

Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare
 Via Cara de Canonica, 6 - 10041 CARIGNANO (TO) - Tel 011.9690294 - Fax 011.9690725 - info@ceirsa.org



Notizie ed Informazioni sulla Sicurezza Alimentare

L'Editoriale di Bartolomeo Griglio



La Sicurezza Alimentare: un obiettivo condiviso

Nell'ambito del contesto definito dalla normativa europea (Regolamento 178/2002), emanata a seguito delle crisi sulla sicurezza alimentare caratterizzate da una

perdita di fiducia da parte dei cittadini nei confronti delle istituzioni deputate ai controlli, il Ministero della Salute e la Regione Piemonte hanno individuato le ASL quale primo livello di gestione delle allerte alimentari assegnando ai servizi Medici e Veterinari che, nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione si occupano di alimenti, il compito di valutare i rischi sulla sicurezza e conformità degli alimenti per l'attivazione di procedure di rintracciabilità, ritiro e richiamo di prodotti potenzialmente pericolosi.

Sulla base del mandato, è emersa la necessità e l'opportunità, al fine di poter adempiere su basi scientifiche a tali compiti, di istituire un gruppo di lavoro multidisciplinare, denominato Centro di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza Alimentare (Ce.I.R.S.A.), costituito, oltre che da personale interno alla ASL 8, appartenente alle strutture Veterinarie, alla struttura di Igiene alimenti e nutrizione, ai distretti, al Dipartimento Materno infantile dell'ASL8, da un comitato scientifico di esperti appartenenti a diversi enti, quali la Facoltà di Medicina e Chirurgia, la Facoltà di Medicina Veterinaria, la Facoltà di Agraria, l'ARPA Piemonte, l'Istituto Zooprofilattico di Torino, in grado di collaborare, sulla base di contatti già consolidati, al raggiungimento di obiettivi di valutazione e comunicazione del rischio nel campo della sicurezza alimentare. Nel 2005 e 2006 il gruppo di lavoro ha opera-

to su alcuni progetti in stretta collaborazione con l'Agenzia Regionale per i Servizi Sanitari (AReSS), che ha messo a disposizione del personale nell'ambito di una convenzione sul progetto Risk management - Sottoprogetto Comunicazione del Rischio, e sulla base di finanziamenti derivanti da progetti di ricerca. Il progetto per il 2007-2008 è sostenuto dalla Compagnia di San Paolo.

Ma quali sono le attività svolte ed i risultati raggiunti?

L'iniziativa si rivolge in modo prioritario ai cittadini della ASL 8 di Chieri con particolare attenzione a fasce di popolazione ritenute maggiormente esposte ai rischi collegati alla sicurezza alimentare: donne in gravidanza, bambini, anziani non autosufficienti. Tali settori di popolazione sono raggiunti mediante l'informazione/formazione del personale del Servizio Sanitario, delle scuole, delle amministrazioni comunali che rappresentano i riferimenti diretti per i cittadini. Sono inoltre stati individuati quali soggetti attivi anche le imprese agro-alimentari.

Sulla base delle esperienze è stata individuata una strategia di comunicazione strutturata su 5 livelli:

- la realizzazione di studi ed approfondimenti per la produzione di linee guida su argomenti che sono stati individuati essere carenti tra gli operatori del Servizio Sanitario ed i cittadini;
- la documentazione su tematiche di sicurezza alimentare, derivanti da attività ed esperienze operative e da avvenimenti internazionali;
- la realizzazione di opuscoli informativi per i cittadini e di materiale didattico per le scuole;
- la documentazione sulla normativa vigente con la produzione di linee di indirizzo per le imprese;

- la risposta diretta a quesiti posti da cittadini e imprenditori.

Il cuore del sistema è costituito da un portale informatico progettato e gestito in proprio (www.ceirsa.org), che consente di mettere a disposizione il materiale prodotto e rappresenta il principale punto di accesso alle informazioni.

Nel corso del 2006 sul portale internet è stato pubblicato il materiale realizzato e oltre 90 notizie inerenti la sicurezza alimentare tratte dal contesto internazionale; inoltre il gruppo di lavoro è stato chiamato a rispondere a 80 quesiti posti da associazioni consumatori, cittadini e imprenditori.

Il successo dell'iniziativa, dimostrata anche dal numero di accessi al sito (oltre 10000 visite con più di 12000 pagine consultate ogni mese) conferma l'importanza di affiancare ai controlli una efficace comunicazione, con l'acquisizione di una capacità di sviluppare buoni sistemi di ascolto e comunicazione all'interno dell'organizzazione e verso l'esterno.

Ricerche sociologiche hanno dimostrato che le preoccupazioni causate da allarmi mediatici sono in grado di condizionare la qualità della vita in modo talvolta superiore a quanto effettivamente possa essere causato dal rischio effettivo. La prima reale attività di prevenzione deve quindi essere realizzata fornendo ai cittadini gli strumenti per verificare e interpretare correttamente le informazioni diffuse dai media proponendo nel contempo pratiche di buon comportamento alimentare finalizzate a consentire scelte e comportamenti "verso la salute", in grado di ridurre l'esposizione ai rischi legati agli alimenti.

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: L'USO CORRETTO DEL FRIGORIFERO

Con l'arrivo del caldo legato alla stagione estiva possono aumentare i rischi di alterazione degli alimenti deperibili. Lo sviluppo dei microrganismi è infatti direttamente legato alle temperature: oltre i 10° C tutti i batteri sono in grado di crescere molto rapidamente causando alterazioni organolettiche (colore, odore, consistenza, sapore) degli alimenti ed in alcuni casi anche diventando potenziali pericoli per la salute.

Continua a pag. 2

EPISODIO DI SOSPETTA INTOLLERANZA ALIMENTARE CORRELATA AL CONSUMO DI SALSICCIA CONTENENTE SOLFITI

Nell'ottobre 2006 è stato presentato presso la struttura "Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale" dell'ASL 8 di Chieri (TO) un esposto mediante il quale l'esponente segnalava di aver accusato dei malesseri, dopo aver consumato salsiccia acquistata presso un dettagliante locale e dal medesimo prodotta.

Continua a pag. 4

LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: L'USO CORRETTO DEL FRIGORIFERO

Continua da pag. 1



I produttori ed i commercianti sono quindi chiamati a porre grande attenzione al rispetto della catena del freddo in tutte le fasi ma esistono anche degli accorgimenti che il consumatore responsabilmente deve adottare per mantenere la qualità degli alimenti dopo l'acquisto e durante la conservazione in casa.

L'analisi degli esposti pervenuti nel periodo estivo negli ultimi anni presso la struttura di Ispezione degli Alimenti dell'ASL8, ha infatti evidenziato che spesso il cattivo stato di conservazione degli alimenti esaminati era dovuto ad errori commessi dal cittadino nelle fasi di trasporto e conservazione.

Una ricerca condotta dall'Università del Tennessee (USA) ha valutato la conservazione dei cibi in 200 frigoriferi di case private giungendo alla conclusione che i consumatori dovrebbero porre maggiore attenzione al controllo regolare delle temperature dei propri frigoriferi e conservare gli alimenti deperibili nelle parti più appropriate del frigorifero.

LE PREMESSE

Per evitare la crescita dei batteri potenzialmente pericolosi, bisogna mantenere gli alimenti a temperature al di fuori dell'intervallo 10° C - 60° C (la cosiddetta "zona pericolo"). Il frigorifero per svolgere correttamente la propria funzione di conservazione dovrebbe mantenere gli alimenti sotto i 4° C.

In realtà, ci sono batteri che crescono, seppur lentamente, anche nei frigoriferi che quindi dovrebbero essere mantenuti puliti e periodicamente sanificati con alcol o prodotti commerciali appositi (amuchina, ecc...).

La capacità di mantenere basse le tem-

perature unitamente ad un corretto utilizzo degli spazi interni al frigorifero consentono una conservazione ottimale dei cibi rallentando la crescita dei microrganismi e l'azione degli enzimi naturalmente presenti in molti alimenti che non creano problemi di sicurezza ma di qualità.

TEMPERATURA CORRETTA E SCOMPARTI

La temperatura corretta del frigorifero dovrebbe essere non superiore ai 4° C; anche se pochi frigoriferi permettono di selezionare direttamente la temperatura, la maggior parte consente di variare l'intensità del raffreddamento. È bene ricordare che anche se la temperatura è adeguata in un determinato comparto non è detto che lo sia in tutto il frigorifero.

Diversi studi condotti sia in Italia che all'estero hanno valutato le temperature presenti nei settori del frigorifero, i risultati, tuttavia, sono in molti casi differenti e non sovrapponibili. Considerata la variabilità di refrigerazione degli elettrodomestici in commercio sarebbe opportuno controllare la temperatura del nostro frigorifero utilizzando un apposito termometro.

Conoscere la temperatura dei diversi scomparti consente di conservare gli alimenti in modo corretto!

La **carne e il pesce** dovrebbero essere posti nello scomparto più freddo; è fondamentale assicurarsi che i liquidi persi dalla carne o dal pesce non contaminino altri alimenti: è consigliabile a questo scopo porre sotto le confezioni contenenti tali alimenti un contenitore di plastica. I **Latticini, le uova**, gli avanzi le torte e, in generale gli alimenti sulla cui confezione c'è scritto di refrigerare dopo l'apertura, (controllate sempre questa dicitura) andrebbero posti negli scomparti che presentano una temperatura intermedia tra i 4-7° C.

I prodotti **ortofrutticoli** invece, vengono danneggiati da temperature troppo basse per cui andrebbero collocati nelle aree meno fredde. Secondo il famoso principio FIFO "First In, First Out", l'alimento che è stato acquistato per primo dovrebbe essere il primo ad essere consumato, converrebbe quindi mettere gli alimenti appena comprati dietro a quelli più vecchi, in modo di consu-

mare prima le cose meno fresche. Per evitare il diffondersi di muffe e batteri è bene inoltre tenere sotto controllo gli alimenti in frigorifero, eliminando quelli deperiti.

ALCUNI CONSIGLI UTILI

- 1) Completata la spesa, riporre in frigorifero gli alimenti deperibili appena possibile. Questi, insieme ai piatti cucinati e gli avanzi vanno raffreddati o congelati entro due ore.
- 2) Scongela gli alimenti non a temperatura ambiente, ma nel frigorifero o nel forno a microonde (in questo caso, la cottura deve essere immediata).
- 3) Grosse quantità di piatti pronti o di avanzi possono limitare la diffusione del freddo e consentire ai batteri di crescere nelle parti meno esposte; per questo è meglio porre gli alimenti in piccoli contenitori, non troppo profondi, che si raffreddano in fretta.
- 4) Non riempire troppo il frigorifero. Se l'aria non circola, il raffreddamento può non essere sufficiente.
- 5) Trattare frutta e verdure con delicatezza. Ogni taglio o sbucciatura permette ai microrganismi di penetrare sotto la superficie, dove possono moltiplicarsi.
- 6) I frutti possono in genere essere conservati a temperatura ambiente; quando raggiungono la maturazione è opportuno però riporli nel frigorifero per evitare rapide marcescenze e ammuffimenti.
- 7) Non lavare frutta o verdura prima di metterli in frigo; l'aumento di umidità favorisce la crescita delle muffe e dei batteri.

Giuseppe Sattanino, Valentina Marotta, Francesca Piovesan



FIERE E SAGRE IN SICUREZZA

Così il rischio è sotto controllo

Dopo un lungo periodo di assenza di regolamentazione per il rilascio di Autorizzazioni Sanitarie Temporanee (AST) la Regione Piemonte ha elaborato le Linee Guida con determinazione n. 70 del 16/5/2005 della Direzione Sanità Pubblica. Sono **temporanee** "tutte quelle manifestazioni quali Sagre, Feste Campestri ecc. aperte al pubblico, in cui, per periodi limitati in occasione di ricorrenze, eventi sportivi o religiosi o politici ecc., in uno spazio o area o edificio pubblico o privato, venga preparata/cucinata e/o somministrata o distribuita qualsiasi sostanza alimentare ivi comprese le bevande".

Il documento regionale, con il crescere del rischio igienico-sanitario determinato dal diverso genere di alimenti preparati/somministrati, **classifica** le attività in tipologie: **A**, rischio più basso; **B**, suddivisa in **B1** e **B2**, rischio intermedio; **C**, rischio più alto. Per un gruppo di operatori della S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SCIAN) dell'ASL8 le novità introdotte dalle linee guida sono state, comunque, occasione e stimolo per realizzare uno studio teorico/pratico sull'argomento. Tutto il lavoro svolto ha fornito elementi per l'inquadramento generale del fenomeno AST nella nostra ASL.

In un semestre sono pervenute al Servizio SCIAN 163 richieste per rilascio di AST. Le AST richieste erano 49% (80/163) di Tip. A, 35% (57/163) di Tip. B e 16% (26/163) di Tip. C.

Il luogo più utilizzato per la preparazione dei pasti è, 40%, "Aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento"; nel 23% "Aree attrezzate al momento, delimitate da pareti e pavimento sotto tendone o padiglione autorizzato"; nel 23% "Locale chiuso in muratura attrezzato"; nel 14% "Cucina viaggiante attrezzata e autorizzata".

Con questo studio la SCIAN si è posta 2 obiettivi:

1° Obiettivo:

Trasformare le "linee guida" in una "procedura di Servizio" che permetta di:

- ♦ documentare le varie fasi dell'attività, come richiesto dal Reg. CE 882/2004, art. 8;
- ♦ orientare le decisioni principalmente sulla base della valutazione del rischio sanitario come disposto dall' art. 6 del Reg. CE 178/2002.

È stata infatti formalizzata una procedura contenente ogni atto necessario per il rilascio del parere AST.

Gli strumenti operativi costruiti ad "hoc" sono stati:

- ♦ Griglia di valutazione del rischio alimentare per la tip. B.
- ♦ Check list per la Tip. B2 e Tip. C da usarsi durante l'ispezione per le verifiche igienico-sanitarie sul rischio medio-alto e alto (come da requisiti Regionali).

2° Obiettivo:

Realizzare strumenti di indagine e di rendicontazione che definiscano semestralmente, il grado di rischio sanitario delle strutture/attività interessate, così da evidenziare scostamenti che possano incidere sulla sicurezza alimentare.

Dalla massa dei dati raccolti attraverso la "relazione tecnica", la "relazione sulla buona prassi igienica" (compilate dal richiedente; modello Regionale) e le nostre **check-list** sono stati quindi selezionati solo quelli utili al confronto semestrale per riorientare periodicamente la nostra

attività di vigilanza e informazione/formazione a seconda del variare del rischio.

CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE:

- Si rileva come non siano evidenti problematiche sanitarie riguardanti le attività relative alle AST. Tutto il lavoro descritto illustra anche un buon grado di consapevolezza ed attenzione degli alimentaristi soggetti ad AST sulle problematiche della sicurezza alimentare.
- Le Direttive europee/regionali e le procedure da noi perfezionate permettono di descrivere, comprendere e controllare il fenomeno AST fino ad ottenere il 100% del rispetto di requisiti strutturali e comportamentali nei casi in cui ciò è prescritto.
- Si è evidenziato che la massa dei dati raccolti in sei mesi di attività non sempre è sufficiente per elaborare confronti e valutazioni attendibili, per cui si ritiene di dover procedere alla correzione di indirizzo sulle nostre attività di vigilanza o informazione/formazione con periodicità annuale.

Claudio Maggi, Margherita Gulino, Ugo Tanti, Anna Aldrighetti, Angela Della Torre
Servizio d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione

VALUTAZIONE DELLE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA ADOTTATE PER L'ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE E/O DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE IN OCCASIONE DI SAGRE, FESTE, FIERE E SIMILI

	A = 80			B = 57			C = 26			chi quadro	p-valore
	Si	No	No Resp.	Si	No	No Resp.	Si	No	No Resp.		
APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME E PRODOTTI PREPARATI											
Il controllo delle temperature di frigoriferi e congelatori sarà effettuato e registrato su apposita scheda almeno una volta al giorno?	45	26	9	48	5	4	24	0	2	21,1	0,0000
I locali utilizzati per la conservazione degli alimenti si trovano nell'area autorizzata per la manifestazione?	43	31	6	47	4	6	21	3	2	21	0,0004
PREPARAZIONE											
I prodotti surgelati o congelati vengono scongelati in frigo ed utilizzati immediatamente dopo?	19	32	29	27	20	10	18	7	0	9,01	0,011
L'eventuale esposizione degli alimenti al pubblico avviene in maniera sufficientemente protetta?	42	11	27	52	1	4	22	3	1	9,31	0,094
PROCEDURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE											
È prevista la pulizia e sanificazione delle attrezzature, utensili e piani di lavoro prima e durante il loro utilizzo, con registrazione su apposita scheda?	63	16	1	56	1	0	24	1	1	13	0,0015
Sono indicate al personale addetto le modalità di pulizia e sanificazione?	65	14	1	57	0	0	25	0	1	15,9	0,0003
IL CONTROLLO DI RODITORI ED INSETTI											
Sono previsti sistemi di protezione e di lotta per roditori, insetti, e altri animali e sistemi di protezione per impedire accesso a cucina e deposito di animali e/o insetti?	57	14	9	50	3	4	24	1	1	7,49	0,0235
Tenere a disposizione le procedure di derattizzazione - disinfestazione adottate	58	13	9	52	2	3	24	1	1	8,27	0,016

EPISODIO DI SOSPETTA INTOLLERANZA ALIMENTARE CORRELATA AL CONSUMO DI SALSICCIA CONTENENTE SOLFITI

Continua da pag. 1



L'anamnesi raccolta al momento dell'esposto evidenziava la rapidità d'insorgenza di una sintomatologia simil-allergica caratterizzata dalla presenza di problemi gastroenterici (dolori addominali, diarrea) accompagnati da mal di testa, tachicardia e difficoltà respiratorie.

Il breve tempo di latenza, le caratteristiche dei sintomi ed il tipo di prodotto segnalato orientavano il sospetto verso un uso fraudolento di solfiti.

I solfiti possono essere utilizzati come additivi nei vini e sono consentiti anche sui crostacei. In soggetti sensibili, soprattutto in pazienti asmatici, possono determinare crisi che, seppur in una percentuale limitata di soggetti, possono diventare anche molto gravi. Per tale motivo i solfiti sono stati inseriti con il Dlvo 114 del 8/02/06 nell'allegato 2 del Dlvo 109/92 tra le sostanze allergeniche che, ai sensi dell'art. 5 dello stesso decreto, se presenti nell'alimento o bevanda, in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litri, espressi come SO₂, devono essere obbligatoriamente dichiarate in etichetta.

Nella stessa giornata del ricevimento dell'esposto, veniva effettuato un sopralluogo presso l'esercizio di vendita e si procedeva ad un campionamento ufficiale di salsiccia inoltrato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, per la ricerca di additivi chimici consentiti e non. Durante il sopralluogo non emergevano irregolarità igienico-sanitarie e la salsiccia prodotta ed esposta in vendita, non appartenente al lotto acquistato dall'esponente, era idoneamente conservata e gli additivi consentiti dichiarati nella preparazione della salsiccia, forniti di regolare scheda tecnica per l'utilizzo. L'esito delle analisi ha evidenziato la

presenza di solfiti (219 mg/Kg), al quale è seguita la comunicazione di notizia di reato alla competente autorità giudiziaria per violazione dell'art. 5 lett."g" della Legge 283/62.

L'episodio riportato evidenzia il persistere dell'utilizzo fraudolento di un additivo non consentito nelle carni fresche e preparazioni di carne, sempre più spesso ritenuto responsabile della comparsa di fenomeni di intolleranza caratterizzati da emicrania, disturbi gastroenterici, respiratori e reazioni allergiche anche imponenti in individui sensibili.

Nel 2003 e nel 2005 è stata accertata la presenza di solfiti in salsiccia prodotta rispettivamente da un dettagliante locale e da un laboratorio CE. In questo secondo caso non vi erano state segnalazioni di cittadini, ma il controllo è avvenuto in fase di vigilanza ordinaria.

L'aggiunta dei solfiti per mantenere il colore rosso intenso delle carni fresche inibendo il processo di ossidazione o ripristinarlo in carni divenute scure in seguito all'esposizione all'aria, trae in inganno il consumatore alterando le caratteristiche organolettiche del prodotto, che si trova quindi ad acquistare un alimento igienicamente scadente.

Si sottolinea l'importanza di disporre di un sistema di raccolta delle segnalazioni dei consumatori, che, per quanto riguarda la struttura è basata su di una proce-

dura documentata, comprendente un'istruzione generale ed una scheda di ricezione sulla quale vengono riportate le generalità dell'esponente, il tipo di esercizio interessato, le motivazioni circostanziate della segnalazione, la qualifica del ricevente e la modalità di ricezione. Tra queste, al fine di semplificare l'accesso al servizio, è prevista la possibilità di inoltrare gli esposti per iscritto presso gli sportelli dei servizi veterinari, per fax, per e-mail e anche mediante semplice telefonata.

La sensibilizzazione e formazione del personale amministrativo, tecnico e dirigente, ha notevolmente migliorato la capacità di ricezione con conseguente incremento del numero degli esposti che pervengono al servizio.

La collaborazione dei cittadini nel segnalare episodi che possono essere correlati a presunte irregolarità o ad inconvenienti igienico-sanitari, opportunamente valutati e gestiti, può rappresentare un riferimento importante per interventi mirati che incrementano l'efficacia delle azioni di controllo consentendo alla struttura una collaborazione diretta con coloro che rappresentano il vero cliente dell'azione di prevenzione.

*Massimiliano Bassoli, Caterina Leone,
Roberta Goi, Valentina Marotta*

CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA E DOCUMENTAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Via Cara de Canonica, n. 6 - Carignano (To)
Tel. 011 9690.294 - Fax 011 9690.725

COORDINAMENTO

Bartolomeo Griglio, Bruno Borgia, Gerardantonio Coppola, Claudio Maggi

COMITATO SCIENTIFICO

Giuseppe Sattanino - S.C. Veterinaria area B
Claudio Di Noto - Dipartimento Materno-Infantile
Ines Casonato - Referente Microbiologia MTA Dipartimento Patologia Clinica
Lucia Albano - Referente Educazione Sanitaria
Margherita Gulino - Medico S.C. IAN
Tiziana Civera - Istituto di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale - Facoltà di Veterinaria, Grugliasco
Carla Zotti - Dipartimento di Igiene - Facoltà di Medicina e Chirurgia, Torino
Lucia Decastelli - Laboratorio Controllo alimenti Istituto Zooprofilattico, Torino
Stefano Ramella - Dipartimento di Psicologia Università di Torino
Ivo Zoccarato - Dipartimento di Scienze Zootecniche Facoltà di Agraria, Grugliasco
Paolo Branca - Polo Chimico Regionale Alimenti ARPA Piemonte

GRUPPO DI LAVORO

Roberta Goi - Medico Veterinario - ASL 8
Valentina Marotta - Medico Veterinario - Libero Professionista
Chiara Musella - Medico Veterinario - Libero Professionista
Lorenzo Pezzoli - Epict Fellow Centre for Infections Health Protection Agency - UK
Elisabetta Pivetta - Medico Veterinario - Borsista Istituto Zooprofilattico, Torino
Giuseppe Sattanino - Medico Veterinario - ASL 8
Ugo Tanti - S.C. IAN - ASL 8

PORTALE SITO INTERNET E INSERTO INSALUTE "NOTIZIE ED INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE"

Direttore Responsabile
Gerardantonio Coppola
Direzione Scientifica
Bartolomeo Griglio, Claudio Maggi
Comitato di Redazione
Giuseppe Sattanino, Roberta Goi, Chiara Masia, Valentina Marotta, Chiara Musella, Lorenzo Pezzoli, Massimiliano Bassoli, Ezio Stecich
Segreteria di redazione
Mario Cialdini
Webmaster
Valentina Marotta