

¿Podemos encontrar colmenillas en otoño?

Reciben numerosos nombres vulgares en castellano (agallarda, cagarreta, cagarria, cascarria, cespaño, crespa, crespilla, gallarda, manjarria, morilla, morrongla, panales, piñuela, seta de Cuaresma, tocailla, tripeta), en catalán (arigany, múrgula, rabbasola) en euskera (karraspina) y en gallego (colmeneira, pantorra y xurupato)

Por

[Javier Marcos Martínez](#)

Las colmenillas son un grupo de especies de ascomicetos, **comestibles previo tratamiento, pertenecientes al género *Morchella*, englobados Orden *Pezizales***, muy perseguidas por los aficionados durante la primavera, que se caracterizan por su **mitra compuesta por numerosos alveolos semejantes a un panal de abejas, sostenido por un pie cavernoso y hueco**. Pero la mayoría de aficionados desconocen que existe una especie de colmenilla otoñal, y otras dos que pueden fructificar en otoño.

Reciben numerosos nombres vulgares en castellano (agallarda, cagarreta, **cagarria**, cascarria, cespaño, crespa, crespilla, gallarda, manjarria, **morilla**, morrongla, panales, piñuela, seta de Cuaresma, tocailla, tripeta), en catalán (**arigany, múrgula**, rabbasola) en euskera (**karraspina**) y en gallego (colmeneira, **pantorra** y xurupato) ([MARCOS, 2019](#)).

Contenido

- [1 ¿Cuales son las principales características de la colmenilla otoñal?](#)
- [2 ¿Cuales son las principales confusiones de las colmenillas otoñales?](#)
- [3 ¿Cómo se pueden consumir las colmenillas otoñales con seguridad?](#)
- [4 Bibliografía](#)

¿Cuales son las principales características de la colmenilla otoñal?

La colmenilla otoñal (*Morchella galilaea*) es una especie de colmenilla rubia que pertenece a la sección *Morchella*, que se caracteriza por la **mitra cónica piramidal, inicialmente gris negruzca que se vuelve pardo ocrácea con la edad, que no presenta valécula. Los alveolos son grandes poligonales** algo sinuosos de jóvenes, ordenados verticalmente con pequeños pliegues intrínsecos en el fondo. **Las costillas son blanquecinas que enrojecen ligeramente con la edad**. El pie es blanquecino, subcilíndrico y engrosado ligeramente hacia la base. **Fructifica generalmente en zonas con influencia marítima bajo pinos mediterráneos u olivos, algunas veces en zonas urbanas durante el otoño o el invierno, rara vez en primavera.**



Morchella galilaea. Crédito: Manuel Torres

En ocasiones se pueden encontrar otra especie de la sección *Morchella* como *Morchella dunensis* en otoño o invierno en algunas zonas de dunas litorales, que presenta la mitra separada del pie por una pequeña pseudoalécula y los alveolos muy sinuosos y desordenados, aunque se trata de una especie típicamente primaveral. Además existe una especie de colmenilla de la sección *Rufobrunnea*, que fructifica prácticamente durante todo el año, en zonas con influencia marítima bajo pinos mediterráneos u olivos, que es *Morchella rufobrunnea*, caracterizada por su mitra cónica alargada con numerosas costillas primarias longitudinales con alguna costilla secundaria transversal y el pie manchado de marrón.



Morchella dunensis. Crédito: Javier Marcos

¿Cuales son las principales confusiones de las colmenillas otoñales?

La principal confusión es una especie tóxica como el **bonete lobulado** (*Gyromitra ínfula*) que presenta la mitra bi o trilobulada de color pardo rojizo, el pie corto con tonos concoloros a la mitra, que fructifica generalmente en otoño, en hábitats diferentes de zonas montañosas sobre restos degradados de pinos o abetos.

También se pueden confundir con otras especies típicamente primaverales, muy tóxicas y potencialmente cancerígenas como los **bonetes cerebriformes** (*Gyromitra esculenta* y *Gyromitra gigas*) que presentan la mitra con muchas circunvalaciones que le dan un aspecto de cerebro o de nuez. Otra posible equivocación de una especie primaveral pero comestibles mediocres previo tratamiento son **los dedales** (*Verpa bohemica* y *Verpa digitaliformis*) que presentan la mitra en forma de dedo que se une al pie en la mitad de la mitra.



Gyromitra infula. Crédito: Javier Marcos

¿Cómo se pueden consumir las colmenillas otoñales con seguridad?

Las colmenillas (*Morchella* spp.) sean o no otoñales, **son especies adoradas tanto por micólogos como por los aficionados, así como los grandes chefs** de los restaurantes más lujosos de nuestro país. Se aconsejan **conservarlas mediante deshidratación** a temperatura ambiente, pero si es una zona con ambiente húmedo se recomienda utilizar un deshidratador de verduras a temperaturas no demasiado elevadas. Se consume generalmente acompañando a pastas, arroces y guisos de carne o rellenas con foie.

Al igual que todas las colmenillas (*Morchella* spp.) sean o no otoñales, deben consumirse con moderación en pequeñas cantidades inferiores a (100 – 300 gramos en fresco) para evitar intoxicaciones. Se debe realizar un tratamiento previo que consiste en una **deshidratación** previa para eliminar las neurotoxinas responsables del [síndrome cerebeloso](#) (SAUVIC & col., 2010, PIQUERAS, 2013) y una posterior **cocción** (de 10 – 30 minutos dependiendo de los autores consultados) con la tapa abierta para que se evaporen las toxinas termolábiles responsables del síndrome gastrointestinal, cardiocirculatorio y hemolítico leve (SAUVIC & col., 2010, PIQUERAS, 2013, GRY & col., 2014) y el posible síndrome hemolítico leve (PIQUERAS, 1996). Se recomienda **no consumir junto bebidas alcohólicas** porque pueden generar intoxicaciones similares al síndrome antabus o coprínico (BEUG & col., 2006; PIQUERAS, 2013).



Morchella rufobrunnea. Crédito: Diego Luque

Bibliografía

Artículos:

BEUG, M. W., SHOW, M. & K. W. COCHRAN (2006): Thirty-Plus Years of Mushroom Poisoning: Summary of the Approximately 2,000 Reports in the NAMA Case Registry. *McIlvainea* 16: 47-68.

PIQUERAS, J. (2013). La toxicidad de las colmenillas: Hechos, mitos e hipótesis. *A.M. Font i Quer*, 7: 32-47.

SAVIUC, P. H.; HARRY, P.; PULCE, C.; GARNIER, R. & A. COCHET (2010). Can morels (*Morchella* sp.) induce a toxic neurological syndrome?. *Clinical Toxicology*, 48: 365–372.

VELASCO, J.M.; MARTÍN, A. & A. GONZÁLEZ (2011). Los nombres comunes y vernáculos castellanos de las setas: Micoverna-I. Primera recopilación realizada a partir de literatura micológica e informantes. *Bol. Micol. FAMCAL* 6: 155-216.

Libros:

GRY, J.; ANDERSSON, C.; Lyran, B.; Jensvoll, L.; Matilainen, N.; Nurttila, A.; Olafsson, G. & B. FABECH (2014). Mushroom traded as food. *Nordic Risk assessment*. 57 pp.

[MARCOS, J. \(2019\). Guía de mano de Cesta y Setas. *Cesta y Setas*. 424 pp.](#)

