



Italiano - English

Lombardia in cucina

The flavours of Lombardy

80 ricette della tradizione
80 traditional recipes

9

I sapori della Lombardia

The Flavours of Lombardy

Non c'è uno tra i piatti celebri della tradizione milanese e lombarda che non preveda l'uso del **burro**. Dal risotto alla milanese alla costoletta e al panettone, il burro è sempre stato un protagonista indiscusso sulla tavola lombarda. Una cucina grassa, fatta di carni robuste e di formaggi, di risotti sostanziosi, di zuppe e di cereali (rinomatissima la sua **polenta**), nata tra le valli di montagna e nelle pianure fluviali, schiacciata dalla notorietà delle altre cucine regionali, ma che ha saputo via via recuperare lo status di uno dei distretti gastronomici più importanti del Paese. Difficile, praticamente impossibile stabilire il "piatto tipico" della regione.

La sua complessa geografia e la sua storia millenaria, che non di rado si è nutrita delle creazioni delle grandi casate che l'hanno dominata attraverso i secoli (Gonzaga, Sforza, Visconti, Asburgo), hanno giocato un ruolo fondamentale nella diversificazione della tradizione culinaria.

Scrigno dei sapori di montagna, in diretto collegamento con le valli svizzere, è la Valtellina, dove trionfano piatti a base di grano saraceno (**pizzoccheri**, **sciatt**, **polenta taragna**) e le **mele**. Le vallate e le cime,

Every famous traditional Milanese or Lombard dish involves the use of **butter**. From a Milan-style risotto to the Milanese cutlet and panettone, butter has always been the key ingredient in the region's recipes. A rich cuisine of sturdy meats and cheeses, hearty risottos, soups and cereals (**polenta** is now a legend), born in the mountain valleys and on the river plains, overshadowed by the reputation of other regions, but gradually able to recover its status as one of Italy's leading gastronomic districts. It is difficult – impossible really – to elect the region's "typical dish". Its complex geography and its long history, often promoted by the creations of the great families who ruled it over the centuries (Gonzaga, Sforza, Visconti, Habsburg), played a key role in the diversification of culinary traditions.

The Valtellina is a treasure chest of mountain flavours, in direct contact with the Swiss valleys. Here buckwheat dishes (**pizzoccheri**, **sciatt**, **polenta taragna**) and **apples** prevail. The gorges and peaks, dotted with mountain refuges, offer some of Italy's most delicious meats and cheeses: **Bresaola della Valtellina PGI**, **Valtellina Casera PDO** and **Bitto PDO**. **Taleggio** and **Quartirollo PDO**, **Formai de Mut dell'Alta Val**



11

**I sapori della
Lombardia**
*The Flavours of
Lombardy*

costellate di baite, regalano alcuni tra i più deliziosi salumi e formaggi italiani: **Bresaola della Valtellina IGP**, **Valtellina Casera DOP**, **Bitto DOP**. **Taleggio** e **Quartirolo DOP**, **Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP**, **Strachitunt DOP**, **Nostrano Valtrompia DOP** e **Silter DOP** sono invece il vanto principale dei restanti territori dell'arco alpino lombardo. Qui l'influenza veneta si fa preponderante – Brescia e Bergamo erano escluse dalla dominazione austriaca – e non solo nella parlata: **polenta e osei** (polenta con gli uccellini) è un piatto appartenente alla storia, ormai reperibile solo nella sua versione dolce e priva di volatili. Se i **casonsei** rimangono un simbolo della cucina bergamasca, insieme a **strangolapreti** e **mariconda**, quella bresciana risente della vicinanza del lago di Garda in un miscuglio di sapori acquatici e terrestri. Le dolci rive del lago costituiscono un habitat perfetto per gli ulivi, da cui si estrae uno dei migliori extravergini italiani.

Anche Como e Varese possono vantare questo singolare connubio tra acque e monti; anzi la cucina comasca è fortemente ispirata al lago (**missoltini** o **agoni**, **pesce persico**, **tinca** e **anguilla**), mentre il Varesotto si arricchisce con i sapori del Ticino e della piana fino alle porte di Milano.

Brembana PDO, **Strachitunt PDO**, **Nostrano Valtrompia PDO** e **Silter PDO** are the principal delicacies of the remaining areas of the arc of the Alps in Lombardy. Here Veneto influence was predominant – Brescia and Bergamo were excluded from Austrian domination – and not only in the language: **polenta e osei** (polenta with game fowl) is a dish that is part of history, now available only in a sweet version, without the fowl. Bergamo classic cuisine includes **casonsei**, **strangolapreti** and **mariconda**, while in Brescia nearby Lake Garda influences recipes with both meat and fish flavours. The gentle shores of the lake are a perfect habitat for olive trees, whose fruit produces one of the best Italian extra virgin oils.

Como and Varese may also boast this unique “surf and turf” combination. Indeed, Como cuisine is significantly inspired by the lake (**missoltini** or **shad**, **perch**, **tench** and **eel**), while the Varese area is enriched with the flavours of the Ticino and the plain rolling as far as the doorstep of Milan. Leaving behind the mountains and lakes we reach the plain: Lecco, Monza and Brianza are home to some of the most famous traditional dishes, like **polenta vuncia** and **risotto with luganega**. Nearby, the town of



14

*I sapori della
Lombardia
The Flavours of
Lombardy*

Si abbandonano montagne e laghi per planare dolcemente in pianura. Lecco, Monza e la Brianza presidiano alcuni dei piatti più celebri della tradizione come la **polenta vuncia** e il **risotto con la luganega**. Poco lontano, la città di Gorgonzola dà il nome al formaggio DOP forse più conosciuto della regione.

Eccoci finalmente a Milano, dove si condensano alcune delle più celebrate tradizioni culinarie, dalle più famose – **risotto, costoletta, caseola, trippa, mondegghili, minestrone e panettone** – fino a quelle cadute in disuso, travolte dalla modernità e superstiti solo in qualche antica locanda. La lunga storia della città, in particolare il secolo austriaco, ha inciso profondamente su gusti e sapori della cucina meneghina.

La pianura dove scorre il fiume Po è terra agricola di cascine e acque, dalle rilevanti tradizioni culinarie che risentono, da ovest a est, di influenze liguri-piemontesi, emiliane e venete, regioni con cui condivide numerose preparazioni, come ad esempio il **cotechino**.

Il Pavese, con la Lomellina e l'Oltrepò, è luogo di elezione di indimenticabili **risotti**, conditi con gli abitatori delle acque dolci (**rane, gamberetti e pesci di fiume**),

Gorgonzola gives its name to what is perhaps the region's most famous cheese PDO.

Finally we reach Milan, where some truly celebrated culinary traditions come together, from the most famous (**risotto, breaded cutlet, caseola, tripe, mondegghili, minestrone, panettone**) to those now forgotten, left by the wayside by modern life and surviving only in some old-style eateries. The city's lengthy history, especially the century of Austrian rule, has had a profound effect on the aromas and flavours of Milan cuisine.

The plain where the great River Po flows is agricultural, with farms and watercourses. The important culinary traditions here were influenced, from west to east, by Liguria and Piedmont, Emilia Romagna and Veneto, regions with which it shares numerous products, for instance **cotechino**. Pavese, Lomellina and Oltrepo are the places to go for memorable **risotto** prepared with freshwater inhabitants like **frogs** and **shrimp**, and **river fish**. They also vaunt farmyard animals like **Mortara geese** – with typical Salame d'oca PGI –, charcuterie like **Varzi salami PDO**.

Cheese triumphs – **mascarpone, raspadüra** and the rarer **pannerone** – not only in Lodi, but also in Cremona



16

*I sapori della
Lombardia
The Flavours of
Lombardy*

di animali da cortile (le **oche di Mortara**, con il tipico **Salame d'oca IGP**), di insaccati come il **salame di Varzi DOP**. Trionfano i formaggi nel Lodigiano (il **mascarpone**, la **raspadura** e il più raro **pannerone**), nel Cremonese e nel Cremasco (**Provolone Valpadana DOP** e **Salva Cremasco DOP**) e nel Mantovano, dove primeggiano il **Grana Padano DOP** e il **Parmigiano Reggiano DOP**, conosciuti in tutto il mondo. **Marubini in brodo**, **torrone** e **mostarda** sono i piatti più tipici della cucina cremonese.

Piccola capitale gastronomica della Lombardia meridionale, Mantova sorprende con i sapori decisi e genuini del suo territorio: **risotto alla pilota**, **agnolini in brodo**, preparazioni a base di **cappone**, i celeberrimi **tortelli di zucca** e gli **gnocchi**, la **torta sbrisolona**, non sono che alcuni dei numerosissimi piatti di una tradizione antica, in molti casi legata ai Gonzaga, ancora oggi deliziosamente vitale.

DOP: Denominazione di Origine Protetta
IGP: Indicazione Geografica Protetta
Per maggiori informazioni
www.buonalombardia.it

and Crema – **Provolone Valpadana PDO** and **Salva Cremasco PDO** – and Mantua, where excel **Grana Padano PDO** and **Parmigiano Reggiano PDO**, this known all over the world. **Marubini in broth**, **nougat** and **fruit relish** are the most typical Cremona delicacies.

Mantua is a bijou gastronomic capital in southern Lombardy, surprising us with its strong, genuine flavours: **risotto alla pilota** and **agnolini in broth** (both made with capon), the famous **pumpkin tortelli** and **gnocchi**, and **sbrisolona cake**, are but a few of the many dishes of an ancient tradition – still deliciously alive – in many cases linked to the Gonzaga family.

PDO: Protected Designation of Origin
PGI: Protected Geographical Indication
For more information visit
www.buonalombardia.it



48

Antipasti
Appetizers

Mondeghili

Mondeghili



Ingredienti per 4 persone

- 300 g di carne di vitello bollita
- 1 carota cotta
- 1 cipolla cotta
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di formaggio grattugiato
- 1 fetta di pane ammollata nel latte
- 150 g di pane bianco grattugiato
- sale
- pepe
- olio extravergine d'oliva per friggere

Serves 4

- 300 g (10½ oz) boiled veal
- 1 cooked carrot
- 1 cooked onion
- 1 egg
- 1 clove of garlic
- 50 g (2 oz) grated cheese
- 1 slice bread soaked in milk
- 150 g (5 oz) white breadcrumbs
- salt
- pepper
- extra virgin olive oil for frying

Passare la carne, le verdure, l'aglio e la fetta di pane nel tritacarne.

Al composto aggiungere l'uovo e il formaggio grattugiato e regolare di sale e pepe.

Realizzare delle polpette leggermente appiattite, passarle nel pane grattugiato e rosolarle in padella con poco olio.

Blend the meat, vegetables, garlic and slice of bread in a grinder.

Add egg and grated cheese to the mixture and season with salt and pepper.

Make slightly flattened rissoles, dredge in bread crumbs and brown in a pan with a little oil.

Vino Wine: Franciacorta Brut D.O.C.G.





79

Primi piatti
First courses

Zuppa di cipolle gratinata

Onion soup gratin



Ingredienti per 4 persone

- 400 g di cipolle dorate di Voghera
- 2 l di brodo
- vino bianco
- 50 g di burro
- sale
- pepe
- 50 g di Grana Padano Dop
- crostone di pane

Serves 4

- 400 g (14 oz) Voghera gold onions
- 2 l (10 cups) stock
- white wine
- 50 g (2 oz) butter
- salt
- pepper
- 50 g (2 oz) Grana Padano PDO cheese
- bread crouton

Preparare 2 litri di buon brodo a piacere.

Affettare sottilmente la metà delle cipolle, passando l'altra metà al frullatore per renderle finissime.

In una pentola bassa e larga mettere il burro, le cipolle, il sale e il pepe e, a fiamma bassa e coprendo, lasciare che la cipolla rilasci la sua acqua, evitando che frigga.

Quando si sarà asciugata, lasciare che la cipolla imbiondisca leggermente, bagnare con il vino, unire le cipolle frullate, coprire e lasciare asciugare, bagnando con poco brodo alla volta per un'ora e mezza circa.

Sul fondo di una terrina da forno adagiare il crostone di pane tostato, versare la zuppa di cipolle e spolverare con il formaggio grattugiato.

Infornare per 10 minuti a una temperatura alta (220-250 °C) per la gratinatura.

Prepare 2 litres (10 cups) stock to taste.

Thinly slice half the onion and blend the other half so they are extremely fine.

Place butter, onions, salt and pepper a wide, shallow pan and cook on a low heat with a lid, allowing the onion to sweat but do not fry.

When dry, let the onion brown slightly, moisten with the wine then add the onion puree, cover and allow to dry, continuing to add a little broth at a time for an hour and a half.

Lay the toasted bread on the bottom of an ovenproof terrine, pour in the onion soup and sprinkle with grated cheese.

Bake for 10 minutes at 220–250 °C (450–475 °F) for the gratin.

Vino Wine: Casteggio DOC

148

Secondi piatti
Second courses

<<<

Disporre i bruscandoli nel piatto, adagiarvi i pezzi di piccione scaldati a fuoco vivo, deglassare con pochissima acqua o vino bianco, restringere e versare attorno alle verdure.

Su una piastra calda o in una padella antiaderente cuocere le uova di quaglia all'occhio di bue e adagiarle sul piatto tra i bruscandoli e il piccione.

<<<

Arrange the hops sprouts on the plate, add pieces of squab heated on a high heat, deglaze with a drop of water or white wine, reduce and pour around the greens.

On a hot griddle or in a non-stick skillet fry the quail eggs sunny-side up and arrange on the plate with hops sprouts and squab.

Vino Wine: Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC

149

Secondi piatti
Second courses

Uccellini scappati

Uccellini scappati veal escalopes



Ingredienti per 4 persone

- 12 scaloppine di vitello
- 12 fettine di pancetta dolce tagliata sottile
- 12 foglie di salvia
- 1 cucchiaio di farina
- 30 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Serves 4

- 12 veal escalopes
- 12 thin slices of plain pancetta
- 12 sage leaves
- 1 tbsp flour
- 30 g (1 oz) butter
- 1 glass of white wine
- salt
- pepper

Adagiare le scaloppine di vitello su un piano e sovrapporre a ognuna una fettina di pancetta e una foglia di salvia.

Arrotolare a involtino e infilzare con uno stuzzicadenti.

Infarinare gli involtini, rosolarli nel burro e, quando saranno ben dorati, bagnarli con vino bianco.

Coprire e lasciar cuocere per 10 minuti.

Place the veal escalopes on a work surface and lay a slice of pancetta and a sage leaf on each.

Roll up and close with a toothpick. Dredge the rolls in flour, sauté in butter and when golden, moisten with white wine.

Cover and cook for about 10 minutes.

Vino Wine: Rosso di Valtellina DOC

170

Secondi piatti
Second courses

Pesce in carpione alla lariana

Lario-style soused fish



Ingredienti per 4 persone

- piccoli pesci a piacere
- farina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- un rametto di maggiorana
- Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi Dop
- aceto di vino rosso
- sale

Serves 4

- small fish to taste
- flour
- 1 clove of garlic
- parsley
- 1 sprig marjoram
- Laghi Lombardi PDO Extra Virgin Olive Oil
- red wine vinegar
- salt

Pulire i pesci, lavarli e asciugarli, passarli nella farina e friggerli in olio bollente, salando alla fine.

Disporre i pesci in un contenitore, coprirli con aceto bollente e cospargere di prezzemolo tritato, unire aglio e maggiorana e tenere in infusione coperto e pressato per qualche ora prima di servire.

Si consiglia di non accompagnare con vino, ma solo con acqua.

Clean the fish, wash and dry, then dredge in flour and fry in boiling oil, adding salt at the end.

Arrange the fish in a bowl, cover with boiling vinegar and sprinkle with chopped parsley, then add garlic and marjoram, cover and press, leaving to infuse for a few hours before serving.

We recommend serving with water, not wine.

*In genere col pesce in carpione non si abbina nessun vino per via della cottura in aceto.
Generally soused fish is not accompanied by wine because it is cooked in vinegar.*



190 Busecca matta

Verdure e contorni
Vegetables and side dishes

Busecca matta



Ingredienti per 4 persone

- 200 g di pomodori freschi
- 5 uova
- 1 fetta di prosciutto o di pancetta
- 1 cipollotto
- qualche fogliolina di salvia
- 30 g di burro
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale

Serves 4

- 200 g (9 oz) fresh tomatoes
- 5 eggs
- 1 slice of ham or pancetta
- 1 spring onion
- a few sage leaves
- 30 g (1 oz) butter
- grated Parmigiano Reggiano PDO
- extra virgin olive oil
- salt

Sbattere le uova in una ciotola salando leggermente.

Riscaldare in una padella dell'olio e cuocervi una frittatina sottile con una parte delle uova. Procedere alla cottura delle frittatine fino a esaurire le uova.

Lasciarle raffreddare leggermente, quindi arrotolarle e tagliarle non troppo sottilmente.

Soffriggere nel burro la pancetta a dadini o il prosciutto, il cipollotto e la salvia. Unire quindi i pomodori spellati e tagliati a listarelle, salare e unire le frittatine tagliate dopo una decina di minuti.

Servire cospargendo con Parmigiano Reggiano.

Beat the eggs in a bowl, salting slightly.

Heat oil in a skillet and make a thin omelette with part of the eggs. Continue to make omelettes, using all the eggs.

Leave to cool slightly, then roll and slice thinly.

Sauté diced pancetta or ham in the butter with the spring onion and sage.

Add the tomatoes peeled, cut into strips, add salt, and after ten minutes add the slices of omelette.

Serve dusted with Parmigiano Reggiano.

Vino Wine: Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

191 Polenta vuncia

Verdure e contorni
Vegetables and side dishes

Polenta vuncia



Ingredienti per 4 persone

- 250 g di farina gialla macinata grossa
- 75 g di burro
- 75 g di Grana Padano Dop grattugiato
- 3 spicchi di aglio
- sale

Serves 4

- 250 g (2½ cups) coarsely-ground cornmeal
- 75 g (3 oz) butter
- 75 g (3 oz) of grated Grana Padano PDO
- 3 cloves of garlic
- salt

In una pentola con acqua salata bollente versare a pioggia le farine e mescolare velocemente affinché non si creino grumi. Lasciar cuocere per 50 minuti circa.

Nel frattempo soffriggere nel burro gli spicchi di aglio a pezzetti o, in alternativa, cipolla e foglioline di salvia.

A cottura ultimata versare la polenta in una ciotola alternando a manciate di Grana Padano e burro.

Lasciar riposare per qualche minuto prima di servire.

In a saucepan of boiling salted water, pour flour and mix quickly so no lumps form. Cook for about 50 minutes.

Meanwhile, sauté in butter the chopped cloves of garlic or, alternatively, onion and sage leaves.

When cooked, pour the polenta into a bowl, alternating with handfuls of Grana Padano and butter.

Leave to rest for a few minutes before serving.

Vino Wine: Valcalepio Rosso DOC



223

Dolci Desserts

Tortelli di Carnevale alla milanese

Milan-style Carnival tortelli pasta



Ingredienti per 4 persone

- 150 g di farina
- 125 g di latte
- 50 g di burro
- 50 g di zucchero
- 4 uova
- 2 tuorli d'uovo
- un pezzettino di stecca di vaniglia
- la buccia di 1 limone
- 3 g di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Serves 4

- 150 g (1¼ cup) flour
- 125 ml (½ cup) milk
- 50 g (2 oz) butter
- 50 g (3 tbsps) sugar
- 4 eggs
- 2 egg yolks
- small piece of vanilla pod
- peel of 1 lemon
- 3 g (¼ oz) of baking powder for cakes
- a pinch of salt

Versare in una pentola dai bordi alti latte, burro, zucchero e sale, portare a bollire e unire la farina setacciata insieme al lievito, cuocere per 2-3 minuti, quindi togliere dal fuoco.

Disporre l'impasto nella planetaria e lavorare con il gancio a foglia. Unire la vaniglia e la buccia di limone, poi, uno per volta, le uova e i tuorli.

Mettere l'impasto in un sac à poche e versare a gocce in una padella con olio a 160 °C. Friggere girando spesso.

Una volta pronti asciugare bene i tortelli e passarli su un letto di zucchero semolato, mescolato a piacere con cannella o altre spezie.

Pour milk, butter, sugar and salt into a tall saucepan, bring to a boil and add the sifted flour with the baking powder; cook for 2–3 minutes, then remove from heat.

Place the mixture in a blender and process using the dough hook. Add the vanilla and lemon peel then, one at a time, the eggs and egg yolks.

Put the mixture in a sac à poche and squeeze drops into a skillet with oil at 160 °C (320 °F) . Fry, turning often.

When ready, dry the tortelli well and arrange on a bed of granulated sugar mixed with cinnamon or other spices.

255

La Lombardia nel bicchiere

A toast to Lombardy



Più a sud, interamente in provincia di Pavia, nell'**Oltrepò Pavese**, abbondano vini rossi da Barbera, Croatina, Bonarda e Uva rara, non mancano bianchi ottenuti da uve Riesling Italico, Moscato e Malvasia, anche se il vero vanto di questa zona si può considerare il Pinot Nero (da esso si ricava lo spumante Metodo Classico Docg).

La produzione tuttavia non si arresta alle zone più conosciute ed è spesso condivisa tra le regioni limitrofe. Ottimi vini Doc si realizzano sul versante occidentale del lago di **Garda** (Lugana, Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Valtènesi, Riviera del Garda Classico, San Martino della Battaglia) nel **Mantovano** (Garda Colli Mantovani, Lambrusco), tra **Bergamo e il lago d'Iseo** (Valcalepio e Terra dei Colleoni Doc, Moscato di Scanzo Docg). Tra Pavia, Lodi e Milano si produce la Doc **San Colombano al Lambro**. Si produce anche in Valcamonica, con l'omonima Igt, nel Varesotto (Ronchi Varesini) e intorno al Lario (Terre Lariane): tutte queste aree, insieme ad altre 12 sparse per il territorio regionale, rientrano nel disciplinare Igt.

Un ringraziamento particolare va ad all'Associazione Consorzi Vini Lombardi, per l'accurata selezione dei vini.

Further south, entirely in the province of Pavia, there is **Oltrepò Pavese** with its abundance of reds made from barbera, croatina, bonarda and uva rara. There are also plenty of whites from riesling italico, moscato and malvasia, although the pride and joy of this zone can be considered its pinot nero, used for the Metodo Classico DOCG sparkling wine.

Production is not restricted to the better-known zones, however, and often involves neighbouring regions. Superb DOC wines also come from the western side of Lake **Garda** (Lugana, Botticino, Capriano del Colle, Cellatica, Valtènesi, Riviera del Garda Classico, San Martino della Battaglia), **Mantua** (Garda Colli Mantovani, Lambrusco), between **Bergamo and Lake Iseo** (Valcalepio e Terra dei Colleoni Doc, Moscato di Scanzo Docg). **San Colombano al Lambro** DOC is made in the area between Pavia, Lodi and Milan, but also in Valcamonica, Varesotto (Ronchi Varesini) and around Lario (Terre Lariane), all areas covered by the IGT production protocol along with twelve others dotted around the region.

Special thanks to all'Associazione Consorzi Vini Lombardi for the meticulous wine selection.

Risotto alla milanese, pizzoccheri valtellinesi e tortelli di zucca come primi; casoeula, costoletta alla milanese e rane in guazzetto per secondo, e per finire una fetta di torta sbrisolona o di panettone.

La Lombardia stupisce per la ricchezza delle sue tradizioni culinarie e delle sue materie prime, che la modernità ha solo in parte cancellato. Il libro restituisce questo caleidoscopio di sapori, passando dalla pianura alla montagna, dalla campagna ai laghi, avvalendosi di alcuni tra gli chef più celebrati del panorama gastronomico locale, che alla memoria del territorio hanno saputo associare una visione moderna e in linea con lo spirito della regione.



Milan-style risotto, pizzoccheri Valtellinesi and pumpkin tortelli to start; casoeula, Milan-style cutlets, frogs stewed in tomato to follow, and to end, a slice of sbrisolona cake or panettone.

Lombardy surprises with the richness of its culinary traditions and natural ingredients, which modernity has barely affected. The book captures this kaleidoscope of flavours, with contributions from some of the most celebrated chefs on the culinary scene, who pay homage to their territory, and whose skill is able to present a modern vision in keeping with the region's spirit.

SIMEBOOKS
www.simebooks.com

ISBN 978-88-95218-90-8



9 788895 218908