

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Boletales</i>
Famiglia []	<i>Boletaceae</i>
Genere	<i>Neoboletus</i>
Specie	<i>Neoboletus erythropus</i>
Sinonimo [] [] [] [] [] []	<i>Boletus erythropus</i>
Nome volgare	Ferrina, Ferrante
Commestibilità	Commestibile, ottimo

Fungo abbastanza comune in montagna e collina in tutti i boschi di latifoglie e conifere dalla primavera inoltrata a fine autunno. E' un bellissimo boleto a pori rossi e gambo non reticolato, con carne gialla che diventa rapidamente blu al taglio. Solo i cercatori esperti lo raccolgono e ne gustano il buon sapore. Durante la cottura, che deve essere prolungata per circa 1 ora, la carne ritorna giallastra. Si può facilmente riconoscere dal somigliante *Suillellus luridus* (syn. *Boletus luridus*) per il colore giallo della carne sotto i tubuli e per il reticolo nel gambo.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 20 cm, da emisferico a piano, sodo e carnoso. La **cuticola** è vellutata di colore marrone scuro uniforme che si macchia di nero al tocco. **Imenoforo** con tubuli giallo-olivastri che virano al blu con il taglio, pori rosso-arancio ± intenso, giallo-arancio al margine del cappello, blu alla pressione.

Gambo

robusto, sodo, fittamente punteggiato di rosso su fondo giallo-arancio, misura dai 5 a 15 cm in altezza. La

carne

è gialla anche sotto i tubuli, soda e al taglio vira subito al blu, con sapore dolciastro e odore fungino debole.