



Gruppo Molisano "C. Linneo"

Via XX Settembre, 110 - 86041 Bonefro CB
c/o Facoltà di Agraria - Università del Molise CB
ASSOCIAZIONE CULTURALE



LE SPECIE PIU' COMUNI DEL **GENERE AMANITA** IN MOLISE

Testo di **Peppino Giannotti**

Revisione di Franco Cariglia e Luca Trentanove

GRUPPO MOLISANO “C. LINNEO”

Via XX Settembre, 110 - 86041 Bonefro CB
c/o Facoltà di Agraria -Università del Molise CB
ASSOCIAZIONE CULTURALE

Le specie piu comuni del
Genere Amanita
in Molise

Testo di *Peppino Giannotti*
Revisione di *Franco Cariglia* e *Luca Trentanove*.

Foto: gli ovoli di pag. 14 e pag. 22 sono di M. Traverso (vedi bibliografia, pag. 39); l' *A verna* e l' *A. ovoidea* sono di Antonio Gennari, direttore del Comitato scientifico dell'A.M.B. (vedi bibliografia); le restanti di Luca Trentanove.

Premessa

A cominciare da questo anno, decennale della nostra adesione all'A.M.B., al posto del solito opuscolo contenente il programma delle attività, iniziamo con il “*Genere Amanita*” la pubblicazione di monografie dei principali Generi.

Il numero delle specie trattate è limitato alle Amanite più comuni e diffuse nel territorio della nostra regione. Il taglio divulgativo, con le numerose note esplicative, vuole soddisfare il bisogno della maggioranza dei soci di avere supporti di facile e comprensibile lettura per praticare con maggiore consapevolezza la propria passione.

I caratteri presi in considerazione, pertanto, sono quelli macroscopici¹ con solo qualche brevissimo accenno ai microscopici.

Nella speranza di una favorevole accoglienza, auguriamo buona lettura.

Introduzione

Il Genere² *Amanita*³ è, per diversi motivi, uno dei più interessanti tra i tanti che costituiscono il Regno⁴ “*Fungi*”.

Ad esso appartiene l’*Amanita phalloides*², il fungo che, da sempre, detiene il triste primato del maggior numero di decessi provocati dalla sua ingestione e, meraviglia, anche il fungo considerato unanimemente il più pregiato, l’*A. caesarea*; tutte le Amanite hanno un portamento elegante e slanciato, tale da far dire al micologo David Arora: “... sono tra i funghi più belli e graziosi, un compendio di perfezione ed eleganza”, e una complessità strutturale - cappello, gambo, lamelle, anello, volva - che li fa considerare i funghi più evoluti, al limite della perfezione; ben definito e insostituibile è anche il loro ruolo di simbiotici micorrizici⁵ nell’economia dell’ecosistema bosco, loro ambiente d’elezione.



Micorriza

Non si può, comunque, tacere come il solo termine “*Amanita*” comporti una profonda diffidenza negli appassionati raccoglitori, alcuni dei quali si rifiutano, addirittura, di consumare anche le specie commestibili appartenenti al Genere.

Origine e vicissitudini dell'epiteto **Amanita**

L'epiteto **Amanita** sembra derivi dal nome del monte Αμανός (Amanòs)⁶, l'attuale Almà-Dag che si trova nella catena del Tauro in Cilicia (oggi territorio turco).

Il monte era famoso per la quantità di funghi che vi crescevano e non a caso in greco antico il termine che indicava i funghi mangerecci era proprio (αμανίται) amanítai. Il termine, successivamente, si trova citato in un testo di Galeno (129-200 d.C., medico greco, ma famoso anche a Roma) dove i funghi venivano divisi in tre gruppi: gli Amanítai (i nostri attuali Porcini, ma che gli antichi Romani chiamavano Suilli), i Bolités (ossia i "Boleti"⁷ dell'antica Roma, gli Ovoli di oggi) e i Mykés (i rimanenti funghi con cappello e gambo).

Un'altra citazione si incontra nelle *Castigationes Plinianae* di Ermolao Barbaro (1454-1492): " *I Greci chiamano i funghi myketés, senza distinguerli, come fa Paolo Egineta⁸, in specie, cioè in bolitai, a cui assegna il primo posto tra quelli commestibili, e in amanítai, che si trovano al secondo posto*".

Ritroviamo il termine **Amanita** nell'opera del medico e botanico tedesco Johann Jakob Dillen (= Dillenius, 1687-1747) che nel suo "*Catalogus plantarum*", pubblicato nel 1719, divide i funghi in due classi principali e nella prima "*Pileati et pediculo donati*" (Dotati di cappello e gambo) pone quelli con capello, gambo e lamelle nel genere **Amanita**⁹ e quelli con tubuli e pori nel genere **Boletus**¹⁰, ripreso in "*Species plantarum*" (1753) da Linneo, che pose, invece, i lamellati nel genere **Agaricus** che soppiantò l'epiteto di Dillenius.

Persoon, nel 1797, riprende il termine **Amanita** per indicare un genere in cui riunisce tutti i funghi provvisti di una volva¹¹, indipendentemente dal colore della sporata¹². **Fries** (micologo svedese 1794-1878) riduce il Genere **Amanita** al rango di tribù (raggruppamento all'interno del Genere) del suo genere **Agaricus** (lamellati),

ma spostando le specie con sporata rosa nella tribù **Volvaria**.

Nel 1826 Carlo Vittadini (1800-1865), supportato dal suo maestro e relatore Giuseppe Moretti (1782-1853), nella sua tesi di laurea in medicina, "*Tentamen mycologicum seu Amanitarum Illustratio*", elevò definitivamente la "tribù" Amanita al rango di Genere.



Sporata bianca

Gilbert, usando l'epiteto **Amanita**, tra il 1918 e il 1940 ha posto le basi per l'attuale sistematica¹³ del Genere che attualmente ha come maggiori studiosi l'olandese Cornelis Bas e l'americano Rodham E. Tulloss.

Generalità e caratteri morfocromatici

I funghi del Genere Amanita sono presenti in tutti i continenti, ad eccezione dell'Antartide.

L'Italia ospita circa una cinquantina di specie, distribuite, secondo le rispettive esigenze di temperatura, umidità, luce e natura del terreno, dal mare alle zone alpine. Tutte, con la forma tipica a cappello e gambo e di dimensioni medie o grandi, sono terricole¹⁴.

Come già accennato, sono, a eccezione dell'*Amanita vittadini*, probabilmente saprofita¹⁵ in quanto si rinviene anche lontana da essenze arboree e/o arbustive, simbiotici micorriziche. Non hanno un partner specifico, ma si associano a diverse essenze arboree sia aghi che latifoglie. La maggior parte necessita di un clima umido e, pertanto, prevalentemente autunnale, alcune (tra queste l'*A. caesarea*) ne preferiscono uno caldo e relativamente asciutto.

Le Amanita sono funghi molto ben caratterizzati dal punto di vista macroscopico e relativamente facili da classificare (per quanto riguarda l'assegnazione al Genere, mentre meno semplice è il riconoscimento, macroscopico, delle specie).



Eterogeneità della carne, del cappello e del gambo, dovuta ad una diversa struttura



Umbone

Cappello

Il cappello, a volte con umbone¹⁶ centrale, è più o meno carnoso, facilmente separabile dal gambo, in quanto le due strutture sono eterogenee, inizialmente quasi sferico, poi emisferico, convesso, infine pianeggiante o anche leggermente depresso. La cuticola,¹⁷ facilmente separabile e variamente colorata, può essere liscia o ricoperta da fibrille innate (vedi pag. 22), a raggiera, più scure del colore di fondo, o decorata da ornamentazioni varie -verruche, placche, squame- residui

del velo generale. Il margine è *liscio* o *striato*. La presenza di una *striatura* costituisce un importante elemento di identificazione e di sistemazione delle varie specie all'interno del Genere.



Lamelle libere

Lamelle

Avendo cappello e gambo struttura eterogenea, le lamelle sono libere al gambo (distanti dal) o al massimo a contatto, ma non saldate; mediamente fitte, sottili, alte¹⁸ con il bordo (filo) regolare; di colore bianco o bianco-crema (fa eccezione l'*A. caesarea* che le ha gialle).

Intercalate alle lamelle vi sono le lamellule che partono anch'esse dal margine del cappello, ma non raggiungono le vicinanze del gambo. Sia le lamelle che le lamellule hanno un'importanza fondamentale in quanto la loro superficie è la base d'appoggio degli elementi (i basidi) su cui si producono le spore.¹²

Gambo

Di solito regolarmente cilindrico, alquanto attenuato verso l'alto, slanciato¹⁹, con inserzione al centro¹⁹ del cappello dal quale è facilmente separabile per la già citata eterogeneità.. Di colore bianco o biancastro (giallo nell'*A. caesarea*), di solito liscio, ma a volte fibrilloso o leggermente zigrinato, è pieno o midolloso da giovane, spesso cavo a maturità. La base può essere lievemente affusolata o espansa a formare un bulbo di forma varia: olivare, ovoidale, marginato, napiforme (a forma di rapa). Caratteristica nella maggioranza delle specie è la presenza, nella sua parte alta, di un anello (vedi "I veli").



Gambo zigrinato

I veli

Le Amanite, nello stadio iniziale, hanno una tipica forma ad uovo e sono completamente avvolti da un **velo generale** protettivo. Durante la crescita e lo sviluppo, il velo inizia a rompersi e lacerarsi secondo modalità che dipendono dalla sua natura - membranosa, farinosa o entrambe - lasciando residui più o meno evidenti **sia alla base del gambo, la *volva*, sia sul cappello, verruche, placche** (più raramente). La *volva* è, in generale, di colore bianco, ma in alcune specie presenta una colorazione diversa, molto importante ai fini determinativi. Anche le lamelle, sulla cui superficie si formano gli elementi riproduttivi, o **spore**, a loro



Velo generale lacerato



Placche



Verruche

volta, sono protette da un altro velo, detto **velo parziale**, che può andare incontro a precoce dissoluzione e, quindi, scomparsa o in caso contrario, una volta che il fungo si schiude, si stacca dal margine del cappello (vedi) e ricade sul gambo formando **un anello**, la cui persistenza e forma dipende dalla sua consistenza, membranosa, friabile (farinosa), cremosa.

Di solito è bianco, liscio, ma, se colorato o striato, diventa determinante per la identificazione della specie.



Velo parziale



Velo in distacco



Velo parziale cremoso

Carne

La carne del cappello è più o meno tenera, bianca o biancastra, immutabile nella maggioranza delle specie. Quella del gambo è più fibrosa, ma altrettanto consumabile nelle specie commestibili.

L'odore è, in generale, lieve e fungino, significativo ai fini determinativi solo in alcuni casi. Il sapore non ha alcuna rilevanza.

Come orientarsi all'interno del Genere Amanita

Come già accennato, classificare un fungo come Amanita è piuttosto semplice in quanto i caratteri macroscopici, tipici del Genere, sono particolari e ben definiti.

Più difficile risulta l'identificazione delle varie specie, ma usando e combinando con attenzione i seguenti caratteri primari - **striatura del margine del cappello**, **tipo di volva²⁰**, **presenza/assenza e tipo di anello** - e qualche altro secondario è possibile differenziare le specie più conosciute e riconoscere le più pericolose.



Striatura

Usando i caratteri appena descritti, proviamo a mettere ordine tra le specie descritte.



Volva ampia a sacco



Volva ampia a sacco



Volva inguainante



Volva circonscisa



Volva dissociata in anelli



Volva dissociata in scaglie



Volva evanescente

Cappello con margine striato²¹

Volva membranosa a sacco; gambo con anello persistente: *Amanita caesarea*

Volva membranosa inguainante; gambo privo di anello: *A. vaginata*

Volva dissociata in anelli; gambo con anello persistente, piuttosto basso: *A. pantherina*

Volva dissociata in scaglie (o perle); gambo con anello persistente: *A. muscaria*

Cappello con margine liscio²¹

Volva membranosa a sacco; gambo con anello persistente: *A. phalloides*, *A. verna*

Volva membranosa a sacco; gambo con anello cremoso fugace: *A. ovoidea*

Volva circonscisa bianco-giallastra; gambo con anello a volte caduco: *A. citrina*

Volva pulverulenta evanescente; gambo con anello striato persistente: *A. rubescens*, *A. spissa*, *A. franchetii*

Legenda

■ COMMESTIBILE

■ TOSSICO

■ SOSPETTO



Amanita caesarea



Ovulo appoggiato sul pelo acuto



Striatura del margine del cappello



Il termine specifico, *caesarea*, di *Cesare* (degna della tavola di ...un imperatore) si riferisce alle sue ottime qualità organolettiche.

È una delle specie più ricercate e raccolte, anche a fini commerciali per i buoni guadagni che se ne possono ricavare. Il nome volgare, *ovolo buono*, ne mette in risalto l'aspetto nello stadio iniziale e ne ribadisce la bontà, apprezzata fin dall'antichità. Centinaia le ricette create nel corso dei secoli, a cominciare da “*gli ovoli ai beccafichi* “ di Giovenale (55-135 ? d. C.), ma le migliori sono quelle più semplici che esaltano il suo sapore e il suo odore. Priva di qualsiasi principio tossico, è una delle pochissime specie commestibili anche allo stato crudo. Simbionte micorrizica, cresce in settembre-ottobre solo sotto latifoglie preferendo ambienti caldi, relativamente asciutti. Comune e diffusa nella nostra regione, di taglia medio-grande, ha il cappello, di colore arancione più o meno vivo e dall'orlo striato, che nel corso della crescita passa gradatamente da emisferico ad appianato-disteso; le lamelle libere o distanti di colore giallo; il gambo, tutto giallo come l'anello striato, anch'esso giallo, con la base avvolta da un'ampia, spessa e bianca volva a sacco.

La legge regionale, per favorirne la riproduzione e per evitarne la confusione con l'ovulo dell'*Amanita phalloides*, ne proibisce la raccolta allo stadio di ovolo.

L'*A. muscaria*, tossica, con cui potrebbe essere confusa, ha lamelle, gambo e anello bianchi, invece che gialli, e la volva dissociata in scaglie.

Caratteri chiave: margine del cappello striato; volva membranosa a sacco; anello giallo, persistente, striato; lamelle e gambo di colore giallo.



Amanita vaginata



Volva inguainante



Striatura



Umbone



Gambo cavo

Il termine specifico, *vaginata*, deriva dal latino *vaginatus*, che significa “protetto da guaina” con chiaro riferimento al velo generale e alla volva membranosa, persistente, inguainante la parte basale del gambo.

Nella *vaginata* è molto evidente il fenomeno della eterogeneità strutturale del cappello e del gambo, facilmente separabili con delle semplici torsioni.

Il cappello, con un umbone centrale ottuso, presenta una striatura marcata e colori diversi a cui fanno riferimento le numerose varietà create. La forma tipica è quella a tonalità grigie.

Le lamelle sono libere, distanti dal gambo, bianche e poco fitte.

Il gambo, privo di anello, è slanciato, attenuato verso l'alto, bianco con delle screziature fiocose dello stesso colore, cavo a maturità.

La carne è molto fragile, tenera e bianca senza sapore e odore significativi ai fini determinativi.

È commestibile delicata dopo una adeguata cottura.

Comune, cresce, dalla primavera all'autunno, nei boschi sia di lati che di aghifoglie.

Caratteri chiave: cappello con striatura evidente, marcata; volva membranosa, persistente e inguainante; gambo privo di anello.



Amanita pantherina



Volva dissociata in anelli



Verruche



Striatura



Anello basso

Pantherina: dal lat. *pantherinus*, delle pantere, per l'aspetto a macchie (le verruche) del cappello. *Tignosa bruna* il suo nome volgare.

Comune e abbondante, cresce, anche in gruppi di numerosi esemplari, dall'inizio dell'estate al tardo autunno sia come simbiote di latifoglie che di aghifoglie in tutto il territorio della nostra regione.

Specie pericolosa, anche se raramente mortale, provoca intossicazioni a breve latenza²². Agli iniziali disturbi gastrointestinali si sommano squilibri psicosomatici, dovuti a un principio allucinogeno, il muscimolo.

Il cappello, di colore marrone, bruno, più o meno scuro e coperto da bianche verruche farinose, residui del velo generale, nel corso della crescita passa dalla forma emisferica a quella appianato-distesa.

Le lamelle bianche, fitte e sottili, sono libere, distanti dal gambo.

Quest'ultimo, bianco, attenuato all'apice, porta un anello, piuttosto basso, a circa due terzi della sua altezza e, alla base, una volva anch'essa bianca, dissociata in anelli.

La carne, bianca e inodore, ha un sapore dolciastro.

Della *pantherina* esiste una varietà, la *abietum*, più scura e robusta, che si incontra anche da noi nei boschi montani.

Caratteri chiave: margine del cappello striato; volva dissociata in anelli (detti anche cercini); anello persistente, piuttosto basso.



Amanita muscaria



Striatura



Stadio giovanile



Volva dissociata in scaglie



Cappello privo di verruche

Ovolo malefico il suo nome volgare. Il termine specifico, *muscaria*, dal latino *muscarius*, “relativo alle mosche”, mette in risalto le sue proprietà moschicide. È il fungo più conosciuto, il primo a essere rappresentato in testi antichissimi e tuttora non c'è favola, che parli di bosco, che non abbia una sua rappresentazione.

Erroneamente ritenuta molto velenosa, in molte zone, dopo opportuni trattamenti, viene consumata senza conseguenze. Contiene un principio allucinogeno, il muscimolo, sfruttato da sempre da stregoni e sciamani per i loro “viaggi” rituali.

Cresce sia sotto latifoglie che aghifoglie, da noi si trova sul Matese e nell'alto Molise.

Il cappello, inizialmente globoso, infine piano-depresso, ha il margine striato e la cuticola rosso brillante, a volte aranciata, ricoperta da verruche di colore bianco, facilmente asportabili dalla pioggia.

Le lamelle, fitte e bianche (a volte con qualche sfumatura giallina), sono libere al gambo bianco, slanciato e bulboso alla base. L'anello è ampio, membranoso, striato, bianco con il margine fioccoso giallastro. La volva friabile è dissociata in perle o scaglie squamose che imbruniscono nelle parti più esposte. La carne, bianca, non ha odore e sapore significativi ai fini determinativi.

Potrebbe essere confusa con l'*A caesarea*, specie quando non porta verruche, ma le lamelle, il gambo e l'anello bianchi e la volva dissociata in perle la fanno riconoscere.

Caratteri chiave: margine del cappello striato; volva friabile dissociata in scaglie o perle; anello membranoso persistente.



Amanita phalloides ☠



Fibrille radiali



Margine del cappello liscio



Ovulo appoggiato sul polo ottuso



A. phalloides

Il termine specifico *phalloides* si riferisce chiaramente alla sua forma fallica nello stadio giovanile, dopo la schiusa dell'ovolo. È stata descritta la prima volta, "*Fungus phalloides anulatus, sordide virescens et patulus* " (Fungo simile a un fallo con anello, verdastro e abbastanza grande) nel 1727 dal Vaillant, direttore dell'orto botanico di Parigi, che non ne aveva capito o preso in considerazione la tossicità. Solo cinquanta anni dopo, nel 1775, un altro francese, il Paulet, considerato il padre della tossicologia, ne ha segnalato non solo la tossicità, ma anche l'insorgenza tardiva dei sintomi (intossicazione a lunga latenza²²). A volte si trova erosa, ma questo non vuol dire (è una delle credenze assolutamente da sfatare) che è commestibile. Le lumache che se ne cibano hanno un metabolismo che ne sopporta i principi tossici.

La falloide ha due "sorelle" l'A. verna e l'A. virosa che hanno i suoi stessi effetti, estremamente pericolosi.

Da adulta, il cappello verdastro, giallo olivastro, giallo-bruno-olivastro, percorso radialmente da fini fibrille innate, assume una forma disteso-appianata. Le lamelle, libere o distanti come in tutti i funghi eterogenei, sono bianche. Il gambo bianco, attenuato verso l'alto e bulboso alla base (l'ovolo, quindi, appoggia sul polo ottuso) è coperto da una screziatura dello stesso colore (ma attenuato) del cappello; porta un anello a gonnellino in alto e una volva a sacco alla base; pieno da giovane, poi midolloso. La carne è bianca, di sapore insignificante, prima soda e inodore, poi molliccia e maleodorante. Comune e diffusa nei nostri boschi, simbionte micorrizica, cresce dall'estate all'autunno solo sotto latifoglie o in boschi misti. Ha una preferenza per il nocciolo.

Caratteri chiave: margine del cappello liscio; fibrille, a raggiera, sulla cuticola; volva ampia, bianca, membranosa a sacco; anello membranoso, persistente.



Amanita phalloides ☠



Amanita verna ☠️

Non molto frequente, ma presente nei nostri querceti calcarei in primavera inoltrata (*verna* in lat. significa primaverile).

Completamente bianca da giovane, a maturità presenta delle sfumature ocracee sul cappello.

Pericolosa, mortale come l'*A. phalloides* e l'*A. virosa*.

La presenza contemporanea dell'anello, della volva membranosa, persistente, e le lamelle sempre bianche dovrebbe evitare di confonderla con altre specie commestibili di colore bianco.



Amanita ovoidea



Velo parziale cremoso

Il termine specifico (dal lat. *ovum*, uovo, e dal gr. *eîdos*, somiglianza) ne fotografa la forma nel primo stadio di sviluppo.

Specie simbionte micorrizica, tipicamente mediterranea, comune e diffusa nei nostri boschi, sia di latifoglie che di aghifoglie, dall'estate all'autunno.

Il cappello, prima emisferico, poi convesso, infine piano-depresso, ha cuticola bianca, sericea con tempo secco, leggermente vischiosa con tempo umido; il margine spesso porta resti cremosi, burrosi del velo parziale.

Le lamelle, bianche con leggeri riflessi rosa, non toccano il gambo robusto, pieno. L'anello cremoso si disgrega quasi subito, lasciando solo qualche traccia

La volva membranosa e persistente è bianca o bianco-ocra pallido. La carne ha un odore poco gradevole, quasi di pesce, che difficilmente si dimentica, una volta conosciuto.

È commestibile, anche se non da tutti gradita per il sapore terroso, che si attenua togliendo la cuticola completamente asportabile.

La sua taglia massiccia la rende difficilmente confondibile con le pericolose *A. verna*, *virosa* e la forma *alba* della *phalloides*, ma solo un'attenta osservazione permette di distinguerla dalla rara *A. proxima*, tossica, meno tozza e pesante con la volva sempre di colore fulvo-aranciato o rossiccio e l'anello meno cremoso.



Caratteri chiave: Margine del cappello liscio; volva membranosa a sacco; gambo con anello cremoso fugace; taglia massiccia.



Amanita citrina



Stadio giovanile



Bulbo marginato e volva circoncosa

Il termine specifico *citrina* (dal lat. *citrum*, limone) si riferisce al colore giallo del cappello.

È una specie simbiote micorrizica, comune e abbondante nei nostri boschi, sia di latifoglie che di aghifoglie, dalla tarda estate all'autunno, anche inoltrato,. Commestibile di poco pregio, se ne sconsiglia la raccolta, anche e soprattutto, per evitare il pericolo di confonderla con esemplari pallido-giallognoli di *A. phalloides*.

Il cappello, all'inizio emisferico e infine appianato-disteso, presenta resti di velo generale sotto forma di placche o di verruche bianco-giallastre, imbrunenti e fugaci nel tempo; le lamelle, libere come in tutti gli eterogenei, sono bianche o crema-pallide; il gambo bianco-giallognolo, cavo nel fungo adulto, presenta un ampio anello dello stesso colore e termina con un grande bulbo globoso marginato provvisto di una volva aderente e circonscisa (tagliata di netto al margine del bulbo); la carne bianca, giallognola sotto la cuticola, ha un sapore dolciastro e un odore di rapa.

Quest'ultimo carattere, le placche e verruche farinose sul cappello, il grosso bulbo e la volva circonscisa sono gli elementi principali che la differenziano dall'*A. phalloides* che si rinviene negli stessi ambienti e periodi.

Caratteri chiave: margine del cappello liscio; volva circonscisa che avvolge il bulbo voluminoso; anello membranoso, persistente, bianco-giallognolo.



Amanita rubescens

L'Amanita rubescens presenta una notevole variabilità di aspetti esteriori su cui si sono fiondati tanti autori per creare numerose forme e varietà, non sempre giustificate.



Anello striato



Anello giallino della varietà *annulosulphurea*



Due esempi di volva evanescente

Il termine specifico, *rubescens*, significa rosseggiante, per il viraggio della carne al tocco e al taglio. Tignosa rossa il nome volgare.

È uno dei funghi più comuni e diffusi sia sotto aghifoglie che latifoglie.

Buon commestibile, dopo adeguata cottura, non ispira molta fiducia, nonostante abbia dei caratteri, sia primari che secondari, ben definiti, inconfondibili. Acquisirne la conoscenza, significa aggiungere alla tavola un fungo dal sapore delicato.

Il cappello, inizialmente emisferico, poi convesso e infine appianato, è interamente cosparso di verruche e placche farinose grigiastre, residui del velo generale. Il colore è variabile, dal biancastro al bruno, ma quasi sempre con sfumature rossicce. Le lamelle libere o annesse, ma non saldate, al gambo, sono bianche con macchie rossicce, se manipolate o mature.

Il gambo cilindrico si ingrossa alla base in un bulbo a forma di rapa che non presenta volva evidente, ma solo qualche residuo fioccoso; biancastro in alto, ha le tonalità del cappello, ma attenuate, verso la base. L'anello è ampio, persistente e striato; la striatura, presente anche alla sommità del gambo, non è altro che l'impronta delle lamelle, inizialmente a stretto contatto con il velo parziale protettivo.

Esiste una varietà, *l'annulosulphurea*, con l'anello completamente giallo.

L'*A. pantherina*, con cui potrebbe essere confusa, ha il margine del cappello striato, l'anello liscio e la volva dissociata in anelli.

Caratteri chiave: margine del cappello liscio; anello ampio, persistente, striato; volva evanescente, fugace, ridotta a qualche piccola fioccosità.



Amanita spissa



Stadi giovanili



Anello striato come la parte superiore del gambo
(leggi descrizione)

Il termine specifico, *spissa*, dal latino *spissus*, massiccio, si riferisce alla sua taglia tozza e robusta.

La *spissa* si presenta con caratteri morfologici - altezza, sfumature di colore, ecc. - variabili, ma non tali da giustificare la creazione di altre specie diverse. Sarebbe più giusto pensare a delle forme dovute a particolari condizioni ambientali.

È una specie estivo-autunnale che cresce sia nei boschi di latifoglie che di aghifoglie.

Il cappello, inizialmente emisferico, poi convesso e infine appianato, ha la cuticola grigia o grigio-bruna, facilmente asportabile, ricoperta da placche e verruche farinose di colore grigiastro.

Le lamelle bianche sono fitte e sottili, annesse, ma non saldate, al gambo massiccio.

Quest'ultimo è bianco, con delle fioccosità dello stesso colore che ingrigiscono verso la base ingrossata in un bulbo a forma di rapa, ricoperta da qualche scaglia biancastra, residuo della volva friabile; l'anello persistente, ampio e membranoso, è striato, come la parte superiore del gambo, a testimonianza che il velo parziale aderiva alle lamelle che hanno lasciato l'impronta.

La carne biancastra, immutabile, ha un odore caratteristico di rafano.

La *spissa* è commestibile, ma di scarso valore. Si consiglia di non raccoglierla anche perché potrebbe essere confusa con l'*A. pantherina*. Se ne differenzia per la taglia massiccia, per il colore del cappello a tonalità grigie, il colore delle verruche e... confrontare i caratteri chiave.

Caratteri chiave: margine del cappello liscio; volva evanescente, fugace, con qualche residuo; anello ampio, membranoso, striato.



Amanita franchetii

L'*A. franchetii*, molto simile alla *spissa*, si riconosce facilmente per le sue verruche di colore decisamente giallo. La commestibilità mediocre e il rischio di confonderla con l'*A. pantherina* consigliano di non raccoglierla.

Note

1) Oggi, la determinazione di una specie si avvale di diverse, approfondite e sofisticate analisi a livello microscopico, mentre a lungo ci si è basati quasi esclusivamente sull'analisi dei caratteri macroscopici, avendo come riferimenti base l'omogeneità o meno della struttura del cappello e del gambo e il colore delle spore¹² a maturità.

Con questo metodo, ideato dal Fries (pag. 4), si era data una sistemazione al Regno Funghi, ancora fundamentalmente valida nonostante le immancabili e comprensibili correzioni conseguenti all'uso dei raffinati mezzi oggi a disposizione.

2) Ogni fungo, così come ogni altro essere vivente, è individuato da due termini latini o latinizzati, il primo scritto con l'iniziale maiuscola, il **Genere**, il secondo tutto in minuscolo, la **specie**: una sorta di cognome e nome.

È la cosiddetta nomenclatura binomia, introdotta dal grande Carl Ritter Von Linné (Linneo in italiano 1707-1778), che ha la stessa valenza universale delle cifre arabe.

Di Linneo, che dà il nome al nostro Gruppo, va però detto che il suo contributo alla micologia è inversamente proporzionale alla sua fama in quanto, rifiutando l'uso del microscopio e non prendendo troppo in considerazione le importantissime scoperte del micologo fiorentino Antonio Micheli (scopritore delle spore), non era in grado di determinare gli "elementi sessuali" dei funghi, che considerò come una branca della botanica priva di particolare interesse, oltretutto difficile da studiare.

3) Il termine Amanita è un **epiteto**, cioè un sostantivo che si aggiunge ad un altro, nel nostro caso Genere, per qualificarlo.

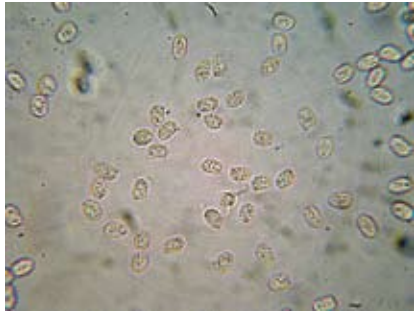
- 4) Il mondo dei viventi è diviso in Regni. Tendenze sistematiche attuali, che si basano su considerazioni evolutive e filogenetiche, collocano gli esseri viventi in cinque (o quattro, secondo gli studiosi) Regni, invece dei classici due di Linneo, *Animalia* e *Plantae*.
- 5) I funghi sono eterotrofi, per nutrirsi devono ricorrere a sostanza organica preformata. Lo fanno con due sistemi, fondamentali non solo per se stessi: la **simbiosi** e il **saprotitismo**. I funghi **simbionti micorrizici** (dal gr. *mýkes*, fungo, e *rhíza*, radice) sono quelli che vivono in stretta relazione con le radici di vegetali avvolgendone le parti terminali con il loro **micelio** (la “*pianta fungo*” invisibile in quanto nascosta nel substrato, terreno o legno). È un’associazione di reciproco vantaggio: la pianta cede sostanza organica e il fungo in cambio dà acqua, sali minerali e protezione da agenti patogeni e metalli pesanti.
- 6) Col nome latino Amànus è riportato nei suoi scritti da Cicerone che, verso il 50 a. C., era governatore romano in Cilicia.
- 7) Nel XXXVII° libro della sua *Historia naturalis*, Plinio il Vecchio (23-79 d. C.), con sottinteso, ma evidente, riferimento all’ovolo dell’*Amanita phalloides*, affermava che “*Fra i cibi meno raccomandabili crediamo si debbano annoverare i Boleti*”.
- Per la prima volta si ha notizia delle verruche sul cappello (pag. 9), tipiche di alcune specie del genere *Amanita*, e della loro origine dal velo generale¹¹ “*bianche e secche, simili a efflorescenze di salnitro, e che altro non sono che i residui del velo*”.
- “*...nascono dalla terra, dapprima tutti avvolti nella loro volva¹¹, che li fa assomigliare a uova... In seguito la volva, rompendosi, rimane attaccata alla base del gambo*”.
- 8) Medico e botanico del VII secolo, 615-690.

9) Mentre nel resto dell'Europa, fino al 1719, l'epiteto Amanita ha continuato a indicare gli attuali porcini, in Grecia, come risulta dalle ricerche del micologo inglese John Ramsbottom (1885-1974) col termine amanítai si indicavano gli attuali prataioli e, in particolare, con quello di αμανίτης (amanítes) l'*Agaricus campestris* (uno dei prataioli più comuni), molto apprezzato dalle popolazioni locali.

10) Nel 1719, per la prima volta nella storia della micologia, il Genere Boletus cambia caratterizzazione e si avvicina al significato attuale.

11) La volva, come si vedrà meglio in seguito, è il residuo, alla base del gambo, del velo generale che avvolge e protegge il fungo nelle sue prime fasi dello sviluppo. In **corsivo e sottolineato** le parole-caratteri chiave.

12) Le **spore**, gli elementi riproduttivi dei funghi, sono microscopiche, invisibili a occhio nudo, ma la loro impronta (detta **sporata**) rilasciata da un cappello appoggiato su una superficie, è visibile e colorata. Infatti, le spore dei funghi, secondo i vari



Generi, possono essere o **bianche** o **rosa**, o **ruggine-marroni** o **viola-porpora** o, infine, **nere**.

Tutti i funghi del Genere Amanita hanno spore bianche e, pertanto, le lamelle (pag. 8) a maturità conservano il colore iniziale.

13) La **sistematica** è lo strumento scientifico usato per mettere ordine in un qualsiasi settore del sapere costituito da più elementi tra loro diversi. Nel nostro caso, i funghi sono collocati in un sistema di aggregazioni e suddivisioni successive, individuate per affinità

di caratteri sempre più selettivi, per cui, alla fine, ogni fungo si trova collocato in una casella ben determinata, identificabile sia in ordine discendente che in ordine ascendente. Limitandoci alle aggregazioni principali, o taxa, dal **Regno** si passa alle **Divisioni**, alle **Classi**, agli **Ordini**, alle **Famiglie**, ai **Generi** e, infine, alle **Specie**.

È il caso di aggiungere che anche gli elementi che costituiscono un Genere possono essere sistemati seguendo un procedimento simile.

- 14) La rara forma *xilophila* dell'*Amanita fulva*, che è possibile trovare nell'incavo di tronchi marcescenti di castagno, sembra avere un comportamento lignicolo.
- 15) Saprofita: essere vivente, privo di clorofilla, che si nutre di sostanza organica in decomposizione.
- 16) Umbone: protuberanza, ottusa o conica, al centro del cappello.
- 17) Cuticola: rivestimento del cappello.
- 18) L'altezza delle lamelle è data dalla distanza fra il bordo o filo e l'attaccatura al cappello.
- 19) Nell'*A. curtipes* è piuttosto corto; a volte leggermente eccentrico nell'*A. virosa*.
- 20) La natura del velo generale determina tre tipologie di volva: a) velo generale tutto membranoso, consistente: volva membranosa a sacco; b) velo generale membranoso solo alla base e friabile in alto: volva circonscisa; c) velo generale quasi del tutto friabile: volva dissociata in anelli o in scaglie; d) velo generale tutto friabile, farinoso: volva pulverulenta, evanescente.
- 21) Tutte le specie con il cappello a margine striato hanno anche un altro carattere in comune, questa volta microscopico: le spore

non amiloidi. Le specie con il cappello a margine liscio, invece, hanno le spore **amiloidi**: la loro parete reagisce ai reattivi a base di iodio (es. reattivo di Melzer) diventando grigio-bluastro.

22) Le intossicazioni si dividono in due categorie: a breve latenza, se i sintomi dell'intossicazione si presentano subito dopo l'ingestione, entro le tre ore; a lunga latenza, le più pericolose, se i sintomi si presentano dopo alcune ore, oltre le tre.

Bibliografia

M. Traverso – **Il Genere Amanita in Italia** - A.M.E.R.

Foiera, Lazzarini, Snabl, Tani - **Funghi Amanita** - Edagricole

A.M.B. Gruppo di Vicenza – **Bollettino '92, '93, '94**

A. Gennari - **Funghi**

G. Lazzari - **Storia della micologia italiana** - Saturnia Trento

C. Papetti, G. Consiglio, G. Simonini - **Atlante fotografico dei Funghi d'Italia** vol. I - A.M.B.

C. Papetti, G. Consiglio - **Atlante fotografico dei Funghi d'Italia** vol.II - A.M.B.

C. Papetti, C. Colosini, M. Chiari, E. Marchina - **Introduzione allo studio dei funghi** - Circolo micologico "Giovanni Carini" Brescia

Legge regionale e Gruppi micologici

Il 19 febbraio 2008 è stata promulgata la nuova legge sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei. Nuova, ha sostituito la precedente, del 21 febbraio 2001, inapplicabile e inapplicata, nonostante le tre modifiche intervenute.

Nuova, voluta e sollecitata da noi nell'incontro del 17 marzo 2007 con l'assessore alle Politiche agricole de Matteis, presenti tutti i presidenti, o loro delegati, delle Comunità montane della regione. Voluta e sollecitata, ma il nostro contributo, forte dell'esperienza dell'A.M.B. e della documentata conoscenza dei risultati delle leggi di altre regioni che avevano preceduto la nostra, nelle audizioni della seconda commissione del Consiglio regionale è stato del tutto marginale.

Ancora una volta, si è varato un testo che non affronta in modo organico e razionale le problematiche micologiche, ma, quel che è più grave, la promulgazione è risultata fine a se stessa.

Infatti, nulla è cambiato, e i Gruppi, il nostro in prima fila, l'unico vero riferimento per quanti intendono la micologia come un modo sano e consapevole di vivere e rispettare i diversi habitat, continuano a fare opera di supplenza.

L'art. 22): *“La Regione Molise, per il tramite delle Direzioni generali competenti e l’A.S.Re.M. sono tenuti a divulgare su tutto il territorio regionale la presente legge entro 60 giorni dalla sua entrata in vigore, attraverso una realizzazione di opuscoli informativi, volantini, poster e locandine”* è stato del tutto disatteso dagli enti preposti, mentre ottemperato con il nostro Vademecum per il raccoglitore e la nostra costante azione sul territorio ;

i disposti dell'art. 1 lett. c) *“...garantire la salvaguardia della salute pubblica attraverso la formazione e la verifica delle conoscenze dei raccoglitori...”* e dell'art. 14) *“... diffondere la conoscenza delle principali specie fungine e della loro importanza come componenti degli ecosistemi”* sono finalità fondanti dei Gruppi micologici, previste dai rispettivi Statuti e perseguite dai soci, addirittura autotassandosi per una somma pari alla quota di iscrizione.

L'introduzione dei due "contributi amministrativi", previsti dagli art. 2 e 3, rispettivamente per il permesso di raccolta annuale e il rilascio del tesserino decennale, ciascuno di euro 25 euro, è una novità che ha penalizzato pesantemente i Gruppi.

Facile prevederlo, e noi più volte abbiamo chiesto, invano, di introdurre nella nuova legge una agevolazione per i soci o, in alternativa, un contributo ai Gruppi, proporzionale al numero degli iscritti, così come avviene in Calabria che riconosce la loro importanza e insostituibilità.

La penalizzazione è tracciabile: 2007, 379 soci, frutto del nostro lavoro; 2008, 838 soci, boom effimero dovuto alla disciplina transitoria dell' art. 23; 2009, 297 soci. Quanti nel 2010? Saranno ancora meno e non per nostro demerito.

Tra le due opzioni, permesso di raccolta e iscrizione ad un Gruppo, è naturale che si sacrifichi la seconda. Il risparmio, rispettabile in assoluto, diventa una necessità in tempi difficili, come l'attuale.

Non aver riconosciuto una qualche agevolazione per i soci ha significato, quindi, incidere pesantemente sulle scelte degli appassionati e sulla esistenza dei Gruppi di riferimento che pagano e pagheranno l'onerosità di tutta l'operazione: tesserino, permesso annuale e quota sociale.

Primavera: stagione di asparagi e... funghi

Di solito in primavera, quando la natura inizia a risvegliarsi, il cercatore Molisano inizia a frequentare di nuovo il bosco. E' bello riprendere a camminare all'aria aperta, nel verde brillante delle foglie nuove che iniziano a germogliare e fra i fiori che sbocciano in mille colori. L'obiettivo principale di queste passeggiate, oltre a respirare un po' d'aria pulita, è la ricerca di qualche frutto della natura, e, senza dubbio quelli più ambiti sono gli asparagi.

Non bisogna trascurare però che proprio in primavera nascono alcune specie fungine che sono proprie di questa stagione e che per le loro bontà e delicatezza costituiscono delle vere e proprie leccornie. Mi riferisco soprattutto al così detto **MARZUOLO** o **DORMIENTE** (*Hygrophorus marzuolus*) e al **FUNGO DI SAN GIORGIO** o **SPINAROLO** (*Calocybe gambosa*).

Per cercare il primo ci vuole molta pazienza e fare qualche chilometro perché è un fungo tipico dei boschi dell'alto Molise. La pazienza deve essere veramente molta visto che il marzuolo ama nascondersi sotto uno strato di foglie e terriccio e non è per niente facile scorgerlo. Una volta che si ha la fortuna di individuarne uno conviene ispezionare attentamente il terreno intorno poiché potrebbero esserci altri esemplari, data la tendenza alla crescita in gruppi. Anche il colore del cappello non aiuta perché, se è vero che quando è coperto è quasi bianco, con l'esposizione all'aria diventa grigio-brunastro confondendosi così con il substrato. Ha lamelle lardacee, bianche e decorrenti sul gambo, abbastanza robusto e dello stesso colore. La carne è bianca, con sfumatura grigiastra sotto la cuticola del cappello, di sapore e odore tenui e gradevoli. Predilige la crescita, anche se non esclusiva, in boschi misti di faggio e abete bianco nei primi mesi primaverili. Una volta cucinato viene ritenuto uno dei migliori funghi commestibili.

Il fungo di San Giorgio cresce a primavera un po' più inoltrata (fine

aprile-maggio) in prati e pascoli di montagna. Pure in questo caso bisogna armarsi di una buona dose di pazienza. Se anche infatti riusciamo a individuare i luoghi in cui di solito fruttifica, i “cerchi delle streghe” con l’erba più verde e più alta, abbiamo fatto solo una piccola parte del lavoro. Dobbiamo metterci in ginocchio e con le mani, con dei buoni guanti, letteralmente frugare fra l’erba, soprattutto fra quella più gialla e secca a contatto col terreno. Sperando sempre che il cerchio sia quello giusto! Infatti non tutti sono “abitati” dal fungo giusto ma da altre specie. Quando riusciamo a trovarlo, il San Giorgio si lascia riconoscere facilmente; innanzitutto per l’odore intenso di farina fresca, poi per l’aspetto che ricorda quello di un *Tricholoma* con le lamelle smarginate bianche e tutto il resto del carpoforo di color beige. La carne è bianca e spessa nel cappello e nel gambo. Cucinato è veramente delizioso (ottima la frittata). Attenzione alle dimensioni! Non si possono raccogliere gli esemplari di diametro inferiore a tre centimetri a pena di pesanti sanzioni oltre al sequestro degli esemplari raccolti.

Altre specie fungine si possono reperire in questo periodo e sono buone commestibili. Per esempio l’*Entoloma clypeatum* simbiote di piante e arbusti di Rosacee, le **GAMBESECCHIE** (*Marasmius oreades*) nei “cerchi delle streghe” su prati e pascoli, le **SPUGNOLE** (*Morchelle spp.*) in ambienti diversi a seconda della specie e altre di minor pregio. Nella tarda primavera cominciano poi a spuntare i PORCINI (soprattutto il *Boletus edulis*) nei boschi montani di cerro e faggio.

Quindi la Primavera è periodo di asparagi e fiori di bosco ma può essere anche considerata stagione di raccolta di buone specie fungine, basta sapere dove andare a cercarle e soprattutto essere bravi a scovarle.

Attenzione! Prima di andare per funghi ricordate di rinnovare il permesso annuale. La Forestale controlla.

Luca Trentanove



Yo Dennis Rodrigo Pérez Porras
agradezco a mis amiguitos del
Grupo "Micológico"
por apoyarme en los estudios

Junio, 2009

Queridos padrinos les mando un saludo muy cordial a la distancia. Mi papa' traeja en la cana de azucar y en la naranjilla, mi mama tambien le ayuda y ayudo a mis padres cuando no hay clases a cargar cana de azucar. Padrinos les agradezco mucho por la ayuda que me dan para poder seguir estudiando ya que gracias a su ayuda sigo estudiando.

Dennis Rodrigo Perez Porras

Eccoci all'appuntamento annuale con il nostro "figlioccio" adottivo DENIS RODRIGO PEREZ PORRAS che, puntualmente, all'inizio dell'anno scolastico (per loro inizia a fine maggio primi di giugno) ci manda il suo messaggio con ringraziamenti e saluti.

Questa volta però vorrei proporre alla vostra lettura, la letterina-messaggio che il missionario Giovanni Onore, animatore e responsabile del progetto *Otonga*, invia a tutti i genitori adottivi in occasione dell'apertura del nuovo anno:

"Carissimi genitori adottivi, dopo le vacanze i bambini sono rientrati con grande entusiasmo nelle loro scuole. Visto che continuano le grandi piogge, abbiamo procurato loro, con il materiale scolastico, anche un poncho e degli stivaletti colorati di cui vanno orgogliosi. Nei ritagli di tempo, hanno preparato anche delle danze e scenette per la prossima festa di Otonga che avrà luogo il prossimo 26 di giugno e alla quale saranno presenti alcuni genitori adottivi dall'Italia. Nei mesi scorsi si sono laureati alcuni studenti che, grazie a voi, hanno potuto finire l'Università ed ora sono un modello e ideale per gli altri. A nome di tutti i vostri bambini vi invio il ringraziamento con la dolce espressione locale: Dios les pague! (Dio vi ricompensi)". gonore@otonga.org

Carlo Martinella

Indice

Premessa	pag.	3
Introduzione	“	5
Origine e vicissitudini dell’epiteto Amanita	“	6
Generalità e caratteri morfocromatici	“	7
• Cappelo	“	8
• Lamelle	“	8
• Gambo	“	9
• I veli	“	9
• La carne	“	10
Come orientarsi all’interno del Genere Amanita	“	11
Amanita caesarea	“	14
Amanita vaginata	“	16
Amanita pantherina	“	18
Amanita muscaria	“	20
Amanita phalloides	“	22
Amanita verna	“	25
Amanita ovoidea	“	26
Amanita citrina	“	28
Amanita rubescens	“	30
Amanita spissa	“	32
Amanita franchetii	“	34
Note	“	35
Bibliografia	“	39



Costruzioni e Ristrutturazioni

Impresa Edile
Mangione Angelo

Tel. 0874.824358
Cell. 347.3623128
340.1263826

86035 **LARINO (CB)**
Piazza dei Frentani, 25
Part. IVA 01527420705



**IMPRESA EDILE
MOVIMENTO TERRA**

Pardo Di Bello

Viale Cappuccini, 58 - Larino (CB)
Tel. e Fax (0874) 823193 - Cell. **339 4630950**
P. IVA 00191500701



CEFALO
Distribuzione Bevande



CONAD
SUPERMERCATI

Larino - Via Morrone - Termoli - Centro Commerciale Lo Scigno
S. Croce di Magliano - C.da Coccioleto

SI RINGRAZIANO PER IL SOSTEGNO

BARBUSCI
di Pardo Barbusci
Materiali Edili - Idrotermosanitari
Via Sturzo, 17 - Tel. 0874.822384 - LARINO

**Azienda Agricola
PETACCIATO
MODESTO**

Via A. Moro, 22
Tel. 0874.737374
SAN GIULIANO DI PUGLIA

**PIZZERIA
RISTORANTE PUB 17**
di
Costanza Francesca

Piazza Municipio, 109 - Tel. 0874.732777 - BONEFRO

MELLESANE
Mario Montagano
Via Marconi, 267
86041 Bonefro (CB)
tel. 0874/732672
www.mellesane.com


Flaviano Tammurino
**Costruzione e restauro
MOBILI**

Affiliato Bottega d'Arte
Via Principe di Piemonte, 113 - 86047 S. CROCE DI MAGLIANO (CB)
Cell. 338.1884330 - Fax 0874.837019
e-mail: flaviano.tammurino@tiscali.it - P.IVA 0030897036

PLANET *Computer e Telefonia
Assistenza Tecnica
Hardware & Software
Cartoleria*

Nerone Giovanni
VIA FRANCA - S. CROCE DI MAGLIANO (CB)
Tel./Fax 0874 729959 - Cell. 333 1726401
planet.ner@tiscalinet.it

**MACELLERIA
COLABELLA GIUSEPPINA**

Piazza Municipio, 101
BONEFRO

OTTICA FLORIO
OCCHIALI DA VISTA - LENTI A CONTATTO
Via dei Fiori, 22 - Tel. 0874 729939
86047 Santa Croce di Magliano (CB)

**TURISMO RURALE
MASSERIA "GLI ANTICHI SAPORI"**

E.O.L.O. di Colombo Nicola & C. s.n.c.
C.da Giannaleola - BONEFRO
Tel. 0874. 732169

GIOCA JOE
di
Tantomasi G.
Via I Maggio, 10 - Tel. 0874 729309
SANTA CROCE DI MAGLIANO (CB)

CENTRO ASSISTENZA PRIMAIDIO
FIORE & NUCCI s.r.l.

FRENTANA RENT
s.r.l.
Noleggiamo...
Sede: 86035 LARINO (CB)
C.da Monte Arzico
Tel./fax 0874.827004
tel. 0874.824507
e-mail: frentana@libero.it
Succursale: 86039 TERNI (CB)
Via dei Bovi, 7
Tel./Fax 0875.732403
Campobasso - Tel. 0874.688848
Cda Colle delle Aie

**MACELLERIA
RUCCOLO GIUSEPPE**

*Salumi di produzione propria
Carni nostrane*
Piazza Municipio, 6 - BONEFRO - Tel. 0874.732247

finito di stampare ad Aprile 2010
da All Print - Termoli (CB)

