

# Boletus aereus Bull.

Porcino nero, Bronzino, Boletto a testa nera



## CAPPELLO

inizialmente emisferico-convesso, poi piano-convesso, infine più appianato, può raggiungere il diametro di 25 cm; cuticola asciutta (non viscosa), opaca, tomentosa, poi glabra, di colore variabile dal rossiccio-marrone al bruno-nerastro, con zone decolorate tendenti al nocciola o al bruno-ocraceo.



## IMENOFORO

a tubuli lunghi e biancastri, che restano tali negli esemplari giovani mentre con la maturità diventano giallo-verdognoli, immutabili al tocco; pori molto piccoli e concolori ai tubuli.



## GAMBO

panciuto o slanciato e più o meno ventricoso, sempre pieno e asciutto, di colore bruno-nocciola o bianco-crema e comunque più chiaro del cappello, ornato da un sottile reticolo - inizialmente bianco poi quasi concolore - che si distende nella parte superiore fino, al massimo, ad 1/3 della lunghezza del gambo.



## CARNE

soda e compatta, bianca ed immutabile, non colorata sotto la cuticola del cappello, molto profumata e dal sapore dolce.



## SPORE

bruno-olivastre in massa.



## HABITAT

è una specie simbiote e termofila, poco conosciuta in ambiente alpino e diffusa nelle zone mediterranee; cresce dall'estate all'autunno specialmente nei boschi radi di *Quercus* spp. e/o *Castanea sativa* (castagno).



## COMMESTIBILITÀ

eccellente, si consuma anche crudo. La specie, appartenente al "relativo gruppo del *Boletus edulis*", è commercializzabile sia allo stato fresco che conservato (come sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelato o surgelato, etc.), risultando inserita 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

è il fungo più ricercato in assoluto, insieme al *Boletus edulis*, al *Boletus aestivalis* ed all'ovolo buono (*Amanita caesarea*); viene denominato anche "porcino nero" per la colorazione del cappello. Pur rispettando le usanze proprie di ciascun luogo, nella raccolta si consiglia di non danneggiare il micelio fungino, evitando di scavare troppo nel terreno, e di non prendere gli esemplari immaturi. Inoltre, è bene pulire subito il fungo e - per rendere disponibile una maggiore carica sporale e facilitare la diffusione delle basidiospore a fini riproduttivi - togliere i tubuli e depositarli sul terreno ove è avvenuta la raccolta.

