

[Visualizza Immagine](#)

Classe Agaricomycetes
Ordine Boletales
Famiglia Boletaceae
Genere Hemileccinum
Specie Hemileccinum depilatum
Sinonimo Boletus depilatus
Nome volgare
Commestibilità Commestibile, escluso il gambo

Fungo non comune, amante dei boschi caldi con terreni calcarei di latifoglie a prevalenza *Ostrya carpinifolia*

(carpino). Si presenta come sosia di *Hemileccinum impolitum* (syn. *Boletus impolitus*) che però preferisce i boschi di *Quercus ilex*

(leccio), ma con il quale condivide l'assenza di reticolo nel gambo e il caratteristico odore di fenolo alla base del gambo, che pertanto deve essere scartato. Per il colore del cappello, il portamento e l'immutabilità della carne si possono confondere con i "porcini", ma il gambo senza reticolo toglie ogni dubbio.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 15 cm, da emisferico a convesso, sodo e carnoso. La **cuticola** è asciutta e vellutata, tipicamente martellata, con colori che vanno dal giallino al bruno anche molto scuro.

Imenoforo

con tubuli da giallo a giallo-verdastro immutabili al taglio, i pori, anch'essi immutabili alla pressione, sono piccoli, tondi, concolori ai tubuli. Il

gambo

è cilindrico, duro con base radicante, giallino con una striatura anulare rossa soprattutto in prossimità dell'attaccatura al cappello. E' privo di reticolo, ma presenta sottili asperità concolori e misura dai 5 a 12 cm in altezza. La

carne

è soda, bianco-giallastra, immutabile al taglio, con sapore dolce-acidulo e odore gradevole eccetto alla base del gambo che odora di acido fenico.

