

GOLF

people
CLUB
MAGAZINE

www.golfpeople.eu

Dove i Golfisti si ritrovano per consolidare le conoscenze avviate sul Green e sulla Rete

TOSCANA RESORT CASTELFALFI
800 years in the making



GOLF
people
CLUB
MAGAZINE

www.golfpeople.eu



Un paese con ottocento anni di storia torna a vivere, riproponendo l'autentico e rilassante stile di vita tipico della Toscana più vera. Vieni a Castelfalfi e prova la sua seducente e rilassante ospitalità. Scopri come diventarne proprietario. Divertiti a sfidare i suoi sorprendenti percorsi di golf.

Toscana Resort Castelfalfi

Selezione Dario Bartolini & Maria Beatrice D'Ascenzi

Provati Personalmente e Consigliati

Golf People Club Magazine, nel contesto della peculiare missione aziendale, che prevede l'individuazione e la selezione delle migliori organizzazioni ricettive nazionali ed estere, da sottoporre ad una rigorosa e personale prova diretta e di conseguenza rilasciare ed assegnare un prestigioso, ambito, invidiato ed esclusivo giudizio di merito, rating, ha decretato l'assegnazione del massimo grado di votazione, equivalente a sei palline, al **Toscana Resort Castelfalfi Hotels - Villas - Golf**.



all'eterza - si ringrazia Salvio Simeoli - ph. Roberto Manetta



Sartoria
DALCUORE

NAPOLI - MILANO - TOKYO - SEUL

www.sartoriadalcuore.com

S ELEZIONATI
E PROVATI

Il Rating di Dario Bartolini & Maria Beatrice D'Ascenzi



Dario Bartolini, direttore editoriale **Golf People Club Magazine**, è il campione italiano in carica **AIGG Associazione Italiana Giornalisti Golfisti**, nonché per ben 5 anni consecutivamente, dal 2007 al 2011, trionfatore ineguagliato del medesimo campionato e vincitore nel 2013 dello Slam dei titoli italiani della categoria, avendo vinto, lo scorso **15 Ottobre al Golf Club Chervò Golf Hotel & Resort San Vigilio** anche il titolo di campione italiano di doppio giocando in coppia con **Giorgio Piccaia**, noto ed eclettico artista, nonché collaboratore **Golf People Club Magazine**.



Toscana Resort Castelfalfi

Il 6 giugno si è inaugurata, con una Conferenza Stampa, la rinascita del nuovo Resort Castelfalfi, in una cornice suggestiva e stimolante, in cui Maria Grazia Cucinotta, madrina dell'evento e testimonial di Toscana Resort Castelfalfi, ben rappresentava gli ideali di bellezza, stile ed italianità, che la tedesca TUI AG ha voluto preservare ed esaltare in questo suo intervento di recupero.

Due anni di lavoro, ed è terminato anche il restauro del Castello medievale, cuore antico di Castelfalfi.

Con questo intervento può ormai dirsi **completa la rinascita dell'intero Borgo di Castelfalfi**, insediamento antichissimo (il Castello fu fondato nel '700 dal longobardo Faolfi, da cui il nome) caduto in abbandono negli ultimi decenni del secolo scorso e

riportato a nuova vita con un'intelligente e sostenibile opera di recupero messa in atto da TUI AG, la multinazionale tedesca del turismo, che dal 2007 ad oggi ha investito qui 180 milioni di euro.

La riapertura del Castello chiude infatti un ciclo iniziato anni or sono, con la progettazione del Campo da Golf (2010-2011), l'apertura della Trattoria il Rosmarino (2011) e di un boutique hotel di 31 camere nell'antica Tabaccaia (2013), la ristrutturazione degli edifici e dei 41 appartamenti del Borgo (il 90% già venduti), la nascita di 11 botteghe, il restauro del parco, la ricostruzione del complesso Le Piscine (4 piscine affacciate sulla valle) e delle vie che conducono al Castello. Tutto questo ha restituito la vita a Castelfalfi, trasformando un borgo abbandonato in un

moderno Resort, caratterizzato da un fascino straordinario e da una storia ultra millenaria e circondato da un ambiente naturale senza eguali. Una destinazione da favola nel cuore della Toscana. Principio fondamentale a Castelfalfi è lavorare

nel rispetto della natura e della bellezza del luogo.

Il 7 giugno si è aperto, all'interno del Castello, **La Rocca di Castelfalfi**, un ristorante gourmet, affidato alla guida del giovane chef bergamasco **Michele Rinaldi**, che ha ottenuto la sua **prima stella Michelin nel 2011, a soli 27 anni**. Allievo di Gualtiero Marchesi e forte di grandi esperienze in ristoranti internazionali (a Montecarlo, Copenaghen e San Sebastìan) e nazionali (come Executive Chef all'Acquacotta delle Terme di Saturnia o in qualità di consulente del ristorante Da Vittorio), Rinaldi delizierà i suoi ospiti con una cucina classica che si fonda sulle solide pietre angolari della tradizione e del territorio, ma che sa brillare per estro, tecnica, ricerca e cura del dettaglio.

Le sale del ristorante la Rocca di Castelfalfi, sono situate al pian terreno del Castello, in un ambiente suggestivo, ristrutturato con estremo rigore, che ha saputo mantenere – grazie all'uso di materiali tipici della tradizione locale come il legno, la pietra, l'intonaco ed il cotto – l'integrità storica della struttura e la sua identità toscana più autentica. Sempre a pian terreno sarà presente un accogliente ed informale Bistrot, location perfetta per gustare in totale relax una cucina più semplice o per scoprire il

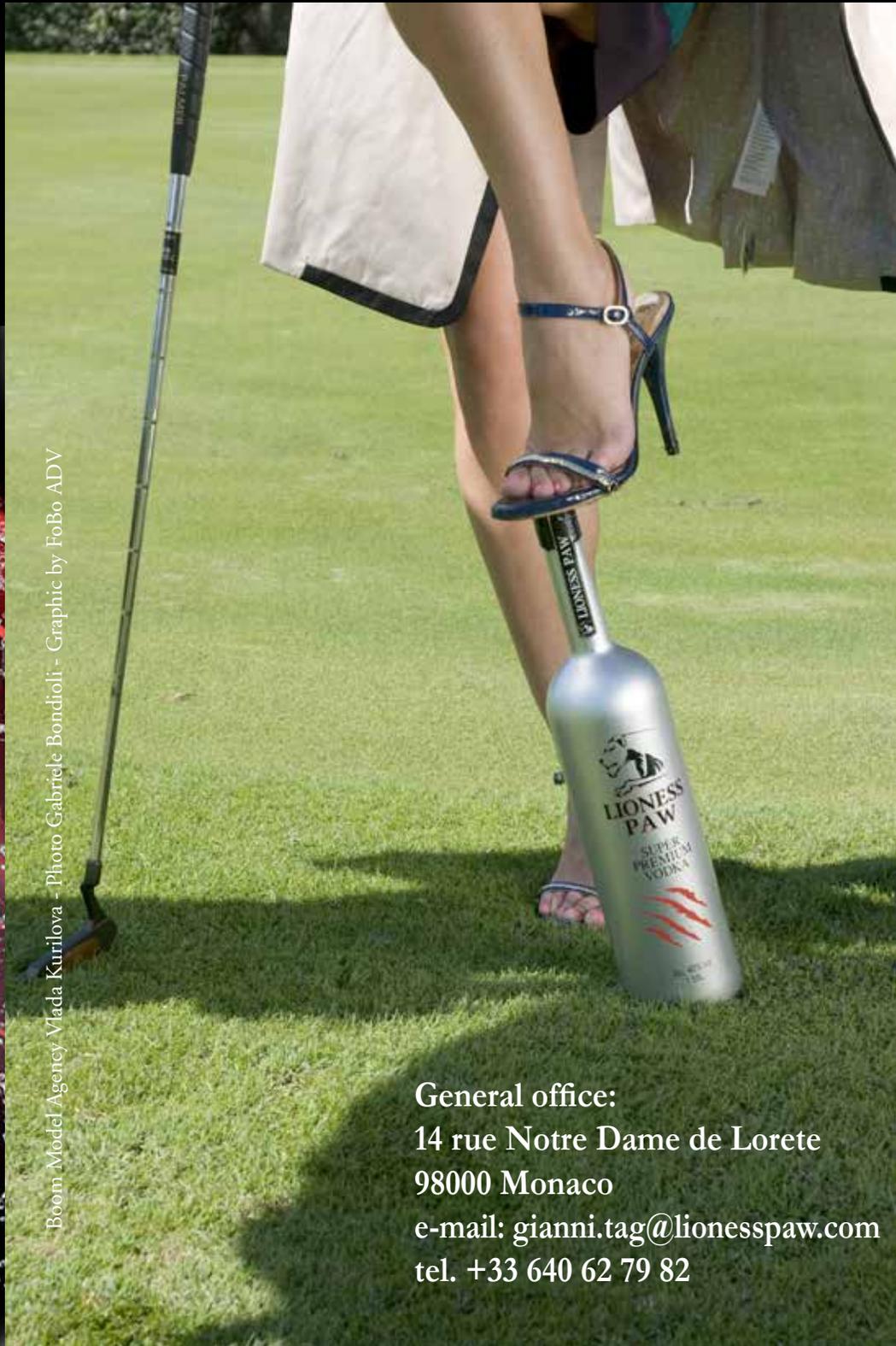




LIONESS PAW SUPER PREMIUM VODKA

Follow
the Paw

www.lionesspaw.com



Boom Model Agency Mlada Kurilova - Photo Gabriele Bondioli - Graphic by FoBo ADV

General office:
14 rue Notre Dame de Lorete
98000 Monaco
e-mail: gianni.tag@lionesspaw.com
tel. +33 640 62 79 82



menù Tapas, abbinato alle migliori etichette.

Ogni dettaglio dell'arredamento è stato studiato in questa chiave: puro stile toscano, messo al servizio della moderna funzione di un ristorante gourmet. Senza dimenticare la meraviglia di un panorama a 360 gradi, sulle magnifiche colline fiorentine e pisane che il Castello di Castelfalfi domina placidamente dall'alto: buona parte di quelle terre, circa 1100 ettari, sono tutt'ora di suo dominio e costituiscono l'ampia Tenuta del Toscana Resort Castelfalfi, con le sue produzioni tipiche di vino ed olio ed il suo celebre golf con doppio percorso a 27 buche (18 buche Mountain Course, 9 buche Lake Course). Uno spettacolo naturale su cui affaccia la **terrazza panoramica** del Castello, un luogo ideale per cene intime al tramonto e al chiaro di luna. Al primo piano del Castello sono poi disponibili **locali polivalenti**, pronti ad ospitare cene private, feste, meeting ed eventi con scorci mozzafiato. Altri locali sono stati concepiti per la scuola di cucina, la **Rosso Toscano Cooking School**, che proporrà corsi di ogni genere, che spazieranno dai menù più classici e tradizionali a moduli più creativi (come, ad esempio, sulla pasticceria o sul finger food). In futuro saranno ristrutturati anche le cantine del Castello che, a lavori ultimati, ospiteranno un wine bar. Si tratta di ambienti molto suggestivi, resi celebri da **Roberto Benigni** che nel 2002 vi girò alcune scene del suo indimenticabile Pinocchio. Un altro grande nome come **Andrea Bocelli** ebbe i suoi esordi musicali come pianista proprio nelle stanze del Castello quando, alla fine degli anni '80, ospitava un piano bar.

Il progetto Toscana Resort Castelfalfi è iniziato nel 2007 in seguito ad una migrazione degli abitanti del luogo dove andava avanti da decenni, da quando negli anni '60, questi si sono trasferiti in città più grandi per lavoro. Solo cinque persone vivevano ancora nella frazione quando TUI ha acquistato la proprietà. Castelfalfi comprende 1.100

ettari di terreno fra vigneti, oliveti, boschi e laghi.

Castelfalfi si trova nel Comune di Montaione, una località nella provincia di Firenze, a 60 chilometri dall'aeroporto di Firenze e a 50 chilometri da quello di Pisa.

Ci sono inoltre moltissimi posti da visitare all'interno del Toscana Resort Castelfalfi. Durante l'anno, gli ospiti possono esplorare la tenuta con il guardiacaccia della proprietà e, durante le stagioni del raccolto, possono provare l'esperienza di raccogliere le olive o partecipare alla vendemmia.

IL GOLF CLUB

La Toscana è un paradiso segreto per i giocatori di golf. Negli anni novanta molti dei campi della regione, sono stati sviluppati sfruttando la topografia naturale.

Uno dei migliori campi da golf è il Golf Club Castelfalfi. Il panoramico campo ha 27 buche e oltre 9,400 metri di pendio e prati, incastonati tra boschetti di ulivi. Il fairway è costituito da un manto di Festuca Arundinacea. Il team a Castelfalfi ha deciso di preservare e valorizzare le caratteristiche naturali del campo e di mettere in atto un sistema di manutenzione sostenibile, attraverso la raccolta ed il reimpiego delle acque piovane.

Il 18 buche Mountain Course (Par 72) si estende per 6,351 metri con ripidi dislivelli ed ostacoli d'acqua che lo rendono uno dei tracciati italiani più stimolanti e di sicuro richiamo per giocatori provenienti da tutto il mondo. Il Mountain Course fu ridisegnato nell'agosto 2010 dai premiati architetti Moroder e Preissmann. Il campo è stato progettato per essere complementare alla topografia naturale del territorio, dando ad ogni buca un carattere individuale, con la vegetazione preesistente, che conferisce un senso di privacy ad ogni fairway. Le prime nove buche del Mountain Course, sono assolutamente giocabili e spettacolari e terminano nella Signature Hole 9 del Mountain

Course, una Par 3, situata su un pendio spettacolare, ha una vista panoramica che spazia dal Castello di Castelfalfi alla antica città collinare di Volterra.

Le seconde nove, sono sembrare particolarmente spettacolari, ma qualche volta con una difficoltà di gioco non certamente alla portata di tutti, ma a questo, Castelfalfi ha pensato e nel novembre 2011, è stato inaugurato il 9 buche Lake Course (Par 37), ed esiste il permesso per estenderlo fino a 18 buche. Anche il Lake Course è stato progettato dagli architetti Moroder e Preissmann, che lo hanno studiato per adattarsi ad ogni livello di esperienza. La prima buca del Lake Course è rivolta verso sud-ovest e prosegue poi attraversando il panorama toscano fino a raggiungere la Club House. Questo permette di giocare le gare tra le prime nove di un percorso e, come seconde nove, usare quelle del Lake Course, certamente più abbordabili.

Al Golf Club Castelfalfi è presente un campo pratica con battitori in erba, 10 postazioni coperte ed un'area per lo short pitch. Entrambi i percorsi sono stati progettati per iniziare e terminare alla Club House così, sia che si scelga il percorso a 9 buche o quello a 18, i giocatori sono sempre vicini ad un piacevole punto di ristoro e ad un'accogliente terrazza affacciata sul panorama.

RATING GOLF PEOPLE CLUB MAGAZINE

Golf People Club Magazine, nel contesto della peculiare missione aziendale, che prevede l'individuazione e la selezione delle migliori organizzazioni ricettive nazionali ed estere, da sottoporre ad una rigorosa e personale prova diretta e di conseguenza rilasciare ed assegnare un prestigioso, ambito, invidiato ed esclusivo giudizio di merito, rating, ha decretato l'assegnazione del proprio grado di votazione alle seguenti strutture professionali:

- Golf & Country Club Castello di Tolcinasco
- Golf Club Le Rovedine
- Golf & Country Valcurone
- Osteria del Gambero Rosso Milano
- Pizzeria Ristorante La Grotta Azzurra Gallarate
- La Champagnerie Milano
- Golf Club Asiago
- Meltar Boutique Hotel
- Ristorante Ai Navigli Padova
- Golf Us Megastore Milano
- Toscana Resort Castelfalfi Hotels-Villas-Golf

LEGENDA

- Eccellente
- Ottimo
- Buono
- Discreto
- Sufficiente
- Scarso

Maria Beatrice D'Ascenzi, editorialista
Golf People Club Magazine, premiata
quale miglior giocatrice al campionato
AIGG Associazione Italiana Giornalisti
Golfisti, edizione 2013.





Suisse Quality
Italian Design

Photo Lino Minniti - Graphic by FoBo ADV - Golf People Club House Salotto Borelli

UN DIAMANTE
RENDE PER SEMPRE...
tutti ricchi e contenti

Stefano Masullo e Maria Bianca Miola Vecelli
indossano gioielli Faber&Hervé

Jewels & Diamonds
Via Stefano Franscini, 23
6833 Vacallo - Cantone Ticino (Svizzera)
Tel. 0041-91-2258458
www.faberherve.com
info@faberherve.com



LA CUCINA

A CASTELFALFI PER IMPARARE I SEGRETI DELLA CUCINA TOSCANNA.

Ti piace cucinare e sperimentare nuove ricette? Vuoi imparare i trucchi del mestiere di un grande chef? Ami condividere la tua cucina con la tua famiglia e gli amici?

Lo chef Michele Rinaldi ha preparato una selezione di corsi di cucina alla portata di tutti:

- Gusto vegetariano: corso di cucina dedicato alla ricette vegetariane;

Maria Grazia Cucinotta, attrice, produttrice cinematografica, regista e modella internazionale, Dario Bartolini, direttore editoriale Golf People Club Magazine.

- Un nuovo chef in cucina: corso di cucina per chiunque desideri migliorare le proprie abilità in cucina;
- Cucinare con mamma e papà: lezioni di cucina per tutta la famiglia;
- La tradizione toscana: dalla pappa al pomodoro alla bistecca alla fiorentina, per portare a casa tutto il gusto dei sapori toscani;
- Grandi classici italiani: un corso per imparare a preparare alcune delle più rinomate ricette italiane;
- La mia pasticceria: una dolce esperienza a base di dessert italiani;



- Lezioni private: lezioni individuali preparare in base alle richieste del cliente;
- Cucinare insieme: se ami cucinare con la tua famiglia ed i tuoi amici, nella nostra cucina possiamo organizzare un corso per un massimo di 6 persone.

Termini e condizioni:

Ogni corso dura circa 3 ore ed è seguito da una degustazione dei piatti preparati insieme al nostro chef.

Prezzi a partire da euro 120,00. Richiediamo gentilmente che la prenotazione venga effettuata con almeno 4 giorni di anticipo. Il termine richiesto per la cancellazione è 24 ore prima dell'inizio dell'attività.

Per maggiori informazioni visita

www.castelfalfi.it



Stefan Neuhaus, Amministratore Delegato

Tenuta di Castelfalfi S.p.A.

Originario di Northeim, in Germania, Stefan Neuhaus ha conseguito una carriera diversificata sia nel settore legale sia in quello gestionale. Dopo un'esperienza in una società di consulenza di gestione nel settore farmaceutico, Stefan Neuhaus ha ricoperto importanti posizioni presso la Kettner Deutschland GmbH & Co. E la Görz GmbH & Co. e nel 2009 è diventato socio della società Kuhl & Partners, una società specializzata nella ristrutturazione di compagnie di larga scala internazionale. Nel 2012 Stefan Neuhaus è stato nominato Amministratore Delegato della Tenuta di Castelfalfi S.p.A, ed è il vero animatore di tutto un gruppo di collaboratori italiani, giovane e fortemente motivato. Non è facile vedere un manager tedesco così preparato e competente, quasi commuoversi di fronte al risultato del proprio lavoro e ci è sembrato giusto lasciare a lui la parola, sul perché di un investimento così importante da parte del gruppo tedesco.

Perché un grande gruppo internazionale come Tui ha deciso di scommettere su questo progetto ambizioso investendo risorse considerevoli e seguendo un approccio del tutto anticonvenzionale?

“Direi innanzitutto per il fascino unico di questo luogo dalle radici antiche, dalla natura incontaminata, dal sapore inconfondibilmente to-

scano e quindi italiano. Restituire al territorio la sua più rara identità, mettendo al servizio del visitatore il meglio della modernità, senza compromettere l'equilibrio della natura e della storia, è senz'altro una sfida importante che noi stiamo vincendo. Ma c'è poi un secondo elemento di grande importanza: grazie a questo progetto, Castelfalfi torna a vivere, riconquista la sua fisionomia originale e offre potenzialità inattese: dalla produzione del vino e dell'olio, alla tutela della flora e della fauna di questo luogo incantato. Senza contare novità importanti ed attrattive, come lo straordinario circuito golfistico o la qualità della ricezione e dell'ospitalità che abbiamo voluto ricreare. Come detto all'inizio, questa è soprattutto una vicenda di cuore, di passione, di convinta difesa dei valori più puri dell'Italia migliore: a questo ci stiamo dedicando con la certezza che la strada tracciata è quella giusta e che una gemma come Castelfalfi può tornare a risplendere in tutta la sua purezza. Per la passione di chi ci vive e lavora; per il cuore di quanti ci verranno a visitare”.

Stefan Neuhaus,
amministratore delegato
Tenuta di Castelfalfi
SpA, Dario Bartolini,
direttore editoriale Golf
People Club Magazine.



FoBo adv srl

Agenzia di Pubblicità a Servizio Completo dal 1972



> Advertising > Below the line > Web



Esperienza flessibile Creatività con carattere

FoBo adv è un'Agenzia di servizi integrati nell'area marketing e comunicazione, che nasce nel 1972 e che ha saputo consolidare un vero rapporto fiduciario con molti Clienti, il che rappresenta già di per sé una significativa unicità.

Questo perché siamo strutturati per offrire in modo rapido un'ampia gamma di servizi, avendo tutti una significativa esperienza di vita professionale, sull'area della creatività, del marketing aziendale

e del rapporto con il Cliente.

Il nostro apporto non si limita alla pubblicità classica: sappiamo modulare il giusto mix di promozioni al trade e al consumatore finale, lo sviluppo di cataloghi e folder, il packaging e i materiali

di merchandising, le attività di direct marketing, gli eventi, le fiere... sino alle innovative modalità di comunicazione offerte dai social network.

Avete già pensato a come sfruttare al massimo la vostra presenza alle Fiere?

Fobo adv vi propone un check up su coerenza ed efficacia fra immagine dello stand, cataloghi e brochure, video e web. Lo stand non è più solo una vetrina, ma deve diventare un vero e proprio strumento di comunicazione.

Vuoi maggiori informazioni? Contattaci.

FoBo adv - Via Mac Mahon, 50 - 20155 Milano - Italy

Tel. +39. 02 34537274 - 02 3311404 r.a.

www.fobo.it - mail@fobo.it





CASTELFALFI: L'ITALIA S'È DESTA!

Il mio Bel Paese l'ho riconosciuto subito. E' stata un'improvvisata, ma nel cuore me lo sono ritrovato come d'incanto in una raggianti mattina di inizio giugno, passeggiando nel Borgo antico di Castelfalfi, diretta al Castello.

L'occasione è stata la cerimonia di presentazione del Borgo, dopo gli intensi lavori di ristrutturazione attuati dalla TUI, multinazionale tedesca che si occupa di turismo, allo scopo di riportare alla luce uno dei tanti frammenti d'Italia che per nostra incapacità, incuria, disinteresse e disaffezione, rischiano di disintegrarsi presto, cancellando le prove del nostro antico e invidiato splendore. Parlo da italiana, anzi da romana e mi brucia quel che sto per dire. Ma lo dico lo stesso.

Siamo abituati a strusciare sui muri dei monumenti e dei palazzi storici di cui ignoriamo l'importanza, calpestiamo strade su cui è passata la Storia, abbandoniamo borghi antichi e paesini- gioiello per città insalubri e caotiche, intruppiamo con lo sguardo in opere d'arte che stanno alla luce del nostro sole.... senza saper cosa sono e di chi sono.

Perché?!

Al bello noi italiani siamo abituati, come chi nasce e vive in una ricchezza consolidata, fatta da chi lo ha preceduto e ogni giorno ne divora lo sfarzo quotidiano, senza averne la consapevolezza. E in questo caso, il Tempo, che è "galantuomo", ci ha bollati troppo spesso come sciagurati e incapaci di mantenere quello che abbiamo avuto in eredità.

La Reggia di Caserta, gli Scavi di Pompei,.....basta basta, non vorrei aggiungere altro, ma (a proposito della Bella Italia), Maria Grazia Cucinotta, madrina dell'evento e grande sostenitrice del progetto, mi ricorda anche della sua amata terra, la Sicilia, di quante volte lei abbia tentato negli anni di promuoverne il recupero di luoghi meravigliosi e di come, ad oggi, sia risultato tanto difficile conciliare la mentalità locale con l'interesse economico degli investitori. " Il vero Lusso,- dice la Cucinotta - è rappresentato dalla Qualità della Vita: l'aria pulita, la bellezza dei luoghi, l'ottimo cibo e la Storia e l'Arte che ti circondano. Tutto questo in Italia c'è. ". Giusto, giustissimo. Tant'è che noi italiani, quando andiamo all'estero, alziamo l'asticella delle aspettative, ci lamentiamo subito del cibo e, pur apprezzando opere d'arte e monumenti, tenuti di certo meglio, sappiamo che noi ce ne abbiamo di più e di più belli, se possibile.

L'aspetto positivo è che abbiamo sempre condiviso nei secoli il Bello, lo abbiamo creato, divulgato, esportato e insegnato all'estero.

Non siamo solo "mafia", ma anche pizza, mozzarella e spaghetti&mandolino. E soprattutto Moda e Arte e Cultura e Spettacolo e Made in Italy.

Ma ci siamo dimenticati i luoghi dove tutta la creazione è cominciata. E li abbiamo abbandonati, convinti forse che ciò che siamo, lo saremmo potuti restare comunque e dovunque nei secoli.

Così, ci scopriamo sconcertati davanti all'ammirazione che gli stranieri hanno per il nostro paese, ci chiediamo chissà per quale oscuro e misterioso mo-

Maria Beatrice D'Ascenzi,
editorialista **Golf People Club Magazine, Maria Grazia Cucinotta,** attrice, produttrice cinematografica, regista e modella internazionale.



tivo una multinazionale tedesca, che si occupa di turismo, decida di investire proprio in Italia, sfidando la landa desolata e senza uscita della burocrazia e soprattutto, spendendo un mucchio di euro per comprare un fazzoletto del nostro Bel Paese. Scopiamo, inoltre, che gran parte degli immobili ristrutturati e destinati alla vendita, e' già stata acquistata da canadesi, inglesi, americani e turisti da tutto il mondo, che amano passare le loro vacanze in Italia e che l'unico compatriota che ha acquistato un appartamento è un toscano che vive a 3 chilometri dal Borgo, persuaso solo dall'ottimo investimento.

L'Italia è il Bel Paese, dobbiamo farcene una ragione e rassegnarci al fatto che questo

comporta una responsabilità nei confronti di ciò che abbiamo, che esiste da centinaia di anni e che non è vecchio, ma antico e prezioso e per questo piace molto al resto del mondo. Dobbiamo prendercene cura, anche permettendo ad altri di farlo per noi, laddove manchino la volontà o le possibilità, così com'è accaduto nella ristrutturazione del Borgo di Castelfalfi.

Qui hanno prevalso, invece: interesse, buon senso, rispetto per ciò che Castelfalfi è stato e per quello che in futuro potrà essere in termini di turismo, di occupazione e di vita. Hanno vinto sia la capacità degli investitori stranieri di calarsi nella "toscanità" dei luoghi, sia lo sforzo immenso che l'amministrazione pubblica locale ha fatto per

non avvitarsi su se stessa e bloccare l'iter del progetto, superando così i propri limiti, con il solo scopo di riportare alla vita il borgo antico, preservandone integrità paesaggistica e interesse storico.

Al riguardo, riporto la risposta di Stefan Neuhaus, Amministratore Delegato di Tenuta di Castelfalfi S.p.A., data a un giornalista che gli chiedeva se si sarebbe mai immaginato di trovare in Italia tante difficoltà per realizzare il progetto: " In ogni esperienza, si vince o si perde. Ma soprattutto si impara."

Per chi l'ha capita, Castelfalfi è una grande lezione di come convenga a tutti investire nell'amore per il Bello, sapendo riconoscere come Vita e Benessere non esistano senza la conservazione del passato. La realizzazione di questo progetto è un grande esempio della capacità di far coincidere l'interesse privato con il rispetto di un bene ereditato dalla Storia.

E per tutti noi, la Tenuta è un posto meraviglioso, assolutamente da visitare, dove trascorrere le vacanze in qualsiasi momento dell'anno, dove immergersi nella natura, rilassarsi, visitare le località vicine, fare sport, giocare a golf su 27 buche, mangiare divinamente, degustare vini e prodotti locali e imparare anche a cucinare dallo Chef Stellato Michele Rinaldi...senza mai varcare il confine nazionale.

Restando a casa.

Maria Beatrice D'Ascenzi

