

[Visualizza Immagine](#)

Classe Agaricomycetes
Ordine Boletales
Famiglia Suillaceae
Genere Suillus
Specie Suillus bovinus
Nome volgare Pinarello, Pinarolo
Commestibilità Commestibile scadente

Appartiene alla famiglia dei “Pinarelli”, un boleto tipico dei boschi di pino e dalle fruttificazioni abbondanti e talvolta cespitose, ma è uno dei *Suillus* meno pregiati dal punto di vista gastronomico a causa del suo sapore non particolare e della carne che diventa troppo molle dopo la cottura. Per coloro che lo vogliono consumare si raccomanda di raccogliere solo esemplari giovani, liberarli della cuticola, eliminare parzialmente il gambo e non esagerare nella quantità in quanto spesso risultano indigesti o "lassativi" e in taluni soggetti sensibili possono provocare intossicazione gastrointestinale. Il periodo di crescita va dalla primavera all'autunno.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 12 cm, di consistenza piuttosto carnosa, inizialmente convesso, infine piano. La **cuticola** si presenta spesso viscida per via dell'umidità, liscia e lucente con il secco, poco asportabile, di colore bruno-giallastro con gradazioni rossiccie, il margine è involuto, poi disteso e spesso ondulato. L'

imenoforo

presenta tubuli corti e decorrenti sul gambo di colore giallo-sporco e olivaceo, i pori sono ampi, angolosi, di colore giallastro-verdastro-bruno. Il

gambo

misura da 3 a 8 cm, con colore al cappello ma più chiaro e talvolta con sfumature rosa alla base e residuo miceliare arancione, si presenta pieno, cilindrico, a volte irregolare e incurvato, non molto lungo e lievemente ingrossato alla base. La

carne

è di colore giallo chiaro-biancastro, immutabile o appena rosata o azzurrognola, tenera nel cappello con odore gradevole e sapore acidulo poco pronunciato.