

[Visualizza Immagine](#)

**Classe** Agaricomycetes  
**Ordine** Boletales  
**Famiglia** Boletaceae  
**Genere** Leccinum  
**Specie** Leccinum duriusculum  
**Nome volgare** Leccino  
**Commestibilità** Commestibile (solo il cappello)

Fungo dalle dimensioni importanti e dalla carne dura, cresce a gruppi da fine estate all'autunno inoltrato, sotto pioppo con preferenza Populus tremula. Le specie che più si avvicinano sono *Leccinum pseudoscabrum* (syn.

*Leccinum carpini*

) che ha la cuticola grinzosa e cresce sotto carpino e nocciolo e

*Leccinum scabrum*

che cresce sotto betulla.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 4 e 16 cm, inizialmente emisferico poi convesso con margine leggermente eccedente. **Cuticola** asciutta, opaca, finemente vellutata di colore bruno-grigiastro chiaro con tonalità rossastre.

**Tubuli**

lunghi, liberi al gambo, inizialmente biancastri, poi grigio rosato.

**Pori**

piccoli, concolori ai tubuli, tendenti a macchiarsi di bruno alla pressione.

**Gambo**

robusto e slanciato, misura 8-20 cm in altezza con base attenuata, di colore biancastro finemente punteggiato da squame grigiastre, tipicamente macchiato di verde bluastro alla base.

**Carne**

soda nel cappello e fibrosa nel gambo, bianca, al taglio vira inizialmente al rosa chiaro nel cappello, poi lentamente al grigio-violetto infine annerisce. Odore e sapore sub-nulli. E' considerato il migliore dei leccini e i cappelli giovani si prestano bene a essere conservati sott'olio.