

NOMBRE CIENTIFICO:	BOLETUS PINICOLA (Vitt.) Venturi
FAMILIA:	Boletaceae.
SINONIMOS:	Boletus pinophilus Pilát & Dermek.
NOMBRES VULGARES:	Boleto de pino (Cas.), kaskabelz (Eus.).
SOMBRERO:	6-20 (30) cm. Φ . Hemisférico a convexo-hemisférico. Carnoso. Cutícula de color variable, de marrón-rojizo a pardo-castaño o color caoba. Seca y aterciopelada cuando es joven, lisa y brillante en la madurez y algo viscosa con la humedad. Cutícula adnada y poco separable. Margen incurvado a plano y excedente en la madurez.
HIMENIO:	Tubos adnados al principio, quedan libres posteriormente. Fácilmente separables y bastante largos. Blancos en los ejemplares jóvenes a amarillo oliváceo en la madurez. Poros concoloros, finos y redondeados, no azulean al tocarlos
PIE:	Gruoso, ventruado, macizo y compacto. De 7-15 cm. de largo por 6-10 cm. de ancho. Color claro al principio se vuelve amarronado con la edad. Presenta una fina retícula de color marrón en toda su extensión.
CARNE:	Compacta, de color marrón vinosa bajo la cutícula y blanco inmutable en el resto de su extensión. Suave olor y sabor dulce y agradable.
ESPORAS:	13-17 x 4-5 μ m. Fusiforme, lisas y amarillentas. Esporada ocre olivacea
MICROSCOPIA:	Cistidios fusiformes o en botella. Basidios tetraspóricos. Cutícula filamentosa. Hifas sin fíbulas.
ECOLOGIA:	Desde mediados de primavera a principios de verano y posteriormente en el otoño. En bosques de coníferas y de caducifolios. Frecuente y abundante en muchas zonas. Fructifica de forma aislada.
COMESTIBILIDAD:	Excelente, comestible
OBSERVACIONES:	A pesar de lo que su nombre parece indicar el <i>B. pinicola</i> , fructifica tanto en bosques de coníferas como en bosques de caducifolios (Hayas, castaños, etc.). Es un excelente comestible que se recoge y comercializa indistintamente con el <i>B. edulis</i> Bull.: Fr. que se distingue por su color más pálido y el borde del sombrero más claro, o con el <i>B. aereus</i> Bull.: Fr. que es más oscuro y cuya carne es blanca bajo la cutícula. También se le parece <i>B. reticulatus</i> Schaeffer cuya cutícula es más aterciopelada y de color avellana. <i>B. pinicola</i> , junto con las especies citadas se exporta a Francia e Italia que los manufactura y reexporta a su vez al resto de Europa, incluida España. <i>B. pinicola</i> presenta una variedad llamada <i>B. pinicola</i> var. <i>fuscioruber</i> Forquignon de pie y sombrero de coloración marrón rojizo más marcado que la especie tipo.



BOLETUS PINICOLA (Vitt.) Venturi

Photos José Cuesta Cuesta / Nino Santamaria Rodriguez.