

# LE GUIDE DE L'ESPRESSO

LA GUIDA D'ITALIA *newsletter* NUMERO 9

IN COLLABORAZIONE CON



ANNO 2 NUMERO 3 - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO

## LE NOTIZIE

34

I Micara hanno anche realizzato una settimana di cucina italiana presso il «The Town Club», uno dei più prestigiosi locali di Jakarta, per procedere poi all'apertura del ristorante «Pinnocchio» sito al 18° piano del Wisma Metropolitan I, dove verranno serviti esclusivamente piatti della nostra cucina.

### Il cavalier Ugo Tognazzi

Chi ci segue da qualche tempo avrà notato che, proprio per l'amore che portiamo alla ristorazione, all'alimentazione, alle attività ospitaliere del nostro Paese, certi «carrozzoni» ci stanno sulle scatole. Tanto per non far nomi, il Ministero del Turismo e Spettacolo, il Ministero dell'Agricoltura, l'Enit, la Fipe e via elencando dicasteri ed enti che non riescono a fare in favore delle suddette attività nemmeno una parte di quanto certi analoghi enti stranieri fanno in Italia in favore del proprio Paese, dei suoi prodotti, del suo turismo.

Ad esempio, l'attività della **Sopexa-Italia**, società per la promozione delle vendite dei prodotti agricoli ed alimentari di Francia, che dalla sua sede centrale di Milano, una ne pensa e una ne fa giornalmente per conseguire il suo obiettivo. E a noi non resta che stare a guardare con ammirazione, con stima e, magari, una punta di stizza.

Una volta si prendono un albergo a Milano, a Roma o altrove per presentare formaggi o vini o prodotti in scatola. Un'altra volta indicano un concorso con tre premi da cinque milioni ciascuno per i migliori articoli sulla stampa italiana sui prodotti dell'allevamento bovino francese, da pubblicare entro il gennaio '88. Giurie di nomi rilevanti presiedute dal direttore della Sopexa-Italia, Jean François Balus-

seau. Così, l'inno alla «pêche de Charolais» non verrà dalla Francia, ma sarà cantato da italiani su tutta la stampa italiana. «Bella mossa», dicono a Roma.

Di recente, la Sopexa si è accaparrata anche Palazzo Farnese con, naturalmente, l'Ambasciatore francese a Roma, organizzando una fantastica serata dedicata al proprio ventennale nonché al V capitolo italiano dell'Association International des Maitres-Conseils et Gastronomie Française

che svolge mondo, r imprendi distinti, r gno dell' agro-alim

Dura peva se pranzo, la gran stati in deurs» datori, diretto E cinc le ed

Fa no

« rizio steg un f del pre del l'A za,

tiero Marchesi dal Rododendro di Boves e dalla Tortuga di Rovato. L'organizzazione affidata ai ragazzi di Mondo X, Padre Eligio benedificante. Splendida Tiziana in un magnifico abito bianco. Rinnovati auguri agli sposi.

### Fantasmagoriche nozze Zanella

«L'avvenuto» matrimonio di **Maurizio e Tiziana Zanella** è stato festeggiato, domenica 10 maggio, con un fantasmagorico ricevimento a **Cà del Bosco**. Il pranzo di nozze è stato preparato dall'Antica Osteria del Ponte della Cassinetta di Lugagnano, dall'Antica Osteria del Teatro di Piacenza, dal Ceresole di Cremona, da Gualtiero Marchesi, dal Desco di Verona, dal Rododendro di Boves e dalla Tortuga di Rovato. L'organizzazione affidata ai ragazzi di Mondo X, Padre Eligio benedificante. Splendida Tiziana in un magnifico abito bianco. Rinnovati auguri agli sposi.