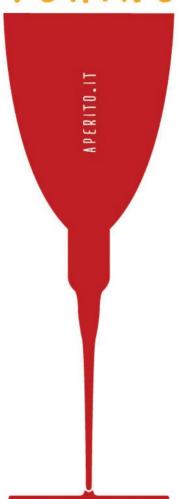
# APERITÔ IL RITO DELL'APERITIVO TORINO



21 | 24 GIUGNO 2012

PIAZZA VITTORIO VENETO



#### Apprità à un avanta promosso da





#### Con il autencinio di







#### In collaborazione cor



















#### ponsor





















#### Special guest









#### Partner tecnici







#### Media partne





# APERITIVO IN PIAZZA

#### Piazza Vittorio Veneto Tutti i giorni

I locali di Piazza Vittorio Veneto vi aspettano con le cocktail station firmate Bar in Progress per un percorso di aperitivi a tema tra drink e stuzzichini!



ABSINTHE 21   Cocktail a base di Assenzio
BLANCO   Martini Royale
CAFFÈ ANTONELLI   Cocktail classici
CAFFÈ ELENA   Vino Deltetto
CAFFÈ VITTORIO VENETO   Cocktail classici
CLOROPHILLA   Spritz Hugo
FLORA   Bollicine
JUST   Spritz
LAB   Cocktail alla frutta
LOBELIX   Cocktail pestati
POP'S   Birra
<b>SOHO</b>   Birra
ABSINTHE 21 EINICO ANTO ELLI & Clorophilla

















I cocktail possono essere serviti in versione alcolica e analcolica







# SPECIALE MARTINI ROYALE

#### Piazza Vittorio Veneto

Giovedì e Venerdì | Ore 12.00/23.00 Sabato e Domenica | Ore 11.00/23.00

Lo storico marchio torinese Martini & Rossi celebra l'aperitivo con Martini Royale!

Presso lo spazio Martini in Piazza Vittorio Veneto è possibile vestire i panni di un barman/barlady cimentandosi nella preparazione del cocktail più fresco e frizzante dell'estate, facendosi immortalare in uno scatto davvero Royale!

Tutte le foto saranno pubblicate sul sito di Aperitò e su facebook.com/Martini



ROYALE

# TRAMEZZINO

Partenza/Arrivo Piazza Castello (fronte Teatro Regio)

Giovedì 21 Giugno | Ore 19.00 | Ore 19.30 Venerdì 22 Giugno | Ore 19.00 | Ore 19.30 Sabato 23 Giugno | Ore 19.00

In esclusiva per Aperitò, un aperitivo unico per omaggiare alcuni dei simboli della città di Torino!



A bordo dell'originale tram ristorante potete ammirare le bellezze della città e sorseggiare un fresco Martini Royale accompagnato da stuzzicanti tramezzini dello storico Caffè Mulassano, inventore dell'originale tramezzino.







Prezzo a persona 10,00 euro | Tour di 30 minuti Prenotazione obbligatoria T+39 011 5764733/750







# DEGUSTAZIONI GUIDATE

#### Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Tutti i giorni

Degustazioni guidate per assaggiare i migliori prodotti da aperitivo.

#### Giovedì 21 Giugno

Ore 14.00 > Giulio Cocchi

Ore 15.15 > Azienda Agricola Deltetto

Ore 16.30 > Fratelli Beretta dal 1812

Ore 17.45 > AperitAge

Ore 20.15 > Martini Selection

Ore 21.30 > Spritz Hugo by Zadi Drinks

Ore 21.30 > Champagne Laurent-Perrier





#### Venerdì 22 Giugno

Ore 12.00 > Giulio Cocchi

Ore 14.00 > Pestati Analcolici

Ore 15.15 > Azienda Agricola Deltetto

Ore 16.30 > Fratelli Beretta dal 1812

Ore 17.45 > Spritz Hugo by Zadi Drinks

Ore 20.15 > Martini Selection





#### Sabato 23 Giugno

Ore 10.45 > Pestati Analcolici

Ore 12.00 > Giulio Cocchi

Ore 14.00 > Spritz Hugo by Zadi Drinks
Ore 15.15 > Birra Green's | Gluten Free

Ore 15.15 > Birra Green's | Gluten Free

Ore 16.30 > Fratelli Beretta dal 1812

Ore 17.45 > Azienda Agricola Deltetto

Ore 20.15 > L'aperitivo dai ritmi Slow... Food







#### Domenica 24 Giugno

Ore 10.45 > Pestati Analcolici

Ore 12.00 > Spritz Hugo by Zadi Drinks

Ore 14.00 > Birra Green's | Gluten Free

Ore 15.15 > Azienda Agricola Deltetto

Ore 16.30 > Fratelli Beretta dal 1812

Ore 17.45 > Giulio Cocchi

Ore 20.15 > Martini Selection

Ore 20.15 > L'aperitivo dai ritmi Slow... Food

Ore 21.30 > AperitAge







Le degustazioni sono gratuite e riservate ad un pubblico adulto, tranne dove diversamente specificato. Bevi responsabilmente.

Prenotazione obbligatoria T+39 331 5008600







# DEGUSTAZIONI GUIDATE

#### Giulio Cocchi a cura di Aibes

Viaggio nel mondo di Giulio Cocchi, la cantina-boutique della tradizione astigiana spumantistica e liquoristica.

#### Azienda Agricola Deltetto a cura di Aibes

Alla scoperta della produzione di bollicine Deltetto ottenute con il metodo classico "champenoise".

#### Fratelli Beretta dal 1812

200 anni di storia e di sapore nelle proposte uniche e sfiziose dei Salamini e dei MiniMini, in diverse varianti di sapore tutte da scoprire!

#### AperitAge a cura di Aibes

I più famosi cocktail classici selezionati per voi. Per riassaporare i drink che hanno fatto la storia dell'aperitivo preparati secondo le ricette più antiche.

#### Martini Selection

Dall'Americano by Martini al fresco Martini Royale, un viaggio nel gusto dei migliori cocktail dell'azienda torinese.

#### Spritz Hugo by Zadi Drinks a cura di Aibes

Dall'Alto-Adige il vino spumante, lo sciroppo di fior di sambuco, le foglie di menta e la soda si mescolano in modo sublime per creare Hugo.

#### Champagne Laurent-Perrier a cura di Aibes

La Maison Laurent-Perrier compie 200 anni e offre una raffinata degustazione dei suoi prodotti: Brut e Cuvée Rosé.

#### Pestati Analcolici a cura di Aibes

Spazio all'emporio del gusto a 360° alcool free... zucchero di canna, lime, frutta, colori e sapori freschi per un mondo aperto a tutti, anche agli under 18.

#### Birra Green's | Gluten Free

La prima vera birra artigianale senza glutine prodotta con malto d'orzo in cinque varianti uniche al mondo. Buona birra a tutti, non solo ai celiaci!

#### L'aperitivo dai ritmi Slow... Food

Dai segreti del Vermouth fino alle verdure a km 0 passando per la ciliegia di Pecetto: due appuntamenti firmati Slow Food con i cocktail raccontati e preparati da Michele Di Carlo. Con la partecipazione di Agricoopecetto.

## **APERIBLOGGER**

#### Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Tutti i giorni | Ore 17.45

Le AperiBlogger raccontano al pubblico e agli utenti del web 2.0 le fasi salienti delle degustazioni, attraverso foto e commenti postati live su facebook e twitter.

#### Ecco le protagoniste di questo spazio:

- 21 Giugno > Ambra Orazi di gattoghiotto.blogspot.com
- 22 Giugno > Laura Depalma di pentoledicristallo.com
- 23 Giugno > Valentina Barone e Giovanni Alessandria di cucinaecantina.net
- 24 Giugno > Francesca Pazienza di traccedicibo.com
- 24 Giugno > Alessia Arlone di giallozafferano.it/timoemaggiorana







# LABORATORI

#### Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Tutti i giorni

Sessioni didattiche per imparare a realizzare il proprio cocktail e gli stuzzichini più alla moda secondo l'arte del vero bartender!

#### Giovedì 21 Giugno

Ore 14.00 > Aperitivo Analcolico

Ore 15.15 > I segreti dello Spritz

Ore 16.30 > Appetizer@Home

Ore 17.45 > Martini Homemade

Ore 20.15 > Lavoriamo con i pestelli



#### Venerdì 22 Giugno

Ore 12.00 > Appetizer@Home

Ore 14.00 > Aperitivo Analcolico

Ore 15.15 > I segreti dello Spritz

Ore 16.30 > Lavoriamo con i pestelli

Ore 17.45 > Martini Homemade

Ore 20.15 > Vermouth Giulio Cocchi



#### Sabato 23 Giugno

Ore 10.45 > Appetizer@Home

Ore 12.00 > AperitAge

Ore 14.00 > Aperitivo Analcolico

Ore 15.15 > A scuola di Flair

Ore 16.30 > Lavoriamo con i pestelli

Ore 17.45 > Martini Homemade

Ore 20.15 > Vermouth Giulio Cocchi



# Riunione

#### Domenica 24 Giugno

Ore 10.45 > Appetizer@Home

Ore 12.00 > AperitAge

Ore 14.00 > Aperitivo Analcolico

Ore 15.15 > I segreti dello Spritz

Ore 16.30 > Lavoriamo con i pestelli

Ore 17.45 > Martini Homemade

Ore 21.30 > Cocktail Ufficiale Aperitò

Così Com'è



I laboratori sono gratuiti e **riservati ad un pubblico adulto**, tranne dove diversamente specificato. **Bevi responsabilmente**.

Prenotazione obbligatoria T +39 331 5008600







# LABORATORI

#### Aperitivo Analcolico a cura di Aibes

Matti per la frutta? Un laboratorio alcool free per scoprire tutto il gusto ed i segreti degli aperitivi analcolici più conosciuti e non solo.

Laboratorio aperto anche agli under 18.

#### I segreti dello Spritz a cura di Aibes

Tutti pazzi per lo Spritz? Sono in pochi a conoscere la storia ed i trucchi del perfetto Spritz. Un laboratorio per svelare tutti i segreti dell'aperitivo più in voga degli ultimi anni.

Appetizer@Home a cura di Così Com'è e Riunione Industrie Alimentari Divertitevi a scoprire i segreti per preparare il giusto buffet da aperitivo! A rendere l'esperienza unica i pomodori di alta qualità della linea Così Com'è e le specialità ittiche Riunione Industrie Alimentari.

#### Martini Homemade

Cimentati nella realizzazione dei migliori cocktail della storica azienda torinese grazie alla guida esperta dei barman Martini!

#### Lavoriamo con i pestelli a cura di Aibes

I pestelli sono lo strumento fondamentale per la preparazione dei cocktail pestati come il mojito, la caipirinha e tanti altri drink dal sapore tropicale tutti da scoprire ed imparare.

#### Vermouth Giulio Cocchi a cura di Aibes

Scopri come realizzare raffinati cocktail utilizzando lo Storico Vermouth di Torino Giulio Cocchi.

#### AperitAge a cura di Aibes

Un appuntamento vintage in cui esperti raccontano i drink che, nel corso degli anni, hanno dettato le tendenze in tema di aperitivo per rivivere i sapori ed i colori del passato.

#### Cocktail Ufficiale Aperitò a cura di Aibes

Aperitò celebra la sua prima edizione con l'ideazione di un cocktail che omaggia il primo evento dedicato al rito dell'aperitivo.

# A SCUOLA DI FLAIR

Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Sabato 23 Giugno | Ore 15.15

Prima rompere pile di bicchieri e poi diventare campioni del mondo? Provateci anche voi a partecipare alla lezione più acrobatica di Aperitò! Bruno Vanzan, famoso bartender, è protagonista di una lezione di flair: potete sfidare la forza di gravità cimentandovi in lanci acrobatici da veri professionisti!







# TORINO SETTE ALLE SETTE

Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Tutti i giorni | Ore 19.00

TORINO**sette** 

presenta l'aperitivo letterario

-- Giovedì 21 Giugno ------

**Star Cocktails** 

di **Oliver Hamilton** rappresentato da **Maurizio Zoja**Dalai Editore | Modera Daniele Cavalla

----- Venerdì 22 Giugno -----

Cocktail & Storia
di Luca Infantino

Cerebro Editore | Modera Alessandro Felis

----- Sabato 23 Giugno

Fornelli in Rete, la cucina italiana dei foodblogger a cura di Francesca Martinengo Edizioni Malvarosa | Modera Cosimo Torlo

Domenica 24 Giugno

**Bar Gourmet** 

di **Gianni Avolio** e **Michele Tamburino** Edizioni Malvarosa | Modera Fabrizio Vespa





Dalai editore

Gli appuntamenti sono accompagnati dall'aperitivo firmato Rabarbaro Zucca, già legato al mondo della narrativa attraverso il recente contest letterario Premio Zucca, che ne sottolinea lo Spirito Noir.











# APERICENA CON DELITTO

#### Piazza Vittorio Veneto | Caffè Elena Tutti i giorni | Ore 20.00

L'originale iniziativa in giallo proposta da Caffè Elena in collaborazione con la compagnia teatrale Invito a Cena con Delitto l'Originale, per un aperitivo insolito che mette alla prova le vostre doti investigative. Ad accompagnare l'apericena i Vini dell'azienda piemontese Deltetto che ogni sera premierà con uno speciale omaggio coloro che si sono dimostrati i migliori detective.





Prezzo a persona 20,00 euro Prenotazione T +39 011 836528 | M +39 339 1853522

# APFRITOUR

Partenza/Arrivo Piazza Vittorio Veneto Giovedì e Venerdì | Ore 12.00/23.00 Sabato e Domenica | Ore 11.00/23.00

Un fantastico Tour a bordo di un originale ape calessino per un aperitivo anni '50 firmato Macario offerto da una bellissima Pin Up.



Tour gratuito











# ICE DREAM TEAM

#### Piazza Vittorio Veneto Giovedì 21 Giugno | Ore 19.00

Luce, trasparenza, suggestione. Cubetto realizza una spettacolare scultura in ghiaccio che riproduce il simbolo per eccellenza della città di Torino: la Mole Antonelliana.





# VERMOUTH COMPETITION

Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Venerdì 22 Giugno | Ore 21.30

I migliori bartender si sfidano in una gara all'ultimo tumbler per realizzare il Cocktail Ufficiale della prima edizione di Aperitò che avrà come ingrediente principale lo storico Vermouth!

A proclamare il vincitore una speciale giuria, appositamente selezionata, presieduta dagli esperti di **Aibes**.









# APERITIVO DA CAPOGIRO

Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Sabato 23 Giugno | Ore 21.30

Bruno Vanzan, uno dei bartender più famosi al mondo, si esibisce in uno show acrobatico tra lanci di bottiglie e bicchieri al ritmo di musica!





# APFRITIVO A LUMF DI LANTERNA

Piazza Vittorio Veneto | Stand Mondovicino Sabato 23 Giugno | Ore 22.30

Aspettando la festa patronale di San Giovanni, Aperitò vi invita per lanciare 200 lanterne colorate che trasformeranno il cielo della notte di Torino in uno scenario unico ed emozionante. Ad accompagnare la serata il coloratissimo Cocktail Mondovicino!





Partecipazione libera fino ad esaurimento lanterne Registrazione obbligatoria T +39 331 5008600







# **APERILONGA**

#### Quadrilatero Romano Tutti i giorni | Dalle ore 19.00

Non solo Piazza Vittorio Veneto, ma anche le vie del Quadrilatero Romano sono coinvolte in una iniziativa unica, originale e tutta da bere!

L'Aperilonga è un percorso itinerante che vi permette di assaggiare e condividere i più gustosi e diversi aperitivi torinesi. Acquistando lo speciale ticket a soli 18,00 euro potete degustare 3 aperitivi diversi presso i seguenti locali del Quadrilatero Romano.



#### I LOCALI



	AL TAGLIERE
	Via Corte d'Appello 6   T +39 011 4369551
	BOLGHERI + TORINO
	Via Bellezia 31   T +39 011 7653083
	JUDAFIRE MUSIC CAFÈ
	Via San Domenico 12   T +39 011 5785902
	KM 5
	Via San Domenico 14   T +39 011 4310032
	LAS ROSAS
	Via Bellezia 15   T +39 011 5213907
	LE BOURREAU BOURRÉ
	Via Bellezia 33   T +39 388 1458606
	LOBELIX CAFÈ
	2.25
San Sanca	Via San Domenico 7   T +39 338 1670893
	Via Conte Verde 7   T +39 011 4369174
	PASTIS
	zza Emanuele Filiberto 9   T +39 011 5211085
	SHORE
Pia	zza Emanuele Filiberto 10   T +39 011 4363495
	SIBIRIAKI
	Via Bellezia 8/G   T+39 011 4360738

Ticket in vendita presso Piazza Vittorio Veneto e Quadrilatero Romano







# APERIMARCHE: REGIONE OSPITE 2012

#### Piazza Vittorio Veneto

Giovedì e Venerdì | Ore 12.00/23.00 Sabato e Domenica | Ore 11.00/23.00

La Regione Marche vi propone gustosi assaggi fingerfood perfetti per l'ora dell'aperitivo dedicati ai prodotti tipici della Città di Ascoli Piceno e di San Benedetto del Tronto, che vedono protagoniste le Olive Ascolane ed il Pesce Azzurro dell'Adriatico.







Ad accompagnare le ricette marchigiane i vini presenti nell'Enoteca firmata dall' Istituto Marchigiano di Tutela Vini.



Non perdete la gustosa offerta per il vostro aperitivo

1 Assaggio Terra + Bicchiere di Vino = 8,00 euro

1 Assaggio Mare + Bicchiere di Vino = 8,00 euro

1 Piatto Misto Terra e Mare + Bicchiere Vino = 12,00 euro











# CLICK & CINI

#### Piazza Vittorio Veneto | Polo Didattico Tutti i giorni | Ore 19.00

Un corso per appassionati di fotografia curato dalla Società Fotografica Subalpina e firmato da Strongbow Gold per immortalare le bellezze artistiche di Torino nella Golden Hour del tramonto.









Ad accompagnare le lezioni, il nuovo sidro di mele frizzante e rinfrescante **Strongbow Gold**!

Le migliori immagini scattate saranno pubblicate sulla Facebook fan page di Strongbow Gold.

Click & Cin potrà essere vissuto anche grazie ad un live blog in diretta, firmato Strongbow Gold, su Twitter e Instagram.



Ingresso Libero
Prenotazione obbligatoria T +39 331 5008600









# UN APERITIVO A TORINO

#### Piazza Vittorio Veneto Tutti i giorni

Percorso espositivo allestito in piazza dove sono protagonisti i locali della città di Torino che, attraverso gli inediti scatti dei fotografi della Federazione Italiana Associazioni Fotografiche, raccontano le tendenze del rito dell'aperitivo torinese.

#### In collaborazione con



























# PILLOLE D'APERITIVO

#### IL VERMOUTH

Il Vermouth nacque nel 1786 in Piazza Castello per idea di Antonio Benedetto Carpano, un distillatore torinese. Nel giro di pochissimi anni diventò il simbolo per antonomasia di Torino, dando avvio allo storico rituale dell'aperitivo torinese. Scelse di chiamare la sua invenzione "Vermouth", in tedesco pianta di assenzio, per omaggiare Goethe, il suo poeta preferito. La funzione della bevanda, a base di vino e infuso di erbe e spezie, era quella di stimolare l'appetito.



# IL NEGRONI



chiese al barman Fosco Scarselli. dell'aristocratico Caffè Casoni di Firenze, di "irrobustire" con una spruzzatina di Gin il suo Americano (bitter, vermouth e soda) in onore degli ultimi viaggi londinesi. Il Conte iniziò a ordinare il suo cocktail come "il solito" mentre gli altri clienti del Caffè, incuriositi da questa bevanda, chiedevano al barista <<un Americano alla maniera del Conte Negroni>>. Quando il Conte Negroni chiese a Scarselli come avrebbe potuto chiamare il cocktail, lui rispose: <<li>lo lo chiamerei "Negroni", dedicato a Lei, signor Conte, che è stato il primo a berlo>>.

Nel 1920 il Conte Camillo Negroni

## LO SPRITZ

Le origini dello Spritz sono ignote, tuttavia sembra che la sua diffusione fu dovuta ai soldati austriaci negli anni '20, durante il periodo della dominazione Asburgica in Veneto. Per stemperare l'elevata gradazione alcolica dei vini veneti, i soldati usavano allungarli con il Seltz. L'acqua di Seltz usata per la preparazione di molti, cocktail è un'acqua fortemente gassata, il cui nome deriva da Selters: una località tedesca da cui proviene un'acqua minerale ricca di anidride carbonica. Spritz dovrebbe derivare dal verbo tedesco "spritzen", che significa "spruzzare", il gesto appunto di allungare il vino con l'acqua.



# PILLOLE D'APERITIVO



### IL MOJITO

Nel 1931 il Rum Bacardi, creato dal catalano Don Facundo Bacardi nel 1863, venne citato tra gli ingredienti della prima ricetta ufficiale del Mojito. L'origine della bevanda è cubana e il primo esecutore conosciuto sarebbe Attilio De La Fuente, un famoso barman che gestiva il bar Bodeguita del Medio a L'Avana. Si racconta che costui amasse tanto il suo lavoro da mescolare i cocktail fino a stancarsi. Fu però Ernest Hemingway a rendere famoso il cocktail in quanto era solito berlo in questo storico locale di Cuba. Una sua celebre affermazione: «Mi Daiquiri en el Floridita y un Mojito a la Bodeguida».

### IL MARGARITA

Tante sono le leggende che narrano la nascita del Margarita perché molti sono i soggetti che si contendono la creazione di questo cocktail.

Una leggenda narra che Carlos Herrera nel 1947, proprietario del Rancho La Gloria a Tijuana in Messico, creò una miscela liscia e salata che chiamò "Margarita" in onore di una showgirl che si faceva chiamare Marjorie King. Marjorie si narra fosse allergica ai liquori, tranne che alla tequila, ma non amava berla col sale e limone, così Herrera inventò la bevanda per lei. Un'altra leggenda sostiene che venne creato casualmente da una donna, Margaret Sames, che nel 1948 organizzò una festa nella sua casa ad Acapulco e mescolando diversi ingredienti creò il Margarita.



# DRIAN SAR

# IL BELLINI

Nel 1948 in occasione della mostra veneziana dedicata al pittore rinascimentale Giovanni Bellini, il proprietario dell'Harry's Bar, Giuseppe Cipriani esperto barman, inventò il Bellini unendo Prosecco di Conegliano al succo di pesche bianche. Per molti anni il Bellini fu servito solo durante la stagione delle pesche. Il cocktail venne chiamato così perché il suo colore rosato ricordò a Cipriani il colore della toga di un santo in un dipinto del pittore Giovanni Bellini.

# A SPASSO PER TORINO

Uffici del Turismo | Call Center +39 011 535181 Info > www.turismotorino.org Prenotazioni > www.turismotorino.org/it/shop\_online



#### **Bus City Sightseeing Torino**

Lo speciale Bus propone itinerari turistici alla scoperta dei luoghi storici e dal fascino inesplorato per scoprire tutti i volti della città.

Tour Torino Classica: Torino Centro, Museo Nazionale del Cinema, Museo Egizio, Residenze Reali fino alla collina che si affaccia sul Po con il Parco del Valentino e il Borgo e Rocca Medievale.

Tour Torino Inedito: Le Officine Grandi Riparazioni riqualificate a spazio espositivo, il rinnovato Museo dell'Automobile, il Lingotto con la Pinacoteca Giovanni e Marella Agnelli, Eataly, le infrastrutture realizzate durante le Olimpiadi Invernali 2006 e le fondazioni d'arte contemporanea.



#### **Torino & Piemonte Card**

Lo speciale pass valido per un adulto e un bambino sotto i 12 anni che permette di entrare gratuitamente in oltre 180 siti culturali di Torino e Piemonte, di utilizzare i trasporti turistici di Torino (compresi ascensore panoramico della Mole Antonelliana, Cremagliera Sassi-Superga, Navigazione sul fiume Po, navette turistiche), treno da/per Torino -Aeroporto Internazionale di Torino.

Inoltre, riduzioni sui biglietti del City Sightseeing Torino, agevolazioni su visite guidate, attività sportive, eventi e spettacoli in tutta la regione.







Scopri il lato SUPER CREMOSO di Aperitò con



Vieni a trovarci all'ora dell'aperitivo nei locali di **Piazza Vittorio Veneto:** potrai gustare 3 sfiziose ricette con un irresistibile **cuore cremoso!** 







## CREMOSITÀ INCONFONDIBILE.



Sottilette® le Cremose, le uniche fette con un ripieno di latticino morbido e delicato, ideali per farcire le tue ricette.

# OLIVIA S MARINO

# L'Aperisfizio® è all'ombra della Mole!

Ti aspettiamo in P.zza Vittorio Veneto per assaporare i prodotti de La Bottega di Olivia & Marino e i migliori sapori del Piemonte!



www.oliviaemarino.it