

Gustare nelle Dolomiti



**33X**

# Biscotti

Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

**ATHESIA**

## Biscotti di pasta frolla

- 20 Cuori di pan pepato al burro
- 22 Stelle alle nocciole
- 24 Biscotti alle noci
- 26 Cornetti alla vaniglia
- 28 Tronchetti alle nocciole
- 30 «Linzer Augen» (occhi di bue)
- 32 Cornetti di semi di zucca
- 34 Fiori di pasta frolla
- 36 «Husarenkrapfen» (biscotti degli ussari)

## Amaretti/biscotti con chiara d'uovo

- 38 «Mandelbrezen» (amaretti alle mandorle)
- 40 Fiocchi ai pinoli di cirmolo
- 42 Amaretti ai noccioli d'albicocca
- 44 Amaretti al cocco
- 46 Amaretti stracciatella
- 48 Biscottini all'anice

## Piccola pasticceria fine

- 50 Biscottini sabbiosi bianchi
- 52 Frollini bianchi farciti
- 54 Biscottini al burro
- 56 Zampette alle nocciole
- 58 Neros
- 60 Biscotti alle noci pecan
- 62 Talleri al mandarino e zenzero
- 64 Biscottini al cioccolato con polvere dorata
- 66 Linguine di gatto

## Biscotti glassati

- 68 Stelle alla cannella
- 70 Mezzelune all'arancia
- 72 Stelle al cioccolato farcite
- 74 Cuori al limone

## Tranci e «Stollen»

- 76 Tranci di torta «Linzer»
- 78 Tranci di mandorle al caramello
- 80 Dolce intreccio bianco e nero
- 82 Dadini speziati al sesamo
- 84 «Mohnstollen» (dolce al papavero)

## CARE LETTRICI, CARI LETTORI,

siamo felici che abbiate scelto un libro della nostra collana dedicata ai piaceri della cucina «Gustare nelle Dolomiti». Per poter soddisfare ancor meglio i vostri desideri, per noi è importante conoscere la vostra opinione. Per questo vi preghiamo di inviarci i vostri pareri, le vostre critiche, il vostro apprezzamento e anche domande relative ai nostri libri. Siamo in attesa dei vostri messaggi!

**info@cucinare-nelle-dolomiti.it · www.cucinare-nelle-dolomiti.it · fax +39 0471 081079**



**www.facebook.com/sokochtsuedtirol**

## DIRITTI D'AUTORE

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di quest'opera può essere riprodotta, moltiplicata o diffusa in qualsivoglia forma (come fotocopia, stampa, microfilm, CD-ROM, in internet ecc.) senza autorizzazione scritta dell'editore. Il contenuto di questo libro è stato elaborato secondo scienza e coscienza. Quindi né l'editore, né gli autori sono responsabili per eventuali danni che dovessero risultare da informazioni contenute in questo libro.

## IMMAGINI DI COPERTINA

Titolo: «Linzer Augen» occhi di bue

Sul retro: talleri al mandarino e zenzero · stelle alla cannella

## AUTORI DELLE IMMAGINI

Athesia-Tappeiner Verlag: pagina 14

ganeshGraphics: copertina

Stefano Hochkofler: grafiche pagina 8, 15, 19

Josef Pernter: pagina 3, 6 in basso a sinistra, 7, 8, 9, 11, 12 in alto a destra, 12 in basso, 13, 16, 17, 18, 19

Gallo Rosso: pagina 17 al centro

Tutte le altre immagini sono di Günther Pichler, Eggen, [www.gpichler.com](http://www.gpichler.com)

## COLOFONE

2017 · Terza edizione

Tutti i diritti riservati

© by Athesia SpA, Bolzano (2012)

Titolo dell'edizione originale: «So genießt Südtirol – 33 x Kekse»

Traduzione dal tedesco: Andrea Bovo

Design di copertina: ganeshGraphics, Lana

Design e layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Stampa: Athesia Druck, Bolzano

**ISBN 978-88-8266-872-3**

[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)

[casa.editrice@athesia.it](mailto:casa.editrice@athesia.it)



**designed + produced**

IN ALTO ADIGE

*Basta eseguire la scansione del codice QR e informarsi sul nostro sito.*



## Un saluto dalla cucina del buongustaio

L'avvento è il periodo in cui si invitano volentieri parenti, si incontrano amici al mercatino di Natale o in famiglia si preparano fragranti biscotti. È un momento dell'anno particolarmente profumato e gustoso. Come si sa tuttavia, i gusti variano, abbiamo perciò provato a raccogliere ricette che soddisfacessero tutta la famiglia. Ognuno deve trovare qualcosa che gli aggrada: idee dolci per piccoli golosi come pure delicati assaggi per adulti amanti dei biscotti. Nelle pagine che seguono ne troverete quindi per tutti i gusti: alle noci passando per il cioccolato fino al fruttato. Prima di Natale preparare i biscotti con i bambini è un divertimento per tutti. Già con largo anticipo chiedono: «Quando rifacciamo i biscotti per Natale?» E quando finalmente è il momento non c'è nulla che li trattenga. Fare i biscotti insieme è parte dell'Avvento. I biscotti – ovviamente solo quelli fatti da sé – hanno qualcosa di magico. Già preparando l'impasto la cucina è pervasa da un'atmosfera molto particolare e una quiete speciale subentra alla frenesia prenatalizia. Quando poi il profumo dei biscotti appena sfornati penetra nelle varie stanze, si percepisce l'atmosfera dell'Avvento in tutta la casa anche se non ha ancora nevicato. I biscottini non invitano solo



a sgranocchiare, hanno anche un sapore irresistibile.

Ma perché limitare questo piacere solo al Natale? Un frollino fresco con un cappuccino o una tazza di tè è uno dei piaceri più semplici e meravigliosi della vita: i biscotti vanno bene in ogni occasione! Ecco quindi l'intenzione del nostro libretto: portare nelle famiglie stimoli e gioia, la voglia di cuocere al forno e motivi per stare insieme crescendo nella cultura gastronomica. È con questo spirito che speriamo trovare qualcosa di vostro gusto e vi auguriamo di divertirvi leggendo e preparando biscotti.

Helmut Bachmann

Heinrich Gasteiger

Gerhard Wieser

# Sommario

## 5 L'aria profuma di Natale

- 5 Preparare i biscotti
- 7 La pasta frolla
- 7 La meringa
- 9 Dare forma ai biscotti
- 10 Fare i biscotti
- 11 Glassa & co.
- 11 Conservare i biscotti
- 12 La pasticceria natalizia
- 13 Il pan pepato
- 15 «Stollen»
- 16 «Zelten»
- 16 Dolci regali
- 16 Bevande alcoliche calde
- 18 Fare i biscotti con i bambini

## 87 Piccolo glossario gastronomico

## 88 Indice A-Z



20

Biscotti  
di pasta frolla

---



38

Amaretti e biscotti  
con albume

---



50

Piccola  
pasticceria fine

---



68

Biscotti glassati

---



76

Tranci e «Stollen»

---



## L'aria profuma di Natale

Le origini della pasticceria natalizia sono legate alle antiche superstizioni secondo cui gli spiriti malvagi, liberati nella caccia selvaggia durante le notti tra Natale e l'Epifania, possono essere ammansiti offrendo loro ogni sorta di dolci bontà. Di fatto i dolcetti messi come obolo alle finestre non sono mai stati sgranocchiati dagli spiriti dei morti, ma semmai dai bambini o mendicanti di passaggio e gente di casa. Durante questo periodo il profumo di agrumi, pan pepato e molte altre ghiottonerie è onnipresente. Con pasticceria natalizia tradizionale si intendono speciali dolcetti che si distinguono da quelli da tè soprattutto per l'armonia nel sapore dovuta a spezie aromatiche come pure a noci e frutta.

Natale è il tempo della meditazione, ma anche quello dei regali e questi ultimi dovrebbero essere quanto più personali o originali! Certo, si può sempre comprare velocemente qualcosa in un negozio, ma qualcosa di veramente particolare sono i regali provenienti dalla propria cucina.

### Preparare i biscotti

#### Si fa presto a dire biscotti

Biscotti – una parola che in ognuno di noi evoca ricordi diversi. Anche se fatti seguendo la stessa ricetta, hanno sempre un sapore leggermente diverso – dipende da chi li ha fatti, ma soprattutto dagli ingredienti utilizzati.

# Cornetti alla vaniglia

PER 50 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 150 g farina
- 60 g mandorle pelate e macinate finemente
- 110 g burro
- 60 g zucchero
- 2 tuorli
- 1 p. sale

## Altro

- 2 b. zucchero vanigliato per ricoprire
- 150 g zucchero per ricoprire



160 gradi circa



10 minuti circa



180 gradi circa



10 minuti circa

## Preparazione (vedi risvolto di copertina anteriore)

- ▶ Versare la farina su una superficie di lavoro e mescolarla con le mandorle.
- ▶ Tagliare il burro a dadi, lavorarlo con lo zucchero, i tuorli e il sale, unirli poi alla farina e mandorle, lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, formare poi un rotolo.
- ▶ Far riposare l'impasto per 1 ora circa in frigo.
- ▶ Dal rotolo formare delle palline (10 g circa) e poi con queste dei cilindretti da piegare infine a forma di cornetto.
- ▶ Adagiarli su una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato fino a che saranno di un bel colore dorato.

## Per ultimare

- ▶ Mescolare lo zucchero vanigliato con lo zucchero.
- ▶ Passare i cornetti ancora caldi nello zucchero.

## VARIAZIONE

**Cornetti alla cannella:** anziché nello zucchero alla vaniglia potete passare i cornetti in zucchero aromatizzato alla cannella.

## SUGGERIMENTI

- 1 Al posto delle mandorle potete usare anche delle nocciole.
- 2 Immergere i cornetti dei biscotti in cioccolato fondente liquido, adagiare su carta da forno e far asciugare.





# Fiori di pasta frolla

PER 40 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 250 g burro ammorbidito
- 125 g zucchero
- ½ b. zucchero vanigliato  
o 1 p.c. di semi di vaniglia
- ½ p.c. scorza di limone  
grattugiata
- 1 p. sale
- 1 uovo
- 350 g farina
- 1 p.c. polvere lievitante

**Altro** marmellata di fragole  
per farcire  
cioccolato fondente  
(di copertura) per  
immergere e guarnire



160 gradi circa



8 minuti circa



180 gradi circa



8 minuti circa

## Preparazione

- ▶ Mescolare il burro, aggiungere lo zucchero e lavorare il tutto a crema.
- ▶ Amalgamare lo zucchero vanigliato, la scorza di limone, il sale e l'uovo.
- ▶ Mescolare la farina con la polvere lievitante setacciata, aggiungere alla crema di burro e lavorare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
- ▶ Far riposare l'impasto in frigo coperto per 30 minuti circa.
- ▶ Stendere l'impasto, da una metà ricavate fiorellini con il buco, dall'altra le basi senza buco. Adagiare poi i biscotti su una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere in forno preriscaldato.

## Per ultimare

- ▶ Far raffreddare i biscotti.
- ▶ Spennellare le basi fiorellino con la marmellata di fragole.
- ▶ Immergere i biscotti col buco nella cioccolata liquida o decorarli con una tasca da pasticciere (vedi pag. 19) e adagiarli sulle basi spennellate.

## SUGGERIMENTI

- 1 I fiori di pasta frolla si possono anche spennellare con dell'uovo e cospargere con delle nocciole tritate grossolanamente prima di infornarli.
- 2 Potete dare a questi biscotti anche la forma di cuore o altre (stelle, alberelli).
- 3 Al posto della marmellata di fragole potete usare anche quella di albicocche.



# Amaretti stracciatella

PER 40 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 4 albumi
- 250 g zucchero
- 1 p. sale
- 100 g cioccolato fondente (di copertura)
- 200 g mandorle macinate finemente
- 1 b. zucchero vanigliato o 1 p.c. di semi di vaniglia

## Altro

- 40 cialdine



130 gradi circa



20 minuti circa



140 gradi circa



20 minuti circa

## Preparazione

- ▶ Sbattere gli albumi con lo zucchero e il sale fino ad ottenere una schiuma densa.
- ▶ Grattugiare finemente il cioccolato fondente.
- ▶ Amalgamarlo agli albumi montati con le mandorle macinate e insaporire con lo zucchero vanigliato.

## Per ultimare

- ▶ Sciacquare la teglia con acqua fredda.
- ▶ Distribuire l'impasto sulle cialdine con un cucchiaino, disporle su una teglia ricoperta di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato.

## SUGGERIMENTI

- 1 Al posto delle mandorle potete usare anche delle nocciole o noci pecan.
- 2 Potete cuocere gli amaretti stracciatella anche direttamente sulla carta da forno.
- 3 Controllate bene gli ultimi minuti di cottura affinché gli amaretti stracciatella non scuriscano troppo, se troppo cotti i biscotti al cioccolato risultano infatti amari.
- 4 Far raffreddare gli amaretti stracciatella su una griglia per dolci.




# Biscottini all'anice


PER 40 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 4 uova
- 250 g zucchero
- 1 b. zucchero vanigliato  
o 1 p.c. di semi di  
vaniglia
- 1 p. sale
- 300 g farina
- 1 c anice

 **Asciugatura:**  
6 ore circa

 170 gradi circa

 6 minuti circa

## Preparazione

► Sbattere le uova con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale prima a bagnomaria caldo e poi freddo. Amalgamare la farina con un cucchiaino di legno.

## Per ultimare

- Con una tasca da pasticciere spremere dei dischetti di crema su una teglia ricoperta di carta da forno, cospargerli con l'anice e far asciugare a temperatura ambiente per 6 ore circa.
- Cuocere i biscottini all'anice asciugati nel forno preriscaldato.

## VARIAZIONE

**Biscottini alle mandorle:** al posto dell'anice, cospargete i biscottini con mandorle a lamelle.

## SUGGERIMENTI

- 1 Per i biscottini all'anice il forno ventilato non è indicato perché altrimenti i biscottini non risultano lisci.
- 2 Al posto dell'anice potete cospargere i biscottini anche con dei semi di finocchio o del sesamo.



# Neros

PER 50 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 250 g burro ammorbidito
- 250 g zucchero a velo
  - 1 b. zucchero vanigliato o 1 p.c. di semi di vaniglia
- 1 p.c. scorza di limone grattugiata
- 3 uova
- 250 g farina
- 60 g cacao in polvere

**Altro** marmellata di albicocche per farcire  
cioccolato fondente (di copertura) per immergere



160 gradi circa



8 minuti circa



180 gradi circa



8 minuti circa

## Preparazione

- ▶ Lavorare a crema il burro con lo zucchero a velo, lo zucchero vanigliato e la scorza di limone.
- ▶ Amalgamare una alla volta le uova.
- ▶ Incorporare nella crema al burro la farina, il cacao in polvere mescolando con un cucchiaino di legno.
- ▶ Riempire una tasca da pasticciere a bocchetta liscia con l'impasto, formare dei biscottini ton-di su una teglia ricoperta con carta da forno e cuocere nel forno preriscaldato.

## Per ultimare

- ▶ Far raffreddare i biscotti.
- ▶ Spennellare la base di un biscotto con la marmellata di albicocche e ricoprire con un secondo biscotto così da far combaciare le due basi.
- ▶ Immergere fino a metà in cioccolato fondente sciolto, adagiare su carta da forno e far asciugare.

## SUGGERIMENTI

- 1 Dopo averli immersi nel cioccolato, potete cospargere i biscotti con dei pistacchi tritati.
- 2 I neros si possono farcire anche con marmellata di lamponi o fragole.
- 3 Potete immergere i neros anche in cioccolato bianco.





# Stelle alla cannella

PER 20 BISCOTTI CIRCA

## Ingredienti

- 100 g noci macinate finemente
- 250 g mandorle non pelate, macinate finemente
- 2 c cannella
- 2 albumi
- 100 g zucchero a velo
- 50 g farina

## Glassa

- 2 albumi
- 250 g zucchero a velo
- 1 C farina

## Altro

- 50 g mandorle macinate per cospargere



170 gradi circa



10 minuti circa

## Preparazione

- ▶ Lavorare le noci, le mandorle, la cannella, gli albumi, lo zucchero a velo e la farina fino ad ottenere un impasto liscio.
- ▶ Formare una palla, avvolgerla in pellicola trasparente e mettere in frigo per 1 ora circa.

## Glassa

- ▶ Montare a neve ferma gli albumi, mescolare tra loro lo zucchero a velo e la farina, poi aggiungerli agli albumi montati continuando a sbattere.

## Per ultimare

- ▶ Stendere l'impasto tra due grandi pellicole (sacchetto da freezer tagliato o tappetino di silicone) allo spessore di 8 mm.
- ▶ Spalmare un velo di glassa con una spatola da cucina. Far riposare in frigo per 30 minuti circa.
- ▶ Ritagliare delle stelle con l'apposita formina, adagiarle poi subito su un foglio di carta da forno di dimensioni pari a una teglia. Ogni tanto lavare la formina con acqua calda per pulirne i bordi.
- ▶ Cospargere i bordi delle stelle con mandorle macinate finemente, far scivolare il foglio di carta da forno con le stelle sulla teglia e cuocere nel forno preriscaldato.
- ▶ Impastare i ritagli di impasto glassati con un po' di mandorle macinate. Stendere come sopra con l'ausilio della pellicola trasparente, spalmare un velo di glassa e mettere ancora in frigo per 30 minuti circa.
- ▶ Ritagliare le stelline e cuocere come sopra. Se necessario ripetere l'operazione.

## SUGGERIMENTO

*Non cuocete le stelle alla cannella con forno ventilato, altrimenti la glassa non rimane liscia.*



## Tranci di torta «Linzer»

PER 1 TEGLIA, 60 TRANCI CIRCA

### Ingredienti

- 100 g farina
- 150 g farina di farro
- 2 C cacao in polvere
- 1 c cannella
- 1 p.c. chiodi di garofano in polvere
- 1 p.c. polvere lievitante
- 250 g burro freddo
- 240 g zucchero
  - 1 b. zucchero vanigliato
  - o 1 p.c. di semi di vaniglia
- 1 uovo
- 1 c scorza di limone grattugiata
- 2 C rum
- 1 p. sale
- 250 g mandorle pelate e macinate
- 250 g marmellata di mirtilli rossi

### Altro

- 1 tuorlo per spennellare
- 2 C panna per spennellare



160 gradi circa



40 minuti circa



180 gradi circa



40 minuti circa

### Preparazione

- ▶ Setacciare a fontana la farina, la farina di farro, il cacao in polvere, la cannella, i chiodi di garofano in polvere e la polvere lievitante su una spianatoia.
- ▶ Tagliare il burro a dadi, metterlo al centro della fontana con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo, la scorza di limone, il rum e il sale, impastare il tutto fino a quando non si vedano più pezzetti di burro. Aggiungere poi le mandorle e lavorare rapidamente il tutto fino ad ottenere un impasto liscio.
- ▶ Coprire con la pellicola trasparente e far riposare in frigo per 30 minuti circa.

### Per ultimare

- ▶ Stendere due terzi dell'impasto alla dimensione della teglia adagiandolo poi sulla teglia ricoperta con carta da forno.
- ▶ Spennellare generosamente con la marmellata di mirtilli rossi.
- ▶ Con l'impasto rimanente ottenere dei lunghi salami da disporre poi a rete sulla marmellata.
- ▶ Mescolare il tuorlo con la panna, spennellare la rete di impasto e cuocere nel forno preriscaldato.
- ▶ Far raffreddare e tagliare a pezzetti.

### SUGGERIMENTI

- 1 Al posto della marmellata di mirtilli rossi potete usare anche della marmellata di ribes.
- 2 È consigliabile preparare i tranci di «Linzer» in anticipo, perché conservati in fresco acquistano in aroma e morbidezza.
- 3 Potete sostituire le mandorle con nocciole e noci pecan.
- 4 Invece della farina di farro potete usare anche della farina integrale.





### ➤ **Heinrich Gasteiger**

Heinrich Gasteiger è nato a Lutago (Luttach) in Valle Aurina in Alto Adige e abita oggi a Lana, presso Merano, con la famiglia. Il maestro di cucina e per molti anni docente alla scuola provinciale alberghiera *Kaiserhof* di Merano, è considerato una guida e un creativo sopraffino in tutti gli ambiti dell'arte culinaria. Già nei primi anni della sua formazione ha raccolto preziose esperienze nelle cucine di alcuni dei più rinomati hotel europei (per esempio a Gstaad, Lugano, Seefeld e Monaco di Baviera). In seguito si è dedicato principalmente alla carriera di docente per trasmettere ai più giovani il piacere e la passione del mestiere di cuoco. Oggi Gasteiger organizza eventi, sviluppa prodotti in modo innovativo e lavora come food-designer creativo. E non da ultimo è un instancabile autore di libri di cucina, tutti diventati famosi best seller.



### ➤ **Gerhard Wieser**

è nato ad Anterselva (Rasen-Antholz). Dopo aver conseguito il titolo di maestro di cucina e il diploma di cucina dietetica, ha collezionato una vasta esperienza in alcune delle migliori cucine d'Europa e d'Asia. In numerose competizioni internazionali ha riportato medaglie d'oro e d'argento. Anche Wieser è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF. Attualmente è chef presso l'albergo cinque stelle *Castel* di Tirolo, che ha ottenuto l'ambito riconoscimento di ben due stelle Michelin e tre «cappelli» Gault&Millau. Gerhard Wieser è autore di numerose pubblicazioni in ambito gastronomico e presta la sua competenza anche nel settore della consulenza alimentare e nella ricerca di prodotti di eccellenza.



### ➤ **Helmut Bachmann**

nato ad Anterselva (Antholz-Mittertal), risiede con la moglie e i tre figli a Rio di Pusteria (Mühlbach). Dal 1983 lavora come maestro di cucina presso la scuola provinciale alberghiera *Emma Hellenstainer* di Bressanone. Con la nazionale italiana di cucina ha preso parte a importanti competizioni a Francoforte, a Lussemburgo, a Basilea, Chicago e Vienna. Bachmann è membro della lega mondiale dei cuochi con la qualifica di WACS GLOBAL MASTER CHEF oltre ad essere attivo come relatore di seminari di cucina sia in Italia che all'estero. Ha pubblicato molti articoli, calendari e raccolte di ricette ed è co-autore di diversi saggi monografici. Bachmann ha inoltre contribuito a pubblicare numerosi interventi in ambito culinario e gastronomico. Si impegna inoltre a cercare e selezionare alimenti d'alta qualità e si dedica con piacere alla consulenza alimentare individuale.

Gerhard Wieser  
Helmut Bachmann  
Heinrich Gasteiger



H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann  
**So kocht  
Südtirol  
Team**



*Abbiamo scelto le ricette con cura in modo da soddisfare tutte le esigenze, dal principiante al cuoco esperto. Vi mostriamo perciò come ottenere un risultato delizioso descrivendo tutte le particolarità nella preparazione di biscotti.*

- ▶ **33 x biscotti** come mezzelune all'arancia, biscotti alle noci pecan, biscottini all'anice, amaretti ai noccioli d'albicocca, neross...
- ▶ Ogni ricetta è corredata da una splendida foto
- ▶ Onnipresente è il profumo dei **classici** come i cornetti alla vaniglia, i cuori di pan pepato al burro, le stelle alla cannella
- ▶ **La pasticceria natalizia** come accompagnamento ideale per tè alla frutta, vin brûlé e punch
- ▶ Il ricettario per chiunque voglia fare biscotti subito e senza fatica
- ▶ L'essenziale su **ingredienti** e **impasti** base in un colpo d'occhio
- ▶ **Come preparo cosa?** Ricette davvero indispensabili – sempre affidabili
- ▶ **Preparare biscotti con i bambini** in modo facile e divertente
- ▶ Assolutamente sperimentato e di facile comprensione
- ▶ Molti **suggerimenti** e trucchi dei nostri chef di cucina
- ▶ Chiare **foto** che illustrano i procedimenti passo per passo

ISBN 978-88-8266-872-3



9 788882 668723

12 € (I/D/A)

athesia-tappeiner.com