

Suillus granulatus (L.) Roussel

Boletus granulatus
Pinarolo

152



CAPPELLO

il diametro, generalmente, può raggiungere i 12 cm; inizialmente emisferico-convesso poi spianato, con margine prima involuto ma che si distende a maturità; cuticola vischiosa con tempo umido, liscia e lucente con tempo secco, totalmente separabile dalla carne del cappello; colore variabile dal bruno rossastro al giallo-arancio o all'ocra-brunastro.



IMENOFORO

a tubuli corti, adnati, di colore giallo e che - con la maturità - diventano giallo-olivastri; pori prima piccoli e rotondi poi angolosi; negli sporofori giovani i tubuli secernono piccole goccioline lattiginose che si ritrovano sui pori.



GAMBO

cilindrico, di colore bianco-giallino, ricoperto - specie alla sommità - da una fine granulazione giallo-pallido e con zone più scure, quasi brunastre, alla base.



CARNE

prima soda e poi, a maturità, più molle ed acquosa; di colore biancastro o bianco-giallognolo ed immutabile al taglio; odore un po' fruttato e sapore dolciastro.



SPORE

bruno-ocracee in massa ed ellissoidali.



HABITAT

crece, specialmente, sotto i pini a due aghi.



COMESTIBILITÀ

buono commestibile, **si consiglia di eliminare la cuticola**. Sono stati segnalati alcuni effetti gastroenterici lassativi in individui particolarmente sensibili.



NOTE

è la specie di *Suillus* più conosciuta; commercializzabile sia allo stato fresco che conservato ed in confezione di "funghi secchi", essendo inserita (come *Boletus granulatus*) nell'elenco riportato dall'art. 5 e dagli Allegati I e II del DPR 376/95.

