



● ***Leccinum carpini*** (R. Schulz.) M. Moser ex D.A. Reid.

**Famiglia:** Boletaceae

**Sinonimi:** *Leccinum pseudoscabrum* (Kallenb.) Sutara

**Etimologia:** *Leccino* è un nome utilizzato dal Micheli (1729) per indicare un boleto commestibile; la parola fa riferimento al leccio (*Quercus ilex* L.). Gray (1821) ha riutilizzato tale termine per denominare vari boleti che crescono in habitat differenti. L'epiteto *carpinum* fa riferimento all'habitat di crescita di questa specie, generalmente rintacciata sotto i carpini (*Ostrya carpinifolia* Scop., *Carpinus betulus* L.).

**Nomi comuni:** porcinetto.

**Nomi popolari liguri:** // . **Alta Valle del Vara:** gambe grise.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** **cappello** fino a 12 cm, spesso piccolo, molto ammassato fino a quasi cerebriforme, duro, bruno spento con tonalità olivacee, fulve o giallastre. **Imenio** a tubuli e pori molto ventricosi, crema-gialli poi olivacei e imbrunenti. **Gambo** fino a 15x3 cm, gracile, annerente, con macchie squamose più o meno abbondanti, grigiastre poi brune e nere, spesso allineate. **Carne** pallida, virante al rosa-viola prima di annerire. **Odore e sapore** non significativi. **Sporata** bruno-tabacco.

**Habitat:** boschi misti con presenza di carpini e noccioli (*Corylus avellana* L.).

**Normative per la raccolta e/o commercializzazione:** specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco (allegato I D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

**Commestibilità:** commestibile.

**Utilizzazioni:** si utilizza solo il cappello in quanto il gambo è tenace e fibroso. Si consumano dopo cottura e si conservano secchi (cfr. note etnomicologiche).



**Osservazioni:** si differenzia dagli altri leccini per la sua cuticola corrugata; è forse il meno apprezzato per la sua carne che diventa subito molliccia.





## ● *Leccinum duriusculum* (Schulz.) Singer

**Famiglia:** Boletaceae

**Sinonimi:** *Leccinum aurantiacum* subsp. *duriusculum* (Kalchbr. & Schulzer) Hlaváček

**Etimologia:** *Leccinum* (cfr. *Leccinum carpini*), mentre l'epiteto specifico deriva dal lt. *duriusculus*, 'alquanto duro', con riferimento alla consistenza a carne.

**Nomi comuni:** porcino.

**Nomi popolari liguri:** // . **Alta Valle del Vara:** gambe grise.

**Periodo di crescita:** estivo-autunnale.

**Caratteristiche morfologiche:** cappello fino a 15 cm, martellato o fessurato, da bruno grigio-chiaro a caffelatte rossastro. **Imenio** a tubuli e pori crema-grigi con sfumature rosa, poi cioccolata al contatto. **Gambo** fino a 20x5 cm, tarchiato, clavato, subradicante, da biancastro a grigio-bruno, coperto di fitte macchie brunastre. **Carne** dura, bianca, virante al rosa poi viola-grigio nel cappello, e un po' al verde-blu nel gambo. **Odore** e **sapore** non significativi. **Sporata** bruno-tabacco.

**Habitat:** pioppete a pioppo bianco (*Populus alba* L.).

**Normative per la raccolta e/o commercializzazione:** specie ammessa al commercio sul territorio nazionale come fungo fresco (allegato I D.P.R. 376/95); ne è consentita la raccolta fino a un massimo di 3 kg a persona (art. 3, L.R. Liguria 27/2007).

**Commestibilità:** commestibile, anche se, secondo alcuni autori, può produrre sintomi gastrointestinali quando consumato crudo o non sufficientemente cotto.

**Utilizzazioni:** si utilizza solo il cappello, in quanto il gambo è tenace e fibroso. Si consumano dopo cottura e si conservano secchi (cfr. note etnomicologiche).

**Osservazioni:** la carne, annerente in questa specie, ritorna chiara dopo la cottura.

