



Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese

le Eccellenze della nostra terra





La nostra storia

Il **Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese (C.C.OR.A.V.)** è un organismo associato di secondo grado che raggruppa cinque cooperative agricole di base operanti nella zona compresa tra il Lago di Bolsena, la Toscana e l'Umbria, interessando i comuni di Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo, Onano, Latera, Acquapendente e Gradoli, per un bacino di utenza di circa 5.000 ettari.

Questa zona di produzione è una delle migliori per la coltivazione delle patate, per l'origine vulcanica dei terreni ricchi di potassio. Le caratteristiche organolettiche delle patate prodotte dai Soci del Consorzio sono di alta qualità e permettono di ottenere ottimi piatti soprattutto con le nostre varietà Monalisa, Agata, Vivaldi e Ambra.

Gli agricoltori associati (oltre 600) conferiscono al C.C.OR.A.V. le loro produzioni agricole (cereali, oleaginose, leguminose da granella, patate, ecc.) che vengono stoccate, lavorate confezionate ed immesse sul mercato locale, regionale e nazionale. Il centro di lavorazione, stoccaggio e commercializzazione è ubicato in Grotte di Castro, loc. "Salcinella" ed è costituito da un fabbricato con superficie coperta di circa 12.250 metri quadrati, dove sono allocate le macchine e le attrezzature per la conservazione, la lavorazione e la vendita.

Nella struttura sono presenti aree di carico, scarico, movimentazione e spedizione, aree di lavorazione, celle frigorifere per una capacità di 20.000 tonnellate, locali deposito, locali uffici e rappresentanza ed un laboratorio per analisi chimico agrarie ed organolettiche. Ricerche e analisi di laboratorio, test di cottura sui prodotti, miglioramento delle varietà colturali, sono il nostro impegno quotidiano per portare sugli scaffali della grande distribuzione e in tutti i nostri punti vendita prodotti di eccellenza assoluta.

La ricerca, l'innovazione e l'impegno a mantenere il nostro sistema di controllo e tracciabilità ai più alti e rigidi standard qualitativi e di sicurezza sono una priorità per il nostro lavoro.

Un lavoro ed una passione che comunichiamo ai nostri clienti attraverso i nostri prodotti, un feeling unico come l'amore per la nostra terra. In questa ottica il C.C.OR.A.V. ha ottenuto la certificazione Globalgap.

GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practices





I nostri prodotti

Sono acquistabili anche presso il nostro punto vendita in sede.



PATATA DELL'ALTO VITERBESE - IGP



LA PATATA DELL'ALTA TUSCIA



PATATA ROSSA



PATATA VIOLA



FAGIOLO DEL PURGATORIO DI GRADOLI



FAGIOLO DELLA STOPPIA



FAGIOLO VERDOLINO

sommario

21



LENTICCHIA DI ONANO

23



CECE DEL SOLCO DRITTO DI VALENTANO

25



CECE NERO

27



FARRO PERLATATO

29



AGLIO ROSSO DI PROCENO

31



LEGUMI COTTI AL VAPORE IN VETRO

32



PASTA SENATORE CAPPELLI

35



PASTA CON FARINA DI CICI





Il nostro principale prodotto è la Patata dell'Alta Tuscia (25-30.000 t.) per la quale è stato ottenuto il marchio collettivo "Tuscia Viterbese" ma che è anche tutelato dal marchio "Patata Italiana Sistema UNAPA" (Produzione integrata certificata ACCREDIA).





Altro prodotto è La Patata dell'Alto Viterbese - IGP (Indicazione Geografica Protetta), certificato da Autorità pubblica designata dal MIPAAF. Tutti i prodotti vengono venduti, previa lavorazione e confezionamento in diverse pezzature, direttamente presso la sede, anche al minuto, oppure nei punti vendita della GDO più rappresentativa ed in particolare le catene di COOP, CONAD e METRO.





GNOCCHI DI PATATE IGP

INGREDIENTI per 4 persone:

600 gr di Patate CCORAV IGP

200/250 gr di farina 00

Sale q.b.

Preparazione

Lavate le patate IGP sotto l'acqua corrente, poi fatele cuocere a fuoco medio per 20-30 minuti dall'inizio dell'ebollizione.

Successivamente pelate subito le patate ancora calde e schiacciatele subito con lo schiacciapatate riversandole sulla spianatoia infarinata.

Fate un buco al centro del mucchietto di purè di patate ed aggiungete un pizzico di sale, la farina e impastate il tutto fino ad ottenere un composto compatto ma allo stesso tempo soffice quindi, su una spianatoia infarinata formate con l'impasto tanti cilindri larghi 1,5 cm circa, dividete l'impasto in tanti pezzettini dello spessore di 2-3 centimetri e iniziate a tagliare i vostri gnocchi riponendoli su una superficie o un vassoio infarinato.

Per finire, praticate le caratteristiche rigature degli gnocchi facendo scivolare ogni gnocco sulla forchetta e schiacciando un pò, ma non troppo. Lasciate riposare i vostri gnocchi per 15 minuti, cuocete quindi gli gnocchi di patate IGP in una pentola con acqua bollente salata, saranno cotti non appena saliranno a galla. Preparate il condimento che più vi piace e condite i vostri gnocchi IGP.



Patata IGP dell'Alto Viterbese

L'Alto Viterbese ha ottenuto l'IGP (Indicazione Geografica Protetta) per 10 varietà di *Solanum Tuberosum*, riconoscimento fortemente legato alla genetica delle varietà dei tuberi in unione alle peculiarità ambientali (suolo e clima) della zona. IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione e trasformazione avviene in un'area determinata.

Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo che nel nostro caso è la Camera di Commercio di Viterbo.





PATATE AL FORNO

INGREDIENTI per 4 persone:

1200 gr di Patate CCORAV

Olio extravergine d'oliva

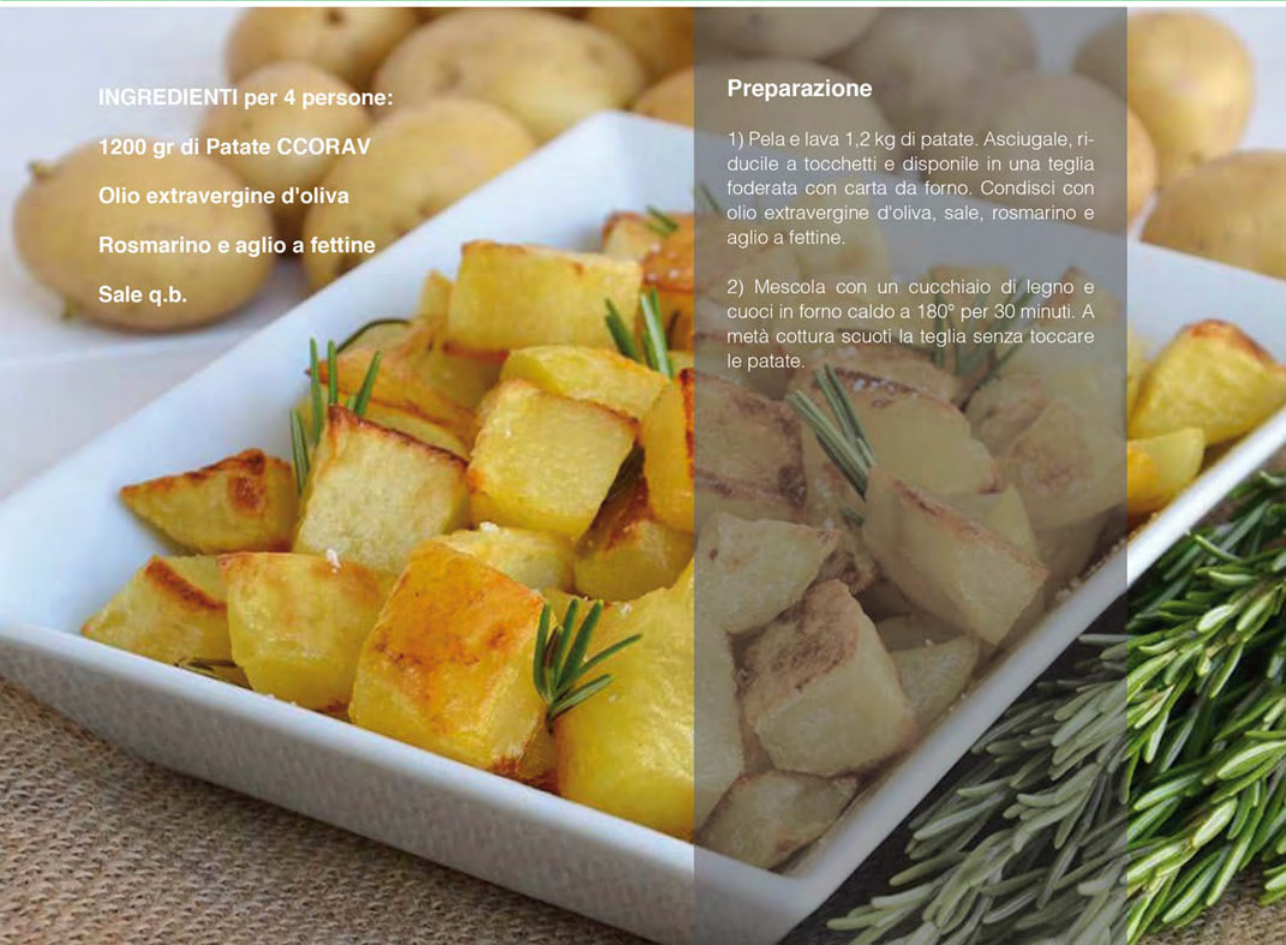
Rosmarino e aglio a fettine

Sale q.b.

Preparazione

1) Pela e lava 1,2 kg di patate. Asciugale, riducile a tocchetti e disponile in una teglia foderata con carta da forno. Condisci con olio extravergine d'oliva, sale, rosmarino e aglio a fettine.

2) Mescola con un cucchiaio di legno e cuoci in forno caldo a 180° per 30 minuti. A metà cottura scuoti la teglia senza toccare le patate.





Patata dell'Alta Tuscia

Patata dell'Alta Tuscia a produzione integrata, marchio Tuscia Viterbese, marchio "Patata Italiana Sistema UNAPA (Produzione integrata certificata ACCREDIA). Colline dell'Alto Viterbese, terra vulcanica fertilissima, acqua pura del lago di Bolsena, tutti elementi capaci di donare un gusto unico ai prodotti della terra.

Una genuinità naturale che viene tutelata e conservata dai produttori del C.C.O.R.A.V. che hanno perfezionato con i sistemi di produzione integrata le tecniche della tradizione contadina.

Le patate contenute in questa confezione sono adatte per tutti gli usi: gnocchi, arrosto e lessate.





Patatine fritte croccanti

INGREDIENTI per 4 persone:

1200 gr. di Patate CCORAV

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Preparazione

Lavate le patate, asciugatele, pelatele e dividetele a metà nel senso della lunghezza. Poi tagliatele a bastoncini e lasciatele a mollo in acqua molto fredda per 5 minuti.

Dopo il bagno nell'acqua fredda, ci vuole quello nell'acqua calda: trasferite le vostre patate in un'altra ciotola con l'acqua calda e lasciatele a bagno per 10 minuti, in modo che rilascino quanto più amido possibile. L'amido, infatti, è il nemico numero uno della croccantezza delle patatine.

Trascorsi i 10 minuti, scolate le patate e asciugatele accuratamente con uno strofinaccio pulito. Dovranno essere ben asciutte. In una padella, preferibilmente con il bordo alto, versate dell'olio abbondante di semi e fatelo riscaldare.

Poi aggiungete le patate e lasciatele friggere per 5/10 minuti, girandole di tanto in tanto, finché non assumeranno la loro caratteristica doratura.

Posizionatele su una pirofila ricoperta di carta assorbente, salatele a piacere e poi servitele.





Patata Rossa

Una delle più famose e apprezzate varietà di patate dell'Alta Tuscia ideale per la frittura, prodotta con Certificazione di Produzione Integrata.





Gnocchi di patate viola

INGREDIENTI per 4 persone:

1200 gr. di Patate CCORAV

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.



Preparazione

Per preparare gli gnocchi di patate viola, prendete le patate viola, lavatele accuratamente e lessatele in acqua bollente salata a piacere: ci vorranno circa 30-40 minuti. Una volta cotte, scolatele e sbucciatele ancora calde. Passatele al passaverdure e fate cadere la polpa in una ciotola, dove potete unire anche la farina setacciata, l'uovo e un pizzico di sale. Impastate il tutto con le mani direttamente nella ciotola, fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.

Con l'impasto ottenuto formate dei filoncini che dovrete tagliare a bocconcini. Passate gli gnocchi ottenuti sui rebbi di una forchetta o sull'apposito rigagnocchi per creare la caratteristica rigatura. A mano a mano che li preparate, disponeteli su un vassoio leggermente infarinato, copriteli con un canovaccio pulito e mantenetele in un luogo fresco per almeno 15 minuti. Intanto dedicatevi alla crema alla Groviera: grattugiate il formaggio, mentre in un tegame versate la panna e fatela scaldare. Prima che raggiunga il bollore, aggiungete il Groviera grattugiato. Mescolate bene per farlo sciogliere, poi aggiungete di sale, pepe e grattugiate la noce moscata per aromatizzare. Mentre la crema si addensa a fuoco lento, fate cuocere gli gnocchi in un tegame capiente: basteranno pochi istanti e gli gnocchi saranno pronti quando verranno a galla.

Quindi scolateli con una schiumarola e conditeli con la crema di Groviera! Servite gli gnocchi di patate viola ben caldi!...



Patata Viola

Le patate viola hanno proprietà e benefici davvero unici infatti sono ricche di antiossidanti, sostanze nutritive che proteggono l'organismo e aiutano a ridurre l'invecchiamento, in particolare la polpa di queste patate contiene percentuali molto alte di antocianine, pigmenti che agiscono come protettori nella prevenzione del cancro e considerate come un antidoto naturale contro l'invecchiamento.





Minestra di fagioli

INGREDIENTI per 6 persone:

300 gr. di Fagioli del Purgatorio di Gradoli

Olio extravergine d'oliva

Sale q.b.

Preparazione

Tenere in ammollo 300 gr. di fagioli per circa 1/2 ore, lessarli come di consueto e scolarli.

Versare dell'olio in una casseruola e far soffriggere un battuto di cipolla, carote, sedano, aglio e pancetta.

Appena rosolato aggiungere pomodoro o conserva con un pizzico di peperoncino, sale ed acqua.

Alzare la fiamma e aggiungere i fagioli e 400 gr. circa di pasta fino a cottura.

Il risultato sarà una minestra cremosa e ben amalgamata.





Fagiolo del Purgatorio di Gradoli

E' un prodotto alimentare fresco coltivato prevalentemente nei comuni dell'Alto Viterbese.

Ad essere coltivata è una varietà locale seminata da tempo immemorabile, come testimonia il pranzo organizzato fin dal 1600 a Gradoli in occasione del mercoledì delle ceneri, denominato "pranzo del purgatorio", di cui il fagiolo costituisce il piatto fondamentale.

Le caratteristiche peculiari del prodotto dipendono sia dalle tecniche di coltivazione tradizionali che dalla tipologia dei terreni. Quest'ultimi, di origine vulcanica, sciolti, freschi di buona fertilità, ottima disponibilità di potassio, rappresentano quanto di meglio, per la coltivazione del fagiolo, conferendo anche maggiore sapidità e notevole velocità di cottura.

Il Fagiolo del Purgatorio ha una buccia finissima che ne facilita la digeribilità, va messo in ammollo per 1/2 ore, calcolando 50g circa a persona, risciacquato e cotto in acqua fredda per un'ora circa (30 min. con la pentola a pressione). E' ottimo condito anche solo con olio d'oliva extra vergine, sale e pepe.

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Fagioli all'uccelletto

INGREDIENTI per 4 persone:

300 gr. di fagioli del purgatorio di Gradoli

Olio extravergine d'oliva

300 gr. polpa di pomodoro

Sale q.b.

Preparazione

Mettere 300g di fagioli (precedentemente lasciati in ammollo per qualche ora) in un tegame e copriteli con quattro dita d'acqua.

Portateli molto velocemente ad ebollizione ed in seguito, abbassate la fiamma e lasciateli cuocere a fuoco lento finché non risulteranno teneri ma senza sfaldarsi (circa 1/2 ora).

Una volta pronti i fagioli fateli rosolare in un tegame 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio ed un rametto di salvia.

Dopo due o tre minuti aggiungere anche 200g di polpa di pomodoro e fate cuocere il tutto fino ad ottenere un sugo abbastanza denso.

Aggiungete quindi i fagioli che avevate precedentemente preparato, salate e pepate secondo il vostro giudizio, quindi proseguite la cottura per almeno 15 minuti. Una volta pronti servite ancora caldi.





Fagiolo della Stoppia

Caratteristiche del prodotto: seme aziendale di ecotipo locale: giallo della famiglia Papillonaceae, genere Phaseolus e specie Vulgaris L. Il frutto è un baccello di colore marrone con dimensioni medie, con particolari caratteristiche di facilità di cottura e dal sapore dolce.

L'utilizzo è ottimo per zuppe contadine, minestre di pasta e fagioli, preparazioni in umido, come contorno semplicemente lessati e conditi con sale, pepe e olio extravergine di oliva.

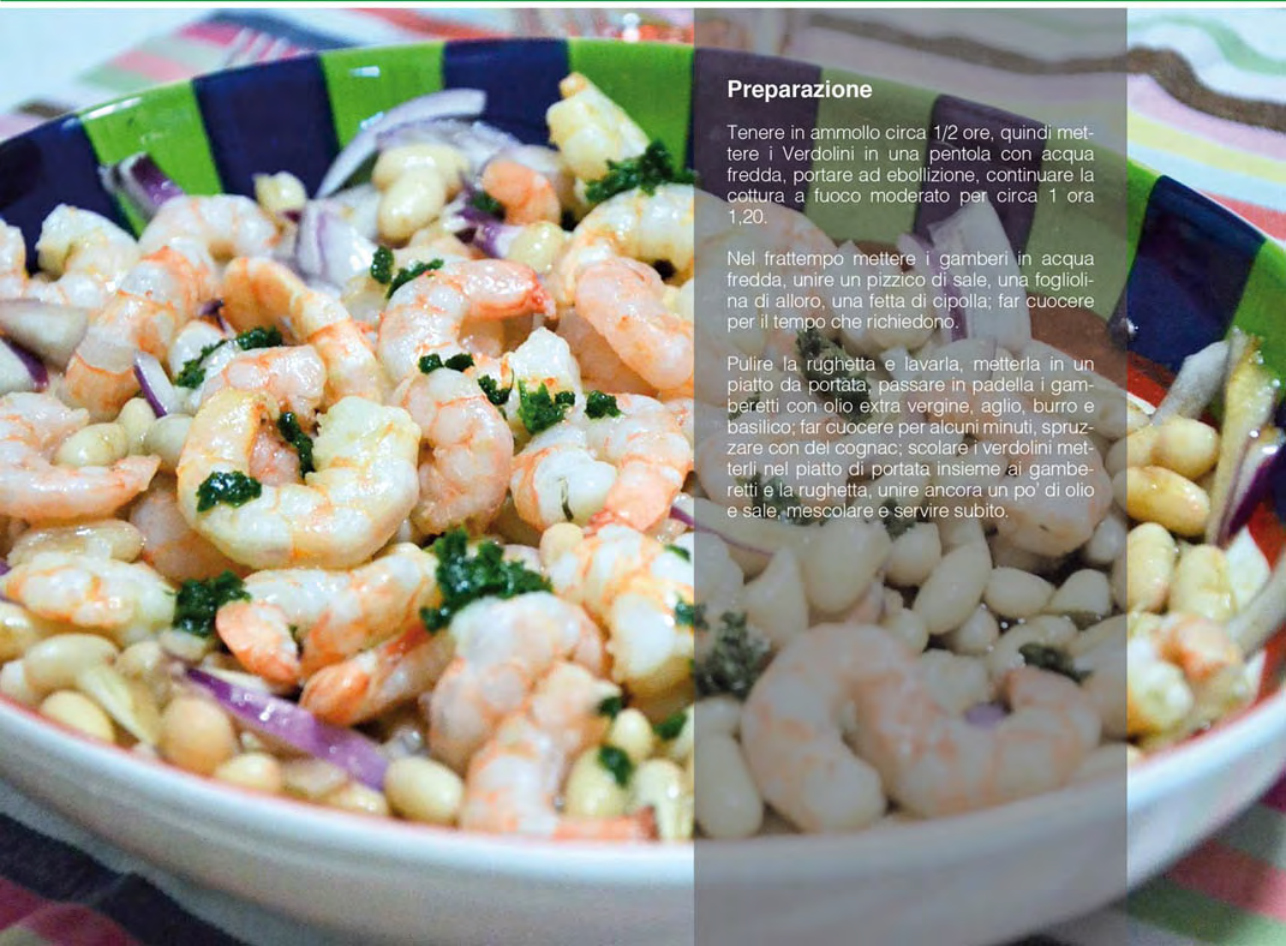
SAGRE E MANIFESTAZIONI: Ogni anno, nella settimana di ferragosto, questo particolare legume può essere apprezzato negli stand della Sagra degli Gnocchi a S. Lorenzo Nuovo.

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Verdolino con gamberi e rughetta



Preparazione

Tenere in ammollo circa 1/2 ore, quindi mettere i Verdolini in una pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione, continuare la cottura a fuoco moderato per circa 1 ora 1,20.

Nel frattempo mettere i gamberi in acqua fredda, unire un pizzico di sale, una fogliolina di alloro, una fetta di cipolla; far cuocere per il tempo che richiedono.

Pulire la rughetta e lavarla, metterla in un piatto da portata; passare in padella i gamberetti con olio extra vergine, aglio, burro e basilico; far cuocere per alcuni minuti, spruzzare con del cognac; scolare i verdolini metterli nel piatto di portata insieme ai gamberetti e la rughetta, unire ancora un po' di olio e sale, mescolare e servire subito.



Fagiolo Verdolino

Caratteristiche del prodotto: questa varietà di fagiolo si presenta con una forma del seme tondeggiante, a colore uniforme tendente al verdino da cui deriva il nome, infatti in alcuni comuni viene anche chiamato fagiolo "pisello".

È tra le specie di fagiolo il più ricercata e apprezzata sul mercato per la delicatezza del gusto e per la buccia particolarmente tenera.

Indicato per qualsiasi ricetta ed è molto richiesto dagli chef per le loro creazioni.

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Salsicce con lenticchie



Preparazione

Lessare le lenticchie con sedano, aglio e carota.

Rosolare le salsicce bucherellate in poco olio e pomodori a filetti.

Quando saranno cotte aggiungere le lenticchie con parte del liquido di cottura, far insaporire mescolando delicatamente e servire.





Lenticchia di Onano

E' prodotta all'interno dei comuni dell'Alto Viterbese, vantando una antichissima tradizione che trova riscontro già negli ordini, statuti, leggi municipali della comunità e popolo d'Onano del 1561; agli inizi del 1800 Epifanio Giuliani in un proprio manoscritto ipotizza una maggiore produzione dei richiestissimi legumi di Onano da vendere nei paesi vicini ed in Toscana, come soluzione per migliorare le condizioni economiche e di vita delle popolazioni locali.

Le caratteristiche qualitative che rendono peculiare la Lenticchia di Onano derivano dalla tipologia dei terreni sciolti, dotati di ottima permeabilità, privi di zone con ristagni idrici, di origine vulcanica situati ad una altitudine media intorno ai 400-600 metri s.l.m.

Le lenticchie in umido rappresentano una ricetta facile e veloce da preparare come contorno per pranzo o cena: in una padella mettete a soffriggere la cipolla e l'aglio tritati, quando saranno imbionditi, aggiungete le lenticchie scolate e scottatele per qualche minuto. Unite un rametto di rosmarino, i pomodori pelati e fate cuocere per mezz'oretta. Non necessita di ammollo, cottura normale 20 minuti. Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Zuppa di ceci



Preparazione

Lavare i ceci (circa 2 etti) e metterli in ammollo 24 ore circa prima di cucinarli.

Mettere sul fondo di una pentola: olio, 3-4 spicchi di aglio a pezzetti e un po' di rosmarino spezzettato, far rosolare leggermente e versare i ceci ammollati e scolati.

Far insaporire e aggiungere poco a poco acqua bollente fino a coprire bene i ceci.

Far bollire lentamente, eventualmente aggiungendo acqua.

Quando saranno cotti schiacciare in parte i ceci, con una forchetta o un frullatore a immersione, lasciandone qualcuno intero.

Versare in scodelle o cocottine con un po' di acqua di cottura e un crostino di pane casereccio profumato di aglio.





Cece del Solco dritto di Valentano

Deve il suo nome ad una manifestazione della tradizione contadina locale "la tiratura del solco dritto" che si svolge il 14 agosto di ogni anno nella piana sottostante il paese di Valentano.

Tutti i terreni interessati alla produzione hanno un elevato contenuto di potassio, che conferisce al Cece caratteristiche organolettiche superiori, con particolare riferimento a sapidità e tempi di cottura.

Per la preparazione sciacqua bene i legumi sotto l'acqua corrente fredda, poi in una ciotola capiente metti tanta acqua fredda (deve essere almeno il doppio del volume dei legumi che devi ammollare) e poi aggiungi i legumi.

Copri con un coperchio e lascia a bagno per 24 ore.

Cottura normale 1-2 ore
(pentola a pressione 1 ora circa).

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Cece nero e Bietola con bruschetta

Ingredienti per 2 persone:

200 gr ceci neri
250 gr bietole
qualche fetta pane raffermo senza glutie
1 spicchio aglio
q.b. olio extravergine oliva
q.b. sale
q.b. pepe

Preparazione

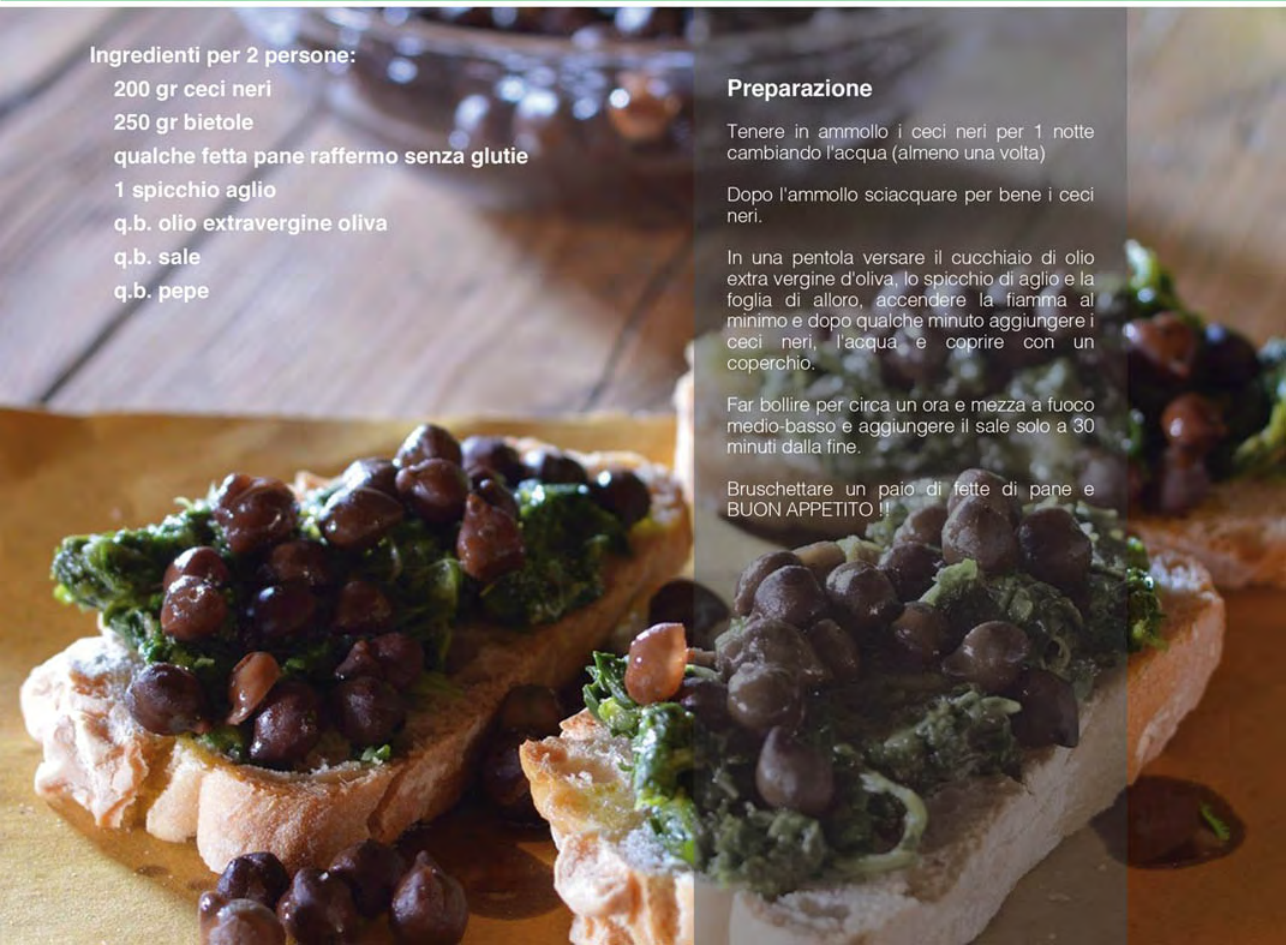
Tenere in ammollo i ceci neri per 1 notte cambiando l'acqua (almeno una volta)

Dopo l'ammollo sciacquare per bene i ceci neri.

In una pentola versare il cucchiaino di olio extra vergine d'oliva, lo spicchio di aglio e la foglia di alloro, accendere la fiamma al minimo e dopo qualche minuto aggiungere i ceci neri, l'acqua e coprire con un coperchio.

Far bollire per circa un ora e mezza a fuoco medio-basso e aggiungere il sale solo a 30 minuti dalla fine.

Bruschettare un paio di fette di pane e
BUON APPETITO !!





Cece Nero

Con una colorazione scura e una forma più simile al mais, i ceci neri sono una varietà del *Cicer arietinum* che vanta delle caratteristiche eccellenti da un punto di vista nutrizionale.

I ceci neri, come i comuni ceci, sono composti per il 10% d'acqua, per il 19% da proteine e il 17% da fibre alimentari. Hanno un ottimo potere energetico, grazie alla grande quantità di glucidi e un elevato contenuto proteico pari al 21%. Le numerose fibre presenti aiutano la regolarità intestinale e lo rendono un alimento saziante, ideale per chi vuole tenere sotto controllo il peso forma. I ceci neri sono ricchi di vitamine: B, C, K e di vitamina E inoltre, a differenza della versione comune, i ceci neri sono particolarmente ricchi di ferro.



Per la preparazione occorre un ammollo di 24 ore, poi bisogna cuocerli in pentola per circa 2 ore (1 ora con la pentola a pressione).

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Zuppa di farro con gamberetti



Preparazione

Soffriggere in olio d'oliva un trito di aglio, cipolla, sedano, carota, gambi di prezzemolo e i gusci di 2 etti di gamberetti.

Aggiungere vino e del passato di pomodoro.

Lasciare insaporire per qualche minuto; con un mestolo forato togliere dal tegame verdure e gusci e aggiungere il farro (400 gr.). Far insaporire, aggiungere 2 litri di acqua bollente e cuocere per circa 1 ora.

Nel frattempo cuocere i gamberetti: far dorare uno spicchio di aglio in olio, aggiungere i gamberetti bagnare con un po' di vino, far evaporare e aggiungere al farro già cotto.

Unire alla fine le foglie di prezzemolo tritate.



Farro Perlato

Cereale originariamente coltivato nell'antico Egitto, il Farro Perlato è fonte di importanti proteine vegetali. Le proteine di origine vegetale, diversamente da quelle animali, ci aiutano a ridurre l'assunzione di colesterolo e grassi saturi. Il Farro Perlato è fonte di Niacina. La Niacina (Vitamina PP) ha un effetto benefico nella protezione della pelle e delle mucose. Il Farro Perlato ha anche un alto contenuto di fibre. Le fibre alimentari sono consigliate per favorire la regolarità intestinale e donare una piacevole sensazione di sazietà. Il Farro Perlato è inoltre fonte di ferro che ci regala l'energia necessaria per affrontare meglio la giornata. Il farro perlato non necessita di ammollo, si cuoce in 18 minuti circa. Questo tipo di farro è sano e gustoso e si presta alla preparazione di zuppe e risotti, oppure lessato costituisce la base per ottime insalate fresche.



Nel farro perlato vengono eliminati le parti esterne della cortecchia: per questo i tempi di cottura diminuiscono ma nessun principio nutritivo fondamentale viene eliminato. Il farro perlato è un cereale nutritivo molto importante contro i radicali liberi.

Conservare in luogo fresco e asciutto è opportuna la pulitura a mano. Può contenere tracce di glutine.





Aglio Rosso di Proceno





Aglio Rosso di Proceno

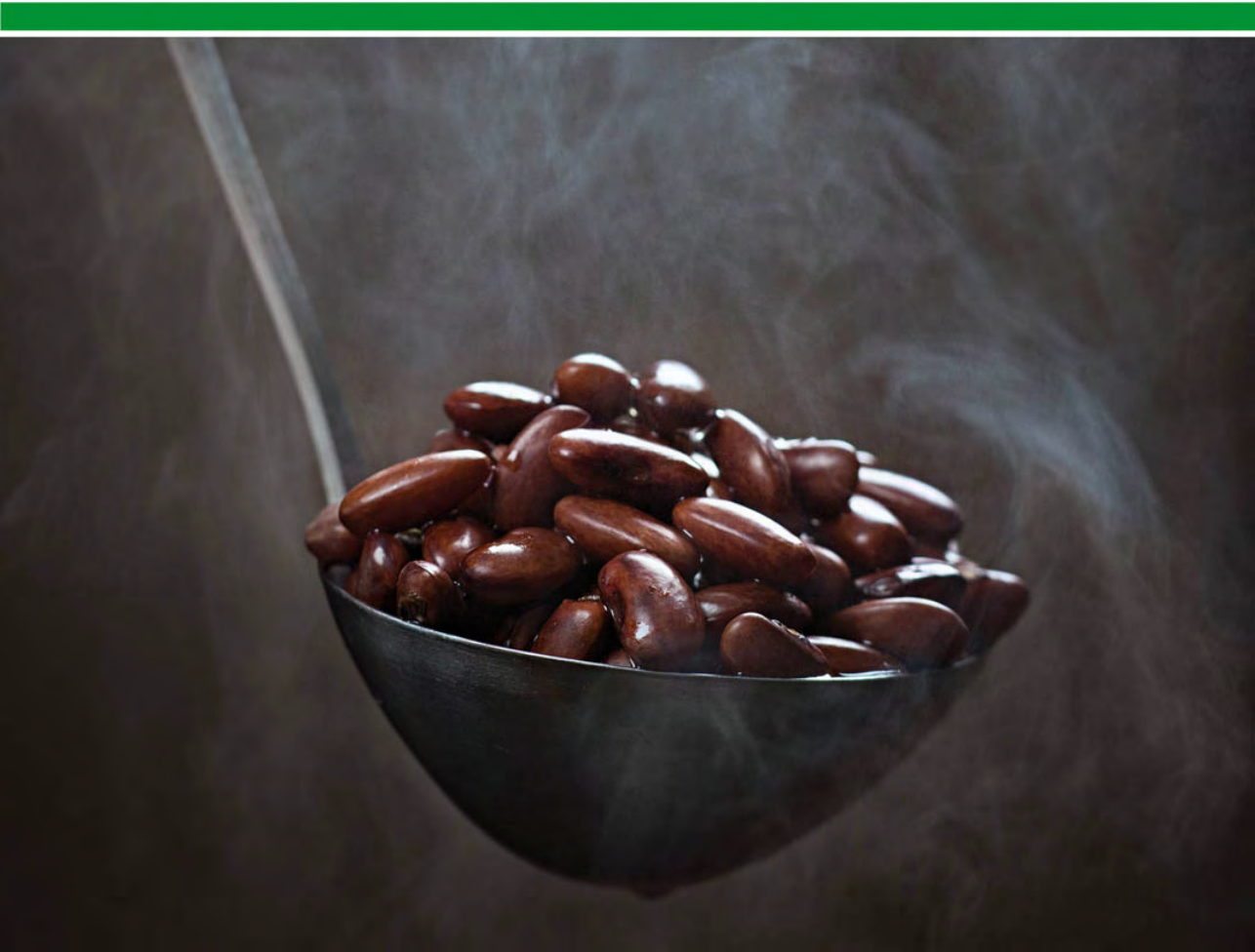
Disponibile presso il nostro punto vendita in sede uno dei prodotti più tipici e famosi della zona si tratta del rinomato Aglio Rosso di Proceno frutto di un'antica lavorazione tradizionale tipica del piccolissimo paesino di Proceno.

Ha un sapore forte, un profumo molto intenso e persistente e vanta una grande attitudine alla conservazione indispensabile in tante ricette vanta infinite proprietà salutari, un vero mix di benefici, proprietà terapeutiche e curative davvero preziose per la salute dell'organismo.





Legumi cotti a vapore





Prodotti in vetro



Scegli l'alta qualità dei nuovi formati in vetro dei nostri prodotti tipici, tutti disponibili anche presso il nostro punto vendita in sede.



Fusilli di Grano Duro Senatore Cappelli

TRAFILATURA AL BRONZO

Il grano duro Senatore Cappelli, una storia di successo,
un cereale di eccellenza prodotto dai nostri agricoltori
da una antica cultivar di frumento di grano duro.
Confezione gr. 500





Tagliatelle di Grano Duro Senatore Cappelli

TRAFILATURA AL BRONZO

Dove le caratteristiche nutrizionali e organolettiche,
sono rimaste intatte fino ai nostri giorni, contraddistinte
da un elevato valore proteico.
Confezione gr. 500





Farina di ceci





Confezione gr. 500









C.C.O.R.A.V. Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese
Loc. Salcinella s.n.c. - 01025 Grotte di Castro (VT)
tel. + 39 0763.796117 - fax. + 39 0763.796017
email: ccorav@ccorav.it



www.ccorav.it