

[Visualizza Immagine](#)

<b>Classe</b>	<i>Agaricomycetes</i>
<b>Ordine</b>	<i>Boletales</i>
<b>Famiglia</b>	<i>Suillaceae</i>
<b>Genere</b>	<i>Suillus</i>
<b>Specie</b>	<i>Suillus granulatus</i>
<b>Nome volgare</b>	Pinarello, Pinarolo
<b>Commestibilità</b>	Commestibile

Si tratta del comunissimo e conosciutissimo “Pinarello”, un boleto tipico dei boschi di pino e dalle fruttificazioni abbondanti, ma presente anche nei giardini di città associato sempre al pino, specialmente *Pinus sylvestris*. Il periodo di crescita va dall’Estate all’Autunno.

Per consumarlo si consiglia di raccogliere solo gli esemplari giovani, liberarli della cuticola, eliminare parzialmente il gambo e non esagerare nella quantità. Essendo simbiote di aghifoglie e dalla consistenza molle può risultare indigesto e in taluni soggetti sensibili può provocare intossicazione gastrointestinale. E’ comunque considerato un discreto commestibile al pari di *Suillus collinitus* e *Suillus bellinii*.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 3 e 10 cm, inizialmente emisferico poi piano-convesso. La **cuticola** è viscida e liscia, facilmente asportabile, di colore che va dall’ocra al bruno arancio. L’

**imenoforo**

è giallo con pori che negli esemplari giovani secernono goccioline lattiginose. Il

**gambo**

misura da 4 a 8 cm, è di colore bianco o giallino, punteggiato all’apice di piccole granulazioni inizialmente concolori poi più scure. La

**carne**

è biancastra, immutabile al taglio e spugnosa, con odore e sapore gradevole leggermente resinoso.