

Boletus edulis



**Buli.: Fr. - "Porcino" - "Brisa"**

**Cappello** color nocciola più o meno intenso, spesso con margine più chiaro

**Pori** da bianchi a verdi fino al verde oliva

**Gambobianco** con reticolo dello stesso colore, poco rilevato

**Carne** bianca immutabile

**Sapore** delicato, simile a quello delle noci

### **Principalmente confondibile con**

- \* Altri boleti del suo gruppo, tutti commestibili:
- \* "Boletus aereus" (non presente sotto conifere);
- \* "Boletus aestivalis";
- \* "Boletus pinophilus" ("B. pinicoia");
- \* Un boleto immangiabile (non tossico ma amaro):
- \* "Tyiopilus felleus" (gambo con reticolo scuto e grossolano, tubuli e pori rosa a maturità, sapore molto amaro anche dopo cottura).

### **Dove si trova**

Fungo estivo-autunnale. Molto comune, cresce sia in boschi di conifere sia di latifoglie. Nei nostri boschi predilige l'abete rosso ed il faggio.

### **Commestibilità**

Ottimo commestibile. Può anche essere essiccato, oppure conservato sotto'olio o sott'aceto.

**Attenzione:** se cresce in ambiente inquinato assorbe particolarmente il mercurio.

### **Osservazioni**

Non è mai stato trovato sotto il larice! Non coltivabile in quanto fungo micorrizico, il cui micelio, cioè, vive in simbiosi con l'apparato radicale di altre specie arboree od erbacce.

### **Ecologia**

Fungo che vive in simbiosi con diverse specie vegetali (simbionte).