

[Visualizza Immagine](#)

Classe Agaricomycetes
Ordine Boletales
Famiglia Suillaceae
Genere Suillus
Specie Suillus grevillei
Sinonimo Suillus elegans
Nome volgare Pinarello, Pinarolo, Laricino
Commestibilità Commestibile

Si tratta del comunissimo e conosciutissimo Pinarello di montagna, infatti cresce prevalentemente sotto Larice in Estate - Autunno e è molto comune in Trentino; la presenza dell'anello sul gambo e il colore arancio della cuticola e quello giallo dei pori sono caratteristiche che lo fanno facilmente determinare. Per consumarlo si consiglia di raccogliere solo esemplari giovani, liberarli completamente della cuticola, eliminare parzialmente il gambo e non esagerare nella quantità. Essendo simbiote di aghifoglie e dalla consistenza molle, specialmente a maturazione, può risultare indigesto e in taluni soggetti sensibili può provocare intossicazione gastrointestinale.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 15 cm, inizialmente conico, convesso con margine sottile. La **cuticola** è viscida, liscia, asportabile, molto variabile il colore che va dal giallo arancio, al rosso oppure bruno. L'

imenoforo

è giallo e da giovane ricoperto da un sottile velo che poi diventa l'anello, i pori sono molto piccoli e fitti. Il

gambo

slanciato e cilindrico è largo fino a 2 cm e

misura da 5 a 12 cm; pertanto risulta più lungo del diametro del cappello e è ricoperto da fibrille e granulazioni, dotato di un anello biancastro, più o meno evidente, che si forma con i resti del velo e che copre i tubuli negli esemplari giovani. La

carne

è giallo-chiaro, al taglio assume una colorazione rosa-violacea, soda, poi molle e poco consistente con odore gradevole e sapore acidulo.