

In Vino Civitas: Il salone del BEREssere il vino vola verso l'uso consapevole

Saranno 113 gli espositori, quasi mille etichette diverse che, **dal 12 al 14 ottobre 2024** presenteranno i loro prodotti negli spazi della Stazione Marittima che ospitano l'ottava edizione di In Vino Civitas, il Salone del Vino di Salerno, ideato dall'associazione **Createam**, guidata dal presidente **Sergio Casola**, organizzato con **CNA Salerno** e sostenuto con la **Camera di Commercio** ed il patrocinio del **Comune di Salerno**. L'evento offre in primo luogo l'opportunità di degustare vini provenienti da tutte le regioni d'Italia, che si uniranno quest'anno in un messaggio forte e chiaro come il titolo scelto per l'iniziativa: il Salone del BEREssere, perché anche da Salerno verrà rilanciata la campagna su un uso consapevole del vino, attraverso esperti ed anche testimonial del mondo dello Sport e delle istituzioni, a partire dal comandante della Polizia Stradale **Stefano Macarra**, sulla scia di un percorso già tracciato nel corso degli anni passati (con la campagna "Guido piano, bevo sano). Rappresentanti di diverse società sportive come **Nedo Nadi**, **Jomi Salerno**, **Salerno Ponteggi '92** testimonieranno il loro rapporto sano con il vino. Il taglio del nastro è in programma alle 16 di sabato 12 ottobre: subito dopo verrà consegnato il **Premio EccellenSA**, un bacco in ceramica artistica vietrese realizzato dal presidente di CNA Salerno, **Lucio Ronca**, all'azienda siciliana **Terre di Gratia** che si è distinta per scopi sociali. A seguire, quest'anno anche il premio speciale EccellenSA, ad un personaggio illustre del mondo del vino: **Giuseppe Pagano** dell'azienda **San Salvatore**. A **Silvia Imperato**, dell'azienda **Montevetrano**, il compito, invece, di tagliare il nastro alla mostra fotografica "**Vino e Sport**" ed assegnare il premio **Pagine di Vite** che andrà alla testata giornalistica **Decanto** per la pubblicazione di **Untold**, la prima guida dei Vini autoctoni che sarà ufficialmente presentata, per la prima volta, proprio a Salerno, nel Salone del Vino. Il brindisi con l'artigianato verrà celebrato anche con un defilé di moda e la mostra "**Le Brocche**" di ceramica artistica, i due eventi di CNA Salerno dedicati alla promozione dell'artigianato e del territorio, come l'antica tradizione tramandata dalla Grecia e dai Romani di bere il vino in brocca. Da Vietri sul Mare, arriva anche l'**Associazione Ristoratori** che, utilizzando prodotti tipici del nostro territorio, offrirà gratuitamente e compreso nel prezzo d'ingresso dei primi piatti tipici della tradizione locale. A garantire un viaggio tra le eccellenze gastronomiche del nostro territorio sarà

anche un'apposita e specifica area del salone allestita da **Lamberti Food**. Dal passato al futuro, In Vino Civitas è anche il primo evento a celebrare una sinergia con **l'Aeroporto Costa d'Amalfi**. Infatti, tramite la presentazione della carta d'imbarco, chi dimostrerà di essere arrivato a Salerno dal 7 al 12 tramite l'aereo, otterrà l'ingresso gratis al Salone del Vino che sarà pubblicizzato sia con un banner sul sito **"Aeroporto Napoli Salerno Gesac"** che con apposita cartellonistica presso l'Aeroporto di Salerno. Ma tra le collaborazioni di prestigio si annovera anche quella con **Comieco**, il consorzio nazionale degli imballaggi a base cellulosa, che, dal palcoscenico della Stazione Marittima, presenterà ufficialmente al mondo della ristorazione e ai consumatori il progetto realizzato con **Fipe "Rimpiattino"**, il contenitore in carta contro lo spreco alimentare, evoluzione della doggy bag, perché consente di portare a casa anche il vino. Tra gli appuntamenti le master class promosse **dall'Ais**, l'Associazione Italiana Sommelier che, tramite il presidente regionale **Tommaso Luongo** e provinciale **Nevio Toti**, sceglierà anche a chi assegnare il **Premio Arechi**, selezionando le migliori produzioni di vino rosso e di vino bianco, tra le etichette provenienti dalla Campania. Il premio sarà anche quest'anno il **Prillo della ceramista Sonia Tramontano** che ha realizzato pure "I Calici di Mare", altri premi speciali che saranno conferiti durante la manifestazione ad alcune personalità di spicco che hanno lavorato per il mondo del vino. New entry tra i riconoscimenti è il Premio **MEDIALINE** - Migliore comunicazione digital – 1a EDIZIONE, che sarà attribuito all'azienda che utilizza meglio il digitale per comunicare le sue potenzialità e presentare i propri prodotti al mercato nazionale e internazionale. A scegliere l'impresa vincitrice sarà la società di comunicazione **MEDIALINE Group**, partner tecnico di In Vino Civitas.

Ed anche quest'anno In Vino Civitas sarà B2B con l'Incoming di 11 buyers provenienti da diverse nazioni nel mondo, tra cui **USA, Polonia, Kazakistan e Croazia**, selezionati da **Ice** grazie al supporto di Cna Internazionale.

Il salone del vino di Salerno resterà aperto **dalle 16 alle 23 di sabato 12 e Domenica 13 ottobre e lunedì 14 ottobre, dalle 10 alle 17**. Si ricorda che l'ingresso è consentito solo ai maggiorenni.

IL PROGRAMMA

SABATO 12 OTTOBRE

h.16 TAGLIO DEL NASTRO

h.16,30 PREMIO ECCELLENZA

h. 17 PREMIO SPECIALE ECCELLENZA

h. 17,30 INAUGURAZIONE MOSTRA FOTOGRAFICA E MOSTRA DI CERAMICA LE BROCCHE con gli artigiani CNA salerno

h. 18 PREMIO PAGINE DI VITE con Silvia Imparato ed i fotografi CNA Salerno

h.18,30 “Creatività nel bicchiere: le novità Strega Alberti” con Kenia Palma, marketing manager Strega Alberti

h. 19 RACCONTI DI VITE

Presentazione Prima Guida Vini Untold di Decanto

h.19,30 “Agrifood e innovazione anche nel vino” con Cciaa Vice presidente Giuseppe Gallo

h. 20 “Eccellenza e tradizioni: l’angolo Lamberti food”

h. 20, 30 Area Talk “Le aziende si presentano”

Nell’arco dell’evento Testimonial #beressere

Il mondo dello Sport per il bere consapevole

MASTERCLASS AIS

Sabato 12 ottobre

h. 18,30

Verticale di “Omaggio a Gillo Dorflès”

IGP PAESTUM AGLIANICO

Annate 2019 - 2017 - 2016 - 2014 - 2013

Azienda San Salvatore 1988

h. 20,30

Verticale di “Tignanello”

Toscana IGT

Sei annate in degustazione

Cantina Marchesi Antinori

DOMENICA 13 OTTOBRE

h.16 APERTURA SALONE DEL VINO

h.16,30 Area Talk “Le aziende si presentano”

h.17 “Il Vino si mette le ali”: intervista con Presidente Commissione regionale Trasporti Luca Cascone

- h.17,30 “Vino ed enogastronomia”: gli ingredienti dell’associazione Chef Vietri sul Mare
h. 18 “Agricoltura e innovazione a scuola” con la dirigente scolastica Profagri, Carmela Santarcangelo
h. 18, 15 “Prevenire è meglio che proibire” con Antonietta Grandinetti, Asl Salerno
h.18,30 PREMIO MEDIALINE
h.19 “ Dalla Scuola Medica salernitana i precetti per un uso consapevole del vino: un progetto per le scuole” con Paola Capone
h.19,30 Defilè Moda e Orafi CNA con le atlete e gli atleti della Nedo Nadi e della Salerno Ponteggi 92
Testimonianze di #beressere:
Il mondo dello Sport per il bere consapevole
h.20 “Guido piano, bevo sano: sicurezza in primo piano” con Stefano Macarra Comandante Polizia stradale Salerno
h. 20, 30 PREMIO speciale IN VINO CIVITAS
Il Calice di Mare a ...Amaro Don Carlo

MASTERCLASS AIS

Domenica 13 ottobre

h. 18,30

“Il Magliocco nelle sue declinazioni”

Sei produttori a confronto

h. 20,30

Verticale di “Plenio”

Verdicchio dei castelli di Jesi classico superiore

Annate 2021 - 2018 - 2013 - 2008 - 2005 - 1999

Azienda Umani Ronchi “Cantina dell’Anno 2024” Gambero Rosso.

LUNEDÌ 14 OTTOBRE

h.10.00 Apertura Salone

h.10.00- 13.00

Incontri commerciali

Incoming con buyers con Ice e CNA Salerno

Settore Ho.re.ca.

h.12 PREMIO speciale IN VINO CIVITAS

(Assoenologi) con Peppe Iannicelli

h.12,30 COMIECO presenta Rimpiattino

h. 12,30 “Le aziende si presentano”

h. 13 Testimonianze di BEREssere con

le atlete della Pdo Jomi Handball Salerno

h.15 PREMIO ARECHI

h.16,30 Brindisi Finale

h.17 Chiusura Ottava edizione

GLI ESPOSITORI

Agri Flegrea, Alabastra – Cantine Pintore e Valentino, Allegrini, Altavigna, Amaro Don Carlo, Antica distilleria Sibona, Arunda 1979, Azienda Agricola Armando Coppola, Azienda Agricola Guerriatore, Azienda Agricola San Salvatore, Brancaia, Bruno Verdi, Cantine Giuseppe Apicella, Cantina Colli del Soligo, Cantina di Venosa, Cantina Girlan, Cantina Lavis, Cantina Piero Mancini, Cantina Santadi, Cantina Tagliaferro, Cantina Vignaioli Scansano, Cantine Astroni, Cantine del Notaio, Cantine Olivella, Cantine Patria, Cantine Povero, Cantine Valdaso, Capichera, Castello di Meleto, Castello La Leccia, Cesarini Sforza, Coldibetto, Consorzio Vita Salernum Vites, Coppo, Decanto, Di Meo, Dosio Vigneti, Eisacktal Valle Isarco, Elena Catalano azienda agricola, Endrizzi, Eredi dei Papi, Erste+Neue, Famiglia Cotarella, Firoso, Firriato, Franz Gojer – Glöggelhof, Gabe Tenute, Gradis'ciutta, I Bibanesi, I Vini del Cavaliere, Il Borro, Il Cancelliere azienda vitivinicola, In Cinere, Ippolito, Istituto Superiore di Istruzione Secondaria “De Sanctis – D’Agostino – Amatucci” di Avellino, Kellerei Kaltern – Caldaro, La Fortezza, La Togata, La Tordera, laSource, Le Fracce, Le Otto Terre, Leone de Castris, Lis Neris, Luteriaia, Majolini, MAN Spumanti, Marchesi Antinori, Masseria Li Veli, Mastroberardino, Michele Romano vini, Mirabella Franciacorta 1979, Montetondo, Montevetrano, Nativ, Nugnes azienda agricola, Piera 1899, Planeta, Poggiarellino, Polito viticoltori, ProfAgri, St.Quirinus, Radici Vive, Renato Cosimato, Rocca delle Macie, Salvatore Martusciello, San Felice, San Patrignano, Scubla, Sordo, Spadafora 1915, Tenuta Agricola Pesolillo, Tenuta Cobellis, Tenuta De Gregorio, Tenuta Loffredo, Tenuta San Benvenuto, Tenuta Sarno 1860, Tenuta Ulisse, Tenute del Cerro, Terenzi, Terre Carsiche, Terre di Gratia, Tommasi, Tormaresca, Travaglino, Umani Ronchi, Val d’Oca, Valerio Vini, Vallepicciola, Vigne di Malies, Villa Russiz, Vini Fieramosca, Vite Colte – Cantine in Barolo, ViTI by Cantine dell’Angelo

LE MASTERCLASS AIS

Presentazione delle Masterclass: Un Viaggio nell'Enologia con **AIS Salerno**

Al Salone del Vino di Salerno, le esclusive Masterclass a cura dell'AIS Campania Delegazione di Salerno rappresenteranno ancora una volta un'opportunità imperdibile per gli amanti del vino. I segreti e le curiosità di etichette straordinarie in un contesto ricco di sapori e cultura enologica saranno affrontati e scoperti con affascinanti viaggi nel gusto.

****Sabato 12 ottobre - Ore 18:30****

****Verticale di “Omaggio a Gillo Dorfles”****

IGP Paestum Aglianico

Un viaggio attraverso cinque annate (2019, 2017, 2016, 2014, 2013) dell'Azienda San Salvatore 1988. Il Paestum Aglianico è un vino rosso robusto, caratterizzato da tannini morbidi e da un bouquet complesso di frutti rossi, spezie e sentori minerali, perfetto per esaltare piatti a base di carne.

****Sabato 12 ottobre - Ore 20:30****

****Verticale di “Tignanello”****

Toscana IGT

Scopri l'eccellenza della Toscana con sei annate in degustazione della celebre Cantina Marchesi Antinori. Tignanello è un vino iconico, frutto di un blend tra Sangiovese e varietà internazionali. Il suo profilo aromatico ricco e avvolgente si distingue per note di ciliegia, vaniglia e un finale persistente, ideale da abbinare a piatti gourmet.

****Domenica 13 ottobre - Ore 18:30****

****“Il Magliocco nelle sue declinazioni”****

Un incontro con sei produttori che esploreranno le diverse espressioni di questo vitigno autoctono. Il Magliocco offre vini caratterizzati da freschezza, buona struttura e aromi di frutta rossa e spezie, perfetti per accompagnare i sapori della cucina mediterranea.

****Domenica 13 ottobre - Ore 20:30****

****Verticale di “Plenio”****

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Un'analisi approfondita attraverso le annate 2021, 2018, 2013, 2008, 2005 e 1999 dell'Azienda Umani Ronchi, recentemente premiata come “Cantina dell'Anno 2024” dal Gambero Rosso. Plenio è un vino bianco di grande eleganza, con note minerali, fruttate e floreali, ciascuna annata offre una diversa interpretazione di questo magnifico vitigno.

Per info e prenotazioni, contattare via WhatsApp:

Nevio Toti: 3394875512

Monica Mogavero: 3475463371

PREMIO ECCELLENZA E SPECIALE ECCELLENZA

Anche quest'anno CNA Salerno e l'Associazione Createam consegnano il premio EccellenSA, un'opera artistica in ceramica vietrese, ad un'azienda che si è distinta in ambito sociale. Il premio è stato attribuito all'azienda vitivinicola siciliana "Terra di Gratia", realtà storica familiare ed interamente a regime biologico, guidata dai fratelli **Rosario e Gaspare Triolo**, per l'iniziativa di beneficenza "Vendemmia in rosa", che devolve fondi a favore delle associazioni che si battono contro la violenza alle donne. All'azienda sarà consegnato dal presidente di **Cna Salerno, Lucio Ronca**, con il presidente di **Createam Sergio Casola**, un Bacco in ceramica artistica vietrese realizzato dallo stesso maestro Ronca. L'azienda ha avuto inoltre come regalo la possibilità di presentare i propri vini in uno stand in questa edizione di In Vino Civitas. Una delegazione del **Comitato per l'imprenditoria femminile** della Camera di Commercio di Salerno farà visita durante i giorni della manifestazione all'azienda per portare il saluto dell'ente camerale e il plauso all'iniziativa.

Il premio speciale EccellenSA è invece una novità di questa ottava edizione e verrà conferito a Giuseppe Pagano, per il notevole contributo che attraverso la sua esperienza e la sua professionalità ha dato al mondo del vino al e del territorio salernitano. Anche in questo caso, il premio è un esempio unico di artigianato artistico.

MOSTRA FOTOGRAFICA "VINO E SPORT" fotografi CNA E PREMIO PAGINE DI VITE

La mostra realizzata dai maestri fotografi di CNA Salerno è un tributo visivo alla connessione unica tra il mondo dello sport e quello del vino. Attraverso scatti evocativi e creativi, i fotografi esplorano il tema dell'uso consapevole del vino, mettendo in luce i suoi effetti benefici, non solo nella vita quotidiana, ma anche nel contesto sportivo. Il vino è spesso associato a momenti di celebrazione e vittoria, e i fotografi **Gerry Capaccio, Luigi De Lucia, Emanuele Anastasio, Armando Cerzosimo, Paola Esposito, Francesco Iannotti, Felice Sellitti** hanno saputo catturare la gioia e l'emozione di tali attimi. Ogni fotografia racconta una storia di successo, unione e convivialità.

Nel complesso, la mostra invita il pubblico a riflettere sull'importanza della moderazione e della qualità nel consumo di vino, sottolineando come questo possa arricchire le esperienze sportive e sociali. Attraverso il loro obiettivo, i maestri fotografi di CNA Salerno riescono a trasmettere un messaggio potente: il vino, quando apprezzato con saggezza, può essere un simbolo di celebrazione, unire le persone e celebrare i momenti più belli della vita. Ed anche quest'anno, uno dei pannelli diventerà premio per omaggiare un personaggio del mondo della cultura che ha contribuito a migliorare e sviluppare il mondo del vino. Il premio **Pagine di Vite** sarà assegnato alla testata Decanto per la realizzazione di Untold, la prima edizione della guida ai vini d'Italia, dedicata ai vitigni autoctoni e alle eccellenze regionali a marchio DOC e DOCG. La guida, edita da **Squidbay Srl**, società che detiene il marchio **Decanto**, è disponibile in un volume cartaceo di pregio da 392 pagine e in versione digitale tramite App scaricabile gratuitamente da App Store e Play Store.

MOSTRA CERAMISTI CNA SALERNO

LE BROCCHE

Affonda le radici nel passato, il brindisi che quest'anno verrà celebrato ancora una volta tra artigianato artistico ed In Vino Civitas. I maestri ceramisti associati a CNA Salerno hanno infatti colto al volo lo spunto lanciato dal presidente **Franco Raimondi** di ispirarsi all'antica usanza di bere il vino in brocca che risale all'epoca dei Greci e dei Romani. Il vino era un elemento centrale nei banchetti romani, e la brocca diventava uno strumento essenziale per servire gli ospiti. Questo rituale di versare il vino non solo rappresentava un atto di ospitalità, ma era anche un momento di convivialità e socializzazione. Ad In vino Civitas, i maestri ceramisti **Lucio Ronca, Franco Raimondi, Benvenuto Apicella, Antonio Solimene, Annarita Cassetta, Cosimo Durso, Margherita D'Amato, Vincenzo Salsano, Giuseppe Bisogno** si sono ispirati a queste antiche tradizioni e hanno creato opere che celebrano la bellezza e il significato di bere vino in brocca, riportando alla luce usanze che affondano le loro radici nei tempi classici. Le brocche esposte sono non solo oggetti decorativi, ma anche strumenti che evocano il piacere di condividere un bicchiere di vino con amici e familiari. La mostra presenta una selezione di eleganti brocche di ceramica, realizzate a mano e arricchite da dettagli che riflettono la bellezza e la ricca tradizione vinicola. Ogni pezzo è il risultato di una passione per l'arte e il rispetto per la storia, e racconta una storia di convivialità, cultura e creatività. *“Con le nostre opere dimostreremo ancora quanto l'arte riesce a tramutare in eterno ogni gesto - ha detto **Franco Raimondi** - ogni brocca racconta la propria storia”.*

PREMI CALICI DI MARE

Calice di Mare, il premio disegnato dalla ceramista **Sonia Tramontano**, autrice pure del Prillo, il decanter di design che rappresenta il Premio Arechi, è un tappo per bottiglie di vino in ceramica, un'opera artigianale che celebra l'incontro tra il mondo del vino e l'elemento marino, ispirato alle coste di Salerno. La sua forma riproduce un calice elegante, dal quale si innalza un'onda sinuosa, simbolo del mare che circonda la città. Perfetto per sigillare e preservare il vino, e per racchiudere i due elementi di In Vino Civitas, il Salone del Vino ... in acqua.

PREMIO MEDIALINE

Il Premio MEDIALINE - Migliore comunicazione digital – 1a EDIZIONE, sarà attribuito all'azienda che utilizza meglio il digitale per comunicare le sue potenzialità e presentare i propri prodotti al mercato nazionale e internazionale. A scegliere l'impresa vincitrice sarà la società di comunicazione **MEDIALINE Group**, partner tecnico di In Vino Civitas.

INCOMING BUYERS ICE E CNA

Anche quest'anno, In Vino Civitas, in collaborazione con CNA, ha il piacere di ospitare l'Incoming di 11 buyers provenienti da diverse nazioni nel mondo, tra cui **USA, Polonia, Kazakistan e Croazia, Regno Unito, Sud Corea**. Questa iniziativa è un'importante opportunità per incontrare e promuovere i vini presenti all'interno del Salone del Vino di Salerno. Selezionati da **Ice** grazie al supporto di Cna Internazionale, il programma prevede l'atteso B2B lunedì 14 ottobre, a partire dalle 10, offrendo un'occasione ideale per creare relazioni commerciali significative.

Il giorno precedente, i buyers saranno accolti a San Cipriano presso la rinomata **Tenuta Montevetrano**, dove avranno la possibilità di scoprire e degustare una delle eccellenze del territorio salernitano. Nella stessa giornata prevista anche la visita **all'azienda Guerritore di Baronissi**, che lo scorso anno ha conquistato il prestigioso premio Arechi, sottolineando ulteriormente l'eccellenza vinicola della regione.

Questa iniziativa rappresenta non solo un incontro commerciale, ma anche un'occasione per valorizzare il patrimonio vitivinicolo e le tradizioni locali, consolidando la reputazione della Campania come una delle regioni di punta nel panorama enologico internazionale.

DÉFILÉ DI MODA E ORAFI CNA SALERNO

Grazie a CNA Salerno anche quest'anno in Vino Civitas sarà anche occasione per un evento esclusivo che celebrerà l'eleganza e la creatività: il défilé di moda e gioielli che si terrà domenica 13 ottobre presso la Stazione Marittima. Una serata imperdibile dedicata alla bellezza e allo stile, dove la tradizione della moda incontra l'arte della gioielleria.

Gli atleti schermidori della **Nedo Nadi** avranno l'onore di indossare gli abiti maschili delle rinomate linee **Jerry Key e Sette Corni di Vincenzo De Lauziers**, portando in passerella un mix di sportività e alta moda maschile. Le atlete, invece, diventeranno le splendide modelle di un défilé unico, mostrando le meraviglie create dai maestri orafi **Luigi Truono, Adelia Crivelli, Sara Cammarosano, Antonio Mazzillo, Luigi Della Sala, Niccolò Della Corte & Gerardo Bisogni, Maria Caggiano, Lucia Foglio, Gaetano Cavallo**.

COMIECO E PROGETTO RIMPIATTINO

Comieco, il consorzio nazionale degli imballaggi in carta e cartone, ha scelto In Vino Civitas per presentare il progetto "Rimpiattino", realizzato con Fipe. Si tratta di un contenitore in carta, considerato l'evoluzione della Doggy Bag perché consentirà limitare lo spreco alimentare, portando via quanto non consumato non solo con cibo ma anche come bevanda. Nel Salone del Vino, ci sarà un momento speciale dedicato proprio alla presentazione di questa innovazione.

AEROPORTO: IL VINO SI METTE LE ALI

In Vino Civitas sarà il primo evento a Salerno a fare promozione e networking con l'aeroporto Costa d'Amalfi. Di intesa con **Gesac, Aeroporto Napoli-Salerno**, chi atterrerà a Salerno dal 7 al 12 ottobre, presentando la carta d'imbarco al botteghino del Salone del Vino potrà entrare gratis. Per tutta la settimana, i passeggeri saranno informati attraverso banner sul sito dell'aeroporto "Costa d'Amalfi" e con apposita segnaletica presso la sala d'arrivo e di partenza dell'aerostazione.

LE NEWS GASTRONOMICHE

Grazie ad una partnership con **Lamberti Food**, il piano superiore della Stazione Marittima di Salerno offrirà un panorama di eccellenze gastronomiche, dal tagliere di salumi alle polpette in sugo di San Marzano, alla parmigiana e dolci artigianali e tante altre degustazioni di prelibatezze e vini.

Al piano inferiore invece, torneranno gli assaggi di primi piatti tipici della tradizione salernitana con prodotti a km zero, preparati ed offerti dall'associazione ristoratori Città di Vietri sul Mare

Cocktail:

In Vino Civitas è stato scelto dallo storico marchio **Strega Alberti** per presentare le novità relative al Mixability, la tecnica che consente di utilizzare il liquore tra i più famosi al mondo, di origini campane, all'interno di innovativi cocktail. Ad illustrare tutte le novità sarà Kenia Palma, marketing manager del marchio che offrirà anche una piccola degustazione.

*Ufficio Stampa **Monica Di Mauro** 3495756524*