

Deborah Solimine – Pasticciere-Confettiere

Un sogno diventato realtà

Al termine del suo apprendistato, Deborah Solimine che è una grande amante dei paesi nordici, realizza il suo grande sogno: lavorare come pasticciere in un importante ed elegante hotel in Norvegia. A «panissimo» ha raccontato la sua esperienza.



Deborah Solimine con alle sue spalle (s) lo Scandic Ishavshotel a Tromsø in Norvegia, dove ha lavorato per sette mesi durante il periodo invernale.

Mi presento: sono Deborah Solimine, ho 28 anni e ho concluso il mio apprendistato come pasticciere-confettiere nel 2016 presso la pasticceria Ricigliano a Lugano.

Grande passione

Approdo relativamente tardi al mondo della pasticceria, dopo aver cercato la mia strada professionale in diversi percorsi accademici e artistici. Ma ad un certo punto della mia vita mi sono fermata e mi sono costretta ad una riflessione. Nella mia vita, da sempre e costante, c'è stato l'amore prima per la cucina (un amore che accomuna tutta la mia famiglia) e poi per la pasticceria. Il mio computer è sempre stato pieno di ricette e il tempo libero l'ho dedicato ad impasti lievitati, decorazioni

e ricerca del dettaglio nelle presentazioni. Insomma, quando mi sono convinta a fare della mia più grande passione il mio lavoro, è cominciata la mia «seconda vita».

Varie partecipazioni

Molto presto ho avuto l'onore e il piacere di partecipare a concorsi ed esperienze che, in un modo o nell'altro, mi hanno cambiata, mi hanno fatta crescere e mi hanno insegnato tanto. Tra le prime, la partecipazione ad una puntata di «Cuochi d'artificio», noto programma RSI, nella quale ho affiancato Paolo Loraschi (Maitre Créateur) e Giuseppe Piffaretti (Chef pasticciere) per la preparazione di un piccolo dessert. Ero molto emozionata ed agitata, mettermi davanti alle telecamere non è

stato semplice, ma nel complesso molto divertente e istruttivo.

Durante i Corsi interaziendali del terzo anno ho partecipato insieme ai miei compagni ad un concorso che prevedeva la realizzazione di un pezzo decorativo in cioccolato, dal tema «Locarno Film Festival». Con mia grande sorpresa, il mio lavoro è stato premiato con un primo posto.

Alla fine del terzo anno ho partecipato alla «Finale Romande et Tessinoise des jeunes confiseurs» a Montreux, classificandomi al quinto posto. Devo ammettere che mi spaventava molto ma è una di quelle esperienze che una volta vissute le ripeteresti altre mille volte. Ricordo l'enorme collaborazione (nonostante la competizione) tra i

partecipanti e i giudici, l'enorme emozione nel sentirmi parte di qualcosa di grande ed importante. È stato bello mettermi in gioco e guardarmi attorno, ammirando la creatività di tutti noi.

Amore per i paesi nordici

Sul finire del mio apprendistato, il mio professore sapendo della mia grande passione per i paesi nordici, mi propone un'esperienza unica: lavorare come pasticciere per la cucina di un grande hotel, nel nord della Norvegia. E più precisamente a 350 km a nord del Circolo polare artico, a Tromsø. Un sogno che diventa realtà! Prima che me ne potessi rendere conto, ero già lì.

Ho lavorato presso lo Scandic Ishavshotel, per un periodo di sette

mesi (durante il magico inverno nordico), insieme ad un'altra ragazza che come me aveva appena finito la sua formazione a Tromsø. Noi due eravamo responsabili del buffet dei dolci che nel periodo invernale viveva una grande affluenza di turisti da tutto il mondo, per ammirare le aurore boreali e le meraviglie invernali. Di norma per il buffet del pranzo erano previste dalle 400 alle 500 persone, mentre per la cena si preparavano dessert al piatto. Preparazioni alle quali mi sono appassionata sia per quanto riguarda le preparazioni in sé, sia per l'enorme insegnamento che ho ricevuto dai fantastici cuochi. Posso dire, senza esagerare, che lo staff di quell'hotel è diventato per me una seconda famiglia. Fare un'esperienza del genere ti costringe ad aprirti al mondo, alle nuove conoscenze, a culture infinitamente diverse. Ho avuto uno chef meraviglioso che mi ha aiutata in tutto, perfino a trovare un alloggio.

Condivisione ed esplorazione

Mi sono ritrovata a tavola con varie famiglie norvegesi a condividere pasti tipici e a scoprire insieme a loro nel mio tempo libero posti incredibili. Mi sono letteralmente immersa in questa cultura. Ho visto la Norvegia con gli occhi di chi la vive giornalmente e come se tutto ciò non bastasse, nei giorni liberi e molte volte da sola, ho viaggiato il più possibile per esplorare il paese che ho sempre sognato.

Esperienze all'estero

Mi sento di consigliare con il cuore, a tutti i giovani futuri diplomati, di fare esperienze all'estero. Abbiamo la fortuna di fare un lavoro che ci permette di viaggiare, di imparare, di arricchirci a livello personale e professionale e che ci permette di trarre spunto ed ispirazione dalle culture e dai luoghi che ci ospitano.

Rientro in Ticino

Prima di rientrare in Ticino, ho lavorato altri sette mesi presso una Cioccolateria nel Canton Glarona. Attualmente sto svolgendo una formazione nel campo della ristorazione ma con un grande desiderio di poter tornare a lavorare presso una panetteria-confetteria.

Deborah Solimine

Giuseppe Piffaretti – Mendrisio

«Mastro Piff» su SRF

L'esperto pasticciere ticinese Giuseppe Piffaretti, è stato intervistato dalla Radio Televisione Svizzera (SRF) nel suo laboratorio di Mendrisio, per scoprire i «segreti» della deliziosa colomba.



Nel notiziario SRF delle ore 19.30 che precedeva la Pasqua, Giuseppe Piffaretti in arte «Mastro Piff» di Mendrisio, è stato presentato come uno dei più preparati pasticciere ticinesi. In primo piano la colomba, la specialità pasquale per eccellenza.

«La colomba non è solo una ricetta, ma una filosofia.»

Colomba e leggenda

L'introduzione del servizio ricorda che in Ticino la colomba, le uova e i coniglietti di cioccolato, fanno parte dei tipici prodotti pasquali.

Una delle molte leggende narra che nel maggio del 1176 durante la battaglia di Legnano (I), tra l'eserci-

to imperiale di Federico Barbarossa (sconfitto) e le truppe della Lega Lombarda, apparvero due colombe in segno di vittoria.

Il servizio

In poco meno di 3 minuti, l'esperto pasticciere Giuseppe Piffaretti, con alle spalle 40 anni d'esperienza, mostra con abilità tutto il suo sapere e afferma che: «La colomba non è solo una ricetta, ma una filosofia». Gli ingredienti per realizzare questo squisito prodotto sono: farina, zucchero, vaniglia tuorli, burro, miele, sale e scorza d'arancia candita a cubetti. Ma ciò che fa la differenza è l'impasto base realizzato con il lievito madre. Quest'ultimo ha bisogno di 12 ore di lievitazione e mani esperte, come quelle di «Mastro Piff», che riescono a riconoscere la

giusta elasticità per realizzare un ottimo prodotto. Dopo aver suddiviso l'impasto nei fondelli, servono 40 minuti di cottura. La deliziosa colomba è pronta all'assaggio, dopo 32 ore di preparazione.

«Se non si ha passione per questo mestiere, è meglio lasciar perdere.»

Passione per il mestiere

Giuseppe Piffaretti è convinto che: «Se non si ha passione per questo mestiere, è meglio lasciar perdere.» Il servizio si conclude ricordando che le colombe sono per molti un prodotto simbolo, portatore di pace.

Sandra Fogato

Decisione del Comitato centrale

Congresso PCS annullato e Grand Prix rinviato

A causa della crisi da Coronavirus, il Congresso PCS 2020 viene annullato. Le trattande saranno pertanto affrontate al Congresso 2021. Il 3° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» si terrà invece in occasione della fiera FBKplus (dal 16 al 19 gennaio 2021).

Il Covid-19 colpisce anche il Congresso PCS. In occasione della sua videoconferenza del 20 aprile, il Comitato centrale ha deciso di annullare il Congresso PCS 2020 (9 giugno) a causa della crisi da Coronavirus e di occuparsi delle trattande 2020 l'anno successivo, quando si terrà il Congresso 2021 (martedì, 1° giugno). Il 3° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» con cena e cerimonia di premiazione si svolgerà in occasione della fiera FBKplus (dal 16 al 19 gennaio 2021).

«Siamo oltremodo dispiaciuti di dover adottare questa misura drastica, ma siamo convinti che questo sia attualmente il miglior modo possibile di procedere», dichiara Urs Wellauer, Direttore della PCS. Anche i Presidenti cantonali sostengono all'unanimità la decisione di annullare rispettivamente di rinviare il Congresso al 2021. «La PCS invita caldamente i propri membri, i delegati e gli ospiti a riservare la data di martedì 1° giugno 2021 fissata per il prossimo Congresso PCS.» Prossimamente seguiranno i dettagli riguardanti il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» che si svolgerà in gennaio 2021.

Motivi

■ L'evoluzione poco chiara della presente situazione (compreso un possibile ulteriore divieto di assembramento) e il carico di lavoro sup-



Johann Ruppen

Comitato centrale 2020: quest'anno il Congresso PCS non avrà luogo.

plementare di difficile gestione a causa delle attuali risorse di personale, a cui si aggiungono la comunicazione riguardante la crisi del Coronavirus e le attività quotidiane dell'associazione.

■ La maggior parte delle associazioni cantonali non ha potuto tenere la propria assemblea a causa delle norme di comportamento in vigore, e non ha quindi potuto eleggere i propri delegati.

■ A causa della crisi da Coronavirus, i membri PCS e i partner del ramo hanno altre priorità, e la loro partecipazione ad eventi associativi passa in secondo piano.

■ Un rinvio in autunno del Congresso creerebbe sicuramente altri conflitti di programmazione in quanto numerosi eventi previsti in primavera sono già stati posticipati in autunno. Le tempistiche e i problemi organizzativi sarebbero quindi inevitabili. È inoltre in corso l'organizzazione di due grandi eventi: gli SwissSkills (in settembre) e la fiera FBKplus (in gennaio).

■ Dopo il blocco delle attività dovuto al Coronavirus, le associazioni cantonali rispettivamente i loro membri (delegati) hanno ben altri compiti di cui occuparsi, ciò che im-

pedisce loro di dedicarsi alle questioni associative.

■ Non ci sono questioni critiche da mettere ai voti. Il conto annuale 2019 è positivo e i punti all'ordine del giorno non sono determinanti per il futuro dell'associazione. Inoltre, l'ulteriore sviluppo della nuova strategia associativa sarà fortemente ritardato a causa dell'attuale situazione di crisi.

■ Il «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» si inserisce molto bene nella fiera FBKplus (www.fbkplus.ch) come evento di networking.

PCS

Informazione per i membri PCS

La legge non impone di tenere necessariamente un'assemblea ogni anno. L'art. 19, cpv. 1, dello Statuto della PCS prevede lo svolgimento di un Congresso ordinario annuale. Tuttavia, può essere inteso come una prescrizione d'ordine. La decisione presa dal Comitato centrale di annullare il Congresso 2020 dev'essere comunicata a tutti i membri (conformemente all'art. 12 dello statuto, attraverso «panissimo»). In assenza di contestazione entro un mese (art. 75 CCS), l'annullamento è considerato accettato.

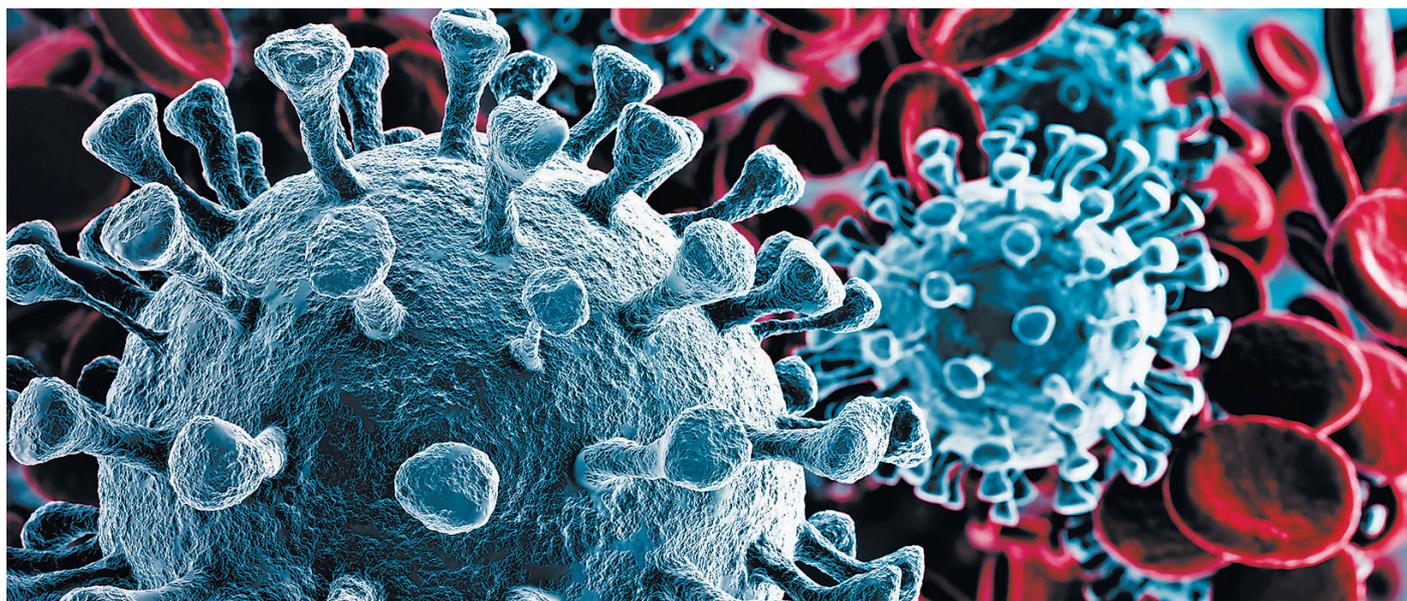
Fiera FBKplus 2021

La fiera FBKplus dei maestri panettieri-confettieri svizzeri diventa ora il principale evento della produzione alimentare. La fiera FBKplus si svolgerà dal 16 al 19 gennaio 2021 nei padiglioni di Bernexpo a Berna. In futuro, gli espositori rappresenteranno l'intera catena alimentare: vi saranno come in passato le panetterie-confetterie, a cui si aggiungeranno ora anche le macellerie, i caseifici, le aziende addette alla trasformazione del latte, i produttori di bevande, l'industria degli alimenti pronti e il settore dell'imballaggio. www.fbkplus.ch

Il settore dei panettieri-confettieri – una valutazione da parte della Fiduciarica PCS

Raggi di speranza nel tunnel del Corona

Dalla chiusura, tutto è cambiato nel nostro settore, le vendite sono crollate in modo massiccio, ma ci sono anche raggi di speranza, soprattutto nelle zone periferiche. Un rapporto della situazione da parte della Fiduciarica PCS (SBC Treuhand).



AdobeStock, creativeneko

Le panetterie-pasticcerie-confetterie del centro città sono particolarmente colpite dalla crisi del Corona. Dalla chiusura da parte del Consiglio federale a metà marzo, hanno dovuto registrare ingenti perdite di fatturato. Questo perché c'è una carenza non solo di turisti e di «ricreativi», ma anche di dipendenti delle aziende circostanti, la maggior parte dei quali svolge il lavoro a casa. Mancano anche i ricavi della ristorazione, in quanto non è più consentito lo svolgimento di eventi.

Numerose panetterie-confetterie nelle zone periferiche registrano entrate superiori nel negozio di vendita – soprattutto con la merce al dettaglio – nonostante le mancate consegne e il tea room/ristorante chiuso. Gli acquisti aggiuntivi effettuati dai residenti locali compensano in parte questo calo e garantiscono un aumento delle vendite. La solidarietà della popolazione con la panetteria-confetteria locale è grande. La Fiduciarica PCS ha notato lo stesso fenomeno anche in due quartieri della città di Berna. Anche il fatto che attualmente la gente evita i

grandi negozi gioca un ruolo importante. La maggior parte delle aziende con merce al dettaglio hanno riferito alla Fiduciarica PCS che le loro vendite stanno attualmente superando i livelli precedenti. D'altra parte, le imprese miste con ristoranti o tea room hanno subito perdite.

Lucerna soffre

Secondo la Fiduciarica PCS, la situazione delle panetterie-confetterie nel centro di Lucerna è pessima, contrariamente alla regione circostante. Le vendite sono in calo in tutti i negozi. Sembrano stare un po' meglio quelli con annesso negozio di alimentari.

Problemi con il modulo di lavoro a tempo parziale

Compilare il modulo per il lavoro a tempo parziale causa grandi problemi e incertezze, dichiara la Fiduciarica PCS a «panissimo».

Richieste di credito: non burocratiche

Sono state presentate anche domande di prestito e una parte del

capitale è già stato versato. «Sembra davvero poco burocratico come promesso», dice molto contenta Angela Aeberhardt della Fiduciarica PCS.

Prestito ponte solo in caso di emergenza

Molti avrebbero dovuto chiedere prestiti ponte. «Abbiamo raccomandato questo passo, ma allo stesso tempo abbiamo sottolineato che se i nostri clienti non avevano bisogno del prestito o ne avevano bisogno solo di una parte, avrebbero dovuto restituire immediatamente il resto», ha detto Angela Aeberhardt della Fiduciarica PCS a «panissimo». Inoltre, ha consigliato ai suoi clienti di versare il prestito su un nuovo conto bancario separato e di utilizzare questi soldi solo per l'indispensabile e soprattutto di non pagare le vecchie fatture.

L'ospedale causa problemi finanziari

Diverse società affiliate allo Stato hanno modificato le loro modalità di pagamento a favore delle PMI e hanno trasferito immediatamente

gli importi. Per un ospedale nel Canton Berna è diverso: finora le fatture venivano pagate entro 30 giorni. Senza alcun preavviso, il termine di pagamento è stato esteso a 90 giorni. Una delle aziende interessate è una panetteria. Questo cliente della PCS si è sentito in dovere di richiedere un prestito ponte, poiché il fatturato mensile per questa consegna è di circa 15000 CHF al mese. Il panificio ha contattato la direzione dell'ospedale, poiché una tale decisione da parte dell'ospedale potrebbe causare gravi problemi di liquidità. Alla fine, la denuncia è valsa la pena, ha detto Angela Aeberhardt a «panissimo»: il termine di pagamento è stato nuovamente adeguato e le fatture vengono pagate come di consueto.

Malcontento tra i lavoratori autonomi

La Fiduciarica PCS è molto delusa dall'indennità per i lavoratori autonomi, perché è limitata a un salario massimo dell'AVS di 90000 CHF.

Reclami all'Unione Europea Esami finali 2020



AdobeStock, rustamank



Peter Signer

La Confederazione europea delle organizzazioni nazionali di panetteria-pasticceria (CEBP), European Confederation of Bakers and Confectionery Organizations, ha scritto una lettera al Presidente della Commissione europea, Ursula von der Leyen, nonché ai più importanti commissari per il commercio. In questa lettera, si chiede in particola-

re che la produzione commerciale quotidiana di pane e l'accesso al pane e ai prodotti da forno per i consumatori in Europa e nei paesi vicini debbano essere garantiti in tutti i canali di distribuzione disponibili durante il periodo di crisi Covid. In Svizzera, la regolarità dell'approvvigionamento è già stata confermata dalla Confederazione. cv/sf



Richemont

La produzione quotidiana di pane deve essere garantita in tutta Europa.

Il 15 aprile la Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI) ha deciso che l'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS) può effettuare gli esami pratici nella produzione.

Misure comportamentali e igieniche più severe

Da lunedì 20 aprile gli esami possono essere effettuati con misure comportamentali e igieniche più severe. I principali esperti sono stati immediatamente documentati e informati giovedì 16 aprile con la documentazione necessaria. Sulla base della situazione attuale, è stato preparato un opuscolo per gli esperti e le aziende di formazione in produzione sulle norme e le misure igieniche.

L'opuscolo si trova nel capitolo 6.8 «Preparazione alla pandemia» sulla piattaforma online.

Nessun esame pratico per il commercio al dettaglio

La procedura di qualificazione per la formazione professionale di base «Impiegato o Impiegata del commercio al dettaglio AFC» e «Assistente del commercio al dettaglio CFP» è diversa: la SEFRI ha deciso che nel 2020 non si terranno esami pratici finali di apprendistato. Ha quindi seguito la richiesta della FCS (Formazione nel Commercio al dettaglio in Svizzera). Questa decisione si applica a tutti i 28 settori di formazione e di esame nel commercio al dettaglio.

Claudia Vernocchi/sf

I panettieri-confettieri possono essere d'aiuto

Gli esperti ritengono che la situazione attuale possa portare a un aumento della violenza domestica a causa della diffusione del Coronavirus. La nostra categoria può svolgere un ruolo importante nell'organizzazione di aiuto alle vittime.

La Confederazione ha convocato una Task Force delle autorità competenti sotto la guida dell'Ufficio federale per l'uguaglianza fra donna e uomo (UFU). Sebbene il rischio di violenza domestica sia aumentato in seguito alla crisi del Coronavirus,

i Cantoni non registrano attualmente un aumento significativo delle segnalazioni ai servizi di assistenza alle vittime o alla polizia. Gli esperti temono che le vittime non denunciino i loro casi a causa della limitata libertà di movimento.

Un avviso ampiamente diffuso dovrebbe ora contribuire a porre rimedio a questa situazione: numerosi negozi a partire da questa settimana, affiggeranno un manifesto con i contatti principali per garantire che le vittime possano trovare rapida-

mente aiuto. L'Associazione svizzera dei mastri panettieri-confettieri (PCS), pharmaSuisse e l'Associazione dei farmacisti sostengono questo progetto informativo. La PCS richiama l'attenzione su questa campagna nella sua newsletter, su swissbaker.ch e su «panissimo».

L'iniziativa lanciata dalla Task Force è composta dagli uffici federali competenti (UFU, UFG, UFAS) e dalle Conferenze dei servizi cantonali competenti (SODK, CDDGP, CSVD). com/cv/sf

www.ebg.admin.ch

ebg

Premio nazionale del ramo

Rinvio dell'assegnazione della 9^a «Corona del Fornaio»

... ma nessun annullamento! A causa della crisi del Coronavirus, il 9° «Re dei fornai» rispettivamente la 9^a «Regina dei fornai» sarà incoronato/a solo l'anno prossimo. La cerimonia di premiazione si svolgerà in occasione del 3° «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» che si terrà durante la fiera FBKplus nel gennaio 2021.

La necessità aguzza l'ingegno, e in tempi di crisi si richiedono in particolare creatività, innovazione e flessibilità. «La giuria è convinta che anche nell'anno della crisi del Coronavirus vi saranno prestazioni settoriali degne di essere premiate», dichiara Nicole Emmenegger, Presidente della giuria. Ma ora non è il momento di festeggiare con una magnifica cerimonia di premiazione. L'assegnazione della 9^a «Corona del Fornaio» non sarà però annullata, bensì si svolgerà durante la fiera FBKplus (dal 16 al 19 gennaio 2021 a Berna, www.fbkplus.ch) in occasione del «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs». I dettagli riguardanti il 3° «Gran Prix», con cena e cerimonie di premiazione, seguiranno non appena sarà fissata la nuova data dell'evento (vedi pagina di «panissimo» n° 42).

Proroga del termine

Il termine per la nomina dei candidati alla 9^a «Corona del Fornaio» è prorogato fino all'autunno 2020 a causa della crisi del Coronavirus. Il termine per la presentazione delle candidature è attualmente al vaglio, così come tante altre scadenze in questo periodo straordinario. Il concetto dettagliato sarà presentato in via definitiva dall'Unione svizzera



dei fabbricanti di lievito verso metà giugno. «Il nostro auspicio è che il ramo della panetteria-confetteria artigianale possa ritornare alla normalità entro l'estate, anche se con nuovi parametri», afferma Urs Wel-lauer, Direttore della PCS.

Criteri di partecipazione

Inventiva, professionalità, talento e impegno straordinario: sono questi i criteri ricompensati dalla «Corona del Fornaio», dotata di un premio di

» **Candidatevi alla 9^a «Corona del fornaio»!**
Maggiori informazioni si possono trovare su: www.baeckerkrone.ch

15000 CHF. È la 9^a volta che l'Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri (PCS) e l'Unione svizzera dei fabbricanti di lievito (USFL) nomineranno un «Re o una Regina dei fornai» a cui consegneranno questo premio istituito dalla USFL. Il premio sarà assegnato a colui o colei che saprà distinguersi per le sue idee e le sue azioni in uno dei seguenti settori: socialità, economia, professione ed ecologia.

PCS/USFL

Annuncio



Start-up-partner



Suscitare emozioni



Inviare le ordinazioni con frasi di buon augurio o i migliori saluti.

«Il cliente di oggi è molto viziato», afferma la ricercatrice tedesca di tendenze alimentari Karin Tischler. Vuole essere emotivamente «coinvolto, i prodotti devono essere sexy». Il cliente deve essere ispirato. «Per convincerlo, il ristoratore deve persuadere!» Per l'esperta, non c'è niente di più emozionante della torta

della nonna. La ditta Kuchentratsch di Monaco di Baviera invia le sue torte, prodotte con grande attenzione per i dettagli, per posta con un bel saluto della nonna. Il bestseller del momento è la torta di carote della nonna Irmgard. «I pettegolezzi sulla torta colpiscono l'anima», dice Karin Tischler. cv/sf

Marketing-Freschezza



Richiesta la freschezza: insalate, frutta, ma anche succhi di frutta e frullati.

Il consumatore ha un bisogno permanente del marketing-freschezza. Secondo la ricercatrice tedesca di tendenze alimentari Karin Tischer, il cliente deve essere attirato attra-

verso questo mercato. Insalate, frutta, succhi e frullati salutari – in quest'ordine – vengono preferiti dai consumatori anche prima delle verdure. cv/sf

Consegna ovunque



Perché ordinare da casa quando ci sono altre possibilità?

Normalmente i clienti devono farsi consegnare gli alimenti ad un indirizzo specifico. Negli Stati Uniti, la catena di fast food Domino's offre la consegna della pizza nei parchi o in altri luoghi pubblici elencati

nell'app per smartphone dell'azienda.

McDonald's in Svezia fa un passo avanti. Ha progettato una coperta da picnic che dirige il servizio di consegna. com/gue/sf

Bubble Tea «italian Way»



La nuova bevanda di tendenza asiatica.

Il Bubble Tea dell'Asia è stato reinterpretato dall'italiano Nicola Fabbri. La base del tè nero trafilato a freddo, aromatizzato secondo il gusto, rimane la stessa. Fabbri ha sostituito le perle Tapioca con cubetti di

ghiaccio e come guarnizione viene utilizzata una ricotta finemente spumata. L'idea è stata scoperta dalla redazione di «Koca» alla fiera italiana Sigep di Rimini.

com/gue/sf