

[Visualizza Immagine](#)

Classe Basidiomycetes
Ordine Boletales
Famiglia Boletaceae
Genere Leccinum
Specie Leccinum pseudoscabrum
Sinonimo Leccinum carpini
Nome volgare Porcinello grigio, gamberello
Commestibilità Commestibile (solo il cappello)

Fungo molto comune ma poco ricercato dai raccoglitori a causa della carne presto molle, fortemente ingrignente, la cuticola vischiosa e per l'aspetto gibboso poco accattivante; cresce isolato e a gruppi da fine estate a fine autunno sotto latifoglie con preferenza carpino (*Carpinus*) e nocciolo (

Corylus avellana

), mai sotto pioppo (

Populus

) o betulla (

Betula

). Le specie che più si avvicinano sono

Leccinum duriusculum

che però cresce sotto pioppo e

Leccinum scabrum

che cresce sotto betulla.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 3 e 15 cm, inizialmente emisferico-campanulato, poi convesso con margine spesso eccedente e con presenza di grinze e avvallamenti.

Cuticola asciutta, a volte screpolata a tempo secco, viscosa a tempo umido, di colore bruno-olivastro con parti ocracee.

Tubuli

lunghi e fini, arrotondati al gambo tipo "collarium", inizialmente biancastri, poi giallastro-grigi a maturità.

Pori

piccoli, rotondi o angolosi, concolori ai tubuli, tendenti a macchiarsi di bruno alla pressione.

Gambo

tipicamente decorato con aculei nerastri su fondo bianco-grigiastro. Cilindrico, assottigliato all'apice, annerente alla manipolazione, misura 5-12 cm in altezza.

Carne

inizialmente soda nel cappello poi molle, mentre è fibrosa nel gambo, biancastra, al taglio vira inizialmente al rosato, poi al grigio-violetto infine annerisce. Odore e sapore leggero, gradevole, durante la cottura e all'essiccazione diventa nerastra.