



LE STORIE DELLA SETTIMANA di **VareseNews**

Per il mondo

Un italiano in Inghilterra per laurearsi “in birra”, un bar di Busto dove si respira aria d’oriente, un pittore di New York che si ispira al Varesotto per dipingere. Queste ed altre storie nella selezione di questa settimana

Foto di Valentina di Bari

Stefano, a Nottingham per laurearsi in birra

Dal posto fisso in una multinazionale ai banchi di un'università inglese per inseguire il proprio sogno: completare una formazione accademica per intraprendere il lavoro di birraio



Dal posto fisso in una multinazionale ai banchi di un'università inglese per inseguire il proprio sogno: completare una formazione accademica per intraprendere il lavoro di birraio. È il percorso del 32enne milanese Stefano Occhi – in tasca una laurea in agraria – che ha scelto di volare in Inghilterra per partecipare alle lezioni del corso di Scienza Birraria all'Università di Nottingham, uno degli atenei che ha questa specializzazione all'interno della propria offerta e che, tra l'altro, mette a disposizione degli studenti strumentazioni di alto livello.

Dopo alcune settimane di corso poi, Stefano e due suoi compagni – l'americano Will Brennand e il britannico Will Gelder – hanno potuto dare vita a un progetto di tesi pratico nel corso del quale si confronteranno con un vero impianto e con tutti i passaggi relativi alla creazione, alla produzione, al marketing e a lancio di una nuova birra. Il tutto grazie alla collaborazione dell'università con Castle Rock, birrificio di Nottingham famoso per la sua Harvest Pale già premiata in diversi concorsi compreso il GBBF 2010.

Stefano, ci parli di come è nata la sua passione per la birra di qualità.

«Direi da ragazzino, durante alcuni viaggi con la famiglia in Austria e Germania. Poi, essendo originario di Milano considero un'istituzione il Birrificio di Lambrate, “bandiera” del mondo artigianale. In particolare amo molto la Ghisa e la Brighella, la birra prodotta nel periodo Natalizio».

Ora l'avventura inglese. Da quanto tempo le frullava in testa l'idea di lasciare il lavoro e iniziare a studiare la birra in maniera approfondita?

«Quando ho finito agraria ho considerato l'idea di lavorare nel mondo birrario; ho inviato un po' di curricula ma non ho avuto molte risposte. Nel frattempo ho avuto un'ottima proposta lavorativa (con Syngenta ndr) che era un'occasione a cui non potevo rinunciare. Una scelta, questa, di cui non mi pento perché mi ha fatto crescere moltissimo e mi ha dato grandi opportunità. Il sogno della birra però è rimasto e alla fine ha avuto la meglio».

Come funziona il progetto di tesi pratico nel quale è coinvolto a Nottingham?

«Dovremo produrre un lotto di 30 ettolitri in collaborazione con Castle Rock e ciò impone alcuni limiti perché la birra sarà confezionata solamente in cask. Partiamo da zero e dobbiamo realizzare una birra a nostra scelta che abbia anche un supporto a livello di marketing. La supervisione del lavoro è affidata al professor David Quain, una leggenda nel settore anche per aver lavorato a lungo alla Bass; ora è diventato docente universitario e si occupa anche del nostro corso di laurea».

Avete già deciso che stile di birra produrre? E come vi dividete il lavoro?

«La nostra birra dovrà avere una gradazione alcolica intorno ai 5 gradi ed essere facile da bere, adatta per il consumo nella stagione estiva. Abbiamo già iniziato a sperimentare diversi stili per verificare la fattibilità in cask e nel giro di un paio di settimane dovremo prendere una decisione sulla birra da portare avanti e perfezionare. Il nostro team è composto dal birraio che è Will Brennand, dal responsabile marketing e vendite e cioè Will Gelder e da me, che ricopro il ruolo di project manager e responsabile della qualità. Il nome del progetto “Zerogravity” è stato scelto tramite un sondaggio online con più di 200 partecipanti ed è un gioco di parole che gira intorno a gravity inteso come termine birraio ma anche come assenza di gravità. A me piaceva molto anche il nome “Yeast Midlands” che richiama il lievito e la regione dove si trova Nottingham: le East Midlands».

L'ultima domanda è scontata: che programmi ha dopo il termine del ciclo di studi in Inghilterra? Le piacerebbe tornare a lavorare in Italia o preferirebbe restare all'estero?«Anzitutto mi piacerebbe avere qualcosa di “mio”, ma per adesso non ho progetti concreti a riguardo. Nel breve periodo vorrei fare da assistente a qualche birraio di talento per apprendere i segreti del mestiere e mi piacerebbe proseguire la mia esperienza in Inghilterra. Però se ci fosse l'occasione giusta in Italia non me la farei scappare!».

Di Damiano Franzetti

Nel bar di Sant'Anna dove si incontrano oriente e occidente

Nel centro del villaggio costruito negli anni '50 c'è il bar La Perla, aperto 18 anni fa da un armeno e una giapponese. Qui si incontrano i residenti del quartiere, davanti ad un caffè



Armenia, Giappone e Italia si incontrano nel quartiere Sant'Anna, alla periferia di Busto Arsizio, e precisamente nel bar La Perla. Sono passati 18 anni da quando Ari Armen Mekiker, di origine armena, e sua moglie Akiko Fujita, giapponese, hanno scelto di investire qui, aprendo un'attività. La sua posizione strategica al centro del rione, in via Masaccio 9, ha permesso ad Ari e Akiko di guadagnarsi negli anni un posto nella storia della comunità locale. L'atmosfera che si respira entrando nel locale è davvero particolare. L'arredamento ricorda vagamente i bar della "vecchia Milano", ma ci sono anche simboli delle culture armena e giapponese.

Ad esempio, immancabile il “Maneki Neko”, il gatto della fortuna e del buon auspicio nella cultura giapponese. Potremmo definire il locale un luogo d’incontro di persone, giovani e anziani, ma anche di culture diverse che si sono integrate benissimo nella comunità fino a diventare un vero e proprio punto di riferimento.

La storia dei due proprietari è molto bella. I due si sono conosciuti a Milano mentre Akiko studiava canto, grazie ad amicizie in comune si incontrarono e fu subito amore, hanno costruito una famiglia e intrapreso una strada sconosciuta e spesso difficile, soprattutto per uno straniero, quella di aprire un’attività.

A vedere Ari dietro al bancone, sembra essere nato per fare il barista. In realtà, una volta lavorava nel settore tessile. Aprire qui fu una scommessa, un investimento e un rischio ma ad oggi può davvero essere considerato la “perla” del rione, anche se la crisi non ha risparmiato nemmeno il suo bar. “Una volta l’attività andava molto bene, ultimamente la crisi ha ridotto la nostra clientela – afferma – ma abbiamo un vantaggio, essendo un quartiere chiuso abbiamo i nostri clienti abituali”.

In passato il bar rimaneva aperto fino alle 2 di notte perché fuori si ritrovavano tanti ragazzi. Con il passare degli anni l’affluenza è diminuita e le occasioni in cui Ari decide di tenere aperto fino a tardi sono poche, ma non chiude mai prima di mezzanotte, fino a quell’ora lo potete trovare lì, pronto ad accogliere un abitante del villaggio o un passante col solito sorriso.

di Yelena Apebe

Da New York a Porto, l'amore per il Ceresio corre sul web

Angelico Izzo da New York è diventato "il pittore del Ceresio", senza averlo mai visto dal vivo



Angelico Izzo abita a New York e il Ceresio non l'aveva mai visto. Ma ora si è innamorato di Porto Ceresio e del suo lago, e dal suo pennello nascono uno dietro l'altro tramonti, scorci della passeggiata a lago e le montagne che ogni abitante di Porto saluta ogni mattina quando esce da casa.

Un amore nato via web. Angelico Izzo, originario di Caserta ed emigrato da ragazzo negli Stati Uniti, grazie a Facebook ha riallacciato i contatti con Alessia Aurecchia, amica e compaesana, che nel frattempo si era trasferita dalla Campania nel Varesotto.

Alessia, che ha sposato un portoceresino e da 14 anni vive a Porto, è appassionata di fotografia e ha iniziato a pubblicare le sue foto sulla [pagina Facebook "Porto Ceresio web"](#). Dall'altra parte del mondo Angelico le ha viste, è rimasto colpito da tanta bellezza e ha iniziato a dipingere "per procura", ispirandosi proprio alle immagini scattate dall'amica.

“Ha iniziato con le mie – ci racconta Alessia – ma vedo che ora si ispira anche ad altre foto pubblicate da chi segue la pagina”.

Oggi quelle immagini sono tornate “a casa” trasformate in quadri e pubblicate sulla pagina Facebook creata da Marco Prestifilippo per valorizzare il paese.

Ora, per coronare questa storia, sarebbe bello se l’omaggio che oggi corre solo sul web diventasse un vero regalo per Porto Ceresio e per il suo lontano ammiratore, magari con una mostra che veda insieme i quadri di Angelico Izzo e le fotografie che li hanno ispirati.

di Mariangela Gerletti

“Bari arriviamo”: il Newton è pronto per la Robocup

Hanno lavorato sei mesi giorno e notte per mettere a punto il loro "Black atom". La squadra dell'istituto tecnico varesino porterà alla competizione nazionale un robot sorprendente



Ultime settimane di aggiustamenti e modifiche per la squadra dell'Isis Newton in partenza per Bari. Dal 27 al 30 aprile, sfideranno le scuole di tutt'Italia nella prestigiosa “[Robocup](#)”, la competizione che lo scorso anno è stata ospitata a [Malpensafiere](#) e che vede confrontarsi i robot creati nei laboratori scolastici dagli studenti.

Novanta le squadre iscritte a una gara che stimola i ragazzi a studiare, progettare, creare e sperimentare : « Abbiamo imparato molto dal confronto tra di noi e con i nostri docenti – spiega Marco, una delle menti della squadra del Newton- lo scorso anno abbiamo partecipato alla nostra prima “robocup”. Non è andata male ma poteva andare meglio e, dai nostri errori siamo ripartiti per la sfida di quest'anno. Abbiamo studiato gli avversari, imparato molte cose».

Da novembre stanno lavorando a scuola e a casa: sono quindici studenti di indirizzi diversi (soprattutto mecatronici ed elettronici), uniti nel team per la costruzione di “Black Atom”.

Non si può vedere il robot che gareggerà nella sezione “rescue”: è un segreto!

È stato costruito tutto nel laboratorio della scuola: « Con la stampante 3D abbiamo realizzato i componenti – dice Alessandro – ad eccezione della scheda Arduino. Li abbiamo pensati, progettati, fatti e rifatti finché non siamo rimasti soddisfatti».

La passione per la robotica si legge nei loro occhi: « Sono appassionata fin da quando avevo otto anni – racconta Giulia, unica ragazza del team (ma anche in classe) e stratega della squadra – Non volevo fare nessun'altra scuola. Qui mi diverto molto e mi trovo benissimo».

A lezione la mattina, in laboratorio al pomeriggio e poi si continua a casa, di notte : « Molti di noi si sono costruiti una stampante 3D e siamo autonomi. Così ogni minuto è buono per lavorare su Black Atom. Ci sono volute 24 ore solo per stampare i pezzi» dicono molti degli studenti.

Al loro fianco, a indirizzarli, sostenerli, correggerli i docenti Donato Manco, Giuseppe Potente, Antonio Mazzocchin e Annarita Baldassarre: « Sono esperienze formative importanti perché aiutano a migliorare l'autostima e la soddisfazione personale. Si crea sempre un bel gruppo e una grande armonia: ognuno ha un compito. Importanti sono anche i ragazzi che filmano e realizzato i video che raccontano la storia».

Nonostante il lavoro corale, solo 5 di loro partiranno alla volta di Bari: « Così prevede il regolamento – spiega il professor Manco – abbiamo dovuto fare una selezione scegliendo elementi validi capaci di risolvere le diverse questioni o gli imprevisti che capiteranno.

Sul campo, infine, saranno solo in due: un tecnico e lo stratega».

« Abbiamo lavorato molto per rendere la nostra macchina più agile e veloce – spiega Marco – il lavoro più delicato è stato il cablaggio. Ora siamo soddisfatti anche perché abbiamo ideato un sistema top secret innovativo...».

La gara di rescue prevede un percorso con diversi ostacoli da superare e l'arrivo in una stanza dove si recuperano alcune palline. Non è una gara di velocità ma di astuzia e qualità tecnica.

« Siamo pronti – assicura la squadra – ci preoccupano i concorrenti veneti e trentini, e i robot che utilizzano la base preconstituita della Lego, costosa ed efficiente. Noi abbiamo fatto tutto da soli in economia. La cosa che ci fa più paura è la batteria: non può salire in aereo e viaggerà via posta da sola. Arriverà in tempo?»

di Alessandra Toni

Nasce a Belforte lo storico “sfilatino” di Golden Egg

I mitici panini lunghissimi che lo storico locale del centro imbottisce quotidianamente da decenni arrivano da una piccola panetteria del viale



E' una domanda che, tra il serio e il faceto, ci è stata rivolta più volte.

E siccome il nostro mestiere è andare a verificare, anche le cose più quotidiane, non potevamo esimerci dal farlo. La domanda in questione era: «Ma dove diavolo fanno i panini del Golden Egg, così lunghi e così “perfetti da panino”? E si possono comprare?».

Una questione di lana caprina magari, ma per chi è cliente abituale non indifferente. Seguendo le indicazioni – e scoprendo che servono anche altre realtà che abbiamo incontrato recentemente – siamo arrivati alla fonte della curiosità.

E' una domanda che, tra il serio e il faceto, ci è stata rivolta più volte.

E siccome il nostro mestiere è andare a verificare, anche le cose più quotidiane, non potevamo esimerci dal farlo.

La domanda in questione era: «Ma dove diavolo fanno i panini del Golden Egg, così lunghi e così “perfetti da panino”? E si possono comprare?».

Una questione di lana caprina magari, ma per chi è cliente abituale non indifferente. Seguendo le indicazioni – e scoprendo che servono anche altre realtà che abbiamo incontrato recentemente – siamo arrivati alla fonte della curiosità.

A realizzare quei panini speciali da molti anni è Luca Famlonga, che ha una piccola panetteria a metà di viale Belforte, nel pieno del quartiere. E' aperto dal 1972, e ad aprire il negozio è stato suo padre Delio, i cui genitori arrivavano dalla Valtellina.

La panetteria è piccola, anche se intensamente frequentata. Ma il laboratorio – proprio dietro il negozio, e a vista – è tutto loro: e non sono molti ormai a poter vantare questa caratteristica.

Per realizzare il panino che Golden Egg da anni e anni imbottisce, hanno una precisa direttiva: «Devono essere lunghi 80 centimetri precisi, e il taglio in mezzo non deve essere troppo profondo, se no si crea una crosta dura e rovina il panino. Quelli che ci vengono diversi da così, non arriveranno mai al locale. Ce li teniamo noi» spiega Laura, sorella di Luca e addetta alle vendite in panetteria, con un gran carico quotidiano di simpatia.

Ma quindi se vogliamo uno “sfilatino alla Golden Egg” possiamo presentarci in viale Belforte? «Per nulla. Quelli sono realizzati in esclusiva per loro! – spiega categorica Laura – Al massimo, ci teniamo quelli che non sono venuti “a regola d’arte” per il panino, ma che sono ugualmente buoni. Però, a questo punto, ovviamente non sono la stessa cosa...»

Laura ci racconta, ma il “Re del laboratorio” è Luca che confessa che oltre a quelli descritti, quel panino non ha altri segreti: «E' pane comune, senza alcuna altra aggiunta o stranezza». E ci spiega che non è solo il Golden Egg a essere rifornito da quella che era nata come una “semplice panetteria”: anche l'altrettanto storico Scotsman Pub di Biumo, il nuovo bar di villa Mirabello o, come negozi, la Bottega dei sapori di Buguggiate e la panetteria di Bizzozero sono “Made in Luca”.

di Stefania Radman

Poveri ma belli, quel cinema che vive grazie ai volontari

Il cinema Castellani non è solo la "sala dell'oratorio" è molto di più: film di qualità a prezzi ridotti. Un'attività che funziona grazie all'impegno di oltre 40 persone



Poveri ma belli. Come tutti i cinema di provincia che resistono allo strapotere dei multisala, anche quello che è cresciuto con discrezione accanto all'oratorio di Azzate continua la sua opera in barba al moderno che avanza.

E il segreto è uno solo, nel caso del cinema Castellani di Azzate, e si chiama con 40 nomi diversi: sono i volontari. Già, perché il cinema vive e "pulsava" grazie al lavoro silenzioso di decine di persone che da sempre, da molti anni, fanno il possibile perché la sala non muoia.

"C'è chi fa la maschera, chi proietta i film, chi stacca i biglietti e chi pulisce dopo gli spettacoli – spiega Massimiliano Broggi, 51 anni, di professione geometra, ma proiezionista nei weekend e quando serve – E' l'unico modo per riuscire a far vivere questi posti, che ormai sono sempre di meno.

Eppure sono luoghi importanti: le chiamano sale della comunità perché non hanno vocazione commerciale, e il loro ruolo è proprio quello di aggregare e fare cultura”.

Il cinema Castellani, nato nel 1963, ha sempre un folto pubblico di “estimatori”: vengono da tutta la provincia, perché è piccolo, ha 474 posti, e il biglietto costa meno che nei grandi cinema di città. “Sì la qualità del suono e della visione non sarà la stessa – dice Massimiliano – ma comunque noi siamo molto attenti a tenere alta la nostra offerta: da tre anni abbiamo un impianto digitale e tra poco cambieremo lo schermo che comincia ad essere usurato”.

E la scelta dei film? Questa è comunque una sala che fa capo all’oratorio di Azzate...

“C’è massima stima e fiducia reciproca tra noi e la diocesi – dice sorridendo Massimiliano – La scelta dei film viene fatta da Giulio Rossini di Filmstudio ’90: ogni tanto offriamo delle prime visioni, com’è stato per Checco Zalone, ma non lo facciamo spesso perché le case di distribuzione ci impongono due settimane di proiezione: un po’ troppe per una sala di provincia. Per il resto sono film da Oscar, anche di cassetta o cartoni animati. Poi abbiamo delle rassegne che funzionano molto bene, come i [Giovedì d’Essai](#): quest’anno abbiamo dedicato una parte a film sul Giubileo, tre proposte davvero interessanti su temi forti”.

Poi non mancano le dirette con spettacoli di lirica o balletti dalla Scala. La sala è anche a disposizione di chi desidera affittarla per eventi o iniziative.

“Gli incassi non sono elevati -dice ancora Massimiliano – Noi volontari non percepiamo nulla, ma abbiamo comunque delle spese piuttosto elevate. Inoltre la parrocchia ha deciso di devolvere una parte consistente dell’incasso alla scuola materna del paese, che è una fondazione e che non navigava in buone acque fino a qualche tempo fa”.

Insomma, tutto torna: quel che si investe nel paese, torna al paese.

Sul muro accanto alla biglietteria c’è la programmazione delle prossime settimane: tanti bei film che non fanno rimpiangere i grandi cinema dove ti perdi nei corridoi. Qui il profumo non è di pop corn ma di poltrone di velluto. E’ il luogo dove fare due chiacchiere alla fine del film perché ci incontri il vicino di casa. Insomma, lunga vita ai cinema di provincia, per il 3D c’è sempre spazio...

di Roberta Bertolini

I detenuti dipingono la scuola: “Chiamateci dove c’è bisogno”

Cinque detenuti del carcere di Busto Arsizio hanno lavorato per rimettere a nuovo le scuole elementari. "E' stato un progetto pilota che adesso speriamo continui"



La vernice non si è ancora asciugata dai vestiti quando strette di mano, saluti e sorrisi hanno cancellato la stanchezza di quattro lunghi giorni di lavoro. Ma dietro quel brindisi c’è molto di più perché rappresenta il primo frutto di un progetto pilota per portare i detenuti del carcere di Busto a realizzare interventi di pubblica utilità.

Giampaolo, Filippo, Mario, Issam e Al Hossen sono i cinque improvvisati imbianchini che in quattro giorni hanno rimesso a nuovo un corridoio del seminterrato e una tromba delle scale delle scuole elementari di Gorla Maggiore. «E’ stata un’esperienza estremamente positiva -commenta il sindaco Pietro Zappamiglio- e che siamo prontissimi a ripetere».

Il suo comune è stato infatti l'unico a rispondere all'appello dell'area trattamentale del carcere bustocco che è pronta a mettere a disposizione *squadre* dei suoi detenuti per progetti simili a questo «e lo abbiamo fatto cercando di far sentire questi ragazzi in famiglia», spiega l'assessore ai servizi sociali, Mariolina Vigorelli. Durante i giorni di lavoro «abbiamo organizzato pranzi comuni in modo da poter socializzare -continua- e si è creato proprio un bell'ambiente, un'amicizia che speriamo continui».

E ora che a Gorla Maggiore è stato dimostrato che questo progetto funziona, la speranza è quella che l'iniziativa si espanda anche ad altre realtà. Sono gli stessi detenuti a chiederlo perché «ci vogliamo riscattare, e queste attività sono molto importanti sia per noi che per i nostri compagni».

A ricordare questo loro lavoro rimarrà, sulla facciata della scuola, un disegno di una rosa con attorno le iniziali del loro nome al suo interno il simbolo del Taijitu, la rappresentazione dell'unione di due principi in opposizione. «Abbiamo voluto rappresentare l'idea che il bene e il male sono complementari -raccontano- ma che eliminando i pregiudizi anche noi che abbiamo sbagliato possiamo dimostrare di essere capaci di fare altro». Una mano tesa, quella dei detenuti, verso la società che adesso deve fare la sua parte.

di Marco Corso

Spesa al supermercato, a Luino il cane te lo porti nel carrello

L'idea di un imprenditore che da un mese ha dotato il punto vendita di questo servizio. I clienti? “Contenti, e se la prendono più comoda”



Anziane che di corsa fanno il giro dei surgelati, si fermano un secondo a leggere un'etichetta e subito vengono richiamate all'ordine dalla voce del padrone: “bau”. È il loro cane legato fuori dal supermercato che le spinge a correre alla cassa, pagare, e accertarsi che l'amico a quattro zampe stia bene. che l'amico a quattro zampe stia bene.

Gianfranco Galantini, imprenditore quarantenne, non ne poteva più di queste scene al supermercato Unes di Luino e ha quindi pensato di dotare il punto vendita di via Verdi di una manciata di carrelli appositamente predisposti per accogliere i cani.

Si tratta in realtà di una trovata abbastanza funzionale, e a prima vista neppure eccessivamente dispendiosa: nella “prua” del carrello, la parte anteriore, viene montato un pannello in metallo così da non dare fastidio alle zampe degli animali, altrimenti a contatto diretto con la retinatura metallica del fondo. E stop.

Sono stati messi dei cartelli che avvisano la clientela della possibilità di usufruire del servizio gratuitamente.

«Siamo il primo supermercato in città che adotta questa scelta, e per quanto ne so anche i primi in provincia di Varese e fra i primi in Italia – spiega Galantini, che gestisce il “super” col sistema del franchising –. Sottolineo che è una scelta di questo punto vendita, e non di catena: abbiamo semplicemente avuto un occhio di riguardo per i nostri clienti. La legge, una norma regionale, dà la possibilità ai cani di entrare al supermercato ma ad alcune condizioni: debbono essere trasportati in borsa o in braccio al padrone e devono tenere il guinzaglio. Già per i cani di media taglia questo non sempre è possibile. Molti clienti li lasciavano legati fuori nella zona ingresso, e avevano problemi a fare la spesa».

Da qui l’idea del carrello per cani, che da qualche settimana è disponibile all’ingresso, proprio dietro le casse. Il cliente appoggia il cane all’interno, si fa il giro senza problemi, depono la spesa nel carrello in una zona separata rispetto al punto in cui alloggia l’animale, va alla cassa e paga. Poi il personale del punto vendita disinfetta il carrello, pronto per un altro cagnolino.

Sorprese? «Ma no, gli animali sono bravi e docili, per ora solo qualche cane ha abbaiato la prima volta che è stato messo dentro: non era abituato, si trattava di una cosa nuova. Per ora nessuna difficoltà» spiega Galantini, anche lui proprietario cani.

Il vantaggio è evidente e non solo per il cliente; il commerciante vede aumentare i tempi di permanenza di chi deve fare la spesa, tempi non più dettati dalla fretta per il cane legato fuori.

È passata la Pasqua, con molti turisti stranieri arrivati in città: come l’hanno presa, per esempio, i tedeschi? «Dalle quattro chiacchiere con molti dei clienti oramai abituali giunti dall’estero per le vacanze ho appreso che ad esempio in Germania questo servizio non c’è. Molti stranieri sono rimasti colpiti dalla novità. Ma c’è da dire che in alcuni ho notato qualche disappunto: non dappertutto la sensibilità per gli animali da compagnia è così viva come nel nostro Paese».

di Andrea Camurani