da **SETTEMBRE** a **OTTOBRE 2017**

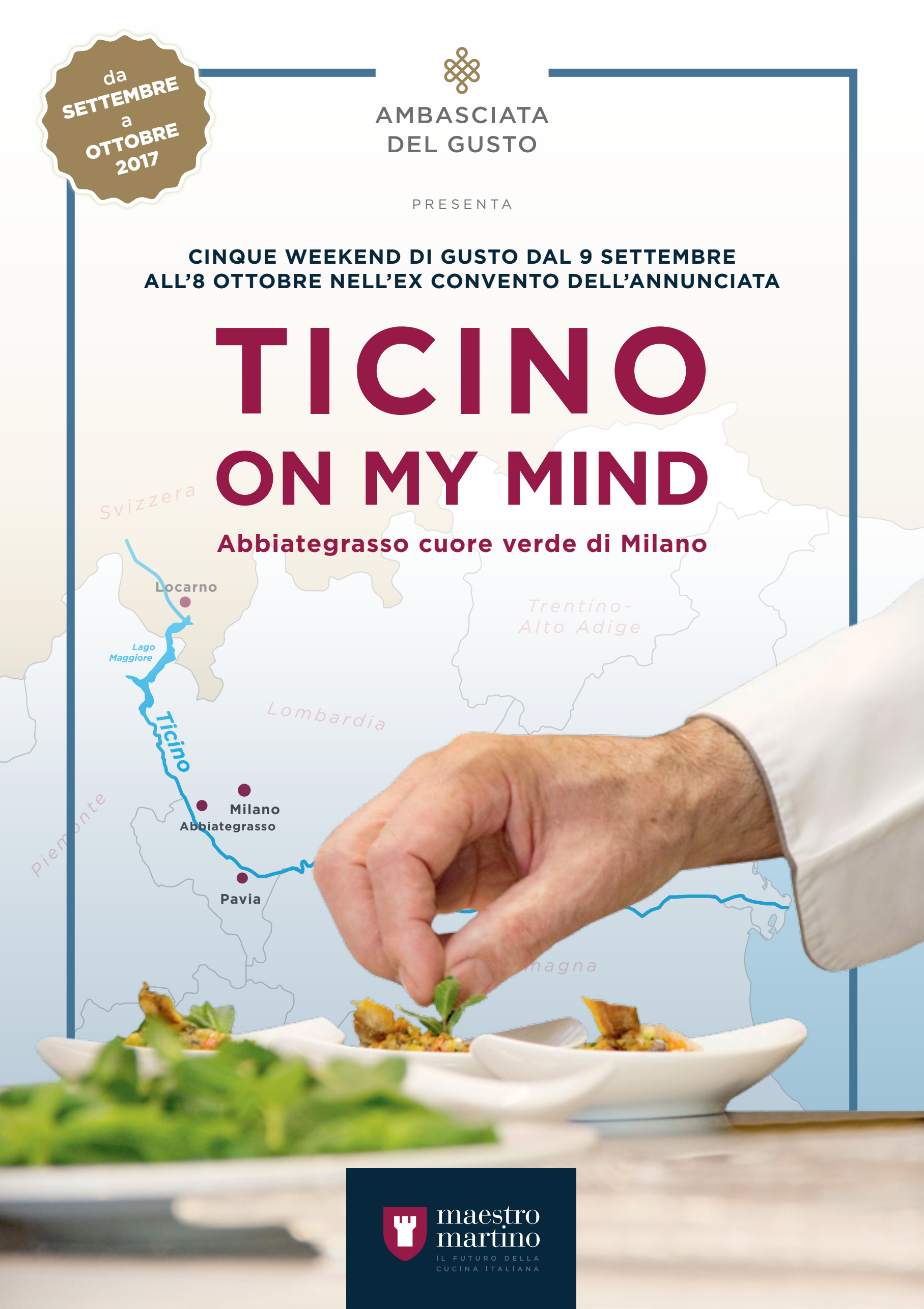
AMBASCIATA DEL GUSTO

PRESENTA

CINQUE WEEKEND DI GUSTO DAL 9 SETTEMBRE ALL'8 OTTOBRE NELL'EX CONVENTO DELL'ANNUNCIATA

TICINO ON MY MIND

Abbiategrasso cuore verde di Milano



maestro martino
IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA

L'AMBASCIATA DEL GUSTO

L'Ambasciata del Gusto è un progetto culturale ideato e sviluppato dall'Associazione Maestro Martino, con lo scopo di promuovere la **cultura del territorio** e il made in Italy attraverso la cucina d'autore proponendo corsi di cucina, eventi e degustazioni legati alla tradizione italiana, con un focus particolare sui prodotti locali.

La scuola di cucina dell'Ambasciata del Gusto propone corsi differenziati in base ai destinatari, rivolti a **studenti** degli istituti alberghieri, a **cuochi professionisti** e alle **famiglie**.
Le attività didattiche aperte al pubblico sono infatti pensate per tutti i foodlover che vogliono vivere un'esperienza culinaria e culturale coinvolgente, in cui gli ingredienti di un territorio ricco di storia si mescolano con le abilità di cuochi e professionisti della ristorazione.

Tutti i corsi si svolgono nel suggestivo contesto dell'**ex convento dell'Annunciata** di Abbiategrasso, nel cuore del Parco del Ticino, a pochi chilometri da Milano.

L'**Associazione Maestro Martino** nasce nel 2011 per promuovere la filiera agroalimentare lombarda attraverso la cucina d'autore.

Prende il nome dal grande cuoco lombardo vissuto nel 1400 che lavorò alla corte degli Sforza e che fu anche il primo cuoco a scrivere un libro di cucina: il *Libro de Arte Coquinaria*, considerato un caposaldo della letteratura gastronomica italiana e internazionale.

Carlo Cracco è socio fondatore e Presidente dell'associazione.

Il progetto realizzato con il patrocinio di

Regione Lombardia · Regione Piemonte · Città metropolitana di Milano · Comune di Abbiategrasso · Parco Ticino

Un ringraziamento particolare a

Partner del progetto sono

Media Partner

Si ringraziano

Un sentito ringraziamento a

ABBIATEGRASSO CUORE VERDE DI MILANO

Abbiategrasso è il cuore verde di Milano: posizionata geograficamente a 20 km dalla città meneghina, a 20 minuti di treno dalla Stazione di Porta Genova, è all'interno del Parco del Ticino e adiacente al Parco Agricolo Sud. La città rappresenta, attraverso l'articolato sistema dei navigli, il **punto d'ingresso a Milano del Ticino**, un fiume che parte dalla Svizzera, taglia il Piemonte attraverso il Lago Maggiore e arriva fino in Lombardia.

Abbiategrasso riunisce gli aspetti culturali, agricoli, paesaggistici, gastronomici lombardi. Basti pensare che rappresenta da secoli uno svincolo non solo logistico ed economico, ma anche culturale e geografico.

La città di Abbiategrasso è lo **snodo fondamentale** di un contesto geografico, paesaggistico e culturale unico in ambito internazionale, che coinvolge territori di montagna, valli, pianure, laghi e corsi d'acqua.
Un immenso territorio con una produzione agricola e culturale d'incredibile qualità e appeal.

Il complesso monumentale: l'ex convento dell'Annunciata

Nel 1466 **Galeazzo Maria Sforza** succede al padre Francesco Sforza nella guida di Milano e fa erigere ad Abbiategrasso un monastero dedicato alla **Madonna dell'Annunciata**, a compimento di un ex voto.

I **Frati Minori Osservanti** iniziano la costruzione del convento che viene consacrato nel 1477 e affidato all'Ordine. In quel momento, Maestro Martino aveva già portato la sua arte culinaria alla corte degli Sforza, nel cantiere del Duomo si stava ergendo l'elegante guglia dell'Amadeo e mancava poco all'arrivo di **Leonardo da Vinci** a Milano e ai suoi esperimenti lungo il Naviglio Grande. Nel 1810 il convento viene trasformato in un ospedale, poi abbandonato.

Nel 1997 il Comune decide di intervenire e acquista tutto il complesso dai suoi proprietari. I **restauri** avviati nel 2003 hanno riportato alla luce importanti **affreschi rinascimentali** nel refettorio e nell'abside della chiesa. Proprio nella chiesa è stato svelato un intero ciclo con le Storie della Vergine, tema caro ai Frati Minori, dipinto da Nicola Magone da Caravaggio detto il Moietta, nel 1519.

LA SCUOLA E LA DIDATTICA

Il progetto trova piena ispirazione nel Food Act firmato nel marzo 2016 dai migliori chef italiani e dal Governo allo scopo di attuare un piano di azione per **valorizzare la cucina italiana** e le sue eccellenze enogastronomiche nel mondo.

Quella dell'Associazione Maestro Martino è un'idea di cucina d'autore che coinvolge i protagonisti della filiera agroalimentare del territorio e del made in Italy, gli operatori economici, gli esperti del Parco del Ticino, i cuochi, i produttori delle migliori attrezzature di cucina, il pubblico: si tratta di un laboratorio esperienziale dalla grande valenza didattica, promozionale e di valorizzazione del territorio, sia a livello culturale che economico.

Gli studenti del modulo didattico di settembre-ottobre sono stati selezionati dal prestigioso istituto alberghiero E. Maggia di Stresa.

Un ringraziamento particolare a: elior, IRINOX, UNOX, Acqua Panna S.Pellegrino, BRAGARD, Silanos EVO HY-NRG, Ballarini Professionale

IL RISTORANTE DIDATTICO

L'Associazione Maestro Martino promuove la cucina d'autore e valorizza i **giovani talenti** attraverso un vero e proprio **ristorante didattico**: ospitato nello splendido refettorio rinascimentale dell'ex convento dell'Annunciata, è un luogo dove la formazione si mette in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro.

Grazie agli chef e ai partner dell'Associazione Maestro Martino, il ristorante didattico è un'**iniziativa completamente gratuita** per gli studenti che vi partecipano. Si tratta di un modo di promuovere e accrescere le competenze degli allievi con l'opportunità di sperimentare operativamente l'attività di un ristorante, un'esperienza difficilmente replicabile in un normale contesto scolastico.

Lo scopo fondamentale del Ristorante Didattico di Maestro Martino è far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a evidenziarne gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto delle esigenze dell'ospite e dei suoi tempi, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in cucina.

Il ristorante didattico è fondamentalmente una tipologia di **formazione in assetto lavorativo** che non modifica lo status dello studente, ma arricchisce e completa l'organizzazione didattica dei percorsi educativi ministeriali.

IL MODELLO DIDATTICO DELL'AMBASCIATA DEL GUSTO

CONOSCERE IL TERRITORIO

- Visite e laboratori in cascine e aziende agricole
- Spesa nei mercati
- Approfondimenti tematici con esperti e protagonisti del Parco del Ticino
- Organizzazione e gestione orto

LABORATORIO DI CUCINA

- Utilizzo e lavorazione delle materie prime del territorio: tecniche di cucina
- Strumenti e tecnologie per la cucina
- Laboratori tematici
- Preparazione dei menu e degli eventi

RISTORANTE DIDATTICO

- Chic nic, corsi di cucina, dimostrazioni e degustazioni
- Il ristorante didattico come luogo di formazione e sperimentazione di una vera impresa per i giovani aspiranti chef

CHEF RESIDENT ALESSANDRO MANZETTI

Classe 1976, Alessandro Manzetti nasce sul lago d'Orta e muove i primi passi nella cucina di famiglia seguendo le orme del padre Vittoriano, da cui apprende le raffinate tecniche della cucina classica e il massimo rispetto per la materia prima. Mentre frequenta la scuola alberghiera Mellerio Rossini di Domodossola, si alterna fra attività di famiglia e stagioni estive in strutture turistiche di prestigio.
Terminata la scuola, fa esperienza in ristoranti stellati Michelin a Milano: lavora prima da Peck, poi da *Il luogo di Aimo e Nadia* e collabora nella realizzazione di eventi importanti con il *Grand Hotel des Bains* di Venezia.
Nel 2006, oltre a gestire il ristorante di famiglia, inizia la carriera di insegnante di cucina presso la scuola alberghiera Mellerio Rosmini di Domodossola e, dal 2008, alla scuola alberghiera E. Maggia di Stresa, dove insegna tutt'ora.
Si occupa anche della progettazione e dell'avviamento di nuove strutture ristorative e, dal 2015, nel periodo estivo, gestisce la cucina di un prestigioso ed esclusivo club sulle Alpi svizzere.

CINQUE WEEKEND DI GUSTO

SHOWCOOKING, SCUOLA DI CUCINA, CHIC NIC, MERENDE E CENE AL RISTORANTE DIDATTICO DELL'ANNUNCIATA

COME PARTECIPARE:
Visita il sito **ambasciatadelgusto.it** e prenota la tua indimenticabile esperienza di gusto, oppure chiama il **340 8377991** o scrivi a **eventi@freedot.it**.
Vieni a trovarci presso l'ex convento dell'Annunciata di Abbiategrasso!
I posti sono limitati e disponibili fino a esaurimento.

Per ulteriori informazioni: eventi@freedot.it

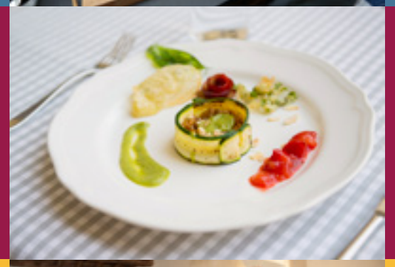
Resta aggiornato su ambasciatadelgusto.it

SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE

SABATO
12:00

Sessanta chef professionisti provenienti da tutta Italia si dedicano allo studio delle eccellenze del Ticino, incontrano i produttori e creano gustosi menu *ad hoc* per esaltare la qualità degli ingredienti.

I menu vengono presentati attraverso spettacolari showcooking e golose degustazioni negli spazi dell'ex convento.
Le ricette resteranno disponibili per tutti coloro che vorranno divertirsi a replicarle.



CENA AL RISTORANTE DIDATTICO

SABATO
20:00

Non stiamo parlando di un vero e proprio ristorante, ma di uno spazio in cui i protagonisti sono giovanti aspiranti chef. Proprio grazie a loro potete scoprire i sapori del Ticino: prepareranno per voi piatti accompagnati dai racconti dei produttori delle aziende agricole e vitivinicole partner dell'Ambasciata del Gusto.

Nella splendida cornice del refettorio dell'Annunciata ritroverete un ambiente familiare e informale, i cui ingredienti sono buona tavola, convivialità, equilibrio di sapori e salute. Nulla è lasciato al caso: il menu dedicato ai sapori del Ticino è curato dallo chef Alessandro Manzetti, tutor degli studenti.

LEZIONE DI CUCINA — IL BRUNCH

DOMENICA
10:00 / 12:00

Vi proponiamo un laboratorio didattico in cui i protagonisti siete voi, amanti del food e della cucina d'autore.

Indossate i grembiuli per realizzare una ricetta gourmet con i prodotti del territorio del Ticino, sotto la guida dello chef Manzetti e coadiuvati da una brigata di giovani cuochi.
Ma non è finita: dopo aver realizzato il vostro piatto, potrete degustarlo con un buon bicchiere di vino.

APERITIVO CON LO CHEF

DOMENICA
12:00

Gli chef ospiti dell'Ambasciata del Gusto dedicano il loro showcooking a una ricetta inedita con i prodotti del territorio del Ticino.

Assistendo allo showcooking, potrete degustare il piatto preparato in abbinamento a un buon calice di vino.

CHIC-NIC O BRUNCH

DOMENICA
12:00 / 15:00

I giovani aspiranti chef del ristorante didattico prepareranno per voi cestini gourmet con i prodotti del Ticino che potrete acquistare e consumare sul prato del chiostro o comodamente seduti nelle sale dell'ex convento.

Con la formula brunch, ogni portata può essere acquistata separatamente fino a esaurimento scorte. Il Ristorante Didattico mette inoltre a disposizione focacce, pane e taglieri di salumi e formaggi del Consorzio Parco del Ticino acquistabili in loco insieme a ottimi vini, acqua e una selezione di birre.

LEZIONE DI CUCINA FAMILY — LA MERENDA

DOMENICA
15:30 / 16:30

Ogni merenda dovrebbe essere sana, completa ed equilibrata. Oltre che buonissima, chiaramente.
Vi proponiamo un laboratorio didattico pomeridiano dedicato a voi e ai vostri bambini in cui preparare uno spuntino salutare e gustoso da consumare nel chiostro o nel refettorio dell'ex Convento dell'Annunciata.

Ogni postazione può ospitare fino a tre persone.

IL CALENDARIO EVENTI

9 SETTEMBRE sabato

WELCOME TICINO

ORE 20:00
CENA AL RISTORANTE DIDATTICO
Il pesce del Ticino

10 SETTEMBRE domenica

FISH NIC ALL'ANNUNCIATA

ORE 10.00 / 12:00
LEZIONI DI CUCINA: IL BRUNCH

ORE 12:00
APERITIVO CON LO CHEF
Special Guest: chef Haruo Ichikawa e Lorenzo Lavezzari

ORE 12:00 / 15:00
CHIC-NIC O BRUNCH

ORE 15:30 / 16:30
LEZIONI DI CUCINA FAMILY: LA MERENDA

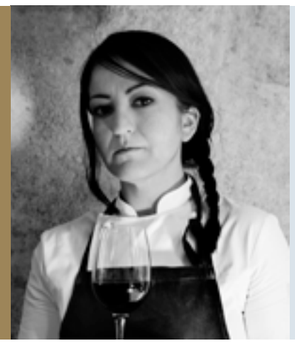
16 SETTEMBRE sabato

TICINO ON MY MIND

ORE 12:00
SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE

ORE 20:00
CENA AL RISTORANTE DIDATTICO
Sfumature di riso

17 SETTEMBRE domenica



IL TICINO GLUTEN-FREE

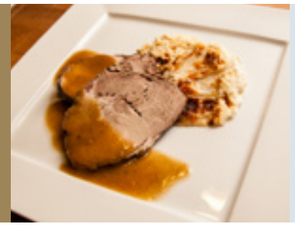
ORE 10.00 / 12:00
LEZIONI DI CUCINA: IL BRUNCH

ORE 12:00
APERITIVO CON LO CHEF
Special Guest: chef Lucia Tellone

ORE 12:00 / 15:00
CHIC-NIC O BRUNCH

ORE 15:30 / 16:30
LEZIONI DI CUCINA FAMILY: LA MERENDA

23 SETTEMBRE sabato



TICINO ON MY MIND

ORE 12:00
SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE

ORE 20:00
CENA AL RISTORANTE DIDATTICO
La selvaggina

Resta aggiornato: visita il sito **ambasciatadelgusto.it** e segui l'Associazione Maestro Martino sui social

24 SETTEMBRE domenica

TUTTI I COLORI DEL PARCO

ORE 10.00 / 12:00
LEZIONI DI CUCINA - IL BRUNCH

ORE 12:00
APERITIVO CON LO CHEF
Special Guest: chef Sabrina Tuzi e Sara Preceruti

ORE 12:00 / 15:00
CHIC-NIC O BRUNCH

ORE 15:30 / 16:30
LEZIONI DI CUCINA FAMILY - LA MERENDA

30 SETTEMBRE sabato

DI FUNGHI E FORMAGGI

ORE 20:00
CENA AL RISTORANTE DIDATTICO
Di funghi e formaggi del Parco del Ticino

1 OTTOBRE domenica

FINGERFOOD GOURMET

ORE 10.00 / 12:00
LEZIONI DI CUCINA - IL BRUNCH

ORE 12:00
APERITIVO CON LO CHEF
Special Guest: chef Fabiana Scarica

ORE 12:00 / 15:00
CHIC-NIC O BRUNCH

ORE 15:30 / 16:30
LEZIONI DI CUCINA FAMILY - LA MERENDA

7 OTTOBRE sabato

TICINO ON MY MIND

ORE 12:00
SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE

ORE 20:00
CENA AL RISTORANTE DIDATTICO
Dalla Val d'Ossola alla pianura lungo il Ticino

8 OTTOBRE domenica

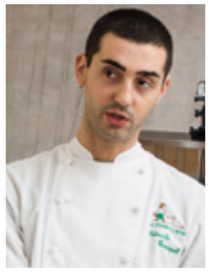
DALLA VAL D'OSSOLA ALLA PIANURA

ORE 10.00 / 12:00
LEZIONI DI CUCINA - IL BRUNCH

ORE 12:00
APERITIVO CON LO CHEF
Special Guest: chef Paolo Griffa

ORE 12:00 / 15:00
CHIC-NIC O BRUNCH

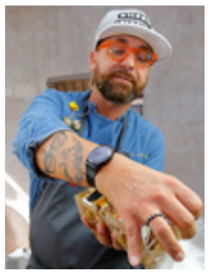
ORE 15:30 / 16:30
LEZIONI DI CUCINA FAMILY - LA MERENDA



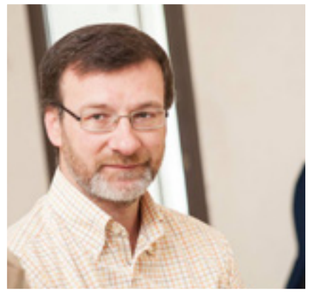
TUTTE LE FACCE DEL GUSTO

I cuochi italiani e stranieri dell'Ambasciata del Gusto professionisti riconosciuti in ambito nazionale e internazionale, danno vita a progetti culturali che esaltano le eccellenze enogastronomiche del Parco del Ticino, in collaborazione con gli agricoltori e gli operatori del made in Italy.

La cucina d'autore diventa così la modalità privilegiata per trasmettere a pubblico, professionisti e imprenditori una conoscenza più approfondita di questo territorio unico, valorizzandone la straordinaria ricchezza e dando impulso a sinergie e collaborazioni locali, nazionali e internazionali.



I PRODOTTI LOMBARDI: UNA STRAORDINARIA RICCHEZZA



DAL TERRITORIO AL PIATTO
SAPERI E SAPORI DEL PARCO DEL TICINO

Agricoltori e aziende agricole sono custodi di saperi antichi, fautori dell'innovazione tecnologica ed espressione del capitale umano del territorio del Parco del Ticino.
L'Ambasciata del Gusto promossa dall'Associazione Maestro Martino valorizza attraverso la cucina d'autore i numerosi prodotti del territorio, una ricchezza straordinaria che è sinonimo di storia e imprenditorialità.
Qui gli agricoltori hanno la possibilità di entrare in contatto con studenti, professionisti e famiglie per spiegare la qualità dei loro prodotti sia attraverso la degustazione di golose ricette gourmet sia attraverso il racconto delle caratteristiche di ciascun ingrediente.

Un sentito ringraziamento a:

Arioli · Fattoria del Pesce · Riserva San Massimo · AAC · Rovellotti

IL PARCO DEL TICINO

SCOPRITE LA RICCHEZZA E LA STORIA DEL PARCO DEL TICINO, STRAORDINARIO LUOGO AL CENTRO DELLE NOSTRE INIZIATIVE

L'Ambasciata del Gusto è un progetto non profit che esalta la cultura del territorio lombardo, le sue eccellenze enogastronomiche, le storie dei produttori locali e il talento dei suoi giovani attraverso la cucina d'autore, vessillo italiano nel mondo.

RISERVA DI BIOSFERA UNESCO DAL 2002

NEL PARCO DEL TICINO POTETE...

- *Fare escursioni e visite guidate a piedi o in bici lungo i 780 km de "Le vie verdi del Ticino"*
- *Visitare musei, chiese, cascine, castelli e tanto altro*
- *Imparare di più sulla natura nelle fattorie didattiche e durante le attività di educazione ambientale*
- *Soggiornare immersi nella natura, scegliendo fra i tanti agriturismi e bed and breakfast del Parco*
- *Praticare attività come jogging, trekking, ciclismo e pesca sportiva*
- *Fare birdwatching*

I produttori del parco del Ticino

Si tratta di aziende agricole che hanno scelto di sottoporre al Parco la valutazione agro-ambientale delle loro tecniche di produzione agricola. Pertanto gli animali sono allevati e alimentati con le materie prime prodotte in azienda nel pieno e totale rispetto per l'ambiente, la biodiversità e la salute collettiva. I produttori sono animati dalla volontà di salvaguardare gli originali processi produttivi, la tipicità dei prodotti, il recupero delle tradizioni, le tecniche ecocompatibili e la sicurezza alimentare.

Potete identificare i prodotti di eccellenza del Parco del Ticino attraverso gli appositi loghi.

LO SAPEVATE CHE...

Tutti i record della Lombardia nell'agroalimentare

La Lombardia è la prima regione in Italia e la seconda in Europa per produzione agricola e zootecnica.
La nostra regione produce il 44% del latte italiano, il 41% della carne suina prodotta in Italia e il 40% del riso: la filiera del made in Italy è per metà lombarda.
(fonte: www.regione.lombardia.it)

In Lombardia le imprese agricole sono più numerose di quelle del settore moda.
Nella nostra regione esistono 47mila imprese agricole contro le 35mila operanti nel comparto del fashion. Nell'agroalimentare lombardo lavorano 61mila persone che producono un fatturato di 14 miliardi di euro. Le imprese guidate da giovani sono aumentate nel 2016 del 2,9%, così come quelle votate al biologico che segnano un incremento del 38%.
(fonte: www.lombardia.coldiretti.it)

La Lombardia è la regione italiana con più ristoranti stellati.
Su 334 locali riconosciuti in tutta Italia dalla guida Michelin, ben 48 si trovano sul nostro territorio.
(fonte: www.touringclub.it)

IL PARCO DEL TICINO IN LOMBARDIA E ABBIATEGRASSO

Il Ticino parte dalla Svizzera e taglia il Piemonte fino in Lombardia per poi sboccare nel Po attraverso il Lago Maggiore, il Veneto e l'Emilia Romagna. Rappresenta una via d'acqua assolutamente unica in ambito nazionale ed internazionale perché coinvolge territori di montagna, valli, pianure, laghi e corsi d'acqua determinando un immenso territorio con una produzione agricola e culturale d'incredibile qualità e richiamo.

Istituito il 9 gennaio 1974, il **Parco Lombardo della valle del Ticino** è il più antico parco regionale d'Italia e comprende l'intero territorio amministrativo di tre Province e di 47 Comuni lombardi collocati lungo il tratto del fiume Ticino che va dal lago Maggiore al fiume Po, nelle province di Varese, Milano e Pavia. Il Parco Lombardo del Ticino, con i suoi 91.800 ettari, nasce con lo scopo di difendere il fiume e i numerosi ambienti naturali della sua valle dall'urbanizzazione sempre più invasiva, proponendo un modello di **tutela e sviluppo sostenibile** di un'area le cui condizioni naturali, fisiche e chimiche permettono la produzione di **prodotti agroalimentari** di qualità, immediatamente riconoscibili per le caratteristiche uniche del territorio.

Abbiategrasso, a soli 20 km da Milano e contestualmente nel Parco del Ticino e nel Parco Agricolo Sud, rappresenta il punto d'ingresso del Ticino nel capoluogo lombardo.

La città di Abbiategrasso rappresenta storicamente un punto di collegamento non solo logistico ed economico, ma anche culturale e paesaggistico fra Milano e la Svizzera.
Si pensi per esempio al trasporto verso la città della Madonnina sia di diversi materiali - dal **marmo di Candoglia** che è servito alla realizzazione del **Duomo di Milano** al legname dalle valli ticinesi impiegato per la costruzione di abitazioni fino a fine Ottocento - sia dei soldati che, in epoca viscontea, si spostavano tra i **castelli** situati tra Pavia, Milano, Abbiategrasso e Locarno.

Ulteriori informazioni:
www.parcoticino.it

IL PARCO DEL TICINO IN PIEMONTE

Il **Parco del Ticino Piemontese** nasce nel 1978 e copre oggi una superficie di 6561 ettari, includendo parte del territorio di undici Comuni della Provincia di Novara: Castelletto sopra Ticino, Varallo Pombia, Pombia, Marano, Oleggio, Bellinzago, Cameri, Galliate, Romentino, Trecate e Cerano.

Il parco presenta una notevole varietà di ambienti, ricchi di **biodiversità**: il fiume scorre dapprima tra alte rive e terrazzi occupati da **boschi** e brughiere, per allargarsi poi in un'ampia valle caratterizzata da zone umide, prati, cascine, mulini, canali, ghiareti e boschi che occupano circa il 60% dell'area.
Dominano rigogliosi olmi, pioppi, robinie, querce e farnie, mentre nel sottobosco è possibile trovare noccioli, prugnoli e biancospini.
Fra gli **animali** del parco sono censiti scoiattoli, lepri, conigli, volpi e germani reali; la fauna ittica è composta da trote, lucci e cavedani.

Nell'area sono stati rinvenuti insediamenti preistorici risalenti all'età del bronzo e alcune domus romane. All'interno del parco si trovano il **Mulino Vecchio di Bellinzago Novarese**, l'unico mulino ad acqua funzionante nella valle del Ticino, e **Villa Picchetta**, complesso architettonico già noto nei documenti del XVI secolo.

Ulteriori informazioni:
www.parcoticinolagomaggiore.it

Art direction: freedot

Una regione può essere scoperta anche stando seduti. A tavola.

Forse non lo sai, ma la Lombardia, con 1.300.000 ettari di terreni dedicati alla produzione di cibi sani e genuini, è la prima regione agricola d'Italia. Una regione che sa stupirti anche a tavola, grazie alle eccellenze certificate DOP, IGP, DOCG, DOC e IGT. Tradizioni locali e gusto per l'innovazione, che si fondono per garantirti sempre qualità e sicurezza. Scopri di più sui prodotti lombardi su **www.buonalombardia.it**

Regione Lombardia