

[Visualizza](#) [Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Boletales</i>
Famiglia	<i>Boletaceae</i>
Genere	<i>Boletus</i>
Specie	<i>Boletus aereus</i>
Nome volgare	Porcino nero, testa di moro
Commestibilità □	Commestibile, ottimo

Fungo caratteristico degli ambienti caldi e soleggiati e quindi diffuso principalmente nell'area mediterranea; si trova dall'inizio dell'estate all'autunno inoltrato nei boschi di latifoglie ma anche nelle pinete con sottobosco ricco di "scopi". Tra i porcini è la specie più ambita dai ricercatori per il suo colore bruno scuro, per il suo sapore e perché spesso si presenta a gruppi anche uniti alla base. Si può confondere con esemplari scuri di *B. aestivalis* quando è giovane e con il cappello più chiaro. Condivide spesso lo stesso habitat di *A. pantherina* che appunto nel "senese" è chiamata guardia porcina. Si presta bene a tutte le preparazioni gastronomiche e può essere congelato da crudo.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 25 cm, da emisferico a piano, sodo e carnoso. La **cuticola** è asciutta e vellutata, con colori che vanno dal nocciola al bronzo. **Imenoforo** a lungo bianco poi tende a ingiallire e divenire verdastro in vecchiaia, non cambia colore al tocco. Il **gambo**, robusto e sodo, tipicamente panciuto, di colore bruno ± scuro è ornato, nella parte superiore, da un sottile reticolo e misura dai 5 a 16 cm in altezza. La **carne** è bianca, soda e immutabile al taglio con sapore dolce e odore di nocciola.