

PERLINE

CRISTINA CACCIA

Andare al Salone del Libro è un rito. Quasi un test di torinesità, da calcolare in percentuali - più presenze, più fette per cento - da esibire come quarti di nobiltà tutti nostrani. Basta anche un salto, giusto un libro comprato nel sacchetto sotto il braccio, uno sguardo a una conferenza in uno stand, una bibita comprata per salvare la gola dai 40 gradi che regnano all'interno del Lingotto, e guai a dirlo alla nuova zanzara coreana che se no ci prende casa.

Un rito, da sempre, che si inizia bambini, portati dai genitori a giocare nei punti dedicati, ad ascoltare storie, a sfogliare i millanta volumi di Geronimo Stilton o, appena un po' più grandi, i vari "Diari di una schiappa", ormai millanta anche quelli.

Si va bambini ed è fatta, il Salone entra dentro e può farsi "Fiera", cambiare direttore, tornare "Salone" - hai voglia a provarci, non ti liberi più, bisogna esserci. Poter dire "sì quest'anno ci sono andato di sabato, a metà giornata, di domenica mattina", va bene tutto: io c'ero.

Ma, bada bene, non è snobismo, voler apparire, o perché fa chic; piuttosto questione di rispetto e appartenenza, un vero legame solidale d'affetto; ci si va come non si mancherebbe mai un compleanno in famiglia.

Quest'anno poi, era impensabile saltare. Dopo la lontananza digitale del Covid, c'era necessità di presenza fisica, del toccare con mano, dell'immergersi nella folla festante. Il Salone del Libro 2021 è stato un atto d'amore ancora più forte del solito.—

©BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

CARTOLINE DEI LETTORI
"QUANDO SI DICE CURIOSITÀ..."

FOTOGRAFIA DI
Sofia Boetti



SOMMARIO

OBIETTIVO SU	4-5
OROSCOPO	6
POPJAZZ&CLUBBING	8-10
TEATRO	11-13
CLASSICA	14-16
CINEMA&TV	17-19
IN FAMIGLIA	21
APPUNTAMENTI	22-29
RUBRICHE	
LIBRI A KM 0	29
VICINI DA GUSTARE	25
AN PIEMONTE'S	27
MERCATINI	27
SOGGETTI AL VOLO	30
CATTIVE RAGAZZE	30
IL VECCHIETTO DEI MUPPET	30
SUL FILO DELLA MEMORIA	31
AGENDA DELLA SETTIMANA	32-34

DA NON PERDERE

Teatro
IL TARTUFO
DI CEDERNA

Da martedì 26 ottobre, per la stagione del Teatro Stabile torinese, al Gobetti una rivisitazione del "Tartufo" di Molière con protagonista Giuseppe Cederna. Nel cast Vanessa Gravina e Roberto Valerio, anche regista. PAG. 12



- **il 22** gran finale a View con Jorge Gutierrez, Tomm Moore e Giacchino
- **dal 22 al 25** la "Tre giorni per il giardino" al Castello di Masino
- **dal 22** "Grapes in Town" e "Portici divini": il vino protagonista in città
- **il 22 e il 23** Decaro e De Rossi inaugurano il Gobetti di San Mauro
- **sabato 23** il Regio in concerto al Lingotto con Brahms e Bruckner
- **domenica 24** nei giardini della Reggia di Venaria c'è il "Mercato del Re"
- **il 28 e il 29** Torinodanza chiude con Anne Teresa De Keersmaeker
- **dal 28** a Camera gli scatti irriverenti di Martin Parr sul mondo dello sport
- **dal 28** al via Paratissima all'ARTiglieria Con/temporary Art Center

torinosette

LASTAMPA

#1597

SUPPLEMENTO A CURA DI
CRISTINA CACCIA

REDAZIONE
Alma Toppino, vice (Appuntamenti, Cultura, Fuori Torino, Enogastronomia); Daniele Cavalla (Pop Jazz e Nightclubbing, Cinema e Tv); Elena Lisa (Teatro, Musica Classica, Danza).

HANNO COLLABORATO E SCRITTO SU QUESTO NUMERO

Rubriche: Luciana Littizzetto, Bruno Gambarotta, Giuseppe Culicchia, Tea (Simonetta Chierici Simonis), Vittorio Castellani aka Chef Kumalé, Gianni Oliva, Alessandra Montrucchio, Alessandro Perissinotto, Anna Berra, Albina Malerba

Obiettivo su: Leonardo Osella

Spettacoli: Paolo Ferrari, Christian Amadeo, Marco Basso,

Edoardo Fassio, Luca Indemini, Tiziana Longo, Monica Sicca, Franca Cassine, Leonardo Osella, Giorgio Gervasoni, Agnese Gazzera.

Appuntamenti: Monica Trigona, Jenny Dogliani, Angelo Mi-strangelo, Maurizio Maschio, Patrizia Vegliione, Loris Gherra, Giuliano Adaglio

TORINOSETTE
Chiuso in tipografia giovedì 21 ottobre 2021

PARADISO XXXIII
di e con **Elio Germano** e **Theo Teardo**
regia **Simone Ferrari** & **Lulu Helbæk**

ph. Fabrizio Cestari

29-30 ottobre ore 21.00

TEATRO DELLA CONCORDIA

VENARIA REALE (TO)

BIGLIETTI SU vivaticket.com

Piemonte dal Vivo

IL PIÙ GRANDE PALCOSCENICO DEL PIEMONTE

piemontedalvivo.it



RASSEGNE, INCONTRI, MOSTRE FRA CITTÀ E PROVINCIA



1. Un piatto raffinato dei grandi chef. 2. Massimo Bottura e la moglie Lara Gilmore. 3. I fratelli Albert e Ferran Adrià. 4. Ana Roš. 5. Arturo Brachetti. 6. Degustazioni a Portici Divini. 7. Il Combo a Porta Palazzo. 8. Illustrazione di Elisa Seitzinger. 9. Acciughe al verde in piola. 10. La fabbrica di Guido Gobino. 11. Christian Greco

UNA CUCINA "BUONISSIMA" DAL TOCCO PLURISTELLATO

GASTRO DAL 27 AL 31 OTTOBRE IN DIVERSI LUOGHI CENE, TALK E LABORATORI

MAURIZIO MASCHIO

I gotha della cucina europea si dà appuntamento a Torino, da mercoledì 27 a domenica 31 ottobre, per cinque giorni di convivialità a tavola dalla colazione all'after-dinner, incontri, degustazioni, laboratori, show e feste esclusive raccolti sotto l'insegna di "Buonissima". La kermesse, ideata dallo chef Matteo Baronetto e dai giornalisti Luca Iaccarino e Stefano Cavallito - che firmano la direzione artistica e gastronomica - è organizzata da Raggio Verde in tandem con IL - Idee Al Lavoro e Produzioni Fuoriviva e coinvolgerà alcuni dei luoghi simbolo della città: partendo dal basso, dal calore e dall'accoglienza di locande, piòle e osterie, per allargarsi ai migliori ristoranti e ai bistrot sino a location auliche come la Mole e Palazzo Madama. Al centro di tutto il cibo, trait d'union tra gusto, cultura e bellezza, per raccontare in maniera trasversale il grande patrimonio di sapori e prodotti del nostro territorio.

Inaugurazione al Museo Lavazza

La cerimonia di apertura ufficiale è in programma giovedì 28 alle 16 alla Nuvola Lavazza (via Bologna 32) con i saluti delle autorità - fra cui il nuovo sindaco Stefano Lo Russo - e dei direttori artistici, seguiti dal talk "Cos'è la creatività" di Massimo Bottura. Cosa significa innovare? Qual è il rapporto tra cibo, creatività e arte? Come si percorrono nuove strade? Sono alcune delle domande al centro dell'incontro con il super chef, fresco di riapertura - dopo il restyling - del ristorante Cavallino davanti allo storico stabilimento della Ferrari, a Maranello, nonché patron della celebre Osteria Francescana di Modena, tripla stella Michelin, premiata due volte come miglior ristorante al mondo dalla classifica "50

Best Restaurants". A seguire, alle 17,30, una giuria d'eccezione consegnerà la prima edizione del "Premio Bob Noto", assegnato ogni anno a un cuoco capace di incarnare uno dei tratti dell'eccellente personalità del grande fotografo culinario e gourmet, individuati dalla moglie Antonella Fassio (ingresso aperto al pubblico, previa prenotazione).

Gli ospiti e le cene evento

La sera di giovedì 28 Massimo Bottura sarà protagonista della prima delle due cene-evento, "Torino drift", in programma dalle 20 al Museo nazionale dell'Automobile (corso Unità d'Italia 40). Un menù di sei portate dedicate al mondo dei motori, da assaporare immersi tra gioielli a quattro ruote d'antan e vetture futuribili, accompagnati dal roboante videomapping di Andrea Bisconti, da oltre 10 anni alla guida del team di Immersive Media Studio con cui realizza contenuti digitali e installazioni fisiche per teatri, spazi urbani, showroom e ambienti di ogni genere. La sera successiva, venerdì 29 sempre dalle 20, ci si sposterà al Museo del Cinema, all'interno della Mole Antonelliana (via Montebello 20), per una cena-spettacolo dedicata a un maestro del cinema italiano: "Circo Fellini". Ai fornelli alcune fra le stelle più luminose nel firmamento della ristorazione italiana e internazionale: dall'impronta rivoluzionaria di Ferran Adrià che col suo El Bulli, in Costa Brava, ha scritto la storia della cucina contemporanea, al tocco del pasticciere Albert Adrià, che il 10 novembre aprirà a Parigi ADMO assieme ad Alain Ducasse, passando per le creazioni di una fuoriclasse come Ana Roš, titolare del ristorante Hisa Franko di Kobarid (Caporetto, l'unico 2 stelle Michelin in Slovenia) con cui si è aggiudicata il titolo di "Best Femal Chef", fino a due trisrellati del calibro di Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus a San

Cassiano, in Alto Adige, e Mauro Uliassi del ristorante Uliassi di Senigallia. A fare gli onori di casa Matteo Baronetto, executive chef stellato del ristorante Del Cambio, con un altro illustre torinese, l'attore e trasformista Arturo Brachetti, chiamato a dirigere in qualità di "maestro cerimoniere" una variopinta orchestra di musicisti, saltimbanchi e prestigiatori sulle note della Bandakadabra, che darà fiato alle musiche dell'immaginario felliniano. Ciascuna delle due serate al prezzo di 350 euro a persona.

Incontri e laboratori di degustazione

Tra gli incontri da non perdere giovedì 28 alle 18,30 a Eataly Lingotto la presentazione del progetto "Tortellante" di Massimo Bottura e sua moglie Lara Gilmore, che coinvolge nella produzione della pasta fresca giovani e adulti nello spettro autistico (ingresso gratuito su prenotazione). Lo store di via Fenoglietti 14 sarà sede anche dei due laboratori di degustazione in programma sabato 30: alle ore 10,30 "Il Parmigiano Reggiano, le varie stagionature" (costo 15 euro) e alle 11,30 "L'Olio Curioso - un menù dello chef Davide Zunino che fa dell'olio il vero protagonista" (25 euro). Da Combo (corso Regina Margherita 128), che tutte le sere dalle 18,30 ospiterà anche gli "Aperitivi Buonissimi" con dj-set e intrattenimento, sempre sabato 30 si terranno alle 11,30 il laboratorio "Champagne & Patanegra", alle 13 "Il risotto di Acquerello", alle 16 "Ostriche & Champagne" e alle 17 la "Verticale di Barolo La Rosa con Vini Fontanafredda", mentre Guido Gobino alle 10 e alle 11,30 proporrà la "Visita alla Fabbrica del cioccolato con degustazione", al prezzo di 25 euro. Tutte le prenotazioni per le cene, gli incontri e i laboratori si fanno sul sito <https://buonissimatorino.it>. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Palazzo Madama Grani d'autore in mostra

DAL 28 OTTOBRE ALL'1 NOVEMBRE

C'è anche una torinese, l'illustratrice e artista visiva Elisa Seitzinger, tra gli 11 protagonisti della mostra "Grani D'autore: dalla semina al raccolto del grano duro Barilla", organizzata da Barilla con il sostegno del Mipaaf e visitabile da giovedì 28 ottobre all'1 novembre a Palazzo Madama (piazza Castello) nell'ambito di "Buonissima". Dopo il successo della doppia esposizione milanese, alla Biblioteca degli Alberi e in Triennale, e dell'allestimento en plein air a Parma, il percorso espositivo curato da Maria Vittoria Baravelli arriva sotto la Mole per un viaggio esperienziale tra i valori della pasta fatta con Grano Duro Selezionato 100% italiano. Una mostra che racconta, attraverso il linguaggio artistico, il lavoro per la valorizzazione di una filiera agricola italiana di qualità. Punto di partenza è infatti l'innovativa visione riassunta nel "Manifesto del Grano Duro", prospetto per una pasta di qualità prodotta responsabilmente. Un percorso nel grano che disvela una alla volta tutte le 11 opere, che portano la firma oltreché di Elisa Seitzinger, di Irene Rinaldi, Giulia Conoscenti, Andrea Boatta, Celina Elmi, Emiliano Ponzi, Cristian Grossi, Ale Giorgini, Massimiliano di Lauro, Alex Baronciani e Francesco Poroli. Grazie alla realtà aumentata, le illustrazioni prendono vita diventando dinamiche e interattive e creano così un racconto che accoglie il pubblico e lo accompagna alla scoperta di valori quali sicurezza, condivisione, tradizione, innovazione, e ancora filiera e sostenibilità. Ingresso gratuito con green pass giovedì in orario 13-21, gli altri giorni dalle 10 alle 18. tour guidato on line su www.barilla.it/granidautore. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RASSEGNE, INCONTRI, MOSTRE FRA CITTÀ E PROVINCIA



Andar per piole tra acciughe e bagna cauda

GASTRO IL 27 UN EVENTO DIFFUSO

Nel cuore di ogni torinese c'è almeno una piole in cui si mangiano acciughe al verde e si beve un buon vino Barbera. Nasce da questa sentimentale premessa la prima edizione di "Piolissima", l'evento diffuso che mercoledì 27 dalle 20 coinvolgerà 13 locali fra trattorie, osterie e antiche piole unite da uno sfizioso quanto sabauda denominatore comune: il bagnetto verde come must irrinunciabile, accanto a piatti non per forza piemontesi, accompagnati da musica e intrattenimento "piole style" al prezzo fisso di 25 euro (bevande escluse). Da Barbagusto alla Trattoria dell'Amicizia, dai Du' Cesari alla Pescheria Gallina, l'elenco completo dei locali con i rispettivi menù e contatti per prenotare è disponibile on line. Format diverso per "Metti Torino a Cena", in cui 14 tra i più rinomati ristoranti cittadini, dal Cambio a Casa Vicina, da Spazio 7 a Condividere e Magorabin, da mercoledì 27 a sabato 30 ospiteranno colleghi e amici (anche non cuochi) ai fornelli, per realizzare una serie di inedite cene a quattro mani. Anche in questo caso il calendario e i contatti dei ristoranti sul sito www.buonissimatorino.it. M.MAS. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ANDAR PER SAGRE

Bollito a Montaldo Torinese

Sabato 23 e domenica 24 ottobre tornano i profumi della tradizionale Sagra del bollito a Montaldo Torinese. Protagonista sarà il Bollito Misto alla Piemontese, con carne che arriva esclusivamente da allevatori della zona: appuntamento negli spazi del Circolo Polisportivo Montaldese di via Marentino. Sette tagli di carne, di alta qualità, saranno serviti insieme ai "bagnetti": il menù è arricchito di cinque antipasti, cappelletti in brodo, bonèt, acqua e caffè. Costo 23 euro. Cena del sabato, pranzo e cena della domenica sono serviti a tavola. Prenotarsi 349 910 3036 - 340 158 4170.

Toma e polenta a Milanere di Almese

Domenica 24 nella frazione di Milanere di Almese si terrà la Fiera agricola-zootecnica, dell'artigianato e dei prodotti del territorio. Trionfano i re dell'autunno a tavola, dalle tome alle farine di polenta passando per i marroni e le paste di meliga. Alle 8,30 transumanza del bestiame con partenza da Villar Dora.

Il Marrone a San Giorio di Susa

Sabato 23 e domenica 24 edizione numero 31 per la Sagra del Marrone di San Giorio di Susa. Giorno clou domenica con, dalle 8, il mercato per le vie del paese e, dalle 15, la distribuzione di caldarroste. Quest'anno, causa Covid, non viene effettuato il servizio di ristorazione.

Bagna cauda e bollito a Giaveno

Domenica 24 ottobre 23ª edizione per "Bagna Cauda, Bollito Misto, Tortellini In Brodo" a Giaveno: distribuzione in piazza Mautino dalle 12. Le tre portate (insieme a formaggi della zona) si possono consumare sul posto, in una struttura coperta, o portare a casa da asporto. Prenotazioni 334/1244293.

Sagra del kiwi a Bibiana

Kiwi e non solo a Bibiana. Sabato 23 dalle 14 e per tutta la giornata di domenica 24 in piazza Vittorio Emanuele si tiene il mercato dei prodotti della terra e di quelli artigianali ed è allestita la bancarella dell'associazione "Friggi friggi" che serve le frittelle di mele. Per info 348-3367322 e 338-8274656. C.PR.

Dalla forchetta al cioccolato il cibo è cultura

ESPOSIZIONI E INCONTRI

Il programma culturale di "Buonissima" abbraccia la città intera, con mostre, laboratori, visite e talks rivolti a tutti i food lovers. Sul fronte mostre, da mercoledì 27 a domenica 31 ottobre nello spazio espositivo al secondo piano di Palazzo Carignano (via Accademia delle Scienze 5) arriva "NoTools_Fork1". L'allestimento fotografico curato da Davide Dutto, che si articola nei tre capitoli "Fork1", "Spoon2" e "Knife3", è composto da 40 stampe fine-art 70x100 dove l'interprete principale è la forchetta, con i suoi percorsi storici, tecnici, poetici, narrativi ed estetici capaci di raccontare in una chiave insolita storie di uomini e cibo (ingresso gratuito in orario 9-18). Accostamenti originali e inaspettati saranno al centro dei laboratori in programma da Eataly, Combo e alla fabbrica di cioccolato di Guido Gobino, mentre venerdì 29 a mezzogiorno nella sala conferenze del Museo Egizio (via Accademia delle Scienze 6) si terrà la conferenza "Il cibo nell'Antico Egitto" di Christian Greco, e direttore del Museo, per comprendere come il cibo nella civiltà egizia assicurasse la sopravvivenza dell'anima nell'aldilà (ingresso libero su prenotazione e diretta streaming). Già aperte inoltre le prenotazioni per i due workshop dedicati alla prima colazione, con visita al Museo Lavazza (via Bologna 32), sabato 30 e domenica 31 dalle 9,30, al costo di 25 euro. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ingresso con green pass o tampone h.48, prenotazioni su www.buonissimatorino.it. Info 345/28.05.355

Vendemmia a Torino e sotto i portici "divini"

DAL 22 OTTOBRE LE DUE GRANDI MANIFESTAZIONI DEDICATE AL VINO

GIULIANO ADAGLIO

Il Piemonte, storicamente, è terra di vini e d'autunno le manifestazioni enogastronomiche sul territorio si susseguono di settimana in settimana. Tra queste c'è "Vendemmia a Torino - Grapes in Town", nata per promuovere le eccellenze vitivinicole del Piemonte in location storiche del capoluogo. L'edizione 2021, in programma dal 22 ottobre al 7 novembre, sarà affiancata, come da tradizione, da "Portici Divini", che fino al 31 ottobre proporrà oltre 100 degustazioni in enoteche, ristoranti, caffè, pasticcerie e negozi della città.

Alla scoperta dei vini torinesi

L'evento sarà l'occasione per approfondire la conoscenza dei grandi vini prodotti in provincia di Torino, dall'Erba di Caluso al Freisa di Chieri, passando per il Carema e il Pinerolese Doux d'Henry, senza dimenticare i vitigni autoctoni della Valsusa, Avana e Becuét. Accanto alle degustazioni, nel weekend del 23 e 24 ottobre "Portici Divini" prevede un ricco programma culturale, con l'intervento di giornalisti, critici enogastronomici e produttori, protagonisti di una serie di tavole rotonde e approfondimenti nel quartier generale del festival, Palazzo Birago di Borgaro (via Carlo Alberto 16; info e prenotazioni: 011/01131115 - porticidivini@gmail.com). Per l'intero periodo di "Grapes in Town", nel lounge bar La Pista del Lingotto (via Nizza 270) saranno serviti aperitivi con vini piemontesi (prenotazione obbligatoria: 011/19173073), mentre il Ristorante Guarini (via Guarino Guarini 1/B) proporrà un menu speciale a base di funghi porcini, abbinati con i vini della cantina Lorenzo Negro; anche in questo caso è necessaria la prenotazione (011/0864960), così come al Ristorante Celestino (corso Italia

10, Piobesi; tel. 011/9650343 - 011/9657034), che ogni giorno suggerirà una selezione di vini piemontesi da abbinare ai piatti del menù alla carta. Durante la manifestazione sarà possibile degustare aperitivi a tema anche al Caffè Platti, in corso Vittorio Emanuele II 72, e a La Croisette di Gerla 1927, in corso Alcide De Gasperi 19/E.

Presentazioni, passeggiate e visite guidate

Il calendario di "Vendemmia a Torino" prevede decine di appuntamenti in città e non solo. Si comincia venerdì 22 ottobre alle 18 da Combo (corso Regina Margherita 128) con la presentazione del libro "Wine Marketing" di Susana Alonso, al quale seguirà una degustazione di vino e tapas (prenotazione obbligatoria: 392/3765139 - press@grapesintown.it). Sempre venerdì 22 ottobre - con replica martedì 26 e venerdì 29 ottobre - sarà possibile partecipare a una visita straordinaria alle Cucine Reali di Palazzo Reale (costo 20 euro; prenotazioni: www.coopculture.it). Da non perdere anche la visita esclusiva alle cantine del Ristorante Del Cambio (piazza Carignano 2), sabato 23 ottobre alle 16, con degustazione a scelta tra le etichette Contratto e Champagne (50 euro) e 3 Nebbioli (70 euro); prenotazioni: 011/3018888; incentive@promoturviaggi.it. Chi desidera un contatto diretto con la natura può partecipare a una delle passeggiate tra i filari del Roero organizzate dall'azienda vinicola Carlo Montà (Borgata Caretta 3, Montà; prenotazioni: 338/2264844; 329/3797414) o visitare la "Vigna della Regina", in strada Santa Margherita 79 a Torino: uno dei vigneti urbani più importanti d'Italia (prenotazioni: 011/8195035). Il programma completo della manifestazione è consultabile sul sito www.grapesintown.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Libri e arte contemporanea sulla tavola

GASTRO DAL 26 DA QUBÌ

C'è per tutti i gusti, nel programma dell'associazione culturale Qubì. Presentazioni di libri, incontri su cibo e salute, chiacchierate sull'arte contemporanea, nella sede di via Parma 75. Martedì 26 alle 19, si parla di Borgo Rossini con Paolo Morelli e Rocco Pinto, che dialogano sull'ultima edizione aggiornata di "Borgo Rossini Stories", da loro curata. Al termine si può cenare in associazione al costo di 22 euro. Mercoledì 27, alle 18, è ospite Ingrid Seyman, con il suo "La piccola conformista", Sellerio. Le presentazioni sono organizzate insieme alla libreria Il Ponte sulla Dora. Un secondo ciclo di appuntamenti è dedicato a "La salute vien mangiando", a cura di Milena Ribotto, medico che ha lavorato molti anni in Africa e Asia. L'obiettivo è fornire una migliore conoscenza delle proprietà degli alimenti per la salute. Ogni conferenza ha inizio dopo una cena, a cura di Qubì, alle 20, al costo di 22 euro. Si parte mercoledì 27, con le verdure di mare, antinfiammatorio naturale. Segue il 17 novembre, "Bagnacauda detox, purifichiamoci con la natura", e il 1 dicembre, con i fermentati, benefici per la salute. Un'ultima serie di simposi è focalizzato sull'arte contemporanea, dal titolo "Torino. L'arte che palpita", con la giornalista e storica dell'arte Carla Testore, in collaborazione con Autismo e Società Onlus. Inizio alle 19,30, con cena, al costo di 30 euro. Giovedì 28, "Orientarsi contemporaneamente" sugli eventidell'arte a novembre. Due incontri sono poi dedicati alla storia e agli artisti di Luci d'Artista, il 18 novembre e il 2 dicembre. Per ogni evento occorre prenotare al 350/0543432, info@qubitorino.it. L.G.H. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA