

Boletus aestivalis (Paulet) Fr.

= *Boletus reticulatus* Schaeff.

Boleto de verano

Aparece en bosques de hayas, robles y encinas, con los que hace micorriza, preferiblemente en suelos silíceos. Suele crecer en grupos de varios ejemplares más o menos dispersos. Podemos encontrarlo desde finales de primavera hasta mediados del otoño. Abundante en general, también es frecuente en el Parque después de lluvias intensas.



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

Sombbrero: de 5 a 25 cm de diámetro, primero globoso, luego hemisférico, más tarde convexo o aplanado. La cutícula es lisa, aterciopelada y en tiempo seco se agrieta en placas más o menos regulares dejando entrever la carne blanca. De color crema pálido a marrón.

Himenio: tubos de 1 a 2 cm de longitud, finos, ligeramente adheridos al pie, de color blanco, luego amarillentos, finalmente verdosos, son fácilmente separables de la carne. Los poros son pequeños y redondeados, del mismo color que los tubos. Esporada marrón oliva.

Pie: de 5–15 x 2–8 cm, de cilíndrico a fusiforme u obeso. De color blanquecino o cremoso, cubierto por un retículo oscuro bien marcado, del mismo color que el sombrero.

Carne: firme y compacta de joven, luego se ablanda un poco, la del pie es más fibrosa. De color blanco, inmutable al corte. Olor suave y agradable y sabor ligeramente dulce.

MICROSCOPIA: esporas de 13–18 x 4–6 μm , fusiformes. Basidios de 28–40 x 9–12 μm , tetraspóricos y claviformes. Cistidios en forma de huso de 25–50 x 7–10 μm . Epicutis en tricodermis. Hifas septadas sin fíbulas.

CONFUSIONES: fácil de confundir con *Boletus edulis* y *Boletus aereus*, con los que ocasionalmente puede salir entremezclado, pero esa confusión no presenta el menor problema pues todos ellos son excelentes comestibles. Se parasita rápidamente siendo difícil encontrar ejemplares sanos y útiles para su consumo.

VALOR CULINARIO: excelente comestible.