

*Produzione
Mobili in massello
d'alto artigianato*



**Fonte
del Rustico**



LA NATURA DEI NOSTRI MOBILI.

Il legno è la preziosa materia viva con cui sono costruiti tutti i mobili FONTE DEL RUSTICO.

Una scelta tutta naturale per portare nelle vostre case il calore e la bellezza immutabile del legno, il profumo del bosco, il respiro della natura.

IL CUORE DEI NOSTRI MOBILI.

Per i nostri mobili, noi scegliamo solo il cuore, la parte più preziosa del legno: il massello.

Una scelta sicura perché solo il massello garantisce la solidità nel tempo, valorizza la bellezza, esalta la purezza delle forme.

*Il massello è il più nobile e il più pregiato:
come **L'ORO** puro fra i metalli preziosi.*



L'ESSENZA DEI NOSTRI MOBILI.

Per i nostri mobili, selezioniamo le essenze migliori:

il NOCE NOSTRANO, principe dei legni, duro e di grande resistenza;

il CILIEGIO, dalla grana compatta, che dà eccellenti risultati nelle finiture;

il ROVERE, tipo di quercia appenninica, resistente e altamente trattabile;

il CASTAGNO, albero longevo dal tronco dritto, ideale per creare mobili dalle linee essenziali.

Mobili FONTE DEL RUSTICO,

in vero legno massello: autentici per natura, nel cuore e nell'essenza.





DALLA NATURA ALLA CULTURA DEL LEGNO.

Lavorare il legno richiede un patrimonio di conoscenze, abilità e precisione, perché il legno è una materia viva, non omogenea: la sua struttura è determinata dalla densità più o meno alta delle sue cellule.

Per questo motivo i nostri mobili sono affidati alla cura sapiente di maestri artigiani, che conoscono tutti i segreti del legno e le tecniche più appropriate di lavorazione, come seguire la direzione del filo o del verso indicata dalle venature e valorizzare le parti irregolari come nodi e radici per creare stupende lastronature decorative.



NEI NOSTRI MOBILI, LA MAESTRIA DEGLI ARTIGIANI.

Ogni mobile FONTE DEL RUSTICO nasce nel rispetto della tradizione: come una volta, i nostri artigiani realizzano incastri a coda di rondine per unire perfettamente le parti fra loro, e utilizzano tecniche antiche, come la finitura a tampone con un composto a base di gommalacca, seguendo l'unica ricetta che il passato ci ha tramandato.



EREDI DI UNA TRADIZIONE SECOLARE.

Il mobile rustico è da sempre la nostra passione, il nostro modo di creare un legame indissolubile fra passato e presente, fra storia e futuro.

Da questa tradizione secolare, che conserviamo, rinnoviamo e perfezioniamo, nascono i mobili FONTE DEL RUSTICO:

MOBILI D'ALTO ARTIGIANATO in vero legno massello.

Dalle nostre mani alle vostre case: per darvi un valore immutabile ogni giorno, in ogni tempo, in ogni spazio.



AL VOSTRO FIANCO DALLA PROGETTAZIONE AL MONTAGGIO.

Dalla qualità dei mobili alla qualità del servizio: FONTE DEL RUSTICO vi affianca in ogni fase con le progettazioni su misura, con la consegna dalla nostra sede alle vostre case, con l'accurato montaggio.

Benvenuti a FONTE DEL RUSTICO.





CUCINE DA VIVERE, CUCINE DA AMARE.

Dov'è la cucina, lì batte il cuore della casa.

Per questo motivo dedichiamo tempo, tanto amore e impegno nel realizzare le vostre cucine.

Le vedrete: sono tante, tutte belle, tutte diverse, come voi.

Tutte con un nome, perché hanno una precisa identità, individualità, personalità, come voi.

Le apprezzerete: sono cucine realizzate in vero legno massello e muratura, con una tecnica costruttiva particolare, concepita per valorizzare la bellezza e ottimizzare lo spazio.

Le amerete: perché sono belle, solide, funzionali, curate in ogni particolare.

E infine, le vivrete: perché per darvi una buona cucina in tutti i sensi, abbiamo accompagnato ogni immagine con una gustosa ricetta della tradizione italiana.

Buona lettura, buona visione e...buon appetito!





Cucina Carlotta

*in muratura piastrellata
e puro massello di castagno*

Romantica e funzionale, curata in ogni dettaglio, dai rivestimenti in marmo anticato ai pensili in autentico massello di castagno.

Vetri con inserti piombati, piani trattati antimacchia, ampio spazio fuochi, basi con ante in castagno massello: questi gli "ingredienti" per darvi un ambiente caldo, raffinato e accogliente.



La Ricetta di Carlotta: "Tajarin con fegatini"

(Piemonte)

Per 4 persone.

Tritate e imbondite in 70 gr. di burro una piccola cipolla, unite 150 gr. di cuori di pollo a dadini, rosolateli e spruzzate con vino bianco.

Fate evaporare e aggiungete un cucchiaino di pomodoro concentrato sciolto in un po' d'acqua bollente.

Quando i cuori saranno quasi cotti, unite 150 gr. di fegatini di pollo a dadini, cuocete velocemente e salate.



*Versate sui tajarin (tagliatelle sottili),
mescolate, servite e... buon appetito!
Vino consigliato: Barbera del Monferrato.*





Cucina Nonna Lina

*in muratura piastrellata e massello di castagno,
rovere o noce nostrano*



Memoria di atmosfere agresti, di ritmi naturali, quando il cibo è un rituale e la cucina è un focolare: così la calda bellezza del legno massello - castagno, rovere o noce nostrano - si sposa con la piastrellatura in marmo anticato.

Sul filo del "c'era una volta" ecco la grande cappa, la nicchia per il lavello scavato in pietra naturale, da ingentilire con la romantica tendina, gli accessori in ferro battuto forgiato a mano e tanti infiniti particolari col fascino del passato.

La Ricetta di Nonna Lina: "Pàntriid màrìdaa" (Pantrito maritato) (Lombardia)

Per 4 persone. Portate a bollire il brodo di carne o vegetale, versate a pioggia 4 cucchiari colmi di pantrito fine e cuocete 5 minuti. Intanto, in una zuppiera sbattete

2 uova intere con

2 cucchiari colmi di

grana grattugiato. Versate il preparato

bollente e sbattete bene con una forchetta. Quando l'uovo si è rappreso, servite e gustate!

Vino consigliato: Pinot dell'Oltrepò Pavese bianco.



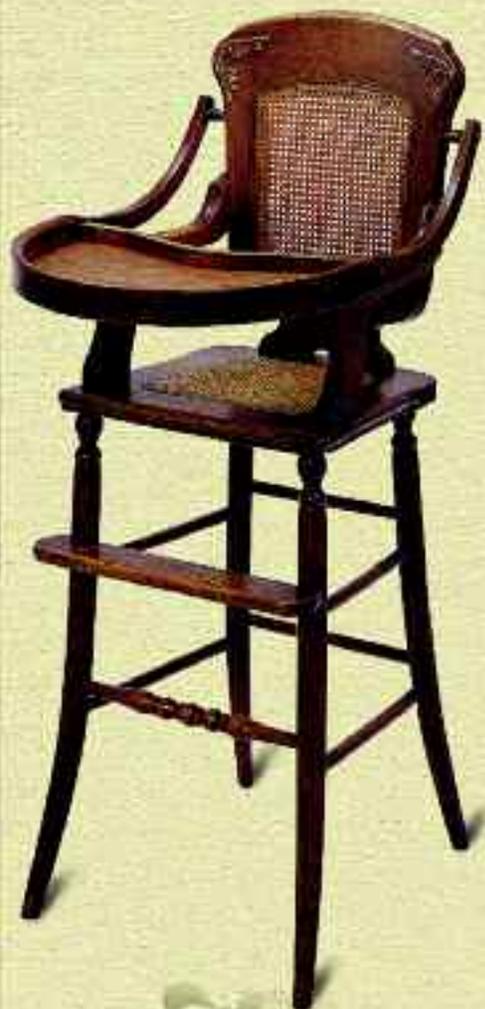


Voglia di Tradizione

Voglia di valori autentici e immutabili.

Ritrovati in ogni mobile, in ogni oggetto, in ogni speciale angolo delle cucine che creiamo per te, perché tu possa scegliere fra le infinite possibilità di declinare la parola tradizione e riannodare il filo della memoria, riscoprendo la ritualità di gesti quotidiani, antichi come il mondo e sempre nuovi.







Cucina Zia Rosa

*in muratura piastrellata
e puro massello di castagno*



La calda bellezza del massello di castagno si unisce alla classicità delle linee per creare una cucina intramontabile.

Piano di lavoro, lavelli e fuochi sono incorniciati dalla suggestiva piastrellatura mosaicata.

Il piano sfalsato, sotto la grande cappa, crea un ampio angolo da utilizzare per la griglia e per il forno a legna.

Pensile con vetrinette, basi incassate, mensole e trave-cappa antica da "arredare" secondo l'estro e il gusto di chi la vive.

La Ricetta di Zia Rosa: "Ghiotta"

(Abruzzo e Molise)

Per 4 persone.

Lavate, mondate e affettate 2 bei peperoni polposi, 2 o 3 patate, 4 zucchine, 2 o 3 pomodori.

Disponete le verdure, a strati, in una pirofila, salate, pepate e irrorate con olio d'oliva.

Coprite con un foglio d'alluminio, coprendo bene tutti i bordi e infornate a 220 gradi.



Dopo mezz'ora, eliminate l'eventuale liquido, togliendo il foglio e portando a cottura. Un buon piatto vegetariano.

Accompagnate con una grigliata e un buon rosso da pasto.





Cucina Francesca

in puro massello di castagno

Una cucina nella più pura tradizione del mobile rustico d'alto artigianato.

Le linee classiche esaltano la bellezza del pregiato massello di castagno, le sue ricche venature, le calde tonalità.

Una cucina bella ed elegante, curata in ogni suo raffinato particolare, dalla stufa a legna rivestita in ceramica al vetro del pensile, realizzato a mano, con stupendi inserti decorativi personalizzabili.



La Ricetta di Francesca: "Panzanella"

(Toscana)

Per 4 persone.

Ammorbidite 8 fette di pane toscano (meglio quello vero, senza sale) raffermo in acqua fredda, strizzatele leggermente e disponetele in una terrina, a strati, con pomodori affettati, filetti di acciuga dissalati, diliscati e spezzettati, cipolla bianca affettata, basilico, prezzemolo e origano. Irrorate con olio extravergine e aceto, aggiustate di sale e pepe.

Si serve fresca. Semplice, genuina e molto gustosa!

Vino consigliato: Chianti delle colline pisane.





Cucina Clara

in puro massello di castagno laccato

Solare e in perfetto stile country, una cucina sempre giovane per chi adora il "tutto legno".

Ogni elemento è in autentico massello di castagno delicatamente laccato.

Deliziosa la zona credenza con vetrinetta e piattaja, distinta dalla zona "fuochi" sotto l'ampia cappa a parete.

Rifinita con bordi laccati in tonalità più calda, che esaltano la purezza delle linee.

La Ricetta di Clara: "Castagnole" (Emilia Romagna)

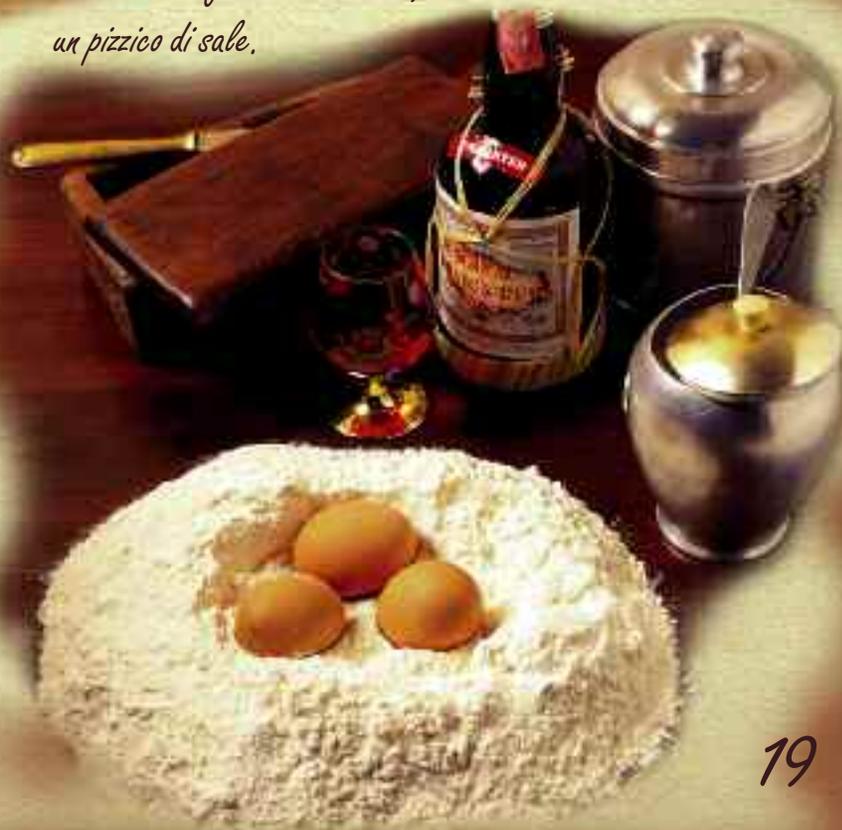
Per 10-12 persone.

Lavorate in una terrina 4 uova intere e 200 gr. di zucchero, aggiungete 150 gr. di burro appena sciolto, 6 cucchiari di rum. Poco per volta, unite 800 gr. di farina setacciata, una bustina di lievito e un pizzico di sale.

Impastate e formate dei cilindri: tagliate a pezzetti e fate delle palline. Friggetele in olio bollente ma non fumante, fino a doratura.

Scolatele, disponetele su un piatto e spolverizzate con zucchero a velo. Che bontà!

Vino consigliato: Albana liquoroso.





Fonte
del Rustico
di BOELLA
*Prodotto in Italia con materiali
e nella migliore tradizione*

Pregiato massello di
noce nazionale per questa
cucina che sembra ritagliata da
un libro di fiabe.

Il fascino e il calore del legno,
sapientemente lucidato a mano per esaltarne
le venature, si uniscono alla funzionalità
del design per soddisfare le esigenze della
"castellana" d'oggi.

Lavabo in marmo, angolo-dispensa a incasso,
vetratura a piombo, cassetti con interno in legno
naturale: ogni dettaglio esprime i valori immutabili
della qualità e della solidità.



Cucina

Camilla

*in muratura e puro massello
di noce nazionale*



La Ricetta di Camilla: "Pesce alla marinara"

(Campania)

Per 4 persone, 1 kg di pesce intero o a fette.

Pulite e lavate il pesce, mettetelo in un tegame di coccio con olio, pomodori perini spezzettati, uno spicchio d'aglio, un pizzico d'origano, sale e pepe.

Cuocete a fuoco moderato e tegame coperto per una ventina di minuti, scuotendolo ogni tanto.

A fine cottura aggiungete una manciata di prezzemolo fresco. Sfizioso!



*Vino consigliato:
Tocai delle Grave del Friuli.*

Cucina Abnese



in muratura piastrellata e puro massello
di castagno laccato

Ha il profumo del bosco e la luminosità delle mattine di sole questa cucina in massello di castagno laccato, bella e comoda in ogni particolare: zona fuochi con ampia bordatura, originale penisola con piano piastrellato, piano-lavoro in ceramica, pensili con vetrinette e porta piatti a ribaltina, frigo "mimetizzato" dalla robusta ed elegante muratura.

La Ricetta di Abnese: "Agnello al tegame"

(Puglia)



Per 4 persone.

Mettete in un tegame di coccio 800 gr. di agnello a pezzi, una cipolla affettata, prezzemolo in foglie, 300 gr. di pomodorini pugliesi spezzettati, un etto di pecorino a pezzetti, qualche cucchiaino d'olio, sale e pepe. Coprite a filo d'acqua, cuocete a fuoco bassissimo col coperchio, mescolando poche volte; il sugo non deve restringersi troppo.

Un'ora e mezza fra preparazione e cottura, ma il risultato è ghiotto!
Vino consigliato: Merlot dell'Isonzo.







Circondarsi d'Armonia

*Fra tutti i mobili, come fra i tanti stili,
il rustico è quello che più d'ogni altro ci circonda
di armonia.*

*Perché il suo legno caldo e pregiato ci porta
la natura in casa.*

*Perché le sue linee, così antiche eppure
così attuali, collegano passato e presente.*



Valorizza i tuoi pregiati mobili
FONTE DEL RUSTICO
armonizzandoli con colori vivaci e freschi
o meglio ancora naturali.

Perfetti l'écru, i colori schietti come rosso,
giallo e azzurro, le strisce, gli scozzesi,
le mattonelle grezze o a tinte vivaci.





Cucina Martina

*in muratura e pregiato massello
di noce nazionale*

Intima e raccolta, questa cucina è realizzata nel legno più pregiato: il massello di noce nazionale.

Concepita per chi ama il sapiente equilibrio fra classico e moderno, la cucina Martina sposa le calde tonalità del legno ai colori più attuali, gli elementi di stile tradizionale ai funzionali elementi della vita moderna.

La Ricetta di Martina: "Galletto ripieno"

(Sardegna)

Per 4-6 persone.

*Occorre un bel galletto
di ca 1.200 gr.,*

con le sue rigaglie.

*Pulite, svuotate,
fiammeggiate, lavate
e asciugate il galletto.*

*Salate e pepate le
rigaglie, affettatele,
conditele con un*

*cucchiaino d'olio e aggiungete del pangrattato,
prezzemolo tritato e 2 uova sode schiacciate.*

*Riempite il galletto con il composto, cucitelo,
legatelo e cuocete in forno o sul fuoco.*

*Un ottimo secondo per il pranzo
domenicale.*

Vino consigliato: Santa Maddalena.





Cucina Susanna

in muratura piastrellata
e puro massello di castagno

La Ricetta di Susanna: "Sgombri con piselli" (Liguria)

Per 4 persone.

Palate e lavate 600 gr. di sgombri, rosolateli in una padella con quattro cucchiaini d'olio, aggiungete un trito di cipolla e prezzemolo, insaporite, unite 300 gr. di piselli freschi sgusciati e cuocete per una ventina di minuti.

Unite un cucchiaino di pomodoro concentrato sciolto in un mestolino d'acqua, salate e portate a cottura.

Ottimo con la polenta.

Vino consigliato: Verduzzo delle Grave del Friuli.



È un piacere che si rinnova ogni giorno, il caldo "abbraccio" di questa cucina in autentico massello di castagno, dalle linee eleganti e sobrie, sottolineate dai decorativi schienali e dai piani d'appoggio in marmo anticato: in questo "concerto" di materie e colori, ogni particolare è una melodia.



Cucina Isabella

in muratura piastrellata e autentico massello di castagno, anticato e sabbiato

Una cucina che reinterpreta l'antico, valorizzando la bellezza delle linee con i colori dell'autunno.

Il massello di castagno, anticato e sabbiato con particolari tecniche, il lavello in pietra naturale, il forno a legna, lo schienale in marmo armonizzato ai delicati toni della piastrellatura: tutto, in questa cucina, è un sapiente equilibrio di calore, eleganza, classicità e funzionalità.



La Ricetta di Isabella: "Carote al marsala"

(Sicilia)

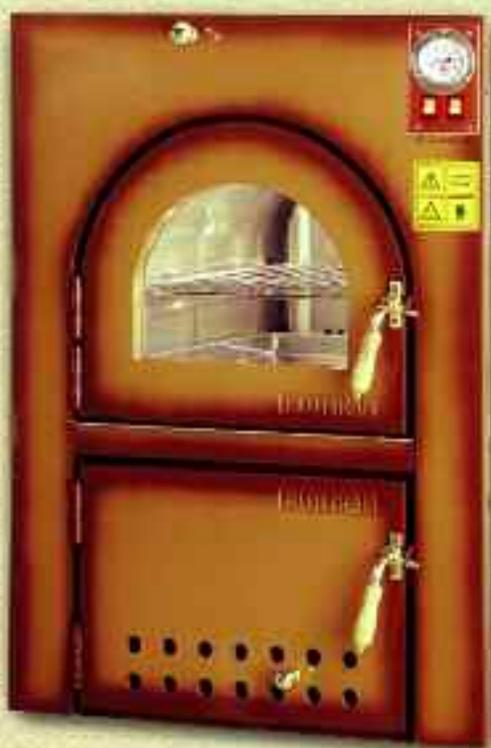
Per 4 persone. Mondate 600 gr. di carote tenere, lavatele, asciugatele e affettatele a rondelle sottili. In una padella imbiondite 60 gr. di burro, mettete le carote e cuocete a fuoco basso, fino a cottura: devono asciugare e risultare un po' dorate.

Salate, spruzzate di Marsala secco, mescolate e fate consumare. Servite e gustate questo squisito contorno.





Fourneaux de France



La tradizione si evolve e vi permette d'integrare in un ambiente di sapore rustico questa bellissima cucina "super attrezzata".

Piano di cottura in acciaio inossidabile, friggitrice professionale, bistecchiera amovibile, piastra "coup de feu", e poi ancora armadio scaldavivande elettrico, forno nelle versioni a gas, elettrico tradizionale ed elettrico ventilato, barre ergonomiche per una presa sicura, cassetto contenitore su ruote... insomma tutto, ma proprio tutto, per preparare squisite ricette da professionisti.





LACANCHE
Fournisseurs de France



Profumo di Emozioni

Per profumare l'armadio e i cassetti prepara una miscela di petali e foglie di rosa o di lavanda, che avrai essiccate per sette giorni, disposte su un foglio di carta, in luogo asciutto e ventilato. Unisci l'olio essenziale e riponi il composto in un barattolo ben chiuso per sei settimane; mescola delicatamente ogni tre giorni. Racchiudi il pot pourri in sacchetti da riporre nei cassetti o da appendere.



Camera Emozioni

in pregiato massello di noce nostrano o rovere



La camera t'accoglie col suo intimo abbraccio.
Il legno profuma di bosco, la stanza dei fiori amorosamente raccolti, i cassetti delle fragranze di fiori essiccati.
I mobili levigati e lucenti fanno da cornice ai tuoi momenti più belli, ricchi di emozioni.

Camera Pensieri

*in autentico massello di ciliegio e castagno.
Inserita in un'originale
soluzione costruttiva*

Nella tua camera raccogli i pensieri e li intrecci ai ricordi...guardi la foto delle tue nozze, pensi ai momenti che hanno scandito la vostra vita insieme, all'importanza delle cose belle, solide, essenziali.

Alla vita "costruita" con il cuore e con la mente.

E i mobili rispecchiano i tuoi pensieri; ogni giorno che passa, l'amore cresce.

Come dice il proverbio?
Più di ieri, meno di domani.



Pensieri d'amore

Nozze d'argento

*In ogni attimo abbiamo seminato ore d'amore,
in un quarto di secolo abbiamo raccolto anni di felicità.*

Nozze d'oro

*Sfoglio il libro della nostra vita e in ogni pagina
trovo scritto il tuo nome.*

Dice il saggio...

*L'uomo senza donna è un cavallo senza briglia;
la donna senza uomo è una barca senza timone.*





Camera Sogni

*in autentico massello
di noce nazionale*



La tua camera è un nido che custodisce i tuoi sogni ad occhi chiusi e ad occhi aperti...quanti progetti, quanti desideri da realizzare giorno dopo giorno!

Attorno a te, i mobili che hai sempre sognato sono una realtà calda di vita e di fascino.



Bella come un sogno

Per una pelle morbida ed elastica, ecco una ricetta semplice e naturale, nata dalla tradizione. Sbatti un albume d'uovo e spalmalo sul viso, a eccezione degli occhi che ricoprirai con una faldina di cotone imbevuta d'acqua di rose.

Tieni la maschera d'albume per quindici-venti minuti, poi rimuovila con acqua tiepida. Se hai la pelle grassa, unisci all'albume qualche goccia di limone: servir  da astringente.



L'oggiorno Dalia



in pregiato massello di noce nostrano e intagli bronzati

Splendidi mobili e confortevoli divani sono il complemento ideale dell'ospitalità. Briose conversazioni, una bevanda corroborante, un dessert... e il tempo scorre in un attimo!

L'arte dell'intaglio

È una delle più antiche e complesse: richiede grande senso estetico, abilità nell'uso degli attrezzi e occhio esperto nel disegno. Pensate che solo per gli intagli in legno esistono più di 300 tipi di scalpelli!



Salotto Iris

in stupendi tessuti con fantasie e colori a scelta

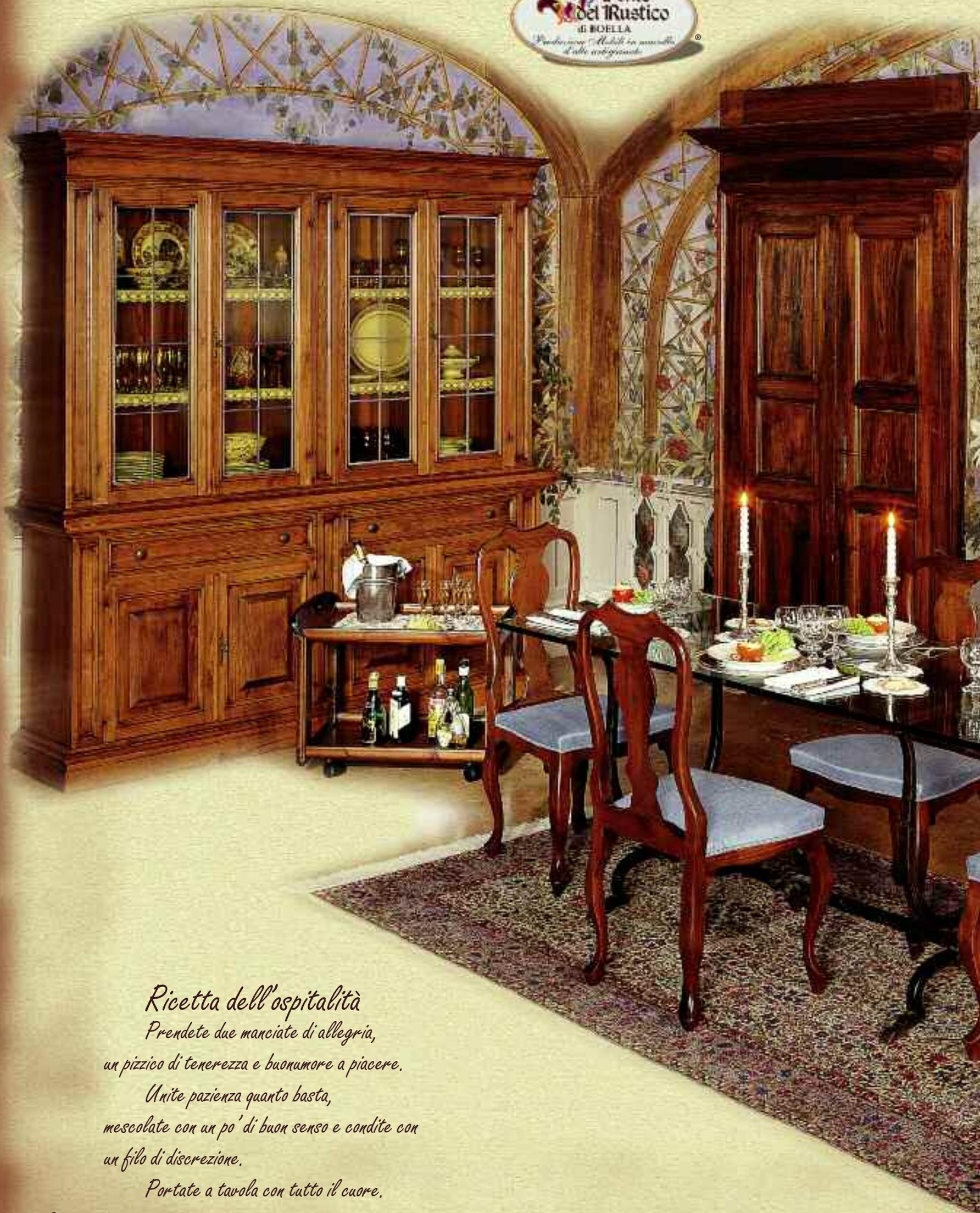
Raffinatezza e originalità: il tavolino è arricchito da una cornice imbottita, coordinata con i divani.

Le comode sedute rendono ancora più accogliente questa elegante "zona conversazione".



Il segreto dell'armonia

Molte volte il segreto di un ambiente armonioso è racchiuso nel classico tocco in più. Un esempio? Il "tutto coordinato", dagli imbottiti ai tavolini.



Ricetta dell'ospitalità
Prendete due manciate di allegria,
un pizzico di tenerezza e buonumore a piacere.
Unite pazienza quanto basta,
mescolate con un po' di buon senso e condite con
un filo di discrezione.
Portate a tavola con tutto il cuore.

Sala da pranzo Magnolia

in autentico massello di castagno

Una tavola preparata con raffinata cura, dei cibi prelibati, le cristallerie scintillanti...l'atmosfera è ideale per accogliere gli amici di sempre o degli invitati speciali, in un rito che si perpetua dall'inizio dei tempi: l'incontro conviviale.

Convivialia carmina

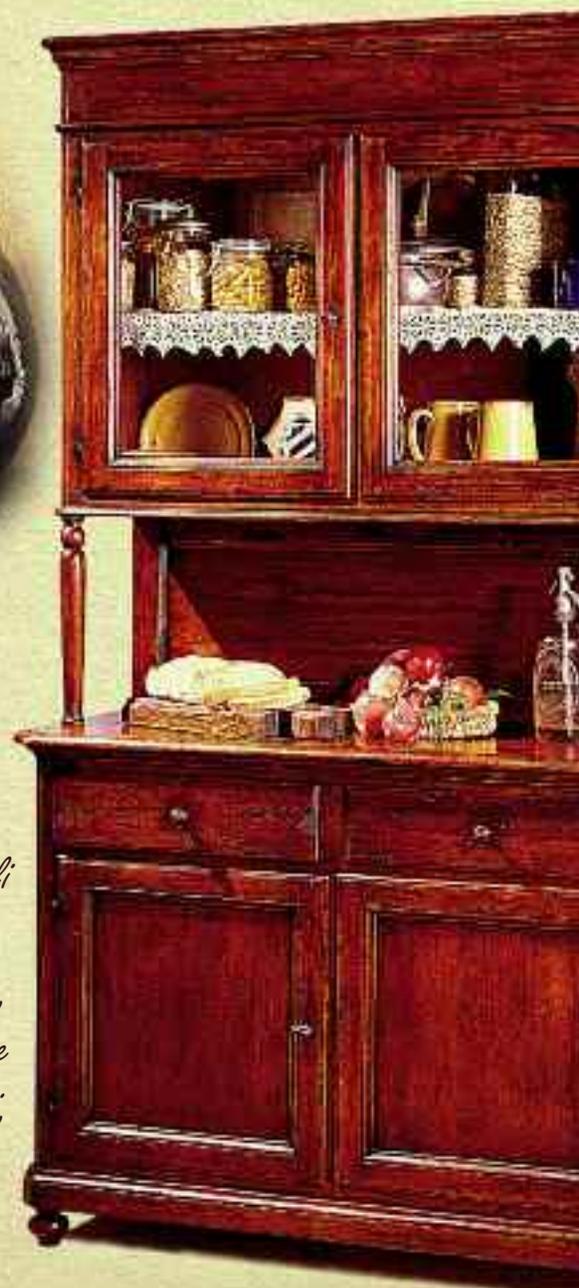
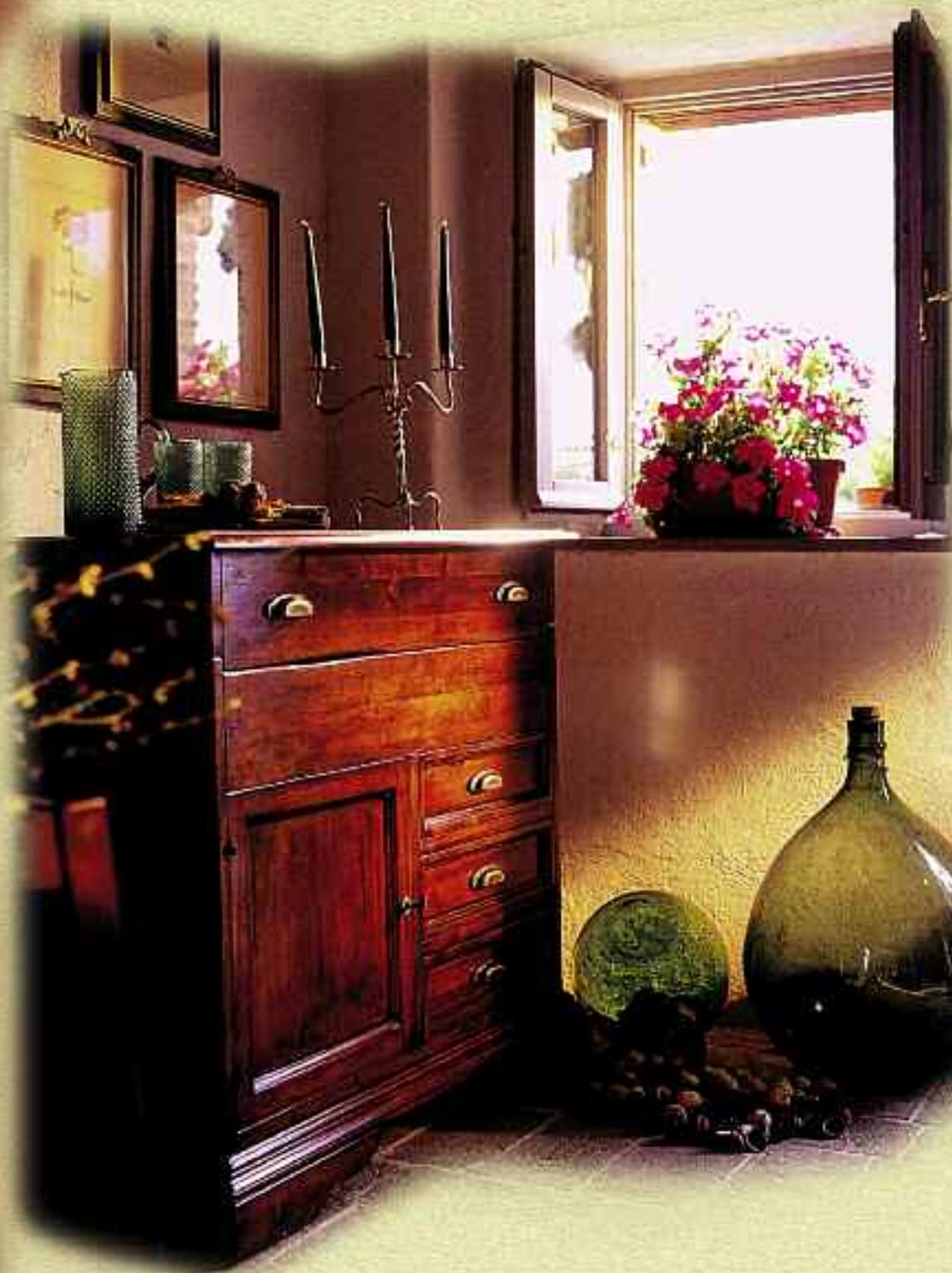
Gli antichi romani chiamavano così i canti che venivano intonati con l'accompagnamento del flauto (tibia) dai commensali durante i banchetti solenni.

Successivamente, i carmi conviviali persero il loro carattere d'improvvisazione e vennero cantati da fanciulli appositamente istruiti.

Oggi affidiamo a raffinati hi-fi il compito del sottofondo musicale, ma il principio rimane invariato: allietare e onorare i commensali.



SOTTO IL SEGNO DEL BUON GUSTO.



Grazie alla sua classicità, il mobile d'alto artigianato si armonizza facilmente con gli oggetti o le collezioni che sottolineano il gusto dei padroni di casa.

Qualche incisione antica di fiori con coloritura coeva, delle deliziose faenze e maioliche, di nobile o rustica fattura, le belle terrecotte di cascina, un botijo spagnolo, un umbile pugliese dal tono caldo, valorizzeranno ancor più i mobili e come loro appagheranno, senza mai stancarvi, il vostro sguardo.



Limoncello in compagnia

Occorrono 10 bucce di limone non trattato.

Lasciatele a bagno in 1 litro di alcool a 95 gradi (spirito) per 20 giorni, tenendo coperto il recipiente.

Fate bollire 1 litro e 1/2 d'acqua, aggiungete 8 etti di zucchero e fatelo sciogliere.

Unite l'alcool e le bucce, mescolate, filtrate e versate in bottiglie sterilizzate.

Da consumare in allegra compagnia.



L'INTIMITÀ DEL FOCOLARE.

È bello lasciarsi avvolgere dall'atmosfera intima e suggestiva che solo i mobili in legno massello sanno ricreare.

Tradizione con tradizione, il caminetto con la sua fiamma guizzante ci fa riscoprire il sapore antico di semplici cibi cotti nella brace, il piacere di una serata romantica, di ore serene con la famiglia o in compagnia degli amici più cari.

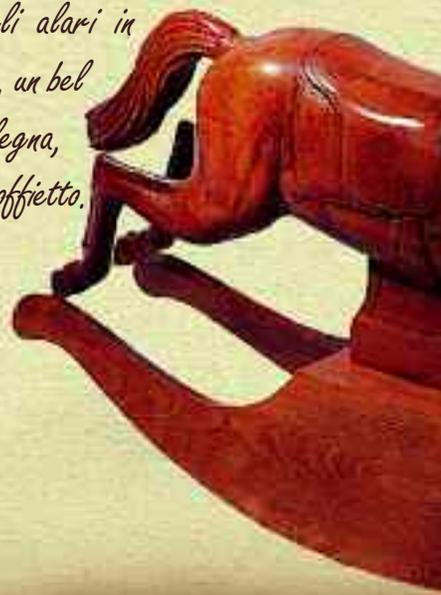
E la parola focolare ritrova tutto il suo significato.

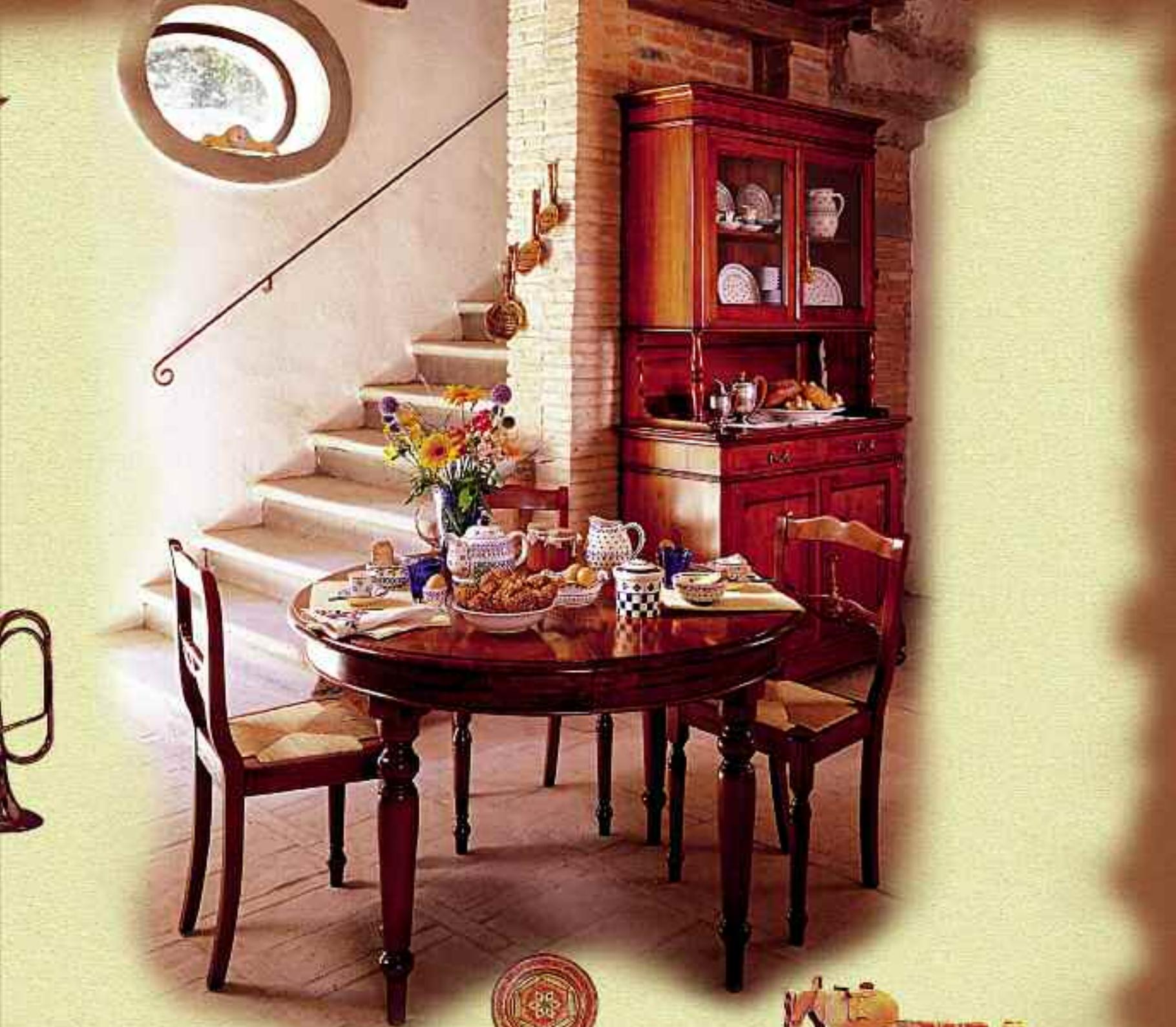


Attorno al fuoco

Gli accessori per il caminetto sono al tempo stesso utili e decorativi.

Anche la loro ricerca sarà un'occasione di divertimento: il para-fuoco in ferro battuto o in bronzo, gli alari in ghisa o in ottone, un bel cassone per la legna, un attizzatoio, il soffiaccio. Ben ritrovato, tempo passato!





Bagno Lesiro

Il legno massello valorizza anche l'ambiente più privato della casa e rende ancora più piacevoli i momenti dedicati a prendersi cura di sé.



Un bagno rilassante e profumato

Preparate una tazza di camomilla molto forte e scura usando i fiori essiccati. Lasciate intiepidire, filtrate e versate nell'acqua calda del bagno. Aggiungete qualche goccia di essenza di bergamotto o di lavanda e il vostro bagno sarà, oltre che rilassante, anche profumatissimo.





Restauro

gesto d'amore verso la Tradizione

Stupendo esemplare unico di Biliardo metà '800,
in radica di noce, con oltre 260 particolari in bronzo dorato.

Restaurato presso il Laboratorio
della Fonte del Rustico.



*L'antica targa, inserita all'epoca sul biliardo, testimonia che questa
superba opera di ebanisteria venne realizzata dalla "Fabbrica di Bigliardo
Antonio Luraschi", fornitrice della Real Casa e premiata in 12 Esposizioni
internazionali con medaglie d'oro e d'argento e menzioni d'onore alle
Esposizioni di Dublino (1865) e Parigi (1867).*

Sommario

Benvenuti

pag.2

Soggiorno Dalia
pag.40



Lucine da vivere

pag.6

Lucina Carlotta
pag.8



Lucina Nonna Lina

pag.10



Salotto Iris
pag.41

Voglia di tradizione
pag.12



Sala da pranzo Magnolia
pag.42



Lucina Lia Rosa

pag.14

Lucina Francesca

pag.16

Sotto il segno del buon gusto
pag.44

Lucina Clara

pag.18



Lucina Camilla

pag.20

Lucina Agnese

pag.22

Circondarsi d'armonia

pag.24

L'intimità del focolare
pag.46

Lucina Martina

pag.26



Lucina Susanna

pag.28

Lucina Isabella

pag.30



Bagno Lefiro
pag.48

Fourneaux de France

pag.32

Camera Emozioni
pag.34



Restauro
pag.49

Camera Pensieri

pag.36



Camera Sogni

pag.38

Vi attendiamo

pag.51