

FONDI PENSIONE

«Telemaco», il 94% ha aderito

■ Inizia a decollare il fondo di previdenza complementare Telemaco, riservato ai lavoratori della Telecom. Secondo i dati diffusieri dai sindacati, è del 74% l'adesione dei dipendenti del gruppo a Telemaco. Una percentuale che viene considerata elevata dalle organizzazioni sindacali. I dipendenti potenzialmente aderenti sono in totale 90mila. Se l'adesione è alta - osservano i sindacati - vuol dire che i lavoratori hanno capito l'importanza del fondo. Intanto, alle votazioni dei lavoratori Telecom, le liste confederali hanno complessivamente raccolto oltre il 93% dei voti. Al primo posto figura lo Scl Cgil, con il 42% dei suffragi, anche se non esiste un confronto diretto con le elezioni precedenti. Le votazioni, cui hanno partecipato 37.899 lavoratori (59% di aventi diritto) hanno dato nel dettaglio i seguenti risultati: Scl Cgil 41,77% (15.801); Fisl Cisl 29,57% (11.186); Uilte Uil 21,87% (8.274); Fialtel Cisl 6,78% (2.567).

La Cisl supera i 4 milioni di iscritti

D'Antoni: molti sono giovani, il sindacato non sta invecchiando

ROMA La Cisl è sempre più grande. Nel '99 il secondo sindacato italiano ha infatti superato per la prima volta nella sua storia la quota di 4 milioni di iscritti. Lo ha annunciato nel corso di una conferenza stampa lo stesso segretario generale dell'organizzazione, Sergio D'Antoni, che ha spiegato come alla chiusura dell'attività di tesseramento 1999 gli iscritti erano 4.000.524, 90.728 in più rispetto al '98. Una crescita importante, della quale lo stesso D'Antoni si è mostrato soddisfatto e orgoglioso.

È se la Cgil resta il primo sin-

dacato con oltre cinque milioni di iscritti (5.286.973, +38 mila rispetto al '98), nel '99 è la Cisl che ha fatto registrare il maggior incremento di tessere. Un aumento che ha riguardato sia i lavoratori attivi (1.934.854 iscritti, +39.000 sul '98) che i pensionati (2.012.614, +52.000).

Nella Cgil ad aumentare, invece, sono stati soprattutto i lavoratori attivi. Le tessere, ha quindi spiegato il leader della Cisl, sono aumentati in tutti i settori, tranne che in quello agricolo (-3,05%). L'incremento più consistente riguarda il pubblico impiego (532.652

iscritti, +12.133 sul '98), anche se il maggior numero di iscritti attivi resta nell'industria (620.453, +7.877). «Questi numeri - ha commentato D'Antoni illustrando ai giornalisti i dati consuntivi dell'anno passato - dimostrano che certe analisi su di noi sono del tutto infondate, visto che il tesseramento è perfettamente in linea con l'andamento dei processi occupazionali. È chiaro che dove c'è meno occupazione, come in agricoltura, si ha qualche problema in più».

Insomma, la Cisl - secondo il segretario generale - è più vitale

che mai. Ed è quindi sempre più determinata a portare avanti le proprie battaglie sindacali, visto che «la base si allarga sempre di più e gli interessi da rappresentare sono sempre maggiori e più complessi».

«Dove l'occupazione è andata bene - ha aggiunto il segretario - il riscontro del tesseramento è immediato, la crescita degli iscritti è evidente e significativa». Tanti nuovi iscritti, afferma poi D'Antoni, si registrano anche tra i giovani. «A conferma che l'invecchiamento del sindacato non è altro che un luogo comune».

BOLLO AUTO

Pagamenti record negli uffici postali

■ Sei milioni di automobilisti hanno scelto l'ufficio postale per pagare le tasse automobilistiche. Dal primo al 23 febbraio di quest'anno è aumentato del 30%, rispetto allo stesso periodo del 1999, il numero degli automobilisti - informa una nota di Poste Italiane - che hanno pagato il bollo auto presso gli uffici postali. Il costo del servizio è di 1.200 lire, come per qualsiasi altro versamento su conto corrente postale. Il bollo auto si può pagare in oltre 14.000 uffici postali, molti dei quali aperti anche il pomeriggio. Dall'anno scorso, comunque, sono attivi per il pagamento del bollo anche le tabaccherie con annessa ricevitoria del lotto. E anche questa novità - pur non essendo noti ancora i dati numerici - sembra piacere agli italiani: sono infatti tantissime le persone che hanno scelto questo nuovo modo di pagare il bollo delle auto e dei motorini. I terminali del lotto sono abilitati anche al conteggio di eventuali multe e interessi in caso di ritardi nei pagamenti.

Borsa, in arrivo nuove «occasioni»
Cresce l'attesa per le matricole del settore tecnologico

MILANO Dopo i record della settimana scorsa, Piazza Affari si prepara a fare ancora scintille. Nonostante l'incertezza di Wall Street, gli operatori italiani hanno fiducia nel trend rialzista della borsa milanese. E per chi non fosse riuscito ad approfittare del boom dei giorni scorsi - e in particolare dei titoli del nuovo mercato - della si profila una nuova serie di lanci in Borsa a partire forse già dal mese prossimo. Di cosiddette «matricole» di Piazza Affari, le società non quotate che vorrebbero entrare nel listino per drenare capitali utili ai loro piani di espansione, ce ne sono in giro alcune decine. In particolare per quanto riguarda il listino dei titoli tecnologici, ha previsto di recente l'amministratore delegato della Borsa italiana, Massimo Capuano, «entro la fine dell'anno potrebbero entrare altre venti matricole, che si aggiungerebbero alle esistenti».

Fra queste ultime continuano a spiccare il titolo di Tiscali, la società di telecomunicazioni sarda che di recente ha reso milionari anche

piccoli investitori e lo stesso vale per le azioni di Finmatica sul mercato principale. Al momento non risulta ufficializzata alcuna domanda di quotazione sebbene varie società specializzate in internet e in informatica abbiano fatto sapere in vario modo di contare su una quotazione a breve. Sumarzo aprile, o quanto meno in primavera, contano fra le altre E.Biscom (telecomunicazioni integrate), L.Net (già uno dei maggiori internet provider per aziende), Freedomland (internet-tv), E.Planet (reti a fibra ottica), ma anche Art (vendita opere d'arte) e Logos (servizi di traduzione).

Entro la primavera, o quanto meno nella prima parte dell'anno, dovrebbe concretizzarsi anche la quotazione sul mercato telematico principale della società sportiva Roma: come noto, grazie a tre milioni di azioni dal valore nominale di un euro (più sovrapprezzo) conta di dar vita anche ad un inedito «derby» borsistico con l'altra squadra della capitale già quotata, la Lazio. Internet e affini rimane

però l'oggetto del desiderio di quanti sperano di aggiudicarsi un lotto pur minimo delle azioni di prossima emissione. Anche dopo la primavera comunque è attesa una nuova «informativa» di titoli tecnologici: fra quelli messi in maggior vista fin d'ora, Chl (vendita di prodotti di informazione tecnologica) spera di approdare a Piazza Affari entro giugno come secondo recente annunci - Flashsmall (un centro commerciale virtuale all'americana), Direct.it (commercio elettronico di software e accessori hardware), Tas (software esercizi per mercati finanziari), Galactica (internet provider ad alta velocità).

Fra le più attive nel tam-tam mediatico che prelude alla quotazione, alimentato ad esempio appoggiandosi a società di relazioni esterne e stampa, appaiono comunque ePlanet, L.Net, Tas, Art, Roma ed E.Biscom, il gruppo di Silvio Scaglia e Francesco Micheli che vanta Fastweb, la società per l'accesso diretto di famiglie e aziende alla rete ottica.



Roby Schirer

Telecom: il riassetto dopo il piano industriale
Colaninno: «L'integrazione fra Tin.it e Seat procede senza problemi»

Tlc, la toscana Teti prepara lo «sbarco» a Piazza Affari

■ Teti, società per azioni che, con una quota del 20% del Fondo Kivi, opera in Toscana nel settore della telefonia fissa, forte di una previsione di fatturato per il 2000 di 34 miliardi di lire, pensa ora anche allo sbarco in Borsa. Lo hanno detto ieri mattina, presentando l'attività della compagnia, l'amministratore delegato Gabriele Altini e il presidente Alessandro Etzi. Con sede a Prato, la società si rivolge sia alle aziende che ai privati e conta ad oggi su circa 4.000 clienti business soprattutto nell'area Firenze, Prato e Pistoia. Le tariffe Teti - ha spiegato il presidente - prevedono per le telefonate in Toscana un costo di 120 lire al minuto e di 145 lire al minuto per il resto d'Italia nelle ore di punta. Per coloro che telefonano da casa nelle ore serali (18,30-22,00) la tariffa scende invece a 70 lire al minuto e passa a 50 lire nelle ore notturne. L'azienda propone anche tariffe vantaggiose per il resto dei paesi del mondo in quanto possiede - ha sottolineato il presidente - una propria rete in fibra ottica che da Prato, via Milano, arriva a Londra e New York, le principali sedi mondiali dello scambio telefonico internazionale.

MANTOVA L'operazione Seat-Tin.it va come previsto e non ci sono problemi di alcun tipo. Il primo marzo, fra l'altro, si riunirà il cda Telecom per mettere a punto i dettagli dell'operazione. Lo ha precisato ieri il presidente del gruppo telefonico, Roberto Colaninno, premiato a Mantova per i suoi meriti imprenditoriali. «Le cose stanno andando esattamente come sono state concordate, non ci sono due velocità - ha affermato Colaninno - C'è la volontà di concludere nei tempi previsti l'operazione, quindi entro giugno-luglio, come abbiamo detto. Rimane la complessità di come strutturare questa operazione, per ottimizzare i costi fiscali e rispettare tutti i regolamenti che debbono essere rispettati».

Il numero uno di Telecom si è

sfermato a lungo sulle strategie del gruppo. E ha spiegato che il riassetto della catena di controllo, che passa attraverso Olivetti e Tecnost, se ne parlerà solo dopo la realizzazione del piano industriale già presentato ai mercati. «Ho sempre detto che ci stiamo concentrando sulla realizzazione del piano industriale - ha affermato Colaninno parlando con i giornalisti - una volta soddisfatto questo obiettivo affronteremo il problema di operazioni straordinarie. Per ora rimane la volontà di attuare queste strategie per cui, al momento, non c'è nessun esame concreto di operazioni straordinarie». Quanto ai tempi di realizzazione del piano, Colaninno ha sostenuto che «ci sono segnali per noi fondamentali che indicano se il piano va avanti in

modo soddisfacente - ha concluso - e in effetti così sta andando, anzi procede oltre le nostre aspettative». Tra gli indicatori citati da Colaninno c'è la crescita del fatturato e del numero dei clienti, «cose normali che vengono rilevate in tutte le aziende».

Colaninno non si è invece dilungato sulla questione dell'aumento di capitale di Strema, questione che ha sollevato una violenta reazione degli azionisti di minoranza. Fra questi, Cecchi Gori, che ha preannunciato una vera e propria battaglia legale «per non essere emarginato» nell'azionariato di Stream. Contraria all'aumento di capitale anche la società Sds, presente con una quota di minoranza e impegnata ora a definire una strategia difensiva.

SLOW FOOD-VINITALY

CHARDONNAY, TEST DEL PIACERE
ITALIA BATTUTA DAL CILE

di STEFANO POLACCHI

ROMA Come rispondere alla globalizzazione? Globalizzandosi! E così il «gioco del piacere» - che da 10 anni anima le città italiane, organizzata da Slow Food - si fa mondiale. Al setaccio dei «fini palati» degli associati e amici di Slow food Arcigola sparsi in 27 città di tutto il mondo sono passati sei importanti vini bianchi, chardonnay, prodotti in sei diverse nazioni (Cile, Italia, Usa, Israele, Australia, Francia): al vaglio del piacere dei quasi 5.000 «giurati» appassionati di cibo e vino seduti davanti a tavole ben imbandite, da quello californiano a quello italiano. Solo quinto l'italiano «Cabreo La Pietra '97 di Ruffini» e sesto il francese «Limoux, Haute Vallée '97» della cantina Sieur D'Arques. Applausi al vincitore: lo chardonnay «Montes Alpha '98» della cantina Discobro Wine. Complimenti all'australiano «Cold Stream Hill '97 reserve» ed anche all'ottimo californiano - fresco, profumato e ben equilibrato - di Mondavi, il «Carneros District chardonnay '97». Quarto l'israeliano «Yarden chardonnay '98» della Golan Heights winery.

Soddisfatto Carlin Petri, presidente di Slow: «È stata la prima edizione planetaria... Ne faremo una ben più... planetaria». E i vini? «Ottimi, tutti eccellenti. Ma il Cile si è indubbiamente rivelato il migliore: piacevole novità riconfermata».

Già, i vini. Alla tavola della cena romana, all'«Antico arco», a metà cena si è iniziato ad aver dubbi su quale fosse lo chardonnay italiano: la degustazione, ovviamente, era fatta «alla cieca», senza sapere nulla dell'etichetta. E quando il vicepresidente di Slow, Silvio Barbero, invitava a considerare bene il carattere dei vini, a fare attenzione a quello con la lettera «F» (solo lui sapeva quali fossero le bottiglie), allora sono iniziati i sospetti sulla probabile debacche italiana. Già, era proprio quello il vino italiano, il Cabreo. «Strana scelta, ma perché proprio quello?» ci si chiede al tavolo. «Ci sono quei bei vini del Comons, delle Venezie» sussurra qualcuno. «Sì, e anche in Sicilia...» suggerisce il portavoce di Vinitaly che ha partecipato all'organizzazione della «prova planetaria del piacere» come antipasto alla Fiera che inizierà a Verona il 30 marzo. Insomma, perché? La scelta è stata fatta da una giuria di

sei giornalisti enogastronomici, in rappresentanza delle sei nazioni di provenienza dei vini. Ma la performance dell'italiano («3 bicchieri») non è andata: tostatura eccessiva, legni a grana troppo grossa, «sembra cognac»... questi alcuni dei commenti a tavola. Né la «prova cibo» gli ha giovato molto.

Ma vediamo di tracciare una «carta geografica» di questa gran prova del piacere. Anche perché è interessante vedere come il mondo ha votato e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come il gusto si diversifica nel mondo. Prendiamo Tokyo, che ha avuto due cene conoscitive in una delle quali, al «Mikasaikaitan» del fiduciario Slow food Yukakababa, ci sono state ben 21 portate di piatti italiani e piemontesi, una performance da far tremare anche l'abbruzzese «panarda» che invece ne prevede oltre 40. In Giappone - dove il livello dei vini che si bevono è altissimo e come