

CARTELLA STAMPA



La Giornata Europea del Gelato Artigianale è l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento. Celebrata il 24 marzo di ogni anno in tutti i Paesi europei, con eventi, incontri ed iniziative volti a diffondere la cultura del gelato artigianale, quella del "Gelato Day" è un'occasione unica per contribuire alla valorizzazione di questo prodotto, alla promozione del sapere artigiano e allo sviluppo della tradizione gastronomica del settore. Peculiarità del Gelato Day è il "Gusto dell'Anno", scelto ogni anno da uno dei Paesi aderenti. La tredicesima edizione avrà un valore unico, perché dedicata al Giubileo del 2025: il Gusto dell'Anno 2025 sarà infatti "Hallelujah", un tributo alla tradizione gastronomica che si intreccia con questo momento di spiritualità e incontro.

Accanto ai suoi ideatori, Longarone Fiere Dolomiti, Artglace, Ferdinando Buonocore e Fausto Bortolot, il Gelato Day vede come partner dell'edizione 2025: ACOMAG - Associazione Nazionale Costruttori Macchine Arredamenti Attrezzature per Gelato, Associazione Italiana Gelatieri, CNA, Comitato Gelatieri Campani, Confartigianato, Conpait Gelato – Confederazione Pasticceri Italiani, Federazione Italiana Gelatieri, DMED – Salone Dieta Mediterranea, G.A. - Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria, G.A.T. – Gelatieri Artigianali del Triveneto, Ilgelatoartigianale.info, Maestri della Gelateria Italiana, SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence, Milano Con Gelato, Gelato Veneto, Coppa del mondo di Gelateria, Contaminazioni Stellate, Gelato Festival World Masters e Accademici Italiani Gelatieri Artigiani.

INDICE

GELATO DAY 2025	4
IL GUSTO DELL'ANNO	5
LA STORIA DEL GELATO DAY	7
LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE	8
UN PO' DI NUMERI	9
SCENARIO EUROPEO	9
IL CONTESTO IN ITALIA	10
FUN FACTS	12
L'IDEATORE	15
I PARTNER	16

GELATO DAY 2025

Il 24 marzo di ogni anno tutti i gelatieri e i golosi d'Europa si uniscono per celebrare la Giornata Europea del Gelato Artigianale, l'unica giornata che il Parlamento Europeo abbia finora dedicato ad un alimento: un'occasione unica per promuovere in tutta Europa il sapere artigiano, da sempre espressione di qualità, di autenticità e di territorialità, e per sostenere le produzioni di qualità del gelato artigianale di tradizione italiana, uno di quei pochi prodotti in grado di mettere d'accordo proprio tutti, apprezzato da grandi e piccoli in tutto il mondo per le sua genuinità e, soprattutto, per la sua bontà.

Peculiarità del Gelato Day è il "Gusto dell'Anno", proposto il 24 marzo in tutte le gelaterie aderenti alla Giornata. Per la tredicesima edizione il Gusto dell'Anno 2025 sarà "Hallelujah", patrocinato dal Dicastero per l'Evangelizzazione per il Giubileo 2025 e dal MASAF (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste). La ricetta ufficiale è stata decretata nel concorso indetto da Artglace durante la fiera SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence 2025: una deliziosa gianduia con nocciole tostate, arricchita da una variegatura di cioccolato puro.

"Hallelujah" sarà quindi il protagonista indiscusso del Gelato Day 2025. I festeggiamenti della Giornata inizieranno già domenica 23 marzo con l'offerta del Gusto dell'Anno ai pellegrini, accompagnata da una raccolta fondi di beneficenza in Piazza Pio XII, situata nei pressi di San Pietro. Infine, il 24 marzo sarà proposto in tutte le gelaterie aderenti al Gelato Day, sia nella versione "originale" secondo la ricetta ufficiale, sia rivisitata dai maestri gelatieri di tutta Europa con ingredienti e ispirazioni del loro territorio.

Ha poi tutto il sapore dell'eccellenza italiana la collaborazione con il Gambero Rosso che, anche quest'anno, coinvolgerà le gelaterie della rinomata Guida Gelaterie d'Italia a prendere parte alle celebrazioni del 24 marzo e a preparare il Gusto dell'Anno come solo i migliori gelatieri d'Italia sanno fare: con capacità, tecnica, ma soprattutto creatività e passione, proponendo inaspettate varianti del Gusto dell'Anno "Hallelujah".

Tra coni e coppette, fervono già i preparativi per la Giornata Europea del Gelato Artigianale 2025, che porterà con sé eventi e iniziative in tutta Europa, animando tutte le città per celebrare e promuovere la cultura del gelato artigianale.

Tutte le informazioni sulla prossima edizione del Gelato Day sono disponibili sul sito www.gelato-day.com, nonché sugli account ufficiali del Gelato Day su [Facebook](#), [Instagram](#) e [YouTube](#), perchè non c'è niente di meglio che condividere un ottimo gelato artigianale, uno dei dolci italiani più amati nel mondo.

IL GUSTO DELL'ANNO 2025: HALLELUJAH

Tradizione vuole che ogni anno sia un diverso Paese europeo a scegliere il Gusto dell'Anno, ispirandosi ai dolci della propria tradizione e agli ingredienti più rappresentativi della sua terra. Ma, dopo la “Gaufre de Liège” proposta dal Belgio nel 2024, la tredicesima edizione vedrà protagonista un Gusto dell'Anno speciale: sarà “Hallelujah”, dedicato al Giubileo, un evento di profonda rilevanza che porterà pellegrini da tutto il mondo a San Pietro.

Questo appuntamento speciale, che si tiene una volta ogni 25 anni, simboleggia non solo la spiritualità e il rinnovamento, ma anche valori di pace, solidarietà e accoglienza, unendo persone di ogni cultura e provenienza.

La ricetta ufficiale di “Hallelujah” è stata decretata nel corso del concorso indetto da Artglace a SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence, che ha visto sfidarsi 30 maestri gelatieri da tutta Europa. Tra le numerose proposte, la ricetta ufficiale del Gusto dell'Anno è stata firmata da Vincenzo Squatrito, della gelateria “Ritrovo Orchidea” di Oliveri (ME): una deliziosa gianduia con nocciole tostate, arricchita da una variegatura di cioccolato puro.

I GUSTI DELL'ANNO

🍦 2013 | Europa
Fantasia d'Europa

Fiordilatte variegato con cioccolato e mandorle caramellate

🍦 2014 | Europa
Stracciatella d'Europa

Fiordilatte e succo di arance sanguinelle, variegato con cioccolato

🍦 2015 | Austria
Cioccolato d'Austria

Cioccolato variegato con marmellata di albicocche

🍦 2016 | Belgio
Poire Royale

Gelato alla pera variegato con salsa di pera e biscotti speculoos

🍦 2017 | Francia
Framboise Melba

Sorbetto di lamponi variegato con salsa di pesca

🍦 2018 | Germania
Black Forest

Gelato al cioccolato variegato con amarene

🍦 2019 | Italia
Tiramisù

Gelato al mascarpone con caffè, savoiardi e cacao

🍦 2020 | Olanda

Yogurt variegato alle fragole

🍦 2021 | Spagna
Mantecado

Gelato alla crema antica alla vaniglia, variegato con salsa di arance e scaglie di cioccolato fondente

🍦 2022 | Europa
Dolce Sinfonia

Gelato a base cioccolato e nocciola con ricotta fresca e fichi sciropati al rum

🍦 2023 | Austria
Apfelstrudel

Gelato a base bianca con polpa di mela, aromatizzata con rum e olio di limone

🍦 2024 | Belgio
Gaufre de Liège

Gelato a base neutra aromatizzata con vaniglia e cannella, variegato al burro salato e accompagnato da una cialda di gaufre di Liegi

🍦 2025 | Europa
Hallelujah

Gianduia con nocciole tostate e variegatura di cioccolato puro

LA STORIA DEL GELATO DAY

La Giornata Europea del Gelato Artigianale, che dal 2013 si festeggia il 24 marzo di ogni anno, nasce nel 2008, in occasione della 49^a edizione della MIG, da un'idea di Longarone Fiere Dolomiti e Artglace. Nel marzo del 2009 l'idea prende forma. La richiesta dell'istituzione della Giornata Europea del Gelato Artigianale viene ufficialmente presentata dall'On. Iles Braghetto al Parlamento di Strasburgo il 24 marzo 2009. Purtroppo, la raccolta delle firme necessarie (metà più uno) dei Parlamentari europei non sortisce effetto positivo.

Nei 3 anni successivi, con il passaggio del testimone al nuovo direttivo di Artglace, il Presidente Ferdinando Buonocore ed il Vicepresidente, Fausto Bortolot, convinti che una "Giornata" dedicata al gelato artigianale europeo avrebbe rappresentato un giusto riconoscimento per tutta la filiera, si adoperano per far inoltrare nuovamente la richiesta al Parlamento Europeo, nel 2010 con l'On. Giancarlo Scottà e nel 2011 con l'On. Antonio Cancian, ottenendo buoni risultati ma non sufficienti.

Nel 2012, Ferdinando Buonocore e Fausto Bortolot riescono ad avere l'appoggio di ben 5 Europarlamentari che presentano la "Dichiarazione": Sergio Silvestris e Paolo De Castro (Italia), Eva Ortiz Vilella (Spagna), Ewald Stadler e Andreas Molzer (Austria). Il quorum (378 voti) viene finalmente raggiunto e superato, con ben 387 voti, il 5 luglio 2012, quando, grazie soprattutto all'impegno dell'On. Sergio Silvestris, il Parlamento Europeo istituisce ufficialmente la "Giornata Europea del Gelato artigianale" sottolineando come prima motivazione il fatto che "tra i prodotti lattiero-caseari freschi il gelato artigianale rappresenta l'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo stato membro". Il traguardo raggiunto è importantissimo, l'unica "Giornata", che il Parlamento europeo ha finora dedicato ad un alimento, è proprio quella del gelato artigianale.

Una importante pagina della storia del gelato artigianale è stata scritta: a tutti i gelatieri e all'intera filiera l'onore e l'onere di valorizzarla.

LA STORIA DEL GELATO ARTIGIANALE

La leggenda narra che si consumassero bevande con ghiaccio o neve già nell'antico Egitto, a partire dal 2.700 a.C. Tuttavia, c'è anche chi sostiene che la paternità del gelato artigianale vada attribuita agli antichi romani che si distinsero con la loro "*nivatae potiones*", una sorta di dessert freddo. Dall'altra parte del mondo, in Cina, durante la Dinastia Tang si beveva una bevanda al latte (di capra, mucca o bufala) cotta con farina e canfora e messa in contenitori di ferro sotto neve o ghiaccio. Allo stesso modo, gli arabi preparavano lo "*shrb*", dal turco "*sherbet*" - bevanda fresca - e dall'arabo "*sharab*" - sorbire, bere -, l'antenato del sorbetto: uno sciroppo di zucchero, base per la realizzazione dei sorbetti di frutta, erbe officinali, spezie, fiori. Nel continente americano, invece, il primo gelato sarebbe nato in Ecuador dove veniva creato mescolando ghiaccio, neve, succhi di frutta e latte in un grande paiolo chiamato "*paila*".

In realtà, però, bisogna aspettare il Cinquecento e tornare in Italia per assistere al vero trionfo di questo alimento. È Firenze, infatti, a rivendicare l'invenzione del gelato moderno che per primo utilizza il latte, la panna e le uova. La paternità andrebbe a un architetto: Bernardo Buontalenti. A lui è attribuito il "*candiero*", offerto da Cosimo I de' Medici nel 1559 a Carlo V, re di Spagna, per una festa di inaugurazione di Forte Belvedere. Il dolce si presentava come una crema fredda a base di zucchero, latte, panna, uova e un tocco di vino, aromatizzata con bergamotto, limoni e arance: la base della più nota "*crema Fiorentina*" o del "*gelato Buontalenti*" che ancora oggi si può gustare in tutte le migliori gelaterie di Firenze.

Ma la storia moderna di questo goloso alimento comincia ufficialmente quando l'italiano Filippo Lenzi, alla fine del XVIII secolo, apre la sua prima gelateria in terra americana. In pochissimo tempo il gelato diventa una vera e propria mania tanto che lo stesso George Washington pare lo usasse in molte feste e riunioni. Ed è sempre in America, per mano di un italiano, che nel 1903 viene brevettato il primo cono gelato a opera di Italo Marchioni che, emigrato a New York, cominciò a vendere i primi gelati in cialda.

Il resto è storia. Una storia che non conosce crisi. Perché il gelato artigianale, alimento gustoso, con ottime proprietà nutrizionali in una gamma infinita di varianti e gusti sempre nuovi, non smette mai di affascinare, generazione dopo generazione.



UN PO' DI NUMERI

SCENARIO EUROPEO

Il gelato artigianale può contare su una geografia molto ampia, in cui l'Europa è protagonista. Le gelaterie, infatti, sono presenti in 76 Paesi distribuiti su tutti i continenti, e il Vecchio Continente rappresenta il cuore di questa tradizione: oltre 65.000 punti vendita e 300.000 addetti. Tra i principali mercati europei per numero di gelaterie spiccano la Germania (con 9.000 punti vendita, di cui 3.300 gelaterie specializzate), la Spagna (2.200), la Polonia (2.000), il Regno Unito (1.100), il Belgio (1.200) e l'Austria (900), seguiti da Grecia (700) e Francia (600). Per quanto riguarda i consumi, Italia, Germania, Spagna e Polonia guidano la classifica, con un contributo significativo anche da parte di Austria, Francia, Belgio e Paesi Bassi.

Nel 2024 le vendite di gelato artigianale di tradizione italiana raggiungono un valore di 11 miliardi di euro, registrando un incremento dell'1% rispetto ai 10,9 miliardi del 2023 e ai 9,83 miliardi del 2022. I due principali mercati, Italia e Germania, si confermano stabili nel complesso.

Dopo un aumento significativo del 10% nel 2023, quest'anno la crescita dei prezzi si attesta sull'1%, principalmente per l'adeguamento da parte delle ultime gelaterie che avevano mantenuto invariati i listini. Sul fronte delle quantità vendute, il 2024 vede un lieve incremento (+1%) rispetto all'anno precedente, sostenuto anche dall'aumento delle gelaterie in alcuni mercati emergenti.

Fonti: UIF, ACOMAG, Confartigianato, Confesercenti, FIPE-Confcommercio, Demoskopika, ISTAT, TCI, ARPA .

UN PO' DI NUMERI

IL CONTESTO IN ITALIA

Il giro d'affari del gelato artigianale in Italia continua a crescere, con un incremento previsto tra lo 0,5% e l'1% nel 2024, sfiorando i 3 miliardi di euro. Il fatturato complessivo comprende gelaterie, pasticcerie e bar che offrono gelato artigianale (erano 2,9 miliardi nel 2023 e 2,7 miliardi nel 2022). Anche quest'anno, il clima ha avuto un impatto negativo sulle vendite di gelato artigianale durante la prima parte della stagione, ma il settore ha registrato un recupero significativo durante e dopo l'estate, grazie soprattutto all'aumento del turismo straniero tra agosto e ottobre e a un clima più favorevole.

Le gelaterie situate nelle città turistiche hanno tratto maggior beneficio dal flusso di turisti stranieri, con vendite in crescita rispetto a quelle ubicate in aree meno orientate al turismo. Il Sud Italia ha visto un buon andamento, con in particolare Campania (+3%) e Sicilia (+5%) in crescita e ottimi i risultati nel Lazio (+13%, trainati da Roma che ha visto un forte aumento delle presenze).

I consumi pro-capite di gelato rimangono stabili, attestandosi intorno ai 2 kg, con una spesa media di 46 euro a persona. A questa cifra si aggiungono gli acquisti dei turisti, pari a circa 2,7 euro pro-capite.

In Italia, il numero delle gelaterie pure supera le 9.300 unità, rimanendo stabile rispetto al 2023, mentre le pasticcerie sono circa 12.000 e i bar che offrono gelato artigianale circa 18.000, per un totale di oltre 39.000 punti vendita.

Fonti: UIF, ACOMAG, Confartigianato, Confesercenti, FIPE-Confcommercio, Demoskopika, ISTAT, TCI, ARPA .



LA FILIERA ITALIANA

Una leadership, quella italiana, che riguarda anche il settore degli ingredienti e dei semilavorati, con 65 imprese coinvolte e un fatturato 2024 pari a 1,1 miliardi di euro, stabile rispetto al 2023, con una quota export che sale al 67%. La crescita di questo settore nell'ultimo decennio ha portato a un costante aumento dell'occupazione, e si stima che i dipendenti, tra diretti e indiretti (reti vendita), raggiungano oggi le 4.000 unità.

Le aziende del settore svolgono inoltre un ruolo fondamentale come cerniera di collegamento tra il comparto di produzione delle materie prime agricole e il mondo del retail. Nel 2024 cresce leggermente l'impatto dell'acquisto di prodotti agroalimentari da parte delle aziende in termini quantitativi rispetto al 2022: nel 2023 sono state acquistate 234.000 tonnellate di latte, 69.000 di zucchero, 54.000 di frutta (fresca e secca), 1.700 di pistacchio di Bronte e 1.900 di nocciole piemontesi, due dei gusti più amati e venduti in Italia. In crescita anche il valore degli acquisti, seppur con andamento altalenante: il prezzo dello zucchero, del latte e degli oli vegetali è in calo, mentre aumentano i prezzi di uova, cacao, caffè, nocciole e frutta.

Anche il settore delle macchine, vetrine e arredamenti per gelateria vede il Belpaese protagonista. Nel 2024 il giro d'affari è cresciuto del 3%, raggiungendo i 670 milioni di euro, di cui 350 milioni relativi a vendite alle gelaterie artigianali. Le aziende del settore esportano oltre il 70% della produzione e danno lavoro a circa 1.500 dipendenti nella sola Italia. Nonostante la presenza di diversi fattori critici, l'ultimo anno ha mostrato una leggera crescita rispetto al 2023, dovuta principalmente ai mercati emergenti. Il 2025 sarà influenzato dalla nuova normativa europea sugli F-Gas e dal Piano Transizione 5.0 varato dal Governo, che premia progetti di innovazione tecnologica e efficientamento energetico, il cui impatto è tuttavia ancora difficilmente stimabile.

La filiera italiana nel suo complesso (gelaterie, ingredienti, macchine, attrezzature, vetrine) supera nel 2024 i 4 miliardi di euro di fatturato, dando occupazione in Italia a oltre 120.000 persone.

Fonti: UIF, ACOMAG, Confartigianato, Confesercenti, FIPE-Confcommercio, Demoskopika, ISTAT, TCI, ARPA .



FUN FACTS

GELATO DI VINO

Sempre più popolare, il gelato al vino è diventato un vero e proprio fenomeno nel mondo della gastronomia. Questa tendenza, che unisce la semplicità del gelato alla complessità del vino, ha conquistato sia gli amanti dei dolci che gli appassionati di enologia. La versatilità di questo dessert permette di creare infinite combinazioni, accontentando anche i palati più esigenti.



BACON, WASABI E... GORGONZOLA?

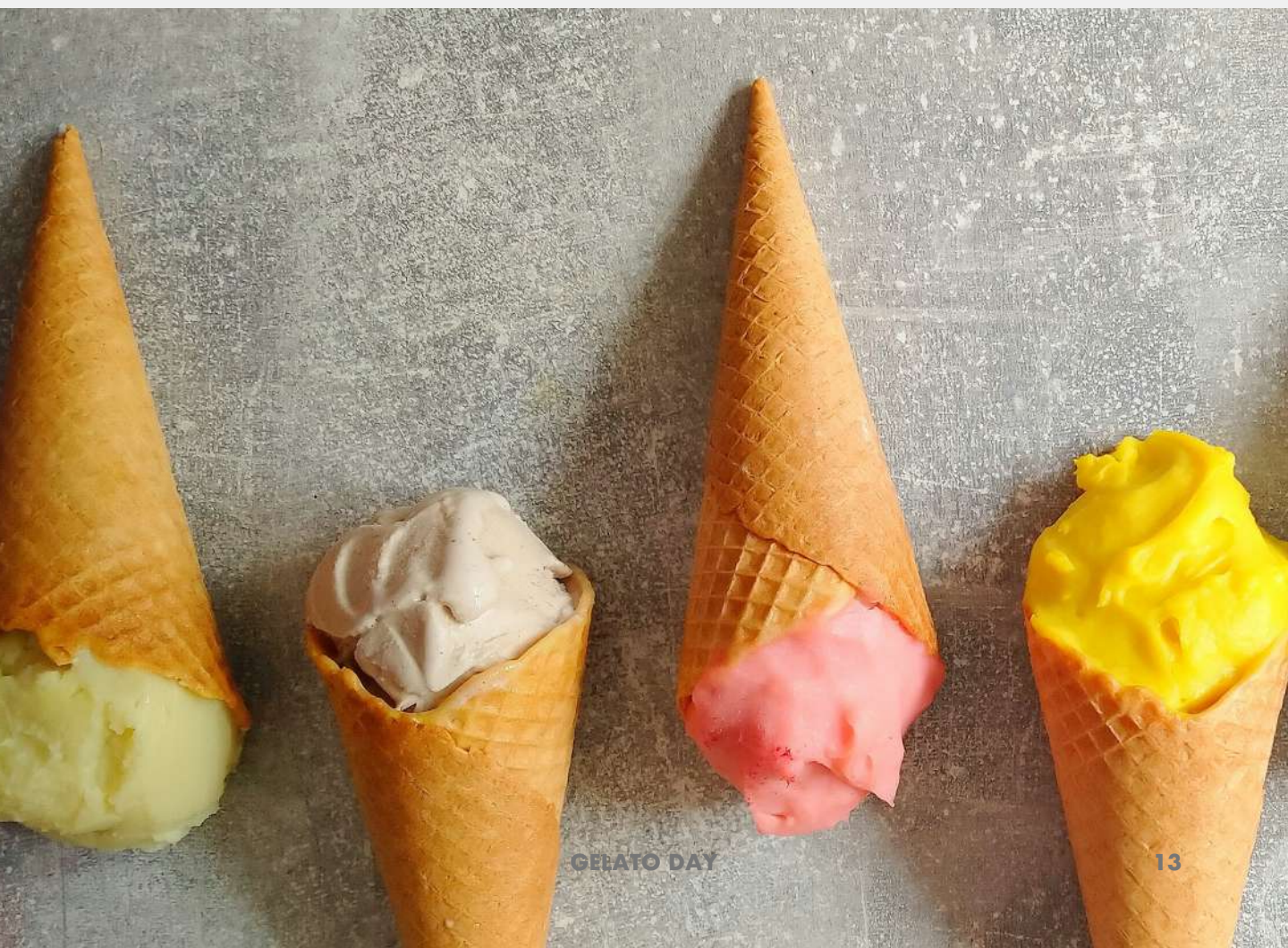
A chi piacciono i gusti forti e inaspettati, il mondo del gelato offre sorprese davvero uniche. Immaginate un gelato al bacon croccante, uno al wasabi piccante o addirittura uno al gorgonzola intenso. Sembrano combinazioni impossibili, eppure esistono. In gelaterie avveniristiche come Humphry Slocombe a San Francisco, potrete trovare gusti stravaganti che sfidano ogni convenzione: dal bacon al burro di arachidi e banana, fino al liquore Old Fashioned. Anche Oddfellows Ice Cream Co. a New York non è da meno, proponendo creazioni stagionali originali come il gelato al pane di zucca o al tè matcha. Ma le sorprese non finiscono qui. In Venezuela, per esempio, è possibile trovare un gelato a forma di spaghetti al pomodoro: un'idea divertente e un po' bizzarra che unisce il dolce al salato in modo inaspettato. A Parigi, alcune gelaterie propongono un gelato al foie gras, una delizia per chi cerca un'esperienza gourmet e decadente. Anche in Italia, le gelaterie sperimentano con gusti piuttosto inusuali: a Bologna, la Cremeria Scirocco è famosa per proporre varianti fuori dal comune, come il gelato al gorgonzola abbinato a mandorle, per un sapore che sfida i palati tradizionali.

LA REGINA DEL GELATO

Caterina de' Medici, regina di Francia con origini italiane, fu una vera e propria ambasciatrice del gelato alla corte francese. Arrivata in Francia, portò con sé le tradizioni culinarie italiane, tra cui la produzione di questo fresco dessert. Grazie ai suoi raffinati banchetti, dove il gelato era spesso il protagonista, la moda del gelato si diffuse rapidamente tra l'aristocrazia francese. I sontuosi dessert a base di gelato, decorati con frutta e spezie, divennero ben presto un simbolo di lusso e raffinatezza.

#GELATO

Un modo per far impazzire i follower su Instagram? Il gelato! I suoi colori vivaci, le sue forme invitanti e la sua consistenza cremosa lo rendono infatti un soggetto perfetto per la fotografia...e per la condivisione sui social. Secondo una ricerca di Lenstore (2022), shop on line di lenti a contatto, che ha analizzato i dati di una selezione di 100 cibi popolari, in cima alla lista dei cibi più presenti su Instagram e TikTok e, allo stesso tempo, più ricercati su Google, c'è la pizza, subito seguita dal gelato con 43,9 milioni di hashtag su Instagram e 28 miliardi di visualizzazioni su TikTok. In Italia, gli hashtag più popolari che accompagnano foto di gelato artigianale sono #gelato, #gelatoartigianale, #icecream, #foodphotography e #foodie.





UN GELATO PER OGNI EMOZIONE

Il gelato non è solo un piacere per il palato, ma anche un vero e proprio toccasana per l'umore, come dimostrato da diversi studi, tra cui quello condotto dagli esperti dell'Institute of Psychiatry di Londra: mangiando il gelato, si innesca nel cervello un meccanismo di ricompensa molto simile a quello che si ottiene nel momento in cui si ascolta la propria musica preferita. I gusti caffè e tiramisù servirebbero per ricaricarsi, amarena e pistacchio per rilassarsi, il cioccolato per contrastare i momenti di tristezza. E secondo l'Università di Amsterdam, mangiare un delizioso gelato influenzerebbe anche l'espressione del viso donando una sensazione immediata di gioia.

GELATO DA RECORD

Nel 2011, un'impresa colossale ha portato alla creazione del cono gelato più grande del mondo, alto ben 2,81 metri. Realizzato in Italia durante il SIGEP WORLD – The World Expo for Foodservice Excellence, la preparazione del gelato ha richiesto trenta ore di lavoro e l'utilizzo di oltre 2.000 cialde. Ma i record non si fermano qui! Nel 2000, alle Hawaii, è stata costruita la più grande piramide di gelato, composta da ben 3.100 palline. Infine, il record mondiale di palline di gelato sopra un cono è italiano: un gelataio di Belluno è riuscito a far stare 150 palline su una cialda in 3 minuti e 40 secondi.

GELATO DAY. L'IDEATORE



ARTGLACE - Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani dell'Unione Europea è l'organo di rappresentanza dei gelatieri artigianali europei. La confederazione ha carattere internazionale, autonomo e indipendente, apolitico e apartitico e non ha scopo di lucro. ARTGLACE riunisce le associazioni dei gelatieri artigiani di 8 nazioni della Comunità Europea: Austria, Belgio, Croazia, Francia, Germania, Italia, Olanda e Spagna.

<http://www.gelato-day.com/>

GELATO DAY. I PARTNER 2025



Associazione Nazionale
Costruttori Macchine
Arredamenti Attrezzature
per Gelato

Associazione
Italiana Gelatieri



ASSOCIAZIONE
GELATIERI
ARTIGIANI DEL
TRIVENETO

**Il Gelato
Artigianale
.info**



SIGEP
WORLD



GELATO DAY . 24 MARZO 2025

www.gelato-day.com

Segui il Gelato Day su Facebook ([@24MarzoEuropeanGelatoDay](https://www.facebook.com/24MarzoEuropeanGelatoDay)),
Instagram ([@Gelato_Day](https://www.instagram.com/Gelato_Day)) e YouTube
(<https://www.youtube.com/c/GelatoDay>)

UFFICIO STAMPA

Emanuela Capitanio. Cell. 347 4319334
Noemi Cervi. Cell. 346 8433966
Alessandra Perrucchini. Cell. 340 4212323

press@wondercomunicazione.net