

Panificatori, entra in vigore il regolamento che tutela il pane fresco

Il 19 dicembre entra in vigore il decreto interministeriale 131 dell'1 ottobre 2018 che impone di distinguere in etichetta il pane confezionato che ha subito un "processo di congelamento o surgelazione" o che contiene additivi e conservanti, dal pane fresco.

Il regolamento, chiesto a gran voce dalla categoria, porta così un po' di chiarezza nel settore della panificazione e tutela i panificatori e le loro produzioni artigianali, definitivamente distinte da quelle precotte, surgelate ed estere.

È denominato «fresco» il pane preparato secondo un processo di produzione continuo, senza che vi siano interruzioni per il congelamento o la surgelazione, fatta eccezione per il rallentamento del processo di lievitazione, senza l'utilizzo di additivi o altri trattamenti conservanti.

Analogamente, il provvedimento riserva la denominazione di "panificio" alla sola "impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge l'intero ciclo di produzione dalla lavorazione delle materie prime alla cottura finale."

Per "pane conservato o a durabilità prolungata" si intende invece il pane non pre-imballato per il quale il processo produttivo prevede un metodo di conservazione ulteriore rispetto a quelli sottoposti agli obblighi informativi previsti dalla normativa nazionale e dell'Ue.

Infine, e altrettanto importante, per il pane posto in vendita dopo conservazione, l'obbligo di porlo in vendita con una

dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato (ad es. congelato, precotto surgelato, in atmosfera modificata, ecc.) nonché, “Al momento della vendita, il pane per il quale è utilizzato un metodo di conservazione durante la sua preparazione o nell’arco del processo produttivo (ed è il caso più comune, quello del pane precotto che viene solo completato nella cottura sul punto vendita), deve essere esposto in scomparti appositamente riservati.”

Soddisfazione da parte dei panificatori bergamaschi: «Il decreto è frutto dell’iniziativa che la nostra Federazione ha promosso oltre dieci anni fa a tutela dei fornai italiani, valorizzando il prodotto (pane fresco), l’impresa (panificio) e la professionalità dei panificatori (responsabile di produzione) – ha commentato Massimo Ferrandi, presidente di Aspan Bergamo -. Finalmente i consumatori italiani avranno la possibilità di distinguere il pane veramente fresco da quello conservato, precotto e surgelato o esclusivamente completato nella cottura sul punto vendita».

«Si completa dopo oltre 12 anni di attesa – ha spiegato il presidente nazionale Aspan, il bergamasco Roberto Capello – il lungo iter iniziato con le proposte di modifica della Federazione Italiana Panificatori al Decreto Bersani, anche se nel frattempo in alcune regioni, tra cui la Lombardia, in attesa di un provvedimento nazionale e grazie all’impegno delle associazioni del sistema Federpanificatori, sono state emanate specifiche leggi regionali che hanno regolamentato la materia in modo più articolato, in ottica di una maggior tutela del consumatore».

I ristoranti di Curno omaggiano la polenta

A Curno ritorna “Ristocurno polenta e... 2.0”, la rassegna gastronomica organizzata da Comune di Curno, Botteghe di Curno e Distretto del commercio che propone la polenta in modo innovativo, creativo ed emozionale. Fino al 15 dicembre nei 12 ristoranti aderenti è possibile degustare un menù/piatto creato ad hoc a base di polenta e ricevere in dono un chilo di farina di granoturco bramata della Bergamasca prodotta dal Molino Eredi Innocenti di Curno.

I ristoranti aderenti sono:

Trattoria “del Tone”

Trattoria Taiocchi

Ristorante “Al Sorriso”

Ristorante La Meneghina

Ristorante Bettinelli

STEAK Restaurant

Al Galletto D'Oro

Al Bistrot forno con cucina

Ristorante Casanova

COOKiamoci pizzeria, prosciutteria, bar

Pizzeria Ellemme

Pizzeria Da Carmine

Bergamo in musica per i

missionari nel mondo

Torna per il tredicesimo anno consecutivo l'attesissimo Concerto di Natale a sostegno delle missioni bergamasche nel mondo, nell'ambito della campagna di solidarietà "La stella ti invita!...incontra la missione" promossa dal Centro Missionario Diocesano in collaborazione con Ascom Bergamo, Telaio della missione-onlus e Websolidale.

L'appuntamento è per sabato 15 dicembre alle 21 nella splendida cornice della Basilica di Sant'Alessandro in Colonna, in via Sant'Alessandro 35.

Il concerto

Il concerto rappresenta l'evento di punta della campagna natalizia promossa grazie alla collaborazione di importanti realtà locali e più di 100 volontari. Nel 2017 la campagna aveva permesso di raccogliere più di 80mila euro destinati a situazioni difficili nel mondo.

Sul palco l'Orchestra Sinfonica e il Coro del Conservatorio Donizetti, il Coro di voci bianche ArteMusica di Valperga (Torino) preparati da Debora Bria e il Coro giovanile Musica Dinamica preparati da Elisa Fumagalli, che è anche la direttrice del Coro del Conservatorio. L'orchestra con i suoi quasi 60 musicisti tra studenti e docenti e i 120 coristi saranno diretti dal Maestro Christian Serazzi. Inoltre si esibiranno anche due giovani solisti del Conservatorio: Enrico Pedetta, 10 anni, violinista e Giulia Cadei, 18 anni, fagottista.

La serata si aprirà con l'esibizione "La conquista del Paradiso" di Vangelis (1954-) con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi, a seguire Enrico Pedetta interpreterà "Salut d'amour" op. 12 per violino e orchestra di Edward Elgar (1857-1934), si prosegue con "Nimrod" da Variazioni Enigma op. 36 di Carl Maria von Weber (1786-18626) e "Andante e Rondò

ungherese in do minore" op. 35 per fagotto e orchestra eseguito Giulia Cadei, a concludere la prima parte Sinfonia n.7 in la maggiore op.92 "Allegro con brio (ultimo tempo)" di Ludwig van Beethoven. La seconda parte si apre con "A Ceremony of carols" op. 28 per coro di voci bianche Procession, Wokum Yole, Deo Gracias di Benjamin Britten (1913-1976), segue la tradizionale melodia natalizia "Adeste Fideles" per coro, ottoni e archi, si continua con "We are the world" di Michael Jackson (1958-2009) per vocalist, coro e orchestra con gli arrangiamenti di Silvio Fantozzi cantata da Gloria Radaelli, Sara Ghilardi, Martina Alborghetti e Asia Acerbis. "A Christmas Festival" per coro e grande orchestra di Leroy Anderson (1908-1975) concluderà in grande il concerto. Al termine del concerto come ogni anno verrà offerto vin brulé per tutti da parte degli alpini di Petosino.

Il concerto, reso possibile grazie alla disponibilità di diverse realtà, vedrà la partecipazione di Sua Ecc.za Mons. Francesco Beschi, Vescovo di Bergamo, e delle principali autorità civili, religiose, militari della città e della provincia. Il concerto è su invito, il biglietto può essere ritirato o prenotato presso il CMD (0354598480) con un'offerta a sostegno dei progetti della campagna. Sarà inoltre trasmesso in streaming sul sito www.cmdbergamo.org per poter coinvolgere anche i missionari di tutto il mondo nella manifestazione.

Durante la serata, sarà assegnato il premio "Papa Giovanni XXIII" (undicesima edizione) a tre missionari bergamaschi. Il riconoscimento è assegnato a suor Vera Ravasio, missionaria nelle Filippine, padre Benigno Franceschetti, missionario in Camerun, e Mario Mazzoleni, missionario in Bolivia.

La campagna di Natale

"La stella ti invita!...incontra la missione!" comprende una serie di iniziative che forniranno aiuto a tre difficili realtà nel mondo.

In Bolivia, la campagna sosterrà la città di Cochabamba con il progetto "Proyecto Emaus", ovvero una possibile soluzione che possa garantire l'accompagnamento verso un'autonomia, indipendenza e inserimento nella società per gli adolescenti che escono dalla casa-famiglia della Ciudad de Los Niños, realizzata negli anni '70 a Cochabamba da preti e volontari del Patronato San Vincenzo.

In Terra Santa con l'obiettivo di aiutare il patriarcato di Gerusalemme che si sta adoperando per sostenere la formazione e l'educazione dei giovani appartenenti a famiglie cristiane che vivono la cristianità in situazioni sempre più difficili.

Nella Repubblica Democratica del Congo per stare vicino ai più piccoli che sono il nostro futuro con il progetto a sostegno delle suore delle Poverelle per portare attrezzature adeguate all'interno del reparto di maternità dell'ospedale di Kishangani nella periferia della grande città di Kinshasa dove loro operano.

Per partecipare alla raccolta fondi, oltre al Concerto di Natale, si possono inviare le cartoline solidali sul sito www.websolidale.org, per ogni cartolina inviata sarà donato 1€ all'iniziativa, fare sosta alla Capanna natalizia sul Sentierone, acquistare il Panettone e la Tisana della solidarietà chiamando il Centro Missionario allo 0354598480. Gli amanti dello sport il 15 e il 16 dicembre sono invitati a correre alla We run for Christmas (iscrizioni www.werunforchristmas.it). Presso "Qualcosa in più-Libreria Buona Stampa" in via Paleocapa e il Centro Commerciale Oriocenter è possibile acquistare il simbolo del Natale: il presepe.

Per ulteriori informazioni sui progetti consultare i siti:
www.cmdbergamo.org ; www.websolidale.org ;
www.iltelaiodellamissione.org



Birra, tra moda e voglia di qualità

Birre strutturate, gustose, piuttosto alcoliche ma soprattutto artigianali. È questa la moda che negli ultimi tempi si sta diffondendo in Bergamasca. A solleticare i palati sono in particolare le bionde da degustazione che a tavola vengono abbinate al giusto piatto, dall'antipasto al dolce, alla stregua di un vino d'annata. Il consumo di birra nel nostro Paese ha segnato un aumento nel primo semestre del 2018 del 4 per cento rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Anche il numero di produttori è cresciuto: nel 2017 il totale dei birrifici attivi in Italia è arrivato a quota 667 e quello delle beerfirm (*figure che producono birre all'interno di impianti non di proprietà*) ha raggiunto le 284 unità. "Sul territorio orobico tra birrifici e beerfirm sono presenti 25 attività che producono circa 25.000 ettolitri. Il prezzo di vendita della birra va dai 3,5 ai 5 euro il litro, per un ricavo totale di una quindicina di milioni di euro – illustra Giorgio Marconi, Unionbirrai Beer Taster e giudice birraio –. Le birre più ricercate sono quelle di Hammer, Elav, Valcavallina, Endorama, Hop Skin, Via Priula che ora è una beerfirm ma da ottobre aprirà il birrificio".

SI ABBINA COME IL VINO

A poco più di vent'anni dalla nascita del movimento della birra artigianale, l'attenzione verso queste bevande sta diventando sempre più forte. In particolare stanno facendo capolino le birre in abbinamento al cibo, sia in casa che nella ristorazione. "Non esistono regole infallibili per l'abbinamento – dice Alfonso Del Forno di Unionbirrai Beer Taster – Bisogna valutare la struttura e la persistenza del piatto. Queste due caratteristiche devono trovare equivalenza

nella birra, dove vanno valutati il corpo, la complessità e la persistenza. Anche la speziatura e l'aromaticità devono essere paragonabili tra cibo e birra, per evitare che uno dei due prevalga sull'altro". "Nel caso di dessert – consiglia l'esperto – si possono abbinare birre a tendenza dolce che hanno aromaticità e struttura molto simili. Se a fine pasto ci viene voglia di abbinare una birra al dolce, possiamo divertirci ad esempio con una Stout o una Porter quando ci troviamo nel piatto una fetta di torta caprese o un tiramisù, oppure una Barley Wine con le paste di mandorla".

TRADIZIONE DELLE RICETTE E MODERNITÀ TECNOLOGICA

Chi ha fatto del binomio cibo e birra una filosofia di vita è il Birrificio Lemine, nato non a caso proprio all'interno di una gastronomia: la FLG Gastronomia Fumagalli, che dal 2003 a Almenno San Salvatore produce e distribuisce prodotti freschi della cucina Italiana. Nel 2014 il titolare Luca Fumagalli, dopo essersi cimentato nella preparazione casalinga di alcune ricette di birra (chi lo fa viene chiamato homebrewer) ha deciso di installare nei locali attigui alla gastronomia un impianto di produzione birra da 2,5 hl. "La realizzazione delle nostre birre avviene artigianalmente, secondo il metodo tradizionale tramite tino-caldaia e filtro trebbie – spiega – utilizziamo solo materie prime selezionate, acqua, malti, luppoli e lieviti di qualità, senza aggiunta di additivi o conservanti e senza nessun processo di filtrazione o pastorizzazione. Proprio come si fanno in casa, ma con attrezzature professionali".

A SARNICO I KIT FAI DA TE

A proposito di birre home made, c'è anche chi come Luca Colosio del Birrificio del Lago di Sarnico ha pensato di mettere in commercio kit per realizzare bevande fai-da-te "Da noi si trova tutto il necessario, materie prime, fermentatori, materiale inox, strumenti, libri, idee, due chiacchiere e se serve anche qualche suggerimento. Gli ingredienti fondamentali

sono: acqua, malto, luppolo e lievito. Il kit costa qualche decina di euro”.

LE BIRRE AGRICOLE

Ma se è vero che le birre artigianali e alcoliche spopolano, qualche produttore orobico preferisce andare in controtendenza e proporre bevande rinfrescanti e godibili per tutti i palati. È il caso del Birrificio Asta di Ardesio che propone una birra realizzata con materie prime coltivate in terra ardesiana dal proprietario dell'azienda agricola Prat di Bùs. “Il mercato della birra segue due direzioni – spiega Silvia Lodetti – quella da cui nasce la birra come bevanda fresca, leggera, dissetante e solitamente a bassa gradazione, e quella che fa il verso al vino, con birre molto strutturate, da degustazione, cariche di profumi e anche più pesanti. Noi abbiamo sposato la prima strada”. “Il valore aggiunto della nostra birra – dice – è che, oltre a essere artigianale è agricola: infatti produciamo noi l'orzo che si trasforma in malto e abbiamo un pozzo di acqua di fonte. L'offerta prevede la bionda Valcanale, la rossa Montesecco, la Weizen Cacciamali e La Stagionale. C'è inoltre l'ambrata senza glutine Valzella”.

SI MOLTIPLICANO LE MANIFESTAZIONI E I CORSI DEDICATI

La birra artigianale italiana sta diventando uno dei prodotti di traino anche nel settore del turismo legato ai piaceri della gola. Ne è un esempio la manifestazione nazionale “Birrifici Aperti” organizzata da FederBirra e patrocinata dal Ministero dell'Agricoltura che lo scorso 15 e 16 settembre ha permesso a diversi locali lombardi di aprire le proprie porte per promuovere il Beer Tourism. E per chi desidera entrare a far parte dell'articolato universo delle bionde e diventare un vero e proprio mastro birraio, il Beerghem-Birreria Via Priula di Bergamo sta organizzando un corso di degustazione birra di primo livello targato Unionbirrai che si concluderà il 28 novembre.



da sin, Giorgio Marconi, Luca Fumagalli, Luca Colosio

A Natale regala un corso di cucina

L'Accademia del Gusto propone pacchetti regalo in vista delle prossime festività natalizie. Per non regalare la solita

sciarpa, si può optare su un'idea originale e creativa: un corso di cucina, di pasticceria o di ogni tipologia formativa legata al mondo della gastronomia.

Per l'elenco completo dei corsi e tutte le informazioni: ascomformazione.it/accademia-del-gusto/ tel. 035 41.85.706, info@ascomformazione.it

Il Senato approva l'emendamento sull'incompatibilità per gli Agenti immobiliari

Il Senato ha approvato l'emendamento proposto all'art. 2 del Ddl Europea 2018 da Lega e Movimento 5 Stelle che ha accolto i suggerimenti di Fimaa-Federazione Italiana Mediatore Agenti d'affari in accordo con la Consulta Interassociativa Nazionale dell'Intermediazione (Fimaa Fiaip Anama), in materia di incompatibilità per chi svolge la professione di agente immobiliare, escludendo dall'esercizio della stessa i dipendenti di istituti bancari, finanziari, assicurativi, di enti pubblici o privati e le professioni intellettuali in situazioni di conflitto di interesse con l'attività di mediazione.

"E' un primo passo importate – ha detto il presidente nazionale Santino Taverna -. Auspichiamo che il testo superi anche il vaglio della Camera dei Deputati".

La crisi non appartiene più al mercato immobiliare bergamasco

Non tanto perché i principali indicatori sono tornati tutti positivi, dopo che le transazioni proseguono il loro recupero e i prezzi cominciano a crescere, ma principalmente per un cambio di atteggiamento del consumatore.

E' evidente che da tempo siamo dentro ad un ciclo nuovo del quale fatichiamo a coglierne le differenze con il passato. Questo perché sono le caratteristiche del consumatore e il suo atteggiamento d'acquisto a costituire una forte discontinuità rispetto agli anni passati.

Nel mercato immobiliare l'eccesso di offerta rispetto alla domanda esisteva anche prima della crisi del mercato. Eppure il mercato era fluido e si vendeva molto. Oggi, invece, nonostante i tassi dei mutui restino bassi e gli importi finanziabili dalle banche siano in aumento, il mercato è ancora poco dinamico. Non sono quindi le condizioni economiche generali ma l'evoluzione del consumatore. Nel mercato dell'abitazione il discrimine è il bello e il non bello esteticamente, oltre che la qualità, la funzionalità, e il contesto. Gli immobili di qualità, efficienti dal punto di vista energetico o comunque poco costosi nelle spese di gestione, inseriti in un bel contesto stanno riprendendo valore da tempo e rimangono poco sul mercato. Si vendono presto e a buon prezzo. Sono gli altri, quelli di minore qualità, a restare ancora e perennemente invenuti salvo che il venditore sia propenso a stralci di prezzi significativi quasi da vendite di fine stagione.

Il nostro Listino dei prezzi degli immobili riflette questi cambiamenti. Eravamo abituati a medie di valori che

sintetizzavano prezzi in aumento, oppure, per periodi brevi con valori tutti in calo e con forbici molto contenute tra prezzi minimi e massimi. Oggi assistiamo ad un divario molto allargato tra valori molto alti e altri molto bassi.

I prezzi sono la risultante di un mercato diverso. I proprietari si mettano il cuore in pace perché gli anni d'oro non torneranno più.

Allo stesso tempo assistiamo ad una piccola ripresa del mercato del non residenziale, dopo il black out di anni. Aumentano le transazioni di negozi, uffici e capannoni anche se a livelli molto bassi rispetto al passato. I prezzi sono in media positivi. Eppure anche qui la situazione è analoga. In questo mercato la discriminante è la funzionalità. Gli immobili che alimentano il mercato sono nuovi con caratteristiche di qualità e servizi. Il vecchio resta invenduto o trova sbocco nella locazione a canoni in continua discesa.

Esiste un dualismo forte tra il nuovo e il vecchio, efficiente e non efficiente. Chi investe vuole il nuovo. Costa meno ed è più rispondente. Qui occorre però che gli enti di governo del territorio Regione e Provincia tornino a pianificare e a dare indirizzi stringenti ai Comuni. Non è possibile favorire continui nuovi insediamenti a fronte della rottamazione di spazi vecchi. Questo vale per tutto il terziario. Altrimenti ci troveremo presto il problema enorme da affrontare che saranno i milioni di metri cubi dismessi.

Mercato immobiliare: la

ripresa si avverte, ripartono i prezzi in un contesto profondamente cambiato

Mercato immobiliare in ripresa e prezzi in aumento. Da oggi in edicola il nuovo Listino dei prezzi degli immobili di Bergamo e provincia realizzato da Fimaa Bergamo

Gourmartre premia le eccellenze del territorio

Sandra Midali del ristorante K2 di Foppolo ha ricevuto il premio alla carriera all'interno della manifestazione Gourmartre, che si è svolta alla Fiera di Bergamo lo scorso fine settimana. Il riconoscimento è stato consegnato dalla presidente dei ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo, Petronilla Frosio, per il lavoro portato avanti in valle brembana in tema di sviluppo turistico. Pioniera dell'imprenditoria al femminile, è ai fornelli da più di 50 anni, operando per lo più dietro le quinte nella massima discrezione.

Insieme ad Alessandra Midali accompagnata dalla figlia Gabriella, a Gourmartre è stato premiato, in collaborazione con il Gustavo di Elio Ghisalberti e L'Eco di Bergamo, anche il giovane pasticcere Matteo Manzotti come "Giovane under 30 dell'anno", che proprio durante la fiera dedicata all'enogastronomia ha presentato un prodotto innovativo, ideato e già brevettato, il tiramisushi, un tiramisù scomposto e confezionato in otto piccole porzioni con roll di pan di

spagna e mousse al mascarpone accompagnato da un vasetto di bagna al caffè e le irrinunciabili bacchette per mangiarlo in compagnia. Matteo Manzotti gestisce il Caffè Milano a Treviglio, insieme alla sorella Francesca.

Altri riconoscimenti sono andati all'apicoltore Walter Volpi di Adrara San Rocco per il prodotto dell'anno, il miele di millefiori di alta montagna; ai fratelli Cornolti dell'azienda Cor-Market di Sorisole, che sono stati eletti bottega dell'anno; a Gustavo Vandsberg del ristorante Gù di Bergamo come novità dell'anno; al vignaiolo Antonio Lecchi di Tenuta Casa Virginia di Villa d'Almé, che si è aggiudicato il premio come vino dell'anno grazie al Bergamasca IGT 2015 "Il Drago di Santa Brigida"; al pizzaiolo Ian Spampatti del ristorante La Lanterna di Dorga come miglior pizza dell'anno; alla famiglia Cristini del ristorante Tre Noci di Spirano come miglior piatto della tradizione 2018 (trippa in umido con carciofi); a Stefano Gelmi e Stefano Arrigoni del ristorante La Brughiera di Villa d'Almé per il piatto dell'anno (zuppa toscana di coratella di agnello da latte, tataki di capriolo al pesto di pistacchi, tè matcha e wasabi) ed infine Mario Cornali e Giovanni Beretta del ristorante Collina di Almenno San Bartolomeo per la categoria Pranzo dell'anno grazie al "Lucioperca in olio di cottura con menta e lime candito; dentro il bosco; lumache, ceci e prezzemolo; agrumeto.



Il Natale del cuoco in ricordo del presidente Roberto Benussi

E' stata una serata diversa dalle solite, nella quale hanno prevalso le emozioni e i ricordi del presidente Roberto Benussi, recentemente scomparso a causa di una breve malattia.

Parole toccanti e ricche di affetto hanno scandito la serata, cui hanno preso parte più di 300 ospiti tra chef, amici e sponsor.

Il vicepresidente Fabrizio Kamer ha sottolineato come “quella di quest’anno è l’edizione più difficile. Siamo andati avanti perché sappiamo che questa era la volontà di Roberto ed era il suo desiderio. In questi giorni abbiamo ricevuto centinaia di attestati di stima, arrivati in federazione dal mondo dei cuochi. Un’ulteriore dimostrazione di come la forza e gli insegnamenti, che ci ha dato Roberto negli anni della presidenza, rimarranno vivi in tutti noi”.

Per ricordare il presidente è stato deciso di devolvere in beneficenza parte del ricavato della lotteria per la ricerca contro il cancro. Dopo aver ringraziato la famiglia e il figlio presenti in sala, anche il presidente nazionale dei cuochi, Rocco Pozzulo, ha ricordato Roberto come compagno di avventure che si dava da fare quotidianamente sul territorio, senza mai trascurare la formazione degli allievi. “Se ne va un pezzo importante di storia e un grande uomo” – ha concluso Pozzulo. Emozionante anche l’intervento del presidente regionale e amico di Roberto Benussi, Carlo Cranchi “Sono sicuro che l’associazione dei cuochi bergamaschi crescerà in memoria di Roberto, che per me è stato come un fratello e a cui veramente tutti volevano bene”.

Il programma culinario ha visto la partecipazione degli chef Philippe Léveille del Miramonti L’Altro e di Giancarlo Morelli del Pomiroeu e degli allievi della scuola alberghiera di San Pellegrino.

Durante la serata è stata celebrata anche la vittoria di Francesco Gotti e della nazionale italiana cuochi (Nic) che ha concluso in Lussemburgo la Culinary World Cup con un ricchissimo medagliere: oro e argento con la valorizzazione delle eccellenze gastronomiche italiane, oltre ad una serie di altri prestigiosi premi nelle diverse categorie.

Sullo sfondo la casacca del presidente Roberto Benussi.





