

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.).