

MÚRGOLA

Castellà: Colmenilla, morilla; base: Karraspina; alemany: Speisemorchel, Hohe Morchel

Les múrgoles són un grup de bolets espectaculars pel seu aspecte en forma de bresca. Alhora, estan molt valorades a la cuina, ja que la seva aroma especial és molt agradable. Cal tenir en compte, però, que menjades en cru provoquen trastorns digestius, per la qual cosa convé coure-les bé —la toxina desapareix amb l'escalfor o quan les assequem—. D'altra banda, cal rebutjar els exemplars en mal estat, ja que també provoquen aquest tipus de trastorns.

La múrgola viu en llocs clars, oberts i vora boscos de tota mena, ja siguin planifolis (roures, alzines, freixes, etc.), com boscos mixtos o boscos de ribera. Per tant, molt sovint n'apareixen exemplars a la vora de rierols, camins i prat. En qualsevol cas, no té preferències per un tipus de sòl concret, però abunda més en els llocs molt adobats. Aquest bolet es pot trobar entre febrer i maig i no es considera una espècie rara.

Un barret amb forma de bresca

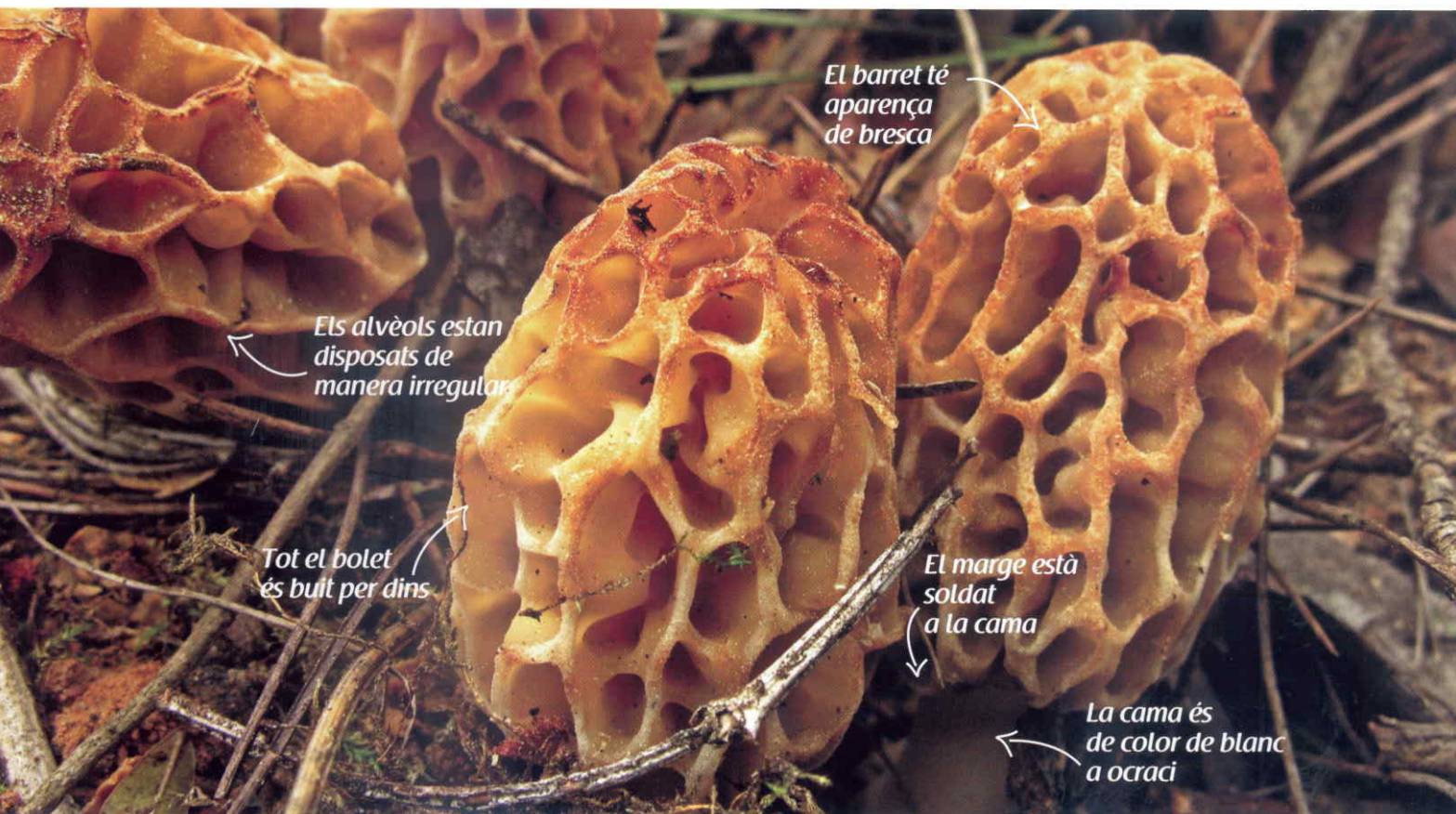
En general, la múrgola mesura de 3 cm a 15 cm d'alçada, encara que pot arribar als 25 cm. Està clarament dividida en cama i barret. El barret està format per una sèrie de clots disposats a l'atzar (anomenats alvèols) que li donen una aparença de bresca. És cilíndric o arrodonit, i d'un color molt variable, que pot anar del bru groguenc a l'ocraci. La superfície dels alvèols està recoberta per l'himeni, que és on es formen les espores. El barret està soldat a la cama pel seu marge inferior. El color de la cama, de superfície llisa i sense pèls, pot anar del blanc a l'ocraci. Tot el bolet és buit per dins i la seva carn, d'aroma suau i sabor agradable i fi, és molt fràgil.

DOS GRANS GRUPS. Les múrgoles (gènere *Morchella*) presenten una gran variabilitat morfològica, i com a resultat tenim un gran nombre d'espècies diferents que s'agrupen en dos tipus principals: *conica* i *esculenta*.

<i>Morchella esculenta</i>	
Ordre: Pezizales	Família: Morchellaceae
Època: Febrer, març, abril i maig	
Hàbitat: Alzinar, roureda, avetosa, pineda, zones de ribera i boscos mixtos	
Abundància: No és rar	
Altitud: 10-1.800 m	
Comestible: Excel·lent	



SABIES QUE...?
Malauradament, es tracta d'un tipus de bolet en retrocés, que cada cop es fa més difícil de trobar i que fins i tot caldria preservar en alguns indrets.



El barret té aparença de bresca

Els alvèols estan disposats de manera irregular

Tot el bolet és buit per dins

El marge està soldat a la cama

La cama és de color de blanc a ocraci