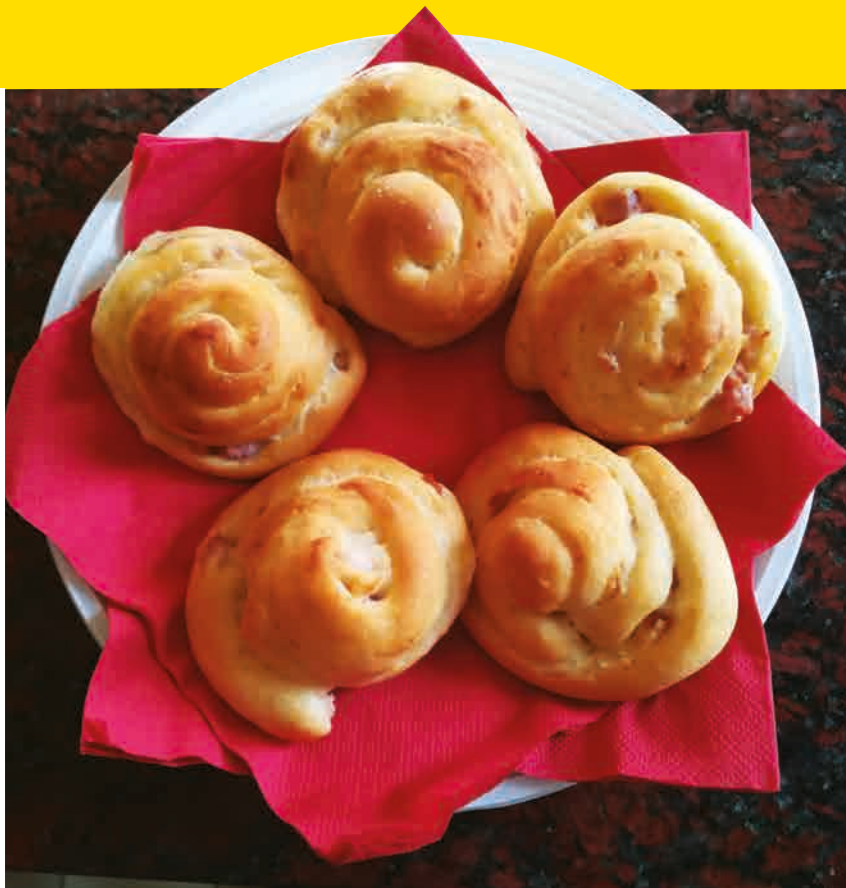


L'altra casa



DIARIO DI UN RICETTARIO NATO IN PANDEMIA... E CONCLUSO AL RIENTRO AL CENTRO

Liberalmente tratto dalla messaggistica scambiata tra operatori, ospiti e familiari del Centro Diurno San Giuseppe durante il lockdown (marzo - giugno 2020).

l'altra casa

il ricettario è stato pensato, curato e realizzato da operatori, ospiti e familiari
del 'San Giuseppe', Centro Diurno per persone con disabilità.



Il progetto 'L'altra casa' nasce e si realizza con l'intento di rendere più bello, accogliente e familiare il nostro Centro Diurno. Uno spazio pensato come "Centro di vita", rispettoso dei tempi, delle modalità di espressione di ciascuno, all'interno del quale l'opportunità di sperimentare la "normalità" del quotidiano diventa realtà. Senza la pandemia, il percorso progettuale ci avrebbe visto scrivere, fisicamente gli uni accanto agli altri, negli spazi di vita del nostro Centro Diurno San Giuseppe, il nostro Ricettario.

Invece l'imponderabile è arrivato stravolgendo la quotidianità, minando le certezze di tutti noi, costringendoci a fare i conti con un nuovo del tutto inaspettato e sconosciuto.

In mezzo a questa tempesta perfetta, il Ricettario ha assunto una prospettiva diversa ed imprevedibile, diventando uno strumento di narrazione a distanza che ha tenuto insieme, sempre connessi e in relazione, operatori, ospiti e famiglie.

Nel periodo in cui il Centro Diurno è rimasto chiuso per Decreto, quello che abbiamo provato a fare è stato trasformare anche il più brutto dei momenti in un'opportunità di responsabilità sociale come è nello stile Nuova Dimensione.

Con il cuore mai distante...

17 MARZO 2020

Giusto il tempo di appenderlo...



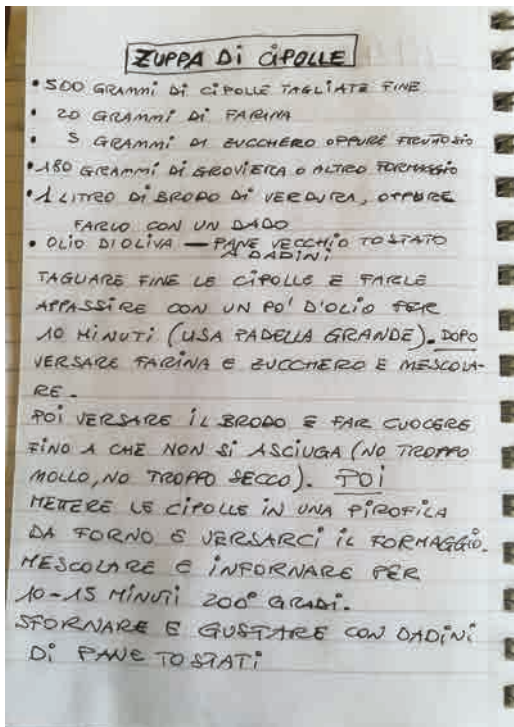
18 MARZO 2020

È una data epocale anche nella storia dei centri socio-riabilitativi educativi: a causa della pandemia da Coronavirus ne viene infatti disposta la chiusura da decreto. È l'inizio del lockdown.

21 MARZO 2020

Terzo giorno di chiusura... si fa strada l'idea: se è vero che il cuore non è mai distante, non lo si proclama ma lo si pratica. E allora caro "maledetto virus" (cit.ospite) i nostri cuori resteranno vicini!

Ci facciamo aiutare da whatsapp provando a stuzzicare l'appetito!



ZUPPA DI CIPOLLE

Ore 9.10 Buongiorno e buona primavera a tutti. Si può pensare di trascorrere un po' il tempo insieme cucinando e impegnando i ragazzi con cose semplici tipo dare la fetta di pane da fare a pezzetti o grattare la groviera a julienne.

Gusto assicurato, sempre che piacciono le cipolle un caro saluto a voi famiglie e ai nostri ragazzi.

Silvia

P.S.: per chi può, fate ricopiare il procedimento sul vostro ricettario, è un modo per tenersi allenati a leggere e scrivere.



26 MARZO 2020

Max e la sua mamma (in prima linea in ogni senso!) ci prendono in parola e allestiscono un grandioso piano da lavoro, con ottimi risultati!!!



27 MARZO 2020

Buongiorno a tutti. Oggi dedichiamo il nostro pensiero all'attività motoria. Per chi ha il giardino e quando il meteo lo consentirà (mantenendo in ogni caso la distanza dai vicini) può essere cosa buona fare due passi e prendere una boccata d'aria. Per chi vive in appartamento possiamo suggerire un esercizio divertente da fare insieme. Prima volta: percorrere l'appartamento a piccoli passi. Seconda volta: fare il percorso a passi lunghi. Terza volta: fare il percorso spalle al muro. Per chi non si può muovere si può stabilire un percorso e farsi guidare vocalmente: vai avanti, gira a destra/sinistra, vai indietro.

Altro gioco motorio da fare insieme è sfidarsi a pallacanestro: prendere un secchio da usare come canestro e una palla. Tre tiri ciascuno a rotazione e poi aumentare la distanza, stabilendo un premio per chi vincerà. Se non si ha la palla a disposizione, (o è troppo grande), prendere dei vecchi calzini e arrotolarli con pellicola. Divertimento assicurato per tutti.

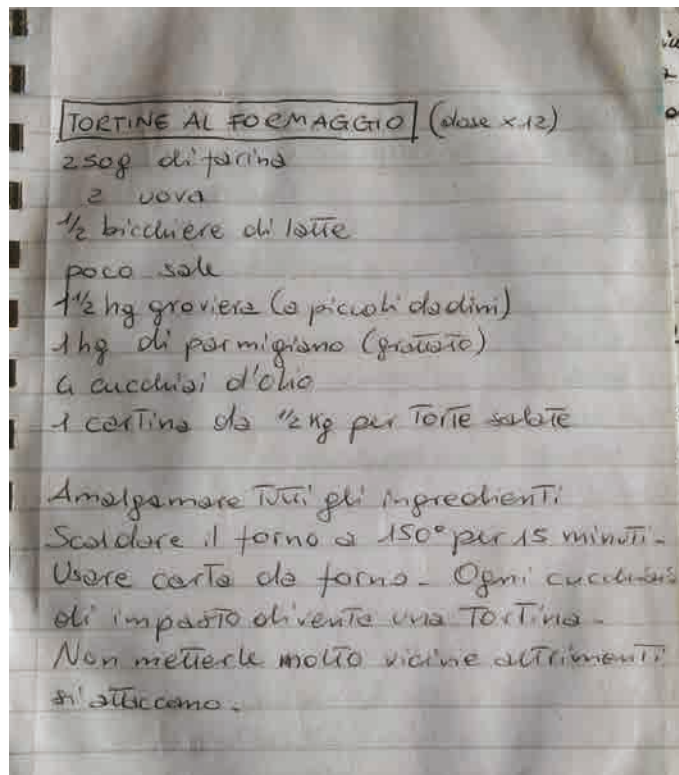
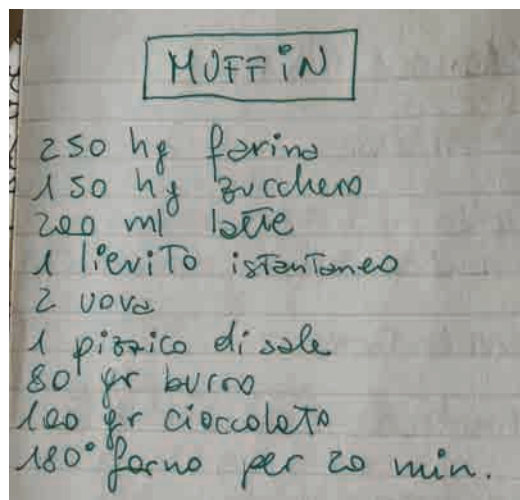


Altro gioco motorio: le piastrelle da costruire insieme. Occorrente: scatolone o in alternativa vecchie scatole per scarpe. Disegnare cerchi con tappi grandi dei barattoli e ritagliare; si possono personalizzare colorandoli o scrivendoci sopra il nome. Stabilire un riferimento (in perugino è il bocchino!!!) e dare vita a un torneo familiare. Giocare insieme aiuta a passare meglio il tempo e distrae da tutto questo caos che ci sta investendo. Come sempre vi abbracciamo a distanza e baci ai nostri ragazzoni.

P.S. Per il fine settimana manderemo due ricette che van per la maggiore al centro diurno: tortine al formaggio e muffin al cioccolato (perciò se dovete uscire a far spesa mettete nel carrello latte, burro, parmigiano e groviera). A domani.

28 MARZO 2020

Buongiorno a tutti. In questo fine settimana ecco due ricette realizzate al Centro Diurno. Sarà una buona attività per trascorrere insieme il tempo impastando e pasticciando!



Entrambe le ricette possono essere messe su una teglia per realizzare torte intere o singole come pirottini per i muffin. Buon divertimento e come sempre baci ai nostri ragazzoni.

P.S. Ricordiamo l'importanza di passare il tempo insieme anche dettando per far trascrivere a mano le ricette sui vostri ricettari o al computer.



E non si è fatta attendere la pronta risposta dal nostro Domenico, Mimmo per gli amici, che ha proposto la sua ricetta del fine settimana!!!

TORTINO DI PATATE

Ingredienti:

patate rosse, uova, parmigiano, sottilette.

Procedimento: tagliare le patate a cubetti e lasciarle per 5 minuti in acqua bollente, poi asciugarle.

In una padella mettere olio, salvia e rosmarino (mi raccomando olio extravergine appena caldo) e versare le patate. Cuocere per 25 minuti.

Nel frattempo preparare la frittata (uova sbattute) e unire formaggio e sottilette. Salare le patate e versare la frittata. Far cuocere e poi, con un piatto, girarla e finire di cuocere.



1 APRILE 2020

(pubblicato sulla pagina Facebook di Nuova Dimensione)

Buongiorno. È questo un tempo in cui si fatica anche a ricordare che giorno è. Oggi cari familiari vi chiediamo collaborazione per portare un saluto speciale da parte di Argeo, Antonio, Grazia, Isabella, Michela, Rita, Silvia, Simone, Susanna e Valentina.

Perciò vi chiediamo di ritagliare un pesciolino di carta e di dare una bella pacca sulle spalle ai vostri cari attaccandoglielo! Non potendo vederci sarete le nostre mani per scherzare con loro. A scherzo finito chiediamo, a chi può, di farlo colorare e di attaccarlo in camera e per chi non può di farlo insieme.

Buon 1 aprile a tutti. Siete sempre nei nostri pensieri.

E la risposta di Mimmo, Fabi e Cristina non si è fatta attendere





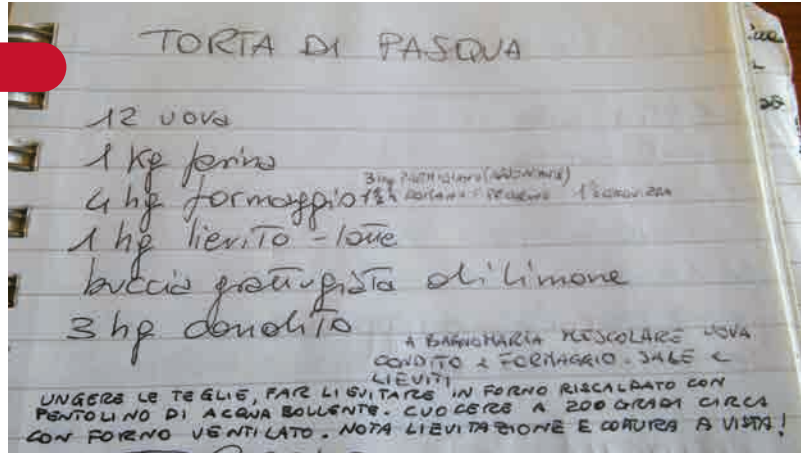
Mentre Serenella ci ricorda
che le nostre mattine
cominciano
dall'accoglienza davanti a
un buon caffè a colazione!



5 APRILE 2020

Non può mancare la ricetta della settimana!!! Sempre nei nostri pensieri.
Baci ai nostri ragazzi e un abbraccio a tutti.

TORTA DI PASQUA



LE VOSTRE TORTE
Max e Fabiana



8 APRILE 2020

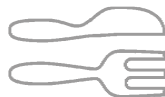
Buongiorno a tutti. Eccoci nella settimana di Pasqua dove non può mancare l'esercizio culinario.

Inviemo foto ricetta della colomba realizzata al San Giuseppe. *Ci teniamo a sottolineare che non abbiamo mai messo l'ingrediente "amaretto di Saronno" (sostituito con il latte) e che la colomba viene benissimo lo stesso, così come non abbiamo mai passato caffè corretto al rum. Ma questo è un aneddoto divertente che merita di essere raccontato quando ci ritroveremo tutti insieme per festeggiare il ritorno alla nostra vera quotidianità.

COLOMBA DI PASQUA

E la risposta del nostro Max, appassionato di frullatori, non si è fatta attendere...ma le sue ricette segrete le dobbiamo ancora vedere!!!!

Max: "Buongiorno! Vi pensiamo anche noi e fra poco vi manderemo anche noi la foto della nostra colomba con la nostra ricetta! Questi i risultati..."



13 APRILE 2020

Buongiorno, condivido volentieri gli auguri pasquali musicali per tutti i suoi amici mandati dalla mitica batterista Costi!!! Buona Pasquetta e vai con Renato Carosone



17 APRILE 2020

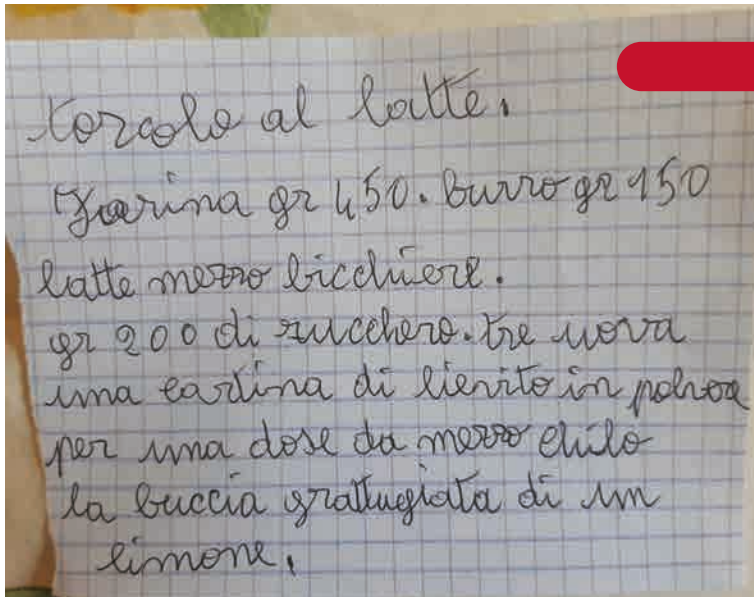
LA SFIDA IN CUCINA A SUON DI RICETTE

Buongiorno a tutti. Oggi vogliamo lanciarvi una sfida culinaria a suon di ricette. Ogni famiglia può inviarci foto della ricetta, ma anche del risultato della miglior pietanza che sappiamo fare. Poi ci scambieremo le ricette e proveremo a cucinare.

18 APRILE 2020

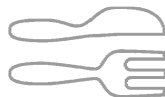
Sfida accettata! Un saluto da Andrea e dalla sua mamma.

Buongiorno. È in arrivo la prima ricetta specialità della casa. Per chi può facciamo a nostra volta ricopiare le ricette in un quaderno. Siamo certi che ne verrà fuori un ricettario gustosissimo. #Conilcuoremaidistantetuttotopasseràinunistante.



IL TORCOLO AL LATTE

di Andrea



18 APRILE 2020

LA TORTA AL CIOCCOLATO

di *Max*

Max: Un'anteprima...
questo è quel poco che è rimasto.



IL TORCOLO AL LATTE

di *Mimmo*

Gente si entra nel vivo della prima edizione
#CentroDiurnoMasterChef ai tempi della quarantena.
Domenico che ha già cucinato il torcolo al latte suggerito da Andrea e commenta così: "è venuto veramente speciale e tanto profumo in cucina".

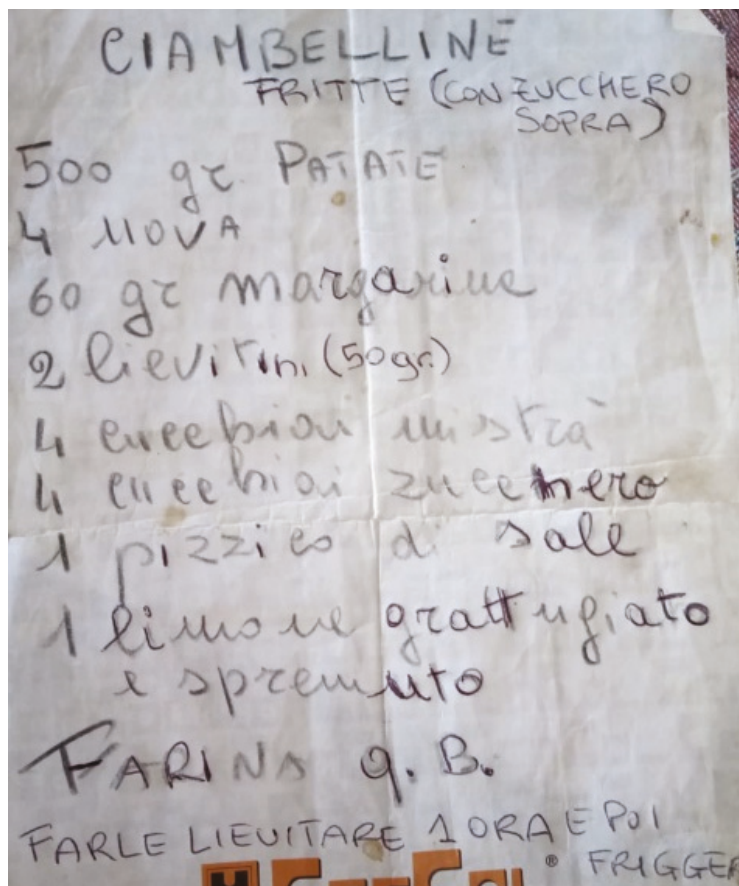


19 APRILE 2020

LE CIAMBELLE FRITTE

di *Cristina*

Ed ora condividiamo ricetta di Cristina: la specialità della casa sono le ciambelle fritte, il cui impasto può essere usato per bomboloni.





LE CIAMBELLE FRITTE

di Antonio

una delle nostre colonne,
Antonio l'operatore,
si mette all'opera:



IL TIRAMISÙ

di Luca



LUMACHELLE ORVIETANE

Buongiorno.
Da Cicchi l'impastatrice seriale,
specializzata in salati!
Buona domenica.



SPECIALITA' DELLA CASA: PIZZA !!!
NOTA BENE! IN UN MESE TRA TORTE DI PASQUA, TORTE AL TETTO, PANZ, FARINA DOLCI E PASTA FATTA IN CASA HO IMPASTATO 1444 FARINA
18/04/2020

LUMACHELLE ORVIETANE

* ORIGINE RICETTA: IL NOSTRO PRIMO PERUVIANO CIVILE! PER LA RICETTA ORIGINARIA CONSULTARE INTERNET.

RIVISITAZIONE PERCUGINA

CON IL QUANTITATIVO CHE SEQUE CI VENGO NO 1 TEGLIA DI LUMACHELLE, 3 BASI PER PIZZA (O 2 SE LA SI VUOLE ALTA).

INGREDIENTI

→ BASE PER PIZZA

- 800/900 gr DI FARINA
- 1 CUBETTO LIEVITO 25 gr
- OLIO UN BEL GOCCIO
- SALE QUANTO BASTA
- ACQUA TIEPIDA

- PANCERA (1 SCATOLINA)
- 1 kg PARMIGIANO o PECORINO
- PIZZICO DI PEPE A PIACERE

PROCEDERE A IMPASTARE TUTTO - LASCIARE IMPASTO MOLTO MORBIDO (QUASI APPLICCI COSSO) - DIVIDERE L'IMPASTO IN 3 PARTI: 2 PARTI SERVIRANNO PER PIZZA (SPIANARE E METTERE SU TEGLIE)

• 1 PARTE PER LE LUMACHELLE: AGGIUNGERE PANCERA E FORMAGGIO E IMPASTARE BENE. POI FARE PALLINE E LAVORARLE IN CILINDRI COME PER GLI GNOCCHI, POI ARROTOLARLE SU SE STESSA E METTERE SU TEGLIA.

• LIEVITAZIONE 3 h CIRCA. IO APPOGGIO TUTTO IN FORNO PER NON FAR SECCARE IMPASTO (TUTTO GIA' SPIANATO PRONTO DA CONDIRE) - TOLGO TUTTO E SCALDO IL FORNO. NEL FRATEMPO CONDIRE PIZZA FORNO: 220° PER LUMACHELLE



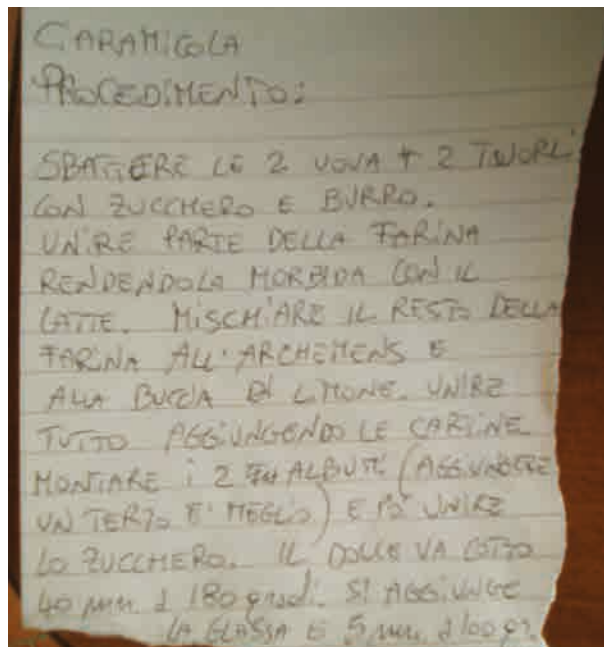
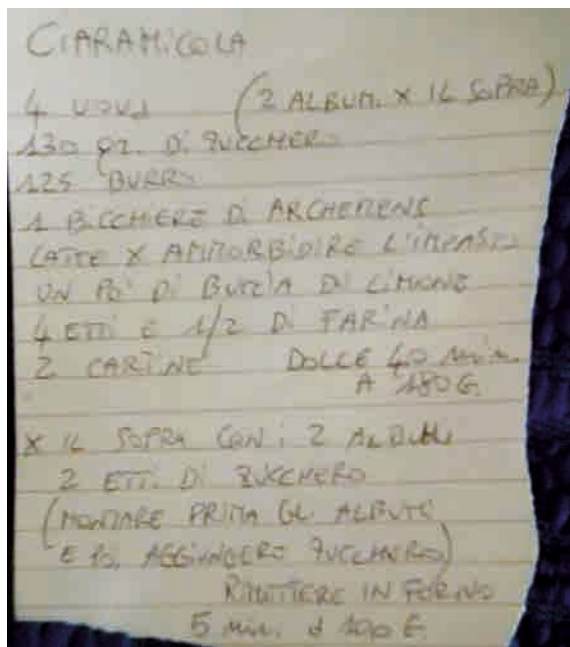
20 APRILE 2020

Buongiorno. In questa piovosa mattinata vi mandiamo la CIARAMICOLA INTONATA con il saluto rimato di Michela, nota ai più per la musica che non per la cucina.

Michela: Cari amici oggi vi sorprendo per qualcosa per cui non pretendo. A Pasqua questa ricetta ho richiesto a chi della ciaramicola è un gran maestro. Vi assicuro, credetemi, il risultato anche io che sono sdatta ho provato. Questa ciaramicola di tutte è la regina presto sotto con uova, alchermes e farina!

LA CIARAMICOLA 'INTONATA'

di Michela



Silvia: Dobbiamo accontentarci della ricetta che se la son magnata tutta!



LA CROSTATA

della
dolce *Grazia*



CROSTATA

- 3 etti di FARINA
- 1 etto e mezzo di ZUCCHERO
- 75 g BURRO
- 3 uova:
 - 1 intero
 - 2 tuorli
- 1 CARTINA DA $\frac{1}{2}$ Kg
- LIMONE
- UN FICHINO DI LATTE (180°)

Silvia: A domani con il sorprendente Chef stellato Argeo che ci allieterà con le sue imprese. Nel frattempo un saluto da Davide a tutti voi. Buona cena



21 APRILE 2020

Buon pomeriggio a tutti e tutte. Oggi scriviamo la ricetta per fare le focaccine in 5 minuti, senza lievitazione, ottime per un veloce aperitivo o da riempire come vi pare.

LE PIZZETTE PREFERITE

di Davide

Ingredienti: 300 g farina 00, 150g di acqua tiepida, 20 g di olio di semi, sale qb, una cartina di lievito istantaneo per salati. Per condire le pizzette servirà rosmarino, olio d'oliva, sale grosso qb oppure pezzetti di pomodoro e olive. Mettere in una ciotola la farina con il sale e l'olio. Aggiungere l'acqua stiepidita a filo, sbattendo il tutto velocemente. Aggiungere la cartina e mescolare bene. Mettere su un piano di lavoro e impastare velocemente, quindi preparare le pizzette usando le mani, oppure aiutandosi con un coppa pasta. Sistemare le pizzette su una teglia ricoperta da un foglio di carta da forno, condire le pizzette e infornare per 20 minuti a 180 gradi.

Sono morbidissime,
a Davide piacciono moltissimo.

Buon lavoro e fateci sapere.

Un abbraccio da parte nostra a tutti e tutte voi.



Silvia: Buongiorno! Quella di Argeo è maestria unica ai fornelli, è arte letteraria pura.
E quindi non resta che augurarvi buon viaggio nella sua Cucina Dantesca. Un caro saluto da Argeo alle famiglie e ai ragazzi.

LA TORTA 'INFERNO'

di Argeo



LA TORTA 'PURGATORIO'



22 APRILE 2020

Max: Stasera chiffon cake con il supporto di Max!

LO CHIFFON CAKE

di Max



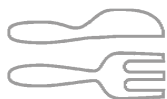


IL TORCOLO

di Marco

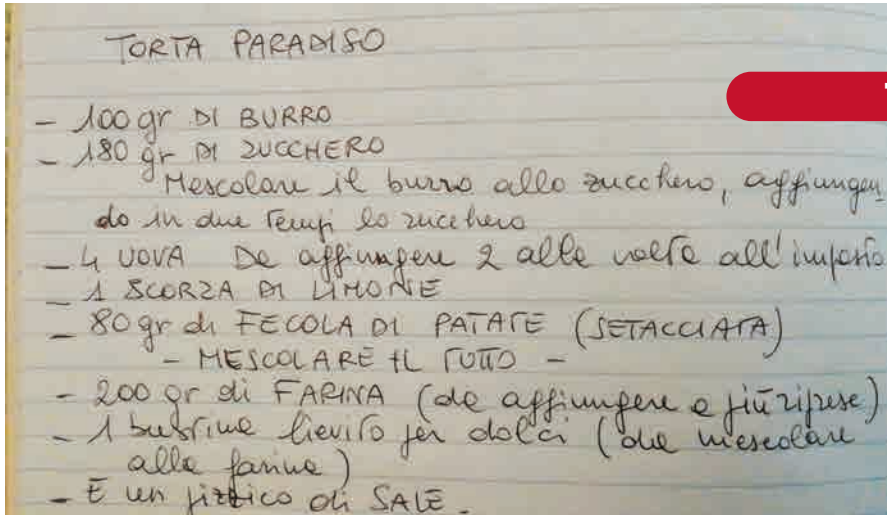
GLI GNOCCHI

di Fabiana



Infine la ricetta della

TORTA 'PARADISO'



Ora cimentatevi pure nel viaggio!

Queste le gradazioni usate da Argeo:

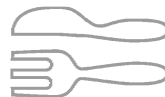
Torta Inferno: 160 gradi 25 minuti.

Torta Purgatorio: 145 gradi per 20 minuti.

Per cui dopo sapiente consulto telefonico tra operatori abbiamo stabilito che forse ha il termostato rotto oppure il FORNO POSSEDUTO!

Buon pomeriggio a tutti! Dalla cucina di Isabella che abbraccia tutti, ecco una ricetta latte free e volendo si può sostituire lo zucchero con il fruttosio quindi pensata per TUTTISSIMI i nostri ragazzoni. A presto.

Due raccomandazioni: farla trascrivere sempre nel ricettario e usare teglia senza buco!!!



IL CIAMBELLONE SENZA LATTE

di Isabella



TORTA AL CIOCCOLATO

- In uno stampo di 20 cm che avrete oliato precedentemente mescolare:
 - 170 g di FARINA
 - 170 g di ZUCCHERO
 - 3 cucchiaini di CACAO AMARO
 - 1 cucchiaino di BICARBONATOMESCOLARE LEGGERMENTE PER AGGIUNGERE:
 - 1 cucchiaino di ACETO
 - 1 pizzico di SALE
 - 6 cucchiaini di OLIO di SEMI di ARACCHIDI
 - 250 ml di ACQUA
- MESCOLARE x 1 MINUTO E AMALGAMARE BENE TUTTI GLI INGREDIENTI.

L'IMPOSTO È PRONTO

- FORARE IN FORNO A 180° x 35 MINUTI CIRCA
- FATE RAFFREDDARE BENE PRIMA SFORNARE

PER LA GLASSA AL CACAO

- 120 g di ZUCCHERO A JELO
 - 15 g di CACAO AMARO
 - 3-4 cucchiaini di ACQUA CALDA DA AGGIUNGERE MAN MANO IN MODO DA REGOLARE CON LA CONSISTENZA
 - 1 cucchiaino di OLIO di SEMI
- PRONTA !! RICOPRITE LA VOSTRA TORTA!

LA PIZZA

di Daniela



1 MAGGIO 2020

Buongiorno dalla cucina di Valentina che saluta tutti con affetto.

Auguriamo a tutti buon 1 maggio, ricordando che trascrivere ricette è un allenamento per la mente e, unendo una bella passeggiata per chi può, o esercizi in casa, qualche caloria la faremo fuori!

PAN BRIOCHE :

- 800 gr di FARINA (meglio se di MANITOBA)
 - 1 UOVO
 - 300 gr di LATTE
 - 80 gr di BURRO
 - 100 gr di ZUCCHERO
 - 1 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA
 - 10 g di SALE
 - 1 tuorlo + 1 cucchiaino di latte per pennellare prima di mettere in forno.
-
- MANIPOLARE L'IMPASTO E POI FARLO LIEVITARE PER ALMENO 2 ORE
 - FARE DELLE PALLINE CON L'IMPASTO E METTERLE IN UNO STAMPO DA PLUNCAKE. FARLE LIEVITARE NUOVAMENTE PER 2 ORE
 - IN FORNO PER 20-30 MIN A 180°.

IL PAN BRIOCHE

di Valentina



MAGGIO 2020

La nostra Internauta Mary ci ha costantemente aggiornati su ricette che stava sperimentando e qui un piccolo assaggio...

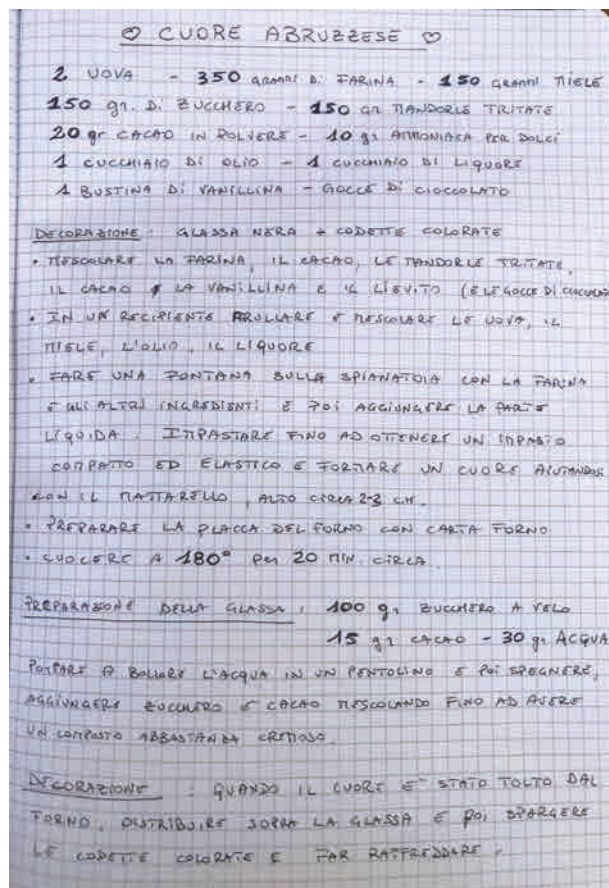
TRECCIA SALATA <https://www.youtube.com/watch?v=Mvc9d0N0gss>

BISCOTTI SEMPLICI <https://www.youtube.com/watch?v=kXc6jNLj4y8>

PIADINE <https://www.youtube.com/watch?v=d8Tq1PUI4rE>

10 MAGGIO 2020

Buongiorno e ***Auguri a tutte le mamme e a tutti coloro che si prendono Cura** da parte della dottoressa Susanna Russo che dedica una ricetta decisamente affettuosa.



17 MAGGIO 2020

Buongiorno. Per i più temerari, in questa bella giornata di sole pensiamo ad organizzare una passeggiata salutare all'aria aperta nei dintorni di casa e con l'occasione raccogliamo i fiori maggiaioli che rallegreranno di sicuro le nostre abitazioni. Per chi non ha verde intorno a casa può in ogni caso fare un bel disegno con un vaso di fiori e appenderlo in camera.

PER CHI ANCORA NON SE LA SENTE DI USCIRE: passiamo insieme ai nostri ragazzi un paio di ore totalmente dedicate, ascoltando insieme la loro musica e nel contempo disegnando o facendo una partita a carte o semplicemente chiacchierando un po' insieme gustando un

1 GIUGNO 2020

Attendendo la riapertura del centro diurno per poter insegnare a cucinarli insieme la nostra chef top Milena si esercita e ci manda un piatto niente male.



I CAPPELLETTI

di Milena



18 GIUGNO 2020

Emozionati, felici, spaventati, sorridenti, intimoriti e impacciati, cominciamo una nuova avventura: imparare a stare insieme, in maniera diversa, ma insieme!

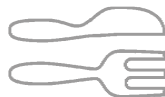
E questa è un'altra storia... si riaprono le porte del Centro Diurno San Giuseppe e torniamo a vivere la nostra '*Altra Casa*'.

PREPARIAMO LE FRAGOLE CON PANNA

Lavare accuratamente le fragole e privarle delle foglioline verdi. Tagliarle a pezzetti. Spremere un limone, un cucchiaino raso di zucchero/fruttosio.

Per la panna: montare seguendo le istruzioni riportate sul contenitore usando lo sbattitore/mestolo e tanto olio di gomito!

Oppure panna spray che alla fine avanza sempre e...spruzzata sul caffè...non si chiama viziare, ma concludere degnamente un pranzo in allegria!!!!

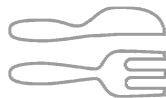


MACEDONIA

Frutta mista da lavare con bicarbonato, pelare e tagliare a pezzetti.
Spremere due limoni/arance, mettere un cucchiaino di zucchero o fruttosio, mescolare.

Top da servire con gelato.





TORCOLO

½ kg farina

5 uova

1 hg di burro

250 gr di zucchero

1 cartina (lievito chimico)

Buccia grattugiata di limone

Impastare tutti gli ingredienti e mettere su una teglia rotonda o con buco al centro.

Cuocere a 180°
fino a doratura



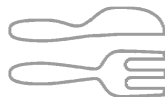
TAGLIATELLE

Dose per 4 persone

Impastare 3 uova con farina quanto basta:
l'impasto non deve essere appiccicoso.

Spianare con mattarello (il rasagnolo!!!)
infarinando la sfoglia.
Tanto olio di gomito.
Lasciare asciugare.

Per tagliare piegare ambo i lati avvolgendo
la pasta su stessa
(circa 5 cm), infarinare e poi tagliare.



ZENZERINI BISCOTTI DI NATALE

(dose per una teglia)

Ingredienti:

180 gr farina

2 cucchiaini zenzero in polvere

2 cucchiaini di cannella in polvere

70 gr di zucchero

60 gr di burro

3 cucchiai di miele

1 uovo

1 cucchiaino di lievito in polvere

Procedimento:

- mescolare gli ingredienti secchi

- aggiungere burro fuso, miele e l'uovo

- amalgamare e mettere a riposare in frigo per 15 minuti

- stendere impasto e stampare i biscotti

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti



CAPPELETTI

Per la sfoglia

Vedi tagliatelle e usare 6 uova. La pasta va lasciata più spessa.

Ritagliare i dischi con un bicchierino o tagliare la pasta in piccoli rettangoli. Porre al centro il ripieno. Piegare in due il disco (sembra una mezza luna) e far appiccicare la pasta. Avvolgere intorno al dito ruotando gli angoli della mezzaluna formata.

Per il ripieno

Carne mista: vitella, pollo. Il perugino doc mette anche qualche avanzo di salume del frigo come mortadella o prosciutto. Rosolare la carne con odori (carota, cipolla, sedano, salvia), noce moscata, olio, mescolando frequentemente. La carne deve cuocere poi lentamente.

Una volta cotta la carne, macinare, lasciar raffreddare poi mettere un uovo e parmigiano.



LA CIOCCOLATA CALDA

*preparata
da Milena*

Versa il contenuto di una bustina nel pentolino, mescola aggiungendo 125 ml di latte un po' per volta. Scalda a fiamma moderata e mescola finché si addensa. Versa ciobar nella tazza e goditi la tua coccola golosa.



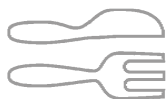
“Trascriviamo le nostre ricette”



CUCINARE CI È PIACIUTO
PROPRIO TANTO...



...E CI È RIUSCITO
MOLTO BENE!



GLI AUTORI:

Andrea, Antonio, Argeo, Costanza, Daniela, Davide, Domenico, Fabiana,
Grazia, Ilenia, Isabella, Karima, Luca, Marco, Massimiliano, Maria, Michela, Maria Cristina,
Milena, Monia, Serenella, Silvia, Simone, Susanna, Valentina

HANNO COLLABORATO LE FAMIGLIE:

Akrout, Albertini, Battisti, Capodicasa, Comparini, Cotozzolo, Damiani, Fagotti, Galletti,
Moretti Alunni, Passeri, Piccolo, Regnicoli, Spadoni, Zepparelli.

Nuova Dimensione Società Cooperativa Sociale

Via Campo di Marte, 22/b - 06124 Perugia PG - Tel. 075 505 2666 - www.nuovadimensione.com

