

[Visualizza Immagine](#)

Classe	<i>Agaricomycetes</i>
Ordine	<i>Boletales</i>
Famiglia	<i>Boletaceae</i>
Genere	<i>Boletus</i>
Specie	<i>Boletus edulis</i>
Nome volgare	Porcino
Commestibilità	Commestibile, ottimo

Fungo molto comune e diffuso in tutti i boschi freschi e ricchi di humus di latifoglie e di conifere, dalla pianura alla montagna, da Agosto a Novembre, se la stagione è favorevole. E' il classico porcino autunnale più raccolto dai cercatori e si riconosce facilmente dalla cuticole untuosa a due tonalità (chiara e scura). Condivide spesso lo stesso habitat di *A. pantherina* che appunto nel senese è chiamata "guardia porcina". Si presta molto bene all'essiccazione e a tutte le preparazioni gastronomiche e può essere congelato da crudo.

Si presenta con un **cappello** di dimensioni variabili tra 5 e 25 cm, da emisferico a piano, sodo e carnoso. La **cuticola** è robusta e liscia, untuosa, viscida in caso di pioggia, con colori che vanno dal bianco marrone scuro.

Imenoforo

bianco poi tende a ingiallire e divenire verdastro in vecchiaia, non cambia colore al tocco. Il

gambo

, robusto e di colore nocciola ± scuro, è ornato da un sottile reticolo biancastro presente solo all'apice e misura dai 4 a 12 cm in altezza. La

carne

è bianca eccetto sotto la cuticola che è colorata di un rosa-violaceo, soda e immutabile al taglio, con sapore dolce e odore fungino intenso.

Di questa specie esistono altre forme e varietà che si differenziano per il colore (*B. edulis f. albus* = *B. personii*

: carpoforo tutto bianco;

B. edulis f. citrinus

: superficie del cappello color giallo citrino;)