

Due chiacchiere con... una Mamma Bionica!

Direte, mamma bionica, ma in che senso ?! Nel senso che Laura Pantaleo Lucchetti è una mamma specialissima con ben sei figli! Ma non solo, oltre che mamma lei è una cara amica e collega, visto che entrambe collaboriamo con il Cavolo Verde, rivista enogastronomica on-line.

Alcuni già la conoscono, tanti altri ancora no. Ho deciso di presentarla: eccola, da **“Una mamma e sette laghi”**, il suo blog personale.

▪ *Ciao Laura, ricordo la prima volta che ti ho conosciuta... Inizialmente attraverso la lettura dei tuoi scritti, poi, di persona, a Olio Officina Food Festival 2013. Una donna semplice, dolce e grintosa. D'altronde non potrebbe essere diversamente con una famiglia così numerosa, una vera e propria “impresa familiare.” □ Io sono figlia unica con un figlio unico, ma ho un profondo senso della famiglia. Sono stata sposata per molti anni con un uomo con sette fratelli, quindi una vaga idea me la sono fatta. Certo, gestirla è tutt'altra cosa.*

Laura, cosa significa oggi avere sei figli? Sospira prima di rispondere...

Mia cara, innanzitutto ti ringrazio per queste bellissime parole e per avermi dedicato questa pagina. Ho preso un bel respiro e mi sono pure seduta (inaudito!). Allora, andiamo per gradi. Essere genitori di prole numerosa non è mai stato facile, penso. Solo che ci sono un po' di distinguo da fare.

Una volta tutte le madri di famiglia non particolarmente agiate, sia che avessero un figlio solo sia che ne avessero dieci,

lavoravano o dentro o fuori casa. Chi faceva la magliaia, chi andava all'opificio, chi nei campi... è storia, e se uno si documenta bene (prendi ad esempio Carlo Maria Cipolla, il mio personale vate della storia economica) se ne fa una ragione. E' che oggi il modello prevalente di famiglia è quello atomico, perché si vive lontano da quelle di origine. Un tempo, invece, nonni e genitori vivevano nella stessa cascina, nella stessa contrada, nello stesso paese, e c'era sempre una zia o una matriarca ad occuparsi dei bambini e del desco mentre i giovani – donne e uomini – andavano a lavorare. La casalinga, anche linguisticamente (prendi un qualsiasi dizionario etimologico e te ne accorgi), nasce con il primo Novecento, con gli spostamenti dai luoghi natii, ed ha un successo strepitoso con la ricostruzione e con, consentimelo, gli agi che questa ha portato. Il modello atomico si rinforza negli anni con i problemi annessi: le nuove famiglie hanno una disperata necessità di creare ex novo un sostegno organizzativo che precedentemente faceva parte integrante della società e non era mai stato messo in discussione. Le donne, così, smettono di lavorare dovendo occuparsi tutto il giorno di prole e casa. E cominciano a diventare schiave delle pulizie domestiche, delle mode mediatiche e dei figli...

Facciamo un salto generazionale. Oggi a livello organizzativo come siamo messe? La verità è che facciamo pochi figli, e questo non dipende solo ed esclusivamente da motivi economici. Dipende da fattori organizzativi che spesso e volentieri esulano dalle possibilità della sola donna: o è la coppia ad organizzarsi o la vedo dura, e comunque senza aiuti esterni è particolarmente complicato far quadrare tutto. Ripeto, non è solo questione di soldi. E, se me lo consenti, il cliché casa perfetta gioca a sfavore del numero di figli. La donna si fa un punto d'onore ad avere tutto in ordine farmaceutico. Mi spiace ma io non ci sto. Non si può pretendere che una casa funzionale alle esigenze di una famiglia con bambini sia perfetta. Ecco perché mi sono creata questa "finzione" del bionico: bisogna, in una famiglia moderna, avere tante periferiche a portata di mano per le varie necessità

familiari. Se la casa non è lustra alla perfezione, se i bambini hanno qualche macchiolina sulla maglietta, se i jeans li stiriamo addosso, a chi interessa veramente? Solo alla suocera o all'amica snob. Chi ti vuole veramente bene passa sopra anche alle ragnatele.

Per concludere, oggi, forse, è più difficile portare avanti una famiglia numerosa perché le pretese dall'esterno sono troppe, esagerate. La vita frenetica e mondana, le mode mediatiche ti impongono dei ritmi sconvolgenti. Puoi benissimo farcela con tanti figli, anche a lavorare fuori casa (o dentro, come faccio io che scrivo per mestiere), ma a patto di sopportare su di te l'opinione altrui, spesso invadente, quasi sempre contraria. A partire dai familiari. Pensa che noi non andiamo in vacanza da sette anni, stiamo benissimo così immersi nel nostro verde e andando al lago quando ci è possibile... e ci viene rimproverato come se facessimo mancare ai nostri figli un bene primario. E' tutta una questione di prospettive.

▪ **Ora chiudo gli occhi e immagino di vedervi tutti insieme seduti a tavola a pranzare. Ho una visione allegra, e non posso che sorridere... Non vedo però che cosa hai preparato. Me lo descrivi?**

Per pranzo – papà è tornato dalla notte e la tavola era al completo! – c'erano delle polpette di pane e ricotta ricavate dagli avanzi di cucina. Costruisco spesso pranzi e cene dagli avanzi, almeno due-tre volte la settimana. E' divertente, sano, economico. Coinvolgo anche la fantasia dei bambini, sia nella preparazione sia durante il pasto. La mia filosofia culinaria può essere tranquillamente definita un elogio della polpetta e del polpettone! Le polpette fanno allegria, sono piccole, tonde, praticamente perfette. Agli occhi dei bambini sono il non plus ultra; ma anche a quelli dei grandi. Cosa ci vuole a fare una polpetta? Praticamente niente, o quasi. Pensa che io ne preparo una trentina ad infornata ed è raro che se ne avanzino...

▪ **Ci siamo già trovate due volte insieme per esporre**

pubblicamente il nostro pensiero sulla comunicazione e sulla promozione enogastronomica in rete. Personalmente non sono molto abituata, cerco di essere me stessa dicendo semplicemente quello che penso e quello in cui credo. Tu invece, anche se fai la timida, mi stupisci sempre piacevolmente per la sicurezza nell'esporre i tuoi pensieri. Sicuramente la tua esperienza di speaker radiofonica ha molto contribuito. Mi racconti qualche ricordo di quel periodo?

Certamente. Da una puntata "zero", che condussi nel maggio 2008 senza prevedere onestamente il seguito, mi "scritturarono" per altri tre anni di conduzione. Facevo un programma di cucina e successivamente anche di libri per bambini – la mia vera passione! – assieme alla collega Ilariamaria. La trasmissione andava in onda su Radio Padania e continua tuttora, ma io ho lasciato per motivi vari – principalmente per la gravidanza e la nascita di Giovanni – nel luglio 2011. Conducevo la mia parte al telefono, come una sorta di moderna Lisa Biondi. Mi emozionava sempre il riscontro con l'ascoltatore e le telefonate erano aperte e ovviamente non potevo prevedere cosa mi avrebbero chiesto. Mi divertivo moltissimo ma mi preparavo anche molto bene il canovaccio sui cui giostrare la puntata. Un'esperienza che mi aiutata sicuramente ad interagire con il pubblico, ma io sono naturalmente portata alla socialità... con tutti i figli che ho, praticamente conosco tutte le mamme del quartiere!

- **Bene, che ore si son fatte? Quasi quasi facciamo merenda, ma... una merenda letteraria, ☐ magari nel parco, e con tanti bambini! Dai che scherzo, ma neanche tanto, visto che io la merenda la faccio ancora! Qualche giorno fa mi è piaciuto molto ascoltarti mentre mi parlavi delle tue belle merende educative, durante le quali, oltre a leggere favole e racconti, prepari ai bambini spuntini con ingredienti semplici e genuini. Se dipendesse da me, inserirei educazione alimentare come materia scolastica obbligatoria...**

Sarebbe bellissimo! Allora, la cosa è nata in maniera molto spontanea. Mio marito da un bel po' di tempo è di guardia tutti i santi venerdì o quasi, per tutto il giorno. Quindi, soprattutto adesso che ci sono le belle giornate (come no: in questo momento sta grandinando!), mi ritrovo a dover organizzare le uscite di comitiva (!) da sola. Mia madre abita abbastanza vicina ma cura mio nipote, e mia suocera vive a venti km di distanza. Quindi mi devo organizzare proprio con le mie uniche risorse. Sei bambini al parco ti scappano da tutte le parti: così un venerdì che ero un po' stanca mi sono portata un libro, la torta al cioccolato appena sfornata, acqua naturale e bicchieri di plastica, mi sono seduta sotto un albero al fresco con la mamma della compagna di banco di Carolina e ho iniziato a leggere un racconto di Gianni Rodari, che era delle mie parti. In breve sono accorsi un po' di bambini incuriositi, e dietro l'offerta di un pezzo di torta si sono seduti e hanno ascoltato il racconto. Era un pezzo che mi stava particolarmente a cuore, l'"Apollonia della marmellata" dalle "Favole al Telefono".

Parla di una signora della Valcuvia (sopra Varese) che sa fare la marmellata con tutto, persino i ricci delle castagne e i sassi. Da quel giorno ho deciso che avrei continuato con queste merende letterarie, portando con me un pezzettino di letteratura locale per ragazzi. Domani offrirò la terza di queste merende. Lo scopo è duplice: fermo restando il tenere a bada per una mezzoretta i bambini, il che fa rinfrancare un po' le mamme, e offre lo spunto di socializzare; succede che i bambini sentono pagine letterarie un po' fuori dagli schemi – come ad esempio "Le avventure di Pierino" di Piero Chiara – e poi, pian piano, come nel nostro caso, si attira l'attenzione mediatica. Perché quel parco dove faccio le merende, il parco Molina di Varese, è proprio maltenuto, dimenticato dall'amministrazione locale.

I giochi sono malconci. Ragazzi grandi invadono con pallonate la piazza ai bambini piccoli nonostante il divieto di giocare a pallone. Uno strapiombo senza protezione (l'anno scorso stava per caderci il figlio di una mia amica) delimita la corsia dedicata

alle biciclette e agli skateboard. Siccome il mio quartiere è piuttosto umile e decentrato, viene dimenticato da tutti. Eppure quel parco è l'unico polmone verde che tanti bambini si possono permettere per tutta la stagione bella. Tante volte abbiamo chiesto interventi mirati al Comune, ma c'è stato un unico restauro un paio d'anni fa e non è risultato conforme alle aspettative. Quindi queste merende letterarie vogliono attirare l'attenzione su un problema sociale e strutturale che è urgente da ridefinire.

“#SocialGusto : l'evoluzione della comunicazione, e... la mia”

“Le civiltà maggiori furono dettate da popoli che ebbero le cure più grandi nell'arte e nella scienza dell'alimento...” da “La Cucina Italiana” N. 1 – ANNO I – 15 Dicembre 1929

Come dice il mio caro amico Giorgio Ferrari: “Gli italiani sono la somma delle esperienze fatte nella Storia. Se si perdono si ritorna ad essere il volgo confuso che voce non ha. La cucina povera che diviene ricchezza, il vino dei contadini che diventa DOC.”

Una citazione che condivido pienamente, essendo un'appassionata di storia convinta che, per andare avanti un passo indietro va fatto. Parlo di recupero di tradizioni, di cucina povera ma ricca di storia, parlo di semplicità...

E' un momento difficile per molti, gli ingranaggi della nostra economia stanno subendo un rallentamento generale. Dobbiamo unire, ma soprattutto dobbiamo unirci. Abbiamo bisogno di persone in cui credere, persone con vera passione per il territorio, per la sua storia e per la sua gente. Utopia, no, solo vero amore per il mio paese.

Se ognuno di noi facesse un passo avanti, a modo suo, come può, sono certa finiremmo per incontrarci. Sono una romantica nel senso più lato del termine, e lancio il mio grido, il mio #TamTamxlaTerra, per chi crede come me, che il futuro lo abbiamo sotto i piedi...

Perdonerete il mio sfogo, ma non posso far diversamente. Ogni volta che ne ho l'occasione, a modo mio, allegramente, con i miei cappelli vistosi, con i miei sorrisi, con il mio fiume di parole, professo la mia fede per la terra.

Mi si è presentata l'occasione a **Social Gusto**, la manifestazione coordinata dalla gentile **Silvia Giovannini**, svoltasi nei magnifici **Giardini Estensi di Varese**.

Protagonista la Cucina Italiana di qualità avvicinata alla gente, ma non solo. La parte riservata all'offerta culturale ha permesso a giornalisti e blogger, di esporre le loro esperienze e il loro pensiero, nell'evoluzione della comunicazione in tema di enogastronomia.





Ho avuto il piacere di essere al tavolo con:

- **Anna Prandoni**, Direttore de La Cucina Italiana, la più importante rivista di cucina in Italia nata nel 1929
- **Laura Pantaleo Lucchetti**, foodblogger che come me collabora con il Cavolo Verde, settimanale on line di food&wine
- **Rosy Battaglia**, giornalista esperta di social media e “food blogger mancata”
- **Samanta Abalush Cornaviera**, massaia 2.0
- **Eugenio Peralta**, foodblogger ideatore del blog L’uomo è una Locusta

▪ **Jenny Maggioni**, blogger

Persone semplici che ho avuto modo di apprezzare, spinte dalla passione per il cibo e per il recupero delle tradizioni, ma con un occhio attento alla rete e alle sue grandi potenzialità per la promozione del territorio e delle sue produzioni.

Nel mio intervento ho raccontato come, ormai quasi tre anni fa, ho iniziato questa mia avventura che ora mi sta letteralmente travolgendo, ma che mi piace tanto. Non faccio un mistero sul cambiamento che la mia vita ha avuto improvvisamente. Dopo uno smarrimento iniziale mi sono rialzata reinvestendo nelle passioni di sempre, la terra, l'agricoltura, il vino, e la storia delle persone.

Da ragazzina sono cresciuta tra le vigne nelle campagne trevigiane... la terra lascia il segno, nel tempo, e nelle anime.

Creai un gruppo su Facebook, Le Vigne-tte. Condividevo link legati alle tradizioni, ai dialetti, al cibo, e al vino. Qualcuno notò questa donna rumorosa. Un giorno mi venne suggerito di leggere un'intervista fatta ad una vignaiola di Aosta. Mi emozionai così tanto che mi recai sul posto per conoscerla. Quando ho saputo che non aveva i mezzi per l'etichetta a retro della sua bottiglia di vino, ho voluto raccontare la storia di quella vigna.

Dopo averla stampata gliela portai, perché volevo che la donasse insieme alla vendita del suo vino. Qualcuno l'ha letta, e mi ha chiesto di scrivere. La mia storia ora continua qui sul blog e su Cavolo Verde, anche se ho un sogno, quello di vivere in campagna e lavorare nell'agricoltura. Tra me e me dico spesso: "Cinzia, piedi per terra, e ricordati perché hai iniziato." Sto imparando e continuerò a farlo, perché in fondo non si finisce mai...

Tra le mie tante passioni c'è anche quella della comunicazione digitale. Twitto, fotografo, lancio sui social... una vera peste! □ Metto in rete tutto quello in cui credo e che mi piace, per condividere i miei momenti di felicità, convinta dell'importanza della

comunicazione enogastronomica e del territorio attraverso il web.

Di una cosa però sono fermamente convinta, i social che abbiamo l'opportunità di utilizzare devono unire, e non sostituire la conoscenza diretta, esperienza indispensabile per conoscere le realtà, e i loro prodotti. Non fermatevi alle vetrine...





“I miei percorsi olistici a... Olio Officina Food Festival 2013”

*Sono stati giorni intensi quelli trascorsi a **Olio Officina Food Festival**. Giorni di conoscenza, di cultura, d'arte, di musica, di danze, di incontri e... dai molti sorrisi!*

Ma voglio raccontarvi meglio...

Con l'inaugurazione del Festival avvenuta giovedì 24 Gennaio, come si suol dire si sono aperte le danze. **"Paese d'onore 2013" l'India**, sia in qualità di consumatore d'olio, sia come paese coltivatore di olivi destinati alla produzione olearia. Questa attenzione verso l'olio d'oliva è data dal fatto che **l'India è il primo paese al mondo per incidenza di malattie cardiovascolari**. Son ben noti i fattori che influenzano in tal senso queste patologie: ipertensione arteriosa, ipercolesterolemia, fumo, diabete, obesità e inattività fisica. **Due cucchiaini d'olio d'oliva di qualità sono un efficace presidio medico per contrastare queste malattie.**

Questa edizione di Olio Officina è stata dedicata alle donne, guardando il lato femminile dell'olio. In merito è intervenuta **Rosalia Cavalieri**, docente di Semiotica e Teorie delle lingue dei segni all'università degli studi di Messina, sottolineando come la biologia attesta la maggiore sensibilità olfattiva femminile. Dobbiamo reimparare ad annusare. La nostra mente è ormai viziata dalle immagini che spesso ci condizionano in modo errato. Andare oltre, annusando e non giudicando solo dall'aspetto esteriore...

"Distratti da una mentalità visivo-acustica, abbiamo relegato l'olfatto tra i sensi 'minori'. Rosalia Cavalieri"

Tante donne dell'olio, ma non solo... Ho avuto il piacere di rivedere la cara **Laura Turri** che ho conosciuto recentemente visitando il suo Oleificio a Cavaion Veronese, **Gabriella Stansfield Presidente delle Donne dell'Olio**, **Maria Adelaide Bertacco dell'Az. Agr. Colline di Marostica**, **Alba Guarini della Masseria Pezze Galere (BR)**, la simpaticissima **Paola Fioravanti Presidente dell'Unione Mediterranea Assaggiatori Oli** e **Maria Elena Curzio Presidente dell'Associazione nazionale Cuoche a domicilio.**

Un incontro in particolare mi ha molto emozionato... Un'amica e

una donna che stimo per la profondità dei pensieri, e che ho avuto l'onore di leggere nell'intimità delle nostre scritture private. Lei è **Alessandra Paolini della Società Agricola Doria (CS)**, una Donna dell'olio.

*Io non ho un frantoio aziendale... Faccio enormi sacrifici per dialogare con il mio frantoio affinché segua il mio disciplinare, i miei tempi, le mie convinzioni... faccio chilometri nella campagna olearia e me ne vado a molire molto lontano dalla mia azienda con costi umani ed economici notevoli, in nome della qualità che io volevo...
Io il mio mondo lo vorrei in una zolla... Alessandra Paolini*

Rincontrare **Jeanne Perego, l'insalatologa per eccellenza**, è stato un vero piacere. Amo molto le insalate, quelle ricche, con tanti ingredienti e condimenti, altro che contorno, veri secondi piatti ricchi di vitamine! Il suo nuovo libro ne racconta ben 365, una al giorno per tutto l'anno e per tutti i gusti!

Era arrivato il turno di **Antonella e Viviana Varese**. Due sorelle, due chef, e... due care amiche! Il tema del loro intervento si è sviluppato sulla scelta dell'olio giusto per la cucina di pesce di lago e di mare. Due sorelle ristoratrici: "Antonella con il suo agriturismo a Manerba del Garda **"Dalie e Fagioli"** gestito insieme al compagno e chef Fabio Mazzolini, e Viviana con il suo **"Alice Ristorante"** a Milano".

Finito l'intervento di Antonella e Viviana, una sensazione di buco allo stomaco ci fece capire che era ora di pranzare. Giusto il tempo di chiamare un taxi e in una volata eravamo da "Alice" il ristorante di Viviana Varese. Nell'intimità di una saletta sotterranea abbiamo pranzato tra confidenze e sorrisi come da tempo non riuscivamo a fare per gli impegni reciproci. Una volta finito, pronta per tornare al festival, Viviana mi ha fermato e mi ha detto: "Guarda un po' qui dietro!" Sono

scoppiata a ridere quando ho letto alcune frasi umoristiche sul retro della porta della cucina. Un click e... via!

Relatori della tematica inerente alle guide dell'olio, **l'oleologo Nicola Perrucci e il Maestrod'olio Fausto Borella**. Recentemente ho fatto a Fausto un'intervista con domande semplici per risposte semplici, come piace a me. Ne riporto una:

- *Cito un'affermazione ascoltata in un tuo intervento che condivido pienamente: "La filiera dell'olio del contadino gli costa almeno dieci euro al litro. Un olio d'oliva che costa tre euro non è un olio extra vergine d'oliva, ma solo una bugia per il consumatore". A questo punto ti chiedo: Ma un olio con questo costo com'è ottenuto?*

Attraverso navigazioni di navi di olio nei migliori porti italiani. Oppure attraverso una incontrollata tratta dell'olio non certificato del Sud che invade le regioni italiane fino alle Alpi.

Il consiglio che Fausto dà al consumatore per indirizzarlo verso una scelta consapevole di un olio d'oliva di qualità, è di scegliere cercando una delle **44 DOP italiane** che abbia un costo di circa 6-8€ per 50 cl.

Un altro felice incontro è stato quello con il simpatico **Elia Fiorillo, Presidente del Ceq, Consorzio di garanzia per l'olio extravergine di qualità**. Elia mi ha spiegato che questo organismo senza scopo di lucro, è aperto a tutti gli operatori olivicoli, produttori, confezionatori e distributori per promuovere e rilanciare la filiera italiana dell'olio d'oliva di qualità.

Era la volta degli ultimi saluti... Ho avuto il piacere di conoscere di persona **Massimo Occhinegro esperto Marketing**, con il quale pochi giorni prima dibattevo sul web di olio e qualità. Ho riabbracciato **Fausto Delegà**, intervenuto sulle

dolci sinergie tra oli, mieli, api e ulivi. Con **Gianpiero Rorato**, giornalista e scrittore di Motta di Livenza (TV), ho rievocato il mio paese d'origine che porto nel cuore. Infine ma non per importanza, ho salutato il mio grande amico anconetano **Riccardo Pilesi**, Marketing food & wine.

Era il mio turno... Toccava a me e a **Laura Pantaleo Lucchetti** intervenire. La tematica: "Il cibo libera la mente". Pronti, via!

Ricordo che, quando Luigi qualche mese fa mi propose di intervenire sull'olio d'oliva visto dal consumatore e sulla comunicazione web del cibo mi son detta: "Bella sfida!" Sfida che ho preso con molto impegno leggendo testi, sondando tra la gente, e visitando oleifici...

E' ben risaputo quanta poca cultura ci sia in Italia nel mondo dell'olio, anzi, nel mondo degli oli, visto che abbiamo in realtà **oltre 530 cultivar**, ma chiamiamo ancora l'olio al singolare. La gente conosce l'olio d'oliva, non in base al territorio di provenienza e alla cultivar, ma in base al nome del produttore. Perché non mettere in bella vista qualche informazione in più sulla provenienza?!

La verità è che, chi può se lo procura tramite parenti o amici direttamente nei luoghi di produzione, mentre per chi si approvvigiona presso la grande distribuzione la scelta cade o sulle offerte per l'olio d'oliva per cucinare, o sulle marche più conosciute per l'utilizzo a crudo. Alcuni per non sbagliare mi hanno risposto che comprano l'olio col prezzo più alto. Sarà mai questa una scelta consapevole... ?!

Detto questo mi sono ripromessa di approfittare del mio intervento per fare delle richieste ben precise che aiutino le persone verso una scelta più informata dell'olio d'oliva:

- **Ai Comunicatori** chiedo più semplicità nelle parole. Insisto spesso su questo concetto perché la cosa importante è fare buona cultura della terra con parole

semplici, per arrivare alla gente. Le persone chiamano ancora l'olio d'oliva di qualità, "l'olio buono". Il termine "olio evo" ormai tanto usato, ai più è ancora ignoto (evo: **extra vergine** d'oliva).

- **Agli Olivicoltori** chiedo di organizzare più eventi degustativi per raccontare alla gente il proprio olio. Come diceva Veronelli: *"L'olio come il vino. L'ulivo come la vite."* Oltre a "Cantine aperte" perchè non fare... "Oleifici aperti".
- **Alle Enotecche** chiedo di creare un angolo per una "oleoteca" che permetta la degustazione degli oli.
- **Ai Ristoratori** chiedo di raccontare gli oli d'oliva che vengono portati a tavola esattamente come si fa per il vino, basta chiedere alle aziende produttrici delle schede tecniche, o meglio ancora, formare gli addetti in sala con corsi di assaggiatore d'olio.
- Ma chiedo qualcosa anche **ai consumatori**. Di essere più curiosi nel provare gli oli, ne abbiamo talmente tante varietà. Nel dubbio come già detto preferire le Dop. Quando invece siete in vacanza approfittate per visitare una realtà agricola che vi renderà molto più consapevoli sul prodotto che consumerete.

Infine non posso che sottolineare l'importanza della **promozione del territorio e dei suoi prodotti attraverso la rete**. Questo però non prescinde dal fatto che la conoscenza diretta del produttore e dei suoi prodotti è strumento insostituibile... per lo meno, per come li vivo io...