alrededor (comarca de La Manchuela, Sur de Cuenca)

El estudio ha permitido reflexionar de como puede influir el conocimiento etnobotánico en la sostenibilidad y desarrollo de cualquier zona rural en consonancia con la Agenda 2030 y los 17 ODS que la integran.

2. Material y métodos.

2.1 Descripción de la zona estudio:

Casasimarro, centro del área de estudio, se encuentra al Sur de la provincia de Cuenca, limitando con las provincias de Albacete y Valencia, dentro de comarca de La Manchuela Conquense. El estudio se extiende a 6 localidades de alrededor, Quintanar del Rey, Villanueva de la Jara, Pozorrubielos de La Mancha, El Picazo, Sisante, y Villalgordo del Júcar (Figura 1).

Estas localidades se encuentran enclavadas en la mayor llanura de la península, lo que ha permitido la existencia de una agricultura extensiva en la que destacan el viñedo, el olivar y los cereales, a los que se unen los huertos familiares, muy extendidos en la comarca (Collado *et al.*, 2000). La vegetación natural se encuentra en zonas de pinar, terrenos de pastos, barbechos, zonas de lindes y la existente entre los cultivos.

El clima se caracteriza por veranos calurosos y un invierno que registra heladas muchos días (García de Pedraza, 1994). Una de las principales características de este tipo de clima es su gran sequía estival, con unas precipitaciones mínimas que suelen ser de tipo convectivo (García Marchante, 1997). Las lluvias oscilan entre los 350 y 450 mm (Collado *et al.*, 2000).

En el paisaje agrario además de los cultivos -en su mayoría en secano-, se encuentran entremezcladas masas de pino, carrascas aisladas y barbechos, algún erial y terrenos de pastos. En las cercanías del río Júcar, podemos encontrar mayores masas de pino carrasco, junto a terrenos de monte bajo.

La zona está caracterizada desde varios siglos atrás por los cultivos de trigo, cebada, centeno, avena, escaña, guijas, garbanzos, lentejas guisantes, melones, vino, azafrán y olivos (López, 1786-1789). Madoz (1845-1850) detalla incluso variedades de trigo: claro, jejar y chamorro, además de hablar cultivos comentados anteriormente. En el libro de estadísticas históricas del MAPA (Grupo de Estudios de Historia Rural, 1991), podemos ver estos cultivos: trigo, cebada, avena, centeno, maíz, escaña, tranquillón, garbanzos, habas, guisantes, judías, algarroba, lentejas, almortas, yeros, viñedo, olivar,

higuera, almendro, patatas, nabos, zanahorias, cebollas, ajos, cáñamo, esparto, remolacha, azafrán, melocotones, albaricoques, ciruelas, guindas, cerezas, manzanas, peras, higos. La única referencia a cultivos silvestres encontrada, la tenemos en el diccionario geográfico de López (1786-1789), que nos habla de las criadillas.

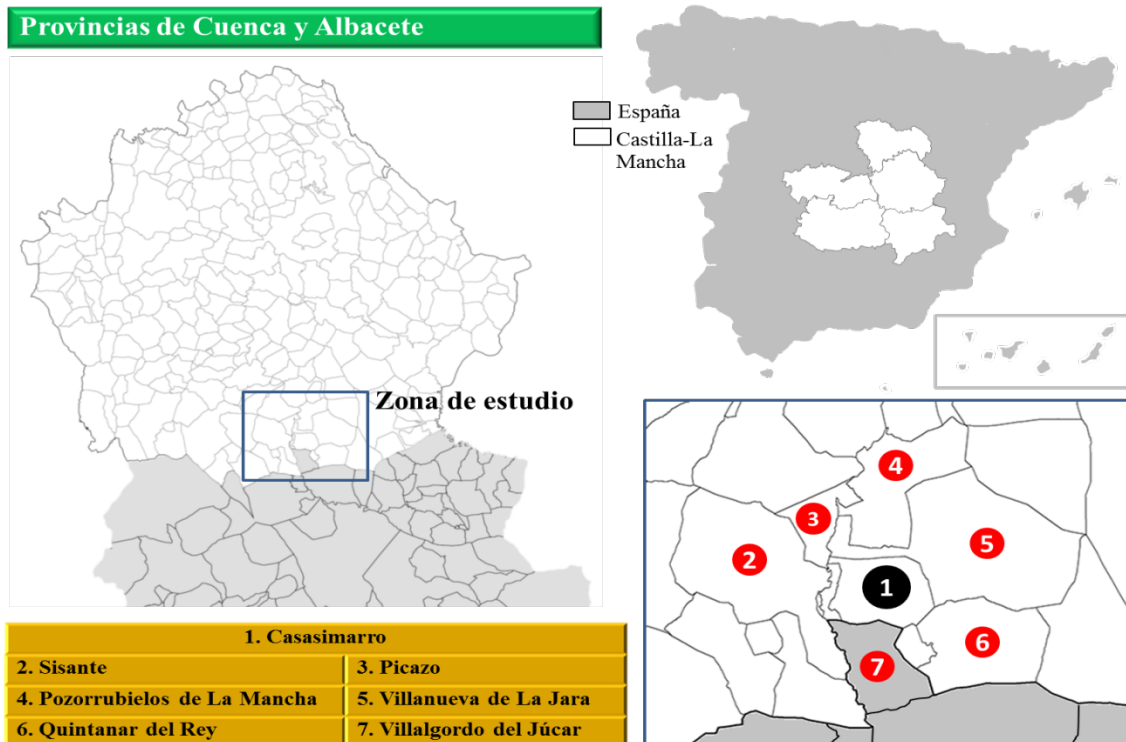


Figura 1. Zona de estudio.

2.2 Recogida información, metodología entrevistas y selección de participantes.

A partir de esta área sin información etnobotánica recogida existente, se realiza un laborioso proceso de recopilación de conocimientos, para inventariar sistemáticamente los usos tradicionales que se conocen en la zona, para lo que se selecciona una serie de informantes.

Como paso previo se analizan las posibilidades de la zona referentes a hábitats, ecosistemas, biodiversidad, condiciones de suelo, climatología, modos de vida de las gentes y procesos productivos. Se recogieron datos de estadísticas agrarias de la zona actuales y antiguas (López, 1786-1789; Madoz, 1845-1850; Grupo de Estudios de Historia Rural, 1991) y de trabajos etnográficos existentes de la provincia de Cuenca y Albacete (Casas, 1993; Collado *et al.*, 2000; Casas, 2012), además de grandes trabajos etnobotánicos recopilatorios (Fajardo *et al.*, 2007; Verde *et al.*, 1998; Tejerina, 2010; Blanco *et al.*, 2010; Pardo de Santayana *et al.*, 2018; Tardío *et al.*, 2018; García, 2019).

El acercamiento a los informantes se realizó a través de intermediarios conocidos, quienes nos conducen a familiares o amigos, los cuales suelen ser buenos informantes que proporcionan datos respecto al objeto del trabajo. Estos, a su vez, nos dan informaciones que nos conducen a otros nuevos informantes, de manera que se teje una red de conocimiento y la información recogida va aumentando.

La selección y clasificación de informantes se realizó por franjas de edades, dividiéndose en grupos de 10 años, procurando tener informantes en todos ellos y realizando entrevistas tanto a hombres como a mujeres y procurando que hubiera paridad. Se seleccionaron informantes que tuvieran o hayan tenido contacto con el campo y las plantas, y que sus conocimientos se basaran en informaciones recibidas por transmisión oral en la zona, descartando aquellos que su fuente principal de información se trataba de fuentes escritas.

Se ha contado con 30 informantes, conocedores del campo, cuyo grupo de edades, sexo y profesión principal se exponen en la Tabla 1. Las entrevistas se realizaron durante el mes de febrero de 2020.

Informante				
Grupo edad	Total	Hombre	Mujer	Oficio principal ejercido
90 - 90<	3	2	1	Agricultor, hortelano, ama de casa con vínculos con el campo
80-89	10	5	5	Agricultor, hortelano, ama de casa con vínculos con el campo
70-79	5	2	3	Agricultor, hortelano, ama de casa con vínculos con el campo
60-69	4	2	2	Agricultor, ama de casa con vínculos con el campo
50-59	3	2	1	Agricultor, hortelano, ama de casa con vínculos con el campo
40-49	3	2	1	Agricultor, funcionaria con vínculos con el campo
30-39	2	1	1	Agricultor, funcionaria con vínculos con el campo
	30	16	14	

Tabla 1. Datos de los informantes entrevistados.

El protocolo seguido es: Comunicar a los informantes la investigación que se estaba llevando a cabo, solicitando su consentimiento de forma oral, para continuar con una entrevista guiada, la cual era siempre abierta, donde se dejaba hablar libremente al entrevistado. Registrar documentalmente de forma metódica y exhaustiva los datos recogidos en el desarrollo de las entrevistas, mediante notas, fotos, grabaciones de audio o videos, así como visitas a campo junto a estos, para tener mayor seguridad de las plantas informadas, lo que permite realizar la identificación botánica.

3. Resultados y discusión:

Se ha conseguido información de 125 especies (ver Apéndice), 58 silvestres (48 plantas y 10 hongos) y 67 cultivadas (63 plantas y 4 hongos), recogiendo contenidos correspondientes a 10 categorías de uso: alimentación humana, alimentación animal, medicina, usos sociales, simbólicos y rituales, industria y artesanía, usos medioambientales, uso combustible, ornamentales, uso tóxico y nocivo, veterinaria. Estos usos se han reportado siguiendo la clasificación adaptada propuesta por Pardo Santayana *et al.* (2014). En la Figura 2 se representa la distribución de las especies conforme a estos usos principales.

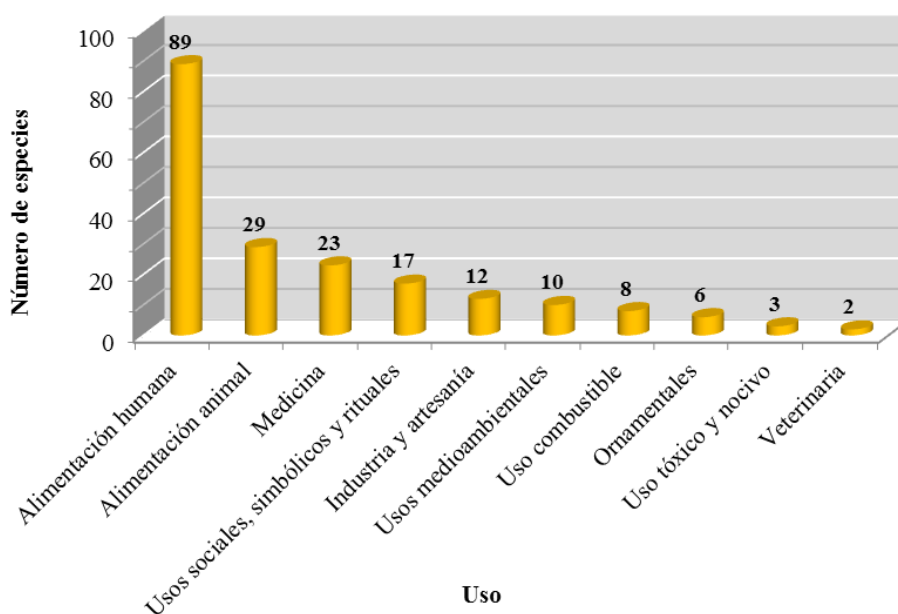


Figura 2. Distribución del uso al que se destinan las diferentes especies.

Destaca sobre el resto, el conocimiento del uso de las plantas para alimentación humana (45% de todos los usos), seguido del grupo de alimentación animal (15%), medicina (12%) y usos sociales, simbólicos y rituales (9%). En el uso medioambiental todas las especies son cultivadas y en el uso combustible lo son 7 de las 8 plantas. Todos los hongos sean cultivados o silvestres tienen un uso comestible (ver Apéndice).

En el total de especies informadas hay 51 familias, las especies silvestres pertenecen a 42 familias (34 de plantas y 8 de hongos) y las cultivadas a 29 familia (27 y 2 respectivamente). Casi la mitad de las especies (62) están concentradas en 7 de las 51 familias, las cuales se presentan en la Figura 3. Para el fácil tratamiento de los datos se han dividido las especies en sus diferentes tipos: hongos silvestres, hongos cultivados, plantas silvestres y plantas cultivadas. En el eje referente al tipo de especie, se presenta entre paréntesis el total de las mismas que pertenecen a cada tipo. En la Figura 4 ser representan las familias y las categorías de uso.

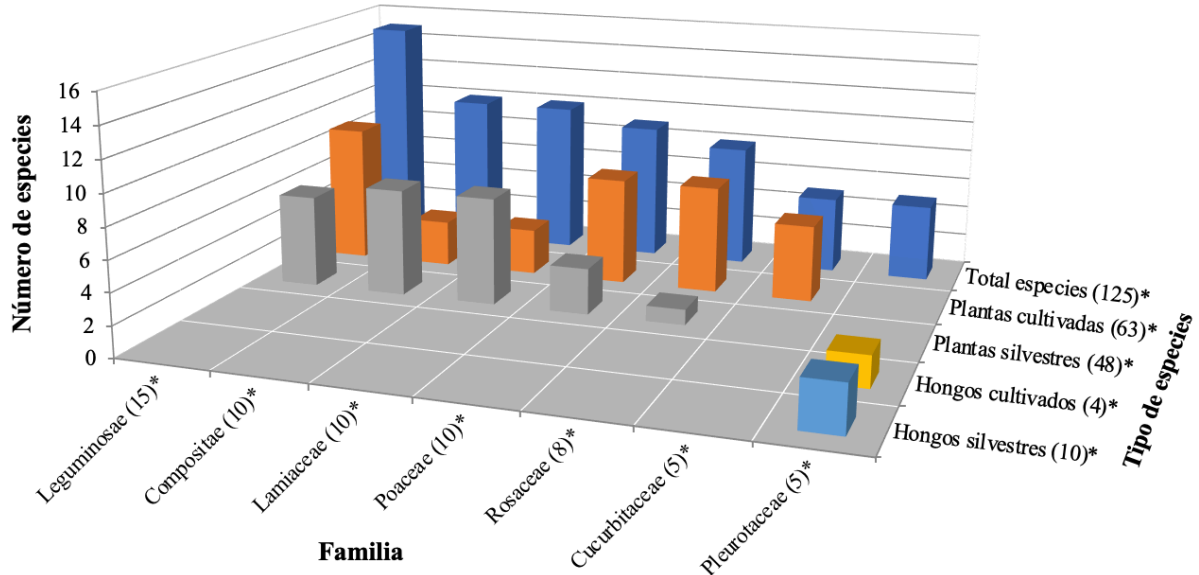


Figura 3. Familias con 5 especies o más y clasificación por sus tipos (* total especies).

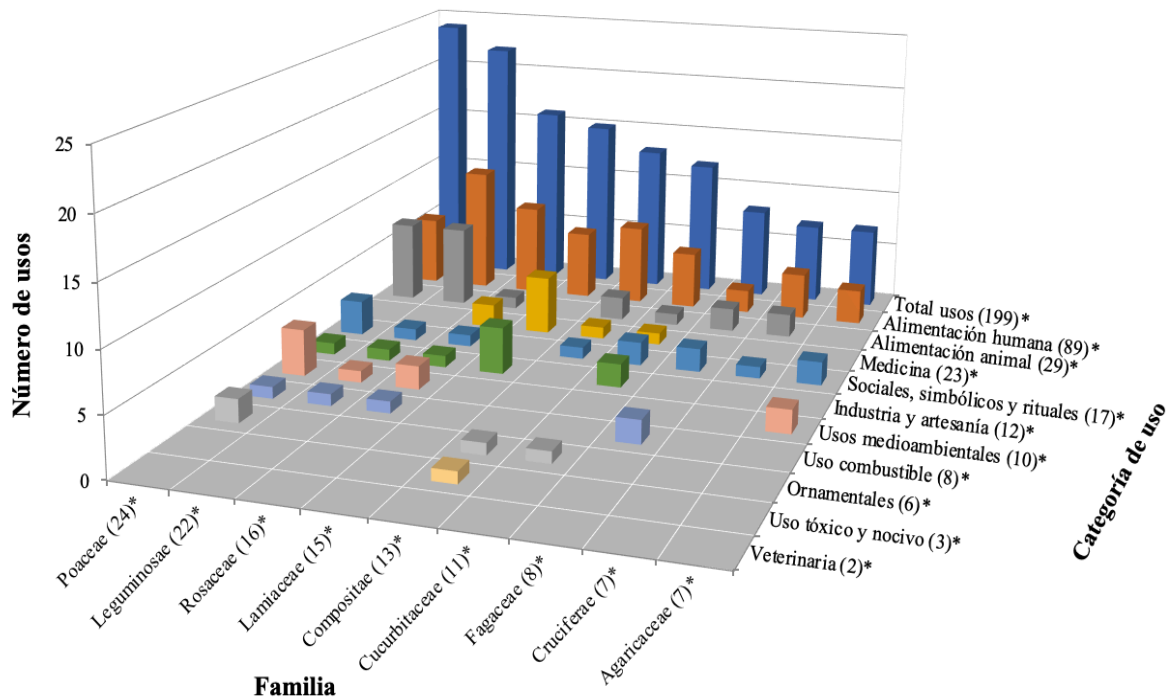


Figura 4. Familias más representativas y usos que se den en las mismas (* total usos).

Todas las especies informadas de las familias Cucurbitáceas (*Citrullus lanatus*, *Cucumis flexuosus*, *C. melo*, *C. sativus*, *Cucurbita* sp.), Pleurotáceas (*Pleurotus ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. eryngii*, *Hohenbuehelia* sp.), Rosáceas (*Cydonia oblonga*, *Malus domestica*, *Prunus armeniaca*, *P. avium*, *P. domestica*, *P. dulcis*, *Pyrus communis*, *Rubus ulmifolius*) y Solanáceas (*Capsicum annum*, *C. frutescens*, *Lycopersicon esculentum*, *Solanum tuberosum*), son usadas para alimentación humana, junto

a la mayoría de Leguminosas (*Cicer arietinum*, *Glycyrrhiza glabra*, *Lathyrus cicera*, *Lathyrus sativus*, *Lens culinaris*, *Phaseolus vulgaris*, *Pisum sativum*, *Vicia faba*, *V. sativa*, *V. ervilia*, *V. monantha*), y Poaceas (*Hordeum vulgare*, *Panicum miliaceum*, *Secale cereale*, *Triticum aestivum*, *Zea mays*), destacando estas dos últimas familias también, en su uso como alimentación animal (*Avena sterilis*, *Avena sativa*, *Hordeum vulgare*, *Lathyrus sativus*, *Lens culinaris*, *Medicago sativa*, *Secale cereale*, *Retama sphaerocarpa*, *Secale triticales*, *Triticum aestivum*, *T. turgidum*, *Vicia ervilia*, *Vicia sativa*, *Zea mays*).

Resulta curioso que cereales y leguminosas -familias Poaceas y Leguminosas, principalmente- además de su uso alimentario habitual como harinas y legumbres, se han consumido como grano en verde directamente en el campo, incluso con pan. En el uso alimentario como harinas se recoge información de otras especies, no solo trigo y maíz, también cebada, centeno, yeros, almortas. Es importante destacar que hay un gran recuerdo de la mezcla de harina de trigo de la variedad Chamorro con la variedad Aragón -desaparecidas en la zona hace unos 15 y 30 años respectivamente-, pues sienten que hacía mejor pan que los actuales.

La familia Rosáceas -membrillero (*Cydonia oblonga*), manzano (*Malus domestica*), alberchigar o albaricoquero (*Prunus armeniaca*), cerezo o guindo (*Prunus avium*), ciruelo (*Prunus domestica*), almendro (*Prunus dulcis*), peral (*Pyrus communis*) y viña (*Vitis vinifera*)-, son los frutales que se solían poner en huertas, patios y corrales para alimentar a las familias. De los datos recogidos en general de los árboles cultivados, se ha podido constatar que todos tienen más de un uso, y que se aprovecha toda la planta, incluso muchas veces aun no habiendo llegado el fruto a su madurez (arzollas, piñas verdes, tronchos...) -también aparece en Blanco *et al.* (2007). El empleo de estos productos del campo como alimenticios es debido a su largo periodo de ocupación de la tierra de los mismos, que hacía que hubiera que sacar el máximo aprovechamiento posible al terreno y a los cultivos.

De la planta de la vid se han recogido más de 20 etnovariedades conocidas (Americana, Airén, Blanquilla, Bobal, Bobal blanca, Cencibel o Jengibel, Cencibel blanca, Colgaera negra ó La negra, Colorailla, Cojón de gallo o De gallo, De angor, Garnacha ó Tintorera, Gordal o Gordala o La gorda, Macabeo, Machina, Moravia, Moscatel, Moscatel fino, Moscatel Negro, Moscatel real, Negrilla, Pardilla, Pintailla, Rojal, Rufial o Rucial, Valdepeñera, Valencín, Verdejo y Teta de Vaca). Muchos agricultores tenían en sus explotaciones por lo menos una cepa de cada variedad, para poder hacer vino y comer uva durante un periodo más largo de tiempo y aprovechar sus sarmientos para nuevos injertos según se necesitara. Actualmente solo quedan viñedos de Bobal, Cencibel, Garnacha y Macabeo, pudiendo quedar algún viñedo en vaso o alguna parra muy antigua aislada que conserven las variedades antiguas. Los más osados, hace unos años cambiaron las variedades y sistemas de conducción en la zona y pusieron emparrados de Cabernet, Merlot y Shiraz, volviendo posteriormente a una de las 4 variedades comentadas anteriormente. Actualmente se está poniendo una nueva variedad Tinta de Aragón, muy parecida a la Garnacha. Casi la totalidad de las más de 20 variedades conocidas aparecen recogidas en Rivera *et al.* (1998).

En esta zona los hongos y setas son muy conocidos y usados en la alimentación -en todas las edades-, en especial los de la familia Pleurotáceas, algunos de los cuales, junto al champiñón, han pasado a ser también cultivados. Curioso, que uno de ellos, los puchereles u orejetas, solo es consumido por las personas mayores de 70-80 años, pues las generaciones menores lo tienen como venenoso, mientras los de más edad, las mujeres en casa los pelaban con agua caliente y le hacían perder su toxicidad. En García y García (2019), aparece que se recomienda evitar su consumo, aunque en algunos casos la toxicidad se puede eliminar. Blanco *et al.* (2010) nos hablan de que son comestibles, ya que las toxinas se destruyen con el calor.

Solanáceas y Cucurbitáceas, son familias botánicas utilizadas en pequeñas huertas familiares de autoabastecimiento alimentario de estas y vecinos a los que se les ofrecía, lo cual era habitual en las generaciones mayores.

En la familia Lamiáceas o Labiadas, ninguna de las especies informadas se usa como alimento animal, pero han sido utilizadas dado su uso medicinal y mucho en alimentación humana como condimento. Esta familia, a diferencia del resto, presenta la mayoría de las especies como silvestres.

En el uso como medicinal, son muy conocidos la manzanilla (*Matricaria recutita*), el sanalotó (*Hylotelephium spectabile*) y la romanza (*Verbascum giganteum* y *Verbascum sinuatum*). Esta última, tiene una curiosidad, con el mismo nombre común dado, hay 2 especies muy similares, con distinto nombre científico, unas personas utilizan para su uso las flores -*Verbascum giganteum*-, y otras, utilizan las hojas de *Verbascum sinuatum*. El conocimiento y uso de todas estas plantas medicinales, es propio y único de las personas mayores de 70-80 años, y en especial del género femenino, ya que conocen la totalidad de las plantas con este uso, mientras que los hombres solo hablan de las mismas el 30%. Manzanilla y sanalotó también aparecen en diversos estudios de la zona, como en Fajardo *et al.* (2007).

En el uso como alimentación humana, el condimento más utilizado es la hierbabuena, la cual desecan, trituran y guardan en bolsas o frascos de vidrio. El conocimiento de este uso, también está en las mujeres, mostrando el doble de informantes que los hombres. Resulta curioso que nos encontramos muchas plantas utilizadas como condimentos o medicinales en los jardines y macetas de las personas de mayor edad.

En cuanto a las especies silvestres, las más nombradas y utilizadas por todos los grupos en esta zona son: espárragos de tamarilla (*Sisymbrium crassifolium*), espárragos trigueros (*Asparagus acutifolius*), zarzamora (*Rubus ulmifolius*), patatillas de tierra (*Terfezia* sp.) y setas en general (*Pleurotus* sp. principalmente). Aparte tenemos otras que son conocidas, pero solo utilizadas por los grupos de más edad: collejas (*Silene vulgaris*), cardo (*Cynara cardunculus*), cardillo (*Scolymus hispanicus*), carrasca (*Quercus rotundifolia*), romanza (*Verbascum giganteum* y *V. sinuatum*), hinojo (*Foeniculum vulgare*), ortiga (*Urtica urens*), torvisco (*Daphne gnidium*), morquera (*Satureja intricata*), y otras que aunque se conocen, ya no se utilizan por ningún grupo de edad, como son las de uso forrajero (gamones (*Asphodelus cerasiferus*), lenguaza (*Echium creticum*), corrihuela (*Convolvulus arvensis*), u otras con uso alimenticios como talleras o ajonjeras (*Chondrilla juncea*), lechuguillas (*Lactuca serriola*) o de uso medicinal como lechitrezna (*Euphorbia serrata*). Estas plantas se acabarán perdiendo el conocimiento de su uso, ya que solo han sido conocidas por las mayores.

También, pasa lo mismo con muchas variedades de plantas cultivadas conocidas, que han dejado de cultivarse, limitándose a trabajar con 2-3 de las mismas, lo cual ocurre con trigo, vid, melón, tomate, judías... Al igual ocurre con cultivos que están desapareciendo de la zona, como son el membrillero, granado, sanalotó, almuelles, patacas, colombros, algarroba de la fina, zumaque, escaña, guijas, calabaza de estropajo, las cuales solo son conocidas por aquellas generaciones que les sacan provecho, el cual ya no se encuentra por las nuevas generaciones.

Las especies con más usos son (Apéndice): cebada (6), calabaza, trigo y viña (5) y almendro, pino, ajo, retama, encina y roble (4).

Se ha informado de muchos productos cultivados que se conservaban, ya sean como mermeladas, en vinagre, en agua sal, al baño maría, secos o deshidratados o incluso colgados de cuerdas del techo, lo cual ayudaba a la sostenibilidad de las familias durante el año.

Durante las entrevistas se comentaron diferentes recetas utilizando los productos que daba el campo, como el tiznao, las migas con harina de guijas, la sopa de ajos, sopas con vino, ajo de mortero, potaje de semana santa, caldo de patatas con bacalao, además de las habladas tortillas o huevos revueltos con productos del campo como espárragos, collejas o guisos con hierbabuena, almuelles... Lo cual coincide con el nombre de guisos que se pueden ver en Fajardo *et al.* (2007).

No se observan grandes diferencias de conocimiento entre los informantes de las localidades, pero si que los grupos de menor edad, tienen conocimientos, aunque mucho menores y con uso casi nulo, lo que hace pensar en la futura pérdida de estos datos, al no haber utilidad por no haber necesidades de uso.

Resulta curioso el uso de plantas para cosas que hay que fabricar, como las esponjas, donde se utiliza la calabaza de estropajo (*Luffa cylindrica*), otros útiles como las escobas, que se hacían de diversidad de especies de plantas dependiendo del uso y del grosor de la misma, u otros útiles de artesanía, como ristras de ajos, y objetos de esparto que han dejado de utilizarse. Estos hechos ayudaban a la sostenibilidad y autosuficiencias de las zonas rurales. Todo esto aparece recogido también en Pardo de Santayana *et al.* (2018).

Resulta curioso la cantidad de nombres de variedades antiguas que hacen referencia al color, forma o rasgo llamativo, o directamente llamadas del terreno, lo cual también aparece refrendado en Fajardo *et al.* (2007). Cultivos, como se hablaba anteriormente de algunas setas, o en el caso de la algarroba borde-ahora veza- o de los espárragos silvestres y cardo, los cuales en la actualidad algunos agricultores se los están llevando a sus huertas. También tenemos casos de cultivos que se han asilvestrado, como es el caso del zumaque (por falta de utilidad).

Considerando el papel de la mujer en el conocimiento y uso de las plantas, se observa que conocen el doble de especies que los hombres en lo referente a categorías de usos medicinales o condimentos, e informan con más detalle la utilización de los productos comestibles -métodos de conservación, recetas-manteniéndose sin resultados reseñables en el resto. No hay diferencias de conocimiento en cuanto a especies cultivadas, sus variedades y usos, ya que aún siendo la actividad principal que se han venido dedicando los informantes masculinos, las mujeres han adquirido este conocimiento de las ayudas que han venido realizando en el campo y especialmente en las épocas de recolección.

4. Conclusiones.

El estudio etnobotánico en el municipio de Casasimarro y 6 pueblos de alrededor en la comarca de La Manchuela Conquense ha permitido documentar 125 especies agrupadas en 51 familias. Las especies silvestres pertenecen a 42 familias (34 de plantas y 8 de hongos) y las cultivadas a 29 familia (27 y 2 respectivamente). Casi la mitad de las especies (62) están concentradas en 7 de las 51 familias (Leguminosae, Compositae, Lamiaceae, Poaceae, Rosaceae, Cucurbitaceae y Pleurotaceae).

Las especies registradas se destinan a dos centenares de usos (pertenecientes a 10 categorías diferentes), de los cuales la gran mayoría se concentran, por orden de importancia, en alimentación humana, alimentación animal, usos medicinales y usos sociales, simbólicos y rituales. Destacó especialmente la categoría de uso referente a la alimentación humana en vista de que reúne casi el 45% de los usos. Las especies con más usos son cebada, calabaza, trigo, viña, almendro, pino, ajo, retama, encina y roble.

Las familias Cucurbitáceas, Pleurotáceas, Rosáceas y Solanáceas son de gran importancia para los habitantes de la zona de estudio ya que todas las especies registradas de estas se emplean para la alimentación humana. Relevancia similar tienen Leguminosas y Poaceas debido a que la mayoría de sus especies igualmente se destinan a la alimentación humana. Particularmente, los hongos y setas son muy conocidos y usados por todos los grupos de edades

Las diferencias de conocimiento entre los informantes de las localidades no es significativa pero si entre grupos de edad. Los de menor edad muestran menor conocimiento y poca o ninguna necesidad de conocer ciertos usos. Esto guarda relación con la desaparición del conocimiento del uso de numerosas especies y con el dominio exclusivo que tienen las personas de 70-80 años de los usos medicinales de las plantas. Se observa en el genero femenino un mayor conocimiento de las especies con uso medicinal y alimentario referente a condimentos.

Varias especies propias de esta tierra podrían valorizarse, como serían las cultivadas del zumaque, setas y champiñón, y las silvestres como las patatillas de tierra y las piñas verdes. Esta última destaca por la costumbre local de conservación en aguasal.

Se considera importante divulgar el contenido del estudio, mediante educación ambiental, para revertir esta información a la sociedad, lo que ayudará a conservar y recuperar este patrimonio cultural y natural y contribuir a los Objetivos de Desarrollo Sostenible, asumiendo compromisos de la Agenda 2030.

5. Agradecimientos.

A José Fajardo, por las cuestiones aclaradas en relación a la identificación de plantas y sus usos.

Esta publicación ha sido realizada con el apoyo financiero de la Generalitat Valenciana. El contenido de dicha publicación es responsabilidad exclusiva de los autores y no refleja necesariamente la opinión de la Generalitat Valenciana

Bibliografía.

Blanco D., Fajardo J., Verde A. y Rodríguez, C. (2010). Setas provincia Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete.

- Blanco, E. y Morales, R. (1994). Etnobotánica. *Revista Dialectología y Tradiciones Populares*, 49(2), 205-221.
- Blanco, E., López M. y Grijalbo J. (2007). El pino piñonero en la Manchuela: las piñas en aguasal y la cultura de la sal en la alimentación. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete.
- Casas, J. (2012). Casasimarro, reflejos del siglo XX. Edición propia del autor. Casasimarro.
- Casas, J.V. (1993). Retazos de nuestro pasado. Casasimarro 1.753 (según el Catastro del Marques de Ensenada). Ayuntamiento de Casasimarro. Casasimarro.
- Collado, M., Marcilla A., Collado R. y Guijarro A. (2000). En el umbral del siglo XXI. Ayuntamiento de Quintanar del Rey (Cuenca). Quintanar del Rey.
- Di Castri, F. (2001). La ecología, entre la realidad y los mitos. *Pirineos: Revista de Ecología de Montaña*, 156, 135-167.
- Egea J. M., González J. (2012). Estado de los recursos fitogenéticos desde la perspectiva de las redes de semillas. *Agroecología*, 7 (2), 47-63.
- Fajardo, J., Verde, A., Rivera, D. y Obón, C. (2007). Etnobotánica en la Serranía de Cuenca. Las plantas y el hombre. Diputación de Cuenca. Cuenca.
- Ford, R. I. (1978). Ethnobotany. Historical diversity and synthesis. In R.I. Ford (ed.). *The nature and status of ethnobotany*: 33-49. Anthropological Papers, 67. University of Michigan.
- García de Pedraza, L. y Reija Garrido A. (1994). Tiempo y clima en España. Meteorología de las autonomías. Dossat 2000. Madrid.
- García Marchante, J.S. (1997). Situación: Castilla La Mancha. Serie Estudios Regionales. Editorial BBV. Madrid.
- García, Ó. y García, J. M. (2019). Guía de setas provincia de Cuenca. Ediciones Universidad de Castilla-La Mancha. Cuenca.
- Grupo de Estudios de Historia Rural (1991). Estadísticas históricas de la producción agraria española, 1859–1935. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- López, T. (1786-1789). Diccionario geográfico de España. Madrid.
- Madoz P. (1846-1850). Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar. P. Madoz y L. Sagasti. Madrid.
- Organización mundial de la propiedad intelectual, OMPI. (2001). Conocimientos tradicionales: necesidades y expectativas en materia de propiedad intelectual. <https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/es/tk/768/wipo>
- ONU (2015). Transformar nuestro mundo: La agenda 2030 para el desarrollo sostenible. A/RES/70/1 21/10/2015
- Pardo de Santayana M., Morales R., Aceituno L. & Molina M. (2014). Conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Madrid.
- Pardo de Santayana, M. y Gómez-Pellón, E (2002). Etnobotánica: Aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural. *Anales del Jardín botánico de Madrid*, 60(1), 171-182.
- Pardo de Santayana M., Morales R., Tardío J. & Molina M. (2018). Conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad. Tomos I, II y III. Ministerio para la Transición Ecológica. Madrid.
- Rivera D., Obón C., Ríos S., Selma C., Méndez F., Verde F., y Cano F. (1998). Las variedades tradicionales de frutales de la cuenca del río Segura. Catálogo etnobotánico. Cítricos, frutos carnosos y vides. Diego Marín Librero Editor. Murcia.
- Tardío J., Pardo de Santayana, M., Morales R., Molina M. y Aceituno, L. (2018). Inventario español de los conocimientos tradicionales relativos a la biodiversidad agrícola. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid.
- Tejerina, A. (2010). Usos y saberes sobre las plantas de Monfragüe. Etnobotánica de la comarca natural. Itomonfragüe. Cáceres.
- Verde, A., Rivera, D. y Obón, C. (1998). Etnobotánica de las sierras de Segura y Alcaraz: Las plantas y el hombre. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete.
- Villar, L. (2003). Los saberes científico y popular en torno a las plantas del Pirineo Aragonés. Un ejemplo de biodiversidad cultural. *Monografías de la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales de Zaragoza*, 23.

APÉNDICE

Información recogida referente a este estudio etnobotánico de la zona de Casasimarro (Cuenca) y pueblos de alrededor

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
Planta silvestre			
<i>Agrostemma githago</i> L.	Caryophyllaceae	Albalá	Alimentación humana
<i>Arundo donax</i> L.	Poaceae	Caña	Usos medioambientales; Alimentación humana; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Asparagus acutifolius</i> L.	Asparagaceae	Espárrago triguero	Alimentación humana
<i>Asphodelus cerasiferus</i> Gay	Asphodelaceae	Gamones	Alimentación animal
<i>Avena sterilis</i> L.	Poaceae	Ballueca, avena borde, avena loca, ballico	Alimentación animal
<i>Chondrilla juncea</i> L.	Compositae	Talleras o ajonjera.	Alimentación humana; Uso tóxico y nocivo
<i>Convolvulus arvensis</i> L.	Convolvulaceae	Corrigüela	Alimentación animal
<i>Cynara cardunculus</i> L.	Compositae	Cardo	Alimentación humana
<i>Daphne gnidium</i> L.	Thymelaeaceae	Torvisco	Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Echium creticum</i> L.	Boraginaceae	Lenguaza	Alimentación animal
<i>Euphorbia serrata</i> L.	Euphorbiaceae	Lechitreca	Medicina
<i>Foeniculum vulgare</i> Miller	Umbelliferae	Hinojo	Alimentación humana; Medicina
<i>Genista scorpius</i> (L.) DC.	Leguminosae	Aliaga	Uso combustible
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Leguminosae	Paloduz	Alimentación humana
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Hypericaceae	Hiperico	Medicina
<i>Lactuca serriola</i> L.	Compositae	Lechuguillas	Alimentación humana
<i>Lathyrus cicera</i> L.	Leguminosae	Guijotas tiernas	Alimentación humana
<i>Lavandula latifolia</i> Medik.	Lamiaceae	Espliego	Industria y artesanía
<i>Malva sylvestris</i> L.	Malvaceae	Malva	Medicina; Usos sociales, simbólicos y rituales; Veterinaria
<i>Marrubium vulgare</i> L.	Lamiaceae	Manrubio	Medicina

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Matricaria recutita</i> L.	Compositae	Manzanilla borde	Medicina
<i>Medicago sativa</i> L.	Leguminosae	Mielga	Alimentación animal
<i>Opuntia maxima</i> Mill.	Cactaceae	Higo chumbo	Alimentación humana
<i>Orchis</i> sp.	Iridaceae	Mayos	Ornamentales
<i>Papaver rhoeas</i> L.	Papaveraceae	Ababol	Alimentación animal
<i>Plantago lanceolata</i> L.	Plantaginaceae	Llantel	Medicina
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Portulacaceae	Verdulaga	Alimentación animal
<i>Retama sphaerocarpa</i> (L.) Boiss.	Leguminosae	Retama	Usos medioambientales; Industria y artesanía; Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek	Cruciferae	Berros	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Lamiaceae	Romero	Alimentación humana; Industria y artesanía
<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	Rosaceae	Zarzamora	Alimentación humana
<i>Rumex pulcher</i> L.	Polygonaceae	Romaza, vinagrera	Alimentación humana; Medicina
<i>Ruta angustifolia</i> Pers.	Rutaceae	Ruda	Veterinaria
<i>Satureja intricata</i> Lange	Lamiaceae	Morquera	Alimentación humana
<i>Scolymus hispanicus</i> L.	Compositae	Cardillo	Alimentación humana
<i>Sideritis tragoriganum</i> Lag.	Lamiaceae	Rabo de gato	Medicina
<i>Silene muscipula</i> L.	Caryophyllaceae	Yerba mosquera	Uso tóxico y nocivo
<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke	Caryophyllaceae	Collejas	Alimentación humana
<i>Silybum eburneum</i> Coss. & Durieu	Compositae	Cardenchas, cardoncha, cardo borriquero	Alimentación humana
<i>Sisymbrium crassifolium</i> Cav.	Cruciferae	Espárragos de tamarilla	Alimentación humana; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Stipa tenacissima</i> L.	Poaceae	Esparto	Industria y artesanía
<i>Tanacetum balsamita</i> L.	Compositae	Hierba del Señor	Ornamentales

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Thymus mastichina</i> L.	Lamiaceae	Mejorana	Alimentación humana; Industria y artesanía
<i>Thymus vulgaris</i> L.	Lamiaceae	Tomillo	Alimentación humana; Medicina; Industria y artesanía
<i>Urtica urens</i> L.	Urticaceae	Ortiga	Alimentación animal; Medicina
<i>Verbascum giganteum</i> Willk.	Scrophulariaceae	Romanza	Medicina
<i>Verbascum sinuatum</i> L.	Scrophulariaceae	Romanza	Medicina
<i>Vicia sativa</i> L.	Leguminosae	Alverja, algarroba gorda	Alimentación animal
Planta cultivada			
<i>Allium cepa</i> L.	Alliaceae	Cebolla	Alimentación humana
<i>Allium porrum</i> L.	Alliaceae	Ajoporro, puerros	Alimentación humana
<i>Allium sativum</i> L.	Alliaceae	Ajo	Industria y artesanía; Alimentación humana; Medicina
<i>Aloe vera</i> (L.) Burm. F.	Aloeaceae	Aloe vera	Medicina
<i>Atriplex halimus</i> L.	Amaranthaceae	Almuelles, espicanaca de hoja basta	Alimentación humana
<i>Avena sativa</i> L.	Poaceae	Avena	Alimentación animal
<i>Beta vulgaris</i> L.	Amaranthaceae	Acelgas	Alimentación humana
<i>Brassica rapa</i> L.	Cruciferae	Nabo	Alimentación humana
<i>Brassica oleracea</i> L.	Cruciferae	Col, repollo, grumo	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Calamintha alpina</i> (L.) Lam.	Lamiaceae	Te de huerta	Medicina
<i>Cannabis sativa</i> L.	Cannabaceae	Cañamo	Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Capsicum annuum</i> L.	Solanaceae	Pimiento	Alimentación humana
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Solanaceae	Picantes	Alimentación humana
<i>Cicer arietinum</i> L.	Leguminosae	Garbanzo	Alimentación humana
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. y Nakai	Cucurbitaceae	Sandía, melón de agua	Alimentación humana; Usos sociales, simbólicos y rituales

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Crocus sativus</i> L.	Iridaceae	Azafrán	Alimentación humana
<i>Cucumis flexuosus</i> L.	Cucurbitaceae	Combro, colombros, cohombros	Alimentación humana
<i>Cucumis melo</i> L.	Cucurbitaceae	Melón, melón de año	Alimentación humana
<i>Cucumis sativus</i> L.	Cucurbitaceae	Pepinos	Industria y artesanía; Alimentación humana; Medicina
<i>Cucurbita</i> sp.	Cucurbitaceae	Calabaza	Alimentación humana; Alimentación animal; Industria y artesanía; Usos sociales; simbólicos y rituales; Ornamentales
<i>Cydonia oblonga</i> Miller	Rosaceae	Membrillero	Usos medioambientales; Alimentación humana; Industria y artesanía
<i>Cynara scolymus</i> L.	Compositae	Cardo de alcachofa	Alimentación humana
<i>Daucus carota</i> L.	Umbelliferae	Zanahoria	Alimentación humana
<i>Ficus carica</i> L.	Moraceae	Higuera	Alimentación humana; Medicina
<i>Heliantus annuus</i> L.	Compositae	Girasol	Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Heliantus tuberosus</i> L.	Compositae	Patacas	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Hordeum vulgare</i> L.	Poaceae	Cebada, cebá	Usos medioambientales; Alimentación humana; Uso combustible; Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales; Ornamentales
<i>Hylotelephium spectabile</i> (Boreau) H. Ohba	Crassulaceae	Sanalotó	Medicina
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Convolvulaceae	Boniato	Alimentación humana
<i>Juglans regia</i> L.	Juglandaceae	Nogal	Industria y artesanía; Alimentación humana
<i>Lathyrus sativus</i> L.	Leguminosae	Guijas	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Laurus nobilis</i> L.	Lauraceae	Laurel	Alimentación humana; Uso tóxico y nocivo
<i>Lens culinaris</i> Medik.	Leguminosae	Lentejas	Alimentación humana

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	Solanaceae	Tomate	Alimentación humana
<i>Malus domestica</i> Borkh.	Rosaceae	Manzano	Alimentación humana
<i>Mentha spicata</i> L.	Lamiaceae	Hierbabuena	Alimentación humana
<i>Olea europaea</i> L.	Oleaceae	Olivo	Uso combustible; Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Origanum vulgare</i> L.	Lamiaceae	Orégano	Alimentación humana; Medicina
<i>Panicum miliaceum</i> L.	Poaceae	Mijo	Usos medioambientales; Alimentación humana
<i>Pelargonium zonale</i> (L.) L'Hér.	Geraniaceae	Genario	Medicina
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	Umbelliferae	Perejil	Alimentación humana
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Leguminosae	Habichuelas, alubias	Alimentación humana
<i>Pinus pinea</i> L.	Pinaceae	Pino piñonero	Uso combustible; Alimentación humana; Ornamentales
<i>Pisum sativum</i> L.	Leguminosae	Guisantes	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Prunus armeniaca</i> L.	Rosaceae	Arberchigar	Alimentación humana; Medicina
<i>Prunus avium</i> L.	Rosaceae	Cerezo, guindo	Usos medioambientales; Alimentación humana; Medicina
<i>Prunus domestica</i> L.	Rosaceae	Ciruelo	Alimentación humana
<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D. A. Webb	Rosaceae	Almendro	Uso combustible; Alimentación humana; Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Pyrus communis</i> L.	Rosaceae	Peral	Alimentación humana
<i>Quercus faginea</i> Lam.	Fagaceae	Roble	Uso combustible; Alimentación humana; Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Quercus rotundifolia</i> L.	Fagaceae	Carrasca, encina	Uso combustible; Alimentación humana; Alimentación animal; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Rhus coriaria</i> L.	Anacardiaceae	Zumaque	Industria y artesanía

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Secale cereale</i> L.	Poaceae	Centeno	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Solanum tuberosum</i> L.	Solanaceae	Patatas	Alimentación humana
<i>Spinacia oleracea</i> L.	Amaranthaceae	Espinaca	Alimentación humana
<i>Triticum aestivum</i> L.	Poaceae	Trigo	Usos medioambientales; Alimentación humana; Alimentación animal; Ornamentales; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Triticum turgidum</i> L.	Poaceae	Escala	Alimentación animal
<i>Vicia ervilia</i> (L.) Willd.	Leguminosae	Yeros, rutillos.	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Vicia faba</i> L.	Leguminosae	Habas	Alimentación humana
<i>Vicia monantha</i> Retz.	Leguminosae	Algarroba de la fina	Alimentación humana
<i>Vicia sativa</i> L.	Leguminosae	Algarroba gorda	Alimentación humana; Alimentación animal
<i>Vitis vinifera</i> L.	Vitaceae	Viña	Usos medioambientales; Alimentación humana; Uso combustible; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Zea mays</i> L.	Poaceae	Maiz, panizo	Alimentación humana; Alimentación animal
Hongo silvestre			
<i>Agaricus campestris</i> Scop.	Agaricaceae	Champiñón silvestre	Alimentación humana
<i>Boletus</i> sp.	Boletaceae	Pejines	Alimentación humana
<i>Clitocybe</i> sp.	Tricholomataceae	Seta de carrasca, de carril, de vereda, de cepa	Alimentación humana
<i>Helvella</i> sp.	Helvellaceae	Pucheretes o orejetas	Alimentación humana
<i>Hohenbuehelia</i> sp.	Pleurotaceae	Seta de pino	Alimentación humana
<i>Lactarius</i> sp.	Russulaceae	Niscalos, hongos misclos, naranja o morados	Alimentación humana
<i>Morchella</i> sp.	Morchellaceae	Cagarrias o colmenillas	Alimentación humana
<i>Pleurotus eryngii</i> (DC. ex Fr.) Quél.	Pleurotaceae	Seta de cardo	Alimentación humana

Cont.

Especie	Familia	Nombre popular	Categoría de uso
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. ex Fr.) P. Kumm	Pleurotaceae	Seta de olmo, de alpaca	Alimentación humana
<i>Terfezia</i> sp.	Terfeciaceae	Patatillas de tierra	Alimentación humana
Hongo cultivado			
<i>Agaricus bisporus</i> (J.E. Lange) Imbach	Agaricaceae	Champiñón de invierno	Usos medioambientales; Alimentación humana; Usos sociales, simbólicos y rituales
<i>Agaricus bitorquis</i> (Quél.) Sacc.	Agaricaceae	Champiñón de verano	Usos medioambientales; Alimentación humana
<i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. ex Fr.) P. Kumm	Pleurotaceae	Seta de invierno	Alimentación humana
<i>Pleurotus pulmonarius</i> (Fr.) Quél.	Pleurotaceae	Seta de verano	Alimentación humana