PARCO NAZIONALE DELLE CINQUE TERRE
Area Marina Protetta delle Cinque Terre

Rassegna Stampa

mercoledi 20 dicembre 2017

Rassegna Stampa

20-12-2017

DICONO DI NOI

NAZIONE LA SPEZIA	20/12/2017	47	La Via dell`Amore riaprirà nel 2021 Sul piatto 12 milioni = Via dell`amore aperta nel 2021 *Anna Pucci*	2
NAZIONE LA SPEZIA	20/12/2017	48	Malati di scommesse = Sarzana, pessimo record Spesi in videogiochi 2mila euro a testa l`anno *Franco Antola*	4
NAZIONE LA SPEZIA	20/12/2017	57	Operatori ecologici senza stipendio *Redazione*	8
NAZIONE LA SPEZIA	20/12/2017	58	Il pino inclinato è infine caduto E ha colpito un tetto in eternit *Redazione*	9
SECOLO XIX GENOVA	20/12/2017	26	Da Manarola arriva la capanna per il presepe di via Teano *Redazione*	10
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	18	Indispensabile l`accordo con Iren *Marco Toracca*	11
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	25	Gastronomia artigiana, vera bont à da gustare sotto l`albero di Natale *Redazione*	13
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	29	Dalla Riviera alla Lunigiana tutti i sapori del territorio *Selene Ricco*	15
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	33	Lavoriamo gratis da sette mesi per non perdere il nostro posto *Redazione*	17
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	35	La passione degli spezzini per i libri che narrano il loro territorio *Redazione*	19
SECOLO XIX LA SPEZIA	20/12/2017	38	Gli sponsor brindano alla fortuna delle Aquile *Massimo Guerra*	21

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.: Pier Francesco De Robertis
Tiratura: 84.261 Diffusione: 112.166 Lettori: 739.000
Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 1,47
Foglio: 1/2

CINQUE TERRE

«La Via dell'Amore riaprirà nel 2021» Sul piatto 12 milioni

La Regione ottiene maxi-finanziamento

Accordo tra Regione e Governo: 12 milioni per i lavori

di ANNA PUCCI

– CINQUE TERRE –

«**ENTRO** la primavera 2021 riapriremo la Via dell'Amore. Ora i soldi sono sufficienti e lavoremo a questo obbiettivo». E' la certezza maturata dal presidente della Regione Liguria, Giovanni Toti, che è anche commissario delegato del governo per il dissesto idrogeologico, dopo il risultato portato a casa grazie all'impegno congiunto dell'assessore alle Infrastrutture e Protezione civile Giacomo Raul Giampedrone e dell'assessore alla Cultura Ilaria Cavo. Nel piatto ci sono altri 7 milioni di finanziamento che, aggiunti ai 5 già disponibili, fanno salire a 12 milioni la somma per intervenire sul sentiero panoramico a picco sul mare tra Riomaggiore e Manarola, 800 metri di passeggiata mozzafiatovergognosamente chiusa dal 2012, a causa di frane. Il dissesto idrogeologico, insomma.

NEI GIORNI scorsi, l'assessore Cavo aveva concordato con il ministro per i Beni culturali, Dario Franceschini, di destinare alla Via dell'Amore 7 milioni del Fondo per lo sviluppo e la coesione destinati alla Liguria, sul capitolo Cultura dello stesso Mibact. E ieri sera, a Roma, l'assessore Giampedrone ha incassato il via libera alla scelta, nella riunione di Palazzo Chigi. «Il ministro Lotti – spiega – porterà la decisione alla prima riunione del Cipe di gennaio». I 7 milioni si aggiungono, appunto, a quelli già disponibili a seguito dell'accordo firmato nel novembre 2016 con il ministro Galletti: 2 milioni messi da Regione Liguria e 3 dal ministero dell'Ambiente. «Sapevamo che quei 5 milioni erano un primo passo, fondamentale per avviare la progettazione della messa in sicurezza del sentiero, ma non sufficiente per assicurare la riapertura dell'intera via – sottolinea Giampedrone –. L'intesa col Governo per altri 7 milioni ci consente di puntare al recupero dell'intero percorso». L'assessore Cavo ringrazia il ministro Franceschini, i tecnici e i dirigenti del Mibact «per aver compreso l'enorme valore non solo infrastrutturale ma anche culturale, oltre che turistico, della Via dell'Amore».

NELLA RIUNIONE di ieri a Roma, Regione e Governo hanno stabilitò che i 7 milioni saranno destinati a tre filoni d'intervento: il sostegno alla parete rocciosa, il ripristino dei parapetti del percorso e la cartellonistica. Di fatto, il completamento delle opere, la cui prima parte ha iniziato il suo iter in forza dei primi 5 miloni disponibili: nel maggio scorso è stata firmata la convenzio-

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.
061-142-080
Telpress
Servizi di Media Monitoring

ne con Ire (società ingegneristica di Regione Liguria) per la gestione dell'attività di progettazione preliminare del ripristino del sentiero. L'aggiornamento dello studio di fattibilità, consegnato a Ire il 18 dicembre, verrà trasmesso anche al Comune di Riomaggiore e al Parco delle Cinque Terre per un'analisi delle soluzioni individuate, così da arrivare entro gennaio a definire il disciplinare di gara europea per l'affidamento delle fasi successive di progettazione (progetto di fattibilità tecnico-economica, progetto definitivo e esecutivo). L'obiettivo è avviare la progettazione entro il 2018, iniziare i lavori entro il 2019 e riaprire la Via dell'Amore entro la primavera del 2021.

Giacomo Giampedrone

«Siamo alla svolta: la somma totale ora ci consente il recupero dell'intero percorso»

I fondi

I primi 5 milioni

Con l'accordo del novembre 2016 la Regione aveva stanziato 2 milioni e il ministero dell'Ambiente altre 3: fondamentali per avviare la progettazione ma non sufficienti per poter completare il recupero del sentiero panoramico

Ieri sera altri sette

Altri 7 milioni sono stati recuperati nel Fondo per lo sviluppo sotto il capitolo "Cultura" in considerazione del valore non solo paesaggistico e turistico del sentiero: la cifra consentirà di portare a termine il recupero entro tre anni

DISSESTO IDROGEOLOGICO

CIRCA 800 metri del sentiero famoso nel mondo sono chiusi dal 2012 per frane e pericoli a causa della fragilità idrogeologica delle rocce a picco sul mare. Una situazione imbarazzante per un'area patrimonio Unesco

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.: Pier Francesco De Robertis
Tiratura: 84.261 Diffusione: 112.166 Lettori: 739.000

SLOT E VIDEOLOTTERY: OGNI GIORNO NELLO SPEZZINO DILAPIDATO PIÙ DI MEZZO MILIONE DI EURO IL RECORD NEGATIVO A SARZANA

MALATI *di* SCOMMESSE

Alle pagine 4 e 5

Peso: 1-52%,48-67%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

LA NAZIONE
La Spezia
Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 1,48
Foglio: 2/4

Sarzana, pessimo record Spesi in videogiochi 2mila euro a testa l'anno

La media in provincia è di 940 euro; nel capoluogo di 1200 circa

di FRANCO ANTOLA

– LA SPEZIA –

E' UNA FEBBRE che sale di anno in anno, di mese in mese, divorando le risorse delle famiglie e conducendole, spesso, nel baratro. Quello economico e quello psicologico. Il senso della fotografia sul fenomeno del gioco d'azzardo e delle slot machine in particolare, sta tutto qui. A scattarla, delineando con più precisione un quadro già noto, è un' indagine condotta dal gruppo editoriale Gedi, presentata nei giorni scorsi alla Camera dei deputati dove sono stati spiegati i criteri di analisi, con i numeri ottenuti – provincia per provincia, comune per comune – incrociando i dati di Gedi, Agenzia Agl e Visual Lab con quelli di popolazione (Istat), reddito (Mef) e raccolta gioco (Aams). E' stato così ottenuto un database che mostra con relativa precisione quanto e dove, in Italia, si gioca su Slot machine (dette anche New Slot e Awp) e videolottery (Vlt). Il quadro è molto variegato e spesso riserva sorprese, per esempio con piccoli centri dove le giocate hanno livelli altissimi, superiori in percentuale a città di dimensioni molto più grandi. La situazione di Spezia e provincia apre in questo senso squarci significativi, soprattutto se la si raffronta al dato nazionale. Il quale dice che la regione dove si gioca di più è la Lombardia, seguita, nell'ordine, da Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Campania, Piemonte, Toscana, Puglia Sicilia e Liguria. E da noi?

IL DATO più appariscente è sicuramente il primato provinciale di **Sarzana**, con un dato superiore anche a quello di Spezia, che pure ha molti più abitanti. Ebbene nella cittadina della Val di Magra (22 mila abitanti, con un reddito a persona di 20.370 euro) le giocate pro capite nel 2016 sono state pari a 2.165 euro, equivalenti a una cifra complessiva di 47,87 milioni di euro. **Spezia**, dove gli abitanti sono poco meno di 94mila e il reddito pro capite è di 20.973 euro, registra giocate di 1.241euro pro capite e 116,28 milioni di giocate complessive. A Sarzana insomma si gioca di più; capire il perché non è semplice, probabilmente la differenza è legata alla diversa situazione economica e sociale del territorio. E comunque il dato trova un riscontro sul numero degli apparecchi attivi che, secondo l'indagine, nel capoluogo sono 842 mentre 9 sono le slot e le videolottery ogni mille abitanti. A Sarzana gli apparecchi attivi sono invece 262, ma hanno una diffusione maggiore rispetto al numero degli abitanti, qui infatti il rapporto è di 11,9 per mille. Per dare la dimensione del fenomeno rapportato al dato nazionale, può essere utile sapere che che la giocata più alta in Italia la troviamo in Toscana, a Prato, dove mediamente un giocatore lascia alle slot qualcosa come 2.377 euro. Un dato non molto distante da quello sarzanese.

NEI RESTANTI comuni della provincia il quadro si alleggerisce. A **Lerici** per esempio la giocata pro capite annuale (2016) è di 172 euro, anche se solo con riferimento alle macchine cosiddette Awp, apparecchi elettronici che accettano solo solo monete e sono presenti anche in bar e tabaccherie, a differenza delle Videolottery (Vlt) che accettano anche banconote e funzionano in locali dedicati, consentendo giocate e vincite più alte. A **Santo Stefano Magra** il dato è di 519 euro, a Levanto 858, a Follo 357, a Varese Ligure 268, ad Arcola 387, a Deiva 430. A **Monterosso** un'impennata, apparentemente inspiegabile: la giocata pro capite annuale sale a 1158 euro (anche in questo comune sono attive solo Awp e non Vlt). E può essere utile sapere che il reddito pro capite dei 1468 abitanti è di 20.016 euro. Piccoli-grandi «misteri» che chiamano in causa moti-

Peso: 1-52%,48-67%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

vazioni di ordine economico e sociologico. Un po' come succede nella vicina Lunigiana dove il piccolo comune di **Licciana Nardi** registra giocate annue pro capite di 3.271 euro, staccando largamente in classifica il resto dei comuni apuani.

Gli altri dati

Impennata a Monterosso La giocata pro capite annuale media sale a 1158 euro

Nella vicina Lunigiana, a Licciana Nardi, ciascun abitante gioca in media 3.271 euro l'anno

A Lerici la giocata pro capite annuale è 172 euro, a Santo Stefano 519 euro e a Levanto 858

Il focus

Le differenze tra le 'macchinette' Tutte comunque vietate ai minori

NON TUTTE le "macchinette" dell'azzardo sono uguali. Si distinguono in Awp e Vlt, acronimi di Amusement with prizes e Video lottery terminal. La differenza riguarda tipi di gioco, puntate e vincite massime e regole sulle collocazione. Nessuna può essere utilizzata dai minori. Le Awp possono essere collocate in tutti gli esercizi commerciali indicati dall'Agenzia Dogane e la giocata minima è un euro, vincite fino a 100 da incassare in monete. Più evolute le Videolottery: giocata da 50 cent a 10 euro e se ne possono vincere fino a 5mila. La macchina non dà soldi ma un ticket da riscuotere dal gestore

Peso: 1-52%,48-67%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

LA POSTA in GIOCO

I numeri delle slot machine

Provincia La Spezia
940 euro la spesa media pro capite in giocate nel 2016 (nel 2015 erano **899**)
per un totale di circa **200** milioni

Comune della Spezia
1.241 euro la spesa media pro capite in giocate nel 2016 (nel 2015 erano **1.214**)
116,28 milioni la spesa totale in giocate nel 2016
842 gli apparecchi attivi
9 il numero degli apparecchi per 1000 abitanti
20.973 euro il reddito medio pro capite

Comune di Sarzana
2.165 euro la spesa media pro capite in giocate nel 2016
47,87 milioni la spesa totale in giocate nel 2016
262 gli apparecchi attivi
11,9 gli apparecchi per 1000 abitanti
20.370 euro il reddito pro capite

IL RECORD
2.377 euro la spesa media pro capite in giocate più alta in Italia nel 2016 (Prato)

Peso: 1-52%,48-67%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.
061-142-080

LA NAZIONE
La Spezia
Sezione: DICONO DI NOI
Dir. Resp.: Pier Francesco De Robertis
Tiratura: 84.261 Diffusione: 112.166 Lettori: 739.000
Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 57
Foglio: 1/1

VERNAZZA 'ECOLANDIA SRL' NON PAGA DUE DIPENDENTI DA SETTE MESI

«Operatori ecologici senza stipendio»

– VERNAZZA –

DUE LAVORATORI della ditta "Ecolandia Srl" di Catania, che operano nel Comune di Vernazza in qualità di addetti allo spazzamento nei paesi, stanno vivendo una gravissima situazione lavorativa. Infatti è da ben sette mesi che, i due lavoratori, non ricevono lo stipendio. E, come se non bastasse, sono stati anche "abbandonati" a livello organizzativo. Come denuncia la Fp Cgil (Funzione pubblica, Confederazione generale italiana del lavoro), «da tempo non vengono dotati del necessario materiale per svolgere il loro compito, come per esempio sacchetti, scope, benzina e motocarro, costringendoli a una sorta di autogestione con l'aiuto del Comune».

GIANNI CARGIOLLI e Roberto Palomba, della Fp Cgil, si sono dunque schierati a fianco di questi due lavoratori, sottolineando che «in questi giorni, come se non bastasse, sono stati minacciati dai responsabili della ditta di essere trasferiti, colpevoli di essersi lamentati della loro situazione con la Cgil. Già nel 2016 eravamo intervenuti legalmente formalizzando gli atti ingiuntivi necessari per la corresponsione degli stipendi arretrati. Per il 2017 abbiamo chiesto, alla luce delle nuove normative, al Comune di Vernazza il pagamento diretto degli stipendi dovuti agli operatori di Ecolandia». Cargiolli e Palomba si appellano al sindaco, Vincenzo Resasco, affinché «si faccia garante, avvii al più presto le procedure di pagamento degli stipendi arretrati e verifichi se sussistono ancora le condizioni per mantenere i rapporti di lavoro con la ditta Ecolandia».

I DUE sindacalisti concludono: «Come Cgil dichiariamo sin da subito, qualora non si proceda celermente al pagamento degli stipendi arretrati, terminato il periodo di franchigia obbligatorio, lo sciopero dei lavoratori».

Peso: 19%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.
061-142-080
Telpress Servizi di Media Monitoring

LA NAZIONE
La Spezia
Dir. Resp.: Pier Francesco De Robertis
Tiratura: 84.261 Diffusione: 112.166 Lettori: 739.000
Sezione: DICONO DI NOI
Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 58
Foglio: 1/1

PALMARIA LA PRO LOCO SULLE BARRICATE

Il pino inclinato è infine caduto E ha colpito un tetto in eternit

– PALMARIA –

DOPO il crollo del pino monumentale alla Palmaria, nei primi giorni di novembre, sull'isola si assiste a quello che la Proloco definisce «un'emergenza ambientale». Il pino marittimo inclinato da più di un anno sul sentiero che va da Punta Secca alla fortezza Carlo Alberto è crollato, precipitando su un tetto in eternit. La Proloco sollecita il Comune e il Parco regionale naturale di Porto Venere a mettere in sicurezza la zona e controllare gli altri alberi inclinati sui sentieri e sulle strade dell'isola. Il Comune di recente ha ordinato il taglio di alcuni alberi e di rami pericolanti nel borgo e nelle frazioni. Ma sulla Palmaria, a quanto sembra, non è stato indicato alcun intervento di messa in sicurezza. Secondo la Proloco neanche il tetto in eternit è salutare. Da qui la richiesta del direttivo della Proloco Palmaria: intervenire laddove è ancora possibile per salvaguardare l'ambiente, soprattutto su un'isola Patrimonio dell'Unesco.

Peso: 16%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.
061-142-080

IL SECOLO XIX genova
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000
Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 26
Foglio: 1/1

L'INIZIATIVA

Da Manarola arriva la capanna per il presepe di via Teano

UN REGALO bellissimo, per il centro Nucci Novi Cepellini e per tutto il levante. E' la capanna luminosa installata nel centro di via Teano in arrivo direttamente da Manarola. La capanna è infatti una di quelle figurine luminose e suggestive, che da molti anni rendono unico al mondo il presepe del paese delle Cinque Terre. A donare il manufatto è stato lo stesso Mario Andreoli, l'inventore del presepe di Manarola che oggi conta su centinaia di figure installate sulla collina.

La capanna con la sacra famiglia, che è un doppione originale di quella manarolese, è stata sistemata sulla grande terrazza antistante il centro di via Teano, visibile da molte strade di Quinto e di Quarto. L'accensione del mini presepe è stata celebrata nella giornata in cui c'è stata la consegna delle targhe ad alcuni atleti disabili seguiti dal Centro Nucci Novi Ceppellini. La struttura è frutto di un investimento pubblico-privato di circa 480mila euro sostenuto da Regione, Comune di Genova, associazione "Fa.Di.Vi e...Oltre". Quello di via Teano non è l'unico presepe originale allestito nel Municipio Levante, dallo scorso 16 dicembre è visitabile anche quello preparato dai volontari di Quarto Pianeta.

E. M.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Peso: 8%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Sezione: DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 18
Foglio: 1/2

PARLA L'AMMINISTRATORE DELEGATO DI ACAM

«Indispensabile l'accordo con Iren»

Garavini: «Meno debiti, più lavoro. Per l'azienda si apre una nuova era»

MARCO TORACCA

«L'USCITA dal 182 bis è un motivo di gioia per tutti. Quando l'ho firmato mi tremavano i polsi. Adesso Acam entra in una nuova fase». Gaudenzio Garavini, amministratore delegato di Acam, risponde così alla domanda secca di Massimo Baldino sulla possibilità di permanenza di Acam nel quadro che la legge delinea per la ristrutturazione del debito come via per evitare l'aggregazione con Iren.

Il consigliere civico chiede al massimo dirigente dell'ex municipalizzata il motivo di quella, che l'esponente della lista "Per la nostra città", considera «tanta fretta di fronte alla possibilità di andare avanti ancora del tempo con il quadro attuale».

E' solo una delle questioni che Baldino pone nel corso della commissione presieduta da Giacomo Peserico (lista Toti - Forza Italia) con la presenza dell'assessore alle Società partecipate e vicesindaco della Spezia Manuela Gagliardi.

«Restare in un quadro come quello del 182 bis – riprende Garavini – non è positivo perché si tratta di una fase che non può essere definitiva. Quel dispositivo è un mezzo, non un traguardo. Chi lo vede in quel modo sbaglia. Io vedo invece l'aggregazione, che non è una vendita, come l'approdo auspicabile per il futuro di questa azienda, degli utenti, dei lavoratori e di chiunque ne abbia a cuore il futuro».

Aggiunge Garavini: «Da tempo sento premere i detrattori sul tasto della territorialità dell'azienda che potrebbe essere perduta anche se poi non è del tutto così grazie al rimodellamento della piattaforma che è stato fatto in questi mesi. Ciò mi stupisce perché si tratta di un'esigenza e di un'attenzione, legittima, ma maturata da questo territorio solo di recente. In passato non se era mai parlato».

Poi ritorna sul fronte economico. «Il piano di ristrutturazione ha portato il debito da 490 milioni a 190. Si è lavorato positivamente sugli esuberi, il personale attuale è di 700 lavoratori complessivi invece degli 800 di qualche tempo fa. La situazione è buona ma questo non deve far pensare che lo sarebbe così tanto da rimanere nel quadro del 182 bis. E' un aspetto che va superato».

E conclude: «Certamente finisce la storia di Acam per come l'abbiamo conosciuta. Ma ne inizia un'altra. Ricordo che prima di giungere al traguardo è necessario superare altri step tra cui l'accordo con le banche».

Per il futuro di Acam Garavini sottolinea la possibilità di nuovi investimenti che nasceranno dall'accordo con Iren e «un aumento delle tariffe inferiore a quello che si potrebbe immaginare. Iren inoltre promette di investire 33 milioni nell'ambiente e 4 milioni per le energie alternative».

Baldino chiede poi chiarimenti sulla posizione di Fabrizia Pecunia, sindaco di Riomaggiore, spostata da Acamtel in Acam. «E' una dei quattro dipendenti che sono stati comandati, in gergo tecnico, perché c'era una posizinone libera. E' tutto regolare. Inoltre non c'è conflitto d'interessi perché ogni volta che si convoca l'assemblea dei sindaci Pecunia non viene e quando si parla di Acam in consiglio comunale si astiene».

L'audizione di Garavini si prolunga oltre il tempo previsto e così quella dei sindacati Cgil, Cisl, Uil e Cisal viene rinviata su accordo preso seduta stante tra i segretari presenti in aula e il presidente Giacomo Peserico.

Peso: 35%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

L'ad di Acam Gaudenzio Garavini in Comune PISTELLI

Peso: 35%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Sezione: DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 25
Foglio: 1/2

Gastronomia artigiana, vera bontà da gustare sotto l'albero di Natale

I cibi della tradizione prodotti con ingredienti naturali e venduti in tanti negozi della provincia rappresentano il modo migliore per farsi gli auguri

SARA CADENOTTI

LE SPECIALITÀ gastronomiche sotto l'albero di Natale sono il miglior modo per farsi gli auguri e promettersi un momento di feste da trascorrere insieme, con gusto. Se poi si opta per un prodotto artigianale a sorpresa si aggiunge sorpresa, grazie agli ingredienti di prima scelta e alle preparazioni a regola d'arte messe in atto dalle mani degli artigiani, che colgono del resto l'occasione delle festività per proporre novità e specialità uniche e preziose. É il caso della **Genuina** in via Veneto alla Spezia, celebre per i suoi panettoni, in primis quello al gusto di albicocca. Quest'anno la scelta delle farciture si amplia con i gusti mela, cannella e zenzero, pesca e amarena, amarena e cioccolato bianco. Poco distante,dalla Caffetteria Pasticceria **Ilaria** ,il Natale 2017 porta con sé la sorpresa del dolce allo Sciacchetrà, realizzato con farina macinata a pietra, limoni canditi, uvetta e noci tritate il tutto annaffiato con il celebre passito. A questo dolce si aggiungono poi le versioni artistiche dei dolci natalizi, impreziosite con golose decorazioni al cioccolato. Da **Acqua Farina e Sale** in via Giulio della Torre al Canaletto si confezionano cesti e cassette con prodotti di produzione propria e di alta pasticceria come i biscotti all'uva passa, alle mandorle, al pistacchio, e baci di dama. A Sarzana il **Panificio Bertone** in via Rigazzo offre la garanzia di trovare i dolci della tradizione: focaccia dolce semplice o con i fichi secchi, biscotti artigianali, anicini, focaccia dura e spongata. Ma non ci sono solo il panettone o il pandoro, a ricordarlo è Matteo Crocetti della Pasticceria **Malù** di Sarzana, che ,accanto al panettone tradizionale, consiglia le varianti con gocce di cioccolato, allo zenzero, alle pere e cioccolato, ma anche la torta Sacher. Presidi Slow food e prodotti artigianali italiani si trovano anche da **Officine del cibo** in via Muccini, sempre a Sarzana. Il Pan di Dante è invece l'asso che cala la storica pasticceria sarzanese **Sbarbaro** per le prossime festività natalizie, accanto a una vasta esposizione di prodotti dolciari da assemblare in cesti personalizzati. Anche in Val di Vara non mancano le occasioni per scegliere un regalo goloso e artigianale. **La Dolciaria,** da 25 anni impegnata produzione e distribuzione di qualità per panifici e pasticcerie, spicca per la sua torta di riso e verdure, prodotta osservando l'antica ricetta tipica di Riccò. Ma il dessert non è il solo spazio per le bontà artigianali nel corso dei pranzi e delle cene delle feste: sempre nell'entroterra spezzino il **Pastificio Valdivara** di Carro offre tutta la qualità e il gusto della pasta fatta in casa secondo le ricette della tradizione con pansotti, ravioli e pasta secca con ingredienti rigorosamente bio.

ALTA QUALITÀ

Prime scelte
e preparazioni
a regola d'arte
i segreti del mangiar
bene e sano

Peso: 38%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Pandolci di Natale in produzione

La Spezia

Gastronomia artigiana, vera bontà da gustare sotto l'albero di Natale

Affidati a mani sicure
Esperienza
Passione
Ingegno
Scegli i nostri artigiani

Peso: 38%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Sezione: DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 29
Foglio: 1/2

GASTRONOMIA DI QUALITÀ A "LA BOTTEGA" IN VIA PADRE GIULIANI 20

Dalla Riviera alla Lunigiana tutti i sapori del territorio

Il titolare, Giacomo Barbieri: «Cerchiamo di offrire prodotti diversi e originali rispetto a quelli della grande distribuzione»

SELENE RICCO

A FEBBRAIO festeggerà il suo terzo compleanno. Sono quasi trascorsi tre anni da quando Giacomo Barbieri e la compagna Francesca Rossi hanno dato vita all'attività di Via Padre Giuliani "La bottega". Un piccolo tesoro che illumina e profuma la via, grazie alle dolcezze e ai sapori che attirano i passanti. All'interno de "La bottega", situata all'angolo, al numero civico 20, è possibile trovare pane, prodotti freschi e gastronomici. «Tutti i nostri prodotti sono tipici della Lunigiana, delle Cinque Terre, della Val di Vara e della Garfagnana – spiega il titolare, Giacomo Barbieri -Cerchiamo quanto più possibile di offrire un qualcosa di sano e di diverso rispetto a quello che si trova all'interno dei supermercati, senza nulla togliere alla grande distribuzione. Ci differenziamo perché siamo alla costante ricerca di prodotti di qualità e a chilometro zero. Ogni mattina – ha proseguito - è possibile trovare pane, formaggi, salumi, uova e latte. Presente inoltre un reparto gastronomico, con tanta varietà ogni giorno. Ma non solo. Oltre al cibo abbiamo anche una vasta gamma di vini». Sugli scaffali è infine possibile scegliere tra sughi, conserve, frutta sciroppata, farine sfuse, pasta fresca e secca. C'è davvero l'imbarazzo della scelta. «Devo direche la gente apprezza la nostra idea di volerci differenziare prediligendo i prodotti provenienti dalle aziende agricole della provincia – prosegue Barbieri – Siamo contenti di essere stati compresi sin da subito. Devo dire che il lavoro non ci manca. Ovvio, sotto Natale si lavora di più. Ma in questi tre anni l'andamento è sempre stato positivo, motivo per il quale siamo davvero fiduciosi anche per il futuro». Giacomo Barbieri e Francesca Rossi hanno saputo sin da subito infondere fiducia nella clientel, costruendosi una cerchia di fedelissimi sui quali fare realmente affidamento. Tanti sono della zona, ma in molti arrivano anche dal centro città. Senza dimenticare la presenza dei tanti uffici, che favorisce senza alcun dubbio il passaggio.

Ma tornando all'offerta, tra le novità dell'ultimo anno, anche la possibilità di acquistare frutta e verdura fresca, in esposizione all'interno del negozio. Una scelta davvero apprezzata, che ha riscosso tanto successo.

I due giovani, Giacomo e Francesca, hanno ereditato la passione per il commercio dai genitori, da sempre impegnati nel settore. «Tutto è iniziato quasi per caso – racconta Giacomo - Una sera, parlando, abbiamo cominciato a capire di desiderare entrambi la stessa cosa. È nata così la voglia di aprire un'attività come questa. Io lavoravo già nel bar di mia mamma, mentre Francesca lavorava nella ditta dei genitori, sempre nel settore del commercio. Ci siamo imbarcati in quest'avventura, spinti dall'entusiasmo. Oggi ci riteniamo soddisfatti e fortunati e andiamo avanti più motivati che mai».

Con l'arrivo del Natale, inutile descrivere la quantità e varietà di dolci tipici del mese di dicembre presenti in vetrina: panettoni, pandori, biscotti a forma di alberelli, cesti natalizi e confezioni regalo. «Abbiamo i classici panettoni artigianali e quelli ai vari gusti: caffè, cioccolato e cereali», ha aggiunto Barbieri. Tra l'altro, proprio per venire incontro alle esigenze di chi tende a rimandare gli acquisti di Natale, 'La Bottega sarà anche aperta domenica 24 dicembre. Per la Vigilia di Natale sarà infatti osservato l'orario continuato. Normalmente invece, l'attività apre alle 7.30 e chiude alle 13.30, per riaprire nel pomeriggio

Peso: 47%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

dalle 16.30 alle 20. Il sabato sono operativi solo al mattino, mentre sono chiusi la domenica.

TRE ANNI DI VITA

L'attività è stata avviata tre anni fa da Giacomo e dalla compagna Francesca Rossi

Il banco di vendita assai fornito de "La bottega"

L'interno della rivendita alimentare in via Padre Giuliani

L'esposizione delle offerte natalizie

Peso: 47%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Sezione: DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 33
Foglio: 1/2

VERNAZZA, LA DENUNCIA DEI SINDACATI

«Lavoriamo gratis da sette mesi per non perdere il nostro posto»

Dipendenti di una coop a cui il Comune appalta l'igiene urbana

PATRIZIA SPORA

SENZA stipendio da sette mesi e con la minaccia di essere trasferiti in un'altra sede dell'azienda, per la quale lavorano da tre anni. È solo l'ultimo episodio di una lunga odissea iniziata nel settembre del 2014, per due dipendenti della ditta "Ecolandia S.r.l" di Catania addetti allo spazzamento e alla pulizia di Vernazza e Corniglia.

Un incubo quello dei due dipendenti residenti a Corniglia, che per più tre anni nonostante i ritardi di mesi sulla busta paga hanno continuato quotidianamente e costantemente a prestare servizio per non perdere il posto di lavoro. Un impiego ottenuto negli anni Novanta che difendono strenuamente ormai da tre anni, per il quale oggi il sindacato Fp-Cgil chiede l'intervento del sindaco di Vernazza Vincenzo Resasco e dell'amministrazione che ha appaltato il sevizio alla "Ecolandia.

«I lavoratori non ricevono lo stipendio da ben sette mesi, vivendo una grave situazione di disagio economico-accusano Gianni Cargiolli e Roberto Palomba della Cgil – aggravata da uno stato di abbandono organizzativo perché da tempo non ricevono dalla ditta neppure il materiale per svolgere il loro lavoro».

Insomma oltre il danno anche la beffa, si, perchè i due lavoratori oltre a non essere pagati sono costretti a portare da casa scopa e sacchetti, ma non solo pagano anche il carburante per il motocarro a proprie spese e con l'aiuto del Comune.

La situazione è insostenibile ma i due non mollano, così continuano a pulire le strade dei due borghi e a svuotare i bidoni stracolmi di spazzatura tra le mille difficoltà dei borghi invasi d'assalto dai turisti.

"Ecolandia" ha preso in appalto la gestione dal Comune per cinque anni, in questo periodo l'ente aveva stabilito di versare per il servizio 300 mila euro, suddivisi in 60 mila all'anno e 5 mila al mese. I dipendenti che si occupavano già della pulizia dei borghi con la Coop Novanta, ditta che gestiva il servizio in precedenza, erano tre. Con la nuova gestione l'ultimo arrivato è stato lasciato a casa e per gli altri due è iniziato l'incubo dei pagamenti una tantum. Dal settembre 2014 il primo stipendio è stato versato nel gennaio 2015 e gli altri ogni tre mesi, fino ad arrivare a ricevere la busta paga addirittura ogni sette mesi.

«Già nel 2016 eravamo intervenuti legalmente formalizzando gli atti ingiuntivi necessari per la corresponsione degli stipendi arretrati – proseguono Cargiolli e Palomba - Per il 2017 abbiamo chiesto, alla luce delle nuove normative, al Comune il pagamento diretto degli stipendi. Auspichiamo che il sindaco si faccia garante, avvii al più presto le procedure di pagamento degli stipendi arretrati e verifichi se sussistono ancora le condizioni per mantenere i rapporti di lavoro con Ecolandia. Se non si procede celermente al pagamento degli stipendi arretrati, terminato il periodo di franchigia obbligatorio dichiareremo lo sciopero dei lavoratori».

Peso: 33%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Telpress Servizi di Media Monitoring

Foto ricordo di un turista americano con l'Apedella rumenta

Peso: 33%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 35
Foglio: 1/2

EDITORIA

La passione degli spezzini per i libri che narrano il loro territorio

SCEGLIERE un libro della letteratura locale per le proprie strenne natalizie significa spesso regalare un tuffo nel passato. La passione per la storia degli autori e dei lettori spezzini si tocca infatti con mano scorrendo i cataloghi delle case editrici locali e sbirciando tra gli scaffali delle librerie cittadine. Sono tanti i modi in cui gli autori fanno riferimento al passato del capoluogo e dei borghi spezzini, facendone lo sfondo per racconti di fantasia oppure affrontando una ricostruzione documentale in grado di gettare nuovi luci sulle radici della comunità.

Ci sono i casi poi in cui i due piani si intrecciano, come per **Esposto** (Cinque Terre, 180 pagine, 15 euro). L'autrice Loredana Vergassola, prende spunto dalla storia personale del suo bisnonno per dar vita a un romanzo che si ancora al dato storico grazie alle ricerche condotte dalla stessa autrice sull'infanzia abbandonata nella seconda metà dell'800 negli istituti tra Toscana e Liguria.

Sempre per Cinque Terre fresco di stampa **Sebben che siamo donne** di Giorgio Pagano e Maria Cristina Mirabello (418 pagine, 15 euro). Racconta la lotta di resistenza condotta dalle donne tra La Spezia e la Lunigiana. Sono invece arrivati in libreria quest'estate **Arcola negli archivi dal 1861 al 1938. Storie politiche, storie normali, storie criminali** di Antonio Bianchi (Giacchè, 120 pagine, 10 euro), **I corsari barbareschi nel territorio spezzino** di Marco Biagioni (Cinque Terre, 132 pagine, 12 euro) e **Ali sul golfo. L'aeronautica militare e l'aeroporto di Cadimare** di Paolo Camaiora edito dal Circolo La Sprugola

D'altro canto che il nostro sia un golfo di scrittori oltrechè di poeti non è una novità e chi non ama le letture a tema storico ha altre alternative. **Le dieci stanze** (Eretica, 144 pagine,14 euro) è il romanzo d'esordio di Alessandro Ebuli, che nel suo libro esplora dieci stati d'animo nascosti dalla paura di emergere. **La corda e l'artiglio** (Leucotea, 166 pagine 14,90 euro) è invece il nuovo giallo scritto dal giovane autore Davide Cariola per dare un seguito al suo primo romanzo **Una finissima barca a vela**.

Chiudiamo con **Trabastìa. Cent'anni di gente comune** (Gammarò, 246 pagine, 16 euro) di Giuseppe Mecconi, che nasce dalla necessità di scrivere una storia per ricordare il nuovo libro dello scrittore spezzino, che si misura per la prima volta con una narrazione lunga, che abbraccia l'arco temporale di cento anni. Tutto inizia nel1901 quando uno dei protagonisti lascia giovanissimo la sua famiglia a Camaiore per andare a lavorare nell'Arsenale della Spezia e il racconto arriva fino al 2000 intrecciando parte della biografia dell'autore. Ambientato in una San Terenzo ribattezzata Trabastìa, il romanzo autobiografico diventa così emblematico delle storie intrecciate con la storia di tante famiglie.

PAGINA A CURA DI SARA CADENOTTI

Peso: 85%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Susanna Raule
Perduti Sensi
(354 pagine)
Chi si è perso l'edizione in tiratura limitata impreziosita dalla firma e dall'etichetta ex libris dell'autrice, può optare per la versione dalla copertina color avio della seconda tiratura. Il volume raccoglie sette avventure del commissario Sensi, che spaziano dal periodo vissuto dal protagonista come infiltrato in una setta satanica alle prime esperienze a capo della squadra mobile spezzina. Intanto sulla piattaforma di condivisione letteraria Wattpad l'autrice ha caricato una nuova storia del commissario, intitolata "I ricordi degli specchi".
Prezzo: 14,99 euro

Daniela Tresconi
"La linea del destino"
(Panesi edizioni)
È un racconto rimasto a lungo nel cassetto, l'esordio letterario della giornalista originaria di Arcola, che ha ambientato nel borgo della val di Magra in epoca medievale il suo romanzo al femminile. Amelia, Valentina e Vanda sono le protagoniste della storia, ciascuna con il suo modo di vivere la propria femminilità e unite da un destino che ha a che fare con la difficoltà di essere donna. L'intreccio è ancorato a uno scenario reale, con riferimenti ai luoghi, alla storia del paese che ha dato i natali all'autrice.
Prezzo: 5 euro

Marta Borsi
"La natura delle cose"
(L'Erudita)
Chissà quante famiglie troveranno un punto di contatto con la propria storia tra le pieghe dell'amicizia che lega Lina, 92 anni, memoria di un paese abitato solo da dodici anime, e della sua badante Consuelo, pelle color ebano e lunghi capelli neri raccolti in una treccia. Le due donne, che la vita fa incontrare in maniera casuale faranno incontrare due mondi distanti grazie alla riscoperta della terra, delle abitudini contadine e delle tradizioni popolari, sconfiggendo la diffidenza con il profumo buono delle torte rustiche.
Prezzo: 18 euro

Daniele Sartini
"Il grigio del fumo"
(Castelvecchi, 119 pagine)
Trova terreno fertile sul panno verde del tavolo da biliardo l'amicizia tra Sonny e Samsung raccontata nell'ultimo romanzo dell'autore massese di nascita, ma sarzanese di adozione. Sonny, 26enne, da poco rimasto orfano, si divide tra il lavoro di lavapiatti e le partite di biliardo al bar Mirò, conducendo una vita anonima e ferita dal rimorso per la morte dei genitori. Grazie all'incontro con Samsung, un bengalese che vende rose, la vita di Sonny riprenderà a scorrere, fino a New York, per vincere la partita per la libertà.
Prezzo: 14.50 euro

Luciano Bonati
"Gente nostra"
(Cinque Terre, 310 pagine)
Stupisce affascina e commuove il nuovo mosaico di storie realizzato da Luciano Bonati, giornalista ed escursionista spezzino, nonché profondo conoscitore della val di Vara, dei suoi abitanti e dei suoi dialetti. Già autore di guide ai sentieri della Provincia, Bonati torna a presentare l'anima del territorio guardando ai personaggi, partendo dalle rive del Golfo per arrivare alle asperità della val di Vara, restituendo un microcosmo ricco, che porta in sé la memoria delle antiche tradizioni di lavoro e modi di vivere il territorio.
Prezzo: 15 euro

Alberto Scaramuccia
"Spezia 1917. Rotta e rivoluzione".
(Cinque Terre, 184 pagine)
Il quarto atto del progetto di Sacramuccia con cui si racconta che cosa successe in città un secolo fa durante i cinque anni della Grande Guerra. Il lavoro colma qualcuno dei tanti buchi neri nella conoscenza della storia spezzina troppo dimentica di questo periodo. C'era la guerra ma soprattutto imperava la fame che colpiva ogni tasca: gli alimenti mancavano in ogni Paese a causa del conflitto che aveva portato al fronte i contadini e devastato le colture.
Prezzo: 10 euro

Diego Savani
"Dentro i palazzi spezzini tra Belle Époque e Liberty"
(Giacchè, 192 pagine)
Guida turistica di mestiere e già autore di pubblicazioni destinate ad accompagnare i turisti tra le bellezze del golfo e delle 5 Terre, Savani fa scoprire al lettore il mondo degli artisti e degli artigiani della Spezia tra il 1890 e il 1923, ripercorrendo non solo parte dell'architettura cittadina, ma tratteggiando anche il clima culturale che portò alla fioritura del Liberty. Il libro raccoglie disegni di Alessandro Mazzucotelli, autore di capolavori di villa Ceretti-Marmori, oggi sede del Conservatorio.
Prezzo: 23 euro

Roberto Venturini
"Per le antiche mulattiere della Spezia"
(Giacchè, 288 pagine)
Dall'autore de "Le scalinate storiche della Spezia" un nuovo studio sugli antichi percorsi lungo l'arco collinare spezzino, introdotti da cartine in scala 1:15.000. Le mulattiere sono percorsi immersi nel verde, un tempo strade di servizio per contadini, viandanti e operai. Costruite con manodopera e tecniche oggi non più in uso, sono figlie di una sapienza antica che voleva le cose fatte per durare nel tempo. Suggestive le descrizioni sui particolari costruttivi dei palazzi.
Prezzo: 23 euro

Daniele Giannetti
"Testin, barbotta e carscenta. La cucina tradizionale dell'Alta Lunigiana"
(Giacchè, 224 pagine)
Non solo un libro di ricette tradizionali, ma un'antologia di sapori e antichi rituali, nascosti nella preparazione dei piatti e custoditi da cuochi non sempre disposti a rivelare con leggerezza i propri segreti. Giannetti non si ferma agli ingredienti, ma trae dall'incontro con i cuochi il valore aggiunto di un volume, che grazie consente di conoscere meglio la Lunigiana e di posare lo sguardo sugli attrezzi di lavoro e sui piatti trasformandoli in oggetti d'arte.
Prezzo: 12.90 euro

Danese e Benedetti
"Spezia nella Guerra fredda. Il titanico sforzo di difendere l'indifendibile"
(Cinque Terre, 180 pagine)
Immagini e documenti originali e inediti, emersi da archivi rimasti a lungo segreti, raccontano il ruolo strategico del capoluogo negli anni dopo la Seconda guerra mondiale. In particolare il volume si sofferma sulle gallerie scavate nella roccia delle montagne del Golfo spezzino utilizzate come rifugio antiaereo nel '43 e poi impegnate nella difesa passiva degli obiettivi strategici con l'ingresso dell'Italia nella Nato e l'inizio della Guerra Fredda.
Prezzo: 25 euro

Lorenza Zanoni
"Nata con la camicia. Una storia vera" (Agorà & Co., 152 pagine)
Scritta di getto nel 2011 e pubblicata una prima volta nel 2013, l'autobiografia di Lorenza Zanoni e il suo dialogo fitto con il tumore che l'ha colpita come fulmine a ciel sereno circa sei anni fa, sono rivisitati e arricchiti del capitolo "Domani" nell'edizione 2017. Il volume è frutto del coraggio dell'autrice lericina, ex commerciante, capace di sfoderare l'arma dell'ironia anche nei momenti più dolorosi per rendersi utile ad altri che si trovino a vivere la stessa situazione.
Prezzo: 15 euro

Alice Parodi
"Luna e bambina"
(Piccoli Töpffer, 48 pagine)
Esce dalla penna e dalla tavolozza di un ingegnere prestato alla letteratura per l'infanzia la fiaba scritta e illustrata da Alice Parodi e pubblicata in questi giorni, giusto in tempo per essere recapitata sotto l'albero di Natale. La protagonista è una bambina con il caschetto nero e il vestito rosso, che ha il coraggio di far sorridere la luna e per tentare la sua impresa dà il via a un percorso che è una storia di amicizia, di viaggio, di speranza e di voglia di afferrare i propri sogni.
Prezzo: 15 euro

Peso: 85%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

Sezione: DICONO DI NOI

IL SECOLO XIX
LA SPEZIA
Dir. Resp.: Massimo Righi
Tiratura: 48.330 Diffusione: 64.483 Lettori: 371.000

Edizione del: 20/12/17
Estratto da pag.: 38
Foglio: 1/1

ALL'NH HOTEL ANCHE IL SINDACO PERACCHINI

Gli sponsor brindano alla fortuna delle Aquile

Squadra e dirigenza presenti alla serata di gala

MASSIMO GUERRA

BRINDISI di natale con gli sponsor e le autorità. Lo Spezia calcio festeggia come ogni anno le imminenti festività invitando i propri sponsor ad un ricco aperitivo, nell'elegante sala convegni del NH hotel. Alla presenza degli oltre 60 sponsor, dai fornitori ai supporter fino ad arrivare ai main sponsor (Arquati, Acerbis, Carispezia, La Bireta e Gelateria Vernazza), tutte imprese con una passione in comune: i colori aquilotti e con un significativo incremento rispetto alla scorsa stagione.

«Per noi un motivo di grande orgoglio - spiega Lorenzo Ferretti, responsabile marketing- a dimostrazione che la passione per i colori dello Spezia è viva e crescente più che mai. Come dimostra il fatto che quasi tutti gli sponsor dell'anno scorso hanno confermato il loro impegno, e tante nuove aziende del territorio sono salite a bordo del nostro progetto, l'ultimo in ordine di tempo i magazzini edili Iozzelli che hanno aderito con entusiasmo proprio nei giorni scorsi". Alla serata di gala non hanno voluto mancare i tifosi-imprenditori per stringere la mano e incrociare i calici con mister Fabio Gallo e i giocatori presenti, da Francesco Bolzoni a MatteoPessina, da Pablo Granoche a Guido Marilungo, da Daniele Capelli a Davide Bassi a Juande. Presente l'ad Luigi Micheli, rientrato da Milano appena in tempo per il brindisi, mister Gallo, il direttore sportivo Gianluca Andrissi, il team manager Leo Pinto, lo Slo Luca Maggiani, il segretario Marco Palmieri, i consiglieri d'amministrazione Giancarlo Coari, Cristiano Ghirlanda,Arnaldo Faita e Nicola De Mastri, per il Comune il sindaco Pierluigi Peracchini insieme al vice Manuela Gagliardi e agli assessori Paolo Asti e Luca Piaggi. Una bella festa, in una location di classe, con un presente per tutti gli intervenuti. Lo Spezia calcio ha ringraziato tutti i partecipanti alla serata augurale , augurando agli sponsor buoni affari e soddisfazioni non solo sportive anche nel 2018.

Ieri Gallo ha posato per molte foto in compagnia degli sponsor

Peso: 20%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

112-134-080

Telpress Servizi di Media Monitoring