

BOLETUS BADIUS



Xerocomus badius fotografato in bosco di abete bianco (*Abies alba*).

NOME SCIENTIFICO: *Xerocomus badius*
(Fr.)KÜHN. EX GILB.

debolmente all'azzurro.

NOMI ITALIANI: boleto baio.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica gli somiglia.

DESCRIZIONE:

Xerocomus badius è un boleto di portamento piuttosto variabile: solitamente ha gambo lungo e sottile, ma talvolta è massiccio quasi come un porcino. Il cappello è marrone-bruno, e la stessa tonalità colora anche il gambo, che è privo di reticolo. I pori sono dapprima bianchicci, poi con la maturazione del fungo diventano gialli e infine verdognoli; alla pressione virano vistosamente al blu. La carne è biancastra e al taglio può virare

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Cresce soprattutto sotto aghifoglie, meno spesso sotto latifoglie, ed è più frequente nella zona alpina.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Si tratta di un fungo che, per la sua tendenza a cambiar colore ove toccato o rotto, dopo la raccolta va maneggiato e spostato il meno possibile,

per evitare il peggioramento della sua “presentabilità” alla vendita.

Se mangiato troppo maturo può dare luogo a disturbi gastro-intestinali, inoltre da vecchio è quasi sempre invaso da larve, pertanto non deve essere conservato troppo a lungo.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Può essere usato all'incirca negli stessi modi dei porcini (*Boletus edulis* e gruppo), ma evitando

di consumarlo crudo: per questo fungo, infatti, è necessaria la cottura prolungata. Se è troppo fibroso escludere il gambo o parte di esso.

NOTE:

Il simile *Boletus badio-rufus* HEIMNOM. INV., che si riconosce per l'assenza di viraggio sui pori e per il gambo reticolato, anch'esso commestibile, commercialmente può essere considerato a tutti gli effetti come “*Boletus badius*”.