



www.lestellesullagodorta.it
info@lestellesullagodorta.it



LESTELLESULLAGOD'ORTA | 2017

23 Ottobre

A cena con le Stelle 2017

Dodicesima edizione



Una serata che, ancora una volta, corre sul filo delle emozioni che uniscono l'alta cucina alla solidarietà. Una felice intuizione di dodici anni fa che, col tempo, è divenuta un evento consolidato, che "vanta" per altro numerosi tentativi d'imitazione.

La Cena de "Le Stelle sul lago d'Orta" ha però una storia blasonata, che in poco più di un decennio ha portato sul suo proscenio i nomi più importanti della cucina italiana (tutti chef stellati Michelin)

che hanno voluto condividere il nostro progetto di solidarietà.

Da anni è stabile e salda la brigata "di territorio", composta da **Antonino Cannavacciuolo** di Villa Crespi (Orta San Giulio **), **Marco Sacco** del Piccolo Lago (Verbania-Lago di Mergozzo **), **Massimiliano Celeste** de Il Portale (Verbania-Pallanza *) **Marta Grassi** del Tantris (Novara *) e **Fabrizio Tesse** de La Locanda di Orta (Orta San Giulio *).

Chef ospite sarà la stellata e pluripremiata **Antonia Klugmann** del ristorante "L'argine a Vencò" a Dolegna del Collio.

Momento importante e prestigioso sarà la consegna del premio "Alessi alla Carriera" ad **Alfredo Marzi**, per anni ambasciatore della cucina italiana nel mondo sulle navi della compagnia Princess Cruises della quale è stato il primo master chef negli Anni Novanta, e che tuttora collabora per l'organizzazione delle cucine sulle nuove navi.

Il premio allo chef emergente andrà invece a **Vincenzo Manicone** del "Cannavacciuolo Café & Bistrot" adiacente al Teatro Coccia di Novara.

Verranno poi premiati tutti gli chef presenti all'evento, a suggello della loro presenza e partecipazione negli anni: anche quest'anno, l'aperitivo sarà particolarmente ricco, grazie alla presenza delle specialità de "La Casera" di Eros Buratti, e del tradizionale abbinamento **Ostriche di Bretagna & Champagne Duval Leroy**.

Il servizio di sala coordinato da **Matteo Pastrello** di Villa Crespi, con gli **allievi della Scuola Alberghiera di Stresa** e dell'**Ais di Novara**.

Nel dopocena poi, la pizza gourmet a cura de "La Piedigrotta" di Varese e dello chef pizzaiolo Antonello Cioffi; la degustazione del Gorgonzola **Igor Gran Riserva Leonardi**.

A tavola, l'acqua minerale **San Pellegrino e Panna**, il **Caffè Lollo**, i cioccolatini della **Chocolaterie des Iles di Stresa** e la **Grappa di Pettenasco-Cascina Eugenia**.

Numerosi gli sponsor che contribuiranno anche con i loro prodotti alla realizzazione del Menu stellato.

Il Comitato Onlus "Le Stelle sul Lago d'Orta", che promuove l'evento anche in collaborazione con il **Comitato Club Novaresi**, destinerà i proventi della serata al **Convento dei Frati Cappuccini di San Nazzaro della Costa** e alla **Comunità di Sant'Egidio di Novara**.

La cena, nella suggestiva cornice dell'hotel "L'Approdo" di Pettenasco, sarà presentata dai giornalisti **Marianna Morandi** e **Alberto Schieppati**.



APERITIVO CON OSTRICHE E CHAMPAGNE “DUVAL LEROY”
E LE STUZZICHERIE DELLA CASERA DI EROS BURATTI

LA CENA DI GALA 2017 - SALA DELLE FESTE

INSALATA DI RAPE ROSSE IN AGRODOLCE E UOVA DI TROTA
IL RICCO E IL POVERO “FRITTATA DI CIPOLLE” CON CAVIALE VOLZHKA

PLIN DI BURRATA E LEMONGRASS, GAMBERI ROSSI,
PISTACCHIO E MANDARINO ACERBO

BACCALÀ... BACCALÀ... BACCALÀ

WAFER DI MAIALINO DA LATTE, AGLIO NERO,
FRUTTO DELLA PASSIONE E ZENZERO CANDITO

SPUMA AL LIME, GEL AL RHUM, CREMA BIANCA
E PANE AROMATICO

I VINI DELLE DONNE

LEONHARD 2016 / MERAMENTAE BRUT 2015 - MONGIOIA
COSTA D'AMALFI BIANCO FURORE 2016 - MARISA CUOMO
GRILLO KEBRILLA 2016 - CANTINE FINA
BAROLO COSTA DELLE ROESE 2012 - MARCHESI DI BAROLO
MOJITO SHOT

LOLLO CAFFÈ

CIOCCOLATINI DELLA CHOCOLATERIE DES ILES DI STRESA

ACQUA MINERALE SAN PELLEGRINO E PANNA
GRAPPA DI PETTENASCO “CASCINA EUGENIA”

DOPOCENA AL BAR LOUNGE

VARIAZIONE DI PIZZA “LA PIEDIGROTTA” DI ANTONELLO CIOFFI
DEGUSTAZIONE DI GORGONZOLA GRAN RISERVA “IGOR”
BIRRA KÜHBACHER E COCKTAILS

Antonino Cannavacciuolo

Ristorante Hotel Villa Crespi



La riconferma della seconda Stella nella Guida Michelin, insieme ai 4 cappelli nella Guida dell'Espresso e 94 punti nel Gambero Rosso 2017, ha sancito il grande successo della cucina mediterranea moderna di **Antonino Cannavacciuolo**, che sposa i prodotti della tradizione piemontese con le preparazioni e i sapori tipici del suo Sud Italia, primo fra tutti il pesce.

Ne risultano piatti ricercati e innovativi, espressione di quella che è stata definita "la ristorazione allo stato dell'arte", combinati in menù ricchi e fantasiosi che trovano il giusto complemento in una carta dei vini composta da più di mille etichette da tutto il mondo.

Per il sesto anno consecutivo è stato confermato alla conduzione della trasmissione televisiva "Cucine da incubo Italia" che andrà in onda su La Nove e dal 2015 è anche giudice di "Masterchef Italia", che andrà in scena nuovamente a partire dall'autunno su Sky.

Insieme a sua moglie Cinzia Primatesta gestisce il "Relais et Châteaux Villa Crespi", nell'incanto di uno splendido palazzo moresco da mille e una notte, circondato da un vasto parco secolare e da rigogliose fioriture.

Una cornice senza uguali in una posizione privilegiata sulle sponde del Lago d'Orta.

Marta Grassi

Ristorante Tantris



“Una cucina contemporanea che rivisita e modifica la tradizione con creatività”: è così che **Marta Grassi** definisce la sua cucina, che gli ospiti del **Tantris** hanno il privilegio di gustare nel locale alle porte di Novara in frazione Vignale.

Dal giorno in cui decise di dedicarsi a tempo pieno alla passione per la cucina, sono passati 24 anni!

Marta ha perfezionato sempre più il proprio innato talento frequentando stages presso i nomi di maggiore spicco della tradizione gastronomica italiana, fino a meritarsi nel 1999, il riconoscimento della Stella Michelin, a cinque anni dall'apertura del ristorante.

Il risultato sono piatti che uniscono l'assoluta freschezza e qualità degli ingredienti all'originalità degli abbinamenti in un'armonia di sapori, profumi e colori.

Proposte squisite ed uniche, accompagnate da una raffinatezza nelle preparazioni e nelle decorazioni tale da appagare la vista quanto il gusto. Come vuole la vera cucina d'autore.

Corso Risorgimento, 384 - 28100 Novara
Tel. e Fax +39 0321 657343

www.ristorantetantris.com - tantris.ristorante@libero.it

Marco Sacco

Ristorante Piccolo Lago



Nella splendida cornice del Lago di Mergozzo, affacciato direttamente sull'acqua, **Marco Sacco** ha contribuito a fare del ristorante **Piccolo Lago**, due Stelle Michelin dal 2007, uno dei riferimenti della grande cucina italiana d'autore.

Il suo modo innovativo di cucinare riprende il passato, lo modella nel presente e lo proietta nel futuro, come recita la lavagna ben visibile nella sua cucina a vista del ristorante.

La sua creatività interpreta con intelligenza e rispetto le grandi materie prime del territorio, estremamente importanti per una cucina in cui la tradizione locale diventa un elemento fondamentale da rielaborare e trasformare.

Da questo punto, anche grazie alla sua società di consulenze **P.L.P. (Piccolo Lago Progetti)**, parte il suo contributo per divulgare l'alta cucina italiana territoriale nel mondo. Dal 2012 è attivo con l'associazione CHIC, Charming Italian Chef, di cui è stato Presidente fino al 2016, in molte attività di sostegno e beneficenza.

È tra i fondatori dell'*Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto*, che ad oggi annovera 90 associati. Marco Sacco è fondatore del **Movimento Gente di Lago** che unisce chef, pescatori, ittiologi e comunità lacustri, a partire dal lago di Mergozzo. L'obiettivo è quello di ridare il giusto valore al lago e al suo mondo sotto i diversi aspetti.

Antonia Klugmann

Ristorante L'Argine a Vencò



Antonia Klugmann nasce a Trieste nel 1979. Dopo la maturità classica si iscrive alla Facoltà di Giurisprudenza che abbandona dopo tre anni per avvicinarsi al mondo della cucina. Dopo un periodo di apprendistato, in diverse realtà del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, nel 2006 apre, insieme al compagno Romano De Feo, l'Antico Foledor Conte Lovaria.

Già nel 2008 il ristorante viene recensito dalle principali guide gastronomiche italiane, tra le altre Michelin e Gambero Rosso.

A partire dal 2012 lavora a Venezia come Chef prima del ristorante "Il Ridotto" e successivamente del ristorante stellato "Venissa".

A fine 2014 apre "**L'Argine a Vencò**", in provincia di Gorizia a pochi chilometri con il confine con la Slovenia.

Nel 2015 L'Argine risulta "*Novità dell'Anno*" per la guida del Gambero Rosso, è incluso nella selezione "*Cucina d'Autore*" della Guida Touring, riceve 16 punti dalla Guida dell'Espresso e 1 stella dalla Guida Michelin. Tra il 2015 e il 2017 è invitata a partecipare ad una serie di eventi italiani e internazionali tra cui i tavoli tematici dell'Expo Milano, la mostra "*Regine e Re di Cuochi*" e l'evento food del Corriere della Sera "*Cibo a Regola d'Arte*".

Nel 2017 è "*Cuoca dell'Anno*" della Guida dell'Espresso.

È infine, il quarto giudice della settima stagione di Masterchef Italia in sostituzione di Carlo Cracco.

Fabrizio Tesse

Ristorante Locanda di Orta



Fabrizio Tesse nasce a Milano nel 1978 e si diploma alla scuola alberghiera di Arona. Inizia la sua carriera proprio ad Arona presso la “Taverna del Pittore” che in quegli anni vantava una stella Michelin, dove impara la disciplina di brigata e le regole fondamentali per l'organizzazione del lavoro di gruppo. Passa poi a Treate al “Caffè Groppi”.

Questa esperienza segna una svolta nella sua vita da cuoco inducendolo a tentare nuove esperienze per potersi migliorare. Dopo una breve esperienza come chef all'Hotel La Bussola di Novara ritorna al “Caffè Groppi” con lo chef Fabio Barbaglini, dove riescono a conquistare la prima stella Michelin.

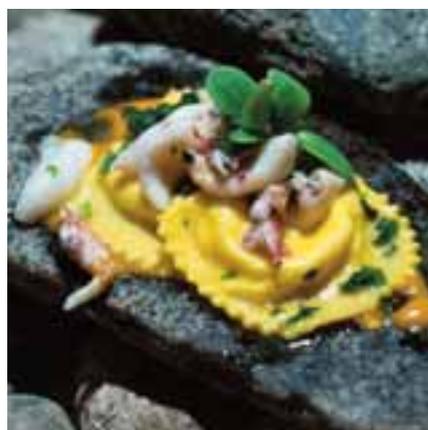
Dopo alcune esperienze formative in Spagna torna in Italia, arriva a “Villa Crespi” di Orta San Giulio dove la sua fantasia può prendere forma, grazie anche all'appoggio di Antonino Cannavacciuolo, che lo definisce “un purosangue nato per cucinare”. Vi rimane per 8 anni come sous-chef.

Da marzo 2012 Fabrizio è chef presso la neonata “**Locanda di Orta**” luogo incantevole con vista lago, dove da vero “artigiano-gourmet”, può esprimere liberamente e inventare nuovi abbinamenti: una cucina creativa d'autore ottenendo importanti riconoscimenti come la Stella Michelin nel 2015.

Oggi è anche chef consulente presso il Ristorante Carignano e il Bistrot Carlo e Camilla del Grand Hotel Sitea a Torino.

Massimiliano Celeste

Ristorante Il Portale



Nato a Verbania, diplomato presso l'istituto tecnico alberghiero di Ceres come tecnico della ristorazione, **Massimiliano Celeste** ha svolto le mansioni di cuoco presso vari ristoranti della riviera adriatica per cercare di immagazzinare il più possibile l'arte della cucina.

Giovanissimo, parte per la Germania dove ha svolto la sua professione in diversi alberghi, avendo la possibilità di acquisire nuove tecniche di preparazione di cibi e soprattutto di vedere nuove ricette e piatti, a lui sconosciuti.

Stanco della fredda Germania, Celeste parte per nuovi orizzonti toccando l'oriente dove ha avuto la fortuna di confrontarsi con numerosi chef di cucina di diverse etnie. Dal 2000 è tornato a Verbania gestendo prima il ristorante di un albergo 4 stelle a Pallanza, successivamente rilevando la gestione di un ristorante sempre sul lago per poi intraprendere il suo percorso da titolare de "**Il Portale**" tutto suo per poter dare vita alla sua grande creatività e passione.

Nel 2014 la prima Stella Michelin.

Amante delle Langhe, nel 2016 lo Chef decide di intraprendere una breve ma intensa partecipazione al rilancio dell'Osteria Arborina di La Morra; anno proficuo il 2016 che lo porta inoltre ad iniziare una collaborazione con un importante imprenditore nell'ambito della ristorazione in Repubblica Ceca.

Via Sassello, 3 - 28922 Pallanza (VB)
Tel. +39 0323 505486

www.ristoranteilportale.it - info@ristoranteilportale.it

Vincenzo Manicone

Chef di Cannavacciuolo Cafè & Bistrot - Novara



Il percorso di formazione e la grande esperienza acquisita da questo giovane chef sono davvero eccezionali.

Dopo l'esordio nella cucina di Carlo Cracco, **Vincenzo Manicone** prosegue la sua carriera collezionando esperienze in altri ristoranti stellati.

Successivamente decide di concentrarsi anche sulla cucina legata al territorio, individuando nel grande Bertinotti del Ristorante "Pinocchio" lo chef più adatto per approfondire la sua conoscenza al riguardo.

Tra Borgomanero e Orta San Giulio la distanza è poca, così approda a "Villa Crespi", nel ristorante dello chef Antonino Cannavacciuolo che per lui è un vero e proprio modello e di cui ha scelto di sposare a pieno la filosofia culinaria.

La passione e il talento di Vincenzo non sono indifferenti allo chef campano che, dopo 4 anni di collaborazione, nel 2015 lo premia mettendolo alla guida del suo nuovo Bistrot di Novara.

Piazza Martiri della Libertà, 1 - 28100 Novara
Tel. +39 0321 612 109

www.cannavacciulobistrot.it - norava@cannavacciulobistrot.it



Alfredo Marzi

Ambasciatore della Cucina Italiana sugli Oceani

Premio speciale alla carriera



Alfredo Marzi, in un'intervista, lo hanno definito il 'Grande Ammiraglio' della cucina italiana: non c'è definizione migliore per Alfredo Marzi, per 45 anni al 'timone' (prima come Corporate Chef, poi come Director of menu planning) delle cucine di bordo delle 23 navi della compagnia Princess Cruise di Los Angeles. Un compito non facile, quello di curare i menu che, in alcuni casi, debbono coprire i 119 giorni di navigazione per le navi che compiono il giro del mondo, coordinando il lavoro di 36 mila dipendenti nelle sole cucine (di 80 diverse nazionalità): un autentico ambasciatore della cucina italiana sugli oceani di tutto il mondo, dopo una carriera iniziata 'a terra', negli Anni Sessanta, dopo aver frequentato la Scuola Alberghiera di Parigi, presso le cucine più prestigiose d'Italia e d'Europa, da Venezia, a Montecarlo, a Courmayeur.



Dall'Artico all'Antartico, sulle navi della Princess si mangia bene: internazionale con un tocco di italianità e di territorio: personaggio internazionale, ma dalla grande umanità, Marzi nasce sul lago d'Orta, ad Armeno, da sempre terra di cuochi che, dalle riviere del Cusio, si muovono alla conquista del mondo. La sua



carriera di 'Ammiraglio di cucina' prende il via nel 1969, con il primo imbarco: un viaggio intorno al mondo che non è ancora finito, anche se l'Ammiraglio, almeno una volta l'anno, torna a casa sua, tra le montagne che separano i laghi d'Orta e Maggiore.

Nella sua vita, Marzi ha cucinato per re, regine (tra cui Elisabetta d'Inghilterra), principi e principesse (ha dedicato una ricetta a Lady Diana), quattro presidenti della Repubblica Italiana (da Scalfaro arriverà per lui la nomina a Commendatore) e per due inquilini autorevoli

della White House: George Bush senior, Barack Obama.

Cuoco di re e presidenti, controllore esigente di ogni piatto che esce dalle cucine della Princess Cruise per soddisfare il palato di 6 milioni di viaggiatori ogni anno... eppure uomo di grande umiltà e cuore: perché, come lui stesso afferma, "non si finisce mai di imparare, anche da un addetto alle cucine indiano, russo o filippino. Mentre, allo stesso tempo, si può essere ambasciatori della cucina italiana anche dalla trincea di una trattoria, mettendoci cervello e cuore".





Le Stelle Novaresi
Hotel Ramada
5 dicembre 2005
Oleggio (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
3 dicembre 2007
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
27 ottobre 2008
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
30 novembre 2009
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
29 novembre 2010
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
31 ottobre 2011
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
22 ottobre 2012
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
21 ottobre 2013
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
20 ottobre 2014
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
26 ottobre 2015
Pettenasco (NO)



Stelle sul Lago d'Orta
Hotel L'Approdo
24 ottobre 2016
Pettenasco (NO)



- 1900: Esce la prima Guida Michelin Francia; al servizio degli autisti viene loro offerta gratuitamente

- 1926: Nasce la stella di buona tavola. Nel 1931, appaiono le 2 e le 3 stelle

- 1956: Prima edizione della Guida Michelin Italia; andava solo dalle Alpi a Siena

- 1957: La selezione della Guida Michelin Italia viene estesa all'intera Penisola

- 1959: La Guida Michelin Italia si arricchisce delle stelle di buona tavola. I locali stellati sono 81 (tutti con una stella)

- 1986: Entra il primo ristorante a tre stelle nella Guida Italiana

- 2005: I cinque impegni della Guida sono chiaramente espressi nelle pagine introduttive di ognuna delle 15 edizioni; visita anonima degli esercizi, indipendenza degli ispettori nella loro selezione, selezione dei migliori esercizi per ogni categoria di comfort e prezzo, aggiornamento annuale dell'informazione, omogeneità della selezione tra i paesi

- 2006: La Guida Michelin Italia compie 50 anni!

- 2007: Per la prima volta, sono pubblicati, nelle pagine d'introduzione i 5 criteri d'attribuzione delle stelle: scelta dei prodotti, creatività, controllo delle cotture e dei sapori, rapporto qualità/prezzo e regolarità

- 2008: Un solo Paese nel 1900, distribuita oggi in 23 nazioni

- 2017: Nell'edizione 2017 della Guida Michelin Italia sono 5 i nuovi ristoranti a 2 stelle e 38 le New entry ad 1 stella.

L'Italia si conferma così la seconda Nazione con più stelle.

Nella 62ª edizione:
8 i ristoranti a 3 stelle
41 con 2 stelle
294 i ristoranti con 1 stella.

Nel totale sono 343 i ristoranti stellati in Italia.

PRENOTAZIONI ALLA SERATA

Si possono essere effettuate ai numeri telefonici:
0323 89345 - 335.6433325 - 333.8959077
e-mail: lestellesullagdorta2014@gmail.com

Il costo del Gala è di 220,00 Euro a persona.

Con la prenotazione
è richiesto il numero di Carta di Credito o deposito.
È possibile pagare anticipatamente tramite
bonifico bancario a:
IT 73 W 05608 45570 0000000 20326

Aperitivo dalle ore 19.00 - Cena ore 20.30

Intrattenimento canoro durante l'aperitivo
con il sassofonista "Luigi Di Nino"

IL COMITATO ORGANIZZATORE:

Oreste Primatesta: presidente
Roberto Restelli: vice presidente
Stefano Beltramini
Matteo Pastrello
Marianna Morandi
Alex Chichi

COMPONENTI DELL'ASSEMBLEA:

Alberto Gozzi
Piera Giromini
Andrea Mezzanoglio
Francesca Blench
Alfredo Godi
Jacopo Fontaneto
Roberta Angelino

*La conferenza stampa di presentazione dell'evento
LE STELLE SUL LAGO D'ORTA 2017
si terrà martedì 3 ottobre
sul battello della Navigazione Lago d'Orta
con partenza alle ore 16.00
dal porticciolo dell'Hotel L'Approdo - Pettanasco*

**GUSTO,
PASSIONE ED ESPERIENZA.**

Lollo Caffè rappresenta uno dei fiori all'occhiello della tradizione napoletana dell'espresso in Italia e nel mondo, in costante espansione ma sempre legato all'originaria professionalità e passione.

Nasce a Scisciano, vicino a Napoli nel 1990 e lo sviluppo è stato imminente e propulsivo - ha trasformato l'azienda in un sistema produttivo tra i più importanti, integrati della Campania.

Le migliori qualità di arabica e robusta sono il punto di partenza per l'elaborazione del blend attraverso lo studio approfondito delle proporzioni delle singole varietà di caffè. Tecniche di produzione all'avanguardia, coniugate con la classica tostatura artigianale, esaltano gli aromi del caffè proteggendone la fragranza.

Gli innovativi sistemi di confezionamento in cialda e capsula monodose, infine, custodiscono inalterati il gusto e l'aroma del caffè Lollo.

Lo stesso fondatore, dal quale prende il nome il marchio principale Lollo Caffè, ha impresso in ogni step produttivo il cosiddetto "metodo Lollo" fatto di sacrificio, cura e ricerca costante della perfezione; caratterizzato dal giusto connubio tra i più antichi metodi di lavorazione e dalle più innovative tecniche di produzione del caffè.

Il gusto e la qualità sono i pilastri intorno ai quali ruotano la ricerca e l'innovazione: "Ricerchiamo la sintesi perfetta tra l'aroma ed il piacere della tradizione e l'eccellenza del progresso tecnologico in termini di produzione e sviluppo".

**S. PELLEGRINO E ACQUA PANNA:
BINOMIO VINCENTE.**

S. Pellegrino e Acqua Panna sono i marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A.

Distribuiti in oltre 130 Paesi attraverso filiali e distributori presenti nei cinque continenti, questi prodotti - grazie alle loro origini - rappresentano l'eccellenza della qualità e sono diventati perfetti interpreti dello stile italiano nel mondo come sintesi di piacere, salute e benessere. L'acqua S. Pellegrino, da sempre, è l'acqua minerale italiana più esportata e consumata all'estero.

Sanpellegrino S.p.A., fondata nel 1899, fa parte del gruppo Nestlé Waters ed è oggi la più grande realtà nel campo del beverage in Italia, con acque minerali, aperitivi analcolici, bibite e tè freddi.

In qualità di principale produttore italiano di acqua minerale, è da sempre impegnata per la valorizzazione di questo bene primario per il Pianeta e lavora con responsabilità e passione per garantire a questa risorsa un futuro di qualità.



Sarà possibile pernottare presso
il rinnovato Hotel L'Approdo
prenotando camere superior
a prezzi speciali per gli ospiti.

suite 180,00
doppia da 100,00-150,00
doppia uso singola 90,00

Il pagamento andrà effettuato direttamente
presso la Direzione dell'Hotel.



In collaborazione con:



Credits:

Foto Cannavacciuolo Cafè & Bistrò: Andrea Torelli e FTfoto
Foto notturno Orta: Christian Bertaccini

Progetto grafico e realizzazione:



HOTEL RISTORANTE L'APPRODO

C.so Roma, 80 - Pettenasco (NO)
Tel. +39 0323.89345 - Fax +39 0323.89338
info@approdohotelorta.it
www.approdohotelorta.com

