

[Visualizza Immagine](#)

**Classe** Agaricomycetes  
**Ordine** Boletales  
**Famiglia** Boletaceae  
**Genere** Rubroboletus  
**Specie** Rubroboletus satanas  
**Sinonimo** Boletus satanas  
**Nome volgare** Malefico  
**Commestibilità** Velenoso

Specie non molto comune, amante dei boschi caldi di latifoglie con preferenza *Quercus* e terreni calcarei, dove cresce da inizio estate a fine autunno. E' un bellissimo boleto con carne virante, che può raggiungere anche notevoli dimensioni; il colore biancastro del cappello, il viraggio lento della carne e lo sgradevole odore che emana a maturazione, lo rendono difficilmente confondibile con gli altri

*Boletus*

della stessa sezione. Purtroppo è responsabile di sindrome gastrointestinale a breve latenza che si manifesta poche ore dopo il consumo del pasto. Si può confondere con

*Suillellus pulchrotinctus*

(syn.

*Boletus pulchrotinctus*

) che però presenta tonalità rosa al margine del cappello e imenoforo giallo-arancio.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 30 cm, da emisferico a piano-convesso, sodo, carnoso. La **cuticola** è inizialmente vellutata e eccedente, asciutta, liscia, da bianco-crema sporco a grigio-bruno con tonalità olivastre, talvolta con leggere sfumature rosate, in vecchiaia assume tonalità beige-ocraceo.

**Imenoforo**

con tubuli lunghi, arrotondati al gambo, quasi liberi, da giallo a giallo-verdastro poi olivastro, azzurro-blu al taglio; pori piccoli, rotondi, gialli ma quasi subito arancio-rossi, generalmente più chiari presso il margine del cappello, bluastri alla pressione.

**Gambo**

sodo, tozzo, carnoso, generalmente più corto del diametro del cappello, obeso poi allungato a forma di pera, giallo nella parte superiore, rosso porpora nella zona centrale, giallo-rossastro con macchie brunastre alla base, ricoperto nei 2/3 superiori da un fine reticolo a piccole maglie concolore al fondo, bluastro al tocco. In pratica si notano 3 colori: giallo - rosso - blu. La

**carne**

è spessa e compatta nel giovane, poi molle nel fungo vecchio, da bianco-giallino a grigio pallido, al taglio vira lentamente e debolmente all'azzurro in modo disomogeneo a seconda dello stato di raccolta, con

**odore**

debole nel giovane, poi disgustoso, cadaverico negli esemplari maturi e sapore dolciastro, come di "noce", poi piuttosto sgradevole.