

LECCINUM sp. pl.



Leccinum quercinum PILAT ET DERMEK, che a livello commerciale è da considerare del gruppo di *L. aurantiacum* (Foto G. Simonini).

NOMI SCIENTIFICI: Il genere *Leccinum* S.F.GRAY comprende anche due specie citate con evidenti errori (“*Boletus scabra*” e “*Boletus rufa*”) nell'allegato I del DPR 376/95.

SINONIMI: *Leccinum* = *Krombholzia* = *Boletus*.

NOMI ITALIANI: leccini, porcini, albarole.

DESCRIZIONE:

Il genere *Leccinum* comprende parecchie specie di boleti dal gambo lungo e slanciato, tipicamente ricoperto da squamette, punteggiature o scabrosità più o meno evidenti. I tubuli in genere sono piuttosto lunghi e la carne in molte specie

tende a imbrunire o annerire al tocco e al taglio.

Le specie sono numerose e di difficile riconoscimento a un esame pratico-ispettivo, ma sono per legge tutte commercializzabili. Si consiglia, in sede di certificazione per la vendita, di raggrupparle, con un criterio pratico, in almeno quattro gruppi a seconda delle loro caratteristiche:

1) *Leccinum lepidum* e gruppo: pori e gambo di colore giallo.

2) *Leccinum aurantiacum* e gruppo: pori e gambo biancastri o grigi, carne annerente più o meno fortemente al taglio, cappello con tonalità sul rosso, rosso-arancio o rosso-bruno scuro.

3) *Leccinum duriusculum* e gruppo: pori e gam-



Leccinum duriusculum fotografato in Sila Piccola sotto faggio e pioppo tremolo (*Populus tremula*)

IN BASSO: *Leccinum lepidum*, specie a pori gialli che cresce sotto leccio (*Quercus ilex*)



bo biancastri o grigi, carne annerente, cappello di colore giallo-bruno o bruno- marrone, senza tonalità rosse. Il gambo, come anche in alcune specie del precedente gruppo, può presentare delle macchie verdastre che, agli occhi degli inesperti, spesso appaiono di aspetto sinistro.

4) *Leccinum scabrum* e gruppo: pori e gambo biancastri o grigi, carne non annerente (al massimo vira un po' al rosa), cappello di colori diversi (dal bianco fino al bruno-scuro o nero).

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somigliante.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Le cose cambiano notevolmente a seconda delle specie. I *Leccinum* sono tutti funghi degli ambienti boschivi, e possono vivere in simbiosi con vari alberi. Per esempio molte specie del gruppo di *Leccinum scabrum* vivono insieme alle betulle *Betula* spp., pertanto possono essere trovati solo in presenza di queste piante, e dunque in prevalenza sull'arco alpino. Parecchi altri *Leccinum* si trovano in boschi ove sia presente il pioppo tremolo *Populus tremula*, o altri pioppi e salici.

Inoltre, si trovano specie in simbiosi con quasi tutti i più importanti alberi della nostra flora: faggio *Fagus sylvatica*, querce *Quercus* spp., castagno *Castanea sativa*, carpino bianco *Carpinus betulus*, nocciolo *Corylus avellana*, tiglio *Tilia* spp., abete bianco *Abies alba*, abete rosso *Picea excelsa*, e vari pini *Pinus* spp.. Molte di queste simbiosi sono esclusive o quasi, cioè la specie fungina si trova soltanto in presenza di una o di poche delle piante sopra citate. Per esempio, il leccino mediterraneo *Leccinum lepidum* vive in boschi di leccio *Quercus ilex* e sughera *Quercus suber*, mentre il suo stretto parente *Leccinum corsicum* è simbiote esclusivo di arbusti della macchia mediterranea, i cisti *Cistus* spp.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

I gambi, anche se non commestibili perché troppo fibrosi, non devono essere eliminati nei funghi esposti per la vendita: provvederà eventualmente l'acquirente prima della cottura. I leccini sono funghi da maneggiare e spostare il meno possibile, dal momento della raccolta in poi, perché ogni volta che vengono toccati inscuriscono. Il viraggio non significa deterioramento della derrata, che rimane sempre commestibile della stessa qualità, ma rappresenta un notevole peggioramento del suo aspetto esteriore.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Il gambo è duro e fibroso, pertanto va tolto, in parte o completamente. Negli esemplari molto maturi, per ottenere un risultato migliore, è me-



Leccinum corsicum, specie del gruppo di *L. lepidum* che cresce esclusivamente sotto *Cistus* spp., in certe zone è ritenuta di qualità superiore.

glio togliere anche i tubuli. I leccini, per i quali è consigliabile una cottura prolungata, sono funghi adatti ai misti e agli umidi.

NOTE:

Qui si possono elencare, per dare un'idea di quante siano, le principali specie del genere *Leccinum*, che sopra si consigliava di riunire in quattro gruppi:

1) Gruppo di *Leccinum lepidum*:

L. lepidum (BOUCHET)QUADRACCIA, *L. crocipodium* (LET.)WATL., *L. corsicum* (ROLL.)SING..

2) Gruppo di *Leccinum aurantiacum*:

L. aurantiacum (BULL.)S.F.GRAY, *L. vulpinum* WATL., *L. piceinum* PILATET DERMÈK, *L. quercinum* PILATET DERMÈK, *L. versipelle* (FR. EM. SMOTL.)SNELL..

3) Gruppo di *Leccinum duriusculum*:

L. duriusculum (SCHULZ)EX FR.)SING., *L. carpini* (SCHULZ.)MOSER EX REID, e altri.

4) Gruppo di *Leccinum scabrum*:

L. scabrum (BULL.)FR.)S.F.GRAY, *L. melaneum* (SMOTL.)PILAT ET DERMÈK, *L. variicolor* WATL., *L. holopus* (ROSTK.)WATLING, *L. molle* (BON)BON, e altri ancora.

Quest'ultimo gruppo di leccini è da considerare più pregiato per l'annerimento scarso o assente, che non peggiora l'aspetto dei funghi esposti in vendita.

Anche se improbabile, in certe zone d'Italia potrebbe verificarsi che una specie di uno di questi gruppi sia conosciuta e più apprezzata rispetto alle altre. In questo caso gli ispettori micologi dovranno utilizzare, nella certificazione sanitaria, il nome di quella specie anziché la dicitura "gruppo". Un esempio può essere quello di *Leccinum corsicum*, che in parecchie zone della Sardegna è noto come "mureddu di mucchiu", cioè "moretto del cisto", e ritenuto di qualità superiore rispetto al leccino del leccio *L. lepidum*.