

- NOMBRE CIENTIFICO:** **BOLETUS EDULIS Bull: Fr.**
- FAMILIA:** Boletaceae.
- NOMBRES VULGARES:** Calabaza (Cas.); Sureny (Cat.); Medeirudo (Gal.); Udazkeneko enddozuri (Eus.); Cèpe (Fr.); Porcino (It.); Edible boletus (In.); Steinpliz (Al.).
- SOMBRERO:** 5-20 (25) cm Φ . Carnoso, hemisférico, después convexo y finalmente \pm aplanado. Cutícula adherida, lisa o rugosa, pero no aterciopelada. De color que va desde el crema hasta el marrón rojizo o marrón castaño, más frecuentemente color avellana. Margen excedente y de tonalidad más clara.
- HIMENIO:** Tubos libres a sublibres, finos y fáciles de separar de la carne. De color blanco al principio se vuelven amarillo verdosos finalmente. Poros isodiamétricos y concoloros con los tubos. No azulean.
- PIE:** Robusto y macizo. De ventrudo de joven al claviforme en la madurez. De 10-20 cm de largo x 5-10 Φ . De color avellana a crema en la parte superior y blanco en la base. La superficie presenta un retículo desde la zona apical hasta la mitad del pie, poco marcado y de mallas blanquecinas.
- CARNE:** Dura y firme de joven se vuelve esponjosa con la madurez, De color blanco inmutable, pero pardo vinosa bajo la cutícula. Sabor dulce que recuerda la avellana y de color agradable.
- ESPORAS:** 14-19 x 4-6 μ . Fusiforme, gutuladas, lisas y amarillentas. No amiloides. Esporada ocre-olivacea.
- MICROSCOPIA:** Basidios claviformes y tetraspóricos. Cistidios fusiformes o en bolsa. Cutícula filamentososa. Hifas sin fíbulas.
- ECOLOGIA:** Finales del verano y en otoño. Preferiblemente sobre suelo ácido. En bosques de coníferas (pino y abeto) y de caducifolios (haya, roble y castaño).
- COMESTIBILIDAD:** Excelente comestible, es una de las setas más apreciadas desde un punto de vista culinario en todos los países micófgos. Dado que su aroma se conserva al desecarse, se utiliza este procedimiento para su conservación.
- OBSERVACIONES:** El *Boletus edulis* es una de las setas más buscadas por su abundancia y excelentes características gastronómicas. Se comercializa en muchas zonas de España, constituyendo una fuente de ingresos importante para muchas economías familiares y para una incipiente industria de productos fúngicos que los exporta posteriormente a otros mercados con mayor tradición micófga, como Francia, Italia o Alemania. Se le parecen otros boletus como *B. aereus*, *B. pinícola* y *B. reticulatus*, todos ellos excelentes comestibles. Las diferencias con estas especies fueron tratadas en la ficha *B. pinícola*.



BOLETUS EDULIS Bull.: Fr