

¿Qué son los crespillos?



- [Setas Comestibles](#)

¿Qué son los crespillos? Unas de las primeras especies de colmenillas en aparecer en ambientes ribereños

Los crespillos son un grupo de especies de colmenillas caracterizadas por la mitra semilibre de fructificación exclusivamente primaveral, pertenecientes anteriormente al género *Mitrophora*

Por
[Javier Marcos Martínez](#)
783

Los **crespillos** son un grupo de especies de colmenillas caracterizadas por la mitra semilibre de fructificación exclusivamente primaveral, **pertenecientes anteriormente al género *Mitrophora*, incluidas actualmente en la sección *Distantes* del género**

***Morchella*, comestibles mediocres previo tratamiento, que son una de las primeras especies en fructificar de dicho género, vaticinando en algunas zonas la presencia de otras especies de colmenillas mucho más apreciadas.**

A pesar de ser un grupo de especies poco apreciadas debido a su bajo rendimiento en la cocina, reciben numerosos nombres vulgares en castellano como colmenilla pequeña, **crepillo, falsa colmenilla o morillón**, en catalán como fals arigany o en euskera sasikarraspina.



Morchella semibera. Crédito: Javier Marcos

Contenido

- [1 ¿Cuales son las principales características macroscópicas y ecológicas de los crepillos?](#)
- [2 ¿Cómo se recolectan los crepillos?](#)
- [3 ¿Cuales son las principales confusiones de los crepillos?](#)
- [4 ¿Cómo se pueden conservar y consumir los crepillos?](#)
- [5 Agradecimientos](#)
- [6 Bibliografía](#)
 - [6.1 Artículos](#)
 - [6.2 Libros](#)

¿Cuales son las principales características macroscópicas y ecológicas de los crespillos?

Los crespillos son un **grupo de especies saposimbiontes** que se caracterizan porque presentan **la mitra semilibre decorada por costillas inicialmente blanquecinas, luego pardo oliváceas con tendencia a ennegrecer con la edad**, sostenida por un **pie hueco, quebradizo y bastante furfuráceo**, que se une hacia la mitad de la mitra, dejando entrever **una valécula semilibre** bastante profunda característica. La especie más conocida es *Morchella semilibera*, debido a que se encuentra repartida prácticamente por toda la Península, caracterizada por la mitra cónica, bastante pequeña y puntiaguda, libre en la mitad de su longitud, decorada con costillas primarias bastante separadas, unidas por finas costillas transversales, inicialmente pardo oliváceas con tendencia a ennegrecer con la edad, y un pie bastante largo en la madurez, que fructifica durante la primavera asociada a bosques de ribera y zonas húmedas, generalmente bajo álamos, avellanos, fresnos y olmos, siendo menos frecuentes bajo diversas rosáceas como espinos albares, manzanos o almendros.

Otras especies menos conocidas de reciente creación, que en ocasiones pueden compartir hábitat con *M. semilibera*, son *Morchella iberica* (siendo el autor del artículo uno de los autores de la especie) **y *Morchella populiphila*, que se diferencian porque presentan aspecto morcheloide, con mitras subglobosas con el ápice bastante obtuso** (nunca terminado en punta), **decoradas con mayor número de costillas que son bastante más anchas y sinuosas**. De modo que *M. iberica* es una especie autóctona frecuente en la mitad norte peninsular (Girona, Huesca, Valladolid) que se caracteriza por la mitra libre solo 1/3 en su longitud que fructifica durante la primavera en bosques de ribera asociados a diversas especies de álamos autóctonos y fresnos (a veces con presencia de avellanos). En cambio, *M. populiphila* es considerada [una especie exótica invasora](#) originaria de Norteamérica, que presenta la mitra libre 1/3 en su longitud, que se encuentra en España (Granada, Zamora) asociada a plantaciones de álamos híbridos (*Populus x canadensis*). (CLOWEZ & col., 2020).

¿Cómo se recolectan los crespillos?

Los crespillos se recolectan arrancándole mediante una pequeña torsión y tapando posteriormente el hueco. No se recomienda recolectar mediante un corte por el pie para evitar crear focos de infección en el micelio. Posteriormente se recomienda limpiar los restos de tierra del pie con ayuda de una navaja y los restos de tierra la mitra con ayuda de una brocha o un trapito, para portar los crespillos lo más limpios posibles y evitar que los restos de tierra se introduzcan en el interior de los alveolos al transportarlos.



Morchella iberica. Crédito: Raymon San Jaume.

¿Cuales son las principales confusiones de los crespillos?

Los crespillos se pueden confundir con algunas especies de colmenillas de la Sección *Distantes* no pertenecientes a la subsección *Papyraceae*, con la valécula profunda de hasta 1 cm de profundidad como *Morchella disparilis* (comestible previo tratamiento), que presenta la mitra cónica con el ápice superior obtuso, las costillas primarias muy anchas y espaciadas con tendencia a ennegrecer con la edad, las costillas secundarias muy escasas, los alvéolos muy grandes y angulosos de fondo plano generalmente pardo oliváceos (en ocasiones purpúreos) que fructifica en bosques mediterráneos de madroños o en repoblaciones de cipreses durante la primavera.

También se puede confundir con *Verpa bohemica* (comestible mediocre previo tratamiento) que presenta la mitra en forma de dedal, libre (el pie unido en la parte superior de la mitra) con mayor número de costillas longitudinales bastante irregulares, los alveolos muy estrechos y alargados mucho menos profundos, que fructifica en bosques de ribera durante la primavera ([MARCOS, 2019](#)).



Morchella disparilis. Crédito: Jesús Muñoz.

¿Cómo se pueden conservar y consumir los crespillos?

Los crespillos son un grupo de colmenillas menos apreciadas en la cocina en comparación con otras especies de colmenillas, debido a su menor rendimiento en la cocina y su fragilidad. Se recomienda conservar 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.](#)

Antes de consumir, [al igual que en otras colmenillas,](#) se debe realizar **un tratamiento previo que consiste en una deshidratación previa y una posterior cocción. Se recomienda no consumir junto bebidas alcohólicas.** Se aconseja un consumo moderado en pequeñas cantidades inferiores a (100 – 300 gramos en fresco). **Dada su inferior calidad al resto de especies de colmenillas se pueden utilizar generalmente como condimentos de pastas y arroces.**



Morchella populiphila. Crédito: Lucas Gutiérrez

Agradecimientos

A Raymon San Jaume, Jesús Muñoz y Lucas Gutiérrez por su amistad y la cesión de fotografías de *Morchella iberica*, *M. disparilis* y *M. populiphila*, respectivamente.

Bibliografía

Artículos

CLOWEZ, P.; MARCOS, J.; SANJAUME, R.; MARQUES, G.; BELLANGER, J.M. & P.A.MOREAU (2020). A survey of half free reveals a new species: *Morchella iberica* sp. nov (Ascomycota, Pezizales). *Ascofrance.org* 12 (1):11-18.

Libros

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