

### Il punto sul tesseramento

DI ALESSANDRO SCHENA (Responsabile del Tesseramento)

A quasi un anno dall'insediamento del nuovo Comitato di Condotta ci pare doveroso fare il punto della situazione su un tema che è vitale per capire l'andamento di una Condotta e che porta, gioco forza, a più ampie riflessioni. Cominciamo dai dati: la Condotta di Firenze ha avuto nel passato un numero di tesserati che ha superato anche le mille unità. Da quel massimo storico di circa 10 anni fa il numero di soci è progressivamente diminuito, toccando proprio a marzo 2010 il suo minimo: circa 270 soci. Già dal mese di aprile, però, questo andamento ha invertito la sua tendenza e il numero di soci è andato costantemente ad aumentare, fino ad arrivare a dicembre 2010 a circa 380 soci. L'incremento di oltre 100 soci in poco più di 6 mesi ci ha piacevolmente colpito, anche se lo speravamo fortemente! Questo risultato ci ha portato a classificarci tra le prime condotte in Italia nella gara del tesseramento indetta, a livello nazionale, da Slow Food Italia (quarti nella categoria "Condotte che crescono" e settimi nella categoria socio Slow Food iscritto con le c.d. "veline", durante gite, eventi, corsi). Tutto questo merita secondo noi un'analisi più approfondita che vogliamo condividere con i soci e che in parte è già stata avviata anche sulla base dei dati emersi dal questionario di gradimento sottoposto ai soci ad inizio anno. Ritengo che questo successo sia dovuto a diversi fattori: il principale è costituito sicuramente dall'impegno profuso dai membri del Comitato di Condotta che, in modo organico, hanno saputo portare avanti vecchi e nuovi progetti. Proprio riferendosi ai nuovi progetti e alle nuove tipologie di eventi, come per esempio le "Lezioni in Condotta", le "Gite Slow", le "Cene" con il coinvolgimento dei produttori e dei presidi, vorrei porre l'accento sull'idea che ci è venuta fin dall'inizio del nostro mandato, nel giugno 2010: quella di condividere le scelte sulla gestione della condotta con un numero più ampio di persone, creando un Comitato di Condotta "allargato". I soci che ne fanno parte hanno contribuito con idee, frutto delle proprie competenze e professionalità, e con l'offerta di una parte del loro tempo per lo svolgimento delle molteplici attività in cui è coinvolta la Condotta. Un altro aspetto importante è stato quello di aprirsi verso quella rete di contatti auspicata nel nostro documento programmatico. La rete che stiamo cercando di creare coinvolge enti locali, associazioni, il mondo della ricerca (università e CNR), le scuole, comprese anche quelle per stranieri, gli operatori del settore "Wine & Food" (dovrei dire anche Beer visto il successo delle varie iniziative!), e, non ultime per importanza, le altre Condotte sia del territorio Toscano che di altre regioni. Detto questo, mi sento di lanciare ancora una volta un appello. Abbiamo bisogno di tutti Voi, che condividete i valori di Slow Food, per portare avanti i principi che animano la nostra Associazione: i giovani per le loro idee, i pensionati per la loro esperienza e disponibilità di tempo e tutti coloro che possono e desiderano mettere a disposizione la loro passione e le loro competenze. Grazie a tutti a nome di Slow Food Firenze!

### cena giapponese di raccolta fondi

**lunedì 16 maggio, ore 20:30 - Ristorante Momoyama, Borgo San Frediano, 10 (FI)** Cena di raccolta fondi per Slow Food Giappone. Costo: 40€ per i soci, 46€ non soci (i proventi, spese vive escluse, saranno destinati alla raccolta fondi). Posti: max. 50. Menu: miso soup, riso saltato con salmone e asparagi, spicy tako rolls (polpo piccante) e maki misti (tonno, salmone, cetriolo, avocado), snow white tempura rolls (gamberi e formaggio cremoso), dragon tempura rolls (salmone affumicato e formaggio cremoso), torikara (pollo marinato e fritto), gelato al tè verde, tè sencha, acqua, caffè. Prenotazioni, entro il 12 maggio, al 055 291840. Maggiori informazioni sul sito: [www.slowfoodfirenze.it](http://www.slowfoodfirenze.it)

### CALENDARIO EVENTI E INIZIATIVE DELLA CONDotta



**domenica 1 maggio: Festa del Lavoro** ore 10:00-16:00 in Piazza della Repubblica, Firenze. "Il cibo è anche lavoro, il lavoro è anche cibo" saremo presenti con un banchino informativo alla manifestazione cittadina: veniteci a trovare, scambieremo due chiacchiere su Slow Food e Terra Madre, su un cibo Giusto, Pulito e Buono, sui progetti e sulle realizzazioni dell'Associazione e della Condotta di Firenze.



**martedì 3 maggio: 1ª Lezione in Condotta: Cercare e mangiare erbe** ore 21:00 presso l'Antico ospedale del Bigallo. Franco Lodini farà una breve introduzione alla raccolta delle erbe più comuni dei nostri campi, al loro riconoscimento e a come si usano in cucina.

**sabato 7 maggio: 2ª Lezione in Condotta: Cercare e mangiare erbe** ore 14:00 cercheremo insieme le erbe da mangiare nel giardino del Bigallo e nei campi vicini, seguirà una cena spiegata e preparata dalla nostra cuoca con le vostre erbe (tranquilli, nel caso siate imbranati e non se ne trovino abbastanza, c'è il piano B, non andrete via affamati...) e con l'abbinamento di vini ad hoc. Costo: 25€ per i soci, 30€ per i non soci. Il numero minimo di partecipanti è 15, per iscriversi al corso telefonare a: Franco Lodini 335 393050 o scrivere a: [info@bigallo.it](mailto:info@bigallo.it)



**martedì 3-10-17-24 maggio: Bollicine di malto a stelle e strisce! Ovvero IN BEER WE TRUST** ore 21:00 Livingstone Club, viale Redi 73, Firenze. Si ripete la serie di 4 serate già proposta con successo a Marzo/Aprile dedicata alle birre Americane "introvabili". Minimo 5 birre in degustazione a serata (e sapete cosa vuol dire MINIMO al Livingstone...). Il prezzo a persona comprendente le 4 serate e la tessera Livingstone Club: 60€. Pagamento tramite bonifico bancario sul conto intestato a Slow Food Firenze: IBAN IT 36 X 03242 02800 CC1024003339 Iscrizioni via mail a: [master@slowfoodfirenze.it](mailto:master@slowfoodfirenze.it)



**venerdì 13 maggio: Assemblea 2011 dei soci della Condotta Slow Food di Firenze** prima convocazione ore 8:00 presso l'Agriturismo Olmi Grossi di Impruneta; qualora non si raggiungesse il quorum, è prevista una seconda convocazione per le 19:00 dello stesso giorno. Dettagli nel box a pagina 3.



**sabato 14 maggio 2011: Primo Compleanno del Bibliorto della Biblioteca Canova Isolotto** via Chiusi 4/3a (angolo via Canova) "Nell'orto della biblioteca na-

scono idee: biodiversità, energia pulita, città in transizione, consumo consapevole..." Un'occasione per i cittadini, gli amici della biblioteca e tutti i curiosi di incontrarsi, partecipare e parlare insieme dei temi che i BibliOrtolani hanno cominciato ad affrontare. Programma: ore 15:00, piano 4, incontro: "Una comunità ad emissioni zero, l'isola danese di Samsø" la prima comunità al mondo a zero emissioni di CO<sub>2</sub>, con: Luca Cotta Ramusino, ingegnere, esperto di sostenibilità e green building. A seguire: Incontro "Dalla dipendenza energetica alla sostenibilità delle comunità locali" interventi di Marilia Zappalà, Associazione Basilico e Stefano Mattei, Associazione Terra Semplice. Ore 18:00 "10 domande a Fabio di Gioia" agronomo esperto di biodiversità, specie locali, specie antiche. Durante tutta la serata visite guidate al BibliOrto, tavolini informativi di CamBio Spesa della Cooperativa Sociale Liberamente (negozio di filiera corta) e Bottegotto, bottega equa e solidale dell'Associazione EquoBi. Alle 19:00 nel piazzale: chiusura con assaggio dei Baccelli del BibliOrto accompagnati da Pecorino della Montagna Pistoiese (Presidio Slow Food) presentato dalla Condotta di Firenze.



**21 maggio Cantina del Sabato: Visita alle cantine del Castello di Fonterutoli**

ritrovo ore 9:30 al parcheggio nuovo su via cassia di Galluzzo/Certosa, per prendere la Firenze-Siena. Ore 11:00 Visita del Borgo e Cantina, seguito da Degustazione di 4 vini Mazzei: Fonterutoli 2008 DOCG Chianti Classico; Castello di Fonterutoli 2007 DOCG Chianti Classico; Tenuta Belguardo 2007 IGT Maremma; Doppiozeta 2008 DOC Noto Rosso. Alle 13:30 Light lunch presso l'Osteria di Fonterutoli. Menu: Tortino di verdure su fonduta di pecorino in abbinamento Bianco Belguardo IGT Maremma, Garganelli al Ragù di Cinghiale e olive nere in abbinamento Badiola IGT Chianti, Dessert, Acqua e caffè. Costo: 33€ per soci, 38€ per non soci. Info & Prenotazioni: 339 849 89 21 (Ingrid) entro il 5 Maggio, (n. min. 10 partecipanti).



**giovedì 26 maggio: A cena con la comunità del cibo CERR (Comunità del Cibo da Energia Rinnovabile)**

presso la Boulangerie del Rifrullo, ospiteremo alcuni dei produttori appartenenti alla CERR: per chi non è potuto venire alla gita slow sarà un'occasione per conoscere questa importante realtà. Il menù ed il prezzo ve li comunicheremo appena definito con i produttori il programma della serata.



**giovedì 9 giugno: Appuntamento con il Caffè-Scienza**

ore 21:00 incontro-dibattito sull'acquisto consapevole del Pesce. Dal 9 al 12 giugno, inoltre, nell'ambito della Festa del Circolo SMS di Rifredi, saremo ospitati dall'Associazione Caffè-Scienza nel loro spazio espositivo con una nostra postazione. In tale occasione ci sarà bisogno di presidiare la postazione (orario: giov. e ven. 18:00-23:00 e sab. e dom. 16:00-23:00). I soci che volessero aiutare sono benvenuti!!!



**sabato 18 giugno: Festa Nazionale di Slow Food** programma in via di definizione.

## "Ma che merita?"

### Un fine settimana nella Maremma Toscana, alla scoperta dell'energia geotermica

DI MAURO MARTELLI



Torre di raffreddamento della centrale geotermica delle Biancane

L'energia geotermica è una delle energie rinnovabili. Viene utilizzata per vari scopi: per produrre energia elettrica e per il teleriscaldamento, civile ed industriale. La regione Toscana ne è particolarmente ricca, copre con essa il 25% del fabbisogno e il 2% nazionale. L'itinerario, studiato e organizzato dalla Condotta di Firenze, è piaciuto a Slow Food Toscana, che ha coinvolto tutte le condotte della regione. Hanno partecipato alla gita persone provenienti da diverse province e Condotte, in questo modo i soci hanno potuto aggregarsi e fare conoscenza. Prima tappa, venerdì 1 aprile, Radicondoli: visita alle serre

della *Parvus Flos* (una cooperativa con scopi anche sociali) Enea (uno dei soci fondatori) e Michela (l'agronoma sperimentatrice) ci hanno guidato e spiegato il loro impegno per la produzione di basilico bio, in parte destinato anche alla grande distribuzione. La produzione di basilico oggi ha raggiunto le 45 tonnellate annue, l'azienda cura anche una piccola produzione di fiori. Le serre e il terreno sono riscaldati a basso costo, grazie all'energia geotermica. A pranzo eravamo ospiti di Giulia e Marcello all'*Antica Filiera* di Castelnuovo Val di Cecina. All'ombra di un gazebo, su una collinetta da cui si ammirava il bel panorama dei terreni che circondano l'azienda, la tavolata dei commensali ha apprezzato (con viva soddisfazione) i piatti preparati da Giulia con i prodotti dell'azienda: fagottini di ricotta con prosciutto cotto in foglie di bietola (eccellenti!), lasagne alla sarda con sugo di pecora, degustazione di formaggi dell'azienda in abbinamento a confetture di finissima qualità, ottima crostata con marmellata di albicocche. Giulia ci ha guidato nella visita al caseificio di Castelnuovo, ognuno di noi era dotato di tuta protettiva per l'accesso ai locali che comprendono il laboratorio di produzione dei vari formaggi e le celle frigorifere di salatura, conservazione e stagionatura. Il vero momento clou è stato nel pomeriggio, con la visita della centrale elettrica geotermica ENEL "Power Green". Un gentilissimo tecnico dell'azienda ci ha condotto ad un pozzo geotermico di appena (si fa per dire) 12t/ora di vapore a 4 Atm. Tramite telecomando, a distanza di rispetto, ha azionato l'apertura di sfizio della valvola di sicurezza: ne è uscita una colonna altissima di vapore e un rumore assordante che per un po' di tempo ha reso tutti completamente sordi! La moderna centrale che abbiamo poi visitato utilizza un pozzo da 450t/ora di vapore sempre a circa 4/6 Atm, che produce complessivamente 65 Mwatt di energia e utilizza torri evaporative a scarso impatto ambientale rispetto al vecchio tipo a ciclo naturale. Il vapore proveniente dai pozzi del sottosuolo, attraverso le turbine, produce energia elettrica e successivamente viene raffreddato tramite le torri evaporative fino a tornare allo stato liquido: l'acqua viene allora reimpressa nel sottosuolo tramite pozzi e viene così prodotto nuovo vapore, e quindi nuova energia. L'energia geotermica è molto facilmente modulabile in base alla richiesta. Serata a Sassetta, ospiti dell'agriturismo *Podere la Cerreta*, con degustazione dei prodotti dell'azienda agricola: formaggi, salumi, ortaggi, pane, vino. Un'attività collaterale dell'azienda la Cerreta è il lussuoso centro benessere con tre piscine di acqua termale, idromassaggi, sauna, bagno turco; è a basso impatto ambientale e merita un ritorno - e un lungo soggiorno - per la qualità dell'accoglienza e la cortesia degli ospiti. Sabato 2 aprile siamo stati impegnati in un trekking/escursione alle fumarole geotermiche, e poi alle terre bianche di Monterotondo Marittimo (completamente riscaldato con teleriscaldamento il paese in passato era famoso in passato per la produzione di boro e perché qui l'Ingegnere Lardereel scoprì la possibilità di utilizzare la geotermia a scopo industriale). Con Simone, la nostra guida, abbiamo visitato un ambiente infernale - con notevole

affanno del sottoscritto (... ma che merita?) - attraverso sentieri, salite e discese, fuoriuscite di vapori e gas maleodoranti di H<sub>2</sub>S (Dante avrebbe descritto meglio il tutto). Però è valse la pena arrivare sulla cima del poggio: il panorama mozzafiato spaziava dall'Elba al Monte Amiata, e ci ha convinto: "Sì, merita veramente!". E meritato è stato anche lo spuntino a sacco all'ombra di querce da sughero in un angolo allestito per pic-nic con tavole e panche. Al *Podere Paterno* di Mario Tanda l'energia geotermica viene usata per teleriscaldamento. Ci attendeva qui nel pomeriggio Fausto Costagli, vulcanico fiduciario della condotta Slow Food di Monteregio, che ci ha spiegato le iniziative e i progetti della condotta. Durante la visita alle stalle, Mario ci ha spiegato che qui le pecore (insieme ai loro agnelli) sono collocate in base all'anzianità. Abbiamo poi visitato il caseificio, con spiegazioni sulla produzione dei formaggi dell'azienda, i quali hanno specifiche e caratteristiche diverse al variare del taglio impiegato e delle temperature di lavorazione. La degusta-

zione dei formaggi è stata accompagnata da un vino dell'azienda *Ampeleia*: un Kepos spettacolare per profumo, struttura e complessità di sapori. In conclusione abbiamo apprezzato cantucci e pampepato locale con vino passito, e rinnoviamo qui un grande «Grazie!» a Fausto Costagli. Cena all'*Agriturismo Cerreta*, con acquacotta agli asparagi selvatici, ravioli di ricotta, maialino arrosto, vino dell'azienda a base di Sangiovese: tutto ottimo! 3 Aprile, domenica mattina: nuova visita, questa volta a Suvereto all'azienda *Olivodoro*, dove Roberto Catania e la moglie producono olio extravergine per frangitura a freddo nel loro frantoio modernissimo. L'azienda offre anche confetture, marmellate e sottoli artigianali: una vera sorpresa le ottime fave sottolio. Dopo l'ottimo pranzo a Belvedere di Suvereto nel ristorante *B&B* ritorno a casa per tutti. Vorremmo ringraziare tutti i partecipanti per la bellissima compagnia e i produttori per l'accoglienza, la presentazione, la qualità dei loro prodotti e la simpatia.



Manifestazioni naturali geotermiche nel Parco delle Biancane



Antipasti della trattoria Belvedere, vicino Suvereto



## Assemblea annuale 2011

**13 maggio 2011 - h 19:00**

Agriturismo Olmi Grossi, Impruneta  
via Imprunetana per Tavarnuzze, 49a

**È stata invitata Raffaella Grana  
Presidente Slow Food Toscana**

### ORDINE DEL GIORNO

1. Insiediamento dell'assemblea
2. Relazione primo anno di attività
3. Rendiconto economico/finanziario di gestione
4. Esposizione statuto della condotta
5. Elezione delegati per l'assemblea regionale del 21 maggio (6 delegati oltre al fiduciario)
6. Progetti salienti per il prossimo anno di attività
7. Varie ed eventuali
8. Votazioni

**Seguirà BUFFET DI ASSAGGI  
presentati da produttori del territorio**

Partecipazione alle spese di € 10,00 a persona

Possono partecipare all'assemblea tutti i soci iscritti all'associazione alla data fissata per la riunione.

Ogni socio ha diritto ad un voto, espresso personalmente e non delegato ad altri.

**Siete pregati di confermare la vostra presenza a  
[info@slowfoodfirenze.it](mailto:info@slowfoodfirenze.it)**

## Intervista a Luciano Bartolini Sindaco di Bagno a Ripoli

DI CHIARA TACCONI

**Slow Food e Bagno a Ripoli: un'amicizia che dura da tempo: quali sono stati i punti di contatto fra la sua amministrazione e Slow Food?**

Fino dal 2004 abbiamo impostato una politica che metteva insieme in modo trasversale scelte di valorizzazione ambientale nella gestione del territorio, quindi attenzione all'agricoltura, al cibo e alla cultura. E poi penso che alcuni elementi fossero nel mio Dna: vengo da una famiglia contadina, che ha sempre avuto un grande rispetto per la terra e per i suoi genuini prodotti.

**Ci racconti di come e perché ha utilizzato e fatto conoscere il documento di Slow Food "Le conseguenze del piacere" all'interno dell'amministrazione.**

Una mattina viene nel mio ufficio Antonio Ciappi, direttore della Siaf, la società mista pubblico-privato che a Bagno a Ripoli gestisce la mensa scolastica e quella degli ospedali fiorentini della Asl 10, e mi dice: 'Ti ho portato questo documento. Conoscendoti penso che ti piacerà molto'. Era 'Le conseguenze del piacere', documento congressuale 2010-2014. L'ho divorato in due giorni, evidenziato, annotato, scarabocchiato, per vedere gli intrecci con la nostra politica di sviluppo locale. Condividevo quasi tutto. L'ho dato in copia ad assessori e dirigenti comunali, pregandoli di studiarlo. Dopo quindici giorni abbiamo fatto una riunione collegiale dove è avvenuta una grande 'tempesta delle idee'.

**Quali i prossimi progetti insieme?**

Sviluppare il progetto European Schools for Healthy Food-Slow Food a mensa, dopo i viaggi del sottoscritto in Lettonia e dell'assessore alle politiche educative e sociali Rita Guidetti in Polonia. E poi: formare ed educare al futuro, poggiando sulla nostra me-

moria, in modo da favorire una nuova consapevolezza di sostenibilità ambientale; aiutare a creare una sensibilità diffusa verso la biodiversità e la sua promozione; valorizzare la nostra agricoltura e i prodotti tipici e potenziare la filiera corta; sviluppare la buona pratica degli orti, da quelli scolastici a quelli comunitari (sociali, condominiali).

**Bagno a Ripoli è un territorio che esprime il "buono, pulito e giusto", a prescindere dalle attività con Slow Food? E cosa può essere ancora valorizzato?**

Dal 2004 abbiamo una politica molto precisa e netta sulle questioni ambientali, di valorizzazione dell'agricoltura, di sviluppo del territorio in modo integrato (economico-culturale-sociale > locale), e non episodico. È una politica globale la nostra, non settoriale. E tali peculiarità si sono subito sposate con la filosofia di Slow Food, che però da noi "è arrivata" dopo il 2004. Cosa può essere valorizzato? La nostra agricoltura. E ciò si ottiene passando attraverso la diversificazione produttiva, l'incentivazione della nascita e dell'aggregazione delle aziende agricole, specie dei giovani, verso una nuova ruralità multifunzionale.

**Tre cose che le piacciono del mondo Slow Food e tre punti critici sui quali l'associazione (intesa a tutti i livelli, anche internazionale) secondo lei deve ancora lavorare per migliorare.**

Mi piace il fatto che la filosofia di Slow Food viva nell'intimità di ogni uomo o donna, per se stessi e non solo per la società, mettendo al centro il piacere e l'etica, con la crescita culturale che ne deriva e i grandi benefici che si avranno nei tempi lunghi per le giovani generazioni.

Quanto ai punti critici, una è superare il concetto dell'apparire con il proprio simbolo, del tesserare. Slow Food è una grandissima risorsa per il pianeta (non esagero!) e non ha di questi problemi. La seconda è che alcuni (e sottolineo alcuni) suoi operatori si sentono a prescindere superiori rispetto ad altri con cui si confrontano e lavorano semplicemente perché sono di Slow Food. Il terzo punto critico, vi sembrerà strano, non lo trovo: ne ha due soli!



Viaggio in Lettonia del sindaco Luciano Bartolini

## Tesseramento e Punti Slow a Firenze

### Dove e come fare la tessera, e soprattutto perché

Ci sono mille modi per appartenere a Slow Food.

Se volete diventare socio è possibile fare o rinnovare la tessera:

- **durante gli eventi** di Slow Food Firenze

- **sul sito internet** [slowfood.it](http://slowfood.it)

- **presso i seguenti locali amici attivi al momento:**

**OSTERIA DELL'ORTOLANO** Via degli Alfani 91/r (zona P.za del Duomo)

Referente: Massimo Zetti; h: 9.00-19.00; Tel. 055 2396466; [info@osteriafirenze.com](mailto:info@osteriafirenze.com)

**IL TRIPPAIO DI GAVINANA** P.zza del Bandino (zona V.le Europa)

Referente: Leonardo Torrini (Fiduciario); h: 9.00-14.30 / 16.00-19.00;

Tel. 338 3361036; [leonardo.torrini1@tin.it](mailto:leonardo.torrini1@tin.it)

**LIBRERIA GIUNTI AL PUNTO** Via de' Guicciardini 51r (zona P.te Vecchio)

Referente: Massimo Masini; h: 9.00-19.00; Tel. 055 2302384; [firenze6@giunti.it](mailto:firenze6@giunti.it)

**OSTERIA CIPOLLA ROSSA** Via de' Conti 53r (zona S.Lorenzo)

Referente: Nicola Schioppo; h 09.00-12.30 / 18.30-20.30;

Tel. 055 214210; [nicolaschioppo@gmail.com](mailto:nicolaschioppo@gmail.com)

**VINANDRO** P.za Mino 33 - Fiesole

Referente: Alessandro Corradossi; h: 14.30-18.30 (escluso il lunedì);

Tel. 055 59121; [alecorradossi@gmail.com](mailto:alecorradossi@gmail.com)

**LA DIVINA ENOTECA** Via Panicale 19/r (zona Stazione)

Referente: Livio Del Chiaro; h: 10.00-20.00 (escluso il lunedì);

Tel. 055 292723; [info@ladivinaenoteca.it](mailto:info@ladivinaenoteca.it)

**NEW!** **LA BUCAL DEL VINO** Via Porta Romana 129/r (zona Porta Romana)

Referente: Marco Stoppioni; h: 16.30-19.30 (escluso domenica)

Tel. 055 2335021; [info@labucadelvino.it](mailto:info@labucadelvino.it)

**NEW!** **LA BOULANGERIE DEL RIFRULLO** Via dei Rondinelli 24/r (zona Stazione SMN)

Referente: Sandra Zanettin; h: 10.00-12.00 / 15.30-18.00 (escluso domenica)

Tel. 055 281658; [boulangerie@ilrifrullo.com](mailto:boulangerie@ilrifrullo.com)



### NUOVA TESSERA DI SOCIO A VITA

scopri tutte le informazioni su [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it) e scarica il coupon per sottoscriverla