

[Visualizza Immagine](#)

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

Fungo abbastanza diffuso, cresce a gruppi numerosi in estate-autunno associato alle latifoglie diverse dal pioppo (quercia e castagno); è facilmente riconoscibile proprio per l'habitat di crescita, mentre le altre caratteristiche sono abbastanza comuni agli altri leccini dalla testa rossa e solo l'esperto è in grado di determinare le varie specie. E' considerato sinonimo di *Leccinum*

aurantiacum

che però cresce sotto pioppo e ha le squame del gambo inizialmente bianche che anneriscono allo sfregamento.

Si presenta con un **Cappello** di dimensioni variabili tra 7 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, biancastro, talvolta con colorazioni blu-verdastre alla base, misura 6-15 cm in altezza; molto sodo nel fungo adulto, è ricoperto di squame fioccosse bruno-rossastre.

Carne

soda nel cappello e fibrosa nel gambo, al taglio vira lentamente al grigio-lilla per poi diventare

nerastra. Odore e sapore leggero, fungino, delicato. In toscana è considerato un buon fungo e i cappelli giovani si prestano bene a essere conservati sott'olio come per il

Leccinum

aurantiacum

.