

 **TRABO**<sup>®</sup>  
made in italy

**naturcook**<sup>®</sup>



**recettes top** 

a la découverte de nouvelles recettes

art director  
federica castiglioni

photography  
archivio trabo

graphic design  
federica castiglioni  
mara caspani

print  
grafica a. salvioni

Copyright 2014  
© Trabo s.r.l.  
All right reserved



la fantaisie  
n'a pas de limites...



MADE IN ITALY

**naturpala**<sup>®</sup>  
**PELLE À PIZZA**

**TRABO**<sup>®</sup>  
made in italy  
my cooking

Spéciale pelle à pizza avec légère inclinaison pour mieux saisir et poser la pizza

Utilisation et achat conseillés



Dimensions: 30x40 cm  
Matériel: bois de hêtre



**Naturcook**  
plaque réfractaire  
faite à main & écologique

## **MERCI D'AVOIR CHOISI CETTE PLAQUE REFRACTAIRE QUI PERMET DE FAIRE DES PIZZAS DELICIEUSES ET BEAUCOUP D'AUTRES RECETTES!**

Exclusive plaque réfractaire faite à la main, made in Italy, pour pizza, légumes, viande, poisson, grâce au mélange d'argiles spéciales, elle absorbe l'humidité et rend les plats croquants.

Elle cuit sans graisse, parfaite pour une alimentation saine, indiquée pour toutes les sources de chaleur: four traditionnel, cheminée, barbecue.

### **NATURCOOK**

Naturcook de Trabo est une plaque thermo-réfractaire de haute qualité, indiquée pour cuire des pizzas croquantes et pour réaliser beaucoup d'autres recettes. On peut cuire des piadinas, focaccias, légumes au naturel, pommes de terre dorées, brochettes, biscuits, brioches, tartes et chaussons aux pommes.

Elle maintient inaltéré le goût naturel des plats, en exaltant les saveurs!

### **CARACTERISTIQUES ET PERFORMANCES**

Naturcook est réalisé artisanalement en utilisant des argiles sélectionnées, séchées et cuites à 1320°. Cette procédure assure une haute résistance à la chaleur.

C'est un matériel absolument naturel, capable de se chauffer et répandre la chaleur uniformément, absorber l'humidité et cuire sans graisse.









# Instructions et recommandations d'utilisation

## INSTRUCTIONS ET RECOMMANDATIONS D'UTILISATION DE NATURCOOK

- 1 Enlevez la plaque de l'emballage et rincez-la avec de l'eau chaude sans utiliser aucun nettoyant.
- 2 Positionnez naturcook sur la grille et allumez le four (200°C/400°F) ou positionnez naturcook sur la cheminée ou le barbecue. Ne mettez pas d'huile ou graisse sur la surface de la plaque.

**IMPORTANT:** laissez chauffer la plaque pendant quelques minutes, de sorte que la surface soit bien chaude. Après posez les mets.

- 3 Le temps de préchauffage de la plaque et de cuisson change selon la source de chaleur (barbecue, four, etc.).
- 4 Pour déplacer la plaque pendant ou après la cuisson, utilisez des poignées ou des gants à four.
- 5 Naturcook se chauffe rapidement et il va relâcher la chaleur lentement. On peut le mettre sur la table en utilisant un dessous-de-plat!
- 6 Après l'utilisation on conseille de ne mettre pas la plaque sous l'eau froide pour éviter le choc thermique!
- 7 La plaque est réalisée en utilisant des mélanges d'argiles naturelles. Pendant l'utilisation, elle tend à se noircir, mais ceci ne compromet pas l'utilisation de la plaque!
- 8 Cette plaque est aussi indiquée pour ceux qui ne tolèrent pas le gluten (maladie cœliaque).

## **NETTOYAGE - PAS DANS LE LAVE-VAISSELLE, RINCEZ À LA MAIN!**

Laissez lentement refroidir la plaque réfractaire pour éviter le choc thermique.

Ne pas utiliser de l'eau froide pour refroidir Naturcook.

Lavez sous l'eau chaude sans aucun nettoyant!

Éliminez toute incrustation et tout résidu de cuisson qui peuvent se déposer sur naturcook en utilisant une gâche souple.

Pour éliminer tout résidu de farine, on recommande d'utiliser un chiffon humide.

Ne jamais laver la plaque dans le lave-vaisselle.

Pour un nettoyage périodique chauffez-la dans le four, frottez-la délicatement au moyen d'une gâche de nylon et rincez-la avec de l'eau chaude.

## **AVERTISSEMENT**

L'utilisation régulière tend à noircir et tacher la plaque réfractaire, en donnant au produit un aspect encore plus rustique.

Ce phénomène est normal et il ne compromet absolument pas la fonction de la plaque réfractaire Naturcook.



# Pizza story

La pizza est sans doute un des plats les plus aimés, pas seulement en Italie, mais dans tout le monde.

L'histoire de la pizza commence quand l'homme primitif apprend à tirer du blé une sorte de farine brute, réalisée en écrasant les grains, pétrie avec de l'eau pour obtenir une petite miche à cuire sur le feu.

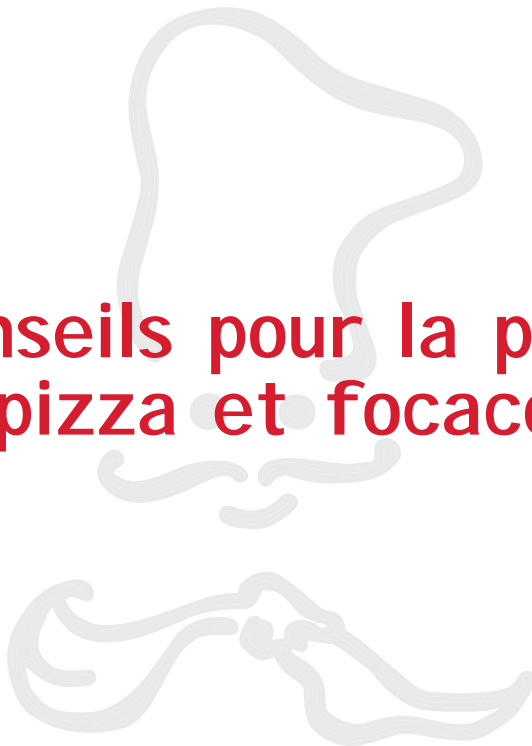
Mais, l'évolution véritable a lieu avec la découverte du four qui permet une cuisson sans doute meilleure que cette sorte d' "ancienne" focaccia.

Naturellement, comme aujourd'hui, même à ce moment là, l'ancêtre de la pizza était très appréciée et c'est pour cette raison qu'elle est survécue au cours des siècles, jusqu'au 1600, quand - on peut dire - est née la pizza véritable, c'est-à-dire celle napolitaine que tout le monde aime et connaît.

L'histoire de la pizza telle que nous la connaissons, commence seulement dans la deuxième moitié du 1800 quand est née la pizza classique "tomate et mozzarella" qui devient immédiatement célèbre, pas seulement dans le chef-lieu parthénopéen, mais aussi en Amérique grâce à la multitude d'italiens émigrés à New York.



# Conseils pour la pâte à pizza et focaccia



## IPÂTE À PIZZA AVEC LEVURE FRAÎCHE POUR 4 PERSONNES ENVIRON

500 g de farine de froment intégrale ou semi-complète (type 00), 25/30 g de levure de bière fraîche, eau autant qu'il en faut, 30-40 g d'huile d'olive vierge extra (3-4 cuillères), sel.

Disposer la farine en fontaine sur une plaque à pâtisserie / une table / un plan de travail adéquat, de préférence en marbre.

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède, la mettre au centre de la fontaine, puis ajouter le sel, l'huile et autant d'eau qu'il faudra pour obtenir une pâte facile à travailler, lisse et suffisamment souple.

Travailler énergiquement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne assez souple et compacte.

Former une boule, la saupoudrer de farine, la recouvrir d'un torchon propre et humide et la laisser lever dans un endroit chaud et loin des courants d'air pendant 2 heures et demie environ ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Une fois la pâte levée, la poser sur une table / planche, l'étaler à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur conseillée d'environ 1-2 cm.

Préchauffer le four à 200°C. Piquer la pâte à pizza avec une fourchette. Disposer les ingrédients sur la pâte.

Enfourner la plaque à pâtisserie naturcook environ 5 minutes à 200 degrés, extraire la plaque, la saupoudrer de farine et étendre la pâte à l'aide d'une pelle naturpala (voir page 4 du livre de recettes).

Enfourner et cuire à 180°/200°, la cuisson (20/25 minutes environ) peut varier en fonction du four et de l'épaisseur de la pâte. Une fois la cuisson terminée, sortir la plaque et prendre la pizza avec la pelle naturpala.



## PÂTE À PIZZA AVEC LEVURE SÈCHE POUR 4 PERSONNES ENVIRON

500 g de farine de froment intégrale ou semi-complète (type 00), 10 g de levure sèche en granulés, eau autant qu'il en faut, 70-80 g d'huile d'olive vierge extra (6-8 cuillères), sel.

La levure sèche en granulés présente l'avantage que l'on peut toujours en avoir à la maison. Délayer la levure sèche dans un demi-verre d'eau tiède et laisser reposer une trentaine de minutes dans un endroit suffisamment chaud. Entre-temps, préparer la farine, après y avoir ajouté le sel, et la disposer en fontaine sur une plaque à pâtisserie ou sur un plan de travail adéquat, de préférence en marbre. Verser la levure et l'huile au centre de la fontaine, pétrir énergiquement pendant un quart d'heure environ et, enfin, former une boule légèrement saupoudrée de farine.

Laisser lever la pâte dans un endroit chaud (20°/25°C) après l'avoir recouverte d'un torchon propre et humide.

Attendre environ deux heures jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Une fois la pâte levée, la poser sur une table / planche, l'étaler à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur conseillée d'environ 1-2 cm.

Préchauffer le four à 200°C. Piquer la pâte à pizza avec une fourchette. Disposer les ingrédients sur la pâte.

Enfourner la plaque à pâtisserie naturcook environ 5 minutes à 200 degrés, extraire la plaque, la saupoudrer de farine et étendre la pâte à l'aide d'une pelle naturpala (voir page 4 du livre de recettes).

Enfourner et cuire à 180°/200°, la cuisson (20/25 minutes environ) peut varier en fonction du four et de l'épaisseur de la pâte. Une fois la cuisson terminée, sortir la plaque et prendre la pizza avec la pelle naturpala.

## PÂTE À FOCACCIA POUR 4 PERSONNES ENVIRON

300 g de farine, 15 g de levure de bière fraîche, une cuillère d'huile d'olive vierge extra et sel.

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède, puis l'incorporer à la farine disposée en fontaine sur une plaque à pâtisserie, avec l'huile et le sel. Pétrir en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte devienne souple et élastique. Installer la préparation dans un endroit chaud pendant environ deux heures après l'avoir recouverte d'un torchon propre et humide.

Lorsqu'elle aura doublé de volume, prendre 2/3 de la pâte, la travailler à nouveau ; poser la pâte sur une table / planche, l'étaler à la main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur conseillée d'environ 1-2 cm. Oindre la pâte d'huile d'olive vierge extra en quantité suffisante.

Préchauffer le four à 200°C.

Piquer la pâte à focaccia. Disposer les ingrédients sur la pâte.

Enfourner la plaque à pâtisserie naturcook environ 5 minutes à 200 degrés, extraire la plaque, la saupoudrer de farine et étendre la pâte à l'aide d'une pelle naturpala ([voir page 4 du livre de recettes](#)).

Enfourner et cuire à 180°/200°, la cuisson (20/25 minutes environ) peut varier en fonction du four de l'épaisseur de la pâte.


Une fois la cuisson terminée, sortir la plaque et prendre la focaccia avec la pelle naturpala.

**Bon appétit de Trabo!!!**

Découvrez toutes les recettes sur [www.trabo.it](http://www.trabo.it)



# Recueil de recettes pizzas



**la regina margherita**  
**(la reine Marguerite)**  
mozzarella fraîche, tomate,  
basilic et huile extra vierge d'olive.

**essenza napoletana (essence napolitaine)**  
mozzarella fraîche, tomate, anchois, d'origan,  
huile extra vierge d'olive.

**sicilianuzza**  
tomate, câpres, essence d'ail, huile extra vierge  
d'olive.

**la marinaretta**  
tomate, ail, piment, huile extra vierge d'olive.





*profumo di primavera  
(parfum de printemps)*

mozzarella fraîche de buffle, tomate, tomate  
pachino, origan, basilic, huile extra vierge d'olive.


*i quattro sensi (les quatre sens)*

mozzarella fraîche, tomate, cœurs d'artichauts,  
petits champignons, olives noires, jambon cuit,  
ail, huile extra vierge d'olive.

*fantasia di mare (fantaisie de mer)*

tomate, mozzarella, coques, crevettes  
croquantes, calmars, poulpes blancs, moules,  
ail, piment, huile extra vierge d'olive.





*essenza di porcini (essence de bolets)*  
mozzarella fraîche, tomate, petits cubes  
de bolets, persil, huile extra vierge d'olive.

*l'allegria (la joyeuse)*  
mozzarella fraîche, tomate, œuf dur, petits  
champignons, olives noires et vertes, thon,  
huile extra vierge d'olive.

*vegetariana (végétarienne)*  
mozzarella de buffle, petits bâtons de courgettes,  
copeaux de carottes, rondelles minces d'aubergines,  
petites tomates pachino, bandes de poivrons, olives  
taggiasche, huile extra vierge d'olive.





*fatti miei (c'est mon affaire)*  
tomate, mozzarella de buffle en grande quantité,  
petits câpres, anchois, olives taggiasche, basilic.

*la vogliosa (l'avide)*  
tomate, copeaux de truffe, huile extra vierge d'olive.

*la ghiottona (la gloutonne)*  
tomate, petits morceaux de mozzarella de buffle,  
Zola, coquilles de fontina, copeaux de grana,  
saupoudrage de poivre, huile extra vierge d'olive.









**Recueil de recettes  
fantaisie**

## **IMPORTANT**

On rappelle pour chaque recette que les temps de cuisson changent selon la puissance et la surface chauffante!

Les recettes sont à titre indicatif pour 4 personnes, où la quantité est signalée.

On conseille d'utiliser le papier sulfurisé Trabo qui est parfait pour certaines recettes.

Utilisez une feuille d'aluminium, si on la conseille.

Ne jamais oubliez d'utiliser des poignées / gants à four pour enlever la plaque réfractaire Naturcook du four ou d'autres sources de chaleur.

Pour ceux qui ne tolèrent pas le gluten (maladie cœliaque), on recommande d'utiliser une autre plaque.

## **AVERTISSEMENT**

L'utilisation régulière tend à noircir et tacher la plaque réfractaire, en donnant au produit un aspect encore plus rustique.

Ce phénomène est normal et il ne compromet absolument pas la fonction de la plaque réfractaire Naturcook.

**PIADINA CAPRICIEUSE:**  
Chauffez les piadinas pendant 2 minutes de chaque part, complétez au choix avec: petits dés de jambon, mozzarella, olives noires, tomate, mozzarella, capres et basilic, thon, roquette et olives vertes, un petit peu d'huile d'olive et aromates au choix.  
Cuire à 180/200°C jusqu'à obtenir le résultat désiré.  
Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



### **BRUSCHETTE À LA CAPRESE**

Prendre 2 baguettes/fûtes, 250 g de mozzarella de buffonne, 4 tomates grappes, 5 cuillères d'olives noires dénoyautées, huile d'olive vierge extra, basilic frais ou surgelé, marjolaine fraîche, sel et poivre autant qu'il en faut.  
Laver les tomates et les couper en petits cubes.  
Préparer les tranches de pain coupées en petites rondelles de 1 cm max, couper la mozzarella en tranches et disposer le tout sur les rondelles de pain. Ajouter les olives dénoyautées, coupées en rondelles et ajouter un filet d'huile, le sel et le poivre.  
Cuire au four à 180°C pendant 5/7 minutes. installer sur Naturcook, sortir du four et garnir de feuilles marjolaine fraîche.  
Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.

## FOCACCIA À LA CITROUILLE

Couper la citrouille en tranches, environ 200 g.  
Cuire à la vapeur les tranches de citrouille, sans  
graines ni peau.

Délayer 10 g de levure de bière dans un peu d'eau  
tiède.

Disposer la farine en fontaine sur une plaque,  
ajouter une pincée de sel et la levure fondue.  
Amalgamer le tout en ajoutant la purée de citrouille  
et de l'eau pour obtenir une préparation souple.

Mettre dans un torchon et laisser lever pendant  
une heure environ (pas dans le frigo mais dans  
un endroit tiède).

Éplucher un oignon, le découper en tranches  
et faire revenir avec un peu d'eau tiède.  
Une fois la cuisson terminée, ajouter un bouquet

de radis, saler et cuire quelques minutes.

Étaler la pâte sur Naturcook, disposer oignon  
et radis sur la surface.

Cuire à 200°C pendant 20/30 minutes.

Enlever la plaque à l'aide de poignées  
ou gants à four.



## FOCACCIA À LA SAUGE

Délayer 10 g de levure de bière dans un peu d'eau tiède. Disposer la farine en fontaine sur une plaque, ajouter une pincée de sel et la levure fondue. Ajouter une bonne portion de sauge finement hachée, une goutte d'huile d'olive vierge extra et une pincée de sel, puis amalgamer le tout.

Cuire au four à 200°C pendant 18/20 minutes.  
disposer sur Naturcook, extraire du four et garnir de marjolaine fraîche.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four. Une fois la cuisson terminée, décorer de quelques feuilles entières.



## SAUMON ÉMERAUDE

Prendre une tranche de saumon moyen par personne, saupoudrer de persil frais haché, ajouter quelques gouttes de citron, la disposer sur Naturcook après avoir mis une feuille de papier de cuisson/aluminium.

Cuire à 180/200°C pendant 10 minutes environ.  
Une fois la cuisson terminée, décorer de quelques feuilles de persil et poivrer.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



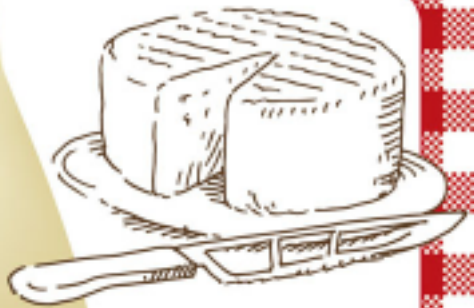
## ESCALOPES AUX PETITS POIS, CAROTTES ET BRIE

Prendre de fines tranches de noix de veau ou dinde, des petits pois surgelées ou frais, des carottes fraîches ou en rondelles surgelées, quelques feuilles de basilic et du sel aromatique.

Disposer sur une feuille d'aluminium et/ou du papier sulfurisé.

Cuire à 180°/200°C pendant 15/20 minutes.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



## MIX VÉGÉTARIEN

Prendre 4 bouquets de chicorée rouge de Trévisé, 2 aubergines et les couper en tranches, 4 courgettes, 4 poivrons et les couper eux aussi en tranches. Disposer sur Naturcook.

Corriger avec une pincée de sel aromatique.

Cuire à 180°/200°C pendant 15/20 minutes.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.

Arroser d'huile d'olive vierge extra et poivrer.



## BROCHETTES DE VIANDE / POISSON

Pour les brochettes, bien sécher viande et poisson à l'aide d'une serviette en papier.

Si l'on souhaite, il est également possible d'ajouter les légumes : courgettes, aubergines, tomates.

Ou même des fruits : ananas, prunes, pommes.

Disposer sur une feuille d'aluminium et/ou du papier sulfurisé.

Cuire à 200°C pendant 15/20 minutes.  
selon que l'on souhaite un effet croustillant et doré. Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



## PILONS DE POULET MOUTARDE ET CITRON

Prendre 8 cuisses de poulet, 2 citrons, 1 cuillère à café de graines de moutarde, 2 cuillères de moutarde douce, 1 cuillère à café de miel, sel et poivre autant qu'il en faut. Faire des entailles diagonales et en surface sur les pilons de poulet, puis les disposer dans un plat. Amalgamer moutarde douce au jus de citron, graines de moutarde, sel et poivre.

Badigeonner les cuisses avec la crème à base de moutarde et les laisser mariner une heure environ dans le frigo. Disposer ensuite les cuisses sur Naturcook. Cuire à 200°C pendant 25/30 minutes, puis les retourner de temps en temps. Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four. Une fois la cuisson terminée, badigeonner avec le restant de marinade.



## HAMBURGER DE POMMES DE TERRE

300 g de pommes de terre, 1 cuillère de pignons de pin et 1 de cerneaux de noix, 2 cuillères d'huile d'olive vierge extra, 1 œuf, quelques petites feuilles de sauge, 2 cuillères de chapelure, sel et poivre autant qu'il en faut.

Faire cuire les pommes de terre avec leur peau, les éplucher, puis les écraser dans une terrine avec une fourchette.

Incorporer les fruits secs grossièrement hachés au couteau.

Ajouter l'œuf et un peu de chapelure, garder le reste pour le panage.



Prendre un moule en forme d'anneau pour créer le hamburger, puis niveler à l'aide d'une cuillère. Passer dans la chapelure et faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive et la sauge, retourner, puis installer sur Naturcook pour rendre le plat croustillant à souhait.

Une fois la cuisson terminée, décorer avec les noix et les pistaches décoquillées.

Cuire à 200°C pendant 10 minutes.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.





## PETITS ARTICHAUX FARCIS AU RIZ

4 cuillères de riz Arborio (à grain court et arrondi)  
ou Basmati (à grain long), 4 artichauts variétés  
"mammola", une demi cuillère de menthe hachée,  
1 oignon cibette, 1/4 d'oignon blanc, 1 cuillère de vin  
blanc, 1 citron, 4 cuillères d'huile vierge extra, sel et  
poivre, 5 cuillères d'huile d'olive finement haché  
avec une cuillère d'ail pendant 3 minutes,  
sans le faire roussir. Verser le riz, déglacer au vin  
blanc et ajouter quelques cuillères d'eau tiède avec  
une pincée de sel. Cuire environ  
7/8 minutes jusqu'à ce que l'eau  
soit absorbée.



Bien nettoyer les artichauts, éliminer les feuilles  
dures, les couper en deux et retirer la barbe  
à l'intérieur.

Tremper les artichauts dans de l'eau et du jus  
de citron afin qu'ils ne noircissent pas.  
Farcir les artichauts avec le riz et la menthe hachée.  
Disposer les artichauts farcis sur la plaque  
en ajoutant la préparation préalablement battue  
de yaourt, œuf et sel.

Enduire les artichauts et mettre à nouveau au four.  
Cuire à 180°C pendant environ 35/40 minutes  
sur du papier sulfurisé.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants  
à four.



## TARTE FINE AUX PRUNES ET AMANDES

6 prunes, 250 g de pâte feuilletée, 150 g de confiture de prunes, farine blanche 00, 4 cuillères de miel, 70 g d'amandes en lamelles, 1 œuf.

Étaler la pâte feuilletée sur une plaque saupoudrée de farine et former 4 carrés d'environ 12 cm de côté.

Mettre au centre de chacun 2 cuillères de confiture de prune et l'étalement légèrement.

Laver les prunes dénoyautées et les couper en fines tranches.

Disposer en étoile sur la confiture au centre des carrés de pâte.



Replier les bords vers l'intérieur, enduire chaque tarte fine d'1 cuillère de miel et décorer avec 1/4 de lamelles

Battre l'œuf dans un bol et le diluer dans un peu d'eau. Badigeonner la pâte de cette préparation afin qu'elle se teinte durant la cuisson d'une couleur dorée.

Disposer avec du papier sulfurisé sur Naturcook.

Cuire à 200°C pendant 20 minutes.  
Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.

Sortir du four et laisser reposer les tartes fines avant de les servir.



## AUMONIÈRES AUX POMMES

Éplucher 8 pommes, les couper en tranches et sucrer (utiliser de préférence du sucre de canne). Étendre la pâte feuilletée de façon à former un disque de 4 mm environ d'épaisseur.

Disposer les tranches de façon à former la pâte feuilletée et replier la pâte pour former les aumonières. Bien fermer les bords en badigeonnant avec le jaune d'œuf.

Utiliser le papier sulfurisé sur Naturcook et enfourner. Cuire à 180°/200°C pendant 20/25 minutes.

Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



## BISCUITS

500 g de farine blanche 00, 250 g de sucre, 100 g de beurre, 4 œufs, un zeste de citron.

Verser la farine sur la plaque, ajouter le sucre et mélanger. Former une fontaine, mettre les jaunes d'œuf et un volume d'eau égal à quatre demi-coquilles, ajouter le zeste râpé et le beurre ramolli en morceaux. Bien amalgamer tous les ingrédients et pétrir longtemps la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement lisse. Étaler à l'aide du rouleau à pâtisserie et réaliser une feuille d'épaisseur moyenne. À l'aide d'un moule, faire ressortir les biscuits à la forme souhaitée. Utiliser du papier sulfurisé et enfourner directement sur Naturcook. Cuire à 180°/200°C pendant 20/25 minutes. Enlever la plaque à l'aide de poignées ou gants à four.



TRABO s.r.l.

via mecenate, 84/6  
20138 milano, italy  
t +39 02 58 01 80 20  
f +39 02 58 01 57 83  
info@trabo.it  
trabo.it