

BOLETUS GRANULATUS BOLETUS LUTEUS



Suillus luteus cresciuto sotto pino silvestre (*Pinus sylvestris*) nell'Appennino modenese.

NOMI SCIENTIFICI: *Suillus granulatus* (L.:Fr.)ROUSSEL e *Suillus luteus* (L.:Fr.)ROUSSEL.

NOMI ITALIANI: pinaroli.

DESCRIZIONE:

Tutti i boleti del genere *Suillus* hanno il cappello provvisto di una cuticola robusta e separabile dalla carne, molto viscida a tempo umido o se bagnata. I tubuli e i pori sono di colore giallo. Nel *Suillus granulatus* il gambo, di solito esile e piuttosto corto (raramente è più lungo del diame-

tro del cappello), è coperto da una caratteristica macchiatura, dovuta a goccioline che si asciugano lasciando il segno. Il cappello è di color nocciola-marrone chiaro.

L'altro pinarolo *Suillus luteus* è inconfondibile per la presenza sul gambo, che anche in questo caso è corto, di un robusto e vistoso anello scuro. Il cappello è marrone più scuro.

CONFONDIBILITÀ:

Nessuna specie tossica somigliante. Il confronto con le vicine specie del genere *Suillus* è proposto nelle "note".



Gruppo di *Suillus granulatus* con caratteri tipici.

HABITAT E DISTRIBUZIONE:

Suillus granulatus e *S. luteus* vivono in simbiosi esclusivamente con i pini (genere *Pinus*), da cui il nome di “pinaroli”. Sono diffusi in tutta Italia in pinete di vario tipo, entrambi più frequenti nelle zone di media montagna, sotto i pini neri (gruppo di *Pinus nigra*), e il pino silvestre *Pinus silvestris*.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE:

Come tutte le specie fungine, devono essere raccolti e conservati interi in quanto anche il gambo è importante per il corretto riconoscimento. La cuticola del cappello, che va tolta prima della cottura, è invece da lasciare ai funghi finché sono esposti per la vendita, essendo una protezione che consente una migliore conservazione: saranno gli acquirenti a toglierla successivamente.

UTILIZZO GASTRONOMICO:

Consumare in quantità modeste, pena effetti

lassativi, se non peggio. Togliere il gambo, troppo duro, e la cuticola, che è viscosa e tinge di bruno l’intingolo: si esporta facilmente, anche se macchia un po’ le mani. I pinaroli sono funghi adatti per il misto con altre specie, oltre che per intingoli saporiti e per la conservazione sott’olio.

NOTE:

Suillus luteus è identificabile senza problemi, in quanto è munito di anello sul gambo.

Suillus granulatus, invece, è difficilmente separabile da alcune specie molto simili, alcune delle quali nelle pinete costiere mediterranee sono molto comuni. Il “gruppo” è composto da: *S. granulatus* (L.:FR.)ROUSSEL, *S. granulatus* fo. *marchandii* MORENO ET HEYKOOP, *S. collinitus* (FR.)KUNTZE, *S. bellinii* (INZ.)KUNTZE, *S. alboflocculosus* WATL. ET PANTIDOU, *S. mediterraneensis* (JACO. ET BLUM)REDEUILH.

Data l’impossibilità di separare con certezza questi funghi l’uno dall’altro con semplice esame ispettivo (e, talvolta, anche con studi accurati) commercialmente essi potranno essere conside-

rati a tutti gli effetti dei “*Boletus granulatus*”.

Tuttavia, recenti segnalazioni (LAVORATO, 1996) di intossicazioni causate da *S. mediterraneensis*, con ipotesi di tossicità per questa specie, portano a una serie di ulteriori considerazioni. Innanzitutto, le intossicazioni finora segnalate si presentano con sintomi gastro-intestinali non particolarmente violenti e avvertiti solo dalla metà delle persone che hanno consumato lo stesso pasto. Si tratta, quindi, di un quadro non molto diverso da altri già segnalati per *S. granulatus* e soprattutto per *S. collinitus*, avvenuti soprattutto in casi di mangiate “abbondanti”.

Appurato ciò, e lasciando a tassonomi e tossicologi le ulteriori e necessarie ricerche sulla potenziale tossicità di *S. mediterraneensis*, si può senza dubbio affermare che la commercializzazione di questi funghi (e anche del solo *S. granulatus* (L.:FR.)ROUSSEI) costituisce un rischio per chi li mette in vendita. In ogni caso, è importante che i funghi siano consumati solo se molto freschi e togliendo la cuticola del cappello. Occorre tener conto che, in autunno avanzato, la valutazione della freschezza in alcuni casi è difficoltosa a causa del freddo, che può provocare periodici congelamenti dei funghi.



Suillus collinitus fotografato in pineta mediterranea dell'isola d'Elba. Questa specie, vista la grande somiglianza, commercialmente può essere considerata un “*Boletus granulatus*”. Tutti i pinaroli, comunque, possono essere considerati funghi “a rischio” di disturbi gastrointestinali, pertanto si sconsiglia in ogni caso e per tutte le specie il consumo in quantità abbondante.