

[Visualizza Immagine](#)

Classe██████████████████ *Agaricomycetes*
Ordine██████████████████████████████ *Boletales*
Famiglia██████████ *Boletaceae*
Genere██████████████████ *Leccinellum*
Specie██ ████████████ ████████ *Leccinellum lepidum*
Sinonimo██████████████████████████ *Leccinum*██ *lepidum*
Nome volgare███ Leccino
Commestibilità███ Commestibile (solo il cappello)

Fungo abbastanza comune e molto ricercato dai raccoglitori per il buon sapore e per il colore giallo dei tubuli e dei pori che lo caratterizzano; cresce isolato e a gruppi da Ottobre a Dicembre e in condizioni climatiche giuste anche in primavera, dopo abbondanti piogge preferibilmente sotto leccio (*Quercus ilex*) ma anche sotto sughera (*Quercus suber*); Le specie che più si avvicinano sono

Leccinellu

m corsicum

che però cresce in presenza di cisto e

Leccinellum crocipodium

che cresce sotto querce e castagno.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 4 e 15 cm, inizialmente emisferico poi piano-convesso con il tipico aspetto martellato. **Cuticola** è liscia e vellutata, ma con la pioggia o l'umidità appare appiccicosa come oleosa, di colore bruno-giallastro ± carico.

Tubuli

piuttosto lunghi, liberi al gambo, di color giallo paglierino da giovani, poi giallo-verde oliva.

Pori

Piccoli, circolari, concolori ai tubuli.

Gambo

claviforme attenuato alla base, misura 5-10 cm in altezza, di colore giallo ricoperto da fini squame con colori, tende a scurirsi col tempo, si asporta con facilità.

Carne

soda nel cappello e fibrosa nel gambo, biancastra, al taglio vira leggermente al rosa chiaro per

poi lentamente ingrigire con sfumature violacee. Odore e sapore gradevoli. E' considerato un buon fungo se raccolto da giovane, gli esemplari maturi diventano molli e per consumarli è consigliabile eliminare i tubuli e la cuticola.