

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>ZANNONI SONIA</b>	
Indirizzo		<b>- ITALIA</b>
Telefono		
Fax		
E-mail		
Nazionalità	Italiana	
Data di nascita	10-05-1959	

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date Da novembre 2018 a luglio 2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Clinico Chimico – via Conselvana,151/G - Maserà (PD)
- Tipo di azienda o settore Struttura ambulatoriale
- Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
- Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
  
- Date Da novembre 2015 a tutt'oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Medico di Linfodrenaggio Manuale – via T. Aspetti,106 - 35133 Padova
- Tipo di azienda o settore Struttura ambulatoriale
- Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
- Principali mansioni e responsabilità Consulente nutrizionale da oltre venticinque anni del Centro specializzato in linfodrenaggio, che da novembre 2015 è diventato Centro Medico di Linfodrenaggio Manuale. La consulenza nutrizionale in quest'ambito è sviluppata con programmi di educazione alimentare personalizzati attraverso un'alimentazione specifica e consapevole. Tali programmi sono mirati a favorire la consapevolezza alimentare permettendo così di correggere i disordini nutrizionali, e i comportamenti conseguenti, dell'utenza con problematiche a carico del sistema venoso e linfatico.  
Parte integrante del team multidisciplinare del Centro, con partecipazione settimanale agli incontri di equipe per la discussione dei casi e la programmazione di lavoro e nuovi progetti.

- Date Da ottobre 2014 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Progetto Salute - Poliambulatorio medico e centro di fisiochinesiterapia- Via Guido Rossa, 39 – 35020 Ponte San Nicolò (PD)
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
- 
- Date Da maggio 2007 a tutt'oggi
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro Medico Vesalio – via Sorio, 12 - 35141 Padova
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Percorsi di educazione alimentare personalizzati, con anamnesi alimentare e valutazione dello stato nutrizionale. Programmi dietetici personalizzati per condizioni fisiologiche particolari (atleti, gravidanza, allattamento) e fisiopatologiche (diabete, dislipidemie, ipertensione, disturbi dell'apparato gastro intestinale etc.- Disturbi del comportamento alimentare).
- 
- Date Da gennaio 1985 a dicembre 2007
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Ambulatorio S.Paolo - Via Facciolati, 144 - 35127 Padova
  - Tipo di azienda o settore Struttura poliambulatoriale convenzionata U.L.S.S.
  - Tipo di impiego Dietista Nutrizionista Libero Professionista
  - Principali mansioni e responsabilità Programmi di educazione alimentare personalizzati mirati a correggere i disordini nutrizionali e i comportamenti conseguenti, della fascia d'utenza compresa tra l'età prescolare e l'età adulta.
- 
- Date Da marzo 2007 a giugno 2022
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Cadoneghe – Viale della Costituzione, 3 35010 Cadoneghe (PD)
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
  - Principali mansioni e responsabilità Elaborazione del menù scolastico in vigore presso le mense delle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado del Comune di Cadoneghe.  
Ispezioni settimanali presso le mense dei vari plessi scolastici e relative relazioni sulle visite svolte ai Responsabili del Comune.  
Collaborazione con i Referenti della ditta appaltatrice per garantire la qualità del Servizio.  
Incontri periodici con i Responsabili dell'Amministrazione Comunale del Comune di Cadoneghe e i genitori delle Commissioni Mense, dei diversi plessi, per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
- 
- Date Da settembre 2005 a giugno 2022
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Comune di Montegrotto Terme – Piazza Roma, 1 – 35036 Montegrotto Terme (PD)
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica

- Principali mansioni e responsabilità
  - Elaborazione del menù bio-mediterraneo e verifica della corretta attuazione dello stesso presso l'asilo nido, la scuola Primaria e Secondaria di primo grado del Comune di Montegrotto Terme.
  - In collaborazione con la cuoca del centro cottura, elaborazione delle modifiche dello stesso in base al livello di gradimento degli utenti. Controllo delle procedure di preparazione e allestimento dei pasti, secondo le norme igienico-sanitarie, mantenendo il contatto con i responsabili del S.I.A.N. di Padova ULSS 6 Euganea.
  - Partecipazione agli incontri periodici con i Responsabili dell'Amministrazione Comunale e i genitori delle Commissioni Mense per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
  - Nell'anno scolastico 2010-2011 ho partecipato al progetto di educazione alimentare "Le cose buone della terra: frutta e verdura" in collaborazione con le insegnanti della scuola Primaria "Ruzzante" del Comune di Montegrotto Terme, svolgendo lezioni di educazione alimentare rivolte agli allievi della scuola Primaria.
  - Ho svolto incontri teorici-pratici, in collaborazione con la cuoca del centro cottura, rivolta ai genitori nell'ambito del progetto "Genitori in cucina"
  
- Date
  - Da luglio 2001 a novembre 2019
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Comune di Vigodarzere – Unione dei Comuni del Medio Brenta – Viale della Costituzione, 3 35010 Cadoneghe (PD)
- Tipo di azienda o settore
  - Refezione scolastica
- Tipo di impiego
  - Consulenza dietistica
- Principali mansioni e responsabilità
  - Elaborazione tabelle dietetiche per le scuole Primarie e per la scuola Secondaria di primo grado, in collaborazione con la Dott.ssa Lucia Cortese del S.I.A.N. di Camposampiero.
  - Ispezioni settimanali presso le mense dei vari plessi scolastici e relative relazioni, sulle visite svolte, ai Responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta.
  - Collaborazione con i Referenti della ditta appaltatrice per garantire la qualità del Servizio.
  - Incontri periodici con i responsabili dell'Unione dei Comuni del Medio Brenta e i genitori delle Commissioni Mense, dei diversi plessi, per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
  - Nell'anno scolastico 2005-2006 ho partecipato al progetto di educazione alimentare "Io mangio a scuola" in collaborazione con l'Istituto Comprensivo, il Comune di Vigodarzere e l'U.L.S.S. n. 15 di Camposampiero partecipando come relatrice nelle serate incontro di attività di formazione per i genitori e negli incontri in classe con gli studenti.
  
- Date
  - Da novembre 1994 a giugno 1999
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Comune di Padova – Via Raggio di Sole, 2 – 35137 Padova
- Tipo di azienda o settore
  - Refezione scolastica
- Tipo di impiego
  - Consulenza dietistica
- Principali mansioni e responsabilità
  - Consulenza dietistica nell'ambito del Progetto mensa bio-mediterranea e collaborazione con gli specialisti dell'Associazione culturale "La Biolca", alla quale il Comune ha affidato il Progetto.
  - In quest'ambito ho elaborato i menù, per gli asili nido e per le scuole d'Infanzia che aderivano al Progetto, in collaborazione con la Dott.ssa M. De Lorenzis, responsabile dell'Area Materna Infantile dell'ULSS 16, e per quanto riguarda gli aspetti tecnico-dietetici in collaborazione con il Dott R. Sciarrone, del S.I.A.N. di Padova.
  - Partecipazione agli incontri periodici con i responsabili dell'Amministrazione Comunale e i genitori delle Commissioni Mense per fare il punto della situazione sull'andamento del servizio di ristorazione.
  
- Date
  - Da settembre 1987 a giugno 1991
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Centro di formazione professionale in estetica Primia – Piazzale Stazione, 8 – 35131 Padova
- Tipo di azienda o settore
  - Attività didattica
- Tipo di impiego
  - Docenza di chimica, fisica e dietologia
- Principali mansioni e responsabilità
  - Insegnamento delle materie sopraelencate.
  - Supervisore agli esami per i diplomi regionali triennali degli studenti nella Commissione diretta dal dott. M. Zappalà.

- Date Da settembre 1987 a giugno 1988
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto S.Rosa I.R.P.E.A. – Via Palladio, 51 – 35134 Padova
  - Tipo di azienda o settore Refezione scolastica
  - Tipo di impiego Consulenza dietistica
- Principali mansioni e responsabilità Elaborazione di un programma alimentare per la scuola materna dell'Istituto S.Rosa. Incontri con genitori, allievi e insegnanti sul tema riguardante l'importanza di una sana alimentazione.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Da marzo 2019 a settembre 2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione BeWell – Società di consulenza e formazione per i professionisti della nutrizione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Master in coaching nutrizionale II° livello
  - Qualifica conseguita ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale ECM
- Date Dall'11 novembre 2017 a giugno 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione BeWell – Società di consulenza e formazione per i professionisti della nutrizione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Master in coaching nutrizionale I° livello
  - Qualifica conseguita ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale ECM
- Date Da ottobre 2017 a giugno 2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SANIS – Scuola di nutrizione ed integrazione nello sport
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Certificazione di esperto in nutrizione sportiva
  - Qualifica conseguita ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale ECM
- Date Da gennaio 2017 a maggio 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SIMF – Società Italiana di Medicina Funzionale
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Disbiosi e risposta immunitaria – nutrizione, oncologia e disbiosi – inflamming e antiaging Fisiologia funzionale -Principali cause dell'infiammazione e relativi danni sulla salute. Ruolo e funzione degli alimenti preventivi
  - Qualifica conseguita ECM – Educazione continua in medicina
  - Livello nella classificazione nazionale ECM
- Date 21-23 febbraio 2017
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Be-Well
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Mindful eating. Introduzione agli approcci mindfulness – based in educazione alimentare. Metodologia e tecniche di comunicazione sociale per lo sviluppo dei programmi nazionali e regionali di prevenzione primaria
  - Qualifica conseguita ECM – Educazione continua in medicina

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Aprile-maggio 2016
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Be-Well
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Pnei e nutrizione: le basi scientifiche dall'infiammazione cronica alla nutrizione funzionale.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	ECM – Educazione continua in medicina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Dal 15 al 17 maggio 2014
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	ANDID – Associazione Nazionale Dietisti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Il dietista tra nuovi ambiti di intervento clinico-nutrizionale, tecnologia e tutela della salute. Aggiornamenti in ambito di nutrizione per la popolazione sana e malata.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	ECM – Educazione continua in medicina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Maggio 2011
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Università degli Studi di Padova –Dipartimento di medicina clinica e sperimentale “G. Patrassi”
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Il tutor nel corso di laurea in dietistica: la comunicazione e la relazione nella didattica tutoriale. Tecniche di comunicazione e di didattica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	ECM – Educazione continua in medicina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	26-27 Marzo 2010
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Comune di Firenze – Settore Istruzione
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Giornate di studio sulla ristorazione sostenibile con prodotti biologici- Principi di agricoltura biologica – Normative e Reg. CE 834/2007. Elaborazioni di menù scolastici con prodotti biologici certificati. Capitolati d'appalto
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	ECM – Educazione continua in medicina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Aprile 2009
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	ANDID – Associazione nazionale Dietisti
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Tutela della salute: sostenibilità ecologica e conservazione delle risorse. Analisi dei fattori di prevenzione e ambito di intervento del dietista
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	ECM – Educazione continua in medicina
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	ECM
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Novembre-dicembre 2007
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Servizio di Dietetica e Nutrizione clinica azienda Ospedaliera di Padova

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Corso avanzato in fitoterapia clinica e fitovigilanza. Principi di fitoterapia applicata alle varie condizioni fisiopatologiche ECM – Educazione continua in medicina ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Anno Accademico 2005- 2006 Facoltà di Medicina e Chirurgia di Padova  Corso di Perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia  Attestato - Corso di Perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>21 aprile 2005 Facoltà di Medicina e Chirurgia di Padova  Dietetica, Anatomia, Endocrinologia, Fisiologia, Igiene, Chimica, Microbiologia...  Laurea in Dietistica - Abilitazione alla professione sanitaria di Dietista Laurea Triennale – Titolo della tesi “Consumo di cereali, frutta e verdura provenienti da agricoltura convenzionale e da agricoltura biologica nella dieta mediterranea: osservazioni e analisi”</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>Novembre-dicembre 2002 ANDID – Associazione Nazionale Dietisti  Corso Regionale in Ristorazione Collettiva. Aspetti educativi e nutrizionali. Organizzazione del servizio di ristorazione scolastica. Norme igienico sanitarie all’interno del Centro Cottura e delle mense scolastiche. ECM – Educazione continua in medicina ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	<p>27-29 Aprile 1999 S.I.A.S (Scuola Internazionale Ambiente e Salute)  Igiene degli alimenti. Sicurezza igienica nella ristorazione collettiva – HACCP – Norme vigenti nella ristorazione scolastica – Linee guida per la sana alimentazione e programmi di educazione alimentare nell’età scolare. ECM – Educazione continua in medicina ECM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>ottobre 1999- maggio 2004 Istituto di Medicina Globale di Padova, federato alla F.E.N.A.I. (Federazione Nazionale Italiana per la Naturopatia) e F.E.I.D.I (Federazione Italiana Discipline Integrate) Oligoterapia, fitoterapia, naturopatia, dietetica, kinesiologia applicata...  Certificazione di Naturopata – Titolo della tesi “Costituzioni e alimentazione in Naturopatia”</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Novembre 1979 - maggio 1980 Servizio di Dietetica annesso alla Cattedra di Scienze dell’alimentazione e delle dietetica Policlinico dell’Ospedale di Padova Tirocinio ospedaliero</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Certificazione di tirocinio ospedaliero – servizio di dietetica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Maggio 1979 - agosto 1979
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ospedale Geriatrico di Padova
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Tirocinio ospedaliero
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Certificazione di tirocinio ospedaliero – servizio di dietetica
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> </ul>	Settembre 1973 - Luglio 1978
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Istituto Tecnico Femminile Pietro Scalcerle di Padova
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	Scienze dell'alimentazione, chimica, igiene, merceologia, italiano, matematica....
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	Diploma di Economa Dietista
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale</li> </ul>	Istruzione secondaria di II grado

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

MADRELINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUA

**INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buono  
Buono  
Elementare

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

Nell'ambito della consulenza dietistica, svolta per la ristorazione scolastica dei Comuni con cui ho collaborato, ho promosso incontri di educazione alimentare rivolti agli studenti e ai loro genitori. In collaborazione con gli insegnanti delle scuole Primarie e Secondarie di primo grado ho organizzato incontri di divulgazione sull'importanza della sana e corretta alimentazione.

Con le insegnanti delle scuole Primaria e Secondaria del Comune di Vigodarzere (PD), con cui ho collaborato, ho partecipato ai progetti di educazione alimentare e di intercultura con la messa a punto delle giornate di menù etnico.

Per quanto riguarda il servizio di ristorazione scolastica ho collaborato con tutti i referenti che ruotano intorno agli allievi: insegnanti, genitori, Responsabili Amministrazione Comunale, Responsabili S.I.A.N., ora ULSS 6 Euganea, Responsabili della ditta appaltatrice per la refezione scolastica e tutto il personale coinvolto nella Refezione.

Nell'ambito ambulatoriale collaboro con i medici specialisti con i quali periodicamente prendiamo in esame problematiche e risultati del lavoro che si sta svolgendo con i pazienti.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

Ho svolto conferenze rivolte alla popolazione sul tema dell'educazione alimentare, con interazione e coinvolgimento attivo del pubblico.

Ho partecipato attivamente al progetto mensa bio-mediterranea del Comune di Padova, collaborando nell' équipe degli specialisti dell'Associazione culturale "La Biolca", alla quale il Comune ha affidato il Progetto.

Ho partecipato al progetto di educazione alimentare "Io mangio a scuola" in collaborazione con le insegnanti dell'istituto Comprensivo del Comune di Vigodarzere.

Tali competenze sono state acquisite attraverso il percorso universitario e post universitario, la ricerca personale, convegni e corsi di aggiornamento accreditati ECM. Tali corsi continuano costantemente per la formazione in continua evoluzione su tutti i settori relativi alla nutrizione.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

Buone conoscenze di informatica (internet, pacchetti windows office)

PATENTE O PATENTI

Patente B, automunita

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi e nei termini del  
Regolamento UE 679/2016

Padova, 25 luglio 2022

Sonia Zannoni