

BOLETUS APPENDICULATUS



Boletus appendiculatus fotografato sotto cerro *Quercus cerris* (G. Simonini).

NOME SCIENTIFICO: *Boletus appendiculatus* SCHAEFF.

NOMI ITALIANI: Boletto appendicolato, boletto giallo.

DESCRIZIONE:

Come aspetto assomiglia abbastanza al porcino *Boletus edulis*, ma si differenzia per pori e tubuli sempre gialli e soprattutto per la carne, anch'essa di colore giallo. Un debole cambiamento di colore, cioè un viraggio verso l'azzurro, si manifesta di solito nella carne quando la si taglia e, in modo più vivace, sui pori al semplice tocco. Il gambo di *Boletus appendiculatus* è giallo, reti-

colato e munito di una sorta di "appendice" radicante (probabilmente da qui il suo nome), mentre il cappello è di color bruno-marrone.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica gli somiglia veramente; l'unica poco virante che può avere pori gialli è *Boletus pulchrotinctus* ALESSIO, descritto nella scheda di *Boletus regius*. Occorre invece prestare attenzione a un boletto non commestibile per la sua carne amara, il *Boletus radicans* (PERS.)FR. (= *B. albidus*). Questo, che ha cappello di colore bianco latte, si riconosce da *B. appendiculatus* anche per la carne non gialla ma biancastra, che vira lentamente all'azzurro.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Il boleto appendicolato vive in simbiosi con varie latifoglie, ed è diffuso soprattutto nei boschi caldi delle zone collinari e mediterranee.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

È un fungo ancora conosciuto da pochi e poco raccolto, forse a causa del debole viraggio della carne e dei pori che spaventa molti raccoglitori.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Va innanzitutto premesso che questi boleti, essendo in vari casi risultati poco digeribili, vanno cotti bene e consumati con moderazione: si consiglia soprattutto di non esagerare con le quantità. Possono essere utilizzati, da soli o misti ad altri funghi, per condimenti e risotti, oppure, se giovani e sani, si possono conservare sott'olio.

NOTE:

Alcune specie del gruppo di *Boletus appendiculatus* gli assomigliano molto, e sono: *B. subap-*

pendiculatus DERMEK, LAZEBNICEK ET VESELSKY, *B. fechtneri* VEL., *B. fragrans* VITT.

Il primo, difficilmente distinguibile da *B. appendiculatus* a livello ispettivo, non essendo di qualità alimentare molto diversa, può essere considerato un boleto appendicolato a tutti gli effetti. Cresce di preferenza nelle zone montane, in faggeta o sotto aghifoglie.

Occorre, invece, che non sia mai consentita la vendita come "*Boletus appendiculatus*" delle altre due specie (*B. fechtneri* e *B. fragrans*), che oltretutto sono meglio differenziabili. La prima, in modo particolare, è indigesta ed è sospettata di aver causato piccoli avvelenamenti con sintomi di tipo gastro- intestinale. Entrambe si riconoscono da *B. appendiculatus* e *B. subappendiculatus* per il gambo non giallo: in *B. fechtneri* è reticolato e con una sorta di fascia, più o meno estesa, di colore rosso; in *B. fragrans*, fungo piuttosto raro, è privo di reticolo ed è di colore bruno.

Poiché anche lo stesso *B. appendiculatus* per alcune persone risulta decisamente indigesto, sarebbe utile che gli ispettori micologi indicassero perlomeno l'obbligo di cottura prolungata sulle certificazioni sanitarie.