

dal 1977
Terra Nuova
 n° 379 · FEBBRAIO 2022

il Cibo
IMPOSSIBILE

Indistinguibile agli occhi e al gusto: è arrivato il cibo creato in laboratorio. Quali rischi per la salute e la sovranità alimentare?



VERO

FALSO

€ 5,00 Rivista in carta riciclata Steinbeis Silk - certificazione Fsc® - Der Blaue Engel, Ecolabel Ue



COSMESI

Creme piedi a confronto



CO-LIVING: soluzioni abitative per nomadi digitali

- **RICETTE** Creme spalmabili veg
- **CANNABIS** Le verità sull'uso medico
- **ALIMENTAZIONE** L'energia del cibo
- **AUBERT** I rischi del biologico industriale
- **ECOTURISMO** La Green Belt Europea
- **CIBO RIBELLE** La farina di castagne

Questo numero è stato chiuso
il 5 gennaio 2022

REDAZIONE (055 3215729 int. 4)
info@terranuova.it

Direttore responsabile: Nicholas Bawtree

Consiglio di redazione:

Nicholas Bawtree, Mimmo Tringale,
Claudia Benatti, Gabriele Bindi,
Alessandra Denaro
segreteria@terranuova.it

Hanno collaborato alla redazione
di questo numero:

Nadia Agustoni, Gabriele Bindi, Claudia Benatti,
Alessandra Denaro, Cristina Giorgi,
Francesca Guidotti, Martin Halsey,
Sylvie Hampikian, Camilla Lattanzi,
Francesca Luise, Linda Maggiori,
Maria Grazia Mammuccini, Francesca Mastracci,
Manlio Masucci, Alessandra Miraglia,
Francesco Panié, Carlo Triarico.

Direzione grafica: Andrea Calvetti
grafica@terranuova.it

Editing e ricerca iconografica:
Alessandra Denaro

Impaginazione:
Andrea Calvetti, Sabrina Scrobogna

Stampa: Arti Grafiche Boccia S.p.A.
Via Tiberio Claudio Felice, 7 Salerno

Web (055 3215729 int. 717)
Sabrina Scrobogna - web@terranuova.it

UFFICIO STAMPA
ufficiostampa@terranuova.it

PUBBLICITÀ e piccoli annunci
(055 3215729 int. 5)

Sergio Tonon - pr@terranuova.it (pubblicità)
annunci@terranuova.it (piccoli annunci)

Maria Pia Tinaglia (347 3648161)
promozione@terranuova.it
skype: mariapia.tinaglia

Ignazio Presti (347 1365754) - igpresti@gmail.com

Francesca Maggi (349 4510434)
francescamaggi@terranuova.it

Francesco Dardis (330 321405)
francesco.dardis@alice.it - skype: francesco.dardis

FIERE ED EVENTI

Sabrina Burrelli Scotti
055 3215729 int. 3 - fiere@terranuova.it

ORDINI RIVISTA E LIBRI

Per negozi, librerie e altri punti vendita
055 3215729 int. 2
distribuzione@terranuova.it

Per privati (055 3215729 int. 1)

Valentina Claudì
libri@terranuova.it

AMMINISTRAZIONE (tel 055 3215729 int. 6)

Caterina Salamone
caterinasalamone@terranuova.it

Olga Bossa
olgabossa@terranuova.it



Lavori in un centro di
alimentazione naturale?
Una Bottega del Mondo?
Hai un punto vendita
o un'attività in sintonia
con la nostra testata?

**Distribuisci
Terra Nuova!**

Potrai usufruire di interessanti
vantaggi di visibilità e promozione

info: 055 3215729 int. 2
distribuzione@terranuova.it

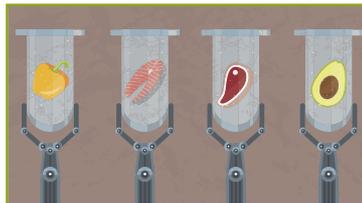


In copertina: disegno di Federico Zenoni
I crediti relativi alle immagini utilizzate su Terra Nuova
sono consultabili su: www.terranuova.it/credits



7 L'ECO DEL MESE
Notizie, idee, eventi
per vivere l'ecologia
tutto l'anno

8 PRIMO PIANO
Obsoleta e inadeguata:
la nuova Pac delude tutti
FRANCESCO PANIÉ



10 PRIMO PIANO
Coltivati in laboratorio:
la minaccia del cibo artificiale
MANLIO MASUCCI



22 RICETTE
Spalmabili veg fatti in casa
Dall'aperitivo alla merenda, salati
e dolci: ecco come realizzarli
FRANCESCA LUISE

28 SALUTE
Mente positiva, emozioni sane:
l'energia del cibo ci aiuta
La macrobiotica alla portata di tutti,
per mantenere e ritrovare la salute
MARTIN HALSEY



32 SALUTE
Tutta la verità
sulla cannabis medica
Una lunga storia fatta di errori
e sottostime: facciamo il punto
GABRIELE BINDI

38 ECOCOSMESI
Piedi curati e felici,
per il benessere di tutto il corpo
Con tabella comparativa
delle creme per piedi
ALESSANDRA MIRAGLIA



44 ECOTURISMO
La Cintura Verde
che riunifica l'Europa
Dove la cortina di ferro divideva l'Europa
in due, oggi c'è il corridoio ecologico
più importante del Continente.
DARIO SCACCIAVENTO

L'ALMANACCO
di TERRA NUOVA

FEBBRAIO
Il rimedio del mese
Il coriandolo
SYLVIE HAMPKIAN



53 STILI DI VITA
COLIVING: vivi da nomade
digitale (senza perdere
la tua tribù)
FRANCESCA GUIDOTTI

59 ECOVILLAGGI.IT
News e appuntamenti dalla
Rete italiana villaggi ecologici
FRANCESCA MASTRACCI

60 CIBO RIBELLE
La farina più dolce
vien dal bosco
CAMILLA LATTANZI

61 IL PUNTO BIODINAMICO
Perché i biodinamici non usano
l'acido citrico?
CARLO TRIARICO

Il prossimo numero
sarà in edicola e nei negozi bio dal **25 febbraio!**



66 LA GUIDA NOMADE
GranoTurismo: per scoprire
di che pasta siamo fatti
GABRIELE BINDI



68 AGRICOLTURA
Il peggior nemico del biologico
è il biologico industriale
L'opinione critica del pioniere francese
del bio Claude Aubert

69 MONDO BIO
Benessere animale:
il paradosso degli incentivi
MARIA GRAZIA MAMMUCCINI



72 ATTIVISMO
No fly zone: la ribellione
dei «sorvolati»
I comitati dei cittadini che vivono
vicini agli aeroporti denunciano
situazioni intollerabili
LINDA MAGGIORI

76 NUOVI PARADIGMI
Dogmi e illusioni della scienza
in medicina
ANTONIO BONALDI



79 ECOLOGIA INFORMATICA
Bitcoin: l'impronta ambientale
che non ti aspetti
MICHELE BOTTARI

81 Pv PAGINE VERDI
TUTTI I CONTATTI E GLI EVENTI DEL
MONDO ECO-BIO-SOSTENIBILE

**87 L'ECO-CIRCUITO
DI TERRA NUOVA**
Uno spazio dedicato alle realtà
che distribuiscono Terra Nuova,
ognuna con una storia da raccontare!

91 TERRA NUOVA DEI LETTORI
Lavoro e poesia
NADIA AGUSTONI
Un'esperienza di vita
con la stampa botanica
CRISTINA GIORGI

94 SEGNALIBRO
Libri, podcast, video, musica
A CURA DI ALESSANDRA DENARO

100 SPUNTI DI VISTA
Nucleare? Perché no!
EGIDIO RAIMONDI

Terra Nuova

n. 379 (177) febbraio 2022
Reg. Tribunale di Firenze n. 4937 del 14/02/2000
ISSN: 1121-178X

PROPRIETÀ DELLA TESTATA

Editrice Aam Terra Nuova Srl
Via del Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze
tel 055 3215729 - fax 055 5390109
P. iva 05373080489

Orario ufficio abbonamenti:
lun-ven 9.00-13.30

Orario ufficio pubblicità:
lun-ven 9.30-12.30 / 14.30-16.30

Orario altri uffici:
lun-gio 9.00-13.30 / 14.30-17.00
ven 9.00-13.30

www.terranuova.it

CANALE EDICOLA

Esercente dell'impresa editoriale
esclusivamente per l'edicola:

Sprea S.p.A.
Via Torino 51,
20063 Cernusco sul Naviglio (Milano)
tel 02924321 - P. iva 12770820152

Iscrizione camera commercio 00746350149
CdA: Luca Sprea (Presidente), Alessandro Agnoli (AD),
Maverick Greissing (Consigliere Delegato)

Distribuzione in edicola:
Press-Di Distribuzione stampa e multimedia s.r.l.
20090 Segrate

ABBONAMENTI

(055 3215729 int. 1)

Valentina Claudi
abbonamenti@terranuova.it

Abbonamento Italia (11 numeri): € 43,00

Abbonamento biennale (22 numeri):
€ 70,00 (anziché 86,00)

Abbonato regala abbonamento:
€ 38,00 (anziché 43,00)

Rinnovo + abbonamento in regalo:
€ 72,00 (anziché 76,00)

MODALITÀ DI PAGAMENTO

c/c postale, assegno bancario, contrassegno,
carta di credito, online su www.terranuova.it

Per i dettagli vedi il modulo a pag. 5

La rivista è disponibile anche nei punti vendita
del circuito www.negoziobio.info
e nelle fiere di settore.

LIBRI

I libri di Terra Nuova Edizioni si possono acquistare:

- in libreria e nei negozi del circuito
www.negoziobio.info
- online su www.terranuovalibri.it

Lo sapevi?

Terra Nuova è distribuito in oltre 1300
punti vendita in tutta Italia. Scopri
subito quello più vicino a te su
www.negoziobio.info.
Troverai ogni mese il nuovo numero
della rivista, insieme a tanti libri per
approfondire i temi trattati. Contribuisci
anche tu a creare una nuova economia
solidale e sostenibile!

**Quella che tieni in mano
non è una rivista qualunque**

È stampata su carta **STEINBEIS SILK 100% RICICLATA** ed è prodotta
interamente con carta da macero, con una produzione sostenibile e ri-
spettosa delle risorse naturali.

La carta è certificata dal marchio **Der Blaue Engel** (l'Angelo Blu) rila-
sciato dal Ministero dell'Ambiente tedesco.

Il marchio **FSC® (Forest Stewardship Council®)**, creato per iniziativa
di numerose associazioni tra cui **Greenpeace**, assicura una gestione
forestale responsabile secondo rigorosi standard sociali, ambientali ed
economici.

Ecolabel UE è il marchio di qualità ecologica dell'**Unione Europea** che
contraddistingue prodotti e servizi caratterizzati da un ridotto impatto
ambientale durante l'intero ciclo di vita.





Verde. Sempre.

Terra Nuova

Via libera all'ecologia **totale**

Scegli l'abbonamento più adatto a te

DIGITALE

€ 27,99

la rivista
sempre a portata
di mano

CARTA

€ 43

e il digitale
te lo regaliamo
noi

BIENNALE

€ 70

e il digitale
te lo regaliamo
noi

Queste e tante altre opzioni su:
abbonamenti.terranuovalibri.it

I **vantaggi** per chi si abbona:

- ✓ **spedizioni gratuite** **NOVITÀ** per tutti gli acquisti su www.terranuovalibri.it
- ✓ **un libro** in omaggio (vedi sotto)
- ✓ **sconti e convenzioni** nel mondo eco-bio
scopri tutte le realtà convenzionate:
www.terranuovalibri.it/scontoabbonati
- ✓ **2 annunci** gratuiti sulla rivista
vedi pag. 82 per i dettagli



CEDOLA PER L'ABBONAMENTO (12 mesi, 11 numeri di **Terra Nuova**)

- Abbonamento annuale (o regalo 1 abbonamento): € 43 (Carta + Digitale)
- Abbonamento biennale: € 70 (Carta + Digitale)
- Sono abbonato e regalo 1 abbonamento annuale: € 38 (Carta + Digitale)
- Abbonamento + abbonamento regalo: € 72 (Carta + Digitale)
- Abbonamento annuale estero (Carta + Digitale): € 100 (in Europa); € 120 (resto del mondo)
- Abbonamento annuale sostenitore: € 100 (Carta + Digitale)

Se scarichi la APP i numeri del tuo abbonamento cartaceo potranno essere letti anche in digitale: tutti i dettagli su www.terranuovalibri.it/digitaleomaggio

FORMA DI PAGAMENTO - Ho versato l'importo:

- sul **c/c postale n° 69343903** intestato a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze di cui allego ricevuta specificando come causale del versamento: «Abbonamento»
- tramite bonifico bancario anticipato** (IBAN IT07R0501802800000011459930 con causale «Abbonamento») intestato a: Editrice Aam Terra Nuova srl, via Ponte di Mezzo 1, 50127 Firenze; di cui allego ricevuta

NOTA: il pagamento tramite **carta di credito** è possibile unicamente sottoscrivendo l'abbonamento online su www.terranuovalibri.it/abbonamenti

COMPILA E INVIA CON COPIA DEL VERSAMENTO: posta, fax 055 5390109 oppure abbonamenti@terranuova.it

nome cognome
via n° cap loc. prov.
tel email* P. iva o Cod. Fisc.

DATI PER L'ABBONAMENTO IN REGALO

nome cognome
via n° cap loc. prov.
tel email*

* campo obbligatorio per leggere la versione digitale

N

el mondo della ricerca il PNRR sta introducendo novità di cui si parla molto poco, ma che potrebbero avere conseguenze importanti e per molti versi preoccupanti sulla società, l'economia e l'ambiente negli anni a venire.

Segna il calcio d'inizio il bando pubblicato a metà dicembre scorso dal Ministero dell'Università e della Ricerca, con il quale vengono stanziati 1,6 miliardi di euro di fondi speciali per la costituzione di cinque Centri Nazionali «dedicati alla ricerca di frontiera relativa ad ambiti tecnologici coerenti con le priorità dell'agenda della ricerca europea» sui seguenti temi strategici:

- simulazioni, calcolo e analisi dei dati ad alte prestazioni;
- tecnologie dell'agricoltura (agritech);
- sviluppo di terapia genica e farmaci con tecnologia a RNA;
- mobilità sostenibile;
- biodiversità.

I Centri Nazionali vedranno la partecipazione di università e centri di ricerca pubblici, ma anche altri soggetti sia pubblici che privati, quindi anche partner industriali. Si sta pertanto delineando la formazione di grossi accordi che attraggono le cosiddette «eccellenze» del campo della ricerca, e non è da escludere che si converga verso cordate uniche nazionali.

Le criticità sono di diverso tipo. Prima di tutto, ancora una volta, i finanziamenti andranno a chi ha già ottenuto fondi per portare avanti ricerche di alto livello, secondo una prassi purtroppo comune nel nostro Paese. Inoltre, se si formeranno cordate uniche, la costituzione dei Centri non si baserà sulle usuali regole di competizione e verosimilmente si favoriranno filoni di ricerca già consolidati a discapito di idee realmente innovative, che in settori strategici come quelli oggetto del bando farebbero realmente la differenza. Anche se il bando recita che «le risorse finanziarie [...] dovranno concorrere al perseguimento degli obiettivi *climate* e *digital*», il rischio è quello del solito *greenwashing*.

Ma la cosa forse più preoccupante è che in questi Centri Nazionali le aziende avranno un ruolo molto rilevante. Certo, i partner industriali (gli altri soggetti pubblici o privati di cui sopra) dovranno sempre essere in minoranza rispetto agli enti di ricerca coinvolti, ma se ad esempio si forma una cordata di 10 università, i partner industriali potranno essere fino a 9. E non si parla di piccole imprese. Così come si premiano le «eccellenze» nella ricerca, anche i partner industriali saranno grandi nomi. Non è difficile immaginare, per fare solo un esempio, che sarà cruciale il ruolo di aziende come Eni o Enel quando si parlerà di energia e mobilità.

Le conseguenze sono facilmente prevedibili: si andranno a delineare percorsi di ricerca che, avendo escluso in partenza iniziative spontanee e indipendenti, tenderanno a essere incentrati sulle esigenze dell'industria. Per intendersi, niente città a misura di pedone e di ciclista, ma piuttosto a misura di auto elettrica. Lo stesso principio varrà per l'agricoltura, la biodiversità, l'intelligenza artificiale, la farmacologia.

In un momento in cui alla ricerca servirebbero più che mai indipendenza e risorse a sostegno delle nuove generazioni e delle loro idee, e a noi servirebbe un paradigma di decrescita, si assiste invece a un passo deciso verso una sempre maggiore commistione con la grande industria. Per l'ennesima volta, piove sul bagnato. E temo che sarà una pioggia acida.



PRESENTA



L'ECO DEL MESE

FEBBRAIO



mar 1



mar 8



mer 16



mer 23

n° 64 - Febbraio 2022

NOTIZIE, IDEE, EVENTI PER VIVERE L'ECOLOGIA TUTTO L'ANNO

Una «Terra Madre» del vino

27 FEB - 1 MAR Centinaia di vignaioli provenienti dall'Italia e da tutto il mondo, amanti del vino buono, pulito e giusto si ritrovano a Bologna Fiere dal 26 febbraio al 1° marzo.

La manifestazione, ideata da *Slow Food* e pensata come una «Terra Madre» del vino dà spazio a una rete internazionale che unisce i protagonisti del mondo del vino e di una viticoltura più vicina ai territori e alla biodiversità. La rete della *Slow*

Wine Coalition vuole mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna della sostenibilità ambientale, la tutela del paesaggio, la crescita culturale e sociale delle campagne. I visitatori possono accedere alla manifestazione domenica 27 febbraio dalle 12.00 alle 19.00. Gli altri giorni sono dedicati ai professionisti del settore. Ingresso a 59 euro, sconti per soci *Slow Food* e *Fisar*, studenti *Unisg*.

Info: www.slowinefair.slowfood.it



Giornata mondiale della giustizia sociale

20 FEB Il 20 febbraio si celebra la *Giornata Internazionale della Giustizia Sociale*, istituita dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite nel 2007 con l'obiettivo di riconoscere che lo sviluppo sociale e la giustizia sociale sono indispensabili per il raggiungimento e il mantenimento della pace e della sicurezza all'interno e tra le nazioni.

Chiediamoci se stiamo andando nella direzione giusta per tentare di realizzare questi obiettivi. Le decisioni adottate e la situazione venutasi a creare nell'ultimo anno hanno incrementato l'insicurezza economica, la povertà e l'esclusione sociale. È aumentata la povertà e il diritto al lavoro non è più tale; libertà e altri diritti sono stati subordinati a condizioni e criteri che vengono modificati in continuazione.

Vale la pena di riflettere, recuperando logica, buon senso e proporzionalità. Le iniziative simboliche e istituzionali che solitamente celebrano questa giornata andrebbero trasformate in azioni concrete e coerenti ogni giorno dell'anno.



ECO-FIERE DEL MESE

VENITE A TROVARCI ALLO STAND DI TERRA NUOVA!

11-13 FEBBRAIO

Canapa Mundi

Fiera di Roma

Fiera internazionale della canapa

25-27 FEBBRAIO

Benessere Bio

S. Lucia di Piave Fiera del Benessere,

della Salute e del Mondo Bio



INCONTRA GLI AUTORI DI TERRA NUOVA

Catalogo completo su www.terranoovalibri.it

In riferimento a convegni e appuntamenti, consigliamo di verificare data, modalità e fattibilità con gli organizzatori dato che le norme sulle restrizioni cambiano di frequente.

6, 20 e 27 FEBBRAIO A BOLOGNA, POLCENIGO E VALTELLINA

Andrea Magnolini, autore di *Fare cesti*, terrà tre corsi di cesteria: il 6 febbraio a Bologna, il 20 a Polcenigo (Pordenone) e il 27 in Valtellina.

Per info e iscrizioni: www.passileggerisullaterra.it



6, 13 e 27 FEBBRAIO, PUGLIA

In Puglia, laboratori esperienziali sul tema del libro *Il sentiero dei 7 valori*, che vede come co-autori Daniel Lumera, Diletta Marabini, Valeria Pompili e Claudio Sabato. I laboratori saranno tenuti da Fabrizia Dragone per conoscere, riconoscere e imparare a gestirle le emozioni; per conoscere se stessi e le proprie risorse; per educare a trasformare le difficoltà in opportunità.

Gli eventi: 6 febbraio ore 17.00 «The life of Leo»; 13 febbraio ore 17.00 «La mente su una nuvola»; 27 febbraio ore 17.00 «Biglietto di sola andata per Isla de Paz». Presso: Masseria Giangrande, Strada Comunale Pozzo Vivo 1547, Polignano a Mare (Bari).

Per info: edu@semidarete.com - 347 9418484 (anche WhatsApp)

Per iscrizioni: <https://cutt.ly/EUq1ei>



3, 10, 17 e 24 FEBBRAIO - ONLINE

Stefano Cattinelli, autore di *Amici fino in fondo* e di *Vite connesse*, terrà quattro seminari online a febbraio nelle date del 3, 10, 17 e 24 febbraio sul tema del fine vita dei nostri animali e del nostro rapporto con loro in quei momenti.

Info e iscrizioni: www.armonieanimali.com



TENITI AGGIORNATO SUI NOSTRI EVENTI

Incontri con gli autori, approfondimenti su tematiche attuali, interviste, dirette sui social network e webinar: tutti gli eventi che Terra Nuova organizza vengono riportati sul nostro sito (www.terranoova.it) nella sezione «Agenda». E gli eventi sui social network vengono segnalati anche sulla nostra pagina Facebook (www.facebook.com/terranoovaedizioni) e sul profilo Instagram.

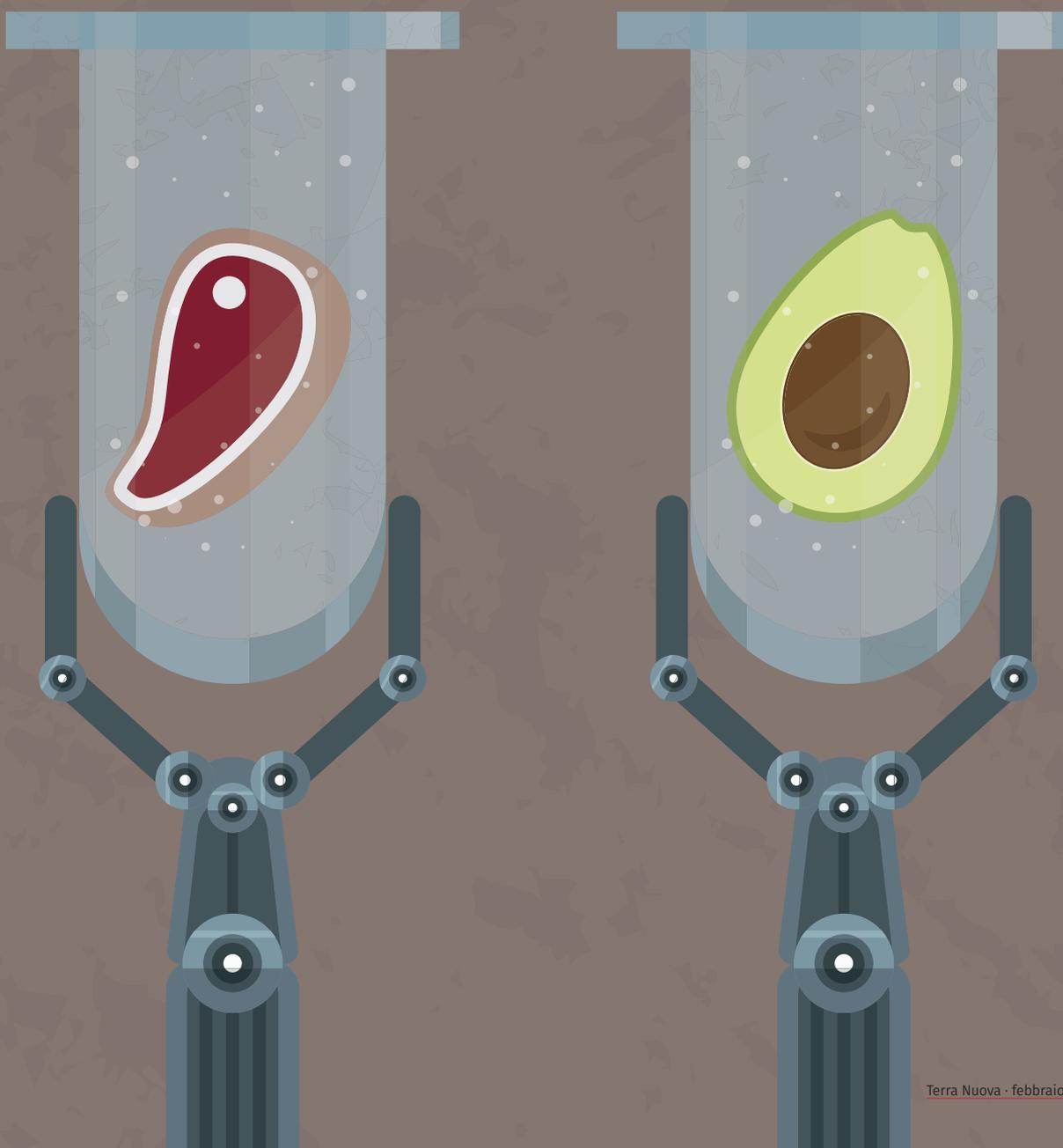
Non perderti le nostre proposte di contenuti su salute, benessere, attualità, educazione, agricoltura, crescita personale e molto altro ancora. E se vuoi far circolare l'ecologia del pensiero e dell'informazione, condividilo e diffondilo!

CREATO in LABORATORIO: la MINACCIA del CIBO ARTIFICIALE



L'industria alimentare, finanziata dai grandi filantropi «ambientalisti», procede a grandi passi verso un futuro alimentare distopico in cui sempre più alimenti potrebbero essere creati in laboratorio, ultralavorati e ultraprocessati. Benché i fautori inneggino alla sostenibilità, i benefici per l'ambiente e la salute umana sono tutt'altro che dimostrati. Anzi. Ancora una volta, a beneficiarne è solo il loro portafogli, mentre la nostra sovranità alimentare è sempre più in bilico.

di Manlio Masucci



La sensazione è che l'apparato industriale miri sistematicamente a investire su soluzioni tecnologiche per trarre profitto dai problemi da esso stesso creati.

Una logica perversa: continuare a inquinare il naturale per poter poi vendere soluzioni artificiali.

Un piatto di riso fortificato *Golden Rice* come prima portata, un secondo a base di *Impossible Burger*, un contorno di mozzarella sintetica e un dessert di fragole geneticamente modificate. Certo, cercare di vendere un menu del genere non sembra facile. Ma forse, se si spiegasse che la composizione di tale menu è necessaria a tutelare l'ambiente e che è anche benefica per la nostra salute, ecco, in questo caso, forse ci sarebbero più persone disposte ad acquistarlo e ingerirlo. E magari più governi disponibili a finanziare la ricerca privata sull'alimentazione artificiale. Insomma, un menu, sì, costruito in la-

boratorio, ma ecologico, amico del Pianeta e di tutti i suoi abitanti. Una narrazione senz'altro accattivante. Ma si tratta di una narrazione realistica o ci troviamo di fronte all'ennesima operazione di greenwashing utile a nascondere, dietro una patina verde fosforescente, i soliti interessi?

Una cosa si può dire con sicurezza: quella dello sviluppo dell'industria del cibo artificiale, come miglior risposta alle sfide ambientali, è una risposta di parte. E la parte in questione è quella dell'industria dell'alimentazione globale che cerca di rimodulare la sua offerta per intercettare una platea di consumatori

sempre più green. Nella consapevolezza che molti di questi consumatori non sono ben informati sull'origine degli attuali disastri ambientali riconducibili, in buona parte, allo stesso club di affaristi che supporta oggi lo sviluppo dell'industria biotech. Ben lungi dal voler ammettere i propri errori e contribuire ai processi di rigenerazione, sembra proprio che *Big Food* abbia trovato il modo di imporre l'ennesimo set di soluzioni tecnologiche a una serie di problemi innescati dallo stesso modello di agribusiness industriale su cui poggia. Un'operazione commerciale da miliardi di dollari.



▲ Molte aziende stanno investendo nella carne cellulare, la cosiddetta *cultured meat*, «carne coltivata» a partire da vere cellule animali.

Guarda in alto!

Il tuo viaggio **green**
da oggi è più leggero

Se ti abboni a **Terra Nuova**
SPEDIZIONI
GRATUITE SEMPRE
per l'ordine di libri
su www.terranoovalibri.it



Scopri come abbonarti su:
abbonamenti.terranoovalibri.it