




PIZZERIA DEL MERCATO
Rustica e vivace, questa pizzeria nel cuore di Casalbertone deve il nome al mercato rionale che si tiene proprio a due passi dalla sua porta. Si gustano fritti (filetti di baccalà, fiori di zucca, suppli, crocchette e olive ascolane), bruschette fragranti e ben condite e – soprattutto – pizze basse alla romana, dalla margherita, alla boscaiola, fino

Via San Vincenzo 14,
06.6780013
Sempre aperto

lo sfizio


ZALLA
Mini boutique dell'autentico tortellino bolognese. È Zalla al Nomentano. L'idea è di Daniele Capozzi, emiliano doc, che li fa arrivare direttamente da Bologna. Oltre ai tortellini, anche tortelloni, lasagne, ragù e rosette. Via I. Giorgi 47, 06.64810115. Chiuso: mai


ZEST
Il 2 ottobre in questo spazio dei proprietari della pasticceria Dolce, si tiene una lezione sui segreti dei risotti, mentre il 3 e il 4 arriva il corso sui wedding cake 1° livello e il 5 sul menu di pesce. Il costo di ogni lezione è di 65 euro dalle 19 alle 22. Via Savoia, 40. 06 88652204.



Trova Roma

27/09/12

ZALLA

Mini boutique dell'autentico tortellino bolognese. È Zalla appena aperto nel quartiere Nomentano. Il nome è preso in prestito dal dialetto emiliano e sta per "gialla", il classico colore della pasta sfoglia a base di uova. L'idea, nata dalla passione di Daniele Capozzi, emiliano doc, è quella di trasferire nella capitale il sapore autentico di sua maestà il "turtelèin", unico per la tipicità degli ingredienti e la sapiente lavorazione artigianale che lo rendono famoso in tutto il mondo. I tortellini di Zalla arrivano direttamente da Bologna, preparati con maestria dalle mani delle sfogline del laboratorio di "Come Una Volta", la cui titolare Raffaella Leonetti ha ereditato le antiche ricette strettamente artigianali. Oltre all'ombelico di Venere, nel punto vendita si potranno trovare tortelloni, lasagne, passatelli, zuppa imperiale, ragù bolognese, rosette, tagliatelle e torte di riso. Di più. Da Bologna a Roma arrivano il brodo "Ferioli", grissini e streghe del forno Bonazzi e i prodotti della ditta Corsini. Sabato 29, inaugurazione.

● *Via Ignazio Giorgi 47, tel. 06.64810115. Sempre aperto*

Viola Giannoli



info@zalla.it - www.zalla.it

Leggo

15/03/13

Zalla

Lasagne, passatelli, tagliatelle e, protagonista, il tortellino di tradizione emiliana.

Anche brodi e ragù per condire.

**Via I. Giorgi 47,
0664810115**

Costo

da 5 euro

sempre aperto



info@zalla.it - www.zalla.it

www.giroma.it

25/03/13

Il "turtelén" approda nella Capitale



Vuoi mangiare un *turtelén* doc nella Capitale? Ora è possibile con la prima **mini boutique romana del vero tortellino bolognese** rigorosamente fatto a mano. Da qualche mese, infatti, è stata inaugurata "**Zalla**", che in dialetto emiliano sta per "gialla", ossia il classico colore della pasta sfoglia a base di uova. "**Zalla**" - nata dalla passione del bolognese **Daniele Capozzi** - si trova in Via Ignazio Giorgi, 47, non a caso a un passo da Piazza Bologna.

"Un progetto - spiega l'imprenditore bolognese - che ho voluto intraprendere con grande entusiasmo e che conto di sviluppare ulteriormente in futuro cercando di coniugare tradizione, tecnologia e nuove tendenze culinarie".

I tortellini di Zalla arrivano, dunque, direttamente da Bologna. E in questa location nel quartiere nomentano, oltre all'*Ombelico di Venere*, sarà possibile trovare anche i classici *passatelli*, le *tagliatelle*, la *zuppa imperiale*, le *lasagne tradizionali* e il *ragù*. Ma anche dolci tipici e altre specialità di Bologna e dintorni.



info@zalla.it - www.zalla.it

Il Tempo

08/05/13

→ In via Giorgi

Sbarca in città la prima mini boutique del tortellino bolognese



A mano
Il tortellino
arriva da
Bologna

■ È sbarcata nella Capitale, la prima mini boutique romana del vero tortellino artigianale bolognese, rigorosamente fatto a mano. È in via Ignazio Giorgi, 47, non a caso a un passo da piazza Bologna e si chiama Zalla che in dialetto emiliano sta per «gialla», il classico colore della pasta sfoglia a base di uova. L'idea nasce dalla passione del bolognese Daniele Capozzi che vuole trasferire nella capitale la cultura e il sapore autentico di sua Maestà il turtelén, unico per la tipicità degli ingredienti e la sapiente lavorazione artigianale che lo rendono famoso in tutto il mondo. «Un progetto che ho voluto

intraprendere con grande entusiasmo e che conto di sviluppare ulteriormente in futuro cercando di coniugare tradizione, tecnologia e nuove tendenze culinarie», questo il commento dell'imprenditore bolognese, passato dal mondo dei media a quello della gastronomia. I tortellini di Zalla arrivano direttamente da Bologna, preparati con maestria dalle mani sapienti di vere sfogline emiliane. Sul sito www.zalla.it, poi, c'è il «Manifesto del tortellino»: un prontuario per gli appassionati di questa specialità emiliana con poche e semplici regole per ottenere il meglio dal tortellino.

info@zalla.it - www.zalla.it

Ristoranti
di Roma e del
Lazio 2013-2014

02/06/13

ZALLA

NOVITA

NOMENTANO

VIA IGNAZIO GIORGI 47

www.zalla.it

☎ 06 64810115

Chiuso: domenica

Mini boutique dell'autentico tortellino bolognese. Il nome è preso in prestito dal dialetto emiliano e sta per "gialla", il classico colore della pasta sfoglia a base di uova. L'idea, nata dalla passione di Daniele Capozzi, emiliano doc, è quella di trasferire nella capitale il sapore autentico di sua maestà il "turtelèin", unico per la tipicità degli ingredienti e la sapiente lavorazione artigianale che lo rendono famoso in tutto il mondo. I tortellini di Zalla arrivano direttamente da Bologna, preparati con maestria dalle mani delle sfogline del laboratorio di "Come Una Volta", la cui titolare Raffaella Leonetti ha ereditato le antiche ricette strettamente artigianali. Oltre all'ombelico di venere, nel punto vendita si potranno trovare tortelloni, lasagne, passatelli, zuppa imperiale, ragù bolognese, rosette, tagliatelle e torte di riso.



info@zalla.it - www.zalla.it

Sette

28/06/13

Piaceri&Saperi **Botteghe** / di Marisa Fumagalli

ilbionelpiatto.cattiere.it - www.fumagalliroma.it



I tortellini alla conquista di Roma

In brodo o asciutti, con sfoglia tirata a mano. E altre specialità bolognesi come lasagne, tagliatelle, zuppa, pinza e torta di riso



ZALLA
Roma
Via Ignazio Giorgi 47
collalt

Anche ai romani, fan della carbonara e dei bucatini alla matriciana, talvolta prende la voglia di tortellini. In brodo o asciutti. Autentici. Ma dove trovare nella Capitale la tipica pasta ripiena, fatta a regola d'arte? Il buon indirizzo è Zalla (già, nella lingua del bolognese), il negozio aperto da qualche mese al quartiere Nomentano. Creata da Daniele Capozzi, questa bottega alimentare, dove si respira l'aria delle Due Torri e domina il colore della sfoglia tirata a mano, propone ai clienti i tortellini e altre ghiotte specialità di Bologna. Preparate direttamente in un

laboratorio artigianale del capoluogo emiliano e inviate, fresche, al bancone di Capozzi. Per chi si sente più forte in cucina, è consigliato l'acquisto della sfoglia grossa, simile a pergamena, per trame forme di pasta a piacere. «Ho messo in cantiere il progetto Bologna/Roma con entusiasmo», spiega il culture del tortellin, «e vorrei svilupparlo, tenendo assieme tradizione, tecnologia e nuove tendenze gastronomiche». Insomma, c'è da aspettarsi Zalla due, tre... Di più? Capozzi ha lanciato il Manifesto del tortellino, un prontuario con semplici regole per ottenere il meglio da questa specialità bolognese (zalla.it). Capozzi chiede anche ai gourmet di tutta Italia di inviare le loro ricette; poi le socializza in rete.

Made in Emilia. Non solo tortellini, si diceva. Oltre alla pasta ripiena classica, chiamata l'ombelico di Venere, da Zalla si vendono i passatelli, le tagliatelle, la zuppa imperiale, le lasagne tradizionali e il ragù. E varie sfiziose made in Emilia, salate e dolci: la Pinza (pasta frolla ripiena di mostarda, mele cotogne, pinoli e uvetta), la torta di riso, le marmellate Cavazza, tra cui si segnala quella di visciole, e la Torta Porretta. Infine, prodotti da forno Bonazzi.

info@zalla.it - www.zalla.it

CIBO

«Zalla», tortellini doc per i romani Ecco il negozio made in Bo nella capitale

Lo ha aperto l'ex pubblicitario Daniele Capozzi

Enogastronomia ★ 0

ALTRI 4 ARGOMENTI



Il negozio «Zalla» a Roma

BOLOGNA - Tutte le strade portano (i tortellini) a Roma. Ingredienti indispensabili del progetto: pasta fresca fatta a mano, tradizione e una bella dose di coraggio per esplorare un mercato «vecchio» sotto le Due Torri, ma nuovissimo nella Capitale. Ed ecco «Zalla», il

negozio che vende tortellini rigorosamente fatti a Bologna in un buchetto di via della Crocetta che si chiama «Come una volta» e portati con camion frigo in via Ignazio Giorgi a Roma.

Ad aspettarli c'è Daniele Capozzi, 53 anni, ex pubblicitario bolognese che 4 anni fa ha deciso di lasciare il suo lavoro e cambiare vita, vendendo la pasta gialla, «zalla» in dialetto, ai romani. «Ho fatto pubblicità per 20 anni — spiega Capozzi — e poi ho deciso di cambiare vita». La conoscenza del marketing è stata indispensabile, perché Capozzi ha studiato il mercato e ha scoperto che a Roma non c'era un negozio che vendesse pasta fresca bolognese. «Ho contattato Raffaella Leonetti, che aveva lavorato con me nello studio pubblicitario — racconta — e che prima di me aveva cambiato vita, acquistando uno storico laboratorio di pasta fresca, le ho chiesto se poteva fare tortellini e sfoglia da portare a Roma e da lì è partita l'avventura».

Capozzi sta personalmente dietro il bancone di «Zalla», è lui a vendere i tortellini e a spiegare ai romani che non vanno cotti in acqua ma in brodo. Il brodo, il ragù, le conserve per le raviole: da «Zalla» c'è tutto l'occorrente per fare una vera cena bolognese. «Penso che la forza del progetto — spiega — sia avere un bolognese che vende i suoi prodotti e spiega come cucinarli; dovessi aprire altri punti vendita a Roma o a Milano prenderei personale bolognese». Ancora un sogno, per ora. L'imprenditore adesso pensa a consolidare la bottega romana, poi si vedrà. Intanto a Bologna Raffaella Leonetti, 52 anni, continua a tirare la sfoglia in via della Crocetta. «Sono qui da 15 anni — spiega —, ho imparato tutto dal gestore precedente che per due anni, prima di cedermi l'attività, mi ha insegnato tutti i trucchi del mestiere. Andavo da lui ogni mattina prima di andare in ufficio e adesso, dopo 15 anni, rifornisco i ristoranti e Zalla a Roma».

02 novembre 2013

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Daniela Corneo

 100%
DIVERTITO

21 0

DA GUARDARE

Ascolta | Stampa | Email

NOTIZIE CORRELATE

- 1 I tortellini alla conquista di Roma (28/06/2013)

Pirelli di Bologna

OGGI | settimana | mese

1 Ecco il Capodanno rock in piazza Peter Hook

2 Il venerdì nero di trasporti e sanità Tutti gli orari degli scioperi

3 «Così abbiamo risanato la Virtus Serve coraggio anche alla città»

4 Regione 2015, aperti i giochi E Delrio è senza rivali

5 Coppia fa un mutuo per adottare un bambino

6 Gli studenti bloccano via Murri



info@zalla.it - www.zalla.it

Vie del gusto
Dicembre/Gennaio 2015
(Pag. 1)



info@zalla.it - www.zalla.it



di Giancarlo Roseri

Per la delizia del palato di quanti approdano a Bologna il tortellino è ancora in splendida forma e ammicca nei menu dei ristoranti e nei tanti negozi di pasta fresca fatta a mano che si trovano nel capoluogo emiliano. Vediamo di scoprirne i segreti e dove si può ancora gustare un piatto fumante e corroborante.

Bologna non è solo la patria dei tortellini magnificati da ogni buongustaio ma anche della celebre mortadella, del ragu alla bolognese, delle tagliatelle, delle lasagne e di tante altre specialità. Non va neppure dimenticata che una parte del territorio bolognese (quella alla sinistra del fiume Reno) produce anche il famoso parmigiano-reggiano perché rientra nella zona tipica protetta dal Consorzio di tutela. Bologna e la vicina Modena sono le uniche città (con loro territori) dove questa gustosa pasta farcita in brodo, il tortellino appunto, ha il diritto di chiamarsi con questo nome tradizionale. Nelle altre città dell'Emilia-Romagna si mangia il cappelletto che, oltre ad avere un ripieno diverso (in Romagna addirittura a base di far-

maggio), ha una forma differente che, però, normalmente non viene notata se non dai più esperti. Nel tortellino, infatti, lo sfuffo superiore dell'involtino di pasta che contiene il ripieno, è ripiegato mentre il cappelletto lo mantiene appiattito. Parma come sempre fa scesa per conto proprio e propone gli anellini, piachetta di pasta farcita che hanno la forma di un piccolo anello ripieno di sugo di stracotto e altri ingredienti.

Anche se, col cambiamento dei gusti, degli stili di vita e dei dettami dietetici, i piatti tradizionali sono oggi sottoposti a una lenta usura o a un completo togliamento, il tortellino di Bologna continua a mantenere un'accettabile fedeltà alle sue lontane radici, fin da quando nel Medio Evo fece la sua

comparsa in tavola, racchiudendo un semplice ripieno di lardo di maiale, formaggio parmigiano-reggiano, uova ed erbe aromatiche (eruba). Insomma in provincia di Bologna e di Modena si possono ancora gustare ottimi tortellini artigianali, sia nei ristoranti che presso vari famosi, salumieri e negozi di sfogline. Per non parlare delle famiglie dove si preparano delle autentiche squisitezze sulla base di ricette tramandate di generazione in generazione.

Le scuole di pensiero sul tortellino sono diverse e riguardano sia la sua forma (meglio piccola o grande?) sia la preparazione del ripieno, che può essere macinato a crudo oppure dopo avere dato una leggera rosolatura alla larda. Ad ogni modo tutte le soluzioni vanno bene, è solo questione di preferenze e di abitudini. Ma purché si usino ingredienti di prima qualità e soprattutto un parmigiano-reggiano di giusta stagionatura (né troppo giovane né troppo vecchio, di capore pieno, ma non piccante).

Per quanto riguarda il brodo sono tutti

Vie del gusto
Dicembre/Gennaio 2015
(Pag. 3)



Daniele Capozzi
Ph. Fuddenuain s.r.l.

la sua irresistibile fragranza bisogna mangiarlo a Bologna. Ma c'è una piacevole sorpresa, almeno per chi abita a Roma. Da due anni nella capitale un bolognese autentico, Daniele Capozzi, nella sua bottega di pasta fresca, in via Ignazio Giorgi 47, elargisce a chi ama i sapori più intriganti i suoi magnifici tortellini DOC che fa arrivare a getto continuo dal suo laboratorio artigiano di fiducia sotto le Due Torri dove opera uno stuolo di collaudate sfogliane. Tortellini che hanno conquistato il palato dei romani, tra cui alcuni nomi famosi del mondo dello spettacolo, del giornalismo e delle istituzioni. Ma soprattutto tortellini che non hanno nulla da invidiare a quelli che si mangiano nel capoluogo emiliano. Assieme ai tortellini da asporto Daniele dà le istruzioni per la cottura che deve sempre essere in brodo di carne, di gallina o di cappone (o al limite con quello preparato dagli ottimi dadi per brodo bolognesi di Ferioli). Nella sua bottega non mancano altre specialità tipiche bolognesi come le tagliatelle, i passatelli, le lasagne, tutte prodotte fresche nella città felsinea. E per chiudere anche raviole e pinze casalinghe alla maniera emiliana, farcite con marmellata di visciole di Vignola con un retrogusto asprigno fatto apposta per chi non ama il gusto dolce troppo stucchevole. Info: www.zalla.it

d'accordo: ci vuole quello di cappone o, al limite, di gallina vecchia semmai con l'aggiunta di qualche buon pezzo di carne di manzo. Sì, perché i tortellini in brodo sono il modo più gustoso e tradizionale di gustare questo piatto simbolo di Bologna e del Natale.

Anche se è vero che in genere i giovani e non solo oggi preferiscono mangiarli al burro o con la panna. Ma è una trasgressione che si può concedere tranquillamente a tutti specie d'estate. Completamente da "mettere all'indice" sono invece i tortellini al ragù perché, il loro ripieno entra in conflitto col ragù del condimento e rischia di rimanere schiacciato. Così pure sono

risibili quelli che li propongono cotti nel brodo di fagioli (i cosiddetti "ricchi e poveri") o addirittura con le fragole. Si tratta soltanto di mode passeggerie destinate a non lasciare traccia. Per fortuna.

Ma chi ha inventato i tortellini? È una disputa sterile che non ha ragion d'essere. Il tortellino è nato in Emilia dove c'è sempre stata abbondante disponibilità di carne bovina (per il brodo) come pure di maiale e di ottimo parmigiano-reggiano per il ripieno. Poi ogni città ha interpretato il ripieno a modo proprio, dando luogo a diverse varianti.

Per gustare il vero tortellino in tutta



info@zalla.it - www.zalla.it

Trovaroma

17/02/15



A Roma, un angolo di Emilia Romagna.

Ingredienti tipici, materie prime di altissima qualità e lavorazione artigianale sono alla base di tutti i nostri prodotti.

Tortellini, tagliatelle, passatelli, lasagne e tante altre **specialità regionali**, freschi ogni settimana direttamente da Bologna e preparati con maestria dalle mani sapienti di **vere sfogline emiliane.**

Per prenotare i nostri prodotti o ricevere ulteriori informazioni scrivici su info@zalla.it

Zalla

Pasta fresca fatta a mano, da Bologna.

Zalla

info@zalla.it - www.zalla.it

Dblog - Passion Food di Francesca R. Barberini

26/02/15

pod-d blogautore.repubblica.it/2015/02/26/pasta-zalla-la-buona-pasta-fatta-a-bologna-a-roma/

TUTORIAL CUCINA - photo blog... LIVE MUSIC STREAMING Cofra CRAFT CURE ALTERNATIVE Pajamenti Luca M.A.T.R.I.N.O.N.I BANCA Download Torrent... BAMBINI di ROMA Anzita Villa Parisi

repubblica

SAUTE SENO RICETTE la Repubblica END

Dblog

la Repubblica


HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMOR/SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CUCINA | VIDEO

PASSION FOOD

DI FRANCESCA ROMANA BARBERINI

26 FEBBRAIO 2015

Pasta Zalla: la buona pasta fatta a Bologna, a Roma!



Ho conosciuto Daniele Caposi durante *App.ette - Enogastronomia e Multimedialità*, il neovideo ideato da Stefano Bonilli ed organizzato a Settembre presso la BBE di Bologna, per fare il punto sull'editoria enogastronomica.

Abbiamo subito trovato subito molti punti in comune: la passione per i territori ed i grandi prodotti che se derivano, una certa qualità della vita legata al buon cibo, ma non solo. Siamo rimasti in contatto e finalmente, un paio di settimane fa sono finalmente riuscite ad andare a trovare a Pasta Zalla, il suo "regno", streocubo di polone bolognesi! Nella sua "mini boutique" si possono acquistare i tortellini, ma anche i tradizionali formati di pasta fresca all'uovo come le tagliatelle tagliate al momento, i passanelli, la saggia imperiale e le lasagne tradizionali; ma anche speciali formati di pasta tra cui la grammigna e i rigatoni al torchio, ma anche condimenti e sughi pronti come il ragù alla bolognese. Infine i dolci artigianali tra cui la torta di riso di Bologna e la *Pizza*, una pasta frolla ripiena di mostarda di mele cotogne, pinoli uvetta, oltre alle Vaccinette, i ravioli dolci ripieni di marmellata di ciliegie, che a casa mia sono finiti in un istante!

Tutti prodotti di altissima qualità, selezionati da Daniele nel territorio bolognese, che arrivano a Roma ogni settimana, mantenendo inalterate tutte le proprie qualità organolettiche e che ben raccontano la ricchezza di un territorio storicamente vocato alla buona tavola.

Tutte queste bontà sono omdate dalla competenza, dal sorriso e dall'entusiasmo di Daniele, che rendono Pasta Zalla un luogo di benessere, davvero da non perdere: Provare per credere!

Manifesto della Tortellina artigianale bolognese

Ingredienti:
 - farina di grano tenero tipo "00", senza glutine;
 - uovo intero;
 - Parmigiano Reggiano;
 - mantecato;
 - sale;
 - acqua bollente.

Per la preparazione classica il mantecato va fatto nel brodo bollente. **Importante:** **questo mantecato non deve essere troppo grasso, deve essere cremoso e non deve contenere spezie, perché si altera con il tempo e con il congelamento.** Se congelati, basta cuocerli per 3 minuti e scolarli rigiando per altre 2 o 3.

Una volta congelati **hanno vita breve**, possono essere conservati **solo nel freezer**, senza passare per il frigo o congelarli a secco.

In qualsiasi modo vogliamo ringraziare il territorio bolognese, **questo manifesto non ha fini di lucro** e si è fatto solo a disposizione di chi vuole far parte del gusto del rispetto.

Contemporaneamente a questo si vuole, con il nostro piccolo atto di generoso impegno, stimolare le loro qualità e il rispetto per **questo spazio** **pieno di vita e di preparazione** **che avviene**. In questi 10 minuti abbiamo il piacere di una volta a settimana per poi consumarli come contorno a più riprese, tagliare e necessario produrre ma per essere trasportati senza che subiscano danni, i tortellini devono essere messi ad asciugare su appositi telai per un tempo variabile che può arrivare ad un massimo di 48 ore.

Il maggior nemico dei tortellini è lo shock termico che inevitabilmente avviene in occasione di incontri con temperature **molto diverse**. **La tortina va fatta e conservata congelata.** Possibile dividerla per quantità di freezer senza alterazioni di gusto e sapore. Il congelamento serve bene solo se, per tradizione, pericoli (tortellini per il pranzo) si fa notare vengono prodotti e acquistati dai chef di ristorante.

Chi sono



Sono una conduttrice ed attrice televisiva, ed una foodwriter. Vivo nella campagna romana, dove sono nata e cresciuta, con Massimiliano e miei figli Tommaso e Giacomo. Ho debuttato alla conduzione nel '94 su RAI 1 con il programma per ragazzi Disney Club; poi sono stata inviata di Serena Varolotto (RAI2), nel 2006 ho condotto Vuola (Rai 2), dove mi sono cimentata ai fornelli in prima persona! Dal 2004 al 2014 sono stata il volto di Gambero Rosso Channel (SKY) primo canale europeo coniato dedicato all'enogastronomia. Nel 2010 ho pubblicato il mio primo libro, dedicato ai bambini e alla cucina, "Il mio papà è uno chef" (G. Tronai Ed.); a giugno 2011 "Questo l'ha fatto io" (ed. Vallardi/Garzanti/Flou), 111 ricette tratte dal mio popolare programma TV e a Novembre 2011 è uscito il ricettario illustrato "A Tavola con Francesca" (Mondadori). Amo cucinare ingredienti di stagione, possibilmente del nostro orto, e girare alla scoperta di mercati, indirizzi segreti e aziende agricole. Adoro i libri, soprattutto quelli di cucina, il mio pianino e tutto ciò che riguarda la tavola!

[@Fbarberini](#)

Cerca nel blog

Cerca

Articoli recenti

Le Arance italiane DOP e IGP

Tato a Firenze

Una felice chiacchiera con Gorgia Di Sabatino, attrice di "Semplificamente buono" (De Agostini Ed)

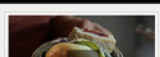
La tavola colorata

La mia frittata di pasta

Insalata con il caciofiore



Picnic con panini Gourmet!



Guarda il video dell'intervista



info@zalla.it - www.zalla.it