



IL CUOCO DELLA SETTIMANA

Un Viaggio nel Cuore
della Cucina Locale

IL PIATTO DELLA SETTIMANA

Ogni settimana una ricetta diversa, con
ingredienti, preparazione e una storia
legata alla tradizione.

VIAGGIO TRA LE CANTINE

Recensioni e storie delle
cantine del Veneto.

INTERVISTA CON LO CHEF

Ogni settimana un'intervista
esclusiva con uno chef della
regione.

HEALTHY

*Il nuovo
modo di
mangiare*



EDUCAZIONE MICRO
NUTRIZIONALE
Minu

NUTRIMICRO S.R.L.
Studio Medico Kalipè,
Via De Polzer, 32,
45100 Rovigo RO
www.dietaminu.it



INTERVISTA CON LO CHEF

Cucina d'Autore: Raffaella Volpato e il Gusto Autentico del Vecio Brenta



IL PIATTO DELLA SETTIMANA

risotto alla crema di fave, mazzancolle e stracchino con guancialetto croccante



VIAGGIO TRA LE CANTINE

La Cantina Bertazzo presenta "La Vetta", un Bagnoli Bianco DOC Spumante Metodo Classico Pas Dosé e il Friularo di Bagnoli DOCG Riserva

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Padova
nr. 2475 del 13.03.2019 | Iscrizione R.O.C. nr. 31317

Direttore Responsabile: Maurizio Drago

Direttore Editoriale: Michele Pigozzo

DISH&DINE



Autori

Maurizio Drago

Michele Pigozzo

Annamaria Zanchetta

Manuel Zanon

Emanuele Cenghiaro



EDITORIALE

Il Cuoco della Settimana: Un Viaggio nel Cuore della Cucina Locale

Questo settimanale promette di essere un appuntamento imperdibile per tutti gli amanti della cucina, unendo storie affascinanti e ricette deliziose in un mix perfetto di cultura e gastronomia.



Unisciti a Noi in Questo Viaggio Culinario

Invitiamo tutti i lettori a seguirci in questo viaggio settimanale attraverso il mondo della cucina. Condividete le vostre esperienze, provate le ricette e fateci sapere cosa ne pensate. “Il Cuoco della Settimana” non è solo una celebrazione dei talenti culinari locali, ma anche un’opportunità per tutti noi di imparare, sperimentare e, soprattutto, godere del buon cibo.

Preparatevi a scoprire nuovi sapori, a essere ispirati da storie di passione e dedizione e a sentirvi parte di una comunità che ama la buona cucina. Benvenuti a “Il Cuoco della Settimana”!

Michele Figozzo

EDITOR-IN-CHIEF

01**02****03**

QUESTA SETTIMANA

Give your readers a peek at how your magazine comes to life. Feature behind the scenes photos featuring your photo shoots, your interviews, or any other activity.

01

RAFFAELLA VOLPATO

02

RISOTTO PESCE AMORE FANTASIA

03

CANTINA BERTAZZO

smettere di fumare in soli 20 minuti

ANTISMOKING VICENZA

☎ 0444 304688 - 345 1164975

www.antismokingvicenza.com



Vuoi conoscere meglio
il metod
ANTISMOKING VICENZA



25% di Sconto se dichiarai che ti manda
Venezia&dintorni

Mazancolle fresche

RISOTTO FAVE MAZANCOLLE E GUANCIALE



By Manuel Zanon



INGREDIENTI

320 gr di riso carnaroli " LA FAGIANA "
400 gr di mazzancolle fresche dell'Adriatico
250 gr di fave fresche
100 gr di stracchino caseificio san rocco pluri
premiato
100 gr di guanciaie di Cismon del Grappa
2 scalogni u
50 gr di burro
Fumetto di pesce fresco q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio Evo q.b.

**Risotto alla crema di
fave, mazzancolle e
stracchino con
guanciaie croccante**





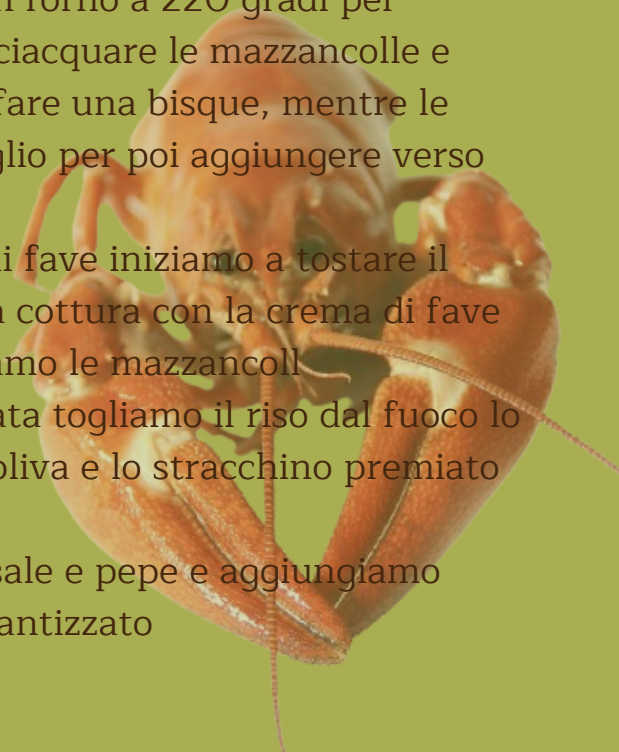
PROCEDIMENTO

Fare rosolare le fave in un trito di scalogno precedentemente mondare e lavate portarle a cottura con un goccio di brodo o fumetto di pesce una volta ultimata cottura potete frullarle e passarle allo chinoix per ottenere una crema liscia

Nel frattempo, fate cuocere il guanciales di Cismon in forno a 220 gradi per quattro o cinque minuti fino a farlo croccantizzare Sciacquare le mazzancolle e togliere il carapace e la testa tenendoli da parte per fare una bisque, mentre le code si possono saltare per circa un minuto in olio aglio per poi aggiungere verso fine cottura al riso

Quindi una volta ottenuta una bisque e una crema di fave iniziamo a tostare il riso, sfumarlo con del vino bianco e poi continuare la cottura con la crema di fave e il fumetto di pesce a tre quarti di cottura aggiungiamo le mazzancolle precedentemente saltate e portiamo a cottura ultimata togliamo il riso dal fuoco lo mantechiamo con un po' di burro un goccio d'olio d'oliva e lo stracchino premiato al Caseificio San Rocco

Per concludere impiantiamo il risotto aggiustato di sale e pepe e aggiungiamo sopra sbriciolato il guanciales precedentemente croccantizzato a me piace servirlo caldo



CONSEGNE CON ELEVATA CAPACITÀ DI CARICO

DINERBOT
T5



INNOVI
RISPARMI
STUPISCI



**ACQUISTAMI
FINANZIAMI
NOLEGGIAMI !**

CONTATTACI PER
UN PREVENTIVO.



PREMI IL CODICE QR
PER LA PRESENTAZIONE
VIDEO



GUARDA IL VIDEO
@RobotExperience

Maurizio Drago
Cominication & Sales

T. +39 392 05 93 466

Michele Pigozzo
Cominication & Sales

T. +39 348 752 3205

L'intervista allo chef

CUCINA D'AUTORE



Raffaella Volpato e il Gusto Autentico del Vecio Brenta

Raffaella Volpato, rinomata chef del Vecio Brenta, situato nell'elegante quartiere di Villatora di Saonara, ha conquistato il cuore dei commensali con il suo talento culinario eccezionale.

Tra le sue creazioni più ammirate spicca il filetto di branzino in sfoglia di patate, arricchito con olive, pomodorini e profumato timo, un piatto che incanta i palati più esigenti.

La passione di Raffaella per la cucina è emersa sin da giovane, quando ha deciso di trasformare la sua casa in un accogliente ristorante casalingo, ispirata da antiche fotografie di famiglia che evocavano l'osteria della sua bisnonna, Vecio Brenta. Questo desiderio di condividere la propria passione ha trovato pieno supporto da parte del marito, Damiano Stefan, che collabora attivamente nella selezione dei vini.

Con una solida formazione culinaria acquisita presso la Dieffe di Noventa Padovana e un costante impegno nel perfezionare le proprie abilità, Raffaella ha conquistato il titolo di Lady Chef nel Veneto 2024. La sua dedizione si riflette non solo nella cura nell'allestimento della tavola, ma anche nella scelta scrupolosa dei fornitori, privilegiando prodotti di alta qualità come il pesce fresco acquistato direttamente dal mercato di Chioggia e gli ortaggi coltivati nel suo orto, vero gioiello personale.





Una delle creazioni di questa stupenda cuoca più ammirate è il Filetto di branzino in sfoglia di patate, olive e pomodorini confit al profumo di timo. Questo piatto, che incanta i palati più esigenti, è una testimonianza della maestria di Raffaella nel combinare sapori autentici e ingredienti di alta qualità.

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 Filetti di branzino di mare
- 3 Patate medie
- 20 Pomodorini dolci
- 20 Olive Taggiasche
- 2 Spicchi di aglio
- 3/4 Rametti di timo (solo le foglie)
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva

Preparazione:

1. Lavare e pelare le patate medie, quindi tagliarle a fette sottili (circa 5 mm) con una mandolina e metterle in ammollo per eliminare l'amido.
2. Una volta che l'acqua diventa limpida, scolare le patate e asciugarle con un canovaccio da cucina. Metterle da parte.
3. Lavare e tagliare a metà i pomodorini. Tagliare a fettine sottili gli spicchi di aglio e tritare il prezzemolo.
4. Disporre i filetti di branzino su una teglia rivestita di carta da forno. Distribuire su ogni filetto uno o due spicchi di aglio, una spruzzata di prezzemolo, le foglie di timo, le olive Taggiasche e i pomodorini tagliati a metà. Condire il tutto con olio extravergine di oliva, sale e pepe.
5. Coprire la teglia con pellicola trasparente e lasciare marinare in frigorifero per almeno un'ora.
6. Preriscaldare il forno a 220°C e cuocere i filetti per 25-30 minuti, fino a quando la polpa del pesce diventa bianca.
7. Servire i filetti con le sfoglie di patate croccanti, i pomodorini confit, le olive Taggiasche e un filo di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Per l'impiattamento: Adagiare il filetto di branzino con la sfoglia di patate su un piatto da portata e guarnire con pomodorini confit, olive Taggiasche e un filo d'olio extravergine di oliva.

Con questa ricetta, Raffaella Volpato ci trasporta in un viaggio culinario di autentico gusto, unendo tradizione e innovazione nella cucina del Vecio Brenta.

ANTENORE
ENERGIA

luce e gas a misura d'uomo



Antenore Luce e Gas

IL PREZZO PULITO

SENZA INTERMEDIARI

- Solo **Energia Verde e Pulita**
- Consulenza **personale** e **gratuita** sulla tua bolletta

www.antenore.it

Gift card

20 €

Per te subito una gift card da **20 euro** da spendere in supermercato se diventi cliente.

Domiciliazione

42 €

Attiva subito la **domiciliazione bancaria** e la **bolletta via e-mail**. Il tuo sconto è di **42 euro** \ anno con cadenza mensile **per sempre**.

Bonus Amico

15 €

Subito per te **15 euro** alla prima bolletta se ci presenti un amico.

Diventa Cliente

SCOPRI DI PIÙ



Viaggiando con Franciazorta

SULLA VIA DEL GUSTO

ESPLORANDO LE RADICI DELLA PAELLA VALENCIANA DE PESCADO CON UN TOQUE DI FRANCIACORTA



Il sole dorato della Spagna si riflette sulle acque blu cobalto del Mediterraneo mentre un profumo avvolgente di spezie e frutti di mare si diffonde nell'aria. In un piccolo villaggio vicino a Valencia, un gruppo di cuochi si riunisce attorno a un grande paiolo di metallo, dando vita a un capolavoro culinario: la paella valenciana de Marisco.

Ma cosa rende la paella così speciale?

La risposta risiede nelle sue radici storiche e nelle tradizioni che permeano ogni boccone di questo piatto iconico. Il nome stesso, "paella", evoca un senso di comunità e convivialità, poiché deriva dalla parola spagnola "paellera", che significa "padella" o "grande piatto".

Questo richiama alla mente le grandi tavolate familiari e le feste di villaggio in cui la paella è stata sempre la protagonista indiscussa.

Ma perché proprio "paella"? La risposta risale alle origini umili di questo piatto. Durante il periodo della dominazione moresca in Spagna, la regione di Valencia era conosciuta come un melting pot culinario, in cui le influenze moresche, romane e locali si intrecciavano armoniosamente.

Il nome "paella" si pensa derivi dalla parola latina "patella", che significa "padella piatta". Gli antichi romani usavano questo tipo di padella per cucinare i loro piatti, e con il tempo, la paella valenciana ha preso il suo nome da questo strumento di cottura.

Ma torniamo alla nostra tavolata sulle rive del Mediterraneo, dove la paella valenciana de pescado viene servita con orgoglio e accompagnata da un bicchiere di Franciacorta. Le bollicine vivaci e la complessità aromatica di questo vino italiano si sposano splendidamente con la ricchezza dei sapori del mare presenti nella paella, creando un'esperienza sensoriale indimenticabile.



E così, mentre il sole tramonta all'orizzonte e le risate risuonano intorno alla tavola imbandita, ci ritroviamo a celebrare non solo il gusto del cibo e del vino, ma anche le radici culturali e storiche che ci legano a questo straordinario patrimonio culinario.



Cultura e Franciacorta in Sicilia



**ISCRIZIONI OBBLIGATORIA
ENTRO IL 30 APRILE 2024**

ZETA RESORT DONNALUCATA SCICLI - RAGUSA

★★★★

**dal 22 Settembre al 2 Ottobre 2024
11 giorni / 10 notti**

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE COMPRENDE:

- Trasferimento con pullman riservato Gran Turismo da Brescia e Bergamo per l'aeroporto di partenza e ritorno
- **Volo di linea ITA da Milano Linate a Catania e ritorno**
- Tasse aeroportuali (soggette a riconferma al momento dell'emissione dei biglietti)
- Franchigia bagaglio
- Trasferimento con pullman riservato Gran Turismo dall'aeroporto al villaggio e ritorno
- Sistemazione in camere doppie (ROH)
- Trattamento di **PENSIONE COMPLETA** con servizio buffet servito
- Acqua mineralizzata e vino della casa in bottiglia inclusi ai pasti
- Assistenza di personale qualificato in loco
- Tessera Club
- Servizio Spiaggia con lettini ed ombrelloni assegnati dalla 3° fila
- Intrattenimento diurno e serale con lequipe di animazione con sport, giochi e spettacoli
- Assicurazione medico/bagaglio
- Omaggio agenzia

LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE NON COMPRENDE:

Tassa di soggiorno da quantificare e da pagare in loco obbligatoriamente (soggetta a possibili variazioni a discrezione del Comune di riferimento) / Eventuale adeguamento carburante / Mance / Extra personali in genere e tutto ciò non menzionato nella voce "La quota comprende"

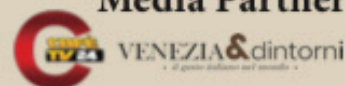
PERIODO	N° NOTTI	QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	SUPPL. DUS
22/09 - 02/10/24	10	€ 930	€ 360



**BANCHI DI ASSAGGIO E DEGUSTAZIONI DI FRANCIACORTA
IN ABBINAMENTO A PRODOTTI TIPICI**

*La Franciacorta raccontata da Milla Prandelli
e Michele Pigozzo narratore del gusto*

Media Partner



per info

SALOTTO AMBROSINI

+39 3386725080

MARIUCCIAMBROSINI@GMAIL.COM

organizzazione tecnica :

DESTINAZIONE SOLE
AGENZIE DI VIAGGI

CANTINA BERTAZZO LA VETTA

By Giada Tormena
Photography by Cantina
Bertazzo

La Cantina Bertazzo
presenta "La Vetta", un
Bagnoli Bianco DOC
Spumante Metodo
Classico Pas Dosé e il
"Friularo" di Bagnoli
DOCG Riserva



In Veneto si può andare a passeggio per le vigne del padovano alla scoperta della DOCG del Bagnoli Friularo, vitigno autoctono del territorio che un tempo pareva dimenticato e che oggi invece gode di rinnovata valorizzazione. Merito della famiglia Bertazzo, che nella propria azienda vinicola sin dagli inizi dell'attività ha sempre prestato grandissima attenzione a questa eccellenza locale, senza per questo trascurare le altre produzioni enologiche caratteristiche di questo angolo del Veneto che si stende tra Monselice e la bassa laguna.

I due nuovi nati in casa Bertazzo 1840 E oggi Bertazzo 1840, l'azienda vinicola della famiglia Bertazzo, presenta due nuovissime referenze ampiamente identificative del territorio: "La Vetta", un Bagnoli Bianco DOC Spumante Metodo Classico Pas Dosé, e il Friularo di Bagnoli DOCG Riserva.

Una tradizione che prende le mosse dal "capo" Domenico

Sembra di tornare al 1840, quando Domenico Bertazzo, meglio noto come "il capo" per via del suo ruolo di capo lavoratore di un'importante azienda agricola di Villa Estense, decise di insediarsi nella zona di San Cosma

per creare per sé e per la propria famiglia una nuova azienda agricola e di allevamento.

Erano gli anni eroici in cui i viticoltori battagliaivano contro la fillossera per salvare le proprie vigne dalla distruzione, e l'area di San Cosma venne valutata come la più idonea e la più vocata per reimpiantare i vitigni dei Colli Euganei mentre aveva luogo la lotta contro il flagello.

E nel 1982, quando la zootecnia nella regione iniziò ad andare in crisi, i discendenti di Domenico si trovarono a disposizione le migliori vigne del territorio e decisero di dedicarsi esclusivamente all'attività vitivinicola trasformando quelle che sino a quel momento erano state stalle e fienili in moderne cantine. All'inizio degli anni 2000 Nazareno Bertazzo ha poi ceduto le redini dell'azienda al figlio Silvano, che, ancora oggi al timone, ha potenziato gli investimenti e puntato tutto su una viticoltura di qualità e legata al territorio, coinvolgendo mano a mano anche i figli Giacomo, responsabile in area tecnica, e Nicolò, in quella commerciale.



Bertazzo 1840 oggi

Oggi Bertazzo 1840 può contare su 70 ettari di vigneto con una densità di 4200 piante per ettaro con allevamento a doppio capovolto ed un sistema di potatura a sperone capoafrutto, che preserva la pianta dalle malattie dovute al taglio. Questo è importante, perché ne consegue una minore necessità di trattamenti in vigna. I vitigni coltivati sono Friularo, Glera, Pinot grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc.

Annualmente produce circa 150mila bottiglie per un totale di oltre dieci referenze. La filosofia è quella di non seguire pedissequamente le richieste del mercato e le mode in materia di vino ma di valorizzare veramente il territorio preservando dall'oblio vitigni autoctoni.

Il Friularo di Bagnoli, perla del territorio

Primo fra tutti il Friularo di Bagnoli: poco conosciuto, forse un po' scontoso, ama spazi ampi, luce e aria, che qui non mancano. La sua particolare acidità conferisce all'uva una grande versatilità di vinificazione, permettendo di ottenere vini rossi di corpo e strutturati, morbidi vini passiti, freschi ed eleganti spumanti. E grazie al lavoro svolto assieme all'enologo aziendale Antonio Landolfi, un lavoro di grande sperimentazione, oggi Bertazzo 1840 può declinare il Friularo in queste diverse versioni, compreso un ripasso sulle vinacce. Ulteriore investimento è stato l'affitto di terreni a vite di una vecchia azienda nei pressi, dove da sempre si coltivava un particolare clone di Friularo impossibile da reperire altrove sul mercato.

Una cantina al passo coi tempi

A questo si sono aggiunti gli investimenti in cantina con l'acquisto di nuovi impianti di pigiatura e pressatura soffice a garantire il massimo rispetto delle uve. È stata adottata la tecnologia del freddo per controllare i mosti durante la fermentazione e preservare profumi e aromi dei grappoli che vengono vendemmiati di notte.

La raccolta effettuata quando le temperature sono ancora relativamente basse, fa sì che le viti non vengano stressate e nemmeno i suoi frutti, che arrivano in cantina ancora freschi. Il risultato è un prodotto stabilizzato, qualitativamente elevato e poco esposto a necessità di correzioni con pratiche di cantina.

La Linea Premium

Oltre alle diverse interpretazioni della DOCG Bagnoli Friularo, Bertazzo 1840 produce vini delle IGT, DOC e/o DOCG di riferimento, della DOC di Bagnoli, della DOC del Prosecco, della DOC delle Venezie e dell'IGT del Veneto.

Tra tutte queste produzioni si contraddistingue senza ombra di dubbio la Linea Premium, che oltre al già citato Friularo di Bagnoli DOCG, include il Rosso Bagnoli DOC meglio noto come "Rosso dell'Imperatore", sapido uvaggio che sposa i vitigni internazionali del Merlot e del Cabernet Sauvignon con l'anima



La Sala Degustazione.

La punta di diamante all'interno della nostra cantina.

Uno spazio dedicato alla nostra storia, uno spazio realizzato per eventi e degustazioni.

Uno spazio dove toccare con mano la nostra secolare passione per il vino.



autoctona del Friularo, e il Bianco Bagnoli DOC, alias "Bianco dei Santi", dove Chardonnay e Sauvignon Blanc danno insieme vita a un piccolo capolavoro di freschezza floreale. Linea Premium di cui oggi entrano a fare parte anche le due new entries Friularo di Bagnoli DOCG Riserva e Bagnoli Spumante Bianco DOC "La Vetta".

Tutte referenze di altissima qualità, tutte prodotte con la medesima cura e la stessa attenzione che ci avrebbe messo il patriarca Domenico nel 1840 perché, quando un "capo" capisce il valore di una terra, allora quella terra deve nascondere veramente un tesoro, e questo tesoro sono i vini di territorio che oggi Bertazzo 1840 produce con la stessa passione di una volta.

Friularo di Bagnoli DOCG Riserva



Caratteristiche tecniche

Vitigno: 100% Friularo

Tipologia: Friularo di Bagnoli DOCG Riserva

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Periodo di vendemmia: terza decade di ottobre,
appassimento in fruttaio per due-tre mesi

Conduzione del vigneto: lotta antiparassitaria integrata a
impatto ambientale controllato

Gradazione alcolica: 15% vol.

Acidità: 6,5 g/l

Temperatura di servizio: 18°-20° C



Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano e riposte in cassette destinate a un periodo di appassimento in fruttaio. Solo i grappoli migliori sono destinati alla produzione di questo vino. Dopo due o tre mesi l'uva appassita viene vinificata per circa quaranta giorni al termine dei quali si svolge la fermentazione malolattica. Segue un'importante fase di maturazione di 24 mesi in barriques di legno francese di primo passaggio. Il vino viene infine affinato in bottiglia per circa un anno.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ottenuto da quest'uva appassita ha un colore rosso rubino impenetrabile e concentrato. I suoi profumi sono ampi, complessi, e rimandano ad aromi di confettura di prugne, a ciliegie sotto spirito, a frutta candita, fiori appassiti, tabacco e caffè tostato. In bocca è potente ma elegante, caldo e dai tannini levigati, denota già un bel l'equilibrio ma le sue caratteristiche lo predispongono favorevolmente all'invecchiamento. Ha grande persistenza finale, che riporta a tutte le note aromatiche percepite all'olfatto.

Abbinamenti

Da degustare con arrostiti e carni alla griglia, formaggi di lunga maturazione, oppure con piatti tipici della tradizione patavina come i bigoli alla lepre o il pollo in umido

"La Vetta" Bagnoli Spumante Bianco DOC Metodo Classico

Pas Dosé

Caratteristiche tecniche

Vitigno: 100% Raboso del Piave

Tipologia: Spumante Metodo Classico Blanc de Noir Pas Dosé

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Periodo di vendemmia: terza decade di ottobre

Condizione del vigneto: lotta antiparassitaria integrata a impatto ambientale controllato

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità: 6,9 g/l

Zuccheri residui: < 1g/l

Temperatura di servizio: 8° C



Vinificazione

L'uva Raboso è sottoposta a un processo delicato che include diraspatura, pressatura soffice, chiarificazione per decantazione statica a freddo e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. A seguire il vino effettua la fermentazione malolattica in botti di rovere arricchendosi attraverso frequenti interventi di batonnage. Questo periodo di maturazione in barriques di rovere francese lungo 6 mesi, che permette allo spumante di sviluppare una notevole complessità e profondità, è completato da un periodo di 30 mesi sui lieviti.

Caratteristiche organolettiche

Si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati, accompagnato da un perlage fine e persistente. Al naso offre un bouquet complesso e fragrante di frutta, che si evolve verso note di fieno e crosta di pane. Alla beva risulta pieno ed equilibrato, con un'armonia che riunisce le sensazioni olfattive in un finale aromatico persistente riecheggiante gli aromi iniziali.

Abbinamenti

Si raccomanda, oltre che come aperitivo, anche abbinato a crostacei freschi, magari servito in sontuoso accostamento a una catalana di astice. Nelle stagioni appropriate assolutamente da non perdere l'abbinamento con i tipici fritti della Laguna Veneta, le "moleche" in primavera e in autunno e le "schie" in autunno e inverno



SALUMI SIGNORATO

CREATI SEGUENDO L'ANTICA RICETTA DELLA TRADIZIONE:
MACINATO DI MAIALE, SALE, PEPE, AGLIO ED ERBE AROMATICHE



*che
fame!*

Soc. Agr. S. SIGNORATO GIANCARLO
Via San Vettore, 32
36045 Lonigo (Vi)
Tel e Fax: [+39 0444832138](tel:+390444832138)
Email: info@signorato.eu

Visita il sito www.signorato.eu

smettere di fumare in soli 20 minuti

ANTISMOKING VICENZA

☎ 0444 304688 - 345 1164975

www.antismokingvicenza.com



Vuoi conoscere meglio
il metod
ANTISMOKING VICENZA



25% di Sconto se dichiari che ti manda
Venezia&dintorni

