

**BOLETUS EDULIS**  
**BOLETUS AEREUS**  
**BOLETUS RETICULATUS**  
**BOLETUS PINICOLA**



Esemplari di *Boletus edulis* cresciuti in bosco di abete rosso (*Picea excelsa*).

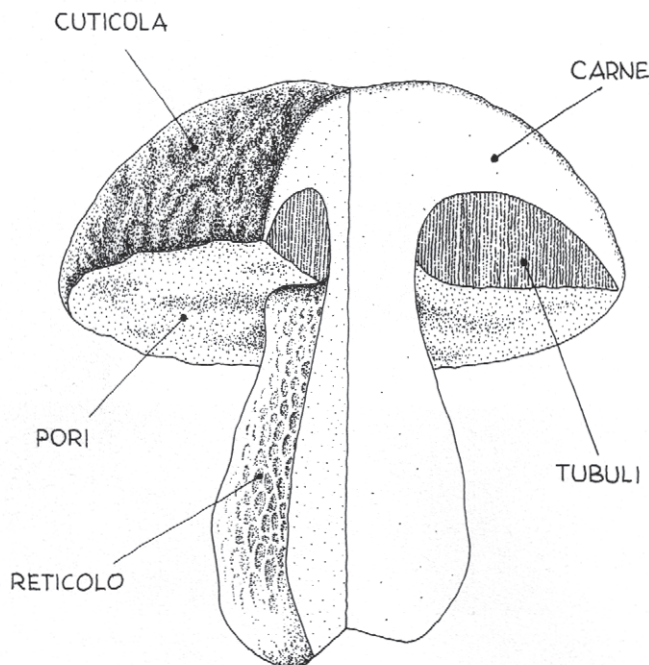
**NOMI SCIENTIFICI:** *Boletus edulis* (BULL.)FR.,  
*Boletus aereus* (BULL.)FR., *Boletus aestivalis* (PAUL.)FR.,  
*Boletus pinophilus* PILAT ET DERMEK.

**NOMI ITALIANI:** Funghi porcini.

**DESCRIZIONE:**

Come gruppo, sono facilmente riconoscibili: si tratta di boleti a carne bianca immutabile, di

sapore dolce, con pori e tubuli bianchi, poi presto gialli e infine verdi (per la maturazione delle spore). Separare fra loro le quattro specie di porcini invece può essere piuttosto problematico, e anche micologi esperti possono trovarsi in difficoltà, dovendo dare una risposta immediata, al solo esame ispettivo. Per esempio, molti danno eccessiva importanza alla forma e alle dimensioni del reticolo sul gambo, che invece è in realtà estremamente variabile in tutte e quattro le specie.



Disegno di  
S. Sturloni

I caratteri più importanti sono i seguenti:

- *B. edulis*: cappello con cuticola viscosa (a tempo umido, oppure se inumidita); la carne immediatamente sottostante non è bianca ma è colorata come la cuticola stessa; cappello di colore mai uniforme, con zone più chiare e zone più scure, in genere sul castano-nocciola; gambo bianco.

- *B. pinophilus*: cuticola viscosa con carne sottostante non bianca ma dello stesso colore della cuticola; cappello bruno-rosso; gambo bianco che tende a colorarsi presto di bruno-rossastro. Aspetto massiccio.

- *B. aereus*: cuticola non viscosa, carne sottostante subito bianca; cappello da bruno bronzео a nerastro, raramente ocraceo; gambo che da color crema tende a scurire fino a bruno-ocra carico.

- *B. aestivalis*: cappello con cuticola secca, tomentosa, che tende facilmente a screpolarsi, e carne sottostante subito bianca; cappello nocciola o bruno, in genere colorato in modo uniforme; gambo da biancastro-nocciola a bruno chiaro. È la specie a carne meno soda e compatta.

### CONFONDIBILITÀ:

Con nessuna specie tossica, in quanto tutti i *Boletus* che possono dare qualche problema (solo di ordine gastro-intestinale) sono piuttosto diversi: hanno pori color arancio o rosso e carne non bianca che in genere tende più o meno a cambiar colore. La confusione da evitare è invece con un boleto non tossico ma neppure commestibile, a causa del suo forte sapore amaro: *Tylophilus fel-leus* (BULL.FR.)KARST. ESSO si riconosce per i pori bianco-ghiaccio che, con la maturazione del fungo, diventano gradualmente di colore rosa. Il gambo, inoltre, è ornato da un vistoso reticolo nero.

### HABITAT E DISTRIBUZIONE:

I porcini sono funghi che vivono in simbiosi con numerosissime specie vegetali, fra le quali le *Fagaceae* (querce, faggio e castagno), molte aghifoglie (pini, abete rosso, abete bianco) e altre importanti essenze forestali. È facile capire quindi la grande diffusione di questi funghi. Le diverse specie di porcino, tuttavia, mostrano di preferire situazioni ambientali diverse: *Boletus aereus* è un fungo delle zone calde, mediterranee o tutt'al più collinari, pertanto poco o per nulla conosciuto in





*Boletus aestivalis*, qui cresciuto fra la calluna (*Calluna vulgaris*) in bosco collinare di castagno e querce, è spesso il primo porcino a comparire all'inizio dell'estate.



*Boletus aereus*, il porcino nero, è diffuso soprattutto nelle regioni mediterranee e nei boschi di latifoglie delle zone più calde dell'Appennino.



area alpina. Anche *B. aestivalis*, che in genere è il primo a comparire, è più amante dell'area appenninica e mediterranea. *B. edulis* è invece più diffuso nelle zone montane, sebbene sia presente in quasi tutti gli ambienti. Infine *B. pinophilus*, che, nonostante il nome, oltre che sotto i pini, è molto comune nelle faggete.

#### RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Per questi funghi ogni zona ha le sue usanze e tradizioni; si consiglia soltanto, se si vuole evitare di danneggiare il micelio fungino, di non "scavare un cratere" nel suolo ogni volta che si raccoglie un porcino, e di non prendere quelli troppo piccoli, dato che la raccolta di esemplari immaturi non consente al fungo di diffondere le spore. A tal proposito, qui vogliamo ricordare che la legge (L. 352/93, art. 4 comma 2) vieta la raccolta di porcini troppo piccoli, lasciando alle normative regionali la facoltà di fissare la misura minima. In Emilia-Romagna, per esempio, si possono raccogliere solo gli esemplari che abbiano il cappello di almeno 3 centimetri di diametro.

I porcini si prestano ottimamente a essere

essiccati e sono gli unici funghi secchi che possano essere posti in commercio allo stato sfuso (vedi capitolo relativo).

#### UTILIZZO GASTRONOMICO:

I porcini si possono mangiare cotti oppure crudi; in questo caso si consiglia di usare solo esemplari molto freschi e di consumarli con moderazione. Pulire i funghi alla base con un coltellino e poi interamente con una pezzuola umida. Se non si riesce a pulirli abbastanza bene, allora lavarli velocemente sotto l'acqua corrente e asciugarli subito. Vanno poi affettati e conditi con olio d'oliva, limone e sale, o nel modo preferito. I porcini possono essere cotti in tanti modi, ma, in generale, non sono adatti all'abbinamento col pomodoro. Un utilizzo "classico" del porcino, soprattutto in caso di esemplari abbastanza grandi e maturi, è quello di friggere le fette di cappello in olio bollente dopo averle infarinate. Anche in questo caso, si consiglia di consumarli con moderazione. Nel caso di porcini congelati, all'atto dello scongelamento essi vanno messi immediatamente in cottura.



Bell'esemplare di *Boletus pinophilus* con colorazione rossa anche sul gambo (G. Simonini).

---

**NOTE:**

L'elenco dei funghi freschi commercializzabili riportato dalla legge nazionale (DPR 376/95, art. 4 comma 1 - allegato I) cita separatamente le quattro specie *Boletus edulis*, *B. aereus*, *B. reticulatus* (= *B. aestivalis*), *B. pinicola* (= *B. pinophilus*).

Qualora i funghi porcini siano facilmente distinguibili per una sola delle quattro specie, non ci sono problemi a certificare la sola specie in questione. Un cesto di *Boletus aereus* potrà essere messo in vendita come tale: "*Boletus aereus*". Ma se le specie sono più di una, e difficilmente distinguibili fra loro, come spesso capita, è conveniente utilizzare la dizione che la legge consente di usare per i funghi porcini secchi: "*Boletus edulis* e relativo gruppo". Per esempio, un cesto di *B. aereus*, *B. aestivalis* e *B. edulis*, potrà essere certificato in questo modo, senza costringere l'esercente a separare le specie. Inoltre, tale dizione risulta assai comoda se si considera che esistono altre specie del gruppo di *B. edulis*, di caratteristiche alimentari e gastronomiche molto simili: *Boletus persoonii* BON (completamente bianco), *B. venturii* BON (cappello giallo), e altre, di difficile separazione, come *B. arenarius*, *B. betulicola*, *B. carpinaceus*, *B. clavipes*, *B. separans*. Che scientificamente siano considerate specie valide oppu-

re no, commercialmente sempre di porcini si tratta ! Si potrebbe porre il problema del diverso valore gastronomico e commerciale per una specie che viene importata dal Marocco, specialmente nei mesi invernali, *Boletus mamorensis* RE-DEUILH. Infatti questo porcino, tipico per il gambo con lungo fittone radicante, ha sapore simile alle altre specie, ma spesso è pieno di sabbia, per cui può risultare sgradevole.

Anche fra le quattro specie più conosciute del gruppo di *Boletus edulis*, tuttavia, ci sono alcune differenze di qualità, a livello gastronomico, ma non sono da tutti ugualmente riconosciute e neanche forse ben definite: variano a seconda delle località, dei gusti e delle tradizioni alimentari locali. A volte viene preferito il "nero" *B. aereus*, altre volte il "rosso" *B. pinophilus*, molto spesso il più gradito è il porcino a carne più tenera, che è anche il primo a comparire nei boschi: *B. aestivalis*. Se la tradizione locale indica di qualità (e perciò di prezzo) superiore una specie rispetto a un'altra, sarà obbligo preciso del micologo evidenziare questo fatto nella certificazione, indicando il nome delle specie singolarmente e non come gruppo. In questi casi, del resto, probabilmente esse vengono presentate al controllo già separate.