

# Scotbeef e premio Ian Galloway: si continua nella tradizione e si punta all'innovazione

DI ROBERT BONETTI

La Scotbeef si conferma una società all'avanguardia nella ricerca e nello sviluppo per nuovi modelli di consumo nel comparto delle Carni Bovine e Ovine. Una completa conoscenza sulle novità delle carni rosse scozzesi e un "focus" aggiornato sul mondo rurale e zootecnico della Scozia. I prodotti agro-alimentari IGP delle carni bovine e delle carni ovine scozzesi continuano in un percorso di alta qualità e grande sostenibilità ambientale. I prodotti elaborati e innovativi, il benessere animale, un allevamento sostenibile, e le moderne tecniche di lavorazione, rimangono le basi fondamentali della Scotbeef, prima azienda scozzese nel settore delle carni rosse a marchio IGP.



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Italia e Scozia insieme per un'Agricoltura Sostenibile. Da sx; Andrea Fusetti, Kimeat; Robbie Galloway, Scotbeef; Kate Rowell, Quality Meat Scotland; Mairi Gougeon, Ministro per gli Affari Rurali di Scozia; Suzie Galloway, Scotbeef; Dante Colombo, Kimeat

**B**ridge of Allan (Scozia). La bellezza della Scozia? Beh, azzardiamo un'ipotesi, non tanto remota, e forse senza essere smentiti; **QUESTO CLIMA COSTANTEMENTE INSTABILE, il quale consente l'origine di un ambiente verde, incontaminato, fresco e rigoglioso. Un territorio di pascoli naturali che seguono l'andamento e la morfologia territoriale, tra splendide vallate e risalite su altipiani spettacolari. E poi i capricci delle condizioni atmosferiche, spesso decisi e voluti dalle correnti impetuose di questo mare del Nord, un prolungamento, "tipo freezer", dell'Oceano Atlantico. Detto e fatto. Si arriva in un pomeriggio ventoso, pochi minuti e nuvoloni scuri scorrono sopra, e poi giù pioggia. Pioggia? "Buriana di ghiaccioli" che ti arrivano in faccia, come un saluto vigoroso. Benvenuti in Scozia. Ecco la sua bellezza. A queste latitudini, a metà novembre, non esiste aria frizzante, esiste aria ghiacciata, che però puoi combattere con un buon whisky o dell'ottima birra in un Pub o nel salone (con camino acceso) di un Resort, tutti rigorosamente in legno, altra bellezza della Scozia. A conferma di quanto detto sopra, mentre andiamo di prima mattina verso la Scotbeef, siamo accompagnati da un timido sole che aiuta a intiepidire l'ambiente e a rendere più nitido e visibile, questo panorama incredibile di colline verdi con bovini e agnelli liberi di pascolare.**

## LA WINTER FAIR TORNA IN PRESENZA

Nella sede Scotbeef di Bridge of Allan tutto è già pronto per l'evento invernale che ha come protagonisti gli allevatori scozzesi. Le attrezzature già predisposte, compreso l'ormai mitico tendone, il catering già orga-



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Robbie Galloway, CEO Scotbeef

nizzato per ospitare il grande pranzo celebrativo tra l'azienda, gli stessi allevatori, i clienti e gli amici. Ma la vera novità è il ritorno in presenza di questo evento scozzese, dopo due anni abbondanti di pandemia. Da queste parti il Covid 19 non sembra aver lasciato ferite, così profonde, non rimarginabili. Almeno, l'impressione, positiva, è che gli allevatori scozzesi, hanno continuato nel loro duro lavoro, seguendo gli allevamenti con grande passione, e fornendo sempre della buona carne di qualità. E lo dimostra proprio la presenza di tutti gli allevatori alla fiera d'inverno. "Sold Out" in Scotbeef. Si alza il sipario.



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Steve Mc Lean, Direttore Reparto Agricoltura Marks & Spencer. Gruppo leader nella Distribuzione del Regno Unito



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Marks and Spencer Food. Lo chef Chris Barber insieme a Lucy Verasamy, testimonials della campagna M&S dei Prodotti Freschi

Il roast-beef e l'arrosto di agnello con patate lesse, carote, legumi e altre verdure, che i cuochi stanno preparando, sono già in dirittura d'arrivo, ma prima di essere degustati, Robbie Galloway, padrone di casa, in perfetto look scozzese, sale sul palco e dà inizio alla parte cerimoniale della giornata. «Eccoci qua, finalmente siamo tornati in presenza - ha detto Robbie Galloway - di nuovo in questo magnifico salone, possiamo socializzare, rivederci, magari qualcuno è dimagrito e altri sono ingrassati e coloriti, ma siamo qui insieme e possiamo stringerci la mano. Devo dire che noto tanti amici irrobustiti e coloriti, però significa che stiamo bene, e che nelle nostre campagne abbiamo un'aria sana e naturale. Vedere questi tavoli pieni di amici festosi e contenti che rinnovano questo incontro nella tradizione di Scotbeef, mi rende pieno d'orgoglio. Per me è un significato importante perché chi ci



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Immagine di gruppo davanti alla carcassa vincitrice del "Premio idoneo per il Mercato Italiano". Da sx; Andrea Fusetti; Dante Colombo; Sara Quiroga; Simone Finazzi; Simon Dowling

ha preceduto e ha fondato e voluto tutto questo, aveva visto giusto ed è stato lungimirante. La vostra presenza premia chi non può essere più tra noi. Ma la memoria e il ricordo resteranno sempre in mezzo a tutti noi. E su questa traccia noi continueremo in un percorso di tradizione e spontaneità, evidenziando sempre la grande passione del mondo rurale scozzese per l'allevamento bovino e ovino. Questo evento è per la famiglia Galloway un motivo di grande vanto, di amor proprio, ci stimola a un maggiore impegno perché continuiamo ancora nella storia della Scotbeef e proseguiamo nel tempo, trasformando il futuro in prodotti innovativi per il consumatore. Dunque, andiamo avanti alla ricerca di nuove fonti di sviluppo e di nuovi prodotti da proporre e presentare ai retailers della distribuzione di tutta Europa e anche ai mercati mondiali. E in proposito devo dire che quest'anno con gli amici della Mark & Spencer, abbiamo dato un'ulteriore rinfrescata all'immagine dei prodotti da consumare per le festività natalizie e per tutto l'anno. Sono prodotti innovativi, di grande qualità e corredati da un packaging, invitante e di ottimo impatto visivo. Come sempre un caloroso saluto a Steve Mc Lean, che rappresenta la catena Mark&Spencer, come direttore del reparto Agricoltura. In tutti questi anni abbiamo creato una vasta gamma di prodotti Scotbeef, in collaborazione con Mark&Spencer. Questo grande gruppo londinese della Distribuzione Moderna, fondato nel 1884 a Leeds, è nostro partner e valido sostenitore della carne di Scozia. Insieme facciamo continuamente ricerca per sviluppare nuovi prodotti con particolare attenzione ai nuovi modelli di consumo delle carni, in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori più esigenti. Un saluto agli amici italiani perché il ritorno in presenza significa anche consegnare direttamente il "Premio di Studio Ian James Galloway". Voi sapete che insieme all'amico Giacinto Fusetti e in collaborazione con l'Università

di Milano, rappresentata dal professor Carlo Angelo Sgoifo Rossi, del Dipartimento di Scienze Veterinarie per la Salute, le Produzioni Animali e la Sicurezza Alimentare, abbiamo deciso alcuni anni fa di istituire un "Premio di Studio Ian James Galloway". La delegazione italiana è qui presente con il Dott. Andrea Fusetti, team manager di Kimeat, Dante Colombo, sales manager di Kimeat, Sara Quiroga e il Dott. Simone Finazzi, Medico Veterinario, vincitore del "Premio di Studio Ian Galloway", con una interessante



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Gavin Ross (a sx), Farm Ross Brothers, vincitore del "Premio migliore carcassa idonea per il Mercato Italiano". Gavin riceve la splendida creazione in Argento, che rappresenta la testa di un toro in epoca Romana da Andrea Fusetti (a dx), professionista delle Carni, che ha selezionato una Scottona Limousin Cross

tesi "SULL'IMPORTANZA DELLE STRUTTURE DI MACELLAZIONE NELLA FILIERA AGROALIMENTARE PER LA QUALITÀ DELLE CARNI E DEL BENESSERE ANIMALE". Andrea Fusetti, in qualità di esperto in commercio carni, ha scelto anche la migliore carcassa idonea per il mercato italiano. Vorrei anche sottolineare la continua situazione di incertezza che permane tra gli allevatori scozzesi a seguito di questa brutta e pericolosa pandemia che ha colpito il mondo intero. Il comparto rurale e zootecnico britannico ha comunque dimostrato coraggio e tenacia, mantenendo sempre passione e tradizione per un allevamento sano e di qualità. Sono onorato della presenza del nostro Ministro



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Prodotti "Slow Cooked" M&S, cotti lentamente per ore in modo da non doverlo più fare. Sviluppati da Scotbeef, e sempre pronti per ogni festività

per gli Affari Rurali Ms. Mairi Gougeon, e della presidentessa di Quality Meat Scotland Kate Rowell. Insieme a loro anche il presidente dello "Scottish National Fatstock Club".

Questo, in sintesi, il discorso introduttivo di Robbie Galloway prima dell'apertura delle premiazioni nel tradizionale appuntamento della "Scottish National Winter Fair", che ha fatto da corollario alla "Convention" della Scotbeef, nella sede di Bridge of Allan, alle porte di Edimburgo. Robbie è ormai il vero punto di riferimento della famiglia Galloway, oltre che il direttore generale di Scotbeef, primo gruppo familiare in Regno Unito. Il Meeting è diventato appuntamento da calendario per la fiera d'inverno, e storicamente è nato con l'obiettivo di presentare i bovini per il mercato di Natale.

Una manifestazione interessante e



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Meat Barbecue, prodotti pronti per una degustazione alla griglia

partecipata, che Scotbeef organizza per riunire amici, clienti, operatori del mondo delle carni, allevatori, sponsor e autorità. Una giornata d'incontro per analizzare insieme l'andamento delle produzioni, dei mercati e del "business" riferito all'anno che sta per finire e programmare strategie e obiettivi per il nuovo anno lavorativo.

**Le prospettive nel comparto agro-zootecnico della Scozia segnalano un nuovo anno carico di novità e di elementi positivi per l'industria delle Carni Scozzesi. Lo stesso atteggiamento, molto fiducioso e positivo, tenuto da Robbie Galloway nel suo discorso di apertura, nonostante il periodo oscuro dovuto a una pandemia non ancora del tutto sconfitta, rivela che l'economia agricola e rurale scozzese, è pronta per sostenere i mercati e le richieste future dei consumatori europei.**



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Fit for the Future, pronti per il Futuro

### LA SCOTBEEF IN SCOZIA È LEADER NELLE CARNI BOVINE E OVINE IGP

L'Azienda scozzese, opera su diversi complessi industriali all'avanguardia per igiene e tecnologia. Oltre all'impianto e sede aziendale di Bridge of Allan, possiede anche il nuovo e moderno impianto per il dettaglio di East Kilbride e il "gioiello" di Queenslie, il più grande stabilimento nel suo genere del Regno Unito.

L'azienda Scotbeef raggiunge un volume d'affari annuo di oltre 300 milioni di sterline e impiega circa 800 collaboratori. Oggi la strategia del gruppo è affidata agli eredi di Ian Galloway. Il figlio Robbie



CONVENTION SCOTBEEF 2022: I pascoli naturali della Scozia

Galloway, direttore generale e guida unica delle aziende, si avvale delle collaborazioni della sorella Suzie e della cognata Allison. Di grande importanza e affidabilità anche la collaborazione del direttore commerciale Simon Dowling, vero professionista delle carni rosse. Il fondatore Ian Galloway, già dalla prima edizione dell'evento Scotbeef, all'interno della "Winter Fair" pretese la presenza di una delegazione italiana per giudicare quale produzione fosse più indicata per il mercato italiano.

Da sempre è nota la sensibilità del consumatore italiano verso la qualità delle carni di Scozia, dunque, coinvolgere i "retailers" italiani significava stimolare quel mercato, ma soprattutto indirizzare la produzione per quel mercato di alta qualità. Oggi i rapporti fra Scozia e Italia nel mercato delle carni sono estremamente positivi e gli scambi commerciali aumentano ogni anno.

### PREMIO DI STUDIO IAN JAMES GALLOWAY

Sponsorizzato dall'Associazione Macellai di Milano e Provincia, all'interno della "Winter Fair evento Scotbeef" ha sempre avuto come obiettivo la premiazione della mi-



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Fresh Market Campaign, Mark & Spencer ha messo gli allevatori, gli agricoltori, i produttori britannici Agro-Alimentari in primo piano nella sua ultima campagna per la promozione dei prodotti freschi. Come recita il claim "Questo non è un cibo qualsiasi, questo è Marks & Spencer Food"

gliore carcassa idonea per il mercato italiano. La delegazione italiana, come già accennato da Robbie Galloway, quest'anno è stata guidata da Andrea Fusetti, nuova generazione della Kimeat, una società di intermediazioni e commercio carni di Lugano in Svizzera. Insieme a Dante Colombo, manager vendite della Kimeat e il Medico Veterinario, Dott. Simone Finazzi, con la compagna Sara Quiroga.

(Da leggere in altra parte del giornale, come il Dott. Finazzi spiega la sua interessante tesi di laurea che gli ha consentito di vincere questa edizione del "PREMIO STUDIO IAN GALLOWAY").

Nel mentre Andrea Fusetti, appunto manager di Kimeat, ha spiegato brevemente le procedure scelte per identificare le carcasse migliori per il mercato italiano. "Le carcasse esposte nel moderno stabilimento di Scotbeef - ha detto Andrea

Fusetti- hanno sempre un elevato livello di qualità e tutte accuratamente selezionate. Definire la migliore carcassa come qualità e resa, e idonea al mercato italiano non era semplice, ma alla fine abbiamo fatto un'ottima scelta».

«Il criterio di giudizio è stato principalmente quello di scegliere un prodotto adatto alle esigenze gastronomiche, gustative e nutrizionali, molto raffinate del consumatore italiano - ha continuato Andrea Fusetti - mentre orientava la sua scelta - e mi sono diretto verso una scottona, una Limousine Cross. Ottima conformazione, una qualità di carne sopraffina, grana finissima,



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Prodotti per la Macelleria Artigianale

marezzatura perfetta, garanzie rispettivamente di tenerezza e sapidità accompagnata da un invitante colore rosso tenue, quasi rosa".

"In Italia, ha concluso Andrea Fusetti - spesso si preferisce la carne di Scottona, ritenuta "una carne di qualità" in quanto l'alternativa è il vitellone intero".

(In un box a margine dell'articolo possiamo leggere maggiori dettagli in una breve intervista con Andrea Fusetti)

Il primo premio per il mercato italiano è andato alla Fattoria Ross Brothers, che si trova a Wardhead in Aberdeenshire, nel Nord-Est della Scozia. Una zona vocata all'agricoltura e allevamenti di ottime razze da carne. La Ross Brothers, con Gavin Ross presente alle premiazioni, si è presa la splendida creazione in argento che rappresenta la testa di un toro dell'epoca Romana. La Winter Fair è sempre stata un'e-



CONVENTION SCOTBEEF 2022: Premio Best Cow, giovane allevatrice scozzese

sperienza molto interessante sia dal punto di vista professionale che umano. La presenza del nostro "Magazine", a questa manifestazione scozzese, ha superato il quarto di secolo. Le carni di Scozia sono sempre un ottimo prodotto, e la Scotbeef, una società seria e professionale che continua costantemente a fornire prodotti di alta qualità al mercato italiano, e sempre attenta ai cambiamenti e alle novità che i mercati e i consumatori richiederanno nei prossimi anni.

Alla fine delle diverse degustazioni di carne bovina e agnello, Robbie Galloway, padrone di casa e ormai consolidata "guida generale" dell'azienda di famiglia, ha chiuso l'evento Scotbeef con un saluto alla delegazione italiana, immortalandosi nella tradizionale foto ricordo insieme a tutto il gruppo. "Un ringraziamento particolare a tutti voi per la vostra gradita presenza - ha detto Robbie - vi aspetto tutti insieme l'anno prossimo". Certamente, caro Robbie. Insieme con Scotbeef, verso il futuro. ■



CONVENTION SCOTBEEF 2022; Premio Junior Lamb, giovani allevatori scozzesi



CONVENTION SCOTBEEF 2022; Premio Junior Beef, giovane allevatrice scozzese

## Simone Finazzi, vincitore del "Premio studio Ian Galloway"

**SIMONE FINAZZI, "LE STRUTTURE DI MACELLAZIONE SONO IMPORTANTI FONTI D'INFORMAZIONI PER LA FILIERA AGROALIMENTARE."**

Edimburgo. Dialogo aperto con il Dott. Simone Finazzi, Medico Veterinario, Specializzato in Produzioni Animali e Carni Bovine. Vincitore del "Premio Studio Ian Galloway", spiega i suoi studi sulle finalità della tesi di Laurea.

**D.** Dott. Finazzi, la tesi di Laurea vincitrice del Premio Ian Galloway: Principi di Base; Studi e Ricerche; Obiettivi e Finalità

**R.** La mia tesi si fonda sul principio che le strutture adibite alla macellazione sono un'importantissima fonte di informazioni per la filiera agroalimentare, sia per quanto riguarda la qualità della carne bovina che il rispetto del benessere animale. Sono fermamente convinto che questi aspetti siano fondamentali data la sempre maggiore sensibilità del consumatore rispetto a queste tematiche. Non solo, le informazioni raccolte dal veterinario ufficiale in macello possono essere utilizzate per migliorare i risultati dell'allevatore, creando un circolo virtuoso. Per quanto riguarda le informazioni ottenute io e il mio relatore Simone Stella, che considero un professionista e una persona eccezionale, ci siamo basati su una mole enorme di dati fornita da un macello del Nord Italia; si tratta di una selezione di circa 20.000 animali macellati nel periodo dal 2019 al 2021. Data la mole di informazioni abbiamo ristretto il campo di ricerca effettuando una comparazione tra le lesioni anatomopatologiche rilevate dal veterinario ufficiale sia in caso di macellazione in regime ordinario sia in caso di macellazione speciale d'urgenza svolta in allevamento.

**D.** Visita all'Azienda Scozzese ScotBeef; analisi dal punto di vista Medico Veterinario sulla Sicurezza e modalità di Lavorazione delle Carni Bovine e Ovine

**R.** Ho avuto modo di osservare il sito di Bridge of Allan dell'azienda ScotBeef e ne sono rimasto positivamente colpito. Il personale è stato a completa disposizione su ogni mia domanda e posso affermare di aver rilevato ottimi standard qualitativi e l'implementazione di tecnologie innovative, ad esempio telecamere per la classificazione automatica in linea delle carcasse, che nei macelli del Nord Italia non avevo mai avuto modo di osservare. E' stata poi una gioia sapere che l'azienda ha una figura incaricata di convergere le informazioni ottenute sulle carcasse direttamente all'allevatore, viaggiando anche di persona e sfruttando tablet con grafici che aumentano di molto la compliance nella lettura dei dati; ho visto sotto i miei occhi il potenziale che il macello può esprimere per aiutare l'allevatore a migliorare il suo business in un approccio di crescita vantaggioso per entrambi.

**D.** Il mondo Agroalimentare Scozzese; Focus sulla produzione di Carni Bovine e Ovine in un territorio naturale e privo di contaminazioni esterne. Allevamenti e benessere animale tutelati da una natura unica.

**R.** Il primo impatto con l'ambiente rurale fuori da Edimburgo è impressionante. Gli animali hanno una quantità di spazio a loro disposizione enorme; l'unico paragone che posso fare rispetto al panorama italiano è il pascolo estivo della pecora Bergamasca sulle Alpi Orobiche, attività a cui io stesso mi sono impegnato negli anni passati. Nonostante sia importante sottolineare come l'allevamento estensivo porti con sé rischi diversi rispetto all'allevamento intensivo sia dal punto di vista sanitario che paradossalmente del benessere animale (maggiore diffusione di alcuni parassiti su un vasto territorio, la predazione naturale da parte degli animali selvatici) è innegabile che gli enormi pascoli scozzesi siano un modello diverso da quello di molte realtà italiane, per certi versi impossibile da replicare, dove l'animale consuma e cresce il suolo nel quale viene allevato tanto quanto il suolo stesso fornisce il necessario alla vita dell'animale.



CONVENTION SCOTBEEF 2022: "PREMIO STUDIO IAN GALLOWAY", Simone Finazzi, Medico Veterinario, vince l'edizione 2022, con una tesi su "Le strutture di macellazione sono importanti fonti d'informazioni per la Filiera Agro-Alimentare, sia per la Qualità delle Carni e il rispetto del Benessere Animale".  
Da sx: April Galloway, moglie del compianto Ian Galloway, al quale è dedicato il premio; Andrea Fusetti, Kimeat; Simone Finazzi, Medico Veterinario.

## Andrea Fusetti, “La qualità delle Carni Scozzesi è fondamentale per il mercato italiano”

Edimburgo. Il dott. Andrea Fusetti, giovane generazione della Kimeat, dove svolge la funzione di **“international trade advisor specializzato in commercio carni”**, spiega quali sono state le linee guida per la scelta della carcassa migliore e idonea per il Mercato italiano.

**D.** Breve illustrazione della scelta della Carcassa idonea al Mercato italiano: Principi di Base; Razza, Conformità della Carne e struttura nutrizionale.

**R.** Penso che gran parte delle circa 200 carcasse di bovino adulto concorrenti all'edizione 2022 della Winter Fair avevano caratteristiche idonee a un mercato italiano in cerca di carne dal sapore intenso, colore chiaro, e tenerezza superiore. La selezione della carcassa vincitrice del premio si è perfezionata cercando al contempo un elevato grado di conformazione e di grasso intramuscolare (marezzatura). La scelta finale è andata a una carcassa di bovino femmina di età inferiore a 30 mesi, peso 335kg, e tipo genetico incrocio Limousin.

**D.** Visita all'Azienda Scozzese ScotBeef; breve Focus sull'Azienda e sulle loro Produzioni di Carni Bovine e Ovine

**R.** Lo stabilimento Scotbeef Bridge of Allan, che ospita la Winter Fair e che abbiamo visitato, è la sede storica del gruppo Scotbeef che negli ultimi anni si è sviluppato con la costruzione di nuovi stabilimenti e l'acquisizione di altri esistenti. Allo stabilimento di Bridge of Allan tuttora in funzione e recentemente ampliato, si aggiungono stabilimenti a Inverurie, Queenslie, East Kilbride, Annan, Heysham, Sheffield, Telford, e Wolverhampton. Le varie aziende del gruppo Scotbeef ne fanno la prima società privata a proprietà familiare del suo settore sia per fatturato sia per quantità di volume delle Carni lavorate. I diversi stabilimenti sono accomunati da elevati standard di qualità, metodi di produzione e controlli più restrittivi delle norme di legge. La sinergia tra questi stabilimenti e il lavoro di regia della sua agenzia per l'Italia, KIMEAT SA hanno permesso di superare rapidamente le barriere che la Brexit ha imposto dal 1° Gennaio 2021.

**D.** Il mondo Agroalimentare Scozzese, declinato al Mercato italiano. Quale futuro possono avere le produzioni di Carni Bovine e Ovine in Scozia, verso il Consumatore Italiano.

Un territorio naturale; Allevamenti e benessere animale tutelati da una natura unica, priva di inquinamenti esterni.

**R.** Alla base della produzione di carni bovine e ovine in Scozia c'è un territorio eco-sostenibile, naturale, incontaminato, dove operano allevatori coscienti, attenti alla qualità. I capi di bestiame vivono la maggior parte della loro vita all'aperto e vengono ritirati in strutture al chiuso quando il tempo è inclemente. Questa combinazione fra territorio e professionalità produce una carne eccellente sempre riconosciuta nelle manifestazioni internazionali (quali il Syrah a Lione, la Feria Internacional de Alimentación Calidad a Madrid, o l'International Food Event a Londra). La carne scozzese avrà un ruolo fondamentale anche in Italia, dove assistiamo a una riduzione di consumi e una ricerca di qualità superiore secondo il principio meno carne ma buona.



CONVENTION SCOTBEEF 2022: La delegazione italiana presente in Scozia alla Winter Fair, con la perfetta regia di Andrea Fusetti, sempre disponibile e risolutivo per ogni esigenza durante il meeting scozzese. Da sx; Andrea Fusetti; Simone Finazzi; Sara Quiroga; Ilenia Vezil; Dante Colombo