



Agricoltore vero pomodoro verissimo

**9 luglio 2014
Cartella Stampa**

Dai campi alla bottiglia: il percorso del pomodoro bio Alce Nero in meno di 8 ore, raccontato nelle etichette narranti

Maturati al sole dell'Emilia Romagna, i pomodori Alce Nero, il brand di più di mille agricoltori e apicoltori impegnati da oltre 30 anni nella produzione di cibi biologici, mantengono la semplicità e la genuinità dei sapori di una volta.

La **passata, la polpa e i sughi** sono prodotti con pomodori coltivati nella valle Mezzano situata all'interno del delta del Po e caratterizzata da suoli torbosi, naturalmente ricchi e fertili. Le varietà coltivate sono Coimbra ed Ercole, ad elevato contenuto di licopene, prezioso antiossidante per combattere i radicali liberi. La produzione dei pelati è, invece, affidata agli agricoltori di Alce Nero in Lazio, Puglia e Basilicata, regioni dove la coltivazione del rosso ortaggio vanta una tradizione secolare.



Il processo di lavorazione cui sono sottoposti i pomodori avviene in maniera naturale per garantirne l'originaria freschezza: il loro viaggio dal campo alla bottiglia dura, infatti, non più di 8 ore in modo da preservarne intatte le proprietà nutritive, sapori, profumi e la bontà tipici dei pomodori maturi appena colti.

Inoltre, grazie all'elevata concentrazione di licopene, un potente antiossidante ricco di vitamina A, le conserve e i sughi Alce Nero oltre che gustosi e saporiti sono anche validissimi alleati del benessere.

Per meglio raccontare il percorso dai campi alla bottiglia, le confezioni di passata e polpa sono corredate da etichette narranti realizzate in collaborazione con **Slow Food** che ne descrivono nel dettaglio la storia, le caratteristiche, la varietà e le tecniche di lavorazione.

Etichetta narrante Passata



Varietà principali: pomodori a bacca lunga, fra cui Coimbra, Ercole e varietà ibride.

Agricoltori: scelti tra le 25 aziende agricole delle province di Ferrara e Ravenna in base alla disponibilità di prodotto al momento della trasformazione.

Coltivazione: secondo il regolamento biologico. In rotazione generalmente con grano, mais, piselli, soia, mediamente ogni 4 anni. Utilizzo di concime organico e di leguminose nella rotazione per

umentare la fertilità nel suolo.

Lavorazione: i pomodori sono lavorati mediamente entro 8 ore dalla raccolta che avviene in luglio, agosto e settembre. Dopo il lavaggio e la selezione sono sminuzzati, passati e cotti senza essere bolliti. Seguono imbottigliamento e pastorizzazione.

Etichetta narrante Polpa



Varietà principali: pomodori a bacca lunga, fra cui Coimbra, Ercole e varietà ibride.

Agricoltori: Scelti tra 25 aziende agricole delle province di Ferrara e Ravenna in base alla disponibilità di prodotto al momento della trasformazione.

Coltivazione: secondo il regolamento biologico. In rotazione generalmente con grano, mais, piselli e soia, mediamente ogni 4 anni. Utilizzo di concime organico e di leguminose nella rotazione per aumentare la fertilità nel suolo.

Lavorazione: i pomodori sono lavorati in media entro 8 ore dalla raccolta che avviene in luglio, agosto e settembre. Dopo il lavaggio e la selezione sono privati della buccia, tagliati a cubetti e cotti senza essere bolliti. Seguono imbottigliamento e pastorizzazione.

Etichetta narrante Polpa con basilico



Varietà principali: pomodori a bacca lunga, fra cui Coimbra, Ercole e varietà ibride.

Agricoltori: Scelti tra 25 aziende agricole delle province di Ferrara e Ravenna in base alla disponibilità di prodotto al momento della trasformazione.

Coltivazione: secondo il regolamento biologico. In rotazione generalmente con grano, mais, piselli e soia, mediamente ogni 4 anni. Utilizzo di concime organico e di leguminose nella rotazione per aumentare la fertilità nel suolo.

Lavorazione: i pomodori sono lavorati mediamente entro 8 ore dalla raccolta che avviene in luglio, agosto e settembre. Dopo il lavaggio e la selezione sono privati della buccia e tagliati a cubetti, si aggiunge quindi il basilico (certificato bio). Seguono cottura, senza raggiungere la temperatura di ebollizione, imbottigliamento e pastorizzazione.

La passata e la polpa sono disponibili al pubblico in pratiche bottiglie in vetro da 500 g al prezzo, rispettivamente, di € 1.80 e € 2.00, mentre il sugo classico, il pomodoro al basilico, il sugo di pomodoro con verdure e il sugo di pomodoro all'arrabbiata sono in vendita in comodi vasetti da 200g o 350g a partire da € 2.25.

Completa la linea la passata “vellutata” Alce Nero che con la sua trama fine risulta ideale per preparare in breve tempo sughi e condimenti; disponibile in 3 comodi brik da 200g al costo di € 2.20.

Il pomo d'oro

Alimento base della dieta mediterranea, il pomodoro deve il suo colore rosso alla presenza di elevato contenuto di licopene, un prezioso antiossidante che combatte i radicali liberi, inoltre è ricco di vitamine in particolare C, E e del gruppo B. Originario dell'America centrale e meridionale, il pomodoro arriva in Europa alla fine del 1400 sulle navi dei conquistatori, all'inizio fu considerato solo una pianta medicinale e ornamentale, era infatti consuetudine tra i nobili regalare alle dame piante di pomodoro come segno d'apprezzamento. Si deve attendere fino al 1700 per iniziare la coltivazione del pomodoro con finalità alimentari con la denominazione di mela d'oro o pomo d'oro, per il colore giallo delle prime bacche apparse in Europa, ben presto sostituite dalla varietà rossa per il sapore più intenso e gustoso.

Coltivazione e lavorazione del pomodoro Alce Nero

Il pomodoro Alce Nero proviene dalle province di Ferrara e Ravenna da almeno 25 aziende agricole, nell'area del delta del Po caratterizzata da terreni vocati alla sua coltivazione grazie agli elementi dell'ecosistema locale che lo caratterizzano. La Valle del Mezzano, nell'area di Ferrara è composta da quasi ventimila ettari appartenenti alla Zona di Protezione Speciale della Rete Natura 2000. **Il suolo** di queste aree essendo particolarmente "sciolto" permette una più facile incalzatura e un perfetto drenaggio. Questo riduce il rischio del proliferare di batteri e malattie che nell'umidità si svilupperebbero con maggior facilità. La zona di Ravenna è un'area di deposito alluvionale pertanto possiede terreni argillosi, profondi e fertili.

Il clima mite delle aree vicino al mare permette al pomodoro, il cui ciclo vegetativo si concentra da luglio a settembre, di godere dei mesi più caldi ed asciutti. La vicinanza con il mare rende l'aria salmastra, mentre l'ambiente sempre arieggiato aiuta a limitare in maniera naturale il proliferare di funghi patogeni.

Acqua: l'irrigazione avviene con acqua leggermente salina che proviene dai Consorzi di Bonifica di Ferrara e Ravenna.

Varietà principali: le principali varietà utilizzate sono a bacca allungata fra le quali Coimbra ed Ercole. Tutte le varietà sono state selezionate per le loro caratteristiche di bassa acidità, che lascia emergere il gusto dolce insieme a un elevato contenuto di fibre. Inoltre, queste varietà, maturano contemporaneamente in campo, garantendo così un prodotto "naturalmente buono".

Coltivazione: la tabella sotto descrive le principali differenze fra le coltivazioni convenzionali e biologiche:

	Convenzionale	Biologico
Trattamenti diserbanti:	2 -3 a raccolto	Nessuno
Resa	750 quintali/ettaro	500 quintali/ettaro (-20%)

Nel biologico sono ammessi solo trattamenti a base di rame per combattere la peronosfera, zolfo, piretro (che si ottiene dai fiori) per eliminare gli afidi, oli minerali per contrastare la nottua, l'insetto parassita della pianta del pomodoro più diffuso, un batterio (il bacillus thuringensis) che una volta ingerito dalla nottua ne causa la morte.

Per eliminare le "malerbe", piante infestanti, viene utilizzato il metodo meccanico, ossia incalzature e sarchiature del terreno. In molti casi viene utilizzato il metodo cosiddetto della "falsa semina", ovvero il terreno viene preparato come se dovesse essere già seminato a

pomodoro, le melerbe crescono trovando il terreno predisposto e vengono quindi eliminate meccanicamente.

In caso di infestazioni di insetti, può essere utilizzato un insetticida naturale, lo spinosad, la cui molecola deriva da quella funginea.

Come da disciplinare bio, per il pomodoro è prevista la rotazione delle culture in media ogni 4 anni principalmente con grano, mais, piselli e soia.

Pomodoro biologico versus pomodoro convenzionale

Diversi studi hanno dimostrato che le pratiche agronomiche previste dal disciplinare biologico, e quindi più in generale la non forzata concimazione, portano le piante di pomodoro ad una maggiore resistenza ossidativa con la conseguenza di incrementare i micronutrienti contenuti nei pomodori, in particolare licopene, vitamina C e polifenoli.

Nell'agricoltura convenzionale, dove le frequenti concimazioni spingono e facilitano la produttività, le piante non attivano il metabolismo secondario che fa scattare i meccanismi di autodifesa e quindi la maggior produzione di polifenoli e altre sostanze utili.

Nei campi di pomodoro Alce Nero oltre ai trattamenti biologici anche l'acqua leggermente salina contribuisce all'aumento dello stress ossidativo.

Tempo di lavorazione: Il pomodoro Alce Nero viene lavorato in media entro 8 ore dalla raccolta che avviene fra luglio e settembre.

Per la preparazione della polpa e della passata: il pomodoro viene lavato, eliminati i corpi estranei, tolta la pelle, riscaldato a circa 80 gradi, non viene portato a ebollizione, ma a una temperatura sufficiente per disattivare gli enzimi, concentrato e quindi pastorizzato a 100 – 105 gradi per soli 3-5 minuti per mantenere maggiormente inalterate le caratteristiche organolettiche. Quindi la polpa viene imbottigliata e ripastorizzata. Il gusto caratteristico del pomodoro Alce Nero è dato dalla selezione di un mix di varietà e dalla provenienza da zone circoscritte con caratteristiche climatiche e di ecosistema uniche.

Il Pomodoro bio e gli effetti benefici per la salute, a cura della dr.ssa Renata Alleva, PhD in Biochimica, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Ricercatore presso IRCCS Rizzoli, Bologna

Il consumo regolare di frutta e verdura è molto importante non solo per gli apporti di fibre, vitamine e sali minerali, ma anche perché sono una fonte naturale di *bio-scomposti* definiti "nutraceutici" che svolgono un ruolo chiave della prevenzione di tante patologie. Il pomodoro, alimento tipico e versatile della tradizione culinaria italiana, è un'ottima fonte di vitamina C ma anche di polifenoli e di una particolare sostanza, *il licopene*, un antiossidante che esercita un

importante effetto anti-tumorale. La ricchezza di polifenoli licopene e altri antiossidanti, come anche la quantità di zuccheri e altri micronutrienti presenti nel pomodoro, è determinata dalla qualità del terreno in cui viene cresciuto e dai metodi di coltivazione utilizzati. Recenti studi hanno dimostrato come il pomodoro proveniente da agricoltura biologica sia più ricco di questi fito-composti e la spiegazione di tale differenza rispetto a un pomodoro coltivato in agricoltura convenzionale sembra essere dovuta al maggiore stress ossidativo che si verifica in un pomodoro che non “aiutato” dal trattamento con pesticidi, per difendersi da stress ambientali (climatici e parassiti) produce come difese endogene queste preziose sostanze, che utilizza come “anticorpi”. Il risultato è un pomodoro più sano perché privo di pesticidi, più “nutraceutico” oltre che dal sapore migliore.

La Cesenate Conserve Alimentari: 60 anni di qualità

È il 1949 quando l'agronomo Luigi Rossi fonda La Cesenate Conserve Alimentari nel cuore della Romagna, terra agricola per eccellenza per qualità del suolo, condizioni climatiche, competenza degli operatori. Rinomati in tutto il mondo, i prodotti agricoli romagnoli si collocano su un alto livello qualitativo.

Dalla fondazione a oggi, nell'arco di oltre mezzo secolo, La Cesenate si è trasformata da realtà produttiva di tipo familiare in solida realtà economica, leader nel settore delle conserve alimentari, senza però rinunciare a essere una tipica azienda della Romagna, legata alla propria terra e dalla spiccata "personalità".

La Cesenate punta a valorizzare i prodotti ortofrutticoli della propria terra attraverso processi produttivi orientati alla preservazione delle qualità naturali di frutta e verdura, senza l'aggiunta di prodotti chimici di sintesi, rispettando l'ambiente e l'uomo, puntando alla qualità, alla genuinità, al biologico e all'alimentazione per l'infanzia. Nel 2004 è diventata un socio importante di Alce Nero & Mielizia occupandosi della trasformazione e fornitura di tutti i prodotti ortofrutticoli (escluse marmellate e composte).

Modernità di impianti e stabilimenti, innovativi processi e macchinari per la lavorazione in tempi rapidi della materia prima: queste le caratteristiche della produzione de La Cesenate, capace di soddisfare le esigenze di conserve alimentari d'alta qualità in Italia e all'estero. La cura del prodotto comincia fin dalla coltivazione, nei terreni più fertili d'Italia, e prosegue in ogni singola fase di lavorazione per garantire i più elevati standard qualitativi. Con un fatturato e quote di mercato in costante crescita, la produzione de La Cesenate è oggi punto di riferimento per il settore alimentare.

I processi produttivi de La Cesenate sono orientati alla preservazione delle qualità naturali di frutta e verdura, attraverso l'utilizzo di tecnologie avanzate. Per mantenere inalterate le virtù degli alimenti, il processo produttivo prevede l'uso di calore e freddo, senza aggiunta di prodotti chimici. L'alto livello di automazione raggiunto permette, inoltre, di trattare grandi quantitativi di

frutta e verdura in tempi brevi, mantenendone inalterate la freschezza e le proprietà organolettiche e nutrizionali della materia prima, conservandone tutte le qualità.

Le conserve che nascono da questo processo possono essere adattate alle più diverse esigenze della clientela. Nuove ricette sono continuamente messe a punto e aggiornate dai laboratori de La Cesenate, che incrementa e rinnova così la sua gamma prodotti. È una realtà in costante crescita, come attestato da capacità produttiva e fatturato, raddoppiato negli ultimi cinque anni. La vocazione internazionale dell'azienda fa sì che oggi il volume d'affari si suddivida al 50% tra Italia ed estero, con una qualità di produzione attestata dalle certificazioni UNI EN ISO 9001: 2008, Global Standard for Food Safety e International Food Standard.

Alce Nero: il buono del biologico dal 1978

Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori e apicoltori, impegnati dagli anni '70, in Italia e nel mondo, nella produzione di alimenti buoni, sani e naturali, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra, l'uomo e l'ambiente.

Tutti i soci produttori lavorano, infatti, con esperienza, passione e un'attenzione specifica per i territori, la loro storia e la loro espressione attraverso il cibo. La scelta di un'agricoltura in armonia con la terra, la totale assenza di sostanze chimiche di sintesi, come pesticidi ed erbicidi, e il massimo rispetto per le persone e il loro lavoro rappresentano i pilastri dell'impegno dei soci Alce Nero.

Con un assortimento di oltre 200 alimenti, Alce Nero propone le principali referenze del biologico italiano: pasta di Gragnano, di farro, sia bianca sia integrale; sostituti del pane; cereali e legumi; olio extravergine di oliva e altri condimenti, conserve di pomodoro, sughi pronti, risi, farine e cous cous; pesti e patè; conserve di frutta e verdura, succhi e nettari, composte, mieli, latti vegetali; biscotti e prodotti a base di orzo.

Completa l'offerta la gamma del biologico Fairtrade, con soci agricoltori che producono caffè e tè, cioccolato e cacao, miele e zuccheri di canna, riso basmati e nettari di frutta tropicale. Ai soci produttori latinoamericani la sinergia con Alce Nero consente una giusta remunerazione, contratti pluriennali e forme di prefinanziamento che contribuiscono allo sviluppo delle comunità locali: un rapporto paritario che sviluppa equità, dignità e rispetto, elementi capaci di unire idealmente terre, alimenti, agricoltori e utenti lontani.

Tra gli obiettivi di Alce Nero, centrale è la riscoperta delle antiche varietà locali, che portano in sé importanti valori sia nutrizionali sia culturali: è il caso, tra gli altri, del grano Senatore Cappelli, di cui si incentiva la produzione



e la diffusione con una specifica linea di pasta.

Oltre alla produzione e selezione della materia prima, Alce Nero significa lavorazioni che garantiscano la perfetta conservazione delle proprietà organolettiche e nutrizionali degli alimenti. Così, ad esempio, la pasta è lavorata con trafilatura a bronzo, a basse temperature, rispettando tempi lenti; e il pomodoro viene raccolto al giusto grado di maturazione e lavorato entro otto ore dalla raccolta, per permettere di portare in tavola tutti i sapori e i profumi del prodotto appena colto.

Alce Nero, infine, significa anche tracciabilità, specificando anche sulle confezioni la provenienza regionale.

Recentemente l'azienda ha presentato il nuovo negozio online: www.alceneroshop.com. Una piattaforma progettata per offrire un'esperienza d'acquisto, in totale sicurezza, di una ricca selezione delle migliori referenze Alce Nero in qualsiasi momento, da qualsiasi luogo e con qualunque device: PC, tablet o smartphone.

Lucio Cavazzoni, Presidente Alce Nero & Mielizia



Lucio Cavazzoni, 57 anni, laureato in Sociologia alla facoltà di Scienze Politiche di Bologna, inizia a fare l'apicoltore nel 1978. Cofondatore della Coop Apistica Valle dell'Idice e successivamente di Conapi, ne rimane presidente fino al 2008.

Dal 2004 presiede Alce Nero & Mielizia, impresa di agricoltori biologici, apicoltori e produttori fairtrade.

I soci azionisti sono cooperative e famiglie di produttori e trasformatori biologici.

Arturo Santini, Presidente La Cesenate Conserve Alimentari



Nato a Cesena il 16 febbraio 1961, Arturo Santini è laureato in Scienze Agrarie all'Università di Bologna e Agronomo, iscritto all'ordine Professionale, inoltre ha frequentato il Master M.B.A. di Profingest a Bologna.

Attualmente è Presidente de La Cesenate Conserve Alimentari, un'azienda conserviera specializzata in prodotti a basso impatto ambientale, biologici e semilavorati per la prima infanzia e vicepresidente di Alce Nero & Mielizia. Santini è anche Presidente di SAIS SpA, azienda sementiera e Amministratore di altre società,

soprattutto agricole, che operano all'interno del gruppo.

Renata Alleva PhD in Biochimica, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Ricercatore presso IRCCS Rizzoli, Bologna



La dott.ssa Renata Alleva ha conseguito una laurea in Scienze Biologiche e un Dottorato in Biochimica presso l'Università di Bologna. Nel 2004 ha conseguito un Master Universitario di II livello in Nutrizione Clinica presso l'Università di Siena e presso la stessa università si è specializzata in Scienza dell'Alimentazione nel 2009. Attualmente lavora come ricercatore presso l'IRCCS Rizzoli di Bologna e durante l'attività di ricerca ha vinto diversi premi nazionali come migliore comunicazione. A tutt'oggi ha lavorato presso importanti laboratori internazionali, quali l'Istituto di Fisiologia e Tecnologia degli Alimenti dell'Università di Granada (Spagna), Biochemistry Unit presso l'Heart Research Institute di Sydney (Australia), DNA Instability Group del Rowett Institute, Aberdeen (Scozia), e Apoptosis Research Group presso la Griffith University, Brisbane, (Australia). Ha pubblicato oltre 40 lavori in riviste nazionali e internazionali, ha contribuito alla realizzazione di 5 libri internazionali e ha un centinaio di partecipazioni a congressi nazionali ed internazionali. Attualmente studia l'effetto dei nutrienti sullo stress ossidativo ed il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione dei tumori. È reviewer per le riviste scientifiche *British Journal of Nutrition*, *European Journal of Nutrition*, *Toxicology in vitro*. Dal 2001 svolge anche attività libero professionale come Nutrizionista a Bologna e nelle Marche. Dal 2003 svolge attività divulgativa nell'ambito di Scuole, Associazioni Sportive e Culturali per promuovere un corretto e sano stile di vita alimentare in tutte le fasce di età.

Nick Difino, FoodJ

Nick Difino è un FoodJ, un mixatore di cibi, cioè un performer di eat-ertainment, un hacker alimentare, un carbonaro della cucina rock, un sovversivo del palato, un filosofo a tavola, un



raccontastorie: "La rivoluzione si fa a tavola perché scegliendo il nostro cibo regoliamo le sorti di interi Paesi, di intere popolazioni, dell'intero Pianeta. Mangiare consapevolmente è un dovere oltre che un diritto, è come votare".

Il suo primo progetto, Presi per la Gola – una cena/talkshow sulle questioni legate allo spreco alimentare, obsolescenza dei prodotti alimentari e i cibi scaduti e/o in scadenza lo ha portato sulle prime pagine dei quotidiani.

Action Cooking, il suo primo grande show gastropolitico ha visto featuring onorevoli come Roy Paci, John Lui Producer e Misspia. La rassegna Fooding Social Club 2013, il talkshow ideato e condotto

per Macrohabitat 4.0 ha visto passare nella sua cucina-set della valle D'Itria diverse personalità. Infine Nick è autore di:

Action Cooking – il food-telling nella rivoluzione a tavola – Tour 2013

FoodLoop – performance gastrofonica – feat. Roy Paci & John Lui Producer 2014

Di Cotte e Di Crude – piece teatrale - con Alda D'Eusanio 2013

Nell'acqua – reading con motivazione - Bologna Water Design Week 2013

Riso Patate e Cozze per l'Integrazione Sociale - performance gastropolitica – Ri-Crea Festival 2013

Black and White San Nicola – con Donpasta - 2013

Elettrica Salsa – immigrazione, pomodori e nuovi schiavi – ExFadda 2012

Lo chef Simone Salvini



Fiorentino, vegetariano, classe 1969, laureato in Lettere e Filosofia all'Università degli studi di Firenze con un Dottorato in psicologia a indirizzo storico con specializzazione Ayurvedica presso l'Università Florid College e NY College in Pisa.

Le sue esperienze di cucina iniziano fin da piccolo in laboratori artigianali quali pastai, pasticci, pasticcerie. Nel 2000 si sposta in Irlanda a Dublino e Galway lavorando per molte realtà vegetariane e dopo in India a Punjab e New Delhi approfondendo la cucina Ayurvedica.

Dal 2005 è Capo Chef della cucina del ristorante Joia di Pietro Leemann in Milano dove elabora piatti vegetariani riconosciuti con una stella Michelin. Dal 2008 è docente in alcuni Istituti alberghieri di Milano e collabora più volte alla formazione dei cuochi interni della Camera dei Deputati a Roma. Dal 2009 è Chef docente dell'Associazione Vegetariani Italiana, e dell'Istituto Europeo di Oncologia di Umberto Veronesi. Dal 2010 svolge corsi di cucina naturale vegetariana per la Scuola di Cucina Alma.

Scrivo per diverse testate giornalistiche di cucina vegetariana, ha collaborato con Pietro Leemann alla pubblicazione del libro "il Diario di un Cuoco", con Identità Golose per la rubrica Naturalmente e con Allan Bay per un nuovo libro di cucina Vegan che uscirà entro l'anno.

Dal 2011 è Executive Chef di "Organic Academy" attraverso la quale, insieme ad Enrico Buselli, svolge corsi di cucina e servizi di formazione per gruppi alberghieri, ristoranti e chef professionisti. Elaboro proposte, metodologie e soluzioni di alta cucina vegetariana esclusive e personalizzate per ogni singola realtà, che si possono degustare nel suo innovativo ristorante romano OPs!

Durante l'evento "Agricoltore vero, pomodoro verissimo", Simone Salvini preparerà alcune ricette a base di passate, polpe e sughi di pomodoro Alce Nero:

- Gazpacho di pomodori e fragole con maionese al basilico
- Pasta integrale al sugo di pomodoro con briciole di pane limone e mandorle
- Bruschette di pane nero croccanti servite nei bicchieri con salsa di pomodoro
- Pomodori fritti con pastella di ceci

CONTATTI PER LA STAMPA

Silvia Voltan

silvia.voltan@pragmatika.it

Mob. +39 331 1860936

Nicole Morgera

nicole.morgera@pragmatika.it

Tel. +39 051 6242214

Chiara Soverini

chiara.soverini@pragmatika.it

Tel. +39 051 6242214