



MOIXERNÓ

Castellà: **Seta de San Jorge, seta fina**; basc: **Perretxiko, udaberriko zizazuri**; francès: **Mousseron de St. George**; italià: **Prugnolo**; anglès: **St. George's mushroom**; alemany: **Maipilz, Georgsritterling**

El moixernó és un bolet robust, blanquinós i aromàtic, molt conegut i popular en les gastronomies catalana i basca i, per tant, molt buscat tant per al consum propi com per a la seva comercialització. Es conserva freqüentment deshidratat, cosa que permet adquirir-lo durant tot l'any.

El moixernó creix en prats i en clarianes herboses de boscos. Fructifica a la primavera, entre els mesos d'abril i de juny, i apareix formant cercles o rengleres.

El barret és més o menys arrodonit, convex quan és jove i més aplanat quan madura, i mesura entre 3 cm i 10 cm de diàmetre. És de color blanc o blanc crema, encara que també pot presentar tonalitats una mica més brunes.

Carn amb olor de farina

La seva superfície és mat, seca i una mica irregular. A la cara inferior té l'himeni, format per làmines, les quals són blanquinoses, estretes, rectes i es troben densament disposades. Són adnates (acaben en arribar a la cama) o sinuades (arriben a la cama i, si se les observa de perfil, tenen com una mossegada). La cama és robusta, més o menys cilíndrica, i de color blanquinós. La carn és ferma i desprèn una característica i intensa olor de farina fresca.

Dins del gènere *Calocybe* s'hi inclouen espècies d'aspecte molt diferent, tant pel que fa a la consistència de la carn com per la coloració i l'aspecte general del basidioma.

UN BOLET DE PRIMAVERA. Quan arriba l'abril, els prats de casa nostra presenten clapes arrodonides de color verd intens. Aquestes marques són els anomenats erols, àrees en què l'herba creix més ufanosament gràcies a la presència del miceli d'alguns bolets, els més coneguts dels quals són el moixernó i el cama-sec.

Calocybe gambosa

Ordre: *Tricholomatales* Família: *Tricholomataceae*

Època: Abril, maig i juny

Hàbitat: Prats i boscos oberts

Abundància: Relativament freqüent

Altitud: 600-2.000 m

Comestible: Excel·lent



SABIES QUE...?

A la primavera, el moixernó es reconeix als prats pel seu color blanc o blanc crema, encara que també pot oferir tonalitats més brunenques.



Les làmines són blanquinoses i denses

El barret és de color blanquinós o crema, més aviat arrodonit

La cama és robusta i blanquinosa

Tot el bolet fa olor de farina