

COOKING Evolution

Magazine digitale



n. 05/2021



Cultura Gastronomica / Alberghiera / Turismo / Curiosità / Attualità

Presidente Cantone Zurigo AccZ

Chef patron
Vincenzo Palmeri



RISTORFOODS

SWITZERLAND



Il Magazine:

Mensile N°15 Ottobre 2021
anno di fondazione 2018
Stima lettori: 8.000

Editore:

Alessandro Cassaro

Comitato associativo:

Associazione
Culturale Cuochi Svizzera

Grafica e impaginazione

Alessandro Cassaro
Denise Nobili

Servizio Abbonamento:

rivista.accs@gmail.com
6 riviste online: 10.-chf annuo
Pubblicità aziende: 15.-chf annuo

Contatti:

+41 78 819 81 75
Oppure tramite whatsapp
+41 76 20 59 411



Präsident Alessandro Cassaro setzt Pfarrer Gabriel Tirla die weisse Kochmütze auf.

L'Associazione Culturale Cuochi Svizzera è molto fiera di poter organizzare tutti gli anni la festa nazionale del cuoco nei vari cantoni della Svizzera per dare una maggiore visibilità e di far conoscere luoghi meravigliosi in tutta la Svizzera, i fondatori insieme al comitato centrale ringrazia a tutta la comunità di Glattfelden (ZURIGO) di averci ospitati per la realizzazione della manifestazione tramite lo chef affermato del ristorante "il Duetto" Presidente associazione cuochi cantone Zurigo Vincenzo Palmeri insieme al suo staff meraviglioso, svolgendo con molta professionalità un servizio ai commensali a 5 stelle, da parte del presidente fondatore ringrazio tutti per essere stati con noi condividendo l'unione dei cuochi in questa giornata e di aver ricevuto il berretto benedetto dei cuochi.

Programma eventi nazionali AccS

2021

Per motivi che tutti sappiamo, riguardando covid-19, le attività associative vengono stabiliti in base alle decisioni del Consiglio Federale.

10
OTTOBRE
2021

Zurigo, Dorfstrasse 105, Glattfelden

- ⇒ Ristorante Pizzeria "Il Duetto"
- ⇒ Festa del cuoco San Pasquale Baylon
- La benedizione dei cuochi

Nov

Programmazione corsi e riunione AccS

- ⇒ St.Moritz, corso di pasticceria
- ⇒ Riunione del comitato centrale
- Le date saranno visibili sul sito ufficiale AccS

Assemblea Nazionale AcIR
8/9 Novembre 2021

Per i soci AccS
chi vuole partecipare può annunciarsi direttamente in
segreteria generale AccS

Entra a far parte di una grande famiglia ²⁰²²

Associazione Culturale Cuochi Svizzera



L'Associazione Cuochi Svizzera viene fondata da Alessandro Cassaro. La sua passione per la gastronomia, diventata negli anni una lunga e proficua professione che porta avanti con amore e dedizione. Questo l'ha spinto a fondare questa associazione per creare un movimento attivo sul territorio svizzero per l'evoluzione della gastronomia e dei suoi membri.

La base di una buona gastronomia è la forza motrice che la alimenta: cuochi, pizzaioli e barman, sono il cuore pulsante di questo settore.

L'unione di tutte queste menti possono portare alla realizzazione di grandi progetti e crescita futura di un settore sempre all'avanguardia e che si prende cura del prossimo deliziandolo con gusto, qualità, professionalità e cortesia.

Entra a far parte di questa grande famiglia

Il tuo aiuto, la tua forza, le tue idee e la tua passione saranno un ingrediente fondamentale per la buona riuscita di questa intrepida missione!

Ti aspettiamo per affrontare questo nuovo anno 2022 con nuove idee, nuove forze e tanta volontà per un futuro migliore!

Io mi associo e tu ?

Con affetto

Alessandro Cassaro

Presidente fondatore AccS



+41 78 819 81 75



info@associazioneacuochisvizzera.com



www.associazioneacuochisvizzera.com



Sezione

CUOCHI

PIZZAIOLI

SALA & BAR

socio base (amatoriale)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + rivista online)

35.-

socio attivo (cuoco/a)

(Tessera plastificata + adesivo AccS + pergamena associato 2021+ rivista online + skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

65.-

socio attivo plus (cuoco/a)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + giacca ufficiale AccS + pergamena associato 2021 + pubblicazione rivista online+ skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

120.-



Grandi novità **2021/22**

Vieni a far parte del **Ristorante e Pizzeria d'Autore**

L'ACCS (Associazione Culturale Cuochi Svizzera) per l'anno 2021 ha ideato una nuova opportunità per contraddistinguersi sul mercato della gastronomia, dando un valore aggiunto a ristoranti e pizzerie!

MA ESATTAMENTE IN COSA CONSISTE QUESTA INIZIATIVA?

Si tratta di un marchio di notorietà e professionalità assegnato al ristorante/pizzeria, secondo determinati requisiti richiesti e che verrà promosso sui social e tramite i canali di ACCS.

Ristorante d'Autore

Vuoi contraddistinguerti sul mercato per la qualità della tua cucina?

Vuoi farti conoscere e dare una nuova stella alla tua attività?

Entra a far parte dei **Ristoranti d'Autore...**
un nuovo futuro ti aspetta!

Da contattare a:
info@associazionecuochisvizzera.com
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75



Pizza d'Autore

Vuoi dare una nuova immagine alla tua Pizzeria?
Desideri premiare la tua passione per la pizza con una stella di qualità?

La tua pizza ha una storia che va valorizzata?

Diventa una Pizza d'Autore...
un nuovo mondo ti aspetta!

Da contattare a:
info@associazionecuochisvizzera.com
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75





Per tutte le aziende interessate a partecipare
alla fiera espositiva

Expo Suisse Gastronomie

Con

Campionato Suisse Chef Gastronomie

&

Campionato Suisse Pizza Gastronomie

&

Campionato Suisse Barman Gastronomie

ESPOSITORI

CONFERENZE

WORKSHOP

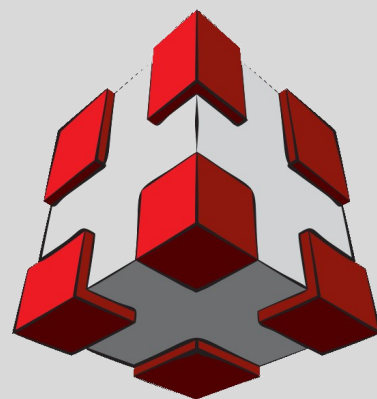
COMPETIZIONI

Per maggiori informazioni

@ segreteria@exposuissegastronomie.com

www.associazionecuochisvizzera.com

0041 (0) 78 819 81 75





Festa nazionale del cuoco San Paquale Baylon Santo protettore dei cuochi e pasticceri Glattfelden (ZURIGO) 10 ottobre 2021

Con la partecipazione del Min. Dott. Gabriele Altana

Tutti i soci AccS ringraziano della presenza del Console di Zurigo il Min Dott. Gabriele Altana, esprimendosi con soddisfazione di essere stato accolto dai suoi connazionali e di condividere con loro la giornata della festa del cuoco in piena soddisfazione.



Con la partecipazione straordinaria di Elisabeth Wibel - Lebiu

La sua partecipazione straordinaria nasce tramite il vice presidente AccS Gianluca Comai esprimendo sin da subito di valorizzare e far conoscere l'arte di Elisabeth che è di una straordinaria manualità di comporre dei capolavori con la pasta fresca esattamente l'arte dei ravioli, durante la serata di gala e riuscita a donare il suo primo libro al Console e di proseguire un cammino con AccS che oggi la rappresenta insieme alle chef lady i corsi di formazione base e alta formazione sulla pasta fresca, la sua presenza e un valore aggiunto per tutti noi in AccS dando uno stimolo per realizzare nel 2022 nuovi progetti sulla crescita della categoria.



Con la partecipazione dello Chef Matteo Brugnera

Grande partecipazione dello chef Matteo Brugnera insieme alla moglie Valeria che ci hanno omaggiato della loro presenza alla festa del cuoco, una grande persona con una filosofia unica nel ricercare prodotti autoctoni del luogo, dalla terra alla fantasia dei piatti e in infine il sorriso dei propri clienti, il suo ingrediente segreto e la felicità dei suoi sapori autoctoni, socio storico e fratello storico del presidente.





CUCINIAMO. Insieme

Rubrica a cura di Alessandro Cassaro

Casarecce alla LUCIANA

1. Lavare i polipetti e pulirli accuratamente
2. Soffriggere aglio e peperoncino , calare i polipetti , sfumare con il vino bianco e aggiungere passata di pomodoro , ciliegini,
3. Far cuocere il tutto a fuoco medio per circa 1h.
4. prezzemolo e olive nere. e. Portare a bollore acqua leggermente salata, calare gli casarecci e scolarli
5. Saltare il tutto in padella e servire con prezzemolo fresco. al dente.



Ingredienti

- ⇒ 400 gr casarecce
- ⇒ 600 gr polipetti
- ⇒ Q.b. olive nere
- ⇒ 500 gr ciliegini
- ⇒ 100 ml passata di pomodoro
- ⇒ Q.b. prezzemolo
- ⇒ n°1 spicchio di aglio
- ⇒ Q.b. sale
- ⇒ 1/5 vino bianco
- ⇒ Q.b. olio d'oliva
- ⇒ Q,b, peperoncino



BASILIA
GUSTO & CULTURA

Vuoi pubblicare sulla rivista COOKING EVOLUTION la tua ricetta speciale , un piatto della tradizione, una tua specialità o altro? Mandala a:

[@rivista.accs@gmail.com](mailto:rivista.accs@gmail.com)



La festa nazionale dei cuochi AccS

Nel 2013 nasce in Svizzera la prima ufficializzazione della festa nazionale dei cuochi tramite il direttivo dell'AccS per dare voce ad un'unione di varie associazioni, delegazioni presenti in Svizzera ed oltre CONFINE per omaggiare il santo protettore dei cuochi e pasticceri **San Pasquale Baylon** la sua data di ricorrenza e il 17 maggio per vari motivi organizzativi per l'anno 2022 verrà decisa dal direttivo la data per i festeggiamenti, il luogo e già stato deciso durante la manifestazione a Glattfelden (ZURIGO) e saremo lieti di comunicare che verrà fatto in TICINO esattamente a LUGANO, due giornate all'insegna della convivialità tra le associazioni gastronomiche e le numerose aziende con i loro stand di rappresentare le eccellenze dalle varie parti della Svizzera e oltre confine. Sul sito ufficiale www.associazionecuochisvizzera.com ci saranno tutte gli aggiornamenti.




ingross
Innovative Gastro-Technik

Presentazione A.C.I.R.

Associazione Cuochi Italiani Riuniti



Assemblea Nazionale ACIR



PROGRAMMA

L'Olio extravergine e l'oliva TENERA ASCOLANA



8 Novembre

- Arrivo presso Hotel Astoria
 - Light lunch - Gran Caffé Belli
 - **Saluto istituzionale** del sindaco
 - Visita guidata Cisterne Romane, Sala del Mappamondo e Teatro dell'Aquila
 - Assemblea Generale
 - Visita al frantoio Alessandrini
 - **Cena di Gala** - Ristorante Astoria
- Intervengono:
Prof. Seghetti e Prof. Rotunno

9 Novembre

- Passeggiata culturale con guida
- Pranzo degustazione - **Officina del Sole**
- Visita del frantoio e della cantina
- Ringraziamenti e Saluti



BEST SELECTION
ENJOY THE WINE TIME

MARCHE Dalla Vigna alla Tavola



Iniziativa realizzata con il contributo della regione Marche
Coordinamento della comunicazione a cura del Servizio Politiche Agroalimentari

Info e prenotazioni:
Hotel Astoria Fermo 0734228601

Follow us:   



Associazione Cuochi Cantone Grigioni

affiliata con: Associazione Culturale Cuochi Svizzera

Comitato AccG 2020/2024

Presidente:

Ivan Belleri

Vice presidente:

Giuseppe Carboni

Segretaria/Tesoriere

Lara Bellotti

Consigliere

Ferruccio Re

Consigliere

Giuseppe Perillo

Consigliere

Maurizio Rota

aperture

Dal lunedì al venerdì

14:30 - 16:30 H

Email

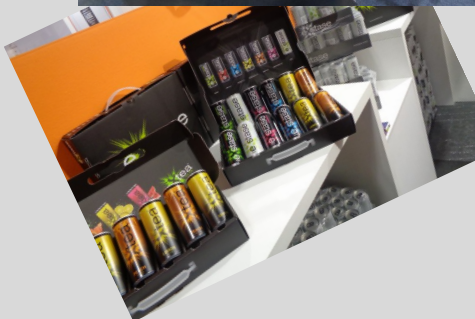
Accs.grigioni@gmail.com

Recapito telefonico

+41 (0)76 686 49 00

Grande partecipazione da parte dei
Cuochi Svizzera

TUTTOFOOD MILANO



Official Sponsor AccS



Sponsor per la SVIZZERA

- ⇒ Via principale 13A, CH 7742 Poschiavo
- ⇒ Email: info@ingross.ch
- ⇒ tel: 081 834 62 34



Sponsor per la SVIZZERA

- ⇒ Via industria 5, 6592 S. Antonino
- ⇒ Email: info@ristorfoods.ch
- ⇒ tel: 091 850 20 70

Sostenitori Sponsor AccS



Sponsor sostenitore TICINO

- ⇒ Lactalis Suisse SA, succursale di Lugano Barbengo
- ⇒ Via Figino 6-6917 Lugano
- ⇒ tel: 091 986 30 20

Sponsor MediaAccS



ALIMENTI & NUTRIENTI

il gusto e la salute nella cucina d'élite

CORSO ON LINE



14
NOVEMBRE

INIZIO 15:00 H

DURATA 90'

RILASCIO ATTESTATO

ISCRIZIONE ON LINE



Docente: Chef. Gianluca Comai

WWW.ASSOCIAZIONECUOCHISVIZZERA.COM

info@associazioneCuochiSvizzera.com

CHF.
20.-

QUOTA DEL CORSO A PERSONA

Formazione & alta formazione
AccS

ingross
Innovative Gastro-Technik



on-line

Associazione Culturale Cuochi Svizzera



COOKING Evolution



Publicità e inserzioni

GRATIS

PER RILANCIARE LA GASTRONOMIA

Promo per tell

4 uscite in omaggio!

- FAI CONOSCERE IL TUO RISTORANTE O LA TUA AZIENDA
- PUBBLICA LA TUA RICETTA + LA TUA BIOGRAFIA
- POSSONO ADERIRE ALLE INSERZIONI TUTTE LE CATEGORIE, NON SOLO GASTRONOMIA
- INSERISCI IL TUO ANNUNCIO PER CERCO/OFFRO LAVORO O

Ristoranti/Pizzerie, riconosciute Guida d'Autore



Hotel/Restaurant und pizza PIZ ELA

Veja Alvra, 43
7482 Bergün/Bravuogn
Recapito: 081 407 23 23
Email: info@pizela.ch



CP Bistrot da Stefy Bordogna

Via Val Barberina 3
6807 Taverne
Recapito: +41 (0) 91 930 963 76
Email: stefania.bordogna@cpbistrot.ch



Ristorante/pizzeria Al Monastero

Via Val Barberina 3
6807 Taverne
Recapito: +41 (0) 91 930 963 76
Email: stefania.bordogna@cpbistrot.ch



PER I SOCI DI ACCS
NUOVA VISIBILITA'
PER LA PROPRIA ATTIVITA'
*Promo e agevolazioni
riservate a Te!*

CUOCHI
SVIZZERA
#CUOCHISVIZZERA

NUOVA COLLABORAZIONE

1ne
Dance

KEEP ON MOVING
#ONEDANCERADIO

ACCS.GRAPHIX@GMAIL.COM

Dipartimento: Project & Marketing

Per maggiori informazioni
Potete contattare la responsabile

Denise Nobili

accs.marketing@gmail.com

Dipartimenti AccS



Dipartimento: Istituzionale AccS

Alessandro Cassaro

accs.istituzionale@gmail.com

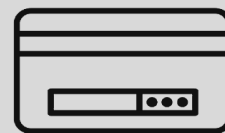
www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento: Associativo AccS

Giovanni Becu Pireddu

accs.associativo@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com



Dipartimento: Corsi & Formazione AccS

Nicola D'Dauria

accs.formazione@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento: Project & Marketing

Denise Nobili

accs.marketing@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com



Ristorante Bierlialp

Via Dorfstrasse 2 - 6390 Engelberg

⇒ Telefono: +41 041.637.27.77

⇒ E-mail: info@almonastero.ch

⇒ www.almonastero.ch

CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA

dal 1984

Cucine progettate per segnare una nuova era nel progresso **tecnologico, innovativo e qualitativo**. L'esperienza, l'artigianalità e la tecnologia italiana per un prodotto interamente realizzato in Europa.

L'azienda è specializzata nella produzione di **cucine professionali su misura da oltre 30 anni**.



Le cucine **HORO** garantiscono un servizio ottimale ed efficace grazie ad un'accurata progettazione nell'**organizzazione degli spazi** e all'**ampia gamma di attrezzature ad alte prestazioni** adatte ad ogni esigenza dello chef.

- **Efficienza energetica**
- **Green intelligence**
- **Progettazione e consulenza tecnica**
- **Installazione**
realizzazioni chiavi in mano

Rivenditore e assistenza tecnica

Canton Ticino, Svizzera:

Promo Sagl - via S. Carlo, 34, 6917 Barbengo (Lugano)
www.promosagl.ch - info@promosagl.ch

HORO
Progettata nel Futuro

+39 0461 15 30 055

sales@horokitchens.com

www.horokitchens.com



Giacca ufficiale AccS

Offerta Associativa per i soci AccS

60.– chf

- ⇒ Compreso nome e cognome
- ⇒ Compreso la spedizione in tutta Svizzera



MD&P Professional Print S.A.
Via Ciani 14, 6900 Lugano

Referente responsabile vendite
Carmine Ferrara
vendita@mdpsa.ch

md&p professional print S.A. ●●●●
●●●● La pubblicità prende forma

md&p professional print S.A. ●●●●
●●●● La pubblicità prende forma

Natale 2021 ..è alle porte....

vi aspettiamo
con tante idee...

mpdsa.ch

Stumenti multifunzionali

Sorprendi i tuoi artigiani con strumenti multifunzionali come portachiavi: un regalo ideale non solo per un compleanno o per Natale e non solo per gli uomini. Con i piccoli compagni di ROMINOX® hai sempre con te gli strumenti più pratici come cacciaviti, righelli o chiavi esagonali, sia nella vita di tutti i giorni, in ufficio o in viaggio. Il carrello portautensili chiave con 22 funzioni viene fornito in una valigetta "strumento" che include una descrizione funzionale. "Sugli strumenti, imposta, vai!" Trova la combinazione perfetta del tuo strumento chiave preferito e dell'astuccio con motivi. Disponibile anche con incisione e/o in astuccio con disegno personalizzato.

Dimensioni: 7,0 x 3,2 x 0,23 cm



Sottobicchieri ROMINOX®

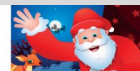
6 pezzi // Sei Ardesia – ardesia

6 sottobicchieri in vera ardesia naturale, scivoli protettivi sul lato inferiore (ardesia, schiuma)
Dimensioni: 10,0 x 10,0 x 0,5 cm



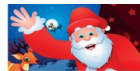
Kit pizza

Piccolo ma potente! Questo kit per pizza in una scatola decorativa contiene una gustosa salsa di pomodoro (160 ml) e un delizioso condimento per pizza (40 g) per la tua prossima pizza fatta in casa. Con esso puoi dare libero sfogo alla tua fantasia e al tuo gusto e creare la tua pizza preferita.



Tris di formaggi nobili

Servire il formaggio con gusto e praticamente allo stesso tempo. Questo trio di formaggi contiene un innovativo set di coltelli da formaggio ROMINOX® che include un ceppo e 145 g ciascuno di aglio orsino e mostarda di fichi in un bicchiere. Il blocco serve per riporre le 4 posate da formaggio in posizione verticale ed è un tagliere flessibile per formaggi quando si è sdraiati. Le due metà del blocco sono fissate magneticamente l'una all'altra.



NATIONALES KOCHFEST

Hochstehende Gastronomie verbunden mit italienischer Gastfreundschaft

Zum achten Mal wurde vergangenen Sonntag die «Festa Nazionale del Cuoco» durchgeführt, diesmal im Ristorante Il Duetto. Spitzengastronomen von weither kamen, um sich in der Kirche segnen zu lassen, Kontakte zu knüpfen und Erfahrungen auszutauschen.

Ruth Hafner Dackerman

Gastgeber Vincenzo Palmeri strahlt übers ganze Gesicht. Er hat heute die Ehre, den Prestigeanlass der «Festa Nazionale del Cuoco» durchzuführen und Spitzenköche aus allen Teilen der Welt zu bekothen. Das Programm ist dicht gedrängt – vom dreigängigen Mittagmenü über die Segnung der weissen Kochmützen in der katholischen Kirche bis hin

zum Apéro und einem viergängigen Abendessen samt musikalischer Umrahmung und zahlreicher Ansprachen. Das Fest stehe unter dem Zeichen von San Pasquale Baylon, dem Schutzpatron aller Küchenchefs der Welt, erklärt Palmeri.

Alessandro Cassaro ist Präsident der Vereinigung «Associazione Cuochi Svizzera». Der Schweizerische Kulturverein der Köche wurde 2012 gegründet mit dem Ziel, das Wissen und die Verbreitung der Kochkunst durch den Verein weiterzugeben, und umfasst rund 280 Mitglieder. «Aufgenommen wird man aufgrund von Ausbildung und Laufbahn, und man muss auf einem hohen Niveau kochen», erklärt Cassaro. Der Anlass des nationalen Kochfests diene einerseits der Kontaktpflege, biete andererseits auch einen Mehrwert für den Verein, das Restaurant und den Ort, an welchem der Event stattfindet. «Es ist ein gemeinsamer Auftritt der Schweizer Gastronomie.»

Kochen ist eine Kunst

Alessio Zappala ist Chef exécutif und extra aus Luxemburg angereist – aus Freundschaft zu Vincenzo Palmeri, wie er sagt. «Der Anlass ist eine gute Botschaft für die italienische Küche. Alle diese Gerichte haben eine lange Tradition. Ich koche gerne Gerichte, welche meine Grossmutter einst kreiert hat und teile diese Tradition mit meinen Gästen.» Ein weiterer hochkarätiger Koch ist mit der Person von Milenko Stajcer vertreten. Der gebürtige Kroat mit österreichischen Wurzeln ist direkt von Mazedonien nach Glattfelden gekommen. Stajcer ist Gründer und Präsident des Vereins «Schweizer Gastronomie und Gastfreundschaft» und trägt stolz die rote Schärpe von «Escoffier». «Kochen ist eine Kunst, das Gastgewerbe eine Herzensangelegenheit», erklärt er voller Inbrunst und lobt Palmeris authentische Küche. «Wir haben schon viel gemeinsam gekocht und erlebt.» Am heutigen Tag darf er stolz die Urkunde als Ehrenmitglied des Vereins entgegennehmen.

Die weissen Kochmützen werden gesegnet

Am Nachmittag spazieren die 17 Spitzenköche und -köchinnen in Richtung katholische Kirche, wo sie von Pfarrer Gabriel Tirla empfangen wer-



Präsident Alessandro Cassaro, Konsul Gabriele Altana, Gastgeber Vincenzo Palmeri, Starkoch Milenko Stajcer.

BILDER RUTH HAFNER DACKERMAN



Präsident Alessandro Cassaro setzt Pfarrer Gabriel Tirla die weisse Kochmütze auf.

den. In einer feierlichen Zeremonie werden als Höhepunkt allen Köchen die weissen Kochmützen – die Berretti Bianchi – aufgesetzt und gesegnet. Als Ehrengast anwesend ist der italienische Konsul Gabriele Altana, welcher den Anwesenden in seiner Ansprache viel Glück für ihre Zukunft wünscht.

Beim anschließenden Aperitif wird gefachsimpelt. Videobotschaften werden eingespielt, eine Grussbotschaft von Gemeinderätin Michèle Dünci-Bättig wird verlesen. Man freut sich sehr, dass die Mitglieder des Kulturvereins Köche ihre Versammlung in Glattfelden durchführen. «Vincenzo Palmeri führt mit seinem Team erfolgreich das Restaurant Il Duetto, und zwar mit viel Umsicht und Liebe für gute Gastronomie. Glattfelden als Dorf gewinnt dadurch an Attraktivität.»

Zu dezenter Pianomusik nehmen die rund 40 Gäste im Löwensaal an festlich gedeckten Tischen Platz. Beim viergängigen Abendessen entstehen nochmals die unterschied-

lichsten Gespräche. Ippazio Calabrese, Ratsmitglied beim Comitato italiano all'Estero, fasst den Anlass in kurzen Worten zusammen – «eine erfolgreiche Idee, welche die italienische Gastronomie verbindet». Es sei schön, so viele Köche aus ganz Europa begrüßen zu dürfen. «In keiner Schule bekommt man so viel Austausch von Erfahrungen.» Bis zum späten Abend wird gefeiert und gelacht – mit viel Herzlichkeit und italienischem Temperament.



Spitzkoch Alessio Zappala ist aus Luxemburg angereist.



Einige Impressionen aus der Küche.