

Boletus erythropus Pers.

B. luridiformis

Boleto eritropo, Boleto a gambo rosso non reticolato



CAPPELLO

inizialmente emisferico-convesso, poi leggermente guancialiforme ed, infine, appianato e quasi depresso specie negli esemplari adulti; sovente lobato o con presenza di “ammaccature” simili a piccole “martellate”; la cuticola di un bellissimo colore marrone scuro o cacao, con sfumature ocre e/o beige-gialline, può risultare liscia e un po’ untuosa con l’umidità oppure asciutta e fortemente vellutata con il tempo secco, inoltre è un po’ debordante e più chiara al margine.



IMENOFORO

a tubuli mediamente lunghi, liberi al gambo, di colore giallo-verdastro e viranti subito al blu al taglio o alla pressione; i pori, rotondi e piccoli, variano cromaticamente dal giallo-arancio (specie nella zona marginale) al rosso-arancio, al rosso-carminio e fino al rosso-mattone, virando nettamente al blu se pressati.



GAMBO

sodo, carnoso, obeso-panciuto, sovente anche cilindrico è sempre ornato da piccolissime granulazioni, simili a spruzzi di vernice di colore rosso-intenso, che nella zona basale risultano più scure e di colore bruno-rossastro-olivastro.



CARNE

soda e compatta, prima di colore giallo vivo poi bianco-grigiastra e virante rapidamente e totalmente al blu; alla base del gambo, negli esemplari più maturi, la carne vira con sfumature rosso-barbabietola; odore e sapore gradevole.



SPORE

bruno scuro-olivastre in massa.



HABITAT

crece dalla tarda primavera all’autunno con esemplari sporadici, frequenti principalmente in boschi di latifoglie, ma anche sotto conifere.



COMESTIBILITÀ

buono solo dopo cottura ed apprezzato anche da secco.



NOTE

questo bellissimo boleto, poco apprezzato dai cercatori, sovente lo si ritrova già divelto e calpestato nei boschi a causa della falsa credenza che il viraggio della carne sia indice di tossicità.

