**DAL 7 AL 15 OTTOBRE TORNA LA MILANO WINE WEEK CON TANTE NOVITÀ**

*Presentato il programma della sesta edizione della manifestazione dedicata al mondo*

*del vino a 360 gradi, con un focus sul ruolo centrale assunto dal consumatore*

*Milano, 19 settembre 2023* – Si è tenuta questa mattina nella sala La Scala dell'Excelsior Hotel Gallia la conferenza stampa di presentazione della **Milano Wine Week 2023**, il grande evento italiano dedicato alla promozione, al racconto e all’esperienza del vino. La sesta edizione della kermesse, che animerà il capoluogo lombardo **dal 7 al 15 ottobre**, presenta un palinsesto ricco di format innovativi e di attività coinvolgenti - per un’esperienza immersiva nel mondo del vino senza eguali - rivolto sia ai professionisti più qualificati che ai consumatori e gli appassionati.

L’agenda avrà il suo quartiere generale nello storico headquarter di **Palazzo Bovara** **(Corso Venezia, 51)** che, oltre ai consueti appuntamenti dedicati agli operatori, aprirà le porte anche al pubblico con una serie di iniziative nel corso della settimana. Lo storico edificio si conferma centro mondiale di promozione vinicola con un ricco palinsesto di eventi, tra cui walk around tasting e masterclass nazionali e internazionali, che mettono in contatto operatori, buyer e giornalisti italiani ed esteri con gli operatori dei più importanti mercati vinicoli mondiali. La Milano Wine Week 2023 vede il coinvolgimento di consorzi, organizzazioni e centinaia di aziende provenienti da tutta Italia, ma anche realtà extra-settore, istituzioni, associazioni di categoria e, soprattutto, il pubblico finale: l’edizione di quest’anno si caratterizza infatti per un **format dall’approccio fortemente immersivo**, improntato al coinvolgimento dei consumatori tramite esperienze che calano il vino nella realtà cittadina e attività esclusive, dai Walk Around Tasting ai workshop, passando per la **Wine Boat** - il battello che navigherà lungo i Navigli per un’esperienza di degustazione fuori dal comune, nel contesto di uno degli scorci più rappresentativi di Milano – e il **Wine Bus** - in partenza da Palazzo Bovara dal lunedì al giovedì, con 2 corse al giorno, rispettivamente alle ore 17.00 e alle 20.00, e il sabato e la domenica con 3 corse al giorno, rispettivamente alle ore 11.30, alle 17.00 e alle 21.00 - con 22 appuntamenti di degustazione in collaborazione con importanti aziende e consorzi italiani, tra cui Enoteca Regionale Emilia Romagna.

Ritorna anche l'**Enoteca di MWW (Phyd, Via Tortona 31)**, dove troveranno spazio banchi d’assaggio e postazioni presidiate dagli stessi produttori e, grazie all’ausilio delle *Wine Emotion* - un dispenser per la degustazione di vino al calice -, i visitatori avranno la possibilità di degustare e acquistare un’accurata selezione di referenze, in autonomia o seguiti da sommelier specializzati, con anche la possibilità di prenotare esperienze speciali, come i tavoli dei vignaioli e i momenti di coinvolgimento del pubblico a cura di **Fisar** e **Vinhood.**

Tra le location attivate in tutto il territorio cittadino, anche il **flagship store di Carrefour** con il suo **wine bar Terre d’Italia**, in Piazza De Angeli, con una programmazione di eventi legati al progetto Wine Icons.

Nel corso della presentazione, moderata da Federico Gordini, sono intervenuti i rappresentanti di alcuni dei Partner e delle Istituzioni coinvolti: Lorenzo Cafissi , Head of Beverage Italia di Carrefour - Main Sponsor della manifestazione -; Marco Montanaro, Direttore Generale di Federvini; Arturo Ziliani, Vice Presidente del Consorzio di Tutela Franciacorta; Gianfranco Comincioli, Presidente di Coldiretti Lombardia; Valeria Satta, Assessore dell’Agricoltura della Regione Sardegna; Edoardo Peduto, Direttore del Consorzio per la Tutela del Lugana DOC; Giancarlo Gariglio, curatore della Guida Slow Wine; Andrea Piacenza, responsabile comunicazione della Guida Vinibuoni d'Italia del Touring club; Paolo Porfidio, miglior sommelier d’Italia 2023 e curatore di Wine List Italia; Alessandro Rossi, National Category Wine di Partesa.

Il Presidente di Milano Wine Week **Federico Gordini** ha spiegato: "*Milano Wine Week si adegua ai tempi in funzione del mondo del vino che evolve e degli scenari internazionali. Il nostro obiettivo, con progetti sempre più focalizzati, è quello di diventare una manifestazione vinicola di riferimento per il mondo della ristorazione attraverso iniziative sempre più mirate. Pensiamo ad esempio a Wine List Italia, un’iniziativa che nasce per focalizzare a dare visibilità al mondo della sommellerie professionale, o agli Awards, che da anni premiano le migliori carte vini italiane e che da quest’anno saranno tributati anche alle migliori selezioni di vini italiani dei ristoranti internazionali. Il focus sul mondo dei professionisti è molto importante soprattutto perché siamo in una fase nella quale, parlando di sala e di servizio, abbiamo bisogno di lanciare tanti messaggi anche rispetto alla formazione di nuove leve che possano raccogliere un’importantissima eredità dell’ospitalità italiana. Accanto alle opportunità per i professionisti crescono in maniera considerevole le attività consumer, momenti per entrare in relazione con i consumatori in maniera decisamente innovativa. Di qui un numero grandissimo di iniziative che coinvolgono location che vanno dal ristorante stellato fino al supermercato, dalla Wine Boat a banchi d’assaggio aperti al pubblico, perché il vino è di tutti e l’approccio deve essere sempre più democratico ed esperienziale. Avremo anche dei momenti di riflessione perché ci sono tanti dibattiti nel mondo del vino sulle prospettive future, dall’etichettatura alla promozione internazionale, senza dimenticare i cambiamenti climatici sempre più forti. C’è un’evoluzione, una contrazione del mercato a livello generale, ma noi crediamo che siano proprio questi i momenti in cui dobbiamo fare ancora di più dal punto di vista della promozione, dell’educazione del consumatore e della creazione di connessioni forti. Di qui un calendario molto ampio che dà spazio alle varie anime del vino, dalle grandi aziende ai consorzi, dalle grandi organizzazioni di rappresentanza ai piccoli produttori, ovvero i player con i quali da sei anni costruiamo una Milano Wine Week sempre più forte, innovativa e rappresentativa”.*

L’iniziativa prende vita con il supporto del **Main Sponsor** dell’evento, **Carrefour Italia**. “*Siamo lieti di essere, per il secondo anno consecutivo, a fianco della Milano Wine Week: un’iniziativa di assoluto valore, che offre ad appassionati e neofiti la possibilità di scoprire le numerose sfaccettature e potenzialità legate al panorama vinicolo. Come Carrefour Italia, ci impegniamo quotidianamente per avvicinare il consumatore in modo consapevole al mondo del vino di qualità, sostenendo il valore dell’italianità e promuovendo le eccellenze del territorio grazie a un’ampia offerta e a un’esperienza di acquisto unica. La nostra filosofia generale è, infatti, orientata alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari italiane e dei suoi produttori, nonché alla creazione di modelli di alimentazione e distribuzione alimentare*

*sempre più sostenibili*”, afferma Christophe Rabatel, CEO di Carrefour Italia.

Quest’anno, inoltre, la Milano Wine Week si arricchisce di una **media partnership d’eccellenza**, quella con **RAI**. In prima linea **Rai Radio 2, radio ufficiale della kermesse**, che presidierà e racconterà tutti gli eventi più importanti della settimana.

Importante il coinvolgimento del **partner Coldiretti** con un piano di masterclass internazionali per operatori e l’attivazione del mercato agricolo di Campagna Amica di Porta Romana.

**Confagricoltura**, invece, oltre a curare le degustazioni sulla Wine Boat, sarà presente per il secondo anno consecutivo alla Milano Wine Week con un progetto di valorizzazione delle aziende vitivinicole dell’Agro Pontino curato dalla sede di Latina.

Tra i nuovi player coinvolti nella sesta edizione di Milano Wine Week spicca anche l’azienda di elettrodomestici da cucina di alta gamma **Signature Kitchen Suite**, che si inserisce nel programma della manifestazione sia come Location Partner - che ospiterà presso il proprio showroom di Via Manzoni 47 alcune masterclass dedicate agli operatori di settore - sia come Sponsor nell'ambito dell'evento **Wine List Italia**, in programma domenica 8 ottobre a Palazzo Bovara. Si tratta della presentazione - seguita da un Walk Around Tasting dedicato, aperto al pubblico - della prima guida edita da MWW Media - Vendemmie che raccoglie una selezione di oltre 50 dei migliori sommelier italiani, invitati a suggerire ognuno 10 vini dalle loro carte in altrettante categorie: dalla “chicca del sommelier” - una piacevole scoperta - ai vini con il miglior rapporto qualità prezzo; dalle etichette territoriali al “dolce sorso” con cui chiudere in bellezza il pasto. Un progetto inedito che racconta i protagonisti del mondo della sommellerie professionale italiana e traccia, attraverso le loro parole e grazie alla loro expertise, un panorama esaustivo del patrimonio vinicolo della Penisola, e oltre.

C’è attesa intanto per l’assegnazione dei **MWW Awards**. Si terrà lunedì 9 ottobre, dalle ore 18.00 alle 21.00, a Palazzo Castiglioni, la cerimonia di consegna della terza edizione del **Premio Carta Vini Italia** e del **Premio Wine Retail**, i riconoscimenti che celebrano le migliori selezioni vinicole del mondo della ristorazione e del retail, attribuiti da una giuria di esperti di settore presieduta dal giornalista enogastronomico Andrea Grignaffini, con il coordinamento di progetto della degustatrice e scrittrice enogastronomica Irene Forni. Oltre ai premi delle due categorie saranno inoltre consegnati dei Premi Speciali in collaborazione con Partner di MWW, tra cui quello alla “Miglior Selezione Bollicine”, scelto da **Freccianera**, per la premiazione, nel mondo della ristorazione, della carta dei vini con la miglior selezione di ‘’bollicine’’.

Tra gli appuntamenti di rilievo in programma a Palazzo Bovara, quest’anno la serata di apertura della manifestazione sarà dedicata ai brand-icona del vino italiano, con la prima edizione di **Wine Icons**, il palinsesto esclusivo di MWW 2023 dedicato alle grandi firme del panorama vinicolo del Paese. Un’iniziativa che nasce con l’obiettivo di presentare i più grandi brand del vino - selezionati da Milano Wine Week e Carrefour - e i loro prodotti distintivi, caratterizzati da una presenza diffusa in tutti i canali di distribuzione e da un legame sempre più profondo con il consumatore. Questo sarà reso possibile attraverso un calendario di masterclass, degustazioni ed eventi inediti, che uniranno conoscenza, esperienza gustativa e cultura del prodotto con momenti di intrattenimento.

**Tre le altre Location Partner confermate** della Milano Wine Week 2023 si segnalano:

* **Cantina Urbana®**, con le degustazioni nei tre punti vendita della città, tutti i giorni (escluso lunedì 9 ottobre) in diverse fasce orarie, la Festa dell’Uva di fine vendemmia - il 14 ottobre nella Winery, con ingresso libero per visitare la cantina e musica live – e, infine, la Marathon itinerante – il 15 ottobre-. Per prenotare le degustazioni è possibile iscriversi tramite l’app di Fever;
* **CityLife Shopping District**, che ospiterà il brindisi d’apertura nella serata di sabato 7 ottobre;
* **Eataly Milano Smeraldo**, che proporrà 3 eventi ad hoc per la settimana milanese del vino: sabato 7 ottobre (ore 18.00 - 20.00) sarà la volta del corso di degustazione “Aperivino: Vini naturali e biodinamici”; giovedì 12 ottobre (ore 19.30 - 21.30) "Pizza e Champagne: a cena con Maison Mandois”; sabato 14 ottobre (ore 18.30 – 20.30) ritorna il format del corso di degustazione dedicato questa volta ai “Vini Siciliani”;
* **Hard Rock Cafè**, che proporrà, per tutta la settimana di Milano Wine Week, un'offerta dedicata nel punto vendita di via Dante; in data 8 ottobre la location ospiterà anche l’evento "Wine on Tour”, mentre il 10 ottobre, a Palazzo Bovara, presenterà una serata speciale (ore 20.30 – 22.00; biglietti disponibili su Fever) dedicata all'incontro tra vino e musica rock.

Tanti gli appuntamenti divenuti ormai eventi ormai tradizionali all'interno della manifestazione. Milano Wine Week si aprirà per il sesto anno consecutivo con il **brindisi inaugurale** ad accesso libero, in programma per sabato 7 ottobre, alle ore 18.00, in Piazza Tre Torri, in collaborazione con il **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**. Nello stesso giorno, alle ore 10.30, il Superstudio Maxi di via Moncucco 35 ospiterà la conferenza stampa di presentazione della **Guida Slow Wine 2023**, in collaborazione con Slow Food, cui seguirà, alle ore 14.30, un Walk Around Tasting con i produttori recensiti nella pubblicazione. Un grande classico è anche il wine tasting **“Eccellenze europee del gusto. Nati per stare insieme**”, a cura di **Ascovilo** e **Grana Padano**, previsto per sabato 14 ottobre, in due turni - dalle 15.00 alle 18.00 e dalle 18.00 alle 21.00 – a Palazzo Bovara. Un’occasione per assaggiare nuove etichette dei territori e delle denominazioni DOCG, DOC e IGT della Lombardia e accompagnare la degustazione con le differenti stagionature di Grana Padano DOP.

Molte anche le novità particolari della sesta edizione. Milano Wine Week si fa sempre più specchio dei tempi ed è per questo che la manifestazione tributerà un doveroso **omaggio a Marisa Leo** - già responsabile marketing e comunicazione in una grande cantina cooperativa siciliana, uccisa nei giorni scorsi dal suo ex compagno - con una speciale **masterclass** a cura dell’associazione nazionale **“Le Donne del Vino”**, in programma per mercoledì 11 ottobre, alle ore 20.30, a Palazzo Bovara. Il ricavato della vendita dei biglietti andrà a sostegno dell’associazione Palma Vitae di Partanna (TP), che anche Marisa supportava. Martedì 10, invece, a Palazzo Bovara, andrà in scena il **Sardegna Day**, con un fitto programma di masterclass in cui le più importanti aziende del territorio isolano presenteranno i propri prodotti al pubblico di buyers, distributori, esperti e stampa di settore, ma anche una conferenza sull’elevato potenziale del territorio vinicolo sardo e un grande Walk Around Tasting dedicato al pubblico, entrambi in collaborazione con Regione Sardegna. Altri appuntamenti di rilievo sono il Walk Around Tasting **“Armonie senza tempo”**, in collaborazione con il **Consorzio di Tutela Lugana DOC**, che analizzerà il successo della denominazione e il legame con il turismo sul Lago di Garda (venerdì 13 ottobre, biglietti su Fever). **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, oltre a gestire 4 corse del Wine Bus, organizza anche una serata presso l’Enoteca di MWW. Venerdì 13 ottobre salirà sul palco a Palazzo Bovara **Luca D’Attoma** con masterclass dedicate a 10 aziende selezionate dal grande enologo, che farà degustare etichette di tutta Italia nate dalla sua consulenza. Novità di quest’anno è anche il format **“Degustando”** che, martedì 10 ottobre, nel tunnel del Nhow Hotel di via Tortona, riunirà 10 top chef con le loro ricette proposte in abbinamento ad altrettanti produttori di vino in un’atmosfera conviviale.

Per entrare nel circuito della Milano Wine Week e proporsi come locale aderente, è possibile farlo ancora **fino al 29 settembre** compilando il form disponibile sul sito nella sezione “Attiva il tuo locale” oppure scrivendo a: locali@milanowineweek.it. Anche le aziende che non hanno ancora confermato la propria presenza potranno ricevere quotazioni dettagliate scrivendo a: partecipa@milanowineweek.it

**Come prenotare**

La nuova edizione della Milano Wine Week si distingue per un’**offerta facilmente navigabile**: i **biglietti** per accedere alle diverse iniziative della manifestazione sono disponibili per l’acquisto **esclusivamente tramite l’app di Fever**, la principale piattaforma globale per la bigliettazione di eventi dal vivo.

Per rimanere aggiornati e prenotare, è possibile consultare il sito <https://feverup.com/it/milano>

**I PRINCIPALI EVENTI della sesta edizione della Milano Wine Week**

***Sabato 7 ottobre***

**Ore 10.30, Superstudio Maxi:** Conferenza stampa di presentazione della **Guida Slow Wine 2023**, in collaborazione con **Slow Food**.

**Ore 14.30, Superstudio Maxi:** Walk Around Tasting con i produttori della **Guida Slow Wine 2023,** in collaborazione con **Slow Food** (i biglietti sono acquistabili direttamente da Slow Food).

**Ore 18.00, Piazza Tre Torri, Citylife Shopping District: Brindisi di Apertura ad accesso libero.**

**Dalle ore 18.00 alle 21.00, Palazzo Bovara:** Walk Around Tasting del **progetto Wine Icons,** la presentazione delle eccellenze dei brand vitivinicoli. Un’occasione per assaporare un défilé delle più grandi etichette del Paese: i marchi vinicoli più conosciuti del mondo e i loro prodotti-icona, diventati un punto di riferimento in tutti i canali di distribuzione e nel cuore dei consumatori (biglietti acquistabili sull’app Fever).

***Domenica 8 ottobre***

**Dalle ore 11.00 alle 13.00**: Conferenza di presentazionedella **guida Wine List** dedicata alla stampa.

**Dalle ore 15.00 alle 21.00, Palazzo Bovara**:Walk Around Tasting **Wine List Italia - in collaborazione con Signature Kitchen Suite - con oltre 50 sommelier** (biglietti acquistabili sull’app Fever).

**Serata: Party inaugurale al flagship/enoteca Terre d’Italia - Carrefour**,aperto al pubblico.

***Lunedì 9 ottobre***

**Dalle ore 10, Palazzo Bovara:** Masterclass **“Wine Icons”**, dedicata agli operatori del settore. Le più importanti aziende presentano i propri prodotti al pubblico di buyers, distributori, esperti e stampa di settore in una ricca serie di appuntamenti di degustazione organizzati secondo i massimi standard qualitativi. Le masterclass avranno luogo nelle tasting room di Palazzo Bovara e in collegamento diretto con le sedi di degustazione internazionali in 4 Paesi-chiave per l'export (USA, UK, CINA, GIAPPONE).

**Dalle ore 10.30 alle 13.00, Palazzo Castiglioni: Conferenza di apertura di MWW 2023** dedicata alla stampa.

**A seguire a Palazzo Castiglioni: Tavola rotonda “Wine Agenda”** dedicata agli asset strategici del vino - “Cultura, tradizione, futuro: il mondo del vino di fronte alle numerose sfide future rivendica il proprio ruolo economico e sociale” - in collaborazione con **Federvini**, aperta a stampa e istituzioni.

Interverranno: Brunella Saccone, Head of Food and Beverage promotion, ICE - Agenzia; Federico Eichberg, Ministero delle Imprese e del Made in Italy; Marino Niola, antropologo e giornalista; Prof. Andrea Pioli, Presidente Nutrition Foundation of Italy; Ettore Nicoletto, Presidente Angelini Wines.

**Ore 11.45, Palazzo Bovara, Masterclass per operatori Consorzio Custoza**. Dedicato agli operatori del settore.

**Dalle ore 15.00 alle 17.00, Palazzo Bovara, evento speciale** (dedicato alla stampa) **del Consorzio Tutela del Franciacorta**: “Presentazione del nuovo disciplinare di produzione del Franciacorta”.

**Dalle ore 18.00 alle 21.00, Palazzo Castiglioni, MWW Awards** con la cerimonia di consegna della terza edizione del **Premo Carta Vini Italia** e del **Premio Wine Retail**: i riconoscimenti di Milano Wine Week che celebrano le migliori selezioni vinicole del mondo della ristorazione e del retail, assegnati da una giuria di esperti di settore coordinata dal giornalista eno-gastronomico Andrea Grignaffini. Evento dedicato alla stampa.

***Martedì 10 ottobre***

**Dalle ore 10.00 alle 21.45, Palazzo Bovara, apertura e avvio del programma di Masterclass di MWW 2023:** Le più importanti aziende presentano i propri prodotti al pubblico di buyers, distributori, esperti e stampa di settore in una ricca serie di incontri di degustazione organizzati secondo i massimi standard qualitativi. Collegamenti diretti con le sedi di degustazione internazionali dei quattro paesi-chiave per l'export (USA, UK, CINA, GIAPPONE). Appuntamento dedicato agli operatori.

**Dalle ore 11.45 alle 13.00, Palazzo Bovara, conferenza stampa: “Sardegna, un territorio vinicolo ad altissimo potenziale”** in collaborazione con **Regione Sardegna**. Aperto a stampa e agli operatori.

**Dalle ore 15.00 alle 21.00, Palazzo Bovara, Walk Around Tasting:** in collaborazione con **Regione Sardegna** (biglietti acquistabili sull’app Fever).

**Edizione speciale MWW “Degustando”**, presso il Tunnel del Nhow Hotel Milano (Via Tortona 35), con un percorso di degustazione tra le postazioni di 10 chef (biglietti acquistabili sull’app Fever).

***Mercoledì 11 ottobre***

**Dalle ore 10 alle 21.45, Palazzo Bovara, giornata dedicata alle Masterclass di MWW 2023** per gli operatori del settore.

Nel pomeriggio, presso lo **showroom Signature Kitchen Suite** (via Manzoni, 47), sono in programma due Masterclass Trade dedicata ad un pubblico di operatori, buyer e stampa.

**Ore 20.30, Palazzo Bovara, Masterclass in memoria di Marisa Leo**, a cura dell’Associazione Nazionale Le Donne del Vino. La raccolta fondi andrà a sostegno dell’associazione Palma Vitae di Partanna (TP), che anche Marisa sosteneva. Per partecipare all’appuntamento è necessario l’invito.

***Giovedì 12 ottobre***

**Ore 10.30, Palazzo Bovara, conferenza stampa** in collaborazione con **Carrefour Italia.** Evento dedicato a stampa e agli operatori.

**Dalle ore 17.00 alle 22.00, Palazzo Bovara, Walk Around Tasting -** in collaborazione con **Carrefour Italia** -. Aperto al pubblico.

***Venerdì 13 ottobre***

**Ore 15.00, Palazzo Bovara, Walk Around Tasting “Armonie senza tempo”:** Lugana, il successo di una denominazione e il legame con il turismo sul Lago di Garda, in collaborazione con il **Consorzio di Tutela Lugana DOC.** Aperto agli operatori e al pubblico.

Nel pomeriggio, presso lo **showroom Signature Kitchen Suite (via Manzoni, 479**, sono in programma altre due Masterclass Trade dedicata ad un pubblico di operatori, buyer e stampa.

**Palazzo Bovara:** Masterclass dedicate a 10 aziende selezionate da Luca D’Attoma, affermato enologo e consulente toscano di fama mondiale.

***Sabato 14 e domenica 15 ottobre***

**Dalle ore 12.00 alle 21.00, Degustazione Enoteca Italia della Guida Vinibuoni d’Italia**. Aperta agli operatori e al pubblico.

***Sabato 14***

**Due turni (dalle 15.00 alle 18.00 e dalle 18.00 alle 21.00), Palazzo Bovara, Tasting “Eccellenze europee del gusto. Nati per stare insieme” by Ascovilo & Grana Padano**. Dedicato agli operatori e al pubblico.

**Orario aperitivo, presso l’Enoteca della MWW: Giorgio Facchinetti**, noto flair bartender e brand ambassador del Consorzio per la Tutela dell’Asti DOCG., guida i più curiosi alla scoperta di una speciale drink-list. Un viaggio dove le sfumature più creative dell’Asti DOCG vengono esaltate in cocktail inaspettati e perfetti in ogni occasione, con proposte nuove e contemporanee, capaci di esaltare la versatilità e le caratteristiche naturali dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti. L'appuntamento è aperto agli operatori e al pubblico.

***Domenica 15 ottobre***

**Dalle ore 15 alle 21, Palazzo Bovara, Tasting Confagricoltura** dedicato ai produttori del Lazio. Il progetto delle Aziende Vitivinicole dell'Agro Pontino si pone come obiettivo di legare la tradizionale millenaria di un territorio fino al giorno d’oggi.

[www.milanowineweek.com](http://www.milanowineweek.com)

#MWW2023

**Contatti Ufficio stampa**

Alessia Rizzetto PR & Communication

press@alessiarizzetto.com

Tania Pelusi

tania@alessiarizzetto.com

Federico Della Penna

federico@alessiarizzetto.com