LA STAMPA
Archivio Storico dal 1867
http://www.archiviolastampa.it/

Caseificio chiuso nel Biellese

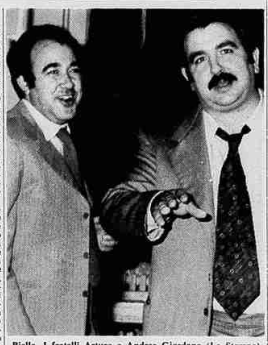
Le mozzarelle al "collante,, ?

Le analisi del "Nas" dovranno stabilire se la caseina usata è del tipo industriale o alimentare - Continuano le indagini

(Dal nostro inviato speciale)
Biella, 20 ottobre.

Non sarebbe di tipo industriale ma alimentare, permesso dalla legge francese, la caseina usata da alcuni stabilimenti per confezionare mozzarelle e altri formaggi che venivano smerciati nel Biellese e nel Canavese. Lo affermano i titolari del caseificio di Massazza, in provincia di Vercelli, chiuso per trenta giorni dopo l'ispezione effettuata il 3 ottobre dai carabinieri del nucleo antisofisticazioni. «*Mentre la caseina industriale è lavorata con acidi* — sottolineano Andrea Giordano ed il fratello, Arturo — *quella alimentare viene regolarmente usata in Francia e non risulta nociva*».

Saranno le analisi del prodotto sequestrato a stabilire se questa è la verità oppure se per mozzarelle, scamorze o caciocavalli venivano usati senza scrupoli prodotti che sono normalmente destinati ad altre fabbricazioni: come resine, vernici, carta, collanti, e addirittura manici d'ombrello. «*Nel caso si tratti di caseina alimentare* (importata, per eludere il divieto, con la falsa dizione "industriale") — commenta il legale dei fratelli Giordano, avvocato Bodo — *in questione sarebbe moralmente e giuridicamente meno grave, anche se l'importazione e l'uso del prodotto sono comunque violati*». Con la caseina, infatti, il contenuto di grasso delle mozzarelle non raggiunge il limite del 44 per cento previsto dalla legge, ma il formaggio resta comunque genuino: sarebbero così tranquillizzati migliaia di consumatori che l'acquistavano da tempo.


Biella. I fratelli Arturo e Andrea Giordano (La Stampa)

I primi due caseifici denunciati dai carabinieri del Nas sono stati un piccolo laboratorio di latticini, a Bairo, di proprietà di Luigi Passatore, 34 anni, e lo stabilimento «*San Martino*» di Bruino, titolare Leonardo Siniscalchi, 29 anni. Nel primo anche gli impianti, giudicati igienicamente pericolosi, saranno fatti smantellare; nel caseificio di Bruino, al momento del controllo, due quintali di caseina erano già stati sciolti per la lavorazione di prodotti, adulterati fino al 40-50 per cento.

Restava da scoprire l'originazione attraverso cui veniva importata la sostanza-base per la frode. I sospetti del nucleo antisofisticazioni sono caduti sulla società «*Cas-imports*» di Biella, con sede legale presso l'avvocato Bodo, in via Cross 13, ma uffici e libri contabili nello stesso stabilimento casearìo dei fratelli Giordano, a Massazza. Titolari di questa organizzazione «*ombra*», che avrebbe importato solo quest'anno 150 quintali di caseina, erano la moglie di Andrea Giordano, Ida Viggiano, 33 anni, e quella di Arturo Giordano, Ermelina Bove, 35 anni.

L'irruzione nello stabilimento di strada Salussola, a Massazza, è stata la mossa successiva: in un locale attiguo al laboratorio sono stati scoperti 24 sacchi di caseina, contenitori vuoti e un bidone adottato come inceneritore dei sacchi usati, oltre a latte già mescolato con la sostanza proibita e pronto per il caglio.

Dai registri, secondo i carabinieri, è possibile individuare il meccanismo della frode: importata a 1200 lire al chilo la caseina veniva venduta in piccola parte alle industrie, mentre il grosso era destinato alla produzione di formaggi e la differenza tra importazioni e vendite mascherata maggiorando le bollette di consegna. Gli stessi laboratori di Bairo e Bruino erano «*clienti*» della «*Cas-imports*»: le indagini del Nas tentano ora di individuare altri caseifici protagonisti della frode.

Roberto Reale

Sequestrate in Liguria 1500 tonnellate

L'olio greco adulterato Errore o tentata frode?

E' olio grezzo di sansa, utilizzato per "tagliare" quello vergine L'azienda di Atene che lo ha inviato non ha ancora risposto alla richiesta di chiarimenti - Denunciata da una ditta di Imperia

(Nostro servizio particolare)
Imperia, 20 ottobre.

Grossi quantitativi di olio grezzo di sansa (oltre 1500 tonnellate, importato dalla Grecia) sono stati sequestrati nei giorni scorsi a Genova, Imperia e Livorno. Il prodotto, agli esami di laboratorio della dogana, è risultato adulterato: contiene un'elevata percentuale di grassi (forse animali) esterificati, di cui la legge italiana proibisce il commercio per uso alimentare. I carichi sono rimasti nei silos portuali: già prima che intervenisse l'autorità giudiziaria, le aziende olearie avevano rifiutato di ritirare le partite ordinate.

A Imperia, per ordine del procuratore della Repubblica, la Guardia di Finanza ha messo i sigilli agli *stocks* giacenti sulla banchina doganale di Oneglia. L'olio adulterato, in tutto un migliaio di tonnellate, era diretto a tre ditte minori (Lupi, Guardone, Roverano) e alla Kernel Italiana, di Aldo Thomatis. L'ultima partita, quella diretta alla Kernel, 608 tonnellate, giunta con la nave greca Piraeus, è stata sigillata stamane.

Negli ambienti oleari di Imperia (industriali, agenzie marittime, mediatori) si parla apertamente di un tentativo di frode, su vasta scala, da parte dei greci. Le aziende hanno bloccato il pagamento delle ordinazioni, che doveva avvenire, tramite la Banca Commerciale e la Banca Nazionale di Grecia, in favore della società «Etel-La Huiles de Grèce», di Atene. C'è chi afferma che quest'operazione (sono giunti tre carichi trasportati dalle navi «Piraeus», «Alexia» e «Finalmaria») potrebbe essere stato «*un maldestro tentativo per inquinare l'intera produzione stagionale di olio commestibile in Liguria*».

Per l'olio contenente grassi estranei (pericolosi per la salute umana), il primo allarme venne la settimana scorsa dalla dogana di Genova. Le analisi d'ufficio» rivelarono che il prodotto non era rispondente qualitativamente a quello ordinato. Successivi accertamenti, nei laboratori provinciali d'Igiene di Genova e Imperia e nei gabinetti delle aziende, hanno confermato che ci si trovava di fronte «*o a un errore grave da parte dei fornitori greci o a un tentativo di frode che non ha precedenti nella storia dei rapporti commerciali fra le ditte liguri e quelle greche*».

L'olio grezzo di sansa viene utilizzato dalle industrie per fare il «taglio» dopo la raffinazione, il prodotto viene mischiato a quello vergine, e si ottiene un ottimo prodotto, denominato «*olio di sansa d'oliva*» di largo consumo. Avviene un po' insomma come per i vini di «nome», tagliati con quelli meridionali, che contengono una maggior gradazione. Il signor Giorgio Guardone, titolare dell'omonima ditta, ci spiega il meccanismo della lavorazione e il perché sono sorti i primi sospetti: «*Abbiamo rilevato che il certificato d'analisi, all'origine (cioè in Grecia) non era scritto, come di consueto, in francese e in inglese, ma soltanto in lingua e con caratteri ellenici. Il documento inoltre non faceva alcun riferimento alla ricerca di olii esterificati, mentre una precisa clausola contrattuale, richiede anche questo particolare. A questo punto abbiamo bloccato il pagamento*».

Si tratta veramente di un grossolano tentativo di frode? Alla domanda risponde il mediatore che si è occupato della maggior parte dei quantitativi di olio sequestrato. E' il signor Italo Lanfredi, che afferma: «*La Etel è una grossa azienda, di proprietà della Banca Nazionale greca. Sembra impossibile che abbia potuto prestarsi ad un gioco del genere: fanno questo piccole ditte, che si servono di prestanome. Un errore così sparisce» rappresentanti... Un'azienda di quelle dimensioni non può permettersela...*

Si è detto che potevano essere «inquinate» le taniche delle navi. Lanfredi esclude questa ipotesi: «*Se si fosse trattato di un solo carico, era possibile, ma non con tre navi diverse. Per me, l'adulterazione è avvenuta "a monte" della Etel, che deve aver acquistato qualche grossa partita d'olio, contenente esteri, che è finito con quello di sansa. Forse in Grecia, dove le analisi sono meno precise che da noi, nessuno se n'è accorto*».

Avete preso contatti con la Etel? Quali sono le intenzioni? «*Per ora nessuno. Ufficialmente la Etel tace. Non ha risposto a sei successivi telex con i quali chiedevamo chiarimenti. E' indubbio che sotto questa faccenda c'è una truffa e l'origine è in Grecia*».

Lo spedizioniere Renato Pilade, che ha ricevuto la merce, afferma che «*casi di questo genere non sono mai avvenuti a Imperia, dove gli operatori si distinguono per onestà nel commercio*». Aldo Thomatis della Kernel; che ha già presentata alla magistratura una denuncia contro la Etel, spiega: «*L'olio presenta caratteristiche diverse da quelle richieste dalla legislazione Cee. Lo ha accertato non soltanto il laboratorio chimico della Dogana di Genova, ma anche il nostro gabinetto di analisi*».

Sarà possibile risalire a precise responsabilità? Il titolare della Kernel afferma che «*è prematuro stabilire di chi sia la colpa di quanto avvenuto e se esista una precisa volontà di frode da parte di una o di più società greche*» e spiega: «*Gli accertamenti analitici in Grecia sono assai meno approfonditi rispetto a quelli italiani; determinate analisi in Grecia non vengono neppure eseguite*».

L'olio adulterato giunto a Imperia rimane quindi sotto sequestro, così come tutta la documentazione commerciale. La vicenda però non sembra esaurirsi con la contestazione del pagamento da parte delle ditte interessate: questa sarà se è appreso che la Etel ha inoltrato una protesta tramite l'ambasciata greca a Roma. La società sostiene la propria buona fede. Gli industriali liguri sono intenzionati ad andare fino in fondo ed a chiamare in causa anche il ministero per il Commercio con l'estero.

f. for.

Premiato ad Asti Georges Spénal

Vino: tra l'Italia e la Francia ora può nascere un'alleanza

(Dal nostro inviato speciale)
Asti, 20 ottobre.

Il presidente del Parlamento europeo, Georges Spénal, ha ricevuto qui dal dottor Ugo Ronfani, il premio nazionale «Douja d'oro indetto dall'Ente per la valorizzazione dei vini astigiani, sotto il patrocinio della Camera di Commercio e della rivista *Civiltà del bere*. E' la prima volta che viene nominato «l'uomo dell'anno per il vino» ed il riconoscimento è tutto a Spénal per l'impegno, l'intelligenza e la fermezza — dice la motivazione — con cui, nelle assise internazionali, ha difeso la causa e la civiltà del vino contro l'insidia di interessi avversi o il prevalere eccessivo del sostegno ad altre produzioni.

George Spénal ha soprattutto due grandi meriti: si impegnò a fondo due anni orsono nella difesa dei vitivinicoltori francesi e italiani contro la pesante manovra dei Paesi Cee produttori di birra. Allora si battè contro il dazio che i «birra» volevano imporre sul vino, spiegando che si trattava di una «*grande ingiustizia*»: la sua motivazione l'ha ripetuta oggi: «*Il vino nasce da certe terre, in un certo clima, con certe cure. Bisogna essere uniti per far conoscere, col vino, il senso d'una attività umana e di un mondo*».

Forte di queste idee, nella scorsa estate egli fece presentare al ministro dell'Agricoltura francese Bonnet l'assurdità della «guerra del vino», sostenendo che «*Italia e Francia hanno molti più interessi in comune di quanti ne abbiano in contrasto*». Oggi ha spiegato: «*Forse quello che sta succedendo addirittura asterà a capire che certi dazi dannosi negziano tutt'e due le parti. Italia e Francia devono unirsi per difendere i comuni interessi del vino in un'Europa dove nessun altro può capirli nella giusta maniera. Giungendo ad Asti mi sono subito sentito come a casa mia, perché le genti del vino sono una civiltà unica tra le altre civiltà*».

Nato a Carcassonne, nel dipartimento dell'Aude, sindaco di Sainte-Sulpice, presso Tolosa, Spénal è un uomo del Midi, cioè della località dove più accesa è stata la «guerra del vino» contro il prodotto italiano, ma egli ama ripetere: «*Con i nostri amici italiani abbiamo molti problemi in comune: i vini di qualità e di consumo, i primi reggono il mercato, i secondi sono difficili da vendere. Ma l'Italia non ha un problema che invece in Francia in certi anni produce gravi conseguenze: la bassa gradazione dei vini*».

Il presidente del Parlamento europeo non va oltre, ma l'accenno ad un'intesa che renda complementari le due produzioni è abbastanza evidente. Il vino italiano può dare i gradi che mancano a quello francese, il vino francese può spingere i nostri vitivinicoltori a una produzione di qualità sempre più alta.

Dalla «Douja d'oro» (il premio consiste in un piccolo boccale d'oro) viene dunque un preciso invito alla pace con i vignerons del Midi, ammesso che guerra vi sia stata tra agricoltori che, qualunque sia la loro lingua, hanno ansie e speranze comuni. Il presidente della Camera di Commercio, Giovanni Borello, ha spiegato come nell'Astigiano vi siano circa trentamila viticoltori «*gente semplice, abituata ad un lavoro duro, senza un salario garantito e integrato quando le inclemenze atmosferiche o le ricorrenti crisi di mercato falcidiano il risultato delle loro fatiche; essi sono un settore fondamentale dell'economia astigiana*» e il premio spetta a chi si è battuto nel loro interesse, rinsaldando i vincoli dello spirito contrapposto e della civiltà del vino.

A queste parole ha fatto eco il sindaco di Asti, avvocato Vigna: «*Il vino per noi non è soltanto una delle molte produzioni, è una civiltà, rappresenta poi una realtà cui le opere in un momento di particolare crisi lo sviluppo della società*». Il senatore Boano ha ricordato come il primo illustre francese a visitare Asti sia stato Stendhal e sul filo dei ricordi ha rievocato i meriti di Spénal nel Parlamento europeo: uomo mai di parte, ma sempre sensibile ai problemi della vitivinicoltura.

Nei prossimi giorni, il presidente del Parlamento europeo sarà ricevuto da Leone, Moro, Rumor, con i quali affronterà i temi più attuali della Comunità europea.

Piero Cerati

Il solito inutile atto di accusa dopo il grave disastro

Si cercano (è tardi) i responsabili per la "morte,, del lago di Varese

Un collegio di periti ha definito "biologicamente morto" lo specchio d'acqua - Tra i presunti inquinatori figurano importanti industrie e molti comuni rivieraschi - Proteste da dieci anni

(Dal nostro inviato speciale)
Varese, 20 ottobre.

Eutrofizzazione: questo il male da cui è afflitto il Lago di Varese, un lago che una perizia ha definito «biologicamente morto», un malato incurabile. L'amara realtà è stata messa in luce da un collegio di periti nominati dal tribunale per accertare lo stato di inquinamento del lago: il via all'azione giudiziaria era stato dato l'anno scorso da una denuncia presentata da un gruppo di pescatori contro i comuni rivieraschi ed alcuni stabilimenti colpevoli di inquinare le acque e uccidere ogni forma di vita con i loro scarichi.

«*Un tempo si pescava il pesce persico in grande abbondanza, adesso non si prende più niente. In certe giornate il lago assume l'aspetto di una grande chiazza di liquame galleggiano in superficie, l'acqua è maleodorante, facendo il bagno si rischia di infettarsi*», dicono i pescatori e le loro parole trovano una triste conferma nella realtà quotidiana. La stagione balneare — affermano gli operatori turistici — è pressoché ridotta a zero, i turisti arrivano in numero assai minore rispetto al passato, spiagge e stabilimenti balneari questi'anno hanno registrato una scarsa affluenza di pubblico anche nel periodo di Ferragosto, quello di solito più affollato; nei ristoranti è sempre più difficile trovare pesce lacustre: il persico è diventato una rarità, e, comunque, «*non è più quello di una volta: lo carne ha preso il sapore degli acidi*», mi dice un albergatore, sconsolato.

Iniziatasi nel gennaio dell'anno scorso, l'inchiesta giudiziaria, affidata al giudice istruttore Vincenzo Rovello, si è arricchita di atti, documenti, relazioni: finora sono stati emessi 62 mandati di comparizione nei confronti di presunti inquinatori, «*per avere scaricato in più riprese e con comportamento tuttora in atto, rifiuti nel lago, in violazione delle prescrizioni; in parziale dal presidente dell'amministrazione provinciale, e quindi senza prescritta autorizzazione*». Tra i «presunti inquinatori» figurano alcune tra le più importanti ditte della provincia, il Comune di Varese, l'Ospedale di Circolo di Varese, molti comuni rivieraschi (si presume che siano almeno un centinaio).

Nei giorni scorsi, il collegio dei periti cui era stata affidata l'indagine sulle reali condizioni del «grande malato», ha ultimato i lavori e consegnato al giudice istruttore un poderoso volume con risultati della perizia. Uno sconsolante elenco di abusi, violazioni alle norme igieniche, attentati alla «salute» del lago, dal quale si apprende che «*le condizioni dell'inquinamento sono estremamente elevate e che, per durando l'attuale stato di cose, è impossibile il normale svolgimento della vita acquatica, mentre si deve registrare una costante riduzione delle attività balneari e di pesca*».

Secondo i periti, il lago ha raggiunto «*un livello estremo di eutrofizzazione*», il che significa che sta morendo per mancanza di ossigeno. «*Biochimicei ossigenal demand*»: i batteri contenuti nelle sostanze inquinanti scaricate nel lago, per sopravvivere, si simpudroniscono» dell'ossigeno, impoverendo a tal punto le acque da causare la fine di ogni forma di vita. Questo il primo e più grave pericolo, giunto ormai ad un punto critico. Affermano i tecnici che il lago può essere definito «politrofico», cioè giunto al limite massimo di deterioramento dal punto di vista della eutrofizzazione. Ma non è tutto: sono state rilevate «*concentrazioni anomale di contaminanti di tipo tossico*», in misura non ancora allarmante ma «*indubbiamente molto grave*». Quale la natura di queste sostanze inquinanti? Per quanto riguarda il processo di eutrofizzazione, si tratta di fosforo e azoto, mentre i fattori che provocano la tossicità sono da ricercarsi nei metalli tossici, nei detergenti, nell'ammoniaca.

Di chi la colpa? A questa domanda i periti hanno risposto senza esitazione: la responsabilità ricade su «*tutti gli agglomerati urbani connessi al lago con fognature o collettori artificiali e naturali, privi, nella generalità dei casi, di sistemi di trattamento*» e su «*numerose industrie che utilizzano composti a base di fosforo e metalli tossici*». Tra i principali responsabili figurano i comuni di Varese e Gavirate e le industrie «Tre-Ignis» e «Textilcasa». Per esempio: su 33 opifici vitalisti dai tecnici: soltanto sette sono risultati «*dotati di impianti di trattamento*».

La perizia, dunque, ha confermato quanto già si sapeva: il Lago di Varese è giunto allo stato massimo di inquinamento, praticamente può essere definito morto. Toccherà ora al giudice istruttore vagliare le singole responsabilità. «*Un lavoro lungo e difficile* — dice il dott. Rovello —, *che richiederà indubbiamente molto tempo*». Una cosa è certa: si tratta di un problema vecchio e sempre trascurato. Già dieci anni fa si erano levate le prime voci di allarme. Tecnici e studiosi avevano prospettato il pericolo, ma non erano stati ascoltati. Qualcosa, in verità, era stato fatto: risalgono a quel periodo, infatti, gli studi e l'inizio dei lavori per la costruzione di un grande collettore, al quale avrebbero dovuto far capo tutti gli scarichi dei comuni e delle imprese lacustri. Un'opera imponente, lunga oltre 15 chilometri, di cui, sembra, ne sono stati realizzati li nora soltanto tre o quattro.

il tempo che farà

Sulle regioni settentrionali, su quelle centrali della penisola e sulla Sardegna nuvolosità variabile con alternanza di schiarite ed annuvolamenti con isolati piogge e locali temporali. Sulle regioni meridionali e sulla Sicilia nuvolosi con piogge e temporali. **Temperatura**: in aumento. **Venti**: deboli. **Mari**: da mossi a poco mossi.

Le temperature minime e massime di ieri:

Bolzano	4	12
Verona	8	18
Trieste	12	18
Venezia	12	17
Milano	11	18
Torino	11	14
Genova	13	18
Bologna	9	18
Firenze	8	18
Pisa	11	18
Ancona	11	17
Perugia	6	15
Pescara	11	18
L'Aquila	3	10
Roma Nord	13	20
Roma Fiumicino	9	19
Roma Esr	8	17
Campobasso	8	17
Bari	13	19
Napoli	8	17
Potenza	4	16
S. Maria Leuca	11	21
Catanzaro	11	21
Reggio C.	14	21
Messina	14	20
Palermo	15	19
Catania	10	21
Alghero	10	20
Cagliari	10	20

Temperatura minima e massima di ieri in alcune città estere:

Amsterdam	7	13
Atene	16	21
Bonn	6	13
Bruxelles	7	11
Buenos Aires	9	20
Francoforte	9	11
Ginevra	7	14
Lisbona	9	19
Londra	10	13
Mosca	3	7
Parigi	9	12
Stoccolma	-1	7

OPERAZIONE CINQUANTA GIORNI DI CONVENIENZA
SCONTATO ASSICURATO DILAZIONATO
È il tappeto orientale acquistato alla CITO.
SCONTATO 10% — ASSICURATO 100% — DILAZIONATO 50%
I nostri prezzi sono sempre stati i più convenienti, specialmente in rapporto all'alta qualità della merce offerta.
Ed oggi, con l'operazione 50 giorni, potrete ottenere uno sconto speciale di ben il 10% sul prezzo al momento dell'acquisto, che è già comprensivo di IVA.
Perché insieme al tappeto Le verrà consegnato un certificato d'autenticità e una polizza gratuita della Reale Mutua d'Assicurazioni che La metterà completamente al sicuro da eventuali furti. **rimborsandoLe l'intero prezzo da Lei pagato al momento dell'acquisto.** Una doppia assoluta assicurazione!
Vuol dire che, qualsiasi sia il tappeto da Lei scelto ed il relativo prezzo, potrete, se vorrete anticiparne soltanto il 50% ed il rimanente versarlo in comode rate, **senza cambiali, senza maggiorazioni e senza alcun addebito di interessi.**
OFFERTE SPECIALISSIME!

Preghiere Kashmir	metri 0,95 x 0,65	circa da Lire	25.000
Belucistan	metri 1,50 x 0,95	circa da Lire	35.000
Tappeti persiani	metri 2,00 x 1,50	circa da Lire	95.000
Tappeti persiani	metri 2,80 x 1,80	circa da Lire	350.000
Bukhara Kashmir	metri 2,00 x 1,50	circa da Lire	150.000
Bukhara Kashmir	metri 3,00 x 2,00	circa da Lire	280.000
Herivan Extra	metri 2,80 x 1,80	circa da Lire	380.000

Nota: su questi prezzi non è applicabile lo sconto del 10%.
E inoltre centinaia di tappeti di tutte le dimensioni e prezzi: di nuova, vecchia e antica lavorazione. Si effettuano custodie, accurate riparazioni e lavaggi.
CENTRO IMPORTAZIONE TAPPETI ORIENTALI — via Lagrange 10 (ang. via Giolitti) tel. 519665 - Torino
REALE MUTUA — via Corte d'Appello 11 Torino

Sette Poteri contro la polvere
ASPIRAPOLVERE HR 6234
PHILIPS
ELETTRONICA S.N.C. Via Negrelli, 30 - CUNEO
RIMIPHON del Dr. Franco Benso Via Giovanni XXIII, 25 MERCENASCO Tel. 9125 - 710.022

In splendido parco
vicinissimo a Torino
IMPRESA VENDE
stupendi alloggi 3-4 camere
MUTUO VENTENNALE e DILAZIONI
Telef. ore ufficio 513.489

È stata notata in città la presenza della spia internazionale Mister Jous, noto per il suo infallibile occhio. E' accertato che trattasi di un occhio di pernice.
Povercito!!! Come soffre!!! Si estina a non usare il famoso **Callifugo Ciccarelli**, che è in vendita in tutte le farmacie di città e di paese.

PR PRINCE
La Rolls Royce degli accendini
1 a batteria miniaturizzata long life
2 a scatto elettronico
3 ad accensione automatica piezoelettrica
Una tecnica d'avanguardia in un design internazionale

Ponte 1-4 Novembre solo con Francorosso
FRANCOROSSO
33 proposte in Europa Asia Africa America (da L. 96.000) e si vincono viaggi tuttolusso!
Prenotatevi alla Vostra Agenzia di viaggi e informatevi alle sed' FRANCOROSSO di:
TORINO, Via Roma 366 (tel. 54.87.33)
TORINO, Via Roma 260 (tel. 51.73.76/7)
TORINO (IT-Tours), Via C. Battisti 1 (tel. 53.74.24)
MILANO, Corso Europa 20 A (Galleria Strasburgo) (tel. 79.50.46)
ROMA, Via Veneto 169 (tel. 495.26.85/2693) - TREVISO, Via Toniolo 33 (tel. 413.63)
ALESSANDRIA, (Ag. Galluzzi) P. Lega 1 (tel. 547.21)
Dalla nostra esperienza più vantaggi cominciando dal prezzo

SOME RIGHTS RESERVED