

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Fondi Strutturali Europei – Programma Nazionale “Scuola e competenze” 2021-2027. Priorità 02 – Le strutture per la scuola e le competenze (FESR) – Fondo Europeo per lo Sviluppo Regionale Obiettivo Specifico RSO4.2 – Azione A3.B – sotto azione RSO4.2. A3.B – Avviso Prot. 88927 del 03/06/2025, “Realizzazione di laboratori innovativi e avanzati per lo sviluppo di specifiche competenze tecniche e professionali connesse con i relativi indirizzi di studio”.

Titolo progetto: *“Rinnovamenti Labs”*

CNP: *RSO4.2.A3.B-FESRPN-CA-2025-86*

CUP: *F54D25006060007*

1. Premessa e oggetto della relazione

La presente relazione tecnica progettuale descrive l'impostazione dell'intervento denominato "Rinnovamenti Labs", delle sedi scolastiche ubicate nei comuni di Faicchio (BN) e Castelvenere (BN), facenti parte dell'**Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio**, come mostrato nelle fotogrammetrie di *figure 1-2* con particolare riferimento agli ambienti laboratoriali interessati, alle principali dotazioni previste, alle esigenze funzionali rilevate e agli elaborati planimetrici allegati, relativamente alla realizzazione di servizi e sistemi dedicati alle

Il documento è redatto quale elaborato tecnico generale da porre agli atti del progetto e da utilizzare come riferimento per la predisposizione degli atti successivi. La relazione non sostituisce il capitolato tecnico, che costituisce elaborato autonomo di dettaglio, ma ne anticipa e ne inquadra le scelte funzionali, didattiche e distributive.

La struttura del documento è stata impostata in modo da mantenere la piena coerenza con la candidatura presentata sulla piattaforma ministeriale PON SCUOLA E COMPETENZE 2021-2027, con gli indirizzi di studio coinvolti e con le finalità dell'Avviso. Le dotazioni e gli ambienti sono descritti per categorie funzionali, senza riferimento a marche, operatori economici o soluzioni commerciali vincolanti.



Figura 1. Sede scolastica oggetto di intervento ubicata in via R. Delcogliano nel Comune di Faicchio (BN) (fotogrammetria tratta da Google Earth).



Figura 2. Sede scolastica oggetto di intervento ubicata in via Piazza dei Caduti nel Comune di Castelvenero (BN) (fotogrammetria tratta da Google Earth).

2. Riferimenti progettuali e coerenza con la candidatura ministeriale

La candidatura ministeriale individua un progetto unitario finalizzato al rafforzamento degli ambienti laboratoriali dell'Istituto, articolato in moduli riconducibili agli indirizzi professionali e tecnici coinvolti. La presente relazione recepisce tale impostazione e la sviluppa in forma tecnica, descrivendo gli ambienti da realizzare o potenziare e le principali attrezzature funzionali al raggiungimento degli obiettivi formativi.

Gli ambienti considerati sono: il laboratorio di ottica, il laboratorio di odontotecnica, il laboratorio di sala e vendita con area bar didattica e il laboratorio di enogastronomia/show cooking presso la sede coordinata di Castelvenero. Tale articolazione consente di conservare la corrispondenza con i moduli presentati in candidatura e, al tempo stesso, di rendere leggibile l'intervento dal punto di vista tecnico, distributivo e realizzativo.

Le eventuali aggregazioni funzionali previste nella documentazione di gara non incidono sulla natura del progetto, che resta unitario e orientato alla creazione di ambienti laboratoriali innovativi, sicuri, inclusivi e coerenti con i profili professionali in uscita.

Modulo progettuale in candidatura	Ambiente tecnico di riferimento	Finalità tecnico-didattica
Laboratorio di ottica e odontotecnica	Laboratorio di ottica e laboratorio odontotecnico	Sviluppo di competenze tecnico-scientifiche, sperimentali e professionalizzanti attraverso strumentazioni didattiche e sistemi di supporto alle lavorazioni odontotecniche.

Laboratorio di sala e vendita	Sala didattica, area bar e area servizio	Simulazione di contesti professionali di sala, bar, caffetteria, mise en place, buffet e relazione con il cliente.
Laboratorio di enogastronomia	Cucina didattica, area preparazione e show cooking	Potenziamento delle competenze di preparazione, trasformazione, cottura, conservazione, presentazione degli alimenti e didattica dimostrativa digitale.

3. Contesto scolastico e finalità formative

L'Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio, con sede coordinata di Castelvenere, opera in un contesto formativo che comprende indirizzi tecnici e professionali nei quali l'attività laboratoriale riveste un ruolo essenziale. I laboratori non sono semplici spazi attrezzati, ma ambienti di apprendimento nei quali gli studenti acquisiscono competenze operative, metodo professionale, capacità di osservazione, problem solving, lavoro collaborativo e consapevolezza delle procedure di sicurezza.

L'intervento mira a qualificare gli ambienti esistenti e a integrare nuove dotazioni in grado di sostenere attività pratiche, dimostrative, sperimentali e professionalizzanti. Particolare attenzione è dedicata alla continuità tra insegnamento teorico e pratica laboratoriale, alla simulazione di processi reali e all'utilizzo di tecnologie didattiche a supporto dell'osservazione e della documentazione delle attività.

La progettazione assume inoltre come criteri trasversali l'accessibilità, la sicurezza d'uso, la pulibilità delle superfici, la durabilità delle attrezzature, la compatibilità con gli impianti esistenti e la possibilità di utilizzare gli ambienti in modo flessibile da parte di classi, gruppi di studenti e docenti.

4. Criteri tecnici generali di progettazione

Le scelte progettuali sono definite secondo un approccio "chiavi in mano" inteso in senso funzionale: le forniture, le installazioni, le configurazioni, i collegamenti e le attività di verifica devono concorrere alla piena utilizzabilità didattica degli ambienti, evitando interventi scollegati dalle finalità laboratoriali.

I criteri tecnici generali sono i seguenti:

- coerenza con gli indirizzi di studio e con le competenze professionali da sviluppare;
- integrazione tra attrezzature nuove, dotazioni esistenti e spazi disponibili;
- organizzazione degli ambienti in aree funzionali riconoscibili: dimostrazione, esercitazione, preparazione, servizio, conservazione, deposito e supporto digitale;
- sicurezza, stabilità, igiene, pulibilità e assenza di elementi pericolosi nelle dotazioni e negli arredi;
- compatibilità con gli impianti elettrici, idrici, di scarico, di aspirazione e di rete dati esistenti o da predisporre puntualmente;
- possibilità di collaudo funzionale, consegna della manualistica, addestramento del personale e documentazione finale delle attività eseguite.

Le planimetrie allegate sono considerate elaborati di supporto alla descrizione degli ambienti. Le quote, le altezze, la posizione degli accessi, delle aperture e delle postazioni dovranno essere verificate in loco prima della fase esecutiva, al fine di definire il layout finale e prevenire interferenze con gli impianti e con l'ordinaria attività scolastica.

5. Quadro degli ambienti interessati e allegati planimetrici

Gli ambienti oggetto dell'intervento sono individuati e descritti come segue. Per ciascun ambiente viene richiamato l'allegato planimetrico di riferimento, riprodotto in calce alla presente relazione quale supporto grafico alla lettura tecnica del progetto.

Ambiente	Funzione prevalente	Indicazioni distributive da elaborato planimetrico	Allegato grafico
Laboratorio di ottica	Attività sperimentali di ottica geometrica e fisica, osservazioni guidate, misure e dimostrazioni.	Locale con postazione centrale e postazioni per studenti; presenza di aperture, accessi e punto dati RJ45; altezza interna indicata nell'elaborato.	Allegato B
Laboratorio odontotecnico	Attività professionalizzanti dell'indirizzo odontotecnico, gestione materiali e postazioni di lavoro.	Ambiente con postazioni lungo le pareti e banchi centrali; percorsi interni per esercitazioni e supervisione docente.	Allegato C
Laboratorio sala/bar	Servizio di sala, bar, caffetteria, mise en place, buffet, accoglienza e vendita.	Locale articolato in area banco/servizio e area tavoli; distribuzione da verificare in relazione ad accessi e aperture.	Allegato D
Laboratorio show cooking/enogastronomia	Preparazione, cottura, dimostrazione, ripresa didattica e presentazione delle lavorazioni.	Ambiente con arredi tecnici perimetrali e postazione centrale; quote e altezze riportate nell'elaborato grafico.	Allegato E Tavola n. 1 e 2

6. Descrizione tecnica degli ambienti e delle principali dotazioni

6.1 Laboratorio di ottica

Il laboratorio di ottica è concepito come ambiente sperimentale dedicato allo studio dei fenomeni luminosi, alla verifica delle leggi fondamentali dell'ottica e alla realizzazione di esercitazioni pratiche con strumenti didattici. L'ambiente dovrà permettere al docente di svolgere dimostrazioni guidate e agli studenti di operare in piccoli gruppi, con postazioni ordinate, visibilità delle esperienze e corretta gestione dei componenti ottici.

Dall'elaborato planimetrico emerge un locale con sviluppo longitudinale e postazione centrale, idoneo alla collocazione di banchi e supporti per attività sperimentali. L'altezza interna e le quote planimetriche sono riportate nel relativo allegato e dovranno essere confermate in sede di rilievo esecutivo. La presenza di un punto dati consente di prevedere l'integrazione con strumenti digitali, acquisizione dati e supporti informatici.

Le principali dotazioni previste per l'ambiente riguardano:

- banco ottico didattico con struttura stabile, scala graduata o riferimenti metrici equivalenti, supporti e carrelli per componenti ottici;
- sorgente luminosa didattica idonea alle esperienze di ottica geometrica e compatibile con l'uso scolastico;

- dotazione di lenti, specchi, schermi e accessori per esperienze di riflessione, rifrazione, formazione delle immagini e propagazione della luce;
- accessori per prove di interferenza, diffrazione, colorimetria, osservazioni guidate e misurazioni qualitative/quantitative;
- manualistica, verifiche funzionali, addestramento di base e documentazione tecnica a supporto dell'utilizzo da parte del personale docente.

L'obiettivo tecnico-didattico e quello di realizzare un ambiente flessibile, progressivamente ampliabile e utilizzabile per esperienze frontali, esercitazioni a piccoli gruppi e percorsi interdisciplinari connessi alle scienze applicate e alle professioni sanitarie ausiliarie.

6.2 Laboratorio odontotecnico

Il laboratorio odontotecnico viene potenziato attraverso dotazioni mirate al miglioramento delle condizioni operative, della sicurezza, dell'igiene e della qualità delle esercitazioni. L'intervento non si configura come rifacimento integrale dell'ambiente, ma come integrazione tecnica delle postazioni esistenti e delle attrezzature necessarie a sostenere processi didattici più ordinati, sicuri e coerenti con il profilo professionale.

La planimetria evidenzia un ambiente con banchi e postazioni distribuite lungo il perimetro e nello spazio centrale. Tale configurazione consente al docente di controllare le attività, di favorire il lavoro a gruppi e di mantenere adeguati percorsi interni. In fase esecutiva dovranno essere verificati i punti di alimentazione, le eventuali predisposizioni di aspirazione, la collocazione dei sistemi di supporto e l'accessibilità alle postazioni.

Le principali dotazioni previste sono:

- pompa per vuoto professionale idonea all'uso scolastico e laboratoriale, con verifica di funzionamento e compatibilità con le apparecchiature previste;
- contenitori tecnici tipo Ecobox o equivalenti per la gestione ordinata di materiali, consumabili o residui derivanti dalle attività didattiche;
- elementi di protezione e finitura per banchi e postazioni, con superfici lavabili, igienizzabili e prive di spigoli vivi;
- eventuali verifiche e predisposizioni puntuali dell'impianto elettrico strettamente necessarie alla messa in esercizio delle dotazioni.

Il potenziamento dell'ambiente deve garantire maggiore funzionalità delle postazioni, riduzione delle interferenze operative, gestione più ordinata dei materiali e migliore fruibilità delle attività pratiche da parte degli studenti.

6.3 Laboratorio di sala, vendita e bar didattico

Il laboratorio di sala e vendita è destinato alla simulazione di ambienti professionali di ristorazione, servizio al tavolo, caffetteria, bar, buffet, accoglienza e vendita. L'ambiente deve consentire agli studenti di esercitarsi nella predisposizione della sala, nella mise en place, nell'utilizzo delle attrezzature da bar, nella gestione del servizio e nella relazione con l'utente, integrando competenze tecniche, organizzative e comunicative.

La planimetria dell'ambiente bar/sala individua un locale con area di servizio e area tavoli, nel quale la distribuzione delle attrezzature dovrà garantire percorsi liberi, sicurezza nella movimentazione, idonea distanza tra postazioni e possibilità di svolgere esercitazioni individuali o di gruppo. La collocazione

definitiva del banco bar, delle vetrine, dei carrelli e delle sedute dovrà essere verificata in relazione alle misure reali, agli accessi, alle aperture e agli impianti disponibili.

Le principali attrezzature e dotazioni funzionali comprendono:

- banchi bar neutri luminosi per l'allestimento dell'area operativa di servizio e preparazione;
- macchina professionale per caffè espresso a due gruppi, macchina a cialde, macinadosatore e addolcitore per esercitazioni di caffetteria;
- fabbricatore di ghiaccio, tritagliaccio, minifrigo bar, vetrina vini/cantina refrigerata e vetrina bibite per conservazione, esposizione e servizio;
- tavoli, sedie, plance, carrelli gueridon e attrezzature per mise en place, sala, buffet e banqueting;
- kit posateria, stoviglie, piatti, bicchieri, calici, tazze, accessori caffetteria, utensili di servizio e dotazioni per mixology didattica;
- attrezzature per colazione e buffet, quali dispenser, alzatine, scaldavivande/chafing dish e utensili di supporto alle esercitazioni.

L'allestimento dovrà permettere di passare agevolmente dalla lezione dimostrativa alla simulazione professionale, favorendo apprendimento attivo, lavoro collaborativo, gestione dei ruoli e verifica delle procedure operative.

6.4 Laboratorio di enogastronomia e show cooking

Il laboratorio di enogastronomia e show cooking rappresenta l'ambiente destinato alle attività di preparazione, trasformazione, cottura, conservazione e presentazione degli alimenti. L'obiettivo progettuale è realizzare un contesto didattico che riproduca, in forma scolastica e sicura, processi professionali reali e consenta al docente di illustrare le lavorazioni anche mediante strumenti digitali e sistemi di ripresa dimostrativa.

La planimetria del laboratorio evidenzia un ambiente con arredi tecnici perimetrali e postazione centrale. Le quote riportate nell'elaborato consentono una prima lettura degli ingombri, ma il layout definitivo dovrà essere verificato in loco in relazione a passaggi, punti di alimentazione, scarichi, eventuali sistemi di aspirazione, sicurezza nella movimentazione e corretta pulibilità delle superfici.

Le principali dotazioni previste per la realizzazione dell'ambiente comprendono:

- tavoli da lavoro in acciaio inox, pensili inox, lavello professionale e cappa centrale, con superfici lavabili e idonee all'uso alimentare didattico;
- cucina professionale a induzione con piano in vetroceramica a quattro zone, forno elettrico professionale, friggitrice, abbattitore, cuocicrema e softcooker;
- attrezzature di preparazione quali cutter, robot da cucina professionale, sfogliatrice elettrica, tagliaverdura, frullatore, estrattore, spremiagrumi, macchina sottovuoto e hamburgatrice;
- strumenti per igiene e sicurezza operativa, tra cui sterilizzatore coltelli, utensileria professionale, taglieri, contenitori, pentolame e accessori di cucina e pasticceria;
- dotazioni digitali e multimediali a supporto della didattica dimostrativa, comprendenti monitor interattivo, rete dati di laboratorio, apparati di connessione, cablaggi e predisposizioni per la ripresa e la visualizzazione delle lavorazioni.

La componente digitale non è accessoria, ma funzionale alla didattica laboratoriale: la visualizzazione delle lavorazioni, la condivisione delle fasi operative, la registrazione o documentazione dei processi e l'interazione con gli studenti permettono di rendere l'esperienza più inclusiva, osservabile e ripetibile.

7. Integrazione impiantistica e piccoli adattamenti funzionali

La piena funzionalità degli ambienti richiede che le forniture siano integrate con le predisposizioni tecniche strettamente necessarie. Tali attività devono rimanere accessorie e connesse alle dotazioni laboratoriali, senza assumere carattere autonomo o trasformativo rispetto agli spazi scolastici.

In particolare, potranno essere previste, ove necessarie e compatibili con gli impianti esistenti:

- verifiche e adeguamenti puntuali dei punti elettrici destinati ad alimentare attrezzature, monitor, apparati di rete e sistemi di aspirazione;
- collegamenti idrici e di scarico per lavelli, macchine caffè, fabbricatori di ghiaccio, addolcitori e altre apparecchiature che li richiedano;
- cablaggi di rete, armadio/rack, switch PoE, access point, UPS e apparati necessari alla connettività didattica;
- fissaggi, supporti, messa in sicurezza, livellamento, posizionamento e verifica di stabilità di arredi e attrezzature;
- prove funzionali, pulizia finale, consegna della documentazione tecnica e coordinamento con il personale scolastico.

Ogni intervento dovrà essere eseguito a regola d'arte, nel rispetto della normativa vigente e con rilascio della documentazione di conformità ove dovuta, in particolare per le attività ricadenti nell'ambito del D.M. 37/2008 e delle norme tecniche applicabili.

8. Sicurezza, igiene, sostenibilità e accessibilità

Tutti gli ambienti dovranno essere realizzati garantendo condizioni di sicurezza coerenti con l'uso scolastico. Le attrezzature dovranno essere provviste di marcatura CE ove prevista, manuali d'uso, schede tecniche, sistemi di protezione delle parti in movimento o calde, superfici facilmente pulibili e componenti idonei alla manutenzione ordinaria.

Per gli ambienti di cucina, sala e bar, le dotazioni dovranno essere idonee all'uso alimentare didattico, con particolare attenzione a materiali lavabili, superfici sanificabili, corretta gestione degli utensili, separazione ordinata delle attività e applicazione delle buone prassi igieniche. Per il laboratorio odontotecnico dovranno essere privilegiate soluzioni che migliorino aspirazione, pulibilità, gestione dei residui e protezione delle postazioni.

La progettazione dovrà inoltre favorire l'accessibilità e l'inclusione, mediante percorsi leggibili, disposizione ordinata delle postazioni, corretta visibilità delle dimostrazioni, possibilità di lavoro a gruppi e utilizzo di supporti digitali per rendere più comprensibili le fasi operative. La scelta delle dotazioni dovrà tenere conto di durabilità, riparabilità, efficienza, riduzione degli sprechi e corretta gestione degli imballaggi e dei materiali a fine installazione.

9. Modalità di realizzazione, verifica e addestramento

La realizzazione del progetto dovrà seguire una sequenza operativa ordinata. Prima dell'avvio delle installazioni dovranno essere eseguiti rilievi di dettaglio, verifica degli accessi, controllo degli impianti esistenti e definizione del layout esecutivo. Successivamente si procederà alla consegna, al posizionamento, all'installazione, alla configurazione e alla messa in esercizio delle dotazioni.

Il collaudo dovrà accertare integrità, funzionamento, sicurezza, stabilità, corretta alimentazione, tenuta dei collegamenti idrici ove presenti, funzionalità della rete dati, configurazione dei dispositivi digitali e rispondenza delle forniture ai requisiti minimi indicati negli atti tecnici. L'esito positivo dovrà essere formalizzato con apposito verbale.

L'addestramento del personale scolastico costituisce parte integrante del progetto. Esso dovrà riguardare l'uso ordinario delle principali attrezzature, le procedure di avvio e spegnimento, le cautele di sicurezza, la manutenzione di base, la gestione dei sistemi digitali e le modalità di utilizzo didattico degli ambienti. Tale attività dovrà consentire ai docenti di impiegare le nuove dotazioni in modo efficace, sicuro e coerente con la programmazione didattica.

10. Sintesi tecnico-funzionale del capitolato allegato

Il Progettista dà atto che il capitolato tecnico vero e proprio viene allegato alla presente relazione tecnica e ne costituisce l'elaborato di dettaglio per requisiti minimi, quantità, modalità di fornitura, installazione, configurazione, garanzia, assistenza, collaudo e addestramento. La presente relazione ne riporta esclusivamente una sintesi tecnico-funzionale, utile a comprendere il rapporto tra dotazioni e ambienti da realizzare.

Ambito del capitolato	Contenuto tecnico sintetico	Finalità
Laboratorio di ottica e odontotecnica	Banco ottico, sorgenti e accessori per esperienze di ottica; pompa per vuoto, contenitori tecnici, protezioni per banchi e predisposizioni funzionali.	Rafforzare attività sperimentali e professionali, migliorando sicurezza, ordine e fruibilità delle postazioni.
Laboratorio di sala, vendita e bar	Banco bar, macchine caffè, macinadosatore, addolcitore, fabbricatore ghiaccio, vetrine, carrelli, tavoli, sedie, stoviglie, posaterie, bicchieri, accessori caffetteria, buffet e mixology.	Consentire simulazioni di sala, servizio, bar, accoglienza, vendita e gestione operativa in contesto didattico.
Laboratorio di enogastronomia e show cooking	Tavoli e pensili inox, lavello, cappa, induzione, forno, friggitrice, abbattitore, cuocicrema, softcooker, robot, cutter, sfogliatrice, tagliaverdura, utensileria, rete dati e monitor interattivo.	Sostenere preparazione, trasformazione, cottura, conservazione e didattica dimostrativa digitale.
Servizi e attività accessorie	Consegna, installazione, collegamenti, configurazione, verifiche, collaudo, manualistica, addestramento e documentazione finale.	Garantire la piena funzionalità degli ambienti e l'utilizzo sicuro delle dotazioni da parte della scuola.

In caso di necessità di dettaglio tecnico, prevale il capitolato allegato quale documento specifico per le caratteristiche minime delle forniture e delle prestazioni. La relazione mantiene invece funzione descrittiva, progettuale e di raccordo tra candidatura, ambienti, attrezzature e allegati planimetrici.

11. Elenco degli allegati

Alla presente relazione tecnica sono allegati i seguenti elaborati:

- Allegato A - Capitolato tecnico con requisiti minimi, allegato quale documento autonomo di dettaglio;
- Allegato B - Planimetria laboratorio di ottica, riprodotta in calce alla presente relazione;
- Allegato C - Planimetria laboratorio odontotecnico, riprodotta in calce alla presente relazione;
- Allegato D - Planimetria laboratorio sala/bar, riprodotta in calce alla presente relazione;
- Allegato E - Planimetria laboratorio show cooking/enogastronomia, riprodotta in calce alla presente relazione.

Gli allegati planimetrici hanno valore di supporto grafico e di inquadramento tecnico-distributivo. Le misure, la posizione degli arredi e le predisposizioni impiantistiche saranno confermate mediante rilievo esecutivo e coordinamento con la scuola prima dell'installazione.

12. Conclusioni

Alla luce delle esigenze formative dell'Istituzione scolastica e delle finalità dell'Avviso, il progetto "Rinnovamenti Labs" si configura come intervento integrato di potenziamento degli ambienti laboratoriali, capace di rafforzare competenze tecniche, pratiche e professionalizzanti negli indirizzi coinvolti.

La descrizione degli ambienti, delle principali dotazioni e degli allegati planimetrici consente di rendere più chiara la struttura tecnica del progetto e di supportare la successiva fase di attuazione, mantenendo piena coerenza con la candidatura ministeriale, con i moduli autorizzati e con le esigenze didattiche dell'Istituto.

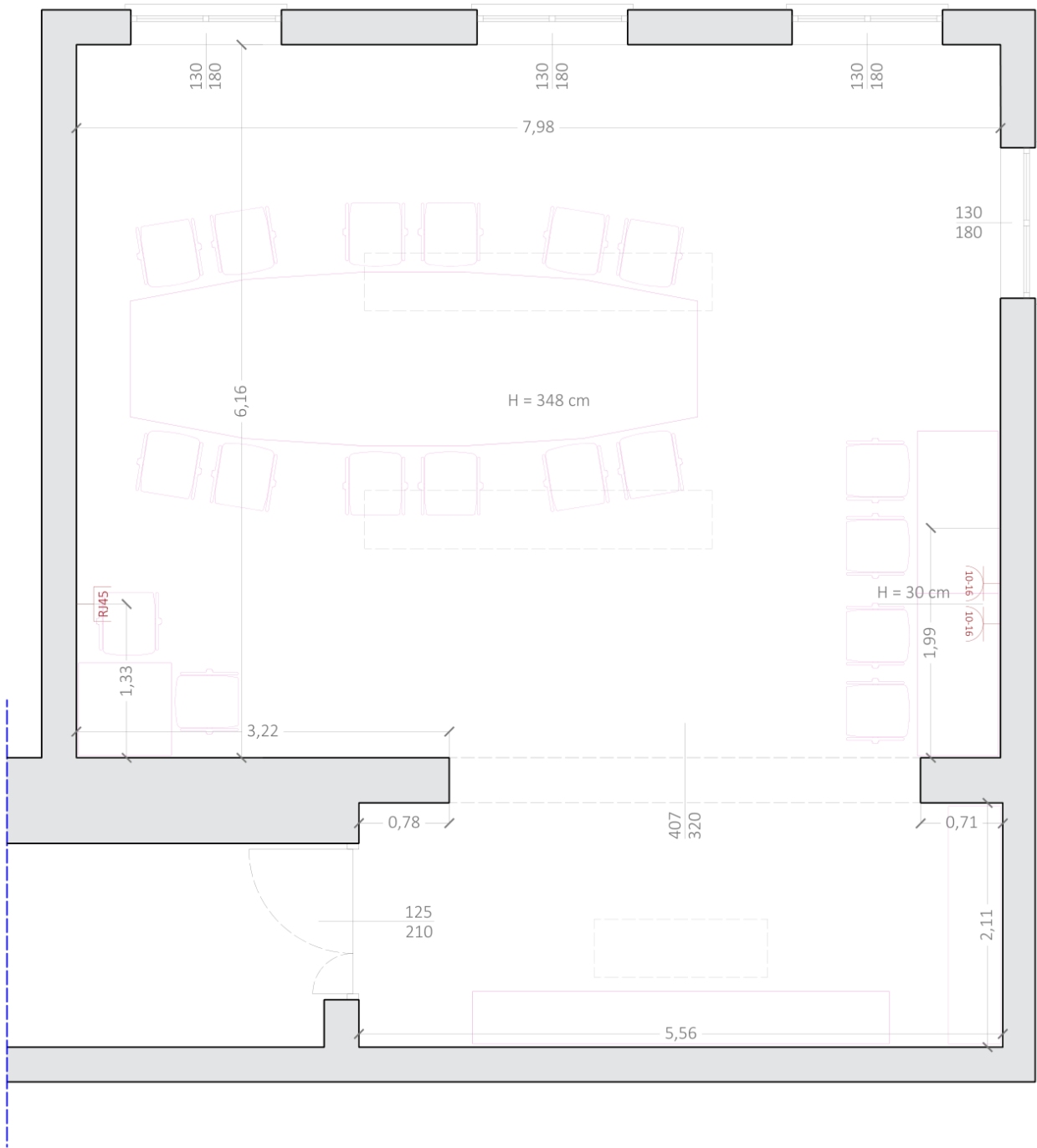
La presente relazione viene posta agli atti quale documento tecnico progettuale integrato, propedeutico alla documentazione di gara, all'esecuzione delle forniture, alla verifica funzionale e al collaudo degli ambienti laboratoriali.

Il Progettista incaricato
Prof.ssa Agata Mazzarella



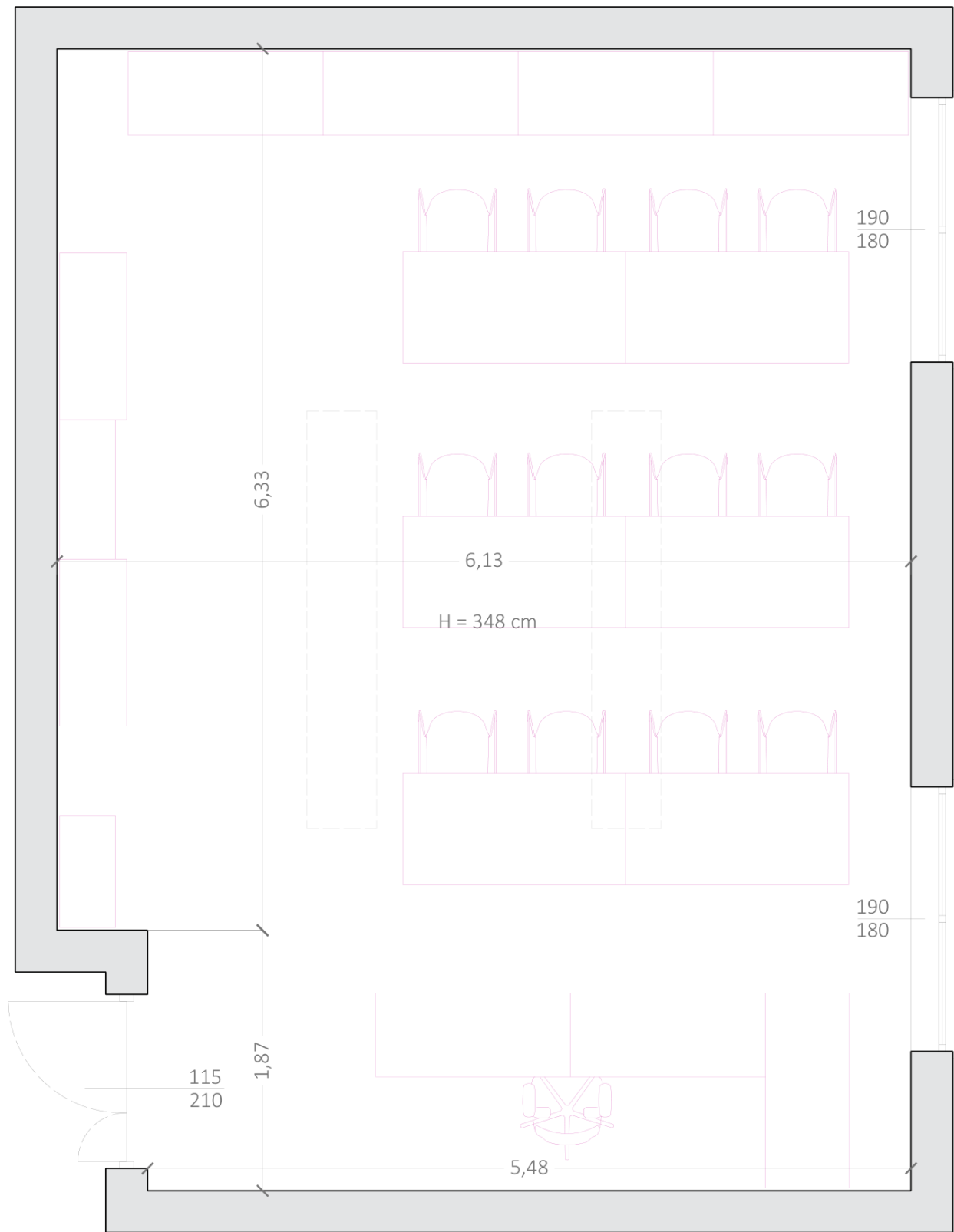
ALLEGATO B - Planimetria laboratorio di ottica

Elaborato planimetrico di supporto alla distribuzione del laboratorio di ottica. Quote e posizionamenti da verificare in sede esecutiva.



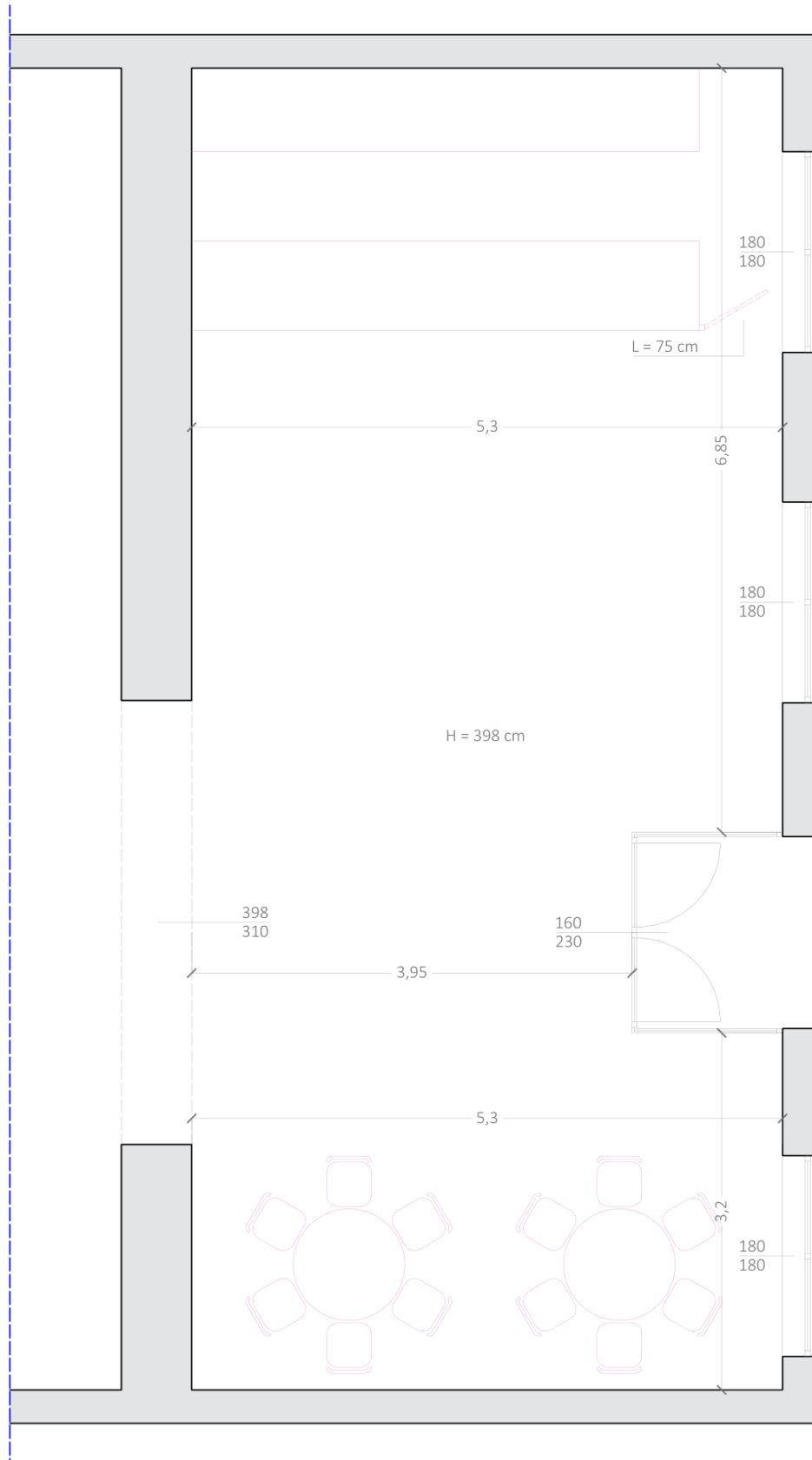
ALLEGATO C - Planimetria laboratorio odontotecnico

Elaborato planimetrico di supporto alla distribuzione del laboratorio odontotecnico. Quote e posizionamenti da verificare in sede esecutiva.



ALLEGATO D - Planimetria laboratorio sala/bar

Elaborato planimetrico di supporto alla distribuzione dell'ambiente sala, vendita e bar didattico. Quote e posizionamenti da verificare in sede esecutiva.



ALLEGATO E - Planimetria laboratorio show cooking/enogastronomia

Elaborato planimetrico di supporto alla distribuzione dell'ambiente show cooking/enogastronomia. Quote e posizionamenti da verificare in sede esecutiva.

