

ECOSTAMPA
 MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 20129 MILANO
 TEL. (02) 76.110.307 r.a.
 FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
 Cas. Post. 13094 - 20120 MILANO
 C/C Post. 13150201
L'ECO DELLA STAMPA
 Reg. Stampa Trib. Milano n. 6680 del 30.9.1964



(settimanale)
 Q4 3583 14T 886F 4S153FREG69

AMICA
 VIA ANGELO RIZZOLI 2
 20132 MILANO MI
 Dir. Resp. GIOVANNA MAZZETTI
 n. 16 19-APR-93

Gourmet VETRINA

TAVOLA PER DUE

di **Edoardo Raspelli**

Lorenzo, via Carducci 61C/D, Forte dei Marmi, (Lucca), tel. 0584/84.030, chiuso lunedì, carte di credito: American Express, Bankamericard Visa, Cartasi, Diners.

Alto, elegante, bello come un Apollo, sicuro di sé, deciso: Lorenzo Viani, discendente dall'omonimo scultore simbolo di questo angolo di Versilia (era lo zio del suo papà), guida questo celebre ristorante, forse il più famoso di tutta la riviera. Da lui ci trovate tutti, ma assolutamente tutti quelli che contano, che hanno contato, che conterranno. Ci trovate gli industriali della pa-

NATURA BUONA E BIOLOGICA

Una volta era Idrolitina. Oggi la Gazzoni di Bologna si impegna con la linea «La buona natura» (tel. 051/6301011) ovvero prodotti biologici preparati secondo le norme Cee. Confetture e succhi di frutta, polpa e passata di pomodoro, farina, riso e pasta sono le prime proposte di questa linea che offre anche olio extravergine di oliva e un'ottima giardiniera.



sticceria come i Bindi, ci trovate i vip del vino come Maurizio Zanella di Ca' del Bosco, ministri, uomini di mondo, belle donne, attori e sportivi. Nessuno, per la verità, si cura più di tanto di quelli che Luca Goldoni avrebbe definito «tavoli

RIVIERA DI LUSSO

Un lungo week-end di lusso gastronomico è la proposta del Royal Hotel di Sanremo che offre, sino alla fine di luglio (8/12.4 e 20/24.5 esclusi) un «Soggiorno tra le Stelle» così concepito: soggiorno e mezza pensione in camera doppia e cena a scelta in uno dei ristoranti della zona dotati di stelle Michelin. Per almeno tre notti, costa 300 mila lire a testa al giorno telefonando allo 0184/5391.

a castello»: poco importa loro di mangiare gomito a gomito (anzi!) o del servizio, efficiente, velocissimo, ma sbrigativo. Il problema è che, bevendo Montrachet o una grande riserva di Champagne o un sommo Chardonnay italia-

oltre, in una bella veranda spezzata dal tavolone di fronte alla cucina in cui vengono velocemente sporzionate le sovrappiattate leccornie che escono dalla cucina. Posate argentate Sambonet, sediotte impagliate, opere grafiche moderne alle pareti, un clima vocante e festoso per il vostro menu degustazione (80mila lire più i vini) composto da 4 antipasti, zuppetta di calamaretti, bavette al pesce, branzino primaverale, dolci e chicche. Io, alla carta, dopo una flûte di brut Antinori ho divorato tartare di branzino crudo, soavi gamberetti fritti, insalatina tiepida di mare che era una meraviglia, nature di calamaretti al forno, vellutata di fagioli e calamaretti, succulenti spaghetti alla versiliese, bavette sul pesce, sogliole primavera, bocconcini di pescatrice, sepioline al verde, torta di mele e al mascarpone. Pranzo medio completo con 100-110 mila lire tra i vip della Versilia.

TUTTI I SUCCHI DELLA FRUTTA

Finalmente un'unica macchina per spremere e centrifugare. La vende la Simac e si chiama Tuttisucchi. Per 95 mila lire migliorerete la vostra alimentazione e vi troverete in cucina un oggetto ben studiato: motore potente, bicchiere per raccogliere i succhi, raccogliscorie capiente. Tutta la macchina (escluso il motore) si smonta facilmente e si pulisce in lavastoviglie. Tuttisucchi lo trovate nei migliori negozi di elettrodomestici.



UN SOGNO BLU PEZZO PER PEZZO

Un festone di frutti in primo piano su un fondale blu notte è il motivo principale del decoro di Blue Dream, una delle nuove linee della porcellana bavarese Eschenbach. Che potete comprare pezzo per pezzo, che potete pulire in lavastoviglie (il decoro è nello smalto) e che potete integrare con porcellane da forno in cinque misure diverse.



AMICA
 212

