

Observaciones

En algunos pueblos de la ribera del Júcar se decía “abril cagarriil” en clara referencia a la época de fructificación de estos hongos.

Era también costumbre elaborar una receta tradicional en primavera, “guisado de patatas con orejetas”, plato al que el sabor fuerte e intenso de estos hongos le proporcionaba un toque único y característico.

El ácido helvético que contienen estas setas hace que sean tóxicas en crudo, toxicidad que pierden con el calor del cocinado (ya que esta sustancia es termolábil).

GÉNERO *MORCHELLA*

Algunos autores dividen este género en multitud de especies, mientras que otros las agrupan en dos principales; *Morchella esculenta* Pers. ex St. Amans, (Fig. 2) redondeada, de color crema y con alvéolos irregulares y *Morchella elata* (Fr.) Boudier, de forma cónica, negruzca y con alvéolos alineados. Tanto unas como otras se conocen como **cagarrias** en las sierras de Alcaraz y Segura, donde algunas personas distinguen entre **cagarrias negras** y **cagarrias blancas**, **panalejas** en la ribera del Júcar y **colmenillas** o **colmenicas** de forma dispersa por toda la provincia.



Fig. 2. Colmenicas (*Morchella* sp.).