



I CORSI DI PASTICCERIA

in omaggio il grembiule di Eataly!

PASTICCERIA MIGNON | € 70

SABATO 2 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME ALLA CHEF FRANCESCA MAGGIO DI "ICOOK" SCOPRIAMO
TUTTI I SEGRETI DELLA PASTICCERIA MIGNON FRESCA E SECCA, CON
ABBINAMENTI DI GUSTO TRADIZIONALI E INNOVATIVI!



A TUTTO CIOCCOLATO | € 75

LUNEDÌ 4 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME AL FAMOSO PASTICCERE MARCELLO RAPISARDI UN CORSO
PRATICO PER ANDARE ALLA SCOPERTA DEI SEGRETI DEL CIOCCOLATO
E PER IMPARARE AD UTILIZZARLO NELLA PREPARAZIONE DI DOLCI RICETTE!

PASTICCERIA NATURAL&SUGAR FREE | € 65



SABATO 16 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
È POSSIBILE REALIZZARE DOLCI SENZA ZUCCHERO? CERTO CHE SÌ!
SCOPRIAMO TUTTI I SEGRETI INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA
DI CUCINA VEGANA "BACIAMO IN CUCINA"

LE TORTE DELLA NONNA | € 65



LUNEDÌ 18 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
COSA C'È DI PIÙ GENUINO, SEMPLICE E APPETITOSO DELLA
CLASSICA "TORTA DELLA NONNA" APPENA SFORNATA? REALIZZALA
INSIEME ALLO CHEF CLAUDIO SAINI!

LE BASI DELLA PASTICCERIA | € 150

SABATO 6 APRILE | SALA DEI 200 | DALLE 15:30 ALLE 18:30
DOMENICA 7 APRILE | SALA DEI 200 | DALLE 10:30 ALLE 13:30
VUOI PREPARARE UN BUON DOLCE A CASA TUA? INCOMINCIAMO DALLA BASE!
FINALMENTE UNA PANORAMICA COMPLETA INSIEME AL PASTICCERE
LUCA BALBONI DI "100% FOOD" IN UN CICLO DI 2 INCONTRI PRATICI.

I BISCOTTI DI PASQUA | € 50

DOMENICA 7 APRILE | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 18
INSIEME A SILVIA MIRANDA SCOPRIREMO I SEGRETI PER RENDERE
LA PASQUA ANCORA PIÙ COLORATA CON LE DOLCI CREAZIONI
DECORATE CON LA GLASSA REALE!

LA COLAZIONE:

LONDRA VS NEW YORK | € 65



DOMENICA 19 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
AMERICAN COFFEE VS ENGLISH THEA: CHI VINCERÀ!
SCOPRIAMO INSIEME AL PASTICCERE LUCA BALBONI DI "100%FOOD"
IN QUESTO ACCATTIVANTE CORSO PRATICO!

PASTICCERIA SALATA | € 65



SABATO 8 GIUGNO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME A LOREDANA LO GIUDICE REALIZZIAMO GUSTOSE E ORIGINALI
PREPARAZIONI SALATE!

DOLCI SICILIANI | € 65



SABATO 8 GIUGNO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
INSIEME A LOREDANA LO GIUDICE IMPARIAMO SFIZIOSE E
STUZZICANTI PREPARAZIONI TUTTE "MADE IN SICILY!"



LAB experience

DA EATALY LINGOTTO

Incontri di 1 ora in cui verrai seguito passo dopo passo
da veri esperti del settore e durante il quale
avrà la possibilità di lavorare in uno dei nostri reparti
a fianco dei nostri ragazzi!

IL PANE DI EATALY | € 15

MERCOLEDÌ 13 MARZO DALLE ORE 18 ALLE 19:30



I TAGLI DELLA CARNE | € 15

LUNEDÌ 18 MARZO DALLE ORE 17 ALLE 18



IL CHIANTI | € 15

GIOVEDÌ 28 MARZO DALLE ORE 18 ALLE 19



IL PRINCIPE DEI SALUMI | € 15

GIOVEDÌ 11 APRILE DALLE ORE 18 ALLE 19



I TAGLI DELLA CARNE | € 15

LUNEDÌ 6 MAGGIO DALLE ORE 17 ALLE 18



IL PANE DI NOTTE! | € 30

MERCOLEDÌ 15 MAGGIO DALLE 23:45 ALLE 4

IL RE DEI FORMAGGI | € 15

VENERDÌ 24 MAGGIO DALLE ORE 18 ALLE 19



IL PROSECCO | € 15

GIOVEDÌ 30 MAGGIO DALLE ORE 18 ALLE 19



IL PANE DI EATALY | € 15

MERCOLEDÌ 5 GIUGNO DALLE ORE 18:30 ALLE 19:30



...e inoltre:

EATALY PER AZIENDE E PRIVATI

Eataly Lingotto supporta in modo professionale le aziende e i
privati nell'organizzazione dei loro eventi: meeting,
congressi, team building, conferenze stampa, eventi
istituzionali, matrimoni, corsi di formazione, pranzi e
cene... dalla proposta di menu, alla scelta dei gadget, alla
programmazione delle attività.

Eataly mette a disposizione i propri spazi: due centri congressi
che offrono molteplici possibilità di utilizzo e due aule
dedicate ai corsi di cucina e alle degustazioni.

Per info scrivi a: eventi@eataly.it



IMPARARE & GODERE

I CORSI DI CUCINA E GLI INCONTRI
DI DEGUSTAZIONE DI EATALY LINGOTTO
GENNAIO - GIUGNO 2019

Acquista il tuo corso entro il 16 dicembre
al box informazioni di Eataly Lingotto
e ti sarà riservato uno sconto del 10%!

DALLA PROMOZIONE SONO ESCLUSI GLI EVENTI DEDICATI AI BAMBINI



COME PRENOTARE?

AL BOX INFORMAZIONI DI EATALY LINGOTTO
O SUL SITO WWW.EATALY.NET
PER INFORMAZIONI CHIAMA 011 19506801
O SCRIVICI A CORSITORINO@EATALY.IT
SEGUICI PER SCOPRIRE TUTTE LE NOSTRE NOVITÀ



I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

LA CUCINA NELLE REGIONI D'ITALIA: IL TRIVENETO | € 45



MARTEDÌ 5 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
CON LUCA ALZONA E PAOLO ORLANDO SCOPRIREMO ALCUNE PREPARAZIONI
TIPICHE E I GIUSTI ABBINAMENTI CON VINI E BIRRE ARTIGIANALI DEL TRIVENETO

SAN VALENTINO: BELLI E BUONI PER UNA CENA ROMANTICA | € 120 (PER DUE PERSONE)



GIOVEDÌ 14 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IN COMPAGNIA DELLA GASTRONOMA E FORMATRICE SLOW FOOD MARLENA
BUSCEMI, PREPARIAMO A 4 MANI STUZZICANTI APERITIVI, SUADENTI
DESSERT, AMMALIANTI PRIMI E TENACI SECONDI PIATTI!

I LEGUMI CON LEGÙ | € 65



MARTEDÌ 19 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLO CHEF DELL'AZIENDA ITINERI, IDEATRICE DI LEGÙ, ANDIAMO
A CUCINARE I LEGUMI COME NON HAI MAI FATTO PRIMA!

GIRO POLLO! | € 65



GIOVEDÌ 21 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A IRENE DELLA SCUOLA DI CUCINA "PAROLA AL CIBO", ANDIAMO
IN INDIA, IN PERÙ E IN ITALIA ALLA SCOPERTA DI RICETTE RICCHE DI
PROFUMI E SPEZIE... A BASE DI POLLO!

IL PESCE: DAL BANCO ALLA TAVOLA | € 75

SABATO 9 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 9:45 ALLE 13:30
SAI RICONOSCERE UN BUON PESCATO, PULIRLO E CUCINARLO?
LO CHEF MARCO SFORZA CI SVELERÀ TUTTI I SEGRETI SUL MONDO ITTICO!

FINGER SUD! | € 65



MARTEDÌ 12 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLO CHEF CLAUDIO SAINI, IMPARIAMO A PREPARARE ALCUNE
FAMOSE RICETTE DEL SUD ITALIA, CON CUI POTREMO STUPIRE I NOSTRI OSPITI!

CUCINA THAI | € 65



SABATO 16 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME A CATERINA MOSCA DELLA SCUOLA DI CUCINA VEGANA
"BACIAMO IN CUCINA" UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI FRESCHI
SAPORI THAI IN 4 RICETTE NATURALI!

FESTA DEL PAPÀ | € 120 (PER DUE PERSONE)



MARTEDÌ 19 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALL'ESPERTA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI, UN
CORSO PRATICO PER FESTEGGIARE, A 4 MANI, QUESTA BELLISSIMA
FESTA: CON TRE RICETTE DAL GUSTO... FAMILIARE!





I CORSI DI CUCINA

in omaggio il grembiule di Eataly!

LA PASTA ALL'UOVO | € 65

MERCOLEDÌ 20 MARZO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
UN CORSO DI CUCINA PRATICO CON L'ESPERTA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI, PREPARIAMO I FORMATI PIÙ FAMOSI DELLA NOSTRA PENISOLA



IL PESCE NUDO E CRUDO | € 75

SABATO 23 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
UN APPUNTAMENTO DEDICATO A TUTTI QUELLI CHE AMANO IL PESCE... MA DI PIÙ QUANDO È CRUDO! INSIEME A MARCO SFORZA PREPAREREMO DELIZIOSE RICETTE NAZIONALI E INTERNAZIONALI!

LA CUCINA DETOX | € 65

MARTEDÌ 9 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLA FOOD BLOGGER CRISTINA SAGLIETTI SARAI PROTAGONISTA DI UN PERCORSO ALTERNATIVO TRA RICETTE DOLCI E SALATE, FACILI E VELOCI PER IMPARARE A CUCINARE PIATTI BUONI E SANI TUTTO L'ANNO

IL MENU DI PESCE | € 75

SABATO 13 APRILE | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
LO CHEF MARCO SFORZA CI SEGUIRÀ PASSO A PASSO NELLA PREPARAZIONE DI UNA CENA COMPLETA A BASE DI PESCE!

IL RISO: DALLE RISAI E ALLA TAVOLA | € 65

LUNEDÌ 15 APRILE | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
UN CORSO DI CUCINA PRATICO INSIEME ALLO CHEF MARCO SFORZA DI **SLOW FOOD** E ALL'AZIENDA "GLI AIRONI" PER IMPARARE LE DIVERSE TECNICHE DI COTTURA DEL RISO



50 SFUMATURE DI... VERDURE! | € 65

MARTEDÌ 7 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME ALLO CHEF CLAUDIO SAINI UN CORSO PRATICO PER SCOPRIRE I TIPI DI VERDURA IN BASE ALLA STAGIONALITÀ E ALLA LORO VERSATILITÀ IN CUCINA



TEX MEX! | € 65

SABATO 11 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
UN INCONTRO TRA LA CUCINA MESSICANA E QUELLA STATUNITENSE INSIEME ALLO CHEF MARCO SFORZA



FESTA DELLA MAMMA | € 120 (PER DUE PERSONE)

DOMENICA 12 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
INSIEME ALL'ESPERTA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI, UN CORSO PRATICO CON TRE PORTATE DA PREPARARE IN COPPIA PER UN MENU GOLOSO DA GUSTATE INSIEME!

LA CUCINA NELLE REGIONI D'ITALIA: LA PUGLIA | € 45

MERCOLEDÌ 15 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
CON LUCA ALZONA E PAOLO ORLANDO SCOPRIAMO ALCUNE PREPARAZIONI TIPICHE E I GIUSTI ABBINAMENTI CON VINI E BIRRE PUGLIESI



PASTA FRESCA DI SEMOLA | € 65

GIOVEDÌ 23 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
IN COMPAGNIA DELL'ESPERTA GASTRONOMA MARLENA BUSCEMI PREPARIAMO ALCUNI DEI FORMATI DELLA NOSTRA PENISOLA!



ANTIPASTI ESTIVI | € 65

GIOVEDÌ 6 GIUGNO | AULA 2 | DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A IRENE DELLA SCUOLA DI CUCINA "PAROLA AL CIBO" IMPARIAMO A CUCINARE ALCUNI ANTIPASTI FRESCHI, GUSTOSI E DI FACILE REALIZZAZIONE DA REPLICARE FACILMENTE A CASA!



I CORSI DI DEGUSTAZIONE

Birra

A TUTTA BIRRA! | € 120

11-25 FEBBRAIO, 11-25 MARZO - AULA 2 - DALLE 19 ALLE 21:30
INSIEME A LUCA GIACCONE ED EUGENIO SIGNORONI, L'ITALIA BIRRARIA SFIDA IL RESTO DEL MONDO IN 4 APPUNTAMENTI DI DEGUSTAZIONE E DI APPROCCIO AL MONDO BIRRARIO... FINO ALL'ULTIMA GOCCIA!



Le lezioni sono acquistabili singolarmente | €35 cad.



LUNEDÌ 11 FEBBRAIO LA RICETTA DELLA BIRRA

LUNEDÌ 25 FEBBRAIO ITALIA VS GERMANIA

LUNEDÌ 11 MARZO ITALIA VS BELGIO

LUNEDÌ 25 MARZO ITALIA VS INGHILTERRA

PIZZE GOURMET E BIRRE ARTIGIANALI | € 65

GIOVEDÌ 7 MARZO - AULA 2 - DALLE 18:30 ALLE 21:30
INSIEME A GIGI ACCIAIO E PAOLO ORLANDO DI SLOW FOOD CAPIAMO COME APPREZZARE AL MASSIMO IL BINOMIO PIZZA&BIRRE!



LE ULTRASTRONG | € 35

LUNEDÌ 6 MAGGIO - AULA 2 - DALLE 19 ALLE 21:30
INSIEME A LUCA GIACCONE, CAPIREMO IN CHE MODO I BIRRAI POSSONO ALZARE L'ASTICELLA ETILICA E QUALI POSSONO ESSERE I RISULTATI NEL BICCHIERE



Vino

IMPARARE A DEGUSTARE... IL VINO! LE BASI | € 120

MERCOLEDÌ 13, 20 E 27 FEBBRAIO - AULA 2 - DALLE 18.30 ALLE 21:30
UN CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO IN 3 LEZIONI IN COMPAGNIA DELL'ESPERTO GIOVANNI FRANCO



VINO E ABBINAMENTI

AULA 2 - DALLE 19 ALLE 21:30
SERATE DI DEGUSTAZIONE INSIEME ALL'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI DOVE VINO E PIATTI SI SCELGONO PER ESALTARE IL GUSTO DI UNO NELL'ALTRO



MARTEDÌ 5 MARZO GLI ANTIPASTI | € 35

MARTEDÌ 26 MARZO I PRIMI | € 35

GIOVEDÌ 9 MAGGIO I SECONDI DI PESCE | € 40

MARTEDÌ 30 MAGGIO I SECONDI DI CARNE | € 35

IMPARARE A DEGUSTARE... IL VINO! LE BASI | € 120

MERCOLEDÌ 3, 10 E 17 APRILE - AULA 2 - DALLE 18.30 ALLE 21:30
UN CORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO IN 3 LEZIONI IN COMPAGNIA DELL'ESPERTO GIOVANNI FRANCO



IL MASTER DEL VINO: IL PINOT NERO | € 35

LUNEDÌ 8 APRILE - AULA 2 - DALLE 19 ALLE 21:30
CON L'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI, STUDIAMO LE CARATTERISTICHE DI QUESTE UVE CHE DANNO VITA A VINI PRODOTTI ED ESPORTATI IN TUTTO IL MONDO.



BOLLICINE... CHE PASSIONE! | € 40

MARTEDÌ 21 MAGGIO - AULA 2 - DALLE 19 ALLE 21:30
CON L'ESPERTO SOMMELIER AIS SILVIO LOCATELLI, UN INCONTRO DEDICATO AI VINI SPUMANTI E ALLE LORO PECULIARITÀ. UN VIAGGIO SENSORIALE TRA TIPOLOGIE, METODI DI PRODUZIONE E PROVENIENZA.



ALTRE DEGUSTAZIONI

L'ABC DEL TÈ | € 30

SABATO 9 MARZO | SALA PUNT&MES | DALLE 16 ALLE 18.30
UN ABC DEL TÈ INSIEME ALL'ESPERTA CLAUDIA CARITÀ, DI THETEA E "MAESTRA DEL GUSTO", PER SCOPRIRE LA BOTANICA, LE DIVERSE TIPOLOGIE OTTENUTE DA TECNICHE DI LAVORAZIONE DIVERSE... E TANTO ALTRO ANCORA!

SPECIALE YUNNAN: I TÈ DA ALBERI ANTICHI E IL PUERH | € 30

SABATO 11 MAGGIO | SALA PUNT&MES | DALLE 16 ALLE 18.30
INSIEME ALL'ESPERTA CLAUDIA CARITÀ, DI THETEA E "MAESTRA DEL GUSTO", TRATTIAMO UN ARGOMENTO SPECIALE CHE GLI AMANTI DEL TÈ CONSIDERANO UN VERO MUST!



ESPERIENZE E INCONTRI

GARA DI TORTE... AMERICANE! | € 15

DOMENICA 27 GENNAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 14
IN OCCASIONE DEL DODICESIMO COMPLEANNO DI EATALY E ALL'APERTURA DELLO STORE DI LAS VEGAS, UNA GARA DEDICATA A TUTTE LE TORTE... AMERICANE!

CENTROTAVOLA

CON I BULBI PRIMAVERILI | € 35

SABATO 23 MARZO | SALA PUNT&MES | DALLE 10:30 ALLE 13.30
INSIEME A LUISA DI "PANE E TULIPANI" DI TORINO, IMPARIAMO A CONOSCERE I BULBI CHE FIORISCONO IN PRIMAVERA E A SCOPRIRE COME PIANTARLI, CURARLI E INSERIRLI NEI NOSTRI CENTROTAVOLA PASQUALI.

BARMAN & MIXOLOGY... A CASA TUA! | € 65

MARTEDÌ 11 GIUGNO | SALA PUNT&MES | DALLE 19 ALLE 21
GUIDATI DA FEDERICO GENTA DELLA "GF PARTY" APPRENDIAMO LE NOZIONI BASICHE SUL MONDO DEL BAR PER CREARE STREPITOSI COCKTAILS PER I TUOI AMICI!



LA PANIFICAZIONE

TRA NORD E SUD... IL PANE! | € 65



LUNEDÌ 25 FEBBRAIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 14:30
UNA GRANDE SFIDA A COLPI DI FARINE TIPICAMENTE LEGATE AL NORD ED AL SUD ITALIA IN UN CORSO PRATICO INSIEME AL PANETTIERE ALESSANDRO VERRI!

PIZZA GOURMET E PIZZA FRITTA | € 65



DOMENICA 17 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 13:30
FRANCESCA MAGGIO DI "ICOOK" CI RACCONTERÀ TUTTI I SEGRETI PER UNA PIZZA GOURMET FATTA A REGOLA D'ARTE! E IN PIÙ IMPAREREMO LA RICETTA PER UNA PIZZA FRITTA PERFETTA!

IL LIEVITO MADRE: DALLA MONTAGNA ALLA PIANURA | € 80

DOMENICA 24 MARZO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 10:30 ALLE 17:30
CON L'AUTO DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTIERE ALESSANDRO VERRI DAREMO VITA A PANI SANI E NATURALI!

GLI AMICI DELLA PIZZA: TIGELLE & CO. | € 65



SABATO 18 MAGGIO | SALA DEI DUECENTO | DALLE 15 ALLE 18
IN QUESTO CORSO PRATICO DI PANIFICAZIONE CON LO CHEF MODENESE LUCA BALBONI DI "100% FOOD" SCOPRIAMO COME REALIZZARE LE GUSTOSISSIME RICETTE CLASSICHE EMILIANO-ROMAGNOLE!



DIDATTICA PER BAMBINI

dai 6 agli 11 anni

UN COMPLEANNO DI MARZAPANE | €18

DOMENICA 20 GENNAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
INSIEME ALLE MAESTRE DI EATALY, COME UN VERO CAKE DESIGNER, PREPARERAI UNA GOLOSA TORTA DA FARCIRE CON LA CREMA, MA IL BELLO DEVE ANCORA ARRIVARE: LA POTRAI DECORARE E PERSONALIZZARE CON IL MARZAPANE!

HO TANTA VOGLIA DI... MUFFIN! | €18

DOMENICA 17 FEBBRAIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
CON L'AUTO DELLE MAESTRE DI EATALY REALIZZERAI MUFFIN DOLCI E SALATI, PER UNA MERENDA... DA LECCARSI I BAFFI!

IN CUCINA CON PAPÀ: I TARALLI E LA FOCACCIA BARESE | €36 (PER DUE PERSONE)

DOMENICA 17 MARZO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
IMPAREREMO PICCOLI GRANDI SEGRETI PER DARE VITA A TARALLI E FOCACCIA BARESE... E TUTTO SARÀ PIÙ BELLO SE AD AIUTARTI CI SARÀ TUO PAPÀ!

W LA TORTA PASQUALINA! | €18

DOMENICA 14 APRILE | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
INSIEME A MARLENA BUSCEMI, FORMATRICE SLOW FOOD, SCOPRIREMO TUTTI I SEGRETI PER PREPARARE UNA TORTA PASQUALINA PERFETTA!



IN CUCINA CON MAMMA: LA TORTA DI ROSE | €36 (PER DUE PERSONE)

DOMENICA 12 MAGGIO | AULA 2 | DALLE 15 ALLE 17
INSIEME A MARLENA BUSCEMI, FORMATRICE SLOW FOOD, PREPAREREMO UNA BELLA, MA ALTRETTANTO BUONA, TORTA DI ROSE, PER FESTEGGIARE AL MEGLIO LA TUA MAMMA... E PER FARLE UN DOPPIO REGALO, PORTA ANCHE LEI: IL DIVERTIMENTO È ASSICURATO!

