

Boletus impolitus Fr.

Xerocomus impolitus

Boleto impolito, Boleto giallo, Boleto elegante



CAPPELLO

con diametro che può raggiungere i 20 cm, emisferico-convesso fino a guancialiforme; cuticola opaca, asciutta, pruinosa e vellutata, specie negli esemplari giovani, di colore ocraceo o brunastro con sfumature rosa-rossiccie.



IMENOFORO

a tubuli di media lunghezza, liberi al gambo, prima gialli poi verde-olivastri, immutabili al taglio; pori concolori, piccoli e rotondi, non viranti alla pressione.



GAMBO

pieno e sodo, spesso claviforme o cilindraceo ed attenuato un po' alla base, di colore bianco e/o giallo citrino con macchie porpora verso la base, senza reticolo.



CARNE

prima soda e compatta, poi tenera, di colore biancastro-giallina e con aloni rossastri alla base del gambo; odore fruttato che però diventa di fenolo alla base dello stipite o allo sfregamento, sapore mite.



SPORE

bruno-olivastre in massa.



HABITAT

crece dalla primavera al tardo autunno, in boschi di latifoglie, isolatamente o in gruppo.



COMMESTIBILITÀ

buono commestibile; la specie è commercializzabile allo stato fresco, risultando inserita nell'elenco nazionale (All. I) del DPR 376/95. Non ne è consentita la vendita come fungo essiccato o altrimenti preparato.



NOTE

è un fungo abbastanza comune; il colore bianco-giallino della carne, nonostante la sua immutabilità al taglio, insieme all'assenza di reticolo consentono una sua chiara distinzione dai boleti della sezione *Edules*. Attualmente, la denominazione corretta della specie è *Xerocomus impolitus* (Fr.) Quél.

