

[Visualizza Immagine](#)

Classe Kingdom Fungi Phylum Agaricomycetes
Ordine Kingdom Fungi Phylum Agaricomycetes Class Boletales
Famiglia Boletaceae
Genere Kingdom Fungi Phylum Agaricomycetes Class Boletales Order Boletales Family Boletaceae Genus Leccinum
Specie Kingdom Fungi Phylum Agaricomycetes Class Boletales Order Boletales Family Boletaceae Genus Leccinum Species Leccinum aurantiacum
Sinonimo Kingdom Fungi Phylum Agaricomycetes Class Boletales Order Boletales Family Boletaceae Genus Leccinum Species Leccinum aurantiacum; Leccinum rufum
Nome volgare Porcinello rosso, leccino
Commestibilità Commestibile (solo il cappello)

Fungo abbastanza diffuso, cresce a gruppi numerosi in estate-autunno associato al pioppo (*Populus tremula*), ma anche a quercia e castagno; è facilmente riconoscibile dalla testa rossa. Alla cottura la carne diventa nerastra ma rimane consistente.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 3 e 20 cm, inizialmente subgloboso strettamente aderente al gambo e poi emisferico con margine debordante.

Cuticola

asciutta e finemente vellutata, di colore rosso-arancio $\pm$ intenso.

Tubuli

lunghi e fini, inizialmente biancastri, poi grigi.

Pori

piccoli, tondeggianti, concolori ai tubuli, bruni al tocco.

Gambo

cilindrico e di solito attenuato all'apice, bianco, spesso con colorazioni blu-verdastre alla base, misura 3-14 cm in altezza. Molto sodo nel fungo adulto, è ricoperto di squame fioccosse bianche che virano lentamente al rosso brunastro.

Carne

soda nel cappello e fibrosa nel gambo, al taglio vira grigio-lilla per poi diventare nerastra. Odore e sapore leggero, fungino, delicato, durante la cottura diventa nerastra. In toscana è considerato un buon fungo e i cappelli giovani si prestano bene a essere conservati