

Suillus granulatus (Linneo ex Fries) Roussel

Nome volgare: Pinarolo

Nome Sardo: Cardolinu de oppinu



Cappello: (5-10 cm.) emisferico poi convesso-appianato, più o meno regolare, con cuticola vischiosa e totalmente asportabile; da bruno-rossiccio a giallo-ocraceo.

Imenoforo: Tubuli corti, adnati, giallo pallidi, con pori piccoli, concolori, secernenti nel fungo giovane goccioline lattiginose.

Gambo: (4-10 x 1-3 cm.) pieno, cilindrico, giallo-pallido, cosparso alla sommità da granulazioni concolori, poi più scure. Carne giallina, immutabile alla sezione, tenera, di sapore dolce e odore lieve.

Habitat: cresce a gruppi di numerosi individui, o anche solitario, dalla primavera all'autunno presso pini.

Commestibilità: Commestibile previa asportazione della pellicola vischiosa. In individui particolarmente sensibili può provocare effetti gastroenterici lassativi.