

# Boletus edulis Bull.

Porcino chiaro d'autunno



## CAPPELLO

può raggiungere il diametro di 30 cm, inizialmente emisferico, poi convesso ed infine piagneggiante e addirittura depresso; prima sodo e carnoso, poi morbido e spugnoso alla pressione; cuticola, quasi sempre umidiccia o appena viscosetta, di colore variabile dal bianco, al nocciola chiaro, dal beige al marrone scuro; il margine, quasi sempre, è più chiaro.



## IMENOFORO

a tubuli lunghi, adnati al gambo, di colore bianco e poi giallo-verdino, immutabili al tocco ed al taglio e facilmente asportabili; pori piccoli, rotondi e concolori.



## GAMBO

molto robusto, da obeso a cilindrico e di notevole dimensione, sovente ricurvo verso la base; ricoperto nella parte alta da un evidente reticolo biancastro che spicca rispetto al colore di fondo dello stesso gambo.



## CARNE

bianca ed immutabile al taglio; soda e tenera, un po' molle negli esemplari molto maturi, con odore e sapore poco pronunciato.



## SPORE

bruno-olivastre in massa.



## HABITAT

crece sia sotto conifere che sotto latifoglie, dalla fine dell'estate a quasi tutto l'autunno; predilige climi freschi e luoghi non soleggiati.



## COMESTIBILITÀ

eccellente, lo si consuma a piccole dosi anche crudo.

La specie 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 capostipite del gruppo dei quattro porcini a carne bianca (*B. aereus*, *B. aestivalis* e *B. pinophilus*), ed è il classico porcino autunnale. Negli ultimi anni, la sua presenza nei mercati è andata aumentando a causa della forte importazione estera. Per la sua raccolta vale quanto detto per il *Boletus aestivalis* e il *Boletus aereus*.

