Vivere Meglio: Periodico Trimestrale del Gruppo Micologico Calabro "N. Capitò " - Roccella Jonica

ANNO V N. 4 - Ottobre/Dicembre 1996

Leccinum lepidum *(Bouch.) Quadr*.

Nome volgare: leccino lepido - Nome dialettale (Sila Greca): *sillu 'e jidiciu*

Descrizione

Cappello: 6-15 cm. da emisferico a convesso, colore bruno-pallido fino a giallognolo, margine più chiaro. Cuticola debordante, non asportabile.

Carne: biancastra, spessa, inizialmente soda, con l'età diventa morbida. Odore appena acidulo-fruttato, sapore dolciastro.

Tuboli: giallognoli, lunghi, liberi al gambo. Pori piccoli, tondeggianti, concolori ai tuboli.

Gambo: 7-15 x 2-4 cm., ingrossato alla base, subradicante. Da giovane munito di una rugosità fitta ben marcata. Color giallo-zolfo; con l'età perde di colore e la rugosità diventa forforacea.

Ecologia: nella zona è comune sotto leccio *(Quercus ilex)* con sottobosco di erica (Erica arborea).

Reazioni chim.: la carne del gambo e del cappello con l'ossidazione albana assume una colorazione che va dal crema al rosa.

Commestibilità: commestibile discreto. Dopo cotto è leggermente amarognolo.

Spore: 14-20 x 5-7 micron. Da osservare in congo-ammoniacale.

Note: diversi autori lo danno si -nonimo di L. corsicum (Roll.) Sing, che cresce esclusivamente sotto cisto. Vicino è il L. crocipodium (Let.) Watl. che al taglio ha la carne prima rossastra e poi nerastra, e cresce sotto diverse querce.

Carmine Lavorato
A.M.B. - Gruppo "Sila Greca"