CASARIN UGO
GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI
Via Canova n° 3
20010 INVERUNO (MI)
cell. Ugo: 338 5478 901
email casarinugo@libero.it

LOGOS

www.logosnews.it

CASARIN UGO
GESTIONE DISTRIBUTORI AUTOMATICI DEI CASARIN
Il vero caffè Italiano, ristretto sopraffin lo potresti trovare e provare qualche volta dai distributori automatici dei Casarin!

ANTICA FIERA *di* S. MARTINO INVERUNO



San Martino



Ungherese di nascita (nel 316-317), abbracciò il cristianesimo ma venne avviato alla carriera di soldato. Famoso l'episodio di quando, alle porte di Amiens, offrì metà del suo mantello a un mendicante (che si rivelò essere Gesù). Perseguitato dalla Chiesa diventata ariana, venne eletto vescovo di Tours (nel nord della Francia) nel 371. Fondò monasteri per la vita ascetica e si dedicò alla carità verso i più poveri e deboli. Morì l'8 novembre 397 ma è ricordato il giorno dei suoi funerali, l'11. Patrono di Magenta e Inveruno. In questo periodo spesso cade 'l'estate di San Martino': un particolare periodo autunnale in cui, dopo le prime gelate, si verificano condizioni climatiche di bel tempo e tepore.

AZIENDA AGRITURISTICA E SALUMIFICIO
CIRENAICA
QUALITÀ PROTETTA
veniam dalla campagna!
Parco Ticino



Cascina Cirenaica, 1 - **Robecchetto con Induno**
tel: **0331.875855** Sito web: **www.cirenaica.it**
email: **agricolacirenaica@gmail.com**

ORARIO SPACCIO AGRICOLO:
Giovedì / Venerdì: dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19
Sabato: orario continuato dalle 9 alle 19.

Giardino degli Angeli

La Casa Funeraria è un servizio fondamentale per l'impresa

DICONO DI NOI E DEL GIARDINO DEGLI ANGELI

"Vi ringraziamo per aver donato un posto dove anche i nostri cari possano sentirsi ancora "speciali"e a casa. Un ringraziamento anche al personale discreto, gentile."





"Posto curato e accogliente, sembra essere l'anticamera di quel paradiso dove speriamo che tutti i nostri cari approdino finalmente, dopo la vita, oltre la morte."

"Un posto speciale per un uomo speciale, un posto stupendo per un uomo stupendo. Grazie per averci dato questo posto bellissimo e sereno come ultima dimora. Grazie infinite."



A disposizione **gratuita** per i clienti delle agenzie funebri **Vergani**, **Lazzaroni**, **Rondina**, **Introini** e **Ala**

Via Marconi, 70 Inveruno (MI) | 02 9787020 | info@giardinodegliangeli.net | www.giardinodegliangeli.net



ANTICA FIERA *di* S. MARTINO
INVERUNO



Ritrovarsi in Fiera, una tradizione che si rinnova dal lontano 1607

di Letizia Gualdoni
l.gualdoni@logosnews.it





Questa sarà la 411^ edizione. È da tanti, tantissimi anni che la fiera regionale si ripete, in occasione del giorno dedicato a San Martino. Chissà com'era la prima edizione e chissà se gli inverunesi di allora potevano immaginare che la perseveranza e quel giusto mix di valori, tra tradizione ed innovazione, di generazione in generazione, li avrebbe portati fino a qui, e chissà fin dove li porterà... Una delle fiere agricole più antiche della Lombardia unisce anche quest'anno la possibilità di partecipare a convegni e incontri culturali interessanti, di permettere ai più piccoli di avvicinarsi al mondo degli animali, di assistere a spettacoli ed esibizioni emozionanti, di visitare le mostre allestite e di curiosare tra stand commerciali e artigianali, gustando eccellenze gastronomiche. Principi cardine di questa manifestazione, ancora una volta, la custodia e il rispetto della biodiversità, per raccontare le attrezzature tecniche e professionali per l'agricoltura e l'artigianato, che si trasformano accogliendo le sfide del mondo agricolo di oggi. Ma più di tutto e della perfetta organizzazione di un grande evento che ogni anno richiama a Inveruno tantissime persone, vince l'atmosfera: quel profumo di cose buone, semplici, genuine, che ci unisce agli altri.

Sara Bettinelli: "Tradizione, innovazione e modernità"



"Novità, ma anche tradizione, sono questi e saranno sempre questi i punti cardine che contraddistinguono e differenziano la Fiera di San Martino": è il punto di vista di Sara Bettinelli, sindaco di Inveruno, che si prepara a vivere con intensità questa 411esima edizione. "Ovviamente non posso fare altro che invitare tutti, inverunesi e non, a venire e visitare e scoprire le numerose proposte di quest'anno. Tra padiglioni commerciali, animali, mostre e momenti di formazione e dibattito per addetti ai lavori, le proposte spaziano davvero per coinvolgere tutti. Tra le novità più belle, che mi sento di sottolineare, c'è sicuramente il grosso padiglione degli avicoli e le vasche degli storioni del Parco del Ticino. Siamo curiosi anche del riscontro del Padiglione Villoresi che quest'anno si apre agli agrobirrifici. Insomma... vi aspettiamo!"



I campari delle marcite, mestiere antico che si rinnova

La marcita è fatta di erba e acqua: generazioni di uomini l'hanno lavorata con cavalli, un tempo, e macchine agricole ai nostri giorni. L'acqua in marcita ha il suo guardiano, il camparo. Regolarla è un'arte che si è tramandata nei secoli e che non può essere persa. Si potrà conoscere questa realtà, diffusa nell'abbiatense, a partire da venerdì sera (inaugurazione alle 18) presso la Sala Virga della Biblioteca comunale.







ANTICA FIERA *di* S. MARTINO
INVERUNO



Attivo il servizio di navetta gratuita per raggiungere gli eventi



Un servizio molto apprezzato e sfruttato fin dal primo 'esperimento' di due anni fa. Torna, anche per l'edizione 2018 della 'Fiera di San Martino', la navetta promossa dall'Amministrazione comunale per cercare di agevolare gli spostamenti dei cittadini all'interno del paese, nel corso degli appuntamenti dei tre giorni di Fiera. Nei tre giorni di rassegna, infatti, dalle 9.30 fino alle 20, così da permettere la conclusione dei convegni a Furato, due mezzi dell'ATS trasporti garantiranno gli spostamenti anche a chi cerca parcheggio nelle aree esterne del paese. I luoghi scelti per le fermate sono, allora, i seguenti: scuola 'Don Milani', via Palestro 111 (Pad. Villoresi) e Viale Piemonte. Entrando maggiormemente nello specifico, i luoghi degli eventi: Sala Virga (Biblioteca), piazza Don Rino Villa (Sede Apai), Largo Pertini, Piazza San Martino, Area Viale Piemonte, Area via Manzoni (Liguria), Padiglione Villoresi e Cascina Monella. Grazie a questo comodo servizio, si potrà così meglio organizzare il proprio tour presso la fiera inverunese, magari andando a scoprire anche le aree espositive esterne e meno facilmente raggiungibili. Il servizio, quindi, permetterà a tutti di poter partecipare alle numerose iniziative promosse, cercando di limitare i disagi nei parcheggi nei pressi delle aree espositive, che tradizionalmente vedono un grande afflusso di visitatori anche dai paesi vicini. Il successo della 'Fiera', infatti, è anche la grande capacità di aggregazione di cittadini e agricoltori da tutta la provincia e dall'intera Regione, per riscoprire la bellezza delle nostre tradizioni e far conoscere il mondo animale ai bambini. Una 'tre giorni' molto ricca di proposte, che sarebbe un peccato non riuscire a vivere appieno.

Merenpesca alla Fiera di San Martino di Inveruno
dal 10 al 12 novembre 2018

MERENPESCA

Quest'anno ci trovi
in via A. Manzoni ad Inveruno
(presso il vecchio campo sportivo)
con fritto misto... e non solo!

Posti a sedere, asporto
e scartoss da passeggio!

INFO E PRENOTAZIONI
+39 328 8394898
02 97289289

FRITTO IN FIERA...
...E SARAI FIERA
DEL NOSTRO FRITTO!

SABATO 10, DOMENICA 11 E LUNEDI' 12 NOVEMBRE
PRESSO IL VECCHIO CAMPO SPORTIVO DI INVERUNO

MERENPESCA SRL
COMMERCIO PRODOTTI ITTICI
via C. Curie, 9 – 20010 Inveruno (MI) Tel&Fax 0297289289
merenpescasrl@gmail.com www.merenpesca.it



ANTICA FIERA
di S. MARTINO
INVERUNO



Sfilata di mezzi agricoli, laboratori didattici e molto altro da scoprire

Custodi della Biodiversità: razze dall'allevamento

All'interno del padiglione di viale Piemonte, sabato 10, domenica 11 e lunedì 12 novembre ci sarà un'esposizione di alcune razze d'allevamento a limitata diffusione e a rischio di estinzione. Tra le razze presenti, sarà possibile ammirare la Varzese, unica vacca autoctona della Lombardia, che dai 20.000 capi del 1940, ha subito un brusco calo fino ad arrivare a 39 capi registrati nel 2001; ma che, grazie alle attività di recupero, ha registrato un forte aumento, fino ad arrivare a 513 capi nel 2016.



Le 500 d'epoca in Villa Verganti Veronesi

Domenica 11 novembre, presso la storica Villa Verganti Veronesi, sarà possibile ammirare un'esposizione di Fiat 500 d'epoca. L'iconica automobile che ha fatto la storia dell'Italia e di tantissimi italiani, arriva in Fiera per far sognare tantissimi nostalgici e appassionati. Fondamentale e d'obbligo il ringraziamento ai proprietari e ai custodi della Villa che, già dall'anno scorso, hanno aperto alla comunità inverunese la loro storica dimora per rendere ancora più bella e interessante l'Antica Fiera.

'In principio era il bianco', mostra in Sala Virga

Una rassegna di immagini molto evocative, che descrivono efficacemente il percorso artistico dei primi quarantacinque anni di vita della Società Italiana di Caccia Fotografica. Un'associazione di fotografi dilettanti e professionisti che si occupano di fotografia naturalistica a 360 gradi, uniti dal connubio tra l'amore per la natura e la passione per la fotografia. La mostra sarà visitabile fino a domenica 18 novembre.

La Banda di Cavalese si esibirà al Teatro Brera sabato 10 novembre

Sabato 10 novembre alle ore 21, presso il Cinema Teatro Brera, il Corpo Musicale S. Cecilia di Inveruno è lieto di ospitare la Banda Sociale di Cavalese. Sarà l'occasione per ricambiare l'accoglienza ricevuta dagli amici trentini nello scorso luglio, quando la Banda di Inveruno si è esibita nella piazza centrale di Cavalese. Grazie al contributo della Famiglia Vergani, la Banda di Cavalese arricchirà il programma della manifestazione fieristica di quest'anno con la musica e le tradizioni della Val di Fiemme, portando brani del proprio repertorio, alternati a letture della tradizione inverunese che ripercorrono le origini dell'Antica Fiera di San Martino.

Sabato 10 novembre

ore 9.00 - Inaugurazione Custodi Biodiversità (Padiglione Viale Piemonte)
ore 9.45 - Cerimonia di inaugurazione Fiera (Sala Virga - Biblioteca)
ore 11.30 - Inaugurazione del Padiglione e del Mercato Agricolo coi relativi eventi
ore 21.00 - Concerto Banda di Cavalese (Cinema Teatro Brera)

Domenica 11 novembre

ore 10.00 - Impara a mungere la mucca Margherita (Padiglione Viale Piemonte) Fino alle 17.
ore 10 - Strumenti di ieri e oggi (sede APAI)
ore 10.00 - Stand gastronomici della Valtellina e 'giochi di una volta' (Piazza San Martino) Fino alle 17.
ore 12.30 - Sfilata e benedizione macchine agricole (Piazza San Martino)

Lunedì 12 novembre

ore 8.00 - Fiera delle merci (Centro Storico)
ore 10.00 - Stand commerciali e artigianali (Area espositiva via Manzoni)
ore 10.00 - 'Il mondo delle api' (Padiglione Villoresi)
ore 14.30 - 'Pane e birra, cosa hanno in comune?' (Padiglione Villoresi)

Macelleria dal 1951
Selmo
Salumeria
BOVINE PIEMONTESI
CASTRATI
SCOTTONE
BUE *salumi di*
nostra produzione
Inveruno - Via Marconi, 9



Azienda Agrituristica e Salumificio







L'azienda agricola Cirenaica di Robecchetto con Induno è una delle più importanti realtà agro-alimentari del territorio. La sua storia ha radici antiche, che sono state ricostruite dal giornalista Giuseppe Leoni e pubblicate in un volume curato dal Museo Storico Civico di Cuggiono.

Probabilmente edificata dai conti Mapelli, la Cascina viene acquistata dalla famiglia Passerini nel 1968; nel 1984 i nuovi proprietari, realizzando una nuova e più moderna porcilaia, dimostrano già una forte sensibilità verso lo stato di salute degli animali presenti nell'allevamento, trasformato in suino-coltura verso la fine degli anni Settanta. Sostenere attivamente l'eco-sostenibilità è una scelta precisa e consapevole dei Passerini; i nuovi titolari, Sandro e Giampietro, migliorano ulteriormente le condizioni di vita degli animali allevati e i contatti con il Parco del Ticino si mantengono proficui e costanti nel tempo.

La Cirenaica, infatti, è iscritta nel Registro delle Aziende Agricole a Marchio *Parco del Ticino Produzione Controllata*. Il salumificio, esistente dal 2004, utilizza l'antica tecnica norcina per lavorare la carne di maiale e ha ottenuto il Bollo *Ce* per l'uso di impianti estremamente avanzati dal punto di vista sanitario.

Si ricorda che questo tipo di certificazione viene rilasciata nel caso in cui l'impresa superi i controlli previsti dal Servizio Sanitario Nazionale e permette la circolazione di determinati prodotti, quelli di origine animale, nell'UE.



I salumi dell'azienda agricola, noti in tutto il nostro territorio, sono caratterizzati dalla presenza di poco sale e dall'assenza di lattosio, fibre o correttori d'acidità. La Cirenaica, inoltre, è una delle poche imprese che sta allevando l'antica razza bovina Varzese - Ottonese - Tortonese, in via di estinzione e ora anche Presidio Slow Food. L'azienda, in anni recenti, ha infine provveduto a diversificare la sua produzione. Dal 2005, ad esempio, una parte dei cereali e dei legumi coltivati nella Cirenaica sono trasformati in farine, successivamente utilizzate per prodotti da forno da parte di altre attività. E la produzione si è ulteriormente ampliata, con l'aggiunta di verdura di stagione, conserve e succhi di frutta.

Cascina Cirenaica, 1 - **Robecchetto con Induno** - tel: **0331.875855**
Sito web: **www.cirenaica.it** - email: **agricolacirenaica@gmail.com**

ORARIO SPACCIO AGRICOLO: Giovedì / Venerdì: dalle 9 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 19 | **Sabato**: orario continuato dalle 9 alle 19.



ANTICA FIERA
di S. MARTINO
INVERUNO



Padiglione Villoresi: spazio agli agrobirrifici, a scuole e all'innovazione

Il tema dell'innovazione è sempre più rilevante per il mondo agricolo. Se le vecchie logiche di produzione sono pesantemente entrate in crisi, si stanno creando nuovi modelli di Aziende Agricole che, attraverso un forte cambio di mentalità e tecniche innovative - che spesso ritornano ad applicare l'antica sapienza contadina - hanno raggiunto nuovi equilibri; ci sono esempi tutt'intorno a noi di sperimentazione di nuovi modelli organizzativi delle colture e nuove forme di produzione che consentono alle Aziende di differenziarsi e crearsi nuove opportunità di mercato. E di dare futuro ai giovani. Innovazione e scuola, ma anche divertimento al Padiglione Villoresi di Furato. Nei tre giorni, all'esterno dell'area: 'Bimbi in sella' (giochi a cavallo); dimostrazione di 'agility dog' ed esposizione di macchine per la minima lavorazione.



L'agricoltura circolare

Per agricoltura circolare si intende un'agricoltura attenta a recuperare all'interno del proprio ciclo produttivo gli scarti di produzione reimpiegandoli come nuove risorse e avendo cura di ripristinare la giusta sintonia con gli elementi naturali e territoriali. Questo modo di lavorare crea un ambiente più attrezzato a superare qualsiasi difficoltà (incontro sabato 10 novembre a partire dalle 17.30).

Esperienze creative di coltivazione

Forse pochi conoscono, tra i produttori del Parco del Ticino, l'Azienda Agricola Bramante di Vigevano. Un'azienda, a carattere familiare, che, quasi per gioco, ha avuto l'idea di dedicarsi allo zafferano piantando 2000 piantine come prova, per sondare terreno e modalità di coltivazione: il piccolo campo ha dato frutti insperati e l'entusiasmo si è intensificato tanto da decidere di piantare più bulbi, aumentando la superficie coltivata (incontro domenica 11, dalle 17.30).

Pane e birra... cos'hanno in comune?

Per il secondo anno, e visto il grande successo dell'anno scorso, il lunedì in Fiera è tutto pensato per le scuole che, dopo essersi recate al Padiglione della Biodiversità, raggiungeranno il Padiglione Villoresi per assaggiare i prodotti delle nostre eccellenze locali e per ascoltare direttamente dagli esperti come, dalle materie prime, si ottengono il pane e la birra (incontro lunedì 12 novembre, a partire dalle 12).

Logos, 'media partner' ufficiale, vi aspetta al nostro stand



Da sempre crediamo nel territorio e l'Antica Fiera di San Martino, anche per noi di Logos, è un appuntamento ormai consolidato. Vi aspettiamo nella nostra 'redazione mobile' presso l'area stand: oltre a un palloncino per ogni bambino, potrete leggere le nostre notizie e scoprire le novità tecnologiche di comunicazione.



Biodiversità: razze d'allevamento

Pensate che oggi negli USA i litri prodotti da una vacca da latte nel corso della sua vita sono 10.370 contro i 4.122 che si producevano nel 1970; la mortalità dei capi è salita al 10% contro il 3,6% del 1996. Vorreste cibarvi di un latte prodotto così? Ecco perché la Rassegna non si basa più sulla quantità del latte prodotto, ma sulla tutela della biodiversità.

ZOMBY BLUE
LIVE CLUB

In occasione dell'antica fiera di San Martino
SIAMO LIETI DI INVITARVI

A CENA CON IL
MASTRO BIRRAIO

Cena a portate con degustazione di birra e intrattenimento comico musicale

INIZIO CENA
ORE 20.30

INIZIO CONCERTO
ORE 22.00

INGRESSO LIBERO
PREZZO CENA
45€
a persona

SCOPRI I MENU SU
www.zombyblue.com

VENERDÌ
9 NOVEMBRE
SERATA
BALADIN
Alle 20.30 Teo Musso, celebre fondatore di Baladin, con l'intrattenimento comico di Roberto De Marchi (*Colorado*), presenta le birre abbinate ai piatti della serata.
Alle 22.00 Alex Bioli Quartet in concerto featuring Rocco Dell'Arena

SABATO
10 NOVEMBRE
SERATA
SAN BIAGIO
Alle 20.30 il mastro birraio Giovanni Rodolfi con l'intrattenimento comico di Sergio Sironi, introduce e presenta le birre abbinate ai piatti della serata.
Alle 22.00 Davide Lazzarini lancia il suo nuovo album inedito: Nella Gioia e nel Dolore

DOMENICA
11 NOVEMBRE
SERATA
OTUS
Alle 20.30 il mastro birraio Alessandro Reali, con l'intrattenimento comico di Gigi Rock (*Zelig*) introduce e presenta le birre abbinate ai piatti della serata.
Alle 22.00 Rolling Blues Combo in concerto.

ZOMBY BLUE
Via della Tecnologia, 2
INVERUNO

Info e prenotazioni: **331.4902097**
info@zombyblue.com
Aperti **tutti i giorni** dalle 18.00 alle 04.00





Arte, spettacoli e gastronomia di qualità, il tutto in una stessa location nel cuore del castanese. L'avveniristico 'Zomby Blue' offre la possibilità di serata di svago, ma anche un locale per ricorrenze e meeting aziendali. Pizzeria, griglieria e ristorante di pesce fresco tutti i giorni; ma anche oltre 20 birre artigianali italiane da gustare in compagnia.

www.zombyblue.com
@ZombyBlueLiveClub

Synergy Technology, il presente che guarda al futuro



Entrare nella sede di 'Synergy Technology' di Olgiate Olona è un po' come fare un tuffo nel futuro. Anzi, no: un tuffo di in un presente sempre più concreto.
Sì, perché lo showroom di Daniele Auriglietti è un confortevole salotto, come potrebbe essere quello di una qualsiasi casa, con l'aggiunta di un campionario di servizi sempre più alla portata e al servizio di tutti.
Ma cos'è e di cosa tratta 'Synergy Technology'? L'azienda nasce nel 2010 dopo comprovata esperienza nel settore informatico e con il passare degli anni si struttura per offrire una vasta gamma di servizi.



"**Comunicazione, Sicurezza, Informatica e Domotica**, sono oggi i quattro ambiti operativi della società che, seppure ben distinti, si fondono nell'ottica della maggiore capacità di ciascuno di fornire il proprio apporto tecnico conoscitivo all'altro – spiegano con orgoglio Daniele e i suoi collaboratori - Il merito della nostra azienda è raggiungere il massimo livello di professionalità proprio grazie a quella 'sinergia tecnologica' che solo il combinato dell'esperienza maturata nelle quattro distinte sezioni poteva aggiungere a settori operativi che, presi singolarmente, sono tanto noti ma poco approfonditi".
Studio degli 'strumenti', corsi di specializzazione del personale, ricerca e test delle più moderne funzionalità domestiche. E accanto a sistemi di sicurezza (partner gold Risco e system expert Dahua) e informatica di primo piano, per qualità e garanzie, anche tutte le potenzialità di una casa domotica.

Termine affascinante e misterioso che se fino a qualche tempo fa era privilegio delle famiglie più abbienti, ora offre potenzialità incredibili per le normali famiglie.
Avere una casa domotica, o costruirla o ristrutturarla in modalità domotica, è un investimento per aziende edili e proprietari. I costi sono ben al di sotto del 10% complessivo dell'immobile, ma la valorizzazione non ha prezzo.
Per capirne l'efficacia, occorre davvero entrare e toccare con mano il salotto-show room di 'Synergy Technology': se luci, infissi, impianto tv, wi-fi, suono e riscaldamento appaiono esteticamente simili a quelli tradizionali, tutto cambia quando si utilizza il proprio smartphone o l'elegante pannello di controllo a muro. Ogni piccola o grande azione quotidiana può essere personalizzata sulle abitudini, stile e gusti dell'utente. Attivando per esempio l'azione 'Mario', ecco che la casa si modella sulle esigenze che lo contraddistinguono: tapparelle a mezz'aria, luci a led soffusi, riscaldamento leggermente aumentato, sistemi di allarmi esterni inseriti per una maggior tranquillità. Tutto semplicemente attivando una funzione, senza correre in giro per casa a regolare interruttori, persiane, pannelli vari.



'Sara' invece è maggiormente sportiva, ecco allora cosa può accadere quando digita la sua pre-impostazione: la luce aumenta, i led si fanno cromatizzati a tempi definiti, l'impianto stereo diffonde musica rock e il sistema di riscaldamento si abbassa per permettere alla ragazza di fare attività sportiva.
Insomma, questi sono solo piccoli esempi di un futuro che già ci è accanto e che con 'Synergy Technology' può diventare presente nelle nostre abitazioni.

SYNERGY® TECHNOLOGY S.R.L.

IL TUO IMPIANTO D'ALLARME,
DI VIDEOSORVEGLIANZA E DI DOMOTICA
A TASSO ZERO
0%

TASSO ZERO IN 10 E 20 MESI
Tan Fisso 0% Taeg 0%

in 10 e 20 mesi come da esempio rappresentativo: Prezzo del bene € 1000,00 TAN fisso 0%, TAEG 0%, in 10 rate da € 100, oppure 20 rate da € 50, spese e costi accessori azzerati. Importo totale del credito: € 1000,00. Importo totale dovuto dal Consumatore: € 1000,00.

PER IMPIANTI D'ALLARME
E DI VIDEOSORVEGLIANZA
DETRAZIONE FISCALE
DEL 50%

La detrazione fiscale può essere richiesta per lavori effettuati entro il 31 dicembre 2018

PER IMPIANTI DI DOMOTICA
ECOBONUS
DETRAZIONE FISCALE
DEL 65%

RISCO GROUP PARTNER GOLD
dahua TECHNOLOGY PARTNER SYSTEM EXPERT
easydom PARTNER EXPERIENCE

Numero Verde 800-689690

V. Diaz, 49 Olgiate Olona 21057 (VA) - info@synergytechnology.it - www.synergytechnology.it