

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Boletales</i>
Famiglia	<i>Suillaceae</i>
Genere	<i>Suillus</i>
Specie	<i>Suillus collinitus</i>
Nome volgare	Pinarello, Pinarolo
Commestibilità	Commestibile

Si tratta del comunissimo e conosciutissimo Pinarello, un boleto tipico dei boschi di pino e dalle fruttificazioni abbondanti, ma presente anche nei giardini di città associato sempre al pino, specialmente *Pinus sylvestris*. Il periodo di crescita va dall'Estate all'Autunno. Si differenzia sostanzialmente da *Suillus granulatus* per le fibrille presenti nel cappello e per i residui miceliari rosa alla base del gambo.

Per consumarlo si consiglia di raccogliere solo esemplari giovani, liberarli completamente della cuticola, eliminare parzialmente il gambo e non esagerare nella quantità. Essendo simbiote di aghifoglie e dalla consistenza molle può risultare indigesto e in taluni soggetti sensibili può provocare intossicazione gastrointestinale. E' comunque considerato un discreto commestibile al pari di *S. granulatus* e *S. bellinii*.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 3 e 10 cm, inizialmente emisferico poi piano-convesso. La **cuticola** facilmente asportabile è viscida e liscia, di colore da bruno ocraceo a bruno scuro ornata da fibrille innate più scure. L'

imenoforo

è giallo olivastro imbrunente al tocco e in vecchiaia. Il

gambo

misura da 4 a 9 cm, di colore giallo e interamente punteggiato da granulazioni brune, è rastremato alla base di colore rosa dovuto alla presenza di residui miceliari concolori. La

carne

è giallina con toni rosa nel gambo, immutabile al taglio, con odore e sapore dolciastro.