

Centro Agro - Alimentare di Salerno



Insieme per una crescita ... di qualità



Camera di Commercio
Salerno

Via Wenner, 59 - 84131 Salerno - Tel 089.38.57.311

The logo for 'sidis' features a stylized blue and red square icon to the left of the word 'sidis' in a bold, red, lowercase sans-serif font.

IL PIACERE DI FARE LA SPESA



The logo for 'maxisidis' features a stylized blue and red square icon to the left of the word 'maxisidis' in a bold, blue and red, lowercase sans-serif font.



By Commissionaria Esotica Meridionale



I saluti....



In occasione del decimo anniversario del Centro Agroalimentare di Salerno rivolgo con piacere un saluto affettuoso ai concessionari, ai dirigenti ed ai dipendenti del Comune di Salerno, ai commercianti che hanno contribuito al successo

di una struttura moderna e funzionale che la Civica Amministrazione ha realizzato con grande determinazione e sacrificio. Il Centro Agroalimentare è diventato in questo decennio un volano importante per l'economia di Salerno e dell'intero territorio per la professionalità degli operatori, la qualità dei prodotti, l'impostazione dei servizi. Un altro primato che si aggiunge a quelli che la nostra città ha conquistato nel campo dell'ambiente, dell'energia, degli asili nido, della sicurezza, dell'architettura contemporanea. L'impegno di tutti ha permesso di valorizzare i prodotti della filiera agroalimentare ed ittica della nostra terra reggendo la competizione nazionale ed internazionale nonostante la gravissima crisi che si è abbattuta sulle

famiglie e le imprese. Proprio in questi momenti di crisi bisogna aver il coraggio di andare avanti e Salerno continua a rimboccarsi le maniche con il lavoro quotidiano ma anche con gli ambiziosi programmi di sviluppo dei concessionari che il Comune sosterrà adeguatamente. Rivolgo a tutti e ciascuno l'invito a continuare a lavorare in serenità. La sicurezza è un bene prezioso per le nostre aziende, le nostre famiglie, la nostra comunità. Restiamo sempre uniti lavorando per il bene delle nostre imprese e della nostra collettività. L'attività del Centro Agroalimentare è destinata a svilupparsi così, ulteriormente, nel prossimo decennio favorendo gli investimenti e l'occupazione poichè il made in Salerno diventerà sempre più attraente sui mercati italiani e stranieri. In tale prospettiva abbiamo già avviato proficui contatti con importanti importatori degli Stati Uniti d'America e grandi compagnie di navigazione come MSC Crociere che a Salerno ha il suo home port, Royal Caribbean, Carnival, per valorizzare sempre di più i prodotti salernitani nel mondo.

Vincenzo De Luca
Sindaco di Salerno
Vice Ministro Infrastrutture e Trasporti



Festeggia dieci anni il Centro Agroalimentare di Salerno, una struttura all'avanguardia, funzionale alle moderne esigenze del commercio e della commercializzazione. E' con soddisfazione che festeggiamo questo decennale ed

è con soddisfazione che inauguriamo le attività del neonato Consorzio dei Concessionari Qualità Salerno, immaginato per valorizzare ulteriormente l'agroalimentare salernitano. Il comparto dei commissionari è cresciuto e oggi lavora per esaltare le produzioni locali rendendo possibile, attraverso la creazione di una cerniera tra i campi e la commercializzazione del fresco, l'apertura di utili sbocchi di mercato anche per i piccoli produttori. In questo modo cambia anche la prospettiva in cui orientare la struttura e le connesse attività: lavoreremo per creare nuove

occasioni di valorizzazione e sbocco commerciale per le produzioni ortofrutticole della nostra provincia a per migliorare e potenziare ulteriormente il Centro, a partire dai sistemi di videosorveglianza e guardiania. Ma un tema ci è particolarmente caro ed è quello della sicurezza alimentare come sinonimo di "qualità". Qualità intesa come aspettative del consumatore che oggi assume anche il significato di salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio in cui si produce. In un mondo che diventa sempre più piccolo per effetto della globalizzazione incalzante, i prodotti dei paesi emergenti a basso costo di produzione esercitano una pressione crescente sulla nostra agricoltura e su quella della UE. Di fronte a queste nuove sfide commerciali, l'arma più potente di cui disponiamo è la qualità, nostro punto di forza. Speriamodicrescere sempre più edificarlonel nome dell'eccellenza dell'agroalimentare salernitano.

Sabato Pecoraro
Presidente Consorzio Qualità Salerno

L'arte della decorazione culinaria: fruit carving



Programma:

Ore 16

FOOD VISUAL DESIGN

Maestro decoratore Antonio de Lorenzis, terrà un corso base di **FRUIT CARVING**

Ore 20

I DIECI ANNI DI ATTIVITA' DEL CONSORZIO

Presente l'On. Vincenzo De Luca

Ore 21.30

SPETTACOLO TEO TEOCOLI

"40 anni di carriera ma il meglio deve ancora arrivare"

Ore 23.45

SPETTACOLO DI FUOCHI PIROTECNICI

Intagliare frutta e verdura è considerata una vera e propria arte, capace di sorprendere e rendere più piacevole ed accattivante qualsiasi portata. Opere d'arte realizzate con l'uso esclusivo di vegetali e frutta, impiegati per realizzare figure, fiori e composizioni particolari che vengono utilizzati come elementi decorativi per piatti, portate, centrotavola e buffet. Le sculture vegetali, che richiamano una costante ricerca di armonia nelle forme, nei colori e nei sapori, devono saper soddisfare la vista e il palato. Vere realizzazioni che si mangiano con gli occhi. La perfetta re-

alizzazione rende l'arte della decorazione culinaria una pratica molto difficile da attuare, in quanto entrano in gioco diverse qualità dell'artista, quali fantasia, creatività, pazienza e precisione.

Il Fruit Carving è l'unione tra la massima bellezza estetica e la costante ricerca di naturalezza. I professionisti utilizzano particolari attrezzi per realizzare questi intagli; lo strumento indispensabile è lo spelucchino. Per scavare la polpa, si utilizzano gli scavini, di dimensioni diverse a seconda della grandezza del frutto o del vegetale. Vari tipi di scalpelli, appunta verdure e stilette/coltelli thailandesi dotati di un'affilata lama in acciaio. L'uso attento e congiunto di questi utensili, permette di realizzare le famose sculture di ortaggi e frutta. Attualmente, l'arte del fruit carving è praticata da due chef decoratori, il più famoso Antonio De Lorenzis, sarà a Salerno in occasione dei festeggiamenti del decennale. Chef decoratore conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, De Lorenzis, di origine pugliese, dopo essersi diplomato come Tecnico delle Attività Alberghiere, sviluppa la passione per la ristorazione, dapprima lavorando in sala,



Frutta e Verdura direttamente sulla tua tavola...

naturalmente ...

Commercializzazione e Distribuzione Prodotti Ortofrutticoli Grande e Media Distribuzione



ORTOFRUTTA



LA ROCCA srl

FORNITURE ALL'INGROSSO DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

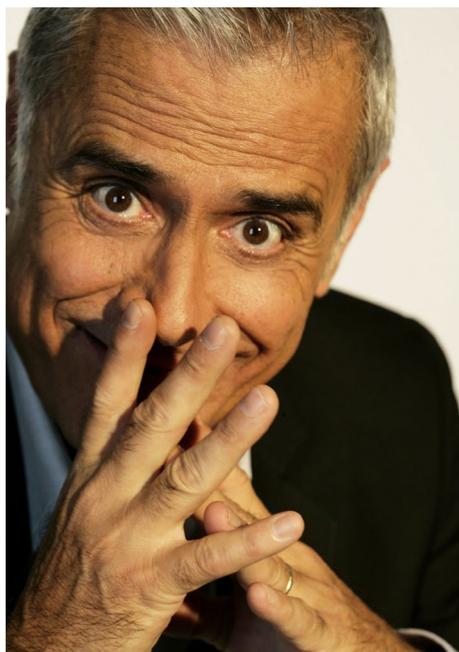
Via S. Pietro, 9 - Giffoni Sei Casali - Salerno Tel. 089 882043 - Fax. 089 9365300 - Cell. 335 1276763 - 393 9990914
e-mail info@sgaortofrutta.it - web www.sgaortofrutta.it

Via Cupa Clarizia - 84131 Fuorni (SA)

089.848.061 - 334.29.28.822 - 338.66.65.529

Teo Teocoli Guest Star a Salerno

e successivamente in cucina. De Lorenzis definisce la ristorazione un lavoro, ma anche una scelta di vita fatta di sacrifici e di grandi soddisfazioni. Il costante impegno gli ha permesso di vincere la Medaglia d'Oro con l'opera "Incontri" ad Artistica Rimini Fiere. Ha vinto anche la Medaglia d'Oro e d'Argento all'International Kremlin Culinary Cup di Mosca, con l'opera "Angel". Il maestro terrà un corso a Salerno per imparare le tecniche d'intaglio vegetale, un'arte che tutti possono apprendere, dai professionisti agli aspiranti chef o semplici amatori. Tutti coloro che vogliono partecipare al corso, devono effettuare l'iscrizione gratuita presso la sede della CIDEC in Via Trento, 56 aperta dal Lunedì al Venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 e dalle ore 15,00 alle ore 19,00. Il Corso e le iscrizioni sono gratuite.



Sabato 28 Settembre presso il Consorzio Agro-Alimentare di Salerno spettacolo teatrale di Teo Teocoli per festeggiare il decennale di attività del centro alimentare. E' la prima volta che Teocoli sarà ospite a Salerno, uno straordinario evento nell'evento, con tutta l'effervescenza dei personaggi creati da un fuoriclasse della comicità. Teocoli racchiuderà in questo spettacolo oltre 40 anni di carriera in un evento che si articola tra cabaret, canzone, cinema, tv e teatro con una serie di personaggi e monologhi. Al Centro Agroalimentare verranno

presentate le storie di Felice Caccamo, Celentano, Ray Charles e di tutti i suoi cavalli di battaglia, sintesi tra cabaret e varietà con un repertorio irripetibile di gag, canzoni e storie con perifrasi esilaranti che renderanno lo spettacolo una serata da ricordare. Dove racconta attraverso l'improvvisazione sublime e la gestualità unica di un grande showman, retroscena esilaranti. Un one man show cucito sulle migliori doti di Teo Teocoli, la sua improvvisazione, la sua inconfondibile ironia, gli aneddoti di una vita che è tutt'uno con la sua carriera artistica, le sue esilaranti imitazioni ed il suo talento musicale. Un irrefrenabile susseguirsi di monologhi, imitazioni, gag e canzoni, in ogni suo spettacolo c'è sempre qualcosa di nuovo e sorprendente. Teocoli ha una carriera ricchissima: cantante con i "Camaleonti" e "PFM", nel cast del "Drive in" e conduttore di "Striscia la notizia" è tra le firme dei più importanti show italiani, da "Scherzi a parte" a "Mai dire gol" (dove crea e interpreta gli esilarati personaggi di Felice Caccamo, Gianduia Vettorello e Peo Pericoli), ospite fisso di "Quelli che il calcio" e di svariati show calcistici. In televisione partecipa agli show di Celentano e di Fiorello. Le sue performance sembrano diventare immediatamente antologia dello spettacolo.

INTERCAR[®]
INDUSTRIAL AUTOMATION



Soluzioni Informatiche
Gestionali per PMA

info@oytis.it
Via Migliorati, 11
Salerno



www.oytis.it
Tel: 089795721
P.I. 04303200655

Mercato Ortofrutticolo:



Molti ricorderanno il vecchio mercato Ortofrutticolo di Salerno: una struttura antica, nata negli anni '30, semi coperta, nella centralissima via Vinciprova, strozzata dal traffico e dal caos cittadino.

Nato nel '33, all'allora periferia di Salerno, il mercato era all'epoca raggiunto con le "carrette" dagli operatori ortofrutticoli: i concessionari erano gli stessi (ovviamente parliamo dei padri e dei nonni di quelli attuali) ma i tempi erano diversi, le contrattazioni avvenivano rigorosamente su fogli di carta, non esistevano controlli e movimentazione merce. Negli ultimi anni, poi, la struttura andò in forte sofferenza: il maltempo dell'inverno creava grossi disagi così come il traffico e il caos delle prime ore del mattino.

Di qui la decisione dell'amministrazione comunale di Salerno di costruire il nuovo mercato in una zona più agevole, facilmente raggiungibile e con tutti i crismi di una struttura moderna ed efficiente. A traghettare la svolta è stato lo "storico" direttore del mercato, Raffaele Annunziata, andato in pensione due anni fa. Oggi il Centro agroalimentare di Salerno rappresenta il cuore del commercio salernitano, con 130 ettari tra ittico e ortofrutta e oltre cento milioni di euro di

investimenti per la sua realizzazione. Attualmente lavorano 200 persone con una movimentazione di mille persone al giorno. Somiglia a un enorme scalo aeroportuale. Carrelli meccanici in costante movimento. Camion che vanno e vengono. Carico e scarico di casse. All'interno la vita del mercato ortofrutticolo si anima. Gli acquirenti arrivano, toccano con mano la merce. La merce viene esposta fuori dai box. Migliaia di cassette di frutta e verdura accatastate una sull'altra lungo il corridoio che taglia in due il gigantesco "hangar".

È un arcobaleno di colori. Il verde delle insalate, l'arancio dei mandarini, il marrone intenso delle castagne, il rosso dei pomodori. Tutti rigorosamente prodotti di stagione. I grossisti presenti nel mercato ortofrutticolo del Centro agroalimentare di Salerno acquistano la merce dai principali produttori italiani ed esteri - per alcune varietà di prodotti - e la rivendono agli operatori commerciali.

Dal lunedì al sabato il Car apre agli acquirenti, dalle 5 del mattino alle nove. Al Centro arrivano clienti da tutto il sud Italia, dalla Campania, ovvia-



mente, ma anche dalla Basilicata, dalla Puglia e dal basso Lazio.

Il Centro Agroalimentare rappresenta una struttura funzionale che non ha uguali nel centro-sud Italia: sull'area di circa 130.000 mq trovano collocazione le varie infrastrutture, differenziate per funzioni, tutte circondate da piazzali, parcheggi, una viabilità fluida e verde pubblico.

Il Centro Ingressi è l'edificio che ospita gli uffici, una postazione automatica di controllo degli accessi e i locali tecnici.

Il Mercato generale Ortofrutticolo costituisce l'edificio di maggiore consistenza ed ospita le strutture destinate alla commercializzazione dei prodotti agricoli.

Il Mercato si sviluppa in due fabbricati separati dalla galleria commerciale coperta: all'interno dei fabbricati sono stati ricavati 23 box per la vendita, in concessione agli operatori del settore.

I box sono articolati su due livelli e presentano, al piano terra, l'area di esposizione e vendita, le celle frigo, uno spazio ufficio ed un servizio igienico, al primo piano invece gli uffici amministrativi e i servizi della ditta concessionaria.

Ciascun box è dotato di un'area di pertinenza, antistante l'esercizio commer-

ciale, per l'esposizione e la vendita, all'interno della galleria e di uno spazio coperto per le operazioni di carico e scarico sulla parte posteriore della struttura. Prospettano sulla galleria commerciale due palazzine a due livelli: la palazzina "Servizi e Direzione" e la palazzina "Ristoro e Concessionari". Una ulteriore struttura copre l'area individuata come piazzale di vendita, posta in allineamento con la galleria per esposizione e destinata ad ospitare i piccoli produttori che conferiscono direttamente la propria merce.

Nel complesso è localizzato anche l'Ispettorato Micologico dell'Azienda Sanitaria Locale che svolge attività di controllo della qualità degli alimenti per la sicurezza dei consumatori. Al suo interno vi operano anche un agronomo e un biologo che garantiscono le certificazioni di provenienza dei prodotti. I progetti sono ambiziosi.

I concessionari non si "accontentano" e hanno deciso di costituirsi in Consorzio per migliorare e implementare l'attività e fare della struttura una piattaforma logistica per la media e grande distribuzione, valorizzando il Made in Salerno e le tipicità.

Consorzio Qualità Salerno

Promuovere, sviluppare, diffondere e divulgare la cultura della Qualità e della Certificazione nel settore agroalimentare è l'obiettivo del neonato Consorzio dei Commissionari "QS - Qualità Salerno". "La creazione di un consorzio tra i concessionari - ha spiegato il sindaco De Luca durante la presentazione ufficiale dell'evento - è un'iniziativa imprenditoriale molto utile che il Comune di Salerno sosterrà. E' un segnale chiaro di crescita nella mentalità e nell'operatività. Collaboreremo con il consorzio per tutte quelle attività (potenziamento videosorveglianza, informatizzazione, etc.) che consentano di migliorare ulteriormente l'organizzazione ed il funzionamento di un centro agroalimentare diventato un punto d'eccellenza per tutto il territorio ed il comparto agricolo all'insegna di quella "Qualità Salerno", che anche loro hanno voluto scegliere come segno distintivo. Il Mercato sarà così un ulteriore stimolo per la crescita del territorio anche con l'espansione sui mercati internazionali confidando che finalmente l'aeroporto possa cominciare le sue attività sia passeggeri che cargo".



L'Italia è al primo posto in Europa, in termini di produzione di ortaggi con una percentuale del 22% sul totale. Per quanto riguarda la frutta, l'Italia e la Spagna si collocano all'incirca allo stesso posto, occupando una percentuale del 24% della produzione europea. Sono le regioni del SUD Italia a concorrere maggiormente alla leadership nazionale nel settore, nove regioni che insieme producono oltre l'80% della PLV ortofrutticola italiana. In questo contesto il Centro Agro Alimentare di Salerno, grazie alla sua particolare posizione, vicinissima allo scalo portuale, all'asse autostradale e dall'aeroporto Salerno Costa d'Amalfi, si candida ad essere il volano per lo sviluppo di una nuova economia di filiera, basata sulle eccellenze alimentari della nostra Città e della nostra Provincia.

Un obiettivo, questo, che non poteva prescindere dal rinnovato impegno di tutti quegli operatori commerciali che rappresentano la forza ed il cuore pulsante del Centro stesso.



DELLA VECCHIA s.r.l.



Sede operativa: Zona Industriale ASI - Aversa Nord 81030 Teverola (CE)
081.500.20.92

Punto vendita: Stand 5 e 6 M.O.F. mercato (ortofrutticola) - 81031 Aversa (CE)
081.503.78.38

By Commissaria Frutta & Co.



GIUSEPPE AUTERI
SPECIALIZZATO IN AGRUMI ED UVA DI SICILIA
www.ilgallettoauteri.com - info@ilgallettoauteri.com



By Commissionaria GI e GI



armonia AOP®

By Commissionaria Vicinanza

L'istituzione del Consorzio permette sin da subito, alle imprese aderenti, di interfacciarsi, come interlocutore unico, con l'Amministrazione Comunale per ottimizzare la gestione e l'organizzazione del Centro Agroalimentare in relazione alle esigenze di un mercato sempre più flessibile e dinamico. Si possono così affrontare organicamente e rapidamente questioni cruciali quali la sicurezza e la logistica interna. Attraverso politiche collettive, inoltre, è possibile ottimizzare i costi di acquisto dei materiali di uso comune quali imballaggi, pallets, automezzi e tutto quanto necessita al fabbisogno della singola

azienda. Il Consorzio, però, nasce anche con l'obiettivo di rilanciare le produzioni ortofrutticole salernitane attraverso la creazione di un marchio di tutela e promozione. Attraverso l'utilizzo di un marchio unico e dedicato, le imprese consorziate potranno, più facilmente e competitivamente, presentarsi come valido interlocutore commerciale ai grandi committenti pubblici.



PRESIDENTE:
SABATO PECORARO

VICE PRESIDENTE E TESORIERE:
GIUSEPPE SICA

CONSIGLIERI:
DARIO PLAITANO
GIUSEPPE GAMBARDELLA
FRANCESCO GAMBARDELLA

SEGRETARIO:
CIRO MASSA

I COMMISSIONARI ADERENTI

COMMISSIONARIA MASSA
GI & GI S.R.L.
BUONO ALFONSO
SA.PA. S.N.C. DI FRANCESCO PANICO & C.
ECONOMIA - S.R.L.
FRUTTA E CO. - S.R.L.
"DITTA GARZILLO" DI ANTONELLO GARZILLO CAMPANIA
FRUTTA S.A.S. DI GAMBARDELLA MASSIMO & C.
FRUTTISSIMA S.R.L.

I COMMISSIONARI ADERENTI

GA.VI.FRUTTA. S.R.L.
ORT.SA. - ORTOFRUTTICOLA SALERNITANA
PECORARO FRUTTA DI PECORARO SABATO
CALIFANO LUIGI
COMMISSIONARIA VICINANZA
ESOTICA MERIDIONALE SRL
AGROFRUT - S.R.L.
DE SIMONE PIETRO S.R.L.
GLOBAL FRUTTA
COMMISSIONARIA MOGAVERO



Via Arenosola - 84025 EBOLI (SA)
Tel. 0828.691109



C.da Papaleone · 84020 Eboli (Sa) · ITALY
cell. 339.5351594 · 338.3969151

By Commissaria Vicinanza



ufficio e stabilimento
Corso Trieste, 203/207
84018 Scafati (SA)
081.85.05.708
081.85.62.826
dittacavallaro@libero.it

By Commissionaria Economia srl

Salerno alla Mostra del Cinema di Venezia



Prodotti agroalimentari salernitani alla Mostra del Cinema di Venezia. Grazie ad un'intesa tra il Consorzio di Qualità Salerno, costituito dai commissionari ortofrutticoli del Centro Agroalimentare, e il Consorzio Gruppo Eventi di Vincenzo Russolillo, che ha curato l'area ospitalità della 70esima edizione del Festival, frutta e verdura della provincia di Salerno sono state offerte alle star nazionali ed internazionali ospiti a Venezia. Uno spazio tutto dedicato ai prodotti ortofrutticoli salernitani è stato predisposto nell'area ospitalità "Time Out", allestito dal Gruppo Eventi nella prestigiosa sede del tennis Club dell'Hotel Excelsior, arricchita con una speciale gift room ed una serie di servizi dedicati alle star presenti al Festival. "L'obiettivo - rivela il presidente del Consorzio di Qualità Salerno, Nino Pecoraro - è promuovere il siste-

ma economico provinciale con particolare riferimento ai prodotti di altissima qualità dell'agroalimentare salernitano, per sviluppare nuove opportunità di collaborazione con gli operatori internazionali". Pesche, nettarine, meloni, limoni, mele, fichi e tanti altri prodotti sono stati tra i prodotti più apprezzati nei buffet proposti agli ospiti internazionali nello spazio Time Out, che hanno potuto gustare anche ottimi menù e cocktail made in Salerno. Il Time Out Area è lo spazio - curato dal salernitano Vincenzo Russolillo - che, a lato del frenetico svolgersi delle giornate della Mostra, offre a prestigiosi nomi del cinema, della cultura, delle istituzioni, dell'informazione e della produzione presenti a Venezia, momenti di distensione e di privacy.



by COMMISSIONARIA ORT.SA

gli Elefantini®

Le MIGLIORI PATATE delle MONTAGNE ABRUZZESI

CONFEZIONATO DA: **MARINO G.**

DISTRIBUTORE PATATE per TUTTI gli USI

via Dei Goti, 282 ANGRÌ (SA)
SEDE 081 879 68 69 CELL. 339 78 08 384

Iannone Antonio Ansalone Gaetano

O SAPOR M'HA SALVAT

By commissionaria

Pomilia Spa - Via Croce, 41 - Nocera Sup. (SA)
contatti: **081.93.12.31 - info@pomilia.it**
Pomilia, il pomodoro che fa la differenza

Vivai VerdeIn Enzo Senatore
Cell. 335.1257576

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE
GIARDINI - TERRAZZI - PARCHI

Az. Agr. **VERDEIN di Masullo G.&C. S.S.**
Via Irno, 48/C - 84098 PONTECAGNANO FAIANO (SA)
Tel. e Fax 089 384995 - Tel. 089 3122198
e-mail: verdein1@virgilio.it - P. I. 02735110658

By Commissionaria Ort.Sa

Agricola **Ma.Cri** soc.coop via g.leopardi 5
Antonio di pontecagnano (sa)
tel. 089.381495 - tel./fax 089.381818
email: Togr.stefano@libero.it

associato **alma Seges**

Santo Stefano

Specialità: FRAGOLE;
PESCHE; NETTERINE; ALBICOCCHE; SUSINE; PEPERONI; MELE "MANNURCA"; RUCOLA; CAVOLTORE.

By Commissionaria Buono M.& snc

BAR CIRO
Di Cammarota Antonio e C.
Int. Mercato Ortofrutticolo Salerno

TUCCI
Gomme s.r.l.

Tel: 089 3061188
Via a. De Luca n.33, Zona Industriale
84100 Salerno P.I. 05097340656

www.tuccigommesrl.it
info@tuccigommesrl.it

FRUTTA E VERDURA FRUTTA E VERDURA SABATINO & FIGLI

SABATINO & FIGLI S.R.L.

VIA S. MARGHERITA 204,
84100 - SALERNO
TEL.: 089.72.47.07

Soria Gaetano 334-667.25.87
Velotto Gaetano 333-592.85.17
Abizzo Salvatore 333-638.72.27

INGROSSO DI FRUTTA E ORTAGGI
VELOTTO S.r.l

Via Luigi Volpicella, 214 - 80147 BARRA (NA)
Part. IVA. 07290051213

By Commissionaria Mogavero

Brigante operaia

Fortunato
R. Fortunato
Campione di Qualità

...luce naturale **Armando Fortunato**
fotografo

...nella vita esistono momenti che non possono essere lasciati senza un bel ricordo...

www.armandofortunato.com

via lungomare colombo, 191 Salerno info: 338 6954318 089 754592

By Commissionaria GA.VI. srl

Cilia group

97019 VITTORIA (RG) – Tel. 0932 980380 / Fax 995531

By commissionaria



Cda Burgaleci

**Strada Provinciale 17
Vittoria - Scoglitti Km. 7,4**

Tel. +39.932.980380

Fax +39.932.995531



**The Best Quality
FERFRUT
S.R.L.**

**PALMA CAMPANIA (NA) Tel.+Fax +39 081 8241693
e-mail: ferfrut@libero.it www.ferfrut.it**

By Commissionaria Esotica Meridionale



By commissionaria



Sede Amm. Uffici e Dep

Via Spinazzo – C.A.P. 84040

Capaccio PAESTUM (SA)

Telefono: 0828.722614

Fax: 0828.722615