

# Boletus pinophilus Pilát & Dermek

*B. pinicola*

Porcino dei pini, Porcino rosso, Porcino a testa rossa



## CAPPELLO

con diametro che può raggiungere i 30 cm; sodo e carnoso, prima emisferico, poi convesso piano ed infine guancialiforme e lobato, con il margine incurvato; cuticola generalmente viscida, di un bel colore marrone-rosso tendente al ramato, che negli esemplari giovani manifesta una pruina biancastra, poco persistente, limitata nell'adulto alla sola zona marginale.



## IMENOFORO

a tubuli mediamente lunghi, liberi al gambo, inizialmente di colore bianco candido, poi giallastri ed infine verdastri, immutabili al taglio; pori concolori, molto piccoli e non viranti al tocco.



## GAMBO

molto robusto, sodo e carnoso, obeso, panciuto e dilatato arrotondato alla base, ornato nella zona medio-superiore da un fine reticolo bruno-rossastro che spicca sul colore di fondo.



## CARNE

molto soda, immutabile al taglio, rossastra sotto la cuticola, odore gradevole ma molto debole e sapore dolce.



## SPORE

bruno-olivastre in massa.



## HABITAT

crece a gruppi non numerosi, nei boschi di latifoglie e di conifere, dalla primavera all'autunno e fino all'inizio dell'inverno.



## COMMESTIBILITÀ

buono commestibile; la specie è commercializzabile sia allo stato fresco che conservato (come sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelato o surgelato, etc.), risultando inserita - con il sinonimo di *Boletus pinicola* - nell'elenco nazionale (All. I e All. II) del DPR 376/95. Inoltre, per essa, se ne prevede la vendita sotto forma di essiccato - con la denominazione di "funghi porcini secchi" - sia allo stato sfuso che in confezione.



## NOTE

appartiene al "relativo gruppo del *Boletus edulis*", ovvero ai boleti a carne bianca immutabile, ma è meno pregiato e ricercato per il suo debole profumo; è conosciuto anche come "porcino rosso".

