

Leccinum carpini:

Cappello: 8 - 15 cm. da emisferico a conico convesso; cuticola corrugata, grinzosa, "martellata" a volte leggermente eccedente il bordo, glabra, non di rado rotta in areole con tempo secco, vischiosa a tempo umido; di colore bruno olivastro, bruno grigiastro, bruno scuro.

Tubuli e pori: lunghi, pressoché liberi al gambo, inizialmente bianco crema, poi grigio giallastri infine bruno olivastri annerenti.

Gambo: slanciato, cilindraceo, spesso incurvato, bianco grigiastro e decorato da minute squamule grigiastre, via via sempre più scure, fino a bruno nere.

Carne: inizialmente soda, è presto molle nel cappello, ma legnosa e coriacea nel gambo. Bianca virante lentamente, al taglio, al rosa violaceo ed infine al nerastro.

Habitat: cresce in associazione a *Carpinus* e *Corylus*, dall'estate all'autunno inoltrato.

Commestibilità: commestibile mediocre, va scartato il gambo poiché legnoso ed indigesto. Annerisce alla cottura.

