



**GRUPPO MICOLOGICO VALLE DEL SAVIO  
DELEGAZIONE DI CESENATICO**

Via Venezia 6 - Cesenatico (Fc) - Tel. 338 2767714  
www.ambcesenatico.it - info@ambcesenatico.it



# 17<sup>a</sup> mostra micologica e botanica



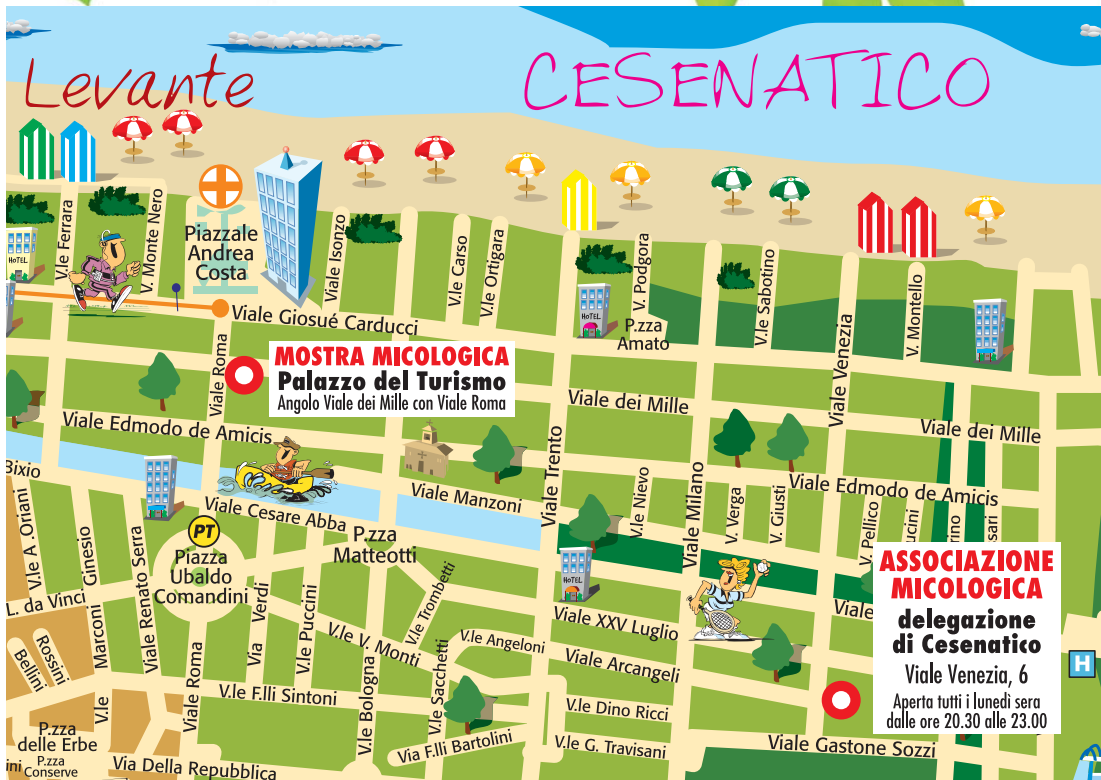
**CITTÀ DI CESENATICO**



**Atrio Palazzo del Turismo - Viale Roma**

**9-10 agosto 2014**  
dalle ore 17,00 in poi

**INGRESSO LIBERO**



## Vivai Piante Battistini & Garden Battistini



*Servizi per il verde  
... e per tanto altro!!!*

**Vivai Piante Battistini & Garden Battistini**  
Martorano di Cesena (FC) - Via Ravennate, 1500 - Tel. +39 0547 380545  
[www.battistinivivai.com](http://www.battistinivivai.com) - [www.gardenbattistini.com](http://www.gardenbattistini.com)



## Mostra Micologica e Botanica 2014

Il nostro Gruppo anche quest'anno si cimenta nella realizzazione della **Mostra Micologica** nel periodo più ostico per la raccolta dei funghi, ma siamo fiduciosi nel buon esito dell'evento vista la bravura, la professionalità e l'impegno profuso da tutti i Soci.

La nostra non è solo una Mostra Micologica ma anche botanica per l'esposizione di numerose piante spontanee e le relative informazioni date dai soci presenti. Non siamo interessati solo ai funghi anche se questi sono preponderanti nelle nostre attività, ma ci interessa anche la natura nel suo complesso, il suo rispetto e la sua salvaguardia. Se condividete le nostre idee potete venire a trovarci tutti i lunedì sera nella nostra sede di via Venezia 6 a Cesenatico dalle 20:30 alle 22:30, vi aspettiamo numerosi.

Nelle nostre attività siamo aiutati dalla vicinanza dell'Appennino e dalla presenza di bellissimi boschi, uno su tutti è quello del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, il Monte Falterona e la Campigna. Il Parco si estende per un tratto di crinale appenninico, tra Romagna e Toscana. Dall'alta valle del Tramazzo a Nord-Est fino all'isolato e caratteristico Monte della Verna a Sud-Ovest. Una trentina di chilometri di crinale appenninico con montagne di altezza non particolarmente rilevante: le cime più alte sono il Monte Falco (1658 m) e il Monte Falterona (1654m). Montagne praticamente quasi del tutto ammantate da una copertura ininterrotta di boschi. Tramazzo, Montone, Rabbi e Bidente sono le valli del versante romagnolo, aspre e selvagge nella loro parte montana, affilati crinali che si rincorrono, torrenti che attraversano forre e meandri con frequenti rapide e cascate. Tutto il versante romagnolo ha un'unica anima geologica: la formazione "marnoso-arenacea"; è questo intercalare di rocce sedimentarie, marne ed arenarie, che origina un paesaggio tipico e genera quelle scarpate a denti di sega così frequenti in tutte queste valli. La parte Toscana è divisa nei due versanti, Fiorentino ed Aretino, caratterizzati da verdeggianti conche intermontane come quella del Mugello e del Casentino. Il versante Fiorentino, è dominato dal Monte Falterona, che precipita con imponenti balzi verso la boscosa vallata di Castagno d'Andrea ricoperta da boschi di antichi castagni. Il Versante Casentinese è più dolce e dominato da paesaggi ricchi di storia, con numerose rocche, castelli, pievi ed abbazie. Nel Parco i luoghi più sacri e ancora oggi importanti riferimenti per la fede e la spiritualità, sono Il Monastero ed il Sacro Eremo di Camaldoli ed il Santuario della Verna. Ma il cuore del Parco Nazionale sono le Foreste Casentinesi, oltre 5000 ettari di foreste antichissime, in buona parte inserite nella Riserva Integrale di Sasso Fratino, la più antica d'Italia, un luogo di straordinaria biodiversità con foreste secolari di abeti, faggi, castagni, querce ecc.

A volte passeggiando per i sentieri e attraversando i boschi è possibile vedere lupi, cinghiali, caprioli, cervi, daini e moltissimi uccelli ed insetti, a me non è mai capitato di vedere fisicamente un lupo anche se sono certo della sua presenza per le tracce incontrate. Riteniamo che proprio il mondo dei funghi, assieme all'incredibile varietà del mondo degli insetti, dia il maggior contributo alla conoscenza del valore delle foreste e non è un caso che sempre più in letteratura vengano citati i funghi, in particolare le specie che vivono negli alberi vetusti e nel legno morto, ad indicare il livello di conservazione di una foresta, in pratica della sua salute.

*Enea Cecchini*



## Amanita caesarea (Scopoli:Fries) Persoon



**CAPPELLO** da emisferico a convesso, alla fine piano, con margine brevemente striato; cuticola liscia e lucente, di colore arancio vivace, raramente con grandi lembi residui del velo generale.

**IMENOFORO** con lamelle libere e fitte, ventricose, di un bel colore giallo oro, a volte però piuttosto pallido.

**GAMBO** slanciato e robusto, da pieno a fistoloso, cilindrico e attenuato alle estremità, concolore alle lamelle; anello membranoso e alto, dello stesso colore, striato nella faccia superiore; volva alla base membranosa e libera, a sacco, tenace, di colore bianco.

**CARNE** spessa e bianca con sfumature gialle in prossimità delle superfici, senza odore pronunciato e con sapore gradevole; per la sua alta percentuale di umidità è velocemente degradabile.

**HABITAT** nei periodi caldi e asciutti di fine estate-autunno, da isolato a gregario, nei boschi aperti di latifoglie, specialmente castagno e quercia, comune nell'Italia centro-meridionale.

**COMMESTIBILITÀ** è specie ottima soprattutto da cruda, seppure, in tal caso, con moderazione.

4



# Amanita muscaria (Linnaeus:Fries) Hooker



**CAPPELLO** prima arrotondato e completamente ricoperto dal velo generale biancastro-farinoso, poi convesso, appianato e perfino depresso a completa maturazione, con bordo striato; cuticola liscia, leggermente vischiosa con tempo umido, di colore da arancio a rosso cupo e con abbondanti verruche piramidali, biancastre, che possono facilmente perdersi (con la pioggia o con l'età).

**IMENOFORO** con lamelle, fitte, larghe e ventricose, bianche o bianco-crema.

**GAMBO** robusto, lungo e cilindrico, bianco, bianco-crema, liscio o leggermente fioccoso, slanciato con base allargata; anello ampio membranoso, bianco o giallino (soprattutto nella fascia superiore) e margine dentellato per residui del velo generale; volva biancastra, dissociata in verruche piramidali farinose, "perle", più o meno ordinatamente disposte sul bulbo basale.

**CARNE** soda, bianca, bianco-crema; odore banale e sapore gradevole.

**HABITAT** prevalentemente nei boschi di conifere, ma anche in quelli di latifoglie, dall'estate all'autunno, diffuso e abbondante in tutta la zona montana.

**COMMESTIBILITÀ** tossica, provoca sindrome panterinica.





## Boletus edulis (Bulliard: Fries)



**CAPPELLO** carnoso, inizialmente emisferico, poi convesso e solo a volte completamente appianato a maturità, spesso irregolarmente e marcatamente rugoso soprattutto verso il margine; cuticola inizialmente bianco-crema (fino a che è coperta dal substrato di crescita), poi beige nocciola-bruno più o meno scuro, lubrificata, vischiosa nel giovane o con tempo umido, con bordo caratteristicamente biancastro, lucente col secco e a maturità.

**IMENOFORO** con tubuli corti e bianchi nel giovane che maturando si allungano; Pori rotondeggianti e concolori ai tubuli; il colore di entrambi diventa man mano giallastro, giallo-verde, olivastro, sino a bruno-ocra a completo sviluppo.

**GAMBO** inizialmente obeso, poi più o meno slanciato, di colore bianco, crema, nocciola, nocciola-carnicino negli esemplari maturi; reticolo pronunciato, di norma solo nella parte alta del gambo, inizialmente bianco poi crema.

**CARNE** molto soda nel giovane, poi man mano cedevole soprattutto nel cappello; bianco immutabile, può apparire leggermente azzurra o giallina immediatamente sotto la cuticola; odore e sapore gradevoli.

**HABITAT** dall'estate al tardo autunno, soprattutto sotto conifere e faggio.

**COMMESTIBILITÀ** commestibile molto apprezzato, ma se ne consiglia la cottura; consumato crudo è spesso causa di intolleranze.



foto: O. Tani

# Tylopilus felleus (Bulliard: Fries) P. Karsten



**CAPPELLO** da emisferico a convesso e alla fine guancialiforme, con margine ottuso e un po' eccedente, da involuto fino a rialzato; cuticola difficilmente asportabile, da feltrata a glabra nell'adulto, di colore bruno camoscio, anche sfumata di ocraceo-grigio-olivastro.

**IMENOFORO** con tubuli smarginato-adnati e lunghi, da bianchi a rosa carico; pori piccoli e arrotondati, a maturazione un po' angolosi, prima bianco-ghiaccio poi rosa carico, viranti al rosa alla pressione.

**GAMBO** da tozzo e ventricoso a cilindraceo e ingrossato alla base con lo sviluppo, tomentoso, da chiaro a subconcolore al cappello, ricoperto in alto da un reticolo a maglie larghe e allungate che spesso si presentano molto in rilievo e più scure del fondo.

**CARNE** spessa e compatta, bianca e immutabile o con una leggera sfumatura rosata alla base e sopra l'imenoforo, con odore gradevole e sapore molto amaro.

**HABITAT** in estate-autunno in boschi di conifere e latifoglie, da isolato a gregario in pochi esemplari, abbastanza diffuso dalla pianura alla montagna.

**COMMESTIBILITÀ** non commestibile, molto amaro.





## Cantharellus cibarius (Fries:Fries) Fries



**CAPPELLO** carnoso, da convesso a imbutiforme, gibboso con margine involuto, poi dritto ad andamento ondulato-lobato; cuticola asciutta, opaca di colore giallo-arancio, giallo-turlo, pallidescente con il secco, non separabile.

**IMENOFORO** formato da grosse pieghe forcato-ramificate che ricordano lamelle, lungamente decorrenti sul gambo, con anastomosi evidenti, dello stesso colore del cappello.

**GAMBO** tozzo e pieno, cilindraceo tendenzialmente attenuato alla base, liscio, dello stesso colore del cappello e più pallido in basso.

**CARNE** soda, bianca un po' giallastra verso la superficie, con caratteristico odore gradevole e fruttato (come di pesca o albicocca), di sapore dolciastro.

**HABITAT** dai primi accenni estivi all'autunno, ubiquitario in ogni tipo di bosco, molto comune e abbondante, di solito gregario in numerosi esemplari e addirittura cespitoso.

**COMMESTIBILITÀ** commestibile e redditizio, considerato di pregio, non si presta ad essere essiccato.

8





# Omphalotus olearius (De Candolle:Fries) Fayod



**CAPPELLO** appena convesso, appianato, poi depresso-imbutiforme; bordo sottile, inizialmente involuto, poi disteso, ondulato o ampiamente lobato; cuticola asciutta di colore variabile dal giallo al giallo olivastro all'arancione fino al rosso mattone, percorsa da fibrille radiali più scure che le conferiscono un aspetto lucente con tempo asciutto.

**IMENOFORO** con lamelle marcatamente e lungamente decorrenti sul gambo, abbastanza fitte ed alte, intercalate da numerose lamellule; di colore giallo pallido, giallo vivo, giallo-arancio.

**GAMBO** più o meno concolore alle lamelle, eccentrico, inclinato-incurvato, tendenzialmente cilindrico ed affusolato alla base; solcato dalla decorrenza delle lamelle nella parte alta, di consistenza e aspetto fibroso.

**CARNE** elastica, gialla o aranciata; odore banale e sapore dolce.

**HABITAT** solitamente a gruppi cespitosi anche di parecchi esemplari, sul legno di latifoglie vive o morte; nel caso cresca su radici interrate potrebbe erroneamente sembrare terricolo; dalla tarda primavera all'autunno inoltrato.

**COMMESTIBILITÀ** tossico con sindrome gastrointestinale a breve incubazione.



## Hygrophorus marzuolus (Fries:Fries) Bresadola



**CAPPELLO** Inizialmente convesso, poi appianato ma quasi mai completamente disteso; bordo ripiegato, ampiamente lobato, spesso lacerato a maturità; cuticola fibrillosa, sottile, bianca, bianco ghiaccio da giovane, poi grigio chiaro in modo non omogeneo e progressivamente grigio ardesia nel fungo maturo completamente affiorato dal substrato di crescita.

**IMENOFORO** con lamelle bianche, bianco ghiaccio, poi grigiastre da adnate a decorrenti anche se in modo non marcato; grosse, leggermente arcuate, spaziate ed intercalate verso il bordo del cappello da numerose lamellule.

**GAMBO** bianco, può presentare fibrille grigie nell'adulto, robusto, un po' ingrossato alla base e di lunghezza di solito inferiore al diametro del cappello.

**CARNE** molto soda, bianca immutabile, granulosa, diviene grigiastrea nel cappello in prossimità della cuticola e delle lamelle; odore fungino e sapore gradevole.

**HABITAT** dal tardo inverno alla tarda primavera a seconda della latitudine e dell'altezza, a lungo coperto dal substrato; nei boschi misti, in particolare con abete bianco, dalla media collina alla montagna.

**COMMESTIBILITÀ** commestibile.

10





# Tricholoma pardinum (Persoon) Quélet



**CAPPELLO** compatto, carnoso, emisferico, poi convesso fino a maturazione, solo tardivamente piano, con umbone ottuso, margine involuto, leggermente appendicolato, ondulato, fessurato-lacerato; cuticola asciutta e lucente per tempo secco, con squame fibrilliose concentriche, più fitte al centro, grigio-cenere, grigio scure su fondo biancastro fino ad anche interamente senza squame nella var. Filamentosum.

**IMENOFORO** con lamelle largamente smarginate al gambo, larghe, fitte, con numerose lamellule; bianco-crema con riflessi glauci, olivastre, filo irregolare ed imbrunente nei vecchi esemplari.

**GAMBO** robusto, tozzo, pieno, poi fibroso, cilindraceo, anche rigonfio alla base, liscio, fibrilloso; biancastro, nella parte inferiore è percorso da fibrille ocracee, rugginose; spesso negli esemplari giovani è cosparso (così come il bordo del cappello e le lamelle), di goccioline trasparenti.

**CARNE** compatta, consistente, fibrosa nel gambo a maturazione; bianca leggermente olivastra sotto la cuticola e carnicina alla base negli esemplari vecchi; odore e sapore farinoso con componente terrosa.

**HABITAT** dalla fine dell'estate all'autunno, poco abbondante, in piccoli gruppi.

**COMMESTIBILITÀ** tossico.



# Erbe infestanti... ma gradite al palato

## *Chenopodium album* L.

Famiglia: Chenopodiaceae

I nomi più comuni utilizzati in italiano sono **farinaccio**, **farinello**, mentre nel nostro dialetto il nome ricorrente è **erba d'la Madòna**, erba brèna, riferimento evidente alla sostanza farinosa biancastra rilevabile sul lato inferiore della foglia. Il **Chenopodium album** è una pianta erbacea robusta, può raggiungere un'altezza massima di due metri annuale, infestante, tipica dei terreni



aridi, incolti o coltivati, margini delle strade, dei terreni riportati; è presente in tutta Italia, dalla pianura alla montagna. Il fusto è glabro ed eretto, ramificato, presenta foglie romboidali alterne, sempre più ristrette man mano che si sale verso l'apice, fino ad assumere l'aspetto lanceolato; margine da intero a leggermente dentato fino a lobato irregolarmente; colore verde chiaro, con presenza sulla pagina inferiore di una farinosità tipica biancastra. La rosetta iniziale è molto tenera, delicata, mentre la pianta sviluppata diventa più consistente; nel primo sviluppo può confondersi con giovani germogli di *Solanum nigrum*, l'erba morella, da evitare in quanto pianta tossica.

L'utilizzo alimentare del *farinello* sembra risalire ai tempi preistorici, in quanto sono stati segnalati ritrovamenti dei suoi semi in vari Stati europei, mentre in Messico e negli Stati Uniti, i nativi macinavano i semi per ricavarne farine per ricavarne pani o prodotti similari.

Oggi la pianta è poco utilizzata in erboristeria, anche se le si attribuiscono proprietà antireumatiche, lassative, antiflogistiche e antielmintiche. I principali principi attivi del *Chenopodium album* sono *ascaridolo*, *cimene*, *canfora*, *limonene*, *terpeni*, *vitamine* e *sali minerali*; i semi contengono *proteine*, *vitamina A e B1*, *calcio*, *fosforo* e *potassio*.

Un tempo la medicina popolare utilizzava le foglie per trattare punture d'insetti, dolori reumatici, colpi di sole, scottature, dolori dentali.

**Utilizzo in cucina** Le foglie dei giovani germogli si usano cotte, ripassate in padella o cotte al vapore o in acqua, che garantisce inoltre una discreta riduzione dell'acido ossalico contenuto; ottime anche per la preparazione di ripieni per ravioli o per insaporire sughi. Come erbe cotte si consiglia un utilizzo moderato in quanto contengono saponine.





## VELLUTATA DI ERBA BRINA

*Ingredienti:* 1 bel mazzo di erba brina, burro, farina bianca, brodo di carne o vegetale, sale  
Tritare l'erba brina, far fondere il burro, unirvi la farina e far amalgamare bene. Aggiungere anche un mestolo di brodo caldo, in cui sciogliere la farina, poi usare tutto il restante brodo, mescolando bene perché non si formino dei grumi. Unire le erbe, eventualmente aggiustare di sale e portare a cottura.

## SFOGLIATINE SFIZIOSE ALLE ERBE ED AI FORMAGGI

*Ingredienti per la pasta:* 250 g di farina mista, semola e tipo 0, 70 g di strutto, 1 bicchiere d'acqua calda salata

*Ingredienti per il ripieno:* ricotta, erba brina, salsiccia, sesamo, 1 uovo, sale, pepe

Impastare la farina con lo strutto, spruzzando ogni tanto con le dita l'acqua salata. Lavorare bene il composto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, che dovrà riposare per circa 30 minuti. Lessare l'erba brina in acqua salata. Scolarla, strizzarla bene e tritarla minutamente. Mescolarla con la ricotta e con la salsiccia sbriciolata, aggiustare di sale e pepe. Stendere la sfoglia e ritagliarla in tanti quadrati al cui centro disporre gli impasti, poi richiuderli. Spennellare con l'uovo sbattuto la superficie delle sfogliatine, cospargerla di semi di sesamo ed infornare a 180°C per circa 15 minuti, fino a quando la sfoglia non sarà dorata.

## *Atriplex hortensis* L.

Famiglia: *Chenopodiaceae*

Conosciuta come **atriplice degli orti**, **bietolone rosso**, è una pianta erbacea annuale commestibile. Resistente e dal portamento eretto e ramificato, può raggiungere anche i 3 metri di altezza.

Le foglie presentano forme variabili ma generalmente triangolari, più o meno bislunghe, quelle basse molto grandi e carnose, mentre quelle caulinari tendono a ridurre le proprie dimensioni; finemente nervate e con superficie liscia, morbida come la pelle di un guanto. I fiori sono piccoli e concolori al fogliame



che generalmente è verde, ma può essere in alcune varietà anche rosso, appena più scuri. I semi sono piccoli, neri e contenuti in una membrana sottile giallina, mantengono la loro vitalità per tre anni. Ortaggio antichissimo, di origine europea e mediorientale, in cucina tenne il posto che ha oggi lo spinacio, fino a quando quest'ultimo non fu introdotto in Europa, nel Medioevo. Nel Cinquecento era "*herba molto usitata al tempo d'estate*". Secondo alcuni archeobotanici l'*A. hortensis* è stata, insieme al farinello (*Chenopodium album*), suo parente stretto, una delle specie più diffuse e usate fin dalla preistoria. Sembra che i semi di queste ed altre piante della stessa famiglia, ridotti in farina, abbiano rappresentato le primissime fonti di carboidrati dell'uomo (molto prima delle *Graminacee*). Introdotta in Europa probabilmente dai Romani, è stata coltivata fino ai primi



del '900. Oggi spesso subspontaneizzata in prossimità dei letamai, in zone umide e terreni ben concimati. Viene raccolta dalla tarda primavera fino a inizio estate, soprattutto nelle Marche; piccole quantità vengono ancora raccolte anche in Abruzzo e in tutta l'Italia Centrale. Amici mi hanno fornito un po' di semi ed ecco ritornata anche in Romagna questa bella chenopodiacea. I medici erboristi le riconoscevano numerose proprietà, ma la definivano "cibo da villano". E forse, quando i villani non hanno più voluto identificarsi con un cibo disprezzato, la sua coltivazione è stata abbandonata e sostituita dal più "gentile" spinacio. In alcune zone dell'Appennino pesarese e delle Dolomiti Lucane, la coltura del-

14

L'*Atriplex hortensis* non è mai venuta meno. Sono stati gli anziani del posto a conservarla, seminandola anno dopo anno, per almeno ottanta anni: si è trattato insomma di un vero e proprio esempio di quella conservazione genetica in situ, di cui oggi si fa un gran parlare. Molto resistente, è più facile da coltivare degli spinaci; in gergo popolare, nelle Marche, viene chiamata *treccia* ed in Lucania *jetone*.

L'*Atriplex* si coltiva bene in terreni poveri, preferibilmente sabbiosi. È molto tollerante della salinità e del calcare nel terreno. Richiede il pieno sole e eventuali annaffiature nei periodi siccitosi, pur tollerando abbastanza bene l'aridità. Sopporta solo geli moderati. Specie annuale, si propaga seminando in primavera i frutti interi, contenenti un solo seme, interrando non troppo profondamente e distanziandoli di almeno 20 cm. Le piantine si svilupperanno dopo 3 o 4 settimane. All'aperto, si semina in marzo, su file distanti 50 cm per poi diradare a 20-30 cm lungo le file. L'*atreplice* degli orti tende ad andare a seme se non è abbondantemente innaffiato. La raccolta delle foglie deve essere frequente, man mano che si sviluppano; le piante vanno cimate spesso perché non vadano a seme.

L'*atreplice* degli orti viene considerato diuretico, lassativo, rinfrescante. Un tempo gli veniva attribuita la capacità di attenuare le infiammazioni della gola; altri asserivano invece causasse pallore e idropsia... Scaldato con aceto, miele e sale e applicato sulla parte dolorante, era considerato un efficace rimedio contro la gotta. È detto altresì che calmi il cattivo umore!

**Utilizzo in cucina** Le foglie si consumano generalmente subito dopo il raccolto, perché appassiscono rapidamente. Vengono cucinate e impiegate in maniera analoga a quelle degli spinaci e nelle





zuppe di verdure. Possono essere cotte, anche senza aggiunta di acqua. Il loro gusto è simile a quello degli spinaci, ma la consistenza è meno succulenta e mucillaginosa.

Si utilizzano le foglie larghissime e tenere che sono dotate di un gustoso sapore, molto simile a quello dello spinacio, forse più dolce; si cucinano come gli spinaci, oppure per fare zuppe di verdure, minestrone o lessate e condite con olio e limone o ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino, per accompagnare carni lesse, mentre i fusti, appena scottati, un tempo venivano impanati e fritti. In Lombardia si usava per farcire torte e focacce, con burro e formaggio, come riporta il Mattioli che la destina "per far torte alla Lombarda".

### ZUPPA DI SPINACIONE E FAGIOLI

*Ingredienti: 600 g di cotiche di maiale, 500 g di fagioli borlotti, 1 kg di atriples hortensis, olio extra vergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, mezza cipolla, sale, pepe e peperoncino, pecorino grattugiato, (crostini di pane)*

Lessare separatamente in acqua salata fagioli e atriplice. Lessare anche le cotiche, passandole a metà cottura in altra acqua calda salata per sgrassarle. In una padella rosolare nell'olio la cipolla tritata finemente; unirvi le cotiche tagliate a pezzetti ed i fagioli, con due mestoli di entrambe le acque di cottura e lasciare insaporire. In un tegame capiente far rosolare olio, aglio e abbondante peperoncino; ripassarvi l'atriplice tagliata grossolanamente, rigirando. Unire i fagioli insaporiti con le cotiche e le cipolle; lasciare cuocere per altri 5 minuti. Servire la zuppa calda, con pecorino grattugiato e, se piacciono, crostini di pane.

Oscar Tani



**Cil** Lavanderia

Via Pirandello, 16 - 47030 Gatteo (FC) - Tel. 0541 818070 - Fax 0541 818080  
e-mail: [cil@lavanderiacil.com](mailto:cil@lavanderiacil.com)      [www.lavanderiacil.com](http://www.lavanderiacil.com)



# 23 MILIONI DI EURO SONO UN IMPEGNO

progettografico manzi\_zanoni.it



PRIMA CASA

10 MILIONI



RISTRUTTURAZIONI

5 MILIONI



AZIENDE

5 MILIONI



AGRICOLTURA

3 MILIONI

La **BCC Gatteo** crede nel **futuro** del suo **territorio** e lo fa dando credito per **23 milioni di euro**.

rivolgetevi presso le nostre filiali



Gatteo

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale

Le condizioni economiche e le principali clausole contrattuali sono riportate sui fogli informativi disponibili presso ogni sportello - (D.L. n. 1/91/1993 n.36)