

Percorsi **ilReportage**

Siamo stati negli **slum di Nairobi**, slum del mondo, dove l'associazione Alice for Children allestisce percorsi di aiuto e di istruzione (compresa una scuola di cucina) per bambini e ragazzi del Kenya altrimenti destinati alla rovina. «Via dalle discariche, diventiamo chef»

A Nairobi il villaggio di Alice for Children — un complesso di alloggi, uffici e una mensa comunitaria circondato dal verde — si trova a Utawala, sud-est della città. Qui hanno trovato asilo 65 bambini e ragazzi, molti dei quali orfani, affidati dal tribunale dei minori. Li vedo nel giardino di fronte alla mia camera, vicino a un grande albero dai rami frondosi, si lanciano allegri sulle altalene e s'arrampicano impavidi sullo scivolo, escono la mattina assonnati dai dormitori, raggiungono le scuole della capitale. Alcuni sono molto piccoli, giocano o corrono sui prati, il loro vociare, le risa e le grida sono la colonna sonora vitale di questo luogo, soprattutto la domenica quando disputano incontri di calcio nel campo in fondo al complesso. Quelle che non posso vedere sono le ferite che si portano dentro, le violenze e gli abusi subiti negli slum di Korogocho, di Dandora, di Kibera e nelle disumane periferie di Nairobi.

Un'altra scuola sostenuta dall'organizzazione italiana si trova più lontana, alle falde del Kilimanjaro, nell'area Maasai di Rombo, Kenya meridionale, vicino al confine con la Tanzania, dove ancora oggi le donne sono discriminate e subiscono la mutilazione genitale. Florence, coordinatrice di Alice, assistente sociale, elegante e fiera, mi spiega che molti sono stati abbandonati da genitori poveri, alcolizzati, incapaci di prendersi cura di loro, perché la miseria fa diventare pazzi, feroci. «Altri sono vittime di abusi fisi-



In questi giorni si trova in visita a Nairobi anche il fondatore di Alice, Diego Masi, un passato in politica da parlamentare, ma anche autore di libri come *Exploding Africa* sul futuro del continente. «Quindici anni fa ero qui come presidente di Action Aid, ma il mio mandato stava scadendo. Con mia moglie Daria abbiamo visto parecchi programmi e abbiamo incontrato la piccola scuola di Korogocho, ci portò a visitarla il fondatore Edmond Opoldo Olo, c'erano solo cento bambini. Abbiamo visitato lo slum, la discarica, ci siamo guardati negli occhi e abbiamo deciso di partire da qui», racconta. È stato il caso, un fatto istintivo, «la prima fase — spiega — è stata tutta umanitaria. Noi operiamo nella discarica e volevamo dare un sollievo a questi bambini, cibo, vestiti; poi abbiamo capito che la missione principale era quella dell'educazione e della formazione». Ma anche quello non bastava: terminate le scuole medie, spesso i ragazzi tornavano negli slum, «anche un po' delusi, perché avevano creduto di avere un futuro».

Così è nata l'idea: «Siamo italiani, perché non insegniamo a cucinare gli spaghetti, che qui in Kenya vanno alla grande? Abbiamo mandato alle professionali di cucina tutti i ragazzi del liceo, dopodiché hanno preso a frequentare la nostra Alice Italian Food Academy e adesso escono dalla nostra scuola ottimi cuochi». Gli apprendisti chef fanno quattro anni di studio di base e otto mesi di ricette italiane. «Tutti i ragazzi usciti dalla nostra Academy hanno trovato la-

Sogno piatti di spaghetti per guarire la mia Africa

ci, sessuali; oppure sono orfani. A volte una maestra o un vicino di casa fanno una segnalazione, poi la polizia li manda all'ospedale per farli visitare e controllare se sul corpo hanno segni di violenza». Florence monitora la vita delle famiglie, cerca di sostenerle con gli aiuti; quando è possibile si occupa anche dei reintegri, del ritorno a casa dei ragazzi.

I bambini arrivati dalle bidonville in quest'oasi di pace lontana dalle strade polverose della megalopoli keniana, dove piccoli volatili si posano sui prati e sugli alberi, hanno trovato qui un ambiente sereno, una dimensione affettiva stabile, la possibilità di istruirsi e liberarsi dalla schiavitù della miseria. Sara Concas, che si occupa delle adozioni a distanza e dei volontari, mi mostra le stanze e i dormitori dove vivono i bambini di quello che chiamano anche «l'orfanotrofio», piccole stanze spartane con i letti a castello e un baule con gli effetti personali di ciascuno. «Ci teniamo a non separare i fratelli, tutti ricevono un supporto psicologico che aiuta a creare un senso di famiglia allargata e legami solidi; i ragazzi più grandi per esempio sviluppano una sorta di protezione nei confronti dei più piccoli».

A Nairobi oltre a questo villaggio Alice for Children sostiene le spese di istruzione, cibo e cure mediche di quattromila bambini nelle scuole di Grapesyard, Maranatha e Baba Dogo nell'area di Korogocho; e quelle di Claire, Kayole, Josana, Tom Mboya, Wangu in quella di Dandora. Ma per capire da dove vengono

da Nairobi testo e foto di
ANGELO FERRACUTI



bisogna andare nella spaventosa discarica sulla collina di Mukuru, tre chilometri quadrati di rifiuti di ogni tipo che arrivano dalla città, 850 tonnellate al giorno, compresi quelli molto tossici. Qui tra il fango lavorano a mani nude 10 mila dannati della terra, puzzolenti, sudici, stracciati, dall'alba al tramonto, per mezzo dollaro al giorno. Tra loro 6 mila bambini.

In mezzo ai rifiuti setacciano anche l'abbigliamento usato che arriva dall'Europa. Dall'Italia giungono ogni anno a Nairobi 3.500.000 capi di abbigliamento, di cui un milione è spazzatura. Molti oggetti finiscono nelle rivendite improvvisate sui marciapiedi disperati delle baraccopoli.



Sono luoghi molto diversi dal centro avveniristico affollato di grattacieli e locali di lusso; o dal quartiere residenziale di Karen pieno di sontuose ville delimitate da fratte con giardini all'inglese, che prende il nome dalla scrittrice danese Karen Blixen, a Nairobi dal 1914 al 1931, di cui restano la casa coloniale e la memoria esotica di quegli anni nel libro *La mia Africa*, portato al cinema giusto quarant'anni fa da Sydney Pollack, con Meryl Streep e Robert Redford. O dal parco nazionale, bello e affascinante, 117 chilometri quadrati di savana dentro la città, dove dagli stradoni caotici, incolonnati in auto, si possono scorgere in lontananza le giraffe, le zebre e i rinoceronti.

voro, sono ormai 150, guadagnano, vivono per conto loro, sono usciti dal gorgo». Tra non molto alcuni potrebbero andare a lavorare anche nei ristoranti italiani: «È un pezzo di futuro», dice Masi.

Ma in questo momento la sfida è anche quella tecnologica: una nuova scuola è in costruzione vicino al Village, l'Accademia digitale, sarà pronta il prossimo anno. Tutto questo produrrà un cambiamento nel continente. «In termini di Pil, di ricchezza, l'Africa intera vale come la Francia, il Kenya è come le province di Brescia e Bergamo, sono Paesi ancora nella fase di salita, non di crescita, tutti i picchi demografici del mondo si sono fermati — continua Masi citando l'Onu —. L'Africa ha un miliardo di persone con un'età media di 19 anni, un miliardo e mezzo di cittadini in età da lavoro: la forza lavoro del mondo nei prossimi anni si troverà solo in Africa». Poi parla di uno tsunami, lo ripete più volte, «come fosse un'ondata che sta arrivando enorme, perché l'onda demografica della gioventù africana può cambiare gli equilibri del mondo, questa fiumana che arriva cambierà gli equilibri politici dei Paesi». Adesso, aggiunge, «sono tutti quanti sudditi, c'è una disuguaglianza infinita, metà Africa sopravvive con 360 dollari all'anno pro capite, ma tutta questa forza giovane travalica ogni cosa, come uno tsunami, cambierà la geopolitica. Questa è l'onda che io vedo arrivare».

Percorsi **ilReportage**

SEGUE DA PAGINA 37

Al villaggio, proprio vicino al campo sportivo, si trova l'Accademia di Cucina italiana dove venti ragazzi ogni anno seguono il corso intensivo di quattro mesi per diventare chef, grazie al sostegno delle scuole alberghiere Carlo Porta di Milano e del Bergese di Genova, tra gli altri. Sono alcuni dei 4 mila bambini accolti da Alice for Children che frequentano la materna, poi le primarie vicino alla discarica di Dandora, una delle quali confina con lo slum di Korogocho: dai cancelli si scorgono i tetti di lamiera e gli alloggi sfasciati, uomini che trascinano materassi e carretti, bambini soli che giocano sui terreni sabbiosi. Completati gli studi superiori i ragazzi possono accedere alle scuole professionali, ma anche frequentare quelli che chiamano i corsi di specializzazione in *food and beverage*, prima di seguire la scuola professionale di cucina italiana.

Meja è uno di loro. Lo incontro a Kibera, il più grande slum d'Africa — baracche di lamiera, fogne a cielo aperto, rivendite lungo la strada principale affollata, rifiuti, epidemie di colera. Il nome del luogo deriva da una parola nubiana che significa *foresta*: qui vivono due milioni e mezzo di persone. Meja è un ragazzo barbuto sorridente, indossa una maglietta e un paio di pantaloncini colorati con la foto di Bob Marley. Mi chiede di seguirlo, ci inoltriamo in questi vichi rabbiati che si perdono in una casbah tortuosa di abitazioni decrepite, senz'acqua né luce. Serpenti di terra battuta in un labirinto di catapecchie che quando piove e scola da ogni parte diventano acquitrini puzzolenti. In attesa di un nuovo tirocinio lavorativo presso la mensa dell'ospedale è ospite del fratello. Quando scosta la tenda della baracca invitandomi a entrare nell'unica stanza — tre metri per tre — costruita con muri di fango, scorgo un divano di stoffe lacerate, un letto di fronte, una poltrona sull'altro lato. Appeso a un numero imprecisato di fili pendola dal soffitto un piccolo televisore. Non sa esattamente quanti anni ha, «forse ventisei». Poi dice che la sua «è una lunga storia»: da piccolo viveva a Mombasa con i genitori, ma quando sono morti è andato con la nonna in un villaggio fuori città insieme con i suoi fratelli, poi una zia lo ha portato qui a Nairobi. Entrava e usciva dalla scuola perché la zia non riusciva a pagare le rette scolastiche, l'istruzione in Kenya non è gratuita, si deve sborsare. Quando è arrivato nell'orfanotrofio di Alice for Children, «anche se ero più grande degli altri ho iniziato a frequentare la prima elementare», racconta imbarazzato, poi ha fatto le scuole medie, il college, e alla fine il corso di cucina; ma a un certo punto ha mollato ed è tornato nello slum, si è messo a vendere polli e ha cercato da solo di sbarcare il lunario. Qualche mese dopo ha chiesto di nuovo asilo ed è stato riaccolto. Allora ha completato il corso e ha fatto un primo tirocinio a Lamu, un'isoletta che dà il nome a un arcipelago dell'Oceano Indiano a 240 chilometri da Mombasa, ma lì non hanno potuto assumerlo. Gli chiedo qual è la sua specialità. «La carbonara — sorride —. Mi piace lavorare in cucina», ma il suo sogno — sostiene — è fare il cuoco sulle navi da crociera, viaggiare nei mari del mondo. «Kibera è casa mia — confessa — ma qui non riuscirei mai a vivere una vita dignitosa, avere una casa con un bagno, la luce. La vita è via da qui».



Non capisce le ragioni di questa miseria. «Ho visto molti ragazzi come me... poveri, disoccupati, uccisi perché sono andati a rubare nelle case. È difficile uscire da questo mondo. Una volta nessuno qui poteva immaginare cose diverse da queste, ma negli ultimi anni internet, telefonini, tv ci hanno aiutato a capire che il mondo non è tutto come quello dello slum».

Il mondo si guarisce con lo studio e il lavoro.

Adesso si sognano altre vite in geografie lontane all'interno di questi tuguri senza servizi igienici, dove una latrina è condivisa dagli abitanti di 50 baracche infestate dai topi, c'è una percentuale altissima di malati di Aids, l'aspettativa di vita media è di trent'anni, al massimo quaranta. In giro per queste strade non incontri un vecchio, soltanto giovani e bambini. Nelle baracche molti si stordiscono con la *chang'aa*, un distillato da bere che significa letteralmente «uccidimi in fretta», messo fuorilegge, pericoloso per l'alto contenuto di metanolo miscelato con sostanze tossiche per aumentarne la potenza, una partita difettosa può causare cecità o anche la morte.

Grace e Micere sono sorelle che vivono sin da piccole in simbiosi, senza una famiglia. Stanno nel loro monolocale minuscolo dietro una carrozzeria che si affaccia lungo una strada trafficata nel quartiere di Kangemi. Inseparabili. Nella stanza ci sono un letto solitario a una piazza e mezza addossato alla parete di fronte all'ingresso, alcune valigie appoggiate in un angolo con sopra i vestiti, le stoviglie e il fornello a gas per cucinare vicino alla porta, un grande bidone per l'acqua. Questo è il loro piccolo rifugio, il loro cielo in una stanza. Sono arrivate nell'orfanotrofio quando avevano sei anni, racconta Grace, la più loquace; prima stavano in un'altra *children home*, «ma non ho ricordi precedenti». La madre è andata a trovarle due volte, racconta Micere, «rammento un po' il suo viso — dice emozionata —. L'ultima, sette anni fa, ci ha portate al villaggio dov'è nata, poi non l'abbiamo più vista». Anche loro hanno frequentato il corso, e dopo il tirocinio sono state assunte in un locale italiano che si chiama Non solo gelato; adesso lavorano come cameriere. Pure Simon, Ken e molti altri hanno trovato lavoro come tutti i ragazzi che hanno seguito i corsi



Tra montagne di rifiuti la vita nasce e muore. I ragazzi si feriscono in cerca di qualcosa da vendere, le donne contendono il cibo agli animali. Talvolta le ruspe gettano via i corpi di neonati abbandonati

Sul comodino

di Margherita Marvulli

La febbre delle periferie

Qual è il segreto del successo con cui fu accolto il romanzo *Febbre* di Jonathan Bazzi (Fandango, 2019)? Sta nell'autenticità della voce dell'autore, inesorabile come l'urgenza di raccontare la propria esperienza più intima

e la volontà sincera di rintracciare le origini, in quella Rozzangeles ai confini di Milano da cui sembra impossibile emanciparsi. Lettura consigliata per politici e amministratori, prima di pronunciare la parola «periferie».



di cucina. Simon fa il cuoco nel ristorante di un resort, il Chak Secretariat. Mi racconta che andava alla scuola elementare di Grapesyard a Korogocho e viveva con una zia vicino alla discarica — sua madre era morta e suo padre lo aveva abbandonato — ma era una famiglia numerosa e non ce la faceva a mantenerlo, così in terza elementare è arrivato al villaggio di Alice, ha frequentato tutto il corso di studio e poi quello di cucina. È stato uno dei tre ragazzi che cucinavano e poi consegnavano il cibo a domicilio con la bicicletta, soprattutto pizze e lasagne. Poi è iniziata la sua carriera vera, per cinque mesi ha lavorato da Mambo Italia, adesso sta qui da un anno e mezzo. «Mi occupo soprattutto della pasticceria, ma ho preparato anche primi e secondi — dice —. Sono stato io a far conoscere le lasagne, le abbiamo messe anche nel menu». Vuole continuare a imparare, sperimentare piatti e diventare un vero chef, magari un giorno venire a lavorare in Italia, chi lo sa? «Dicono che c'è la migliore cucina del mondo», ammicca.



La giovanissima Wangui ha gli occhi scuri e i capelli folti nerissimi. La incontro nel tugurio di Korogocho dove vive con il figlio piccolo. Mi racconta la vita dannata

Le immagini

Nella foto in alto e qui sopra la discarica di Dandora, la più grande del Kenya. L'Onu e i missionari comboniani della vicina baraccopoli di Korogocho segnalano da tempo l'area come la più inquinata del pianeta. I bimbi degli slum presentano elevati livelli di piombo e altri metalli pesanti nel sangue. A sinistra, dall'alto, alcuni protagonisti del reportage: Meja nello slum di Kibera, le sorelle Grace e Micere, Ngugi nella scuola di Korogocho, Wangui nella baraccopoli di Korogocho; e, accanto, sempre dall'alto: Rebeka con il figlio. Ken nelle cucine dell'Academy. A pagina 37: bambini di ritorno dalla scuola nella baraccopoli di Korogocho

dentro la discarica, quella che fa ancora sua madre, tutti i giorni a rimpiangere nel fetore. «Quando piove sono i giorni peggiori. Per le donne è ancora più difficile, a volte sono vittime di violenza fisica, ma è l'unica cosa che abbiamo per sopravvivere». Mi dice che molte ragazzine degli slum, anche minorenni, vanno a prostituirsi negli alberghi del centro, vendendo il corpo a ricchi turisti occidentali. Wangui è entrata nel programma di Alice for Children molto piccola, ha potuto studiare e non è mai andata a lavorare a Dandora, ora frequenta la scuola e può lasciare la bambina al nido per tutto il tempo necessario a seguire le lezioni. A settembre inizierà il corso di cucina, «è l'unico modo per uscire da qui, per dare un futuro a mia figlia», dice guardandosi intorno spaventata.

Il mondo si guarisce con lo studio e il lavoro.



La mattina in cui mi hanno accompagnato nello slum di Dandora, scortato dalla polizia locale, mi sono spostato sul terreno scuro di fango delle strade tra montagne di rifiuti, radure immense di stracci colorati, vetri, stoffe e plastiche lacerate come coriandoli. Quando ho chiesto a una vecchia donna vestita di rosso — un grande cappello in testa per ripararsi dal sole cocente, china su un mucchio di rifiuti — se potevo fotografarla, lei ha alzato le braccia arrese e ha rivolto gli occhi verso il cielo in segno di pietà, nascondendo il viso tra le mani. Ho continuato a camminare calpestando fango e lerciume, ho visto uomini e donne piegati come in un coro di dannati che raccoglievano rifiuti a mani nude, anche in alto rispetto alla strada sterrata, dopo avere scalato montagne di immondizia. I loro corpi, gli abiti e i rifiuti si confondevano, diventavano la stessa cosa, scarti.

In lontananza un gruppo di donne e uomini avevano appena assaltato un grande camion giallo inclinato su un mare di rifiuti che sembrava un vascello fantasma appena naufragato. Scaricavano in fretta i sacchi neri dell'immondizia, intorno e nel cielo volteggiavano gli uccelli alla ricerca di cibo, e il sole abbagliante deformava ogni cosa e rendeva tutto irreali. Il tanfo nauseabondo e disgustoso dei vapori arrivava alle narici perturbante, entrava dentro fino a rivoltare lo stomaco, mentre in mezzo ai mucchi di lerciume scorrazzavano cani smagriti, grassi maiali, inquietanti marabù, gli uccelli spazzini affamati dai grandi becchi a caccia di cibo in quella bolgia di spazzatura nauseabonda.

A Dandora c'è un odore acre di cose morte che non ti abbandona neanche quando te ne vai e cammini per le sterrate della baraccopoli di Korogocho (che il fiume Nairobi divide dalla discarica), alla quale hanno dato un nome che meglio non potrebbe raccontarla, in kikuyu significa infatti «confusione». Il miasma marcio che avvolge e incatena queste esistenze dannate avvelena le persone e l'aria, perché il pattume viene bruciato e produce diossina.

Da Korogocho o dallo stesso quartiere di Kariobangi vanno lì ubriachi, inalando la colla, a scavare storditi dall'alba al tramonto, in quello che padre Alex Zanotelli ha definito «uno dei sotterranei della vita e della storia», dove il popolo dell'abisso lotta ogni giorno disperatamente per la sopravvivenza.



Ngugi, un ragazzino alto e magro che frequenta la scuola primaria di Alice nello slum, ci ha lavorato e continua a lavorarci in quella discarica la domenica, ha dita e polsi feriti, pieni di cicatrici, e quando racconta abbassa il tono della voce e lo sguardo si spegne. È andato a Dandora di sua spontanea volontà per aiutare la famiglia, quella di una ragazza madre con sei figli, non lo ha obbligato nessuno, «la sera spesso non avevamo niente da mangiare», racconta, in cerca di metalli che vengono pagati molto di più o per separare la plastica. In seconda media ha dovuto smettere di studiare per tre mesi, è tornato a lavorare in discarica per pagare la retta scolastica della sorella più piccola, prima di entrare nel progetto di Alice, ma adesso ha cibo per la famiglia. «È molto pericoloso lavorare lì a mani nude, il vetro e i metalli ti procurano tagli — racconta —. Quando piccolo potevo anche succedere di lavorare molte ore e poi, alla fine della giornata, i più grandi ti minacciavano e si portavano via tutto il lavoro», dice avvilito.

Soprattutto quando scende la notte, al buio, la discarica è molto pericolosa, perché diventa un campo di battaglia. «Ho visto tante persone ferite o ammazzate, io stesso ho rischiato più volte la pelle, sono dovuto scappare via». Il ogni cosa è in mano a un racket di malfavolati legati a politici corrotti che controlla con la forza tutta la zona e anche lo spaccio di droga. Ngugi ha visto di tutto in quell'inferno dove già andava da bambino avvolto nel corpo di sua madre da una capulana, ma la cosa più raccapricciante me l'ha raccontata un pomeriggio Rebeka, che oggi fa la cuoca in una famiglia italiana e ha lavorato a Dandora sin dall'età di sei anni. «Più di una volta — mi ha confessato — ho trovato neonati tra i rifiuti, alcuni erano ancora vivi e piangevano. Le madri li avevano partoriti e abbandonati in mezzo alla spazzatura».

Lì dove il confine tra la vita e la morte si annulla, «a volte quei corpicini venivano presi dalle ruspe e scaraventati lontano insieme agli altri rifiuti. Nel fango».

Angelo Ferracuti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

laLettura

Una copertina un artista

Il peso di una lacrima



È il tempo sospeso dell'innocenza: una bambina rannicchiata, ginocchia al petto, lo sguardo altrove, sembra oscillare in uno spazio senza confini. È un'immagine semplice e al tempo stesso complessa, quella che Valerio Berruti ha realizzato per la nostra copertina: un'immagine nella quale si concentra l'intero universo poetico dell'artista, da sempre fedele a un'iconografia essenziale, con cui restituisce la figura infantile come luogo di silenzio e meditazione. Ma anche di denuncia. Valerio Berruti (Alba, Cuneo, 1977) è un artista che opera su diversi linguaggi, attraversando la pittura, la scultura (a Milano Marittima, Cervia, una sua *Sirena*), l'affresco, il video sino a imponenti installazioni, come quella visibile ora a Milano, a Palazzo Reale, nella grande retrospettiva *More than Kids*, curata da Nicolas Ballario. L'arte di Berruti va compresa nella sua essenza più profonda, nel suo messaggio di impegno civile: così, la bambina di Berruti diventa un monito sul nostro presente. E ci fa pensare alle parole di Gianni Rodari: «Quanto pesa una lacrima? La lacrima di un bambino capriccioso pesa meno del vento, quella di un bambino affamato pesa più di tutta la terra». (gianluigi colin)



COURTESY DELL'ARTISTA

CORRIERE DELLA SERA laLettura

Supplemento culturale del Corriere della Sera del 17 agosto 2025 - Anno XV - N. 33 (#716)

Direttore responsabile **Luciano Fontana**

Vicedirettore vicario **Barbara Stefanelli**
Vicedirettore **Luciano Ferraro**
Daniela Manca
Vanessio Postiglione
Florenza Sarzanini
Giampaolo Tucci

Supplemento a cura della Redazione cultura

Antonio Troiano
Pierluigi Ratto
Cecilia Bressanelli
Jessica Chia
Severino Colombo
Marco Del Corona
Helmut Falloni
Alessia Rastelli
Annachiara Sacchi
Cristina Taglietti
Giulia Zilino
Gianluigi Colin

Cover editor

RCS MediaGroup S.p.A. Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano
Registrazione Tribunale di Milano n. 505 del 13 ottobre 2011
REDAZIONE e TIPOGRAFIA:
Via Solferino, 28 - 20121 Milano - Tel. 02-62821
PUBBLICITÀ: CAIROCCO MEDIA S.p.A.
Sede operativa: Via A. Rizzoli, 8 20132 Milano
Tel. 02-23841 - Fax 02-23846848 - www.cairoccomedia.it
Advertising Manager: Pierluigi Marzucchi
pierluigi.marzucchi@rcs.it - 3393834108

© 2025 COPYRIGHT RCS MEDIA GROUP S.p.A.
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo prodotto può essere riprodotta con mezzi grafici, meccanici, elettronici o digitali. Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.