



il Ricettario



Gustosi piatti a base di Trote e Salmerini delle Alpi

NATURALMENTE, BUONI!



Salmerino e Uova di Salmerino



Trota e Salmerino marinati, Bottarga e Uova di Trota

Azienda Agricola Troticoltura Armanini

Dal 1963 la famiglia Armanini porta in tavola tutta la freschezza del pesce di montagna: alleva, lavora e commercializza i migliori esemplari di **Trote e Salmerini delle Alpi**, pesce di Lago e d'acqua dolce.

Acque pure di sorgente, rigidi protocolli di alimentazione, rispetto del normale ciclo vitale, tecniche artigianali di lavorazione, conservazione tutta naturale: sono questi **gli ingredienti** che permettono di proporre un prodotto sempre fresco, genuino e naturale, pronto per essere gustato.

L'alta qualità della materia prima si adatta perfettamente a diversi tipi di preparazione e abbinamenti culinari della ristorazione più esigente e di alto livello, così come nella cucina casalinga.

il Ricettario

RICETTE SANE E GUSTOSE A BASE DI TROTE E SALMERINI DELLE ALPI

Avete acquistato i nostri prodotti e non sapete come utilizzarli al meglio in cucina?

Il **Ricettario** propone consigli, suggerimenti e ricette per apprezzare le elevate, speciali caratteristiche gastronomiche di Trote e Salmerini.

Molte ricette a base di **Trota** valgono anche per il **Salmerino**, salmonide di rara delicatezza.

In questo caso, si consiglia di diminuire odori e spezie per gustare pienamente la carne raffinata e pregiata, creando la vostra nuova ricetta.

Non solo pesce fresco: alcuni piatti utilizzano i nostri prodotti lavorati. **Affumicati a freddo o a caldo**, **Marinati**, **Speck di Trota**, **Bottarga** e **Uova** sono specialità da veri gourmet assolutamente da provare.

Buon Appetito!

ANTIPASTI

- 5 Pronti in 5 minuti
- 6 Trota Salmonata affumicata a freddo con radicchio di Treviso alla piastra
- 7 Marinati Armanini con zucca gialla in agrodolce
- 8 Sisam leggero con Trota e Salmerino marinati
- 9 Insalata di Trota e agrumi
- 10 Quiche con Filetto di Trota affumicato a caldo

PRIMI PIATTI

- 13 Primi Piatti veloci
- 14 Spaghetti alla Trota
- 15 Risotto con Trota
- 16 Fettuccine con sugo di Trota
- 17 Fusilli al Salmerino e Bottarga di Salmerino
- 18 Pappardelle al ragù di Trota

SECONDI PIATTI

- 21 Secondi Piatti veloci
- 22 Filetto di Trota al radicchio rosso
- 23 Trota o Salmerino al forno al sale aromatico
- 24 Salmerino ai funghi
- 25 Salmerino con salsa ai peperoni
- 26 Filetti di Trota al pomodoro fresco al vapore

Antipasti

Trota salmonata affumicata a freddo

Pronti in 5 minuti

Crostini con Trota o Salmerino affumicati a freddo o a caldo

Tagliate il filetto di Trota salmonata affumicata a freddo/a caldo in sottili scaglie, iniziando dalla coda, con un coltello affilato. Ottimo come antipasto o spuntino leggero, può essere degustato su crostini, pane o cracker, con un ricciolo di burro e filetto affumicato a coprire. Chi vuole, può aggiungere una piccola goccia di limone.

Pane o polenta e Salmerino affumicato a caldo

Il Salmerino Affumicato a caldo va condito con olio extravergine d'oliva, succo di agrume (arancio o limone) e pepe nero macinato, emulsionati bene assieme in un bicchierino. Piccole fette di pane o di polenta della Valle del Chiese, leggermente abbrustolite, completano il perfetto connubio.

Speck di Trota Lingotto di Trota affumicato con erbe officinali biologiche trentine

Lo Speck di Trota si presta a svariati utilizzi in cucina: perfetto come antipasto, tagliato a fettine o listarelle, è un'ottima alternativa allo speck tradizionale, anche per chi non mangia carne. Mangiatelo fresco: né freddo di frigo, né a temperatura ambiente. Ottimo abbinato a burro e pane di farro o di segale bianca; da provare anche con un'insalata di agrumi misti, condito con sale, pepe bianco e barbe di finocchio.

Mousse di Trota o Salmerino affumicati a caldo

Spezzettate 120/150 grammi di filetto affumicato a caldo in un mixer, aggiungete 100/120 grammi di panna da cucina oppure di burro. Mixate il tutto e servite la crema ottenuta spalmata su crostini di pane in cassetta tostato o su crackers.



Ingredienti

1 filetto di Trota salmonata
affumicata a freddo
1 radicchio di Treviso
Sale
Pepe
Olio extra vergine d'oliva


4 PERSONE


20 MINUTI

Trota Salmonata



affumicata a freddo
con radicchio di Treviso alla piastra

PREPARAZIONE

Tagliate il filetto a fettine sottili e disponetele in cerchio in un piatto freddo.

Al centro nello spazio riempite con il radicchio dopo averlo rosolato sulla piastra con un filo d'olio e averlo insaporito con sale e pepe.

Guarnite con un filo di olio extra vergine d'oliva del Garda.



Ingredienti

500 g di zucca gialla
½ vasetto di Salmerino marinato
½ vasetto di Trota marinata
Zucchero
Aceto bianco


4 PERSONE


20 MINUTI

Marinati Armanini

con zucca gialla
in agrodolce



PREPARAZIONE

Tagliate la zucca gialla a dadini di 5 millimetri per lato. Mettetela a rosolare in poco olio con l'aggiunta di un bicchiere di acqua, lo zucchero e l'aceto bianco.

Fate cuocere fino a che la zucca non abbia assorbito il liquido e sia cotta al dente.

Scolate i marinati e sciacquateli sotto l'acqua tiepida per eliminare l'olio di conservazione.

Mettete in un piatto un paio di cucchiari di zucca e disponetevi sopra i marinati.



Ingredienti

1 vasetto Trota marinata
1 vasetto Salmerino marinato
1 cipolla grossa bianca
1 cipolla rossa di Tropea
½ pugno di uvetta
rinvenuta in acqua tiepida
1/3 di pugno di pinoli
Olio extra vergine d'oliva


4 PERSONE


20 MINUTI

Sisam leggero

con Trota e Salmerino
marinati



PREPARAZIONE

Pulite le cipolle della pelle e tagliatele a fettine spesse circa 2 - 3 millimetri. Tagliatele poi a quarti.

Mettetele in acqua bollente e lasciatele cuocere massimo per 5 minuti. Scolatele e immergetele in acqua e ghiaccio fino a che non si sono raffreddate. Scolatele e lasciate che perdano l'acqua residua almeno per un paio di ore.

Scolate i marinati dal vasetto e con delicatezza passateli sotto l'acqua tiepida perché perdano l'olio in cui sono conservati. Lasciateli scolare per 15 minuti.

Assemblate il tutto mescolando i marinati, l'uvetta, i pinoli e le cipolle e finendo il piatto con un filo di olio extra vergine d'oliva del Garda.



Ingredienti

1 Trota
1 arancia
1 pompelmo rosa
Capperi sotto sale
Sale
Pepe
Basilico
Olio extra vergine d'oliva


4 PERSONE


20 MINUTI

Insalata di Trota e agrumi



PREPARAZIONE

Pulite la Trota e tagliate i filetti a dadini di circa 5 millimetri per lato.

Tagliate l'arancia e il pompelmo delle stesse dimensioni. Lavate e strizzate i capperi.

Unite il tutto, salate, pepate e aromatizzate con basilico e con un filo di olio extra vergine d'oliva del Garda.



Ingredienti

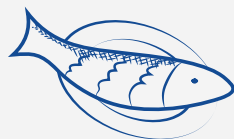
1 confezione di pasta sfoglia
2 uova
1 filetto di Trota affumicato a caldo
Pepe
Erba cipollina


4 PERSONE


30 MINUTI

Quiche

con Filetto di Trota affumicato a caldo



PREPARAZIONE

Foderate uno stampo da forno con una confezione di pasta sfoglia (fresca o surgelata).

Con la forchetta, bucherellate la pasta e infornate in forno già caldo (180°) per 5 minuti.

Nel frattempo, in una terrina, sbattete 2 uova intere a cui aggiungete il filetto di Trota affumicato a caldo, tagliato in listerelle corte e sottili.

Spolverate con leggero pepe, aggiungendo un cucchiaino di erba cipollina tagliata in piccoli pezzetti.

Riempite la base di pasta sfoglia già cotta e infornate il tutto per 15 minuti a 180°, nel forno già caldo.



SPECK DI TROTA
TROUT SPECK FORELLEN SPECK

63
ARMANINI



Primi piatti

Trota salmonata affumicata a caldo e Bottarga di Trota



Primi Piatti veloci

Tagliolini al sugo di filetto di Trota o Salmerino affumicati a caldo

Tagliate a listarelle sottili un Filetto di Trota Salmonata o Salmerino affumicato a caldo; mettetelo in un tegame con del burro e una spolverata di pepe. Aggiungete un bicchierino di Vodka e quando sarà evaporata ponete nel tegame una confezione di panna da cucina. Cuocete lentamente e togliete dal fuoco. In una pentola cuocete i tagliolini bene al dente, scolateli e, rimettendo la padella del sugo sul fuoco, saltateli rapidamente nel tegame. Servite caldo.

Spaghetti alla Trota o Salmerino affumicati a freddo

Nel piatto da portata mettete circa 50 grammi per persona di filetto affumicato a freddo tagliato a fettine sottili. Scolate la pasta bollente e versatela sopra al filetto. Condite con olio extra vergine d'oliva del Garda e scaglie di Grana Trentino.

Ravioli con Salmerino affumicato e lardo

Frullate a crudo nel cutter un Salmerino affumicato con sale, pepe e una fetta di lardo affumicato. È un ottimo ripieno con cui riempire i ravioli fatti in casa. Cuoceteli in abbondante acqua salata per 5 minuti e serviteli accompagnandoli da una salsa leggera al pomodoro.

Spaghetti con Uova di Trota o di Salmerino

Cuocete 80 grammi di spaghetti a persona in abbondante acqua salata e scolateli al dente. Conditeli con olio extra vergine di oliva del Garda, sale, pepe e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Impiattate e aggiungete, al centro degli spaghetti, un cucchiaino di Uova di Trota o Uova di Salmerino.



Ingredienti

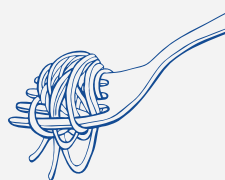
350 g di spaghetti
1 Trota o Salmerino da 800 g
½ bicchiere di olio ext. ver. di oliva
1 cipolla, 1 carota
1 gambo di sedano
200 g di pomodorini freschi
Sale e pepe
Qualche fogliolina di basilico
Origano
1 spicchio d'aglio


4 PERSONE


20 MINUTI

Spaghetti

alla Trota o al Salmerino



PREPARAZIONE

Pulite la Trota e ricavatene la polpa a pezzetti. A parte, soffriggete in olio extravergine di oliva la cipolla affettata sottilmente e unite, appena appassita, carota e sedano e successivamente i pomodorini rotti a pezzetti con le mani.

Salate e pepate. Aromatizzate con origano e basilico.

Quando il sugo sarà sufficientemente legato, aggiungete il pesce precedentemente saltato in padella con olio extra vergine di oliva e aglio. Consumate fino al giusto addensamento. Saltate in padella gli spaghetti, lessati in abbondante acqua salata e scolati al dente.



Ingredienti

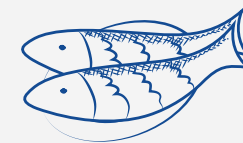
1 Trota o Salmerino di circa 1 kg
350 g di riso
2 cipolle
1 ciuffo abbondante di prezzemolo
400 g di biette o coste
1 bicchiere di olio ext. ver. di oliva
1 bicchiere di vino bianco secco
2 noci di burro
Sale e pepe


4 PERSONE


40 MINUTI

Risotto

con la Trota o il Salmerino



PREPARAZIONE

Soffriggete nell'olio extra vergine di oliva una cipolla tritata, le biette grossolanamente tagliate e il prezzemolo battuto.

Aggiungete la Trota pulita e rosolate bene da ambo le parti, salando e pepando quanto basta. Unite acqua calda (almeno tre litri) e fate bollire per circa 20 minuti (fino a cottura del pesce). Quindi togliete la Trota, spolpatela e diliscatela.

A parte, in una teglia, soffriggete l'altra cipolla con olio extra vergine di oliva, tostate il riso, aggiungendo il vino bianco. Unite man mano il brodo fatto con la Trota. A tre quarti di cottura aggiungete il pesce a pezzetti.

A cottura ultimata legate con il burro e servite immediatamente.



Ingredienti

400 g di fettuccine secche
1 Trota iridea da circa 400 g
1 spicchio d'aglio, 1 mazzetta di rosmarino, 1 mazzetta di prezzemolo
10 pomodori da sugo
½ bicchiere d'aceto
Olio extra vergine d'oliva q. b.
Peperoncino q. b.


4 PERSONE


40 MINUTI

Fettuccine

con sugo di Trota



PREPARAZIONE

Fate appassire l'aglio affettato con 1/2 bicchiere d'olio e il peperoncino, fate quindi rosolare la Trota mondata e salata a fuoco lento da entrambi i lati. Aggiungete l'aceto e fate evaporare.

Togliete la Trota, pulitela eliminando testa, lisca e spine, spezzatela e rimettetela nel sugo di cottura dopo aver eliminato il rosmarino. Scottate i pomodori in acqua bollente, spellateli, tagliateli a dadini e uniteli alla Trota. Fate cuocere per circa 15 minuti.

Cuocete le fettuccine e scolatele al dente. Conditole direttamente nella padella del sugo e guarnite con una spolverata di prezzemolo tritato.



Ingredienti

400 g di fusilli
200 g di Filetto di Salmerino fresco
1 cipolla
Olio extra vergine di oliva del Garda
15 g di capperi dissalati
100 g di pomodori freschi
Vino bianco
Bottarga di Salmerino macinata
Sale e pepe
Prezzemolo o finocchietto selvatico


4 PERSONE


30 MINUTI

Fusilli al Salmerino

e Bottarga di Salmerino



PREPARAZIONE

In una padella fate scaldare l'olio e aggiungete la cipolla tagliata sottile.

Quando sarà un po' appassita aggiungete il Salmerino tagliato a cubetti senza pelle, i capperi e un po' di vino bianco. Quando questo sarà evaporato, regolate di sale e di pepe e unite il pomodoro fresco tagliato a dadini.

Nel frattempo, cucinate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e conditela con la salsa di Salmerino. Aggiungete una spolverata di prezzemolo tritato o di finocchietto selvatico e per ultima aggiungete la Bottarga di Salmerino macinata.



Ingredienti

350 g di pappardelle
1 Trota o Salmerino
2 scalogni
1 spicchio d'aglio
3 coste di sedano
10 pomodori ciliegino
Peperoncino (opzionale)
Basilico
Prezzemolo
Zafferano (opzionale)
Vino bianco
Olio extra vergine di oliva


4 PERSONE


45 MINUTI

Pappardelle al ragù di Trota o Salmerino



PREPARAZIONE

Pulite bene la Trota (o il Salmerino) e tagliatela a cubetti. In una padella, soffriggete con olio la Trota a cubetti, sfumate con vino bianco e fate evaporare il tutto per 5 minuti al massimo.

A parte, preparate un soffritto con aglio, scalogno e sedano; unitevi la carcassa della Trota, bagnate con il vino bianco e lasciatela sfumare per 10 minuti. Aggiungete poi i pomodori ed eventualmente il peperoncino e lo zafferano (nella ricetta del Salmerino si può aggiungere in polvere per dare colore al piatto) e cuocete per 20 minuti circa.

Passate tutto al colino cinese. Tenete al caldo. Cuocete in abbondante acqua e sale le pappardelle per 5 minuti.

Impiattate la pasta dopo averla saltata con la Trota e il sughetto.



Ragù di Trota



PH: Archivio Garda Trentino S.p.A. (Promovideo - R. Valsamini)

Trota iridea gratinata



Secondi Piatti veloci

Alla griglia Trote o Salmerini

Lavate il pesce con acqua asciugandolo perfettamente. Riempite la pancia del pesce con sale e spezie e chiudete, eventualmente, con uno stuzzicadenti. In una tazzina ponete olio, sale, pepe, aghi di rosmarino e foglie di salvia, miscelando bene il tutto. Con il composto ottenuto ungete leggermente il pesce prima di metterlo sulla griglia e durante la cottura, usando un rametto di rosmarino. Girate non troppo spesso, tenendo il pesce a giusta distanza dal calore per ottenere una cottura omogenea e graduale. Assicuratevi che legna o carbone non facciano fiamma e vi siano braci.

Al cartoccio Trote o Salmerini

Al pesce ben lavato e asciugato ponete nel ventre un po' di sale; ungete un foglio di alluminio con olio, adagiatevi il pesce collocandovi sopra due fettine di limone, alcuni aghi di rosmarino, un pizzico di finocchio e una macinata di pepe fresco. Chiudete accuratamente il cartoccio e cuocete in forno per 20 minuti a 180°. Aprite il cartoccio e gratinate il pesce con la funzione "grill" per altri 10 minuti. Portate in tavola il cartoccio e fate qui le porzioni.

Al formaggio Filetti di Trota o Salmerino

In una pirofila con della carta da forno ponete 2 o più filetti di Trota o Salmerino, adagiatevi alcune foglie di salvia e alloro, salate leggermente e mettetevi in forno a 180° per 10 minuti per una prima cottura. Toglieteli dal forno e adagiate su ogni filetto, per tutta la lunghezza, delle striscioline fini di formaggio fontina o emmentaler. Rimettete in forno per altri 10 minuti, fino alla doratura del formaggio fuso.

Al carpaccio Trote o Salmerini

Filettate delicatamente i pesci, metteteli nel composto del ghiaccio oppure per pochi minuti nel freezer. Lasciateli raffreddare bene ma non gelare, quindi affettateli sottilmente con un coltello affilato. Una volta sistemate le fettine sul piatto, condite con aneto tagliato finemente, poco sale, una bella manciata di pepe, succo di limone e un filo d'olio extra vergine del Garda e lasciate marinare per 10 minuti. Si può guarnire con fili di erba cipollina o con grani di pepe rosa.



Ingredienti

4 filetti di Trota salmonata (o Salmerino)
Farina bianca
2 radicchi rossi di Verona
30 g di burro
200 g di fondo bruno
2 cucchiaini di aceto balsamico
4 scalogni tritati
Sale e pepe
Olio extra vergine di oliva



4 PERSONE



30 MINUTI

Filetto di Trota al radicchio rosso



PREPARAZIONE

Cuocete i filetti di Trota, leggermente infarinati, in una padella antiaderente con un filo di olio extra vergine di oliva. Tenete in caldo. A parte, soffriggete lo scalogno con il burro a fuoco dolce e aggiungete il radicchio tagliato a julienne (a listarelle).

Cuocete per un paio di minuti. Bagnate poi con l'aceto balsamico, fate evaporare e aggiungete il fondo bruno. Continuate la cottura della salsa, aggiustando di sale e pepe e con questa coprite i filetti di Trota.

Accompagnate con purea di sedani di Verona oppure con purea di finocchi.



Ingredienti

1 Trota (o Salmerino)
intera diliscata

Sale aromatico: sale grosso,
rosmarino, salvia, buccia
d'arancia e di limone

Per il fondo:
1 cipolla, testa e lisce prive
di occhi e branchie, pepe nero,
ginepro, rosmarino, timo,
½ bicchiere di vino bianco, sale



4 PERSONE



30 MINUTI

Trota o Salmerino al forno al sale aromatico



PREPARAZIONE

Diliscate la Trota (o il Salmerino) lasciando i due filetti attaccati. Rosolate la cipolla e poi aggiungetevi la testa e le lisce prive di occhi e branchie. Profumate con le varie erbe aromatiche e sfumate con il vino bianco (circa ½ bicchiere). Lasciate cuocere a fiamma viva finché non sia sfumato il vino e sia ristretto regolando di sale. Filtrate e tenete al caldo.

Preparate il sale aromatizzato mettendo nel cutter 1/3 di sale grosso, 1/3 di rosmarino e salvia (foglie soltanto) e 1/3 di buccia di limone e di arancio (meglio se non trattate).

Cuocete la Trota (o il Salmerino) intera al forno a 220° per circa 10 minuti. Servite adagiandola su un poco del sughetto spolverizzandola con il sale aromatico.



Ingredienti

2 Salmerini di circa 300/400 g
Funghi (champignon o misti)
Pomodori
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
Prezzemolo
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe



4 PERSONE



30 MINUTI

Salmerino ai funghi



PREPARAZIONE

Pulite e lavate i Salmerini. Lavate i funghi e tagliateli a pezzetti. Nell'olio soffriggete leggermente lo spicchio d'aglio, poi eliminatelo. Aggiungete i funghi, chiudete con un coperchio che toglierete dopo pochi minuti.

Aggiungete poco prezzemolo tritato e lasciate cucinare a fuoco vivace fino alla completa eliminazione dell'acqua rilasciata dai funghi, poi salate e pepate.

Arrostite i Salmerini (cui avrete aggiunto il rosmarino e poco sale grosso nel ventre) su griglia o pentola antiaderente in entrambi i lati. Insaporiteli poi per alcuni minuti assieme ai funghi. Preparate il piatto guarnendo, a piacere, con pomodori e prezzemolo fresco.



Ingredienti

2 Salmerini di circa 300/400 g
1 peperone giallo
1 peperone rosso
Pomodorini
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
Alcune foglie di salvia
Olio extra vergine d'oliva
Sale e pepe



4 PERSONE



30 MINUTI

Salmerino con salsa ai peperoni



PREPARAZIONE

Pulite e lavate i Salmerini. Lavate i peperoni e i pomodorini e tagliateli a pezzetti.

Nell'olio soffriggete leggermente lo spicchio d'aglio, poi eliminatelo. Aggiungete i peperoni e i pomodorini e cucinateli nella consistenza che preferite, salando e pepando.

Arrostite i Salmerini (cui avrete aggiunto il rosmarino, la salvia e poco sale grosso nel ventre) su griglia o pentola antiaderente in entrambi i lati. Insaporiteli poi per alcuni minuti assieme ai peperoni.

Preparate il piatto aggiungendo prezzemolo fresco.



Ingredienti

4 filetti di Trota
8 pomodori ciliegino
1 rametto di timo
1 rametto di rosmarino
1 ciuffo di basilico
4 cucchiaini di olio ext. ver. di oliva
Sale e pepe



4 PERSONE



20 MINUTI

Filetti di Trota

al pomodoro fresco
al vapore



PREPARAZIONE

Sistamate i filetti di Trota nel cestello per la cottura al vapore.

Mentre il pesce cuoce (impiegherà circa 15 minuti), lavate, asciugate e tagliate a dadini i pomodori.

Togliete i semi e trasferite in una terrina con le erbe aromatiche tritate, il sale, il pepe e l'olio.

Togliete i filetti dal cestello, poneteli su un piatto da portata e aggiungete i pomodori.

Servite subito.



Trote e Salmerini: alcuni consigli

- ➔ **1.** Dopo averli scelti **vivi** nei nostri allevamenti di Storo, Biacesa e Linfano di Arco o nei migliori negozi e pescherie, è bene che Trote e Salmerini trascorrono almeno 8 ore in frigorifero, prima della cottura. Come la selvaggina pregiata, la loro carne deve un po' frollare per **esaltare** al meglio **gusto e sapore**.
- ➔ **2.** **Prima della cottura**, il pesce va lavato con acqua e aceto di vino, asciugato delicatamente e salato leggermente all'interno e all'esterno. Si può riempire il ventre - per chi apprezza questo piccolo segreto gastronomico - di fresche erbe aromatiche, secondo fantasia e gusto, in modo che torni tondo come prima della eviscerazione.
- ➔ **3.** Per chi intende **conservare il pesce**, per qualche tempo, nel congelatore, sappiate che lo scongelamento deve essere fatto gradualmente: se si vuole che il pesce riacquisti tutta la freschezza iniziale, occorre che passi almeno 4-5 ore in frigorifero.
- ➔ **4.** Se lessate Trote e Salmerini freschi - ben puliti e lavati con acqua e aceto - e l'acqua di cottura è preparata con il metodo court-bouillon (vino bianco, acqua, carota, pepe e svariati odori), avrete un **brodo di pesce** leggerissimo e sano: basta filtrarlo con una pezza di lino fino a renderlo chiaro, aggiungendo pasta di piccolo formato. Un brodo ideale per persone in dieta leggera o per i convalescenti.



Az. Agr. Trote e Salmerini ARMANINI s.s.
Storo (Tn) - Valle del Chiese - Loc. Ponte dei Tedeschi, 2
Tel. +39 0465 685057 - trotecoltura@armanini.it

STORO | BIACESA | DEVA | LINFANO

www.armanini.it

#armaninitrote

