

Boletus regius Krombh.

27

Boleto reale

CAPPELLO con diametro che può raggiungere i 20 cm, sodo e molto carnoso, specialmente a maturità; inizialmente emisferico-subgloboso poi guancialiforme e con il margine lievemente eccedente e sbiadito; cuticola finemente feltrata-vellutata, che può anche screpolarsi con il tempo secco, di un bel colore rosa-rosso, talvolta anche sbiadito da macchie giallo-ocracee con l'invecchiamento.

IMENOFORO a tubuli mediamente lunghi, quasi liberi o leggermente arrotondati al gambo, di colore giallo-verdastro e lievemente viranti al taglio se sezionati; pori concolori, piccoli e rotondi, anch'essi lievemente viranti alla pressione.

GAMBO sodo, robusto, da panciuto a obeso e con base ingrossata, completamente giallo con macchie bruno-rossastro-vinose alla base, ornato per oltre la sua metà superiore da un sottilissimo reticolo concoloro al fondo.

CARNE molto soda negli esemplari giovani, poi molle negli adulti, di colore giallino o giallo carico al taglio, spesso immutabile o, talvolta, appena virante all'azzurro chiaro al di sotto dei tubuli ed alla base del gambo; odore vagamente fruttato e sapore dolciastro.

SPORE bruno-olivastre in massa.

HABITAT cresce nei boschi di latifoglie, specie sotto faggio e castagno, dalla primavera all'autunno, isolato o gregario.

COMESTIBILITÀ molto buono e apprezzato; la specie è commercializzabile allo stato fresco, risultando inserita nell'elenco nazionale (All. I) del DPR 376/95.



NOTE

la particolarità di questo fungo è la variazione cromatica della cuticola che nei luoghi soleggiate risulta essere sempre molto sbiadita, mentre in quelli umidi e ombrosi colorata di rosa-rossastro.