Le specie più comuni del genere *Suillus*

Sergio Matteucci
via Per Gignano 151, 55050 Vinchiana (LU)
sergiofungi@alice.it

Introduzione

Quando l'autunno veste i boschi d'arlecchino ed il calore estivo lo ritrovi nel canto del camino, nei nostri boschi di conifere o misti spuntano i primi Suillus comunemente chiamati pinacci.

Il genere *Suillus* appartiene alla famiglia delle *Boletaceae* e comprende circa 30 specie in Europa. Sono specie terricole ritenute quasi tutte simbionti, con cuticola vischiosa e facilmente asportabile (con eccezione per il ***S. variegatus*** e per il ***S. bovinus***), con struttura omogenea, cioè con gambo che non si separa in modo netto dal cappello come ad esempio avviene nel genere *Amanita*; i tubuli sono separabili dalla carne del cappello (con eccezione per il ***S. bovinus***), mentre i pori negli esemplari adulti sono irregolari e angolosi e secernano, in alcune specie, goccioline lattiginose che seccando lasciano granuli rossastri sul gambo.

Suillus bellinii (Inzenga) Kuntze

Etimologia: da nome proprio, in onore di Vincenzo Bellini (1801-1835), compositore italiano.
Sinonimi: *Boletus bellinii* Inzenga, *Ixocomus bellinii* (Inzenga) Gilb., *Rostkovites bellinii* (Inzenga) Reichert
Nomi volgari: *pinarolo, pinacchiotto, polpetta*

Principali caratteri macroscopici

Specie di aspetto tozzo, con cappello convesso-spianato con orlo involuto che può raggiungere i 15 cm di diametro; la cuticola è totalmente asportabile, liscia e molto vischiosa, maculata, bianco-grigio o bianco-marrone a volte anche con tonalità giallastre. Tubuli corti, adnati, da bianchi a gialli, giallo-verde. Gambo sempre più corto del diametro del cappello, cilindrico, attenuato alla base, privo di anello, ornato da granulazioni scure su tutta la superficie, alla fine rossastre verso l'alto. Carne soda, bianca, con alone rosa-rosso sotto la cuticola, sapore dolce e odore quasi nullo.

Principali caratteri microscopici

Presenta spore con dimensioni medie di 7,7-9,5 × 3,4-3,8 µm, da ellittiche a fusiformi, lisce, guttulate, ocra-brunastra in massa.

Dove e quando cresce

Cresce sotto pino a due aghi, in particolare pino marittimo (*Pinus pinaster*) e pino domestico (*P. pinea*), abbastanza comune lungo la costa in ambiente mediterraneo dove fruttifica dal tardo autunno a tutto l'inverno, anche su terreno sabbioso, più raro verso la collina.

Commestibilità

Si tratta di un buon commestibile, quasi come ***S. luteus*** (L. : Fr.) Roussel, ma con la carne molto più soda; può risultare indigesto specialmente se non privato della cuticola.

Suillus bellinii - Esemplari raccolti in ambiente mediterraneo. *Foto*: F. Tolaini

Confronti con specie simili

S. bellinii può essere confuso con ***S. mediterraneensis*** (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh, sospetto tossico, che si presenta con aspetto più slanciato, cuticola inizialmente gialla e mai con tonalità bianche, carne gialla, base del gambo con tonalità rosate e cresce in simbiosi con il pino d'Aleppo (*Pinus halepensis*). ***S. granulatus*** (L. : Fr.) Roussel e ***S. collinitus*** (Fr.) Kuntze hanno aspetto completamente diverso, sia nel colore che nella forma, e soprattutto non presentano mai gambo così corto e granuloso come il ***S. bellinii***.

In letteratura si trova anche ***S. bellinii*** fo. ***lutea*** Pérez-de-Gregorio, in tutto identico alla specie tipo tranne che per il cappello completamente giallo, fino ad oggi mai rinvenuto in Italia.

Suillus bovinus (L. : Fr.) Roussel

Etimologia: Dal latino *bos-bovis* = bue; si trova scritto che un tempo, nella regione di Arcachon (Francia), questo era destinato ai bovari per le sue scarse qualità organolettiche, in contrapposizione al ***Tricholoma equestre***, rinvenibile nello stesso habitat, che, assai più prelibato (oggi ritenuto tossico), veniva riservato ai cavalieri [Stecchi, 1994].

Sinonimi: *Boletus bovinus* L. : Fr., *Ixocomus bovinus* (L. : Fr.) Quél., *Viscipellis bovina* (L. : Fr.) Quél., *Mariaella bovina* (L.) Šutara, *Suillus mitis* (Pers.) Höhn.

Nomi volgari: *pinarolo, pinaccio scevro*

Principali caratteri macroscopici

Specie di piccola taglia con cappello che raramente raggiunge i 10 cm di diametro, di colore nocciola chiaro o giallastro, con orlo involuto molto più chiaro, quasi bianco, con cuticola vischiosa, difficilmente separabile, il cui glutine tende a macchiarsi di violetto negli esemplari vecchi o mal conservati. Imenio con tubuli corti e pori che negli esemplari adulti si allungano

Suillus bovinus - Esemplari tipici raccolti sotto pino marittimo (*P. pinaster*). *Foto*: S. Matteucci

e diventano larghi e angolosi, tendenti al decorrente, di colore verde-grigio. Gambo cilindrico, liscio, concolore al cappello, pieno ed elastico, svasato all'apice. Carne molto scarsa, spugnosa ed elastica negli esemplari adulti, bianco-giallino, con sapore dolce e odore quasi nullo.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, mediamente 8-10 × 3-5 µm, bruno-olivastro in massa.

Dove e quando cresce

Cresce in colonie di numerosi esemplari solitamente sotto pino a due aghi, *Pinus pinea*, *P. nigra*, *P. pinaster*, *P. laricio* ecc…, dalla pianura alla montagna oltre i 1000 m s.l.m., anche cespitoso, a volte aggregato con ***Gomphidius roseus*** (Fr. : Fr.) Fr.; fruttifica tipicamente in autunno.
Il ***S. bovinus***, nelle nostre zone volgarmente chiamato *pinaccio scevro*, veniva un tempo (30-40 anni fa) conservato sotto sale per essere poi fritto in inverno, in quanto era molto comune e tappezzava letteralmente i boschi misti di pino e castagno; ora è molto più raro e il suo posto sembra sia stato preso dal più carnoso ***S. granulatus*** (L. : Fr.) Roussel, il *pinaccio doppio*, che un tempo, assai più difficile da trovare, era ricercato per la sua più alta qualità.

Commestibilità

Gli esemplari molto giovani sono discretamente commestibili; divengono molto mediocri da adulti per la scarsità e l'elasticità della carne, decisamente da scartare.

Confronti con specie simili

Per la taglia piccola, il portamento esile e soprattutto il tipico colore dell'imenio, è molto difficile confonderlo con altri *Suillus*. Si può confrontare con ***S. variegatus*** (Sw. : Fr.) Richon & Roze, anch'esso commestibile scadente, che però presenta cuticola asciutta, ricoperta da fini scaglie brunastre, portamento più robusto, imenio con pori molto più piccoli e azzurri alla pressione.

Suillus granulatus (L. : Fr.) Roussel

Etimologia: dal latino *granulatus* = granulato, per la punteggiatura che presenta sul gambo.

Sinonimi: *Boletus granulatus* L. : Fr., *Suillus lactifluus* (With.) A.H. Sm. & Thiers, *Ixocamus.granulatus* (L. : Fr.) Quél., *Rostkovites granulata* (L. : Fr.) P. Karst., *Viscipellis granulata* (L. : Fr.) Quél.

Nomi volgari: *pinaccio doppio, pinarolo*

Principali caratteri macroscopici

Specie di medie dimensioni, con cappello di 10-12 cm di diametro circa, all'inizio quasi conico, poi emisferico, raramente spianato, molto carnoso, di colore giallastro-nocciola, raramente più bruno; cuticola interamente separabile, elastica e vischiosa, con bordo eccedente. Tubuli gialli, pori piccoli, prima rotondi poi angolosi, che secernano goccioline lattiginose gialline negli esemplari giovani. Gambo cilindrico, compatto, privo di anello, giallo con sfumature rugginose alla base e granulazioni concolori all'apice, arrossanti con l'invecchiamento. Carne tenera, molliccia e imbevuta d'acqua negli esemplari più vecchi, gialla, uniforme in gambo e cappello, con sapore dolce e odore debole fruttato.

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi e lisce, bruno-ocra in massa, in media 7,5-8,8×2,5-3,5 µm.

Dove e quando cresce

S. granulatus è comune e piuttosto abbondante sotto pino di varie specie, a 2, 3 o 5 aghi, come ad esempio *Pinus silvestris, P. nigra, P. halepensis, P. strobus, P. pinaster*, rinvenibile dal mare alla montagna, sia in primavera che in tutto il periodo autunnale, fino ai primi freddi dell'inverno.

Commestibilità

Si tratta di un buon commestibile ma solo se gli esemplari consumati sono giovani e sodi, privati della cuticola e del gambo che risulta coriaceo; gli esemplari vecchi o imbevuti d'acqua possono risultare piuttosto amari.

Suillus granulatus - Esemplari giovani. Notare le gocce essudate dall'imenio. *Foto*: S. Matteucci

Suillus granulatus - Esemplari adulti con imenio senza più gocce. *Foto*: M. Della Maggiora

Suillus collinitus - Notare la base del gambo rosa e le fibrille radiali sul cappello. *Foto*: M. Della Maggiora

Confronti con specie simili

Si può confondere con ***S. collinitus*** (Fr.) Kuntze, con stessa commestibilità e altrettanto comune, che è praticamente un ***S. granulatus*** più bruno, con fibrille innate disposte radialmente sulla cuticola e con base del gambo spesso sfumata di rosa, colore del suo micelio. Il ***S. mediterraneensis*** (Jacquet. & J. Blum) Redeuilh, che sembra abbia provocato lievi intossicazioni, molto raro nelle nostre zone, presenta cappello inizialmente giallo puro per poi scurire a chiazze irregolari, cuticola leggermente fibrillosa, gambo decorato da piccole granulazioni con tracce di rosa alla base.
Il colore del cappello del ***S. granulatus*** è talvolta riscontrabile in diversi altri *Suillus* che però sono facilmente identificabili perché presentano anello sul gambo e crescono in simbiosi solo con il larice (*Larix decidua*); tra questi, tutti commestibili molto scadenti, possiamo citare il ***S. tridentinus*** (Bres.) Singer, raro nelle nostre zone, che ha pori di colore arancio e gambo fioccoso come rivestito da una calza, il ***S. viscidus*** (L.) Roussel, con le sue molteplici varietà, tutte con pori di colore grigio e carne molto molle e il ***S. grevillei*** (Klotzsch : Fr.) Singer, cromaticamente il più simile al ***S. granulatus***, riconoscibile, oltre che per l'habitat e l'anello, per l'aspetto mediamente più slanciato e la carne meno consistente.

Suillus luteus (L. : Fr.) Roussel

Etimologia: dal latino *luteus* = giallo, per il colore giallo vivo dei pori.

Sinonimi: *Boletus luteus* L. : Fr., *B. annulatus* Pers., *B. volvatus* Batsch, *B. annularius* Bull., *Boletopsis lutea* (L. : Fr.) Henn., *Ixocomus luteus* (L. : Fr.) Quél., *Viscipellis luteus* (L. : Fr.) Quél.

Nomi volgari: *pinuzzo, pinarello, luccio*

Principali caratteri macroscopici

S. luteus è una bellissima specie, la più grande tra i *Suillus* potendo raggiungere dimensioni di 18-20 cm di diametro del cappello; si presenta spesso con aspetto tozzo, con colori che vanno dal nocciola al bruno, bruno-scuro, a volte con tonalità violacee, talvolta con piccolo umbone, con cuticola separabile, molto glutinosa, specialmente negli esemplari giovani e con tempo umido, decorata da fibrille nere radiali a volte poco visibili. Pori gialli poi brunastri, protetti negli esemplari giovani dal velo parziale bianco, il quale si stacca dal cappello man mano che questo cresce e rimane come anello sul gambo. Gambo cilindrico, pieno, giallo sopra l'anello e bianco screziato di viola-bruno nella parte inferiore. Carne bianco-giallino, con sapore dolce e odore debole fruttato.

Suillus luteus - Giovani esemplari. *Foto*: S. Matteucci

Principali caratteri microscopici

Spore fusiformi, lisce, con dimensioni medie di 7-9 × 3-4 µm, color ocra-bruno in massa.

Dove e quando cresce

S. luteus è una specie abbastanza comune che cresce sotto varie essenze di pino (*Pinus pinaster*, *P. radiata*, *P. halepensis*, *P. silvestris*, ecc…), dalla collina fino alla montagna, abbastanza comune, gregario. Fruttifica dall'autunno e resiste ai primi freddi dell'inverno.

Suillus luteus - Esemplari in tutti gli stadi di maturazione. *Foto*: S. Matteucci

Commestibilità

S. luteus è molto saporito e carnoso, il migliore dei *Suillus*, ottimo fritto, deve essere liberato della cuticola prima di essere cucinato.

Confronti con specie simili

Praticamente inconfondibile per il colore scuro del cappello e la presenza dell'anello bianco sul gambo.

Cromaticamente si avvicina a forme scure di ***S. viscidus*** (L.) Roussel che però ha pori grigi, carne molle e nasce sotto larice (*Larix decidua*). Altre specie provviste di anello presentano colori completamente diversi.

Può accadere di raccogliere esemplari di ***S. luteu***s che hanno perso completamente l'anello sul gambo; in questi casi può essere confuso con forme scure di ***S. bellinii*** (Inzenga) Kuntze, comunque commestibile, che però è privo di fibrille sul cappello, ha gambo molto corto, attenuato in basso, interamente granuloso.

Esiste anche una forma ecologica a cappello molto depigmentato, quasi bianco, il ***S. luteus*** fo. ***albus*** Wasser & Soldatova, di cui si conosce una stazione di crescita anche in Garfagnana.

Ringraziamenti

Ringraziamo in particolare Francesco Toalini per la foto del ***Suillus bellinii***.

Bibliografia di approfondimento

Galli R., 1998: *I Boleti*. Edit. Edinatura, Milano – I.

Muñoz J.A., 2005: *Boletus s.l.*. Fungi Europaei 2. Edit. Edizioni Candusso, Lomazzo – Como – I.

Stecchi G., 1994: *Cercar funghi. Come riconoscerli, come trovarli, come cucinarli*. Fabbri Editori - I.