

Boletus aereus Bull.: Fr.

Hongo negro - Hongo de roble

Fructifica en los bosques de frondosas de ambiente mediterráneo, preferentemente en suelos ácidos de robles y encinas, más raro bajo hayas. Frecuente en La Rioja desde finales de primavera a principios de otoño, ocasionalmente muy abundante si las condiciones de humedad son adecuadas. Algo menos frecuente en los bosques del Parque.



Villoslada de Cameros, La Dehesa, entre robles, junio de 2006.

Sombbrero: de 8 a 25 cm de diámetro, muy carnoso, inicialmente globoso, luego convexo y finalmente aplanado. Cutícula seca y mate, un poco untuosa en los ejemplares adultos, afieltrada, de color variable: beige, ocráceo, marrón cobrizo, incluso marrón oscuro o casi negro. Margen enrollado inicialmente.

Himenio: tubos de 1 a 2 cm de longitud, adheridos, de color blanco, luego amarillentos, finalmente verdosos, fácilmente separables de la carne. Poros pequeños y redondeados del mismo color que los tubos. Esporada parda-olivácea.

Pie: de 5–15 x 2–8 cm, muy robusto y obeso, de joven incluso puede superar el diámetro del sombrero. Color blanquecino, cremoso, ocráceo, con retículo en la parte superior.

Carne: firme, espesa y abundante, inicialmente compacta, blanda al madurar; más fibrosa en el pie. Color blanco inalterable. Olor escaso, sabor dulce y agradable.

MICROSCOPIA: esporas fusiformes, de 12–14 x 4–5,5 um, lisas, gutuladas. Basidios claviformes, de 35–50 X 6–10 um, tetraspóricos. Cistidios fusiformes, ventrudos. Hifas sin fíbulas.

CONFUSIONES: fácil de confundir con *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, *Boletus aereus* y *Boletus pinophilus*. Todos ellos excelentes comestibles.

VALOR CULINARIO: excelente comestible.