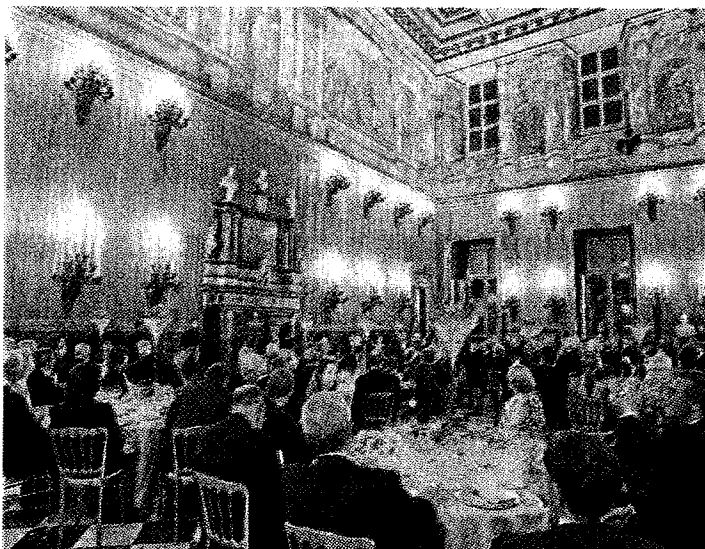


CENA DI GALA IERI SERA A PALAZZO REALE



La cena di gala della Trilaterale nella Sala dell'Orologio a Palazzo Reale

La Trilaterale a tavola discute d'immigrazione

Per la due giorni
centottanta invitati
Tovagliato sobrio
e menù piemontese

Ieri sera, con la cena di gala a Palazzo Reale, si è dato ufficialmente il via alla due giorni della trentesima riunione europea della commissione Trilaterale. Il premier Romano Prodi, con il discorso di apertura di fronte a una platea di 180 invitati, ha sottolineato il ruolo dell'Italia nel panorama internazionale, ha parlato di Medio Oriente, di Europa, della missione in Libano e della politica economica interna del Paese. Nella magnifica Sala dell'Orologio, al primo piano di Palazzo Reale, erano presenti, tra gli altri, Peter Sutherland, rappresentante del segretario generale dell'Onu per le migrazioni, l'ex vicepresidente dell'Unione Europea Lord Brittan, ora vicepresidente Ubs Bank, il presidente del partito democratico russo Grigory Yavlinsky e Lord Guthrie, ex capo di Stato Maggiore del Regno Unito.

Tra gli italiani hanno partecipato alla cena John e Lavinia Elkan, Franzo Grande Stevens,

Lodovico Passerin d'Entrèves e Mercedes Bresso, con l'ambasciatore Ferdinando Salleo, Carlo Secchi, ex rettore dell'Università Bocconi, ora vice presidente Ispi, e Mario Monti, presidente Università Bocconi.

Dopo venti minuti di discorso inaugurale, che ha toccato anche alcuni aspetti della Finanziaria e il «grande sforzo verso la crescita e il reinserimento dell'Italia nei mercati internazionali», il premier ha dato ufficialmente il via alla sessione di lavori: per due giorni, personalità del mondo della politica, dell'industria e dell'economia provenienti dal 23 nazioni discuteranno di immigrazione e sviluppo, Europa e Paesi del Golfo e delle condizioni del mercato europeo.

Per la serata si è scelta la sobrietà e la raffinatezza: pochi gli addobbi floreali, sui tavoli solo argento, cristallo e tovagliato ocra per un menù e una carta dei vini dedicati alla tradizione piemontese. Si è iniziato con flan di carciofi con vellutata al raschera come antipasto, agnolotti alla «Carlo Alberto» per primo, bue brasato al Barolo con contorno di cipolline d'Ivrea e bicchierino di patata con cremosa di verdura e, per finire, torta alle nocciole con zabaione all'Asti spumante. [m. per.]