



La Notizia

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel/Fax: 020 8879 1378 e-mail: s.mancuso@btinternet.com web: www.smphotoneagency.com

GRATIS

65mo Anniversario della Festa della Repubblica Italiana

Due sono stati gli eventi ufficiali del anniversario della Repubblica all'interno dei 150 anni dell'Unità d'Italia: il primo si è svolto il 2 Giugno nella sede dell'Ambasciata d'Italia e il secondo, organizzata dal Consolato Generale d'Italia in Londra, il 5 Giugno all'Istituto Italiano di Cultura



Milly Carlucci, The Rt Hon. Theresa May, MP e Mr May e l'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides

Con due differenti celebrazioni l'Ambasciata Italiana e il Consolato Generale d'Italia in Londra hanno ricordato il sessantacinquesimo anniversario della Repubblica Italiana che si intreccia poi con i 150 dell'Unità d'Italia. L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides lo scorso 2 giugno ha aperto le porte della splendida residenza al 4 di Grosvenor Square per ospitare personalità britanniche e di altri paesi e commemorare questi anniversari così importanti. Erano presenti anche molti personaggi di spicco della comunità italiana in GB. Fra gli ospiti da segnalare la presenza del Ministro dell'Interno del Governo di sua Maestà Theresa May e della gettonatissima Milly Carlucci, presentatrice popolarissima di numerose trasmissioni di successo su Rai. Un anniversario speciale celebrato in grande stile e che ha visto l'Ambasciatore Economides insignire alcune persone per essersi distinte nel portare in alto il nome dell'Italia.

Il Dott. **Leonardo Simonelli-Santi** ha ricevuto l'onoreficenza di Cavaliere di Gran Croce OMRI con la seguente motivazione: "Esponente di spicco della collettività italiana e della comunità economica di Londra (dove risiede dal 1977), il Dr. Simonelli-Santi è Presidente della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito dal 1996. In tale veste, egli ha operato con encomiabile dedizione e con apprezzatissimi risultati per il rafforzamento delle relazioni economiche e commerciali tra i due Paesi, agendo sempre in un'ottica di sinergica collaborazione con l'Ambasciata e con gli altri Enti ed uffici italiani nel Regno Unito."

Il Prof. **Roger Casale** è stato insignito invece del titolo di Commendatore O.M.R.I. accompagnata dalla seguente motivazione: "In veste di deputato al Parlamento britannico (1997-2005) e Presidente del Gruppo Parlamentare di amicizia italo-britannico (1998-2005), ha contribuito in maniera notevole al rafforzamento dei rapporti bilaterali e al successo di numerose visite di delegazioni parlamentari italiane a Londra. Dal 2004 organizza l'iniziativa parlamentare trilaterale (Italia, UK e USA) "The Portofino Dialogues", una serie di dibattiti che si tengono ogni anno a Portofino dove parlamentari e accademici britanni-

italiano, e la Festa della Repubblica è oggi per noi anche un momento di memoria e riflessione per associarci alle parole di un noto filosofo, secondo il quale "chi è pronto a morire non è disposto a servire".

La seconda manifestazione è stata invece organizzata dal Console Generale d'Italia in Londra, dott. Uberto Vanni D'Archirafi domenica 5 giugno all'Istituto Italiano di Cultura in Belgrave Square. Questo evento era diretto soprattutto ai connazionali presenti nella Circonscrizione Consolare. La partecipazione è stata notevole anche se cade in concomitanza con il Pellegrinaggio religioso delle comunità italiane al Santuario della Madonna di Aylesford nel Kent. A fare gli onori di casa il Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi con il personale dell'Ufficio Consolare. Non ha voluto mancare a questo momento di incontro con la comunità italiana l'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides il quale ha insignito alcuni connazionali che si sono distinti nell'attività lavorativa e di volontariato.

1. Il Signor **Cosimo Cantoro** è stato insignito dell'Onoreficenza della Stella al Merito del Lavoro: è giunto nel Regno Unito nel 1982 e da allora ha sempre prestato servizio presso il salone del sig. Giuseppe d'Amico, in uno dei quartieri più esclusivi di Londra, fornendo ininterrottamente per 25 anni un servizio di elevato standard a personalità del mondo del cinema, della televisione e della finanza. Egli stesso è quindi divenuto un punto di riferimento e di aggregazione per la comunità locale anche di origine italiana.

2. Il Signor **Bonfiglio Franchi** è stato insignito dell'Onoreficenza della Stella al Merito del Lavoro: è giunto in Inghilterra nel 1964 ed ha svolto diverse mansioni in molteplici hotel e ristoranti, dando prova di grande dedizione al lavoro, tratto e cortesia nei confronti della variegata clientela sia dell'Hilton che degli altri esercizi in cui è stato impiegato fino al 1984. Negli ultimi 25 anni il Sig. Franchi ha lavorato come sommelier presso l'Hotel Hilton di Londra ed in tale qualità egli si è distinto per integrità morale e alto standard di professionalità che unitamente alle eccellenti doti gestionali gli hanno valso il plauso ed il rispetto di colleghi e clienti.

3. Il Signor **Sandro Schenini** è



Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi, On Guglielmo Picchi, Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides, Francesco Brutto, Professor Diego Vergani, Sandro Schenini, Bonfiglio Franchi, Elide Spagnoli, Girolamo Cancilla, Cosimo Cantoro, Bonfiglio Franchi



Ferdinando Di Gennaro, John Gooch, Roger Casale, Leonardo Simonelli-Santi e Teresa Temil

stato insignito dell'Onoreficenza della Stella al Merito del Lavoro: ha lavorato ininterrottamente dal 1966 al 1999 presso la nota catena di ristorazione italiana Spaghetti House, dove ha svolto il ruolo di responsabile del settore acquisti e direttore di Tavola Calda Ltd., azienda direttamente collegata a Spaghetti House. Ha contribuito alla diffusione dell'immagine della ristorazione italiana, fornendo il proprio impegno di onestà, dedizione e tratto che gli sono valsi il rispetto e la stima da parte dei suoi superiori e dei suoi sottoposti, ai quali non ha mai mancato di dare il proprio contributo di esperienza e professionalità.

4. Il Signor **Francesco Brutto** è stato insignito dell'Onoreficenza di Cavaliere O.S.S.I.: si occupa da numerosi anni e attivamente di volontariato e beneficenza. Membro fondatore dell'Associazione Lavoratori Italiani che organizzava programmi di voli charter da e per diverse città per lavoratori italiani in Gran Bretagna, promuovendo la creazione di forti e durevoli legami con altre associazioni presenti nel Regno Unito e in Italia; Vice Presidente e Tesoriere del Comites di Londra. Il sig. Brutto ha sempre svolto la sua attività di volontariato con straordinaria dedizione, mostrando sempre alto senso di attaccamento all'Italia ed ai suoi valori.

5. La Signora **Elide Spagnoli Costa** è stata insignita dell'Onoreficenza di Cavaliere O.S.S.I.: la Signora Spagnoli Costa svolge da oltre vent'anni un encomiabile servizio a favore dei connazionali. Fondatrice e tuttora segretaria del Comitato Donne Italiane e Club Donne Italiane, è molto impegnata in opere di volontariato a favore della comunità italo-britannica. La sua opera in favore dei più deboli le ha valso il plauso di molte istituzioni che hanno beneficiato del suo incondizionato sostegno, anche attraverso i fondi raccolti con l'aiuto del Comitato Donne Italiane. Fra tali istituzioni vale la pena menzionare il St John's Hospital - Baby Department, il BLISS (Baby Life Support Systems), University College Hospital, Prostate Cancer Research, Royal Marsden Hospital.

6. Il Professor **Diego Vergani** è stato insignito dell'Onoreficenza di Commendatore. O.S.S.I.: da moltissimi anni attivo nella ricerca sui tra-

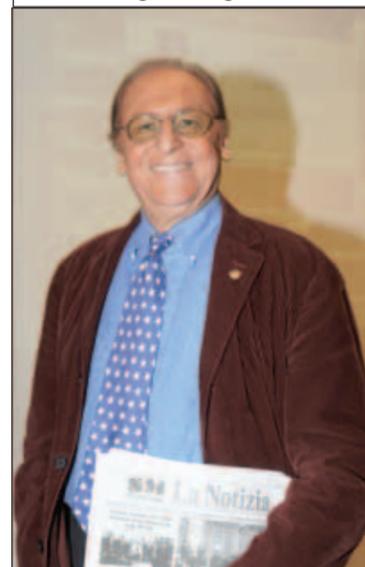
panti di fegato e nell'insegnamento dell'immunologia e dell'immunopatologia epatica, si è guadagnato la stima e il rispetto degli ambienti medici e universitari britannici, oltre che della comunità italiana, grazie alla sua abnegazione, competenza e professionalità. Da tempo attivo anche nell'organizzazione di manifestazioni benefiche, il Prof. Vergani è un punto di riferimento per la collettività italiana distinguendosi quale importante protagonista di quella che viene comunemente chiamata "emigrazione scientifica e intellettuale" del nostro Paese.

7. Il Signor **Girolamo Cancilla** è stato insignito dell'Onoreficenza di Grand'Ufficiale O.S.S.I.: ha sempre dedicato grande impegno in ogni sorta di attività volta a promuovere i legami con la madrepatria e a mantenere la coesione tra le varie componenti sociali e politiche della collettività italiana all'estero. Oltre, infatti, ad essere Presidente del Comites di Londra, il sig. Cancilla è da moltissimi anni Corrispondente Consolare ed in entrambi questi ruoli egli ha offerto e continua ad offrire un importante contributo a tenere saldi i legami della nostra comunità con la madrepatria.

La redazione del nostro giornale si complimenta vivamente con i neo insigniti per la meritata onoreficenza.

Incontro con Renzo Arbore

Segue a Pg. 10



BAFTA Masterclass su Dante Ferretti & Francesca Lo Schiavo



L'ICE e Marche Film Commission hanno collaborato con BAFTA (British Association of Film and Television) ed Italian Cinema London alla realizzazione di una Masterclass su e con Dante Ferretti, noto sceneggiatore marchigiano, due volte premio Oscar e Francesca Lo Schiavo, set decorator, sua partner nella vita e nel lavoro, anch'essa premio Oscar.

La Masterclass, che si è tenuta il 2 aprile presso la sede Bafta di Londra è stata l'occasione per presentare le Marche Film Commission, attraverso la proiezione di un bellissimo filmato promozionale che ha illustrato le molteplici locations (e non solo) di

questa interessantissima regione ed è stata, inoltre, l'occasione per presentare per la prima volta al pubblico inglese, il documentario Dante Ferretti: scenografo italiano, diretto dal regista Gianfranco Giagni e prodotto da Nicoletta Ercole per Cinecittà Studios e Nicomax Cinematografica e da Flavia Parnasi per Combo Film e co-finanziato dalle Marche Film Commission.

Subito dopo la proiezione del documentario si è tenuto un breve Q & A con il regista Giagni e lo scenografo Dante Ferretti durante il quale il pubblico ha avuto la possibilità di fare domande. La serata si è conclusa con una drinks reception



ICE/AIE alla LONDON BOOK FAIR 2011

Dall'11 al 13 Aprile a Earls Court Londra

Si è tenuta dal 11 al 13 aprile 2011 presso il centro espositivo di Earls Court di Londra la 40esima edizione della London Book Fair, maggiore manifestazione inglese del settore editoriale e primario centro a livello internazionale per lo scambio dei diritti d'autore.

Anche quest'anno l'ICE, in collaborazione con l'Associazione Italiana Editori (AIE) ha organizzato uno stand collettivo di 130mq con funzione di punto informativo espositivo sull'editoria italiana e di punto d'incontro tra editori italiani e stranieri, al quale hanno aderito 26 fra case editrici ed enti organizzatori di manifestazioni fieristiche settoriali.

Le case editrici che hanno partecipato nell'ambito del padiglione italiano sono state: 24 Ore Cultura, Alinari 24 Ore, Archideos, Black Cat Cideb, Bolognafiore, CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Corraini, Donzelli, Edi.Ermes, Edilingua, Editoriale Jaca Book, Editvallardi, Edizioni Gribaudo, Egea, Franco Cosimo Panini, Gruppo Albatros il Filo, Gruppo Edicart, Idearte - Idea Books, Interlogos, Loescher Editore, Magnus Edizioni, Momento Medico, Piccin Nuova Libreria, Printer Trento, Salone Internazionale del Libro di Torino, UTET - Unione Tipografico-Editrice Torinese.

Durante la giornata di lunedì 11 aprile alle ore 14.30 si è svolto presso le Wellington Rooms di



Padiglione Italiano

Earls Court il seminario organizzato dall'AIE sul tema "Publisher's effort towards accessibility: more books for people with reading disabilities".

Il seminario è stato presentato da Anne Bergman, Direttore del Fed-

eration of European Publishers ed ha visto la partecipazione dei seguenti relatori: Barbara Norcross - European Commission, Sarah Hilderley - Editeur, Alicia Wise - Elsevier, Cristina Mussinelli - AIE



L'Ambasciatore Alain Economides visita la Fiera

Il Vino Italiano alla London International Wine Fair 2011



L'Ambasciatore Alain Economides e il Consigliere Marco Mancini insieme ai dirigenti dell'ICE e della London International Wine Fair

Nell'ambito dei tre giorni della manifestazione più importante del settore nel Regno Unito, giunta alla 31ª edizione, l'ICE ha coordinato la collettiva italiana composta da 28 aziende italiane su una superficie di 200 metri quadrati presso il Centro fieristico Excel. A livello di Regioni erano presenti la Lombardia, il Friuli Venezia Giulia e la Sicilia. Ognuna queste Regioni aveva il suo stand e quello siciliano era tra i più estesi in termini di metri quadri. Naturalmente non mancavano le singole ditte, anche quelle residenti nel Regno Unito. L'Ambasciatore Economides ha visitato gli stand soffermandosi a parlare con i vari espositori congratulandosi per il lavoro di qualità che permette ai prodotti italiani di affermarsi nel mondo.

La partecipazione italiana alla kermesse espositiva si è articolata in due format promozionali: il primo concentrato su un'ampia presenza di produttori provenienti da 7 regioni; il secondo il programma seminariale denominato "Italian Wine in a Glass" condotto da Master of Wine ed esperti del settore.

"Italian Wine in a Glass" ha attraversato il territorio nazionale partendo dai vini del Soave passando per i vini del centro rappresentati dal Brunello e Vini Piceni fino a raggiungere

la Sicilia alle cui tre tipologie di vini, rossi, bianchi e dolci, è stata dedicata un'intera giornata, concludendosi poi con una nuova esperienza del gusto grazie al seminario "Vino & Cioccolato".

L'impianto promozionale è stato supportato dal sito www.italianwines.org.uk attraverso il quale è stato possibile prenotare la presenza ai seminari e trovare una ricca informazione sulla collettiva italiana.

La presenza italiana alla manifestazione ha costituito un'occasione per consolidare l'immagine del vino italiano, che si conferma leader indiscusso e ambasciatore del modello alimentare italiano sulla scena internazionale. Il 2010 ha segnato il rilancio del vino italiano nei mercati internazionali. Il valore delle esportazioni ha toccato 3,9 miliardi di €, record per il settore; i volumi hanno raggiunto 24,2 milioni di ettolitri, corrispondenti a circa il 50% della produzione nazionale, livello mai raggiunto prima. Sul versante dei volumi e dei valori il Regno Unito si posiziona al terzo posto nella classifica dei paesi UE destinatari delle esportazioni di vino italiano registrando nel periodo una variazione in volumi pari a +3,3 % ed in valori pari a +1,9%.



Rapporto 2011 Italia- GB della Camera di Commercio Italiana



L' Ambasciatore Alain Economides e Leonardo Simonelli insieme ai conferenzieri

Il sondaggio 2011 della Camera di Commercio, presentato in Ambasciata, lo scorso 27 Aprile e che riguarda gli investimenti delle aziende italiane in GB, mette in evidenza il calo di questi ultimi e dei posti di lavoro e la crescita del turnover. L'effetto della crisi mondiale dunque si e' fatto sentire anche sulle aziende italiane operanti nel Regno Unito.

La Gran Bretagna resta comunque un terreno fertile dove non mancano opportunità di crescita, di acquisizioni, ottime infrastrutture ed eccellente capitale umano.

I dati, che arrivano al 2009, parlano di una contrazione delle società operanti nel territorio di Sua Maestà: si passa da 681 al 646. I posti di lavoro creati si sono attestati sulle

41.181 unità rispetto alle 46345 del rapporto precedente. In compenso il turnover è passato da 14,5 miliardi di sterline ai quasi 17. I nuovi investimenti dal 2007 al 2009 sono stati invece 44, per un totale di quasi 500 milioni di sterline e 5.800 posti di lavoro creati.

Nonostante la crisi, investire nel Regno Unito per le aziende italiane significa a lungo termine andare sul sicuro e lo stesso Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides nel suo saluto di indirizzo ha detto di augurarsi che lo stesso trend possa replicarsi sugli investimenti britannici in Italia.

Tra gli investitori non vi sono dubbi circa la necessità di sbarcare a Londra, la piazza migliore per potersi lanciare a livello planetario e raggiungere le potenzialità insite in ogni azienda. Insomma Londra è il luogo ideale dove la creatività del Belpaese possa dare il meglio di sé.

Il benvenuto del Club di Londra al Nunzio Apostolico in GB

Nominato Nunzio Apostolico in GB dal Papa Benedetto XVI lo scorso 22 dicembre, Monsignor Antonio Mennini è stato ospite d'onore del Club di Londra al St. Steven Club in Mayfair



Monsignor Antonio Mennini, Leonardo Simonelli e Ministro Stefano Pontecorvo

Il 27 Aprile nell'esclusivo St. Steven Club il presidente Simonelli ha presentato ai soci del Club di Londra il nuovo Nunzio Apostolico in Gran Bretagna, monsignor Antonio Mennini. Un'accoglienza calorosa quella riservata a Monsignor Mennini anche perchè molti soci del Club di Londra per motivi professionali hanno conosciuto il padre del prelado che è stato un autorevole dirigente dello IOR (Istituto Opere Religiose) del Vaticano. All'inizio della serata monsignor Mennini, su invito del presidente Simonelli, ha benedetto la mensa e si è brevemente presentato. Il nuovo nunzio Apostolico è nato a Roma il 2 Settembre 1947 ed è stato ordinato sacerdote il 14 dicembre 1974. Entrato nel servizio diplomatico della Santa Sede il 3 aprile 1981, ha prestato successivamente la propria opera presso le rappresentanze pontificie in Uganda e in Turchia e presso la sezione per i Rapporti con gli Stati della Segreteria di Stato. L'8

luglio 2000 è stato eletto alla Chiesa titolare di Ferento e nominato, allo stesso tempo, Nunzio Apostolico in Bulgaria. Il 12 settembre successivo ha ricevuto l'ordinazione episcopale. Il 6 novembre 2002 è stato nominato rappresentante della Santa Sede presso la Federazione Russa. Quest'ultimo periodo è stata particolarmente importante per Monsignor Mennini che per conto della Santa Sede ha curato i rapporti non facili con lo stato Russo e la chiesa Ortodossa. I progressi nei rapporti bilaterali con la Federazione Russa sono testimoniati dal fatto che nello scorso luglio Monsignor Mennini è diventato ufficialmente Nunzio, cioè ambasciatore dello Stato Vaticano presso la Russia. Questa investitura ha migliorato anche i rapporti con i vertici della Chiesa ortodossa Russa che in passato aveva accusato Roma di fare opera di proselitismo presso i fedeli ortodossi. Nel dibattito che ne è seguito sono

stati toccati i temi di attualità specialmente per quanto riguarda il cammino delle chiese cristiane in Europa. Si tratta di un cammino ancora lungo, ma che ha fatto grandi passi specialmente nei Paesi dell'Est. Permangono le differenze dottrinali, ma il dialogo è solido e ben incamminato. L'esperienza che monsignor Mennini ha acquisito in Russia e' stata certamente un elemento importante per la sua nomina di Nunzio in Gran Bretagna. Ricordiamo che la visita del Papa in GB ha avuto un grande successo, ma allo stesso tempo la decisione di Roma di assorbire gli anglicani ha creato non poche tensioni. Lo stesso episcopato cattolico britannico non ha approvato del tutto la decisione di Roma. Certamente l'esperienza e la mitezza di Monsignor Mennini contribuiranno a rasserenare gli animi e a dare speditezza al dialogo peraltro molto avanzato fra le due chiese. A nome dell'Ambasciatore e dei presenti è intervenuto il Ministro Plenipotenziario dr. Pontecorvo, il quale ha ricordato alcuni episodi personali avendo conosciuto direttamente monsignor Mennini quando era assegnato presso l'Ambasciata italiana in Vaticano. Fra i momenti delicati vissuti da monsignor Mennini ricordiamo gli anni di piombo, in particolare quando fu rapito Aldo Moro dalle Brigate Rosse. Mennini, allora giovane sacerdote ha ascoltato l'ultima confessione di Aldo Moro, poi ucciso barbaramente dalle Brigate Rosse dopo una prigionia di 55 giorni.

Dinner and Dance della Parmigiani Valtaro 2011

Festa all'insegna del Tricolore al «Grange St. Pauls Hotel», Sabato 21 Maggio

La 36ª edizione dell'«Annual Dinner and Dance», organizzato dall'«Associazione Parmigiani-Valtaro» di Londra, si è svolta lo scorso 21 Maggio nel salone delle feste del «Grange St. Pauls Hotel» di Godliman Street, nel cuore della «city», di fronte alla cattedrale appunto di St. Paul.

Quasi 400 i presenti e con una nutrita delegazione valtarese, attirati anche dall'esibizione della banda bedoniese «Glenn Miller».

Sulla bellissima terrazza dell'ultimo piano, nello «Skybar» dell'hotel, è stato servito un ricco aperitivo. Qui sono stati accolti gli ospiti, con un primo scambio di doni. Elena Saccenti, direttore amministrativo dell'Ausl di Parma ha donato una preziosa targa al presidente Zanelli, per la sensibilità dimostrata nei confronti della comunità.

All'ora stabilita, preceduti tradizionalmente dal «master-piper», il solista di cornamusa, sono entrati in sala, fra lunghi applausi, gli ospiti del «top table»: il presidente del sodalizio, Piero Zanelli, il Console generale d'Italia Uberto Vanni D'Archirafi, l'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides, il vicepresidente della Provincia Pier Luigi Ferrari, il nuovo sindaco di Borgotaro, Diego Rossi, alla sua prima uscita ufficiale, lo chef Antonio Carluccio, Giuseppe Sibilla, capo-area Parma della Banca Popolare dell'Emilia Romagna, sponsor unico della serata, Padre Alberto Vico e il sindaco di Bedonia Carlo Berni.

A prendere la parola sono stati il presidente Zanelli, il Console generale, il capo-area della banca Giuseppe Sibilla, il sindaco di Borgotaro Rossi e Pier Luigi Ferrari. «Quest'anno, ci riuniamo, come italiani, - ha detto Zanelli - per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia. In questo anniversario, ci è sembrato giusto, onorare la nostra bandiera, potente simbolo d'italianità, portato ovunque nel mondo dai nostri emigrati». Zanelli ha anche ricordato la solidarietà della serata che è andata a favore dell'«Automedica» (Pronto Soccorso) dell'ospedale di Borgotaro ed della casa per anziani «Villa Vico» di Shenley. Da parte sua il Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi ha detto che «la comunità valtarese a Londra è particolarmente nota

per essere dinamica, intraprendente, generosa e svolge un importante ruolo nell'intera collettività. Gli italiani all'estero rappresentano oggi il meglio del nostro Paese». La dott.ssa Sibilla della Banca popolare dell'Emilia Romagna ha portato i suoi saluti assicurando che «noi vogliamo essere al vostro fianco, lo siamo stati e lo saremo in futuro, cercando di rappresentare anche un punto di riferimento per i giovani di questa comunità».

Diego Rossi, il neo primo cittadino di Borgotaro ha detto di essere venuto in veste di sindaco con emozione grande. «Essere tra voi, che siete una comunità sicuramente forte, grazie all'impegno dei presidenti passati, di quello di oggi e dei tanti giovani preparati, che guideranno il sodalizio in un prossimo futuro». Pier Luigi Ferrari, Vicepresidente della Provincia di Parma e abituale frequentatore del Gala della Valtaro ha concluso: «Grazie a tutti voi per questa ennesima prova di orgoglio italiano. In questo comune abbraccio, vorrei salutare ed includere i nostri valtaresi di New York, con i quali, insieme, intendiamo ribadire il bene che vogliamo al nostro Paese. Grazie per quello che fate per la nostra terra, per la continua lezione che ci date, grazie per esserci sempre vicini».

Sono seguiti poi gli inni nazionali, eseguiti dalla «Glenn Miller Band», che si è esibita in due momenti davvero emozionanti ed infine, la ricca lotteria, con in palio tantissimi premi, tra cui una fiammante Fiat Panda superaccessoriata, vinta dalla signora Enza Cacchioli.

Il giorno dopo, è seguita, nella «St. Peter's Church», la consueta messa cantata, quest'anno ancor più solenne, presieduta da monsignor Antonio Mennini, nuovo nunzio apostolico a Londra, e concelebrata da Padre Carmelo Di Giovanni, parroco della chiesa, insieme ad altri sacerdoti. La celebrazione, conclusasi con l'inno di Mameli ed il Nabucco di Verdi, è stata interamente ripresa dalla Rai. La trasferta dei valtaresi e parmigiani è stata curata tecnicamente, anche quest'anno, da Franco Capitelli. Una bella avventura tutta all'insegna dell'amicizia, e del Tricolore.



Importers & Distributors
Of Wines & Provisions



Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

Carnevale House, 107 Blundell Street
London, N7 9BN
Tel: 020 7607 8777
Fax: 020 7607 8774

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

Poplar Street, Moldgreen
Huddersfield, HD5 9AY
Tel: 01484 514 117
Fax: 01484 432 861



Daniel Catino

One of the biggest free 5-a-side football tournaments in the South of England is back on after months of uncertainty due to financial difficulties.

Paggs Cup (Pagliaccio Cup) found-



er, Teo Catino, has re-invented his one day competition into a three day extravaganza in South Park, Fulham.

The first instalment on July 3rd will follow the original format of the tournament which is in its 11th year.

It will be a free event run by the Fulham FC Foundation and the winners of each age group will meet the victors from the new Barcelona run show which takes place later on in September.

Teo said: "I was disheartened to start with as I thought I would be un-

able to put on the tournament this summer due to financial difficulties and lack of support. But then I realised that if I revamp the competition I could keep it alive and that is what I have done."

The best players at the competition will be offered places on the Catalans' summer school.

Mr Catino started the event in a bid to curb anti-social behaviour in the area around his restaurant on Wandsworth Bridge Road. "I offered the kids a free pizza and a game of football - from there the tournament



Teo Catino and football team

just got bigger and bigger as each year went by as more children got involved and it became part of the local community's social calendar." Since its conception the tournament has grown from 200 children to over



Il Mulino Bakery Team

1000 participating youngsters. The final of the Paggs Cup will take place later on in the year.

An auction dinner will be held on July 1st at the Pagliaccio Restaurant (call 02073718125 for further information). All proceeds will go towards the football competition.

For enrolment in the tournament e-mail: paggscup@paggs.co.uk Nick Skoric



C.D.I - In the "Pink" Again

On Sunday 8th May, about 90 women, men, children and their dogs dressed in pink, embarked on a Club Donne Italiana (CDI) for a sponsored walk in aid of the Children's Trust at Tadworth. The charity works with babies and children who have or have suffered brain traumas.

The Consul General, Uberto Vanni D'Archirafi ceremoniously cut the pink ribbon to start the walk, then set off with his wife Roberta, daughter and their dog through the beautiful gardens of Dulwich Park, London. The weather was kind, as everyone made their way round the perimeter of the park. Some bought picnics, others walked with their dogs and children - dodging the regular Sunday afternoon cyclists. Everyone walked, talked and made friends, but most importantly money was raised for a worthy cause.

The money raised by the CDI will go towards building a sun lounge and purpose built flats on the grounds of the hospital. These flats will be equipped with hoists and all other necessary equipment for providing care for those in transition from the hospital to their home. Parents will also be able to stay with their loved ones, and will be trained to use all necessary equipment

Ida Clemo, CDI Committee Member

Franco Nero and Vanessa Redgrave : A life in film

Ai due grandi attori che nella vita sono anche marito e moglie, è stata conferita la Laurea Honoris Causa dalla Brunel University lo scorso 27 maggio

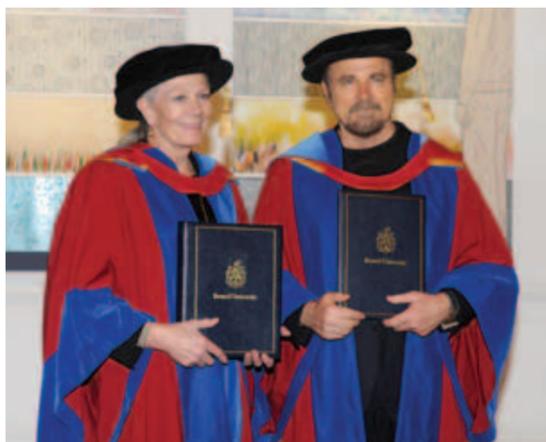
Di solito si parla di Franco Nero e Vanessa Redgrave come partner nel set cinematografico e solo in un secondo tempo ci si accorge che i due sono anche partner nella vita. Anche se il matrimonio è stato celebrato solo nel 2006, il sodalizio tra i due è quanto mai solido se si considera la media dei rapporti che esiste tra le star della celluloid. Forse questo aspetto esistenziale rappresenta la vera forza di questi due attori. Mai titolo è stato così appropriato per loro come quello che ha intitolato la serata a loro dedicata dall'Istituto Italiano di Cultura: "A life in film: Franco Nero e Vanessa Redgrave" lo scorso 27 Maggio. A fare gli onori di casa è stato il Direttore del IIC, dr. Carlo Presenti che ha dato un caloroso benvenuto ai due attori e al numeroso pubblico accorso a presenziare all'evento.

Di Franco Nero basti dire che ha lavorato per circa 50 anni nei set di Hollywood e di Cinecittà. Protagonista di oltre 150 films con i più importanti registi e attori di grido: da John Huston, Luis Bunuel, Elio Petri, Claude Chabrol, and Rainer Werner Fassbinder, e attori e attrici come Catherine Deneuve, Peter O'Toole, Harrison Ford, Burt Lancaster e Bruce Willis. Oltre a questo Franco Nero ha dato la sua voce a molti attori e personaggi di films importanti. Nella sua vita poi non è mai mancato il senso della solidarietà verso le persone più bisognose. Grande attenzione ha sempre manifestato verso i giovani talenti che desiderano intraprendere la carriera cinematografica non lesinando consigli dall'alto della sua pluridecennale esperienza.

Vanessa Redgrave, figlia di Sir Michael Redgrave, uno dei membri della famosa dinastia di attori britannici, è diventata famosa nel 1961 interpretando Rosalind in As You Like It con la Royal Shakespeare Company e da allora ha avuto oltre 35 comparse al London's West End and Broadway, vincendo entrambi i Tony and Olivier Awards. Ha interpretato 80 films da Arthur Miller e Tennessee Williams è stata definita la più grande attrice vivente dei nostri tempi. Resta l'unica attrice britannica ad aver vinto i premi Oscar, Emmy, Tony, Cannes, Golden Globe, e lo Screen Actors Guild.

Dopo la cerimonia di consegna della laurea ad Honoris Causa, i due attori hanno dialogato con Xavier Mendik e Bill Leahy entrambi professori della Brunel University. La motivazione che ha accompagnato il conferimento della Laurea ad Honoris Causa per lo straordinario sostegno dato all'Arte cinematografica.

.Nel corso della serata sono stati proiettati alcuni spezzoni dei films più importanti interpretati dai due attori.



www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

www.nolitarestaurant.co.uk
info@nolitarestaurant.co.uk

Turi Ferro ricordato all'Istituto Italiano di Cultura di Londra



Serata dal titolo "De scenae Experimentia", dedicata a Turi Ferro lo scorso 24 Maggio all'Istituto Italiano di Cultura. Attraverso le musica e le immagini di Massimiliano Pace, artista che già in passato aveva commemorato artisti di grande livello con questo nuovo genere di racconti. Accompagnate e alternate dal sottofondo musicale sono state proiettate le scene più famose di alcune interpretazioni del grande attore siciliano. Turi Ferro è nato a Catania negli ultimi giorni del 1920, ma registrato all'anagrafe il 10 gennaio 1921, cominciò a recitare giovanissimo, al Teatro Coppola di Catania,

nella compagnia Brigata d'arte filodrammatica, diretta dal padre Guglielmo Ferro. Fondò il Teatro Stabile di Catania con Michele Abruzzo, Mario Giusti e Umberto Spadaro e divenne famoso soprattutto in ambito teatrale, come uno dei maggiori interpreti di Luigi Pirandello e Giovanni Verga. Nel cinema ha recitato in oltre trenta film, tra cui Tu ridi e Malizia.

La manifestazione è stata seguita da un folto pubblico, insieme alla famiglia di Turi Ferro per la grande soddisfazione del direttore Carlo Presenti e dell'artista Massimiliano Pace

GIULIANO
ITALIAN DELICAFE

10 Aple Market
Kingston Upon Thames
KT1 1JE
Tel: 020 854 99213
www.giuliano-delicafe.co.uk

IL FORNAIO
HIGH QUALITY BAKERY

5 Barratts Green Road
London NW10 7AE
Tel: 020 8961 1172

www.ilfornaio.co.uk

CVZ
Casa Vinicola Zonin

Luigi Bolzon
Sales Development Manager
Mobile 07961 150424
luigi.bolzon@zonin.co.uk

Zonin UK Ltd.
Unit A, Vickers Drive North
Brooklands Industrial Park
Weybridge, KT13 0YU
Phone 01932 340 780
Fax 01932 349 856
www.zonin.co.uk

A Slice of Naples in West London



Franco Corneleo e collaboratrici all' Italian Pizza Connection situata al 94 Bishop's Bridge Road, Bayswater, London W2



Italian Pizza Connection in 2 Ranville Road London W6

La pizza faceva la sua comparsa molti anni fa a Napoli. La creatività della gente del luogo inventava un prodotto culinario, usando ingredienti provenienti da diverse località del mondo, farina, pomodoro, basilico e mozzarella (formaggio fatto di latte di bufala nostrana). I seguenti prodotti messi insieme nel giusto modo e quantità e subito dopo cotti nel forno, a temperatura ideale per alcuni minuti, danno vita alla rinomata "Pizza" piatto unico e completo, conosciuto e apprezzato in qualsiasi angolo del mondo. Al nuovo e prelibato prodotto fu dato il nome di Margherita, in onore dell'omonima Regina che assieme al Re D'Italia venne a far visita alla città di Napoli.

Così la storia continua gli anni passano "La Pizza Margherita" si trasforma vestendosi in centinaia di altre varietà, di colori e bontà. Essa viene arricchita da prodotti sempre più diversi, cambiando nome di volta in volta a secondo degli ingredienti che si usano per addorbarla e renderla sempre più attraente e gustosa, al palato dell'avventore sempre più esigente.

In Italia questo prodotto di ottima qualità lo si può trovare in ogni angolo, dalle grandi città ai piccoli paesetti. Certo all'estero non è così facile trovare una Pizzeria come si deve. Ci sono tante imitazioni. Ma non mancano le eccezioni: a Lon-

dra, per esempio, per avere la possibilità di gustare la sua eccellenza bisogna essere "Connected" alle persone giuste che hanno conoscenza del luogo.

Ecco la ragione per cui nasce Italian Pizza Connection situata al 94 Bishop's Bridge Road, Bayswater, London W2 non lontano da Notting Hill zona ovest di Londra. Qui si dà così la possibilità a tutti di gustare un'ottima pizza lontano dal paese d'origine. Secondo "Franco", pizzaiolo da generazioni e proprietario del locale, il successo della sua pizza sta nella giusta lievitatura, nella scelta di prodotti freschi e naturali e di qualità. Sono queste

le cose di cui ha bisogno l'opera finale all'uscita del forno.

L'ambiente della Pizzeria è stato creato e curato in modo sobrio e allegro, oltre ad una vasta scelta di pizze, viene proposto un menu completo di paste, carni e dolci.

Non manca naturalmente l'altissimo profilo

dei vini offerti, sempre e rigorosamente italiani. Il Locale è frequentatissimo, non soltanto dai residenti locali ma anche da moltissimi italiani (famosi per le loro esigenze culinarie), provenienti da qualsiasi angolo della città. Il successo di questa esperienza è stato così strepitoso che la direzione ha deciso di ripeterlo in 2 Ranville Road London W6 nella zona di Fulham altro quartiere residenziale della Capitale. Italia Pizza Connection offre anche servizi di delivery a domicilio impeccabili, con la stessa eccellenza di qualità che li ha distinti e resi famosi nella Capitale Inglese.

In conclusione devo ammettere che anch'io dopo aver gustato la pizza quattro stagioni (la mia preferita) sono rimasto appagato e soddisfatto anche dalle cure del personale, molto giovane ma professionalmente preparato, andando via mi sono ripromesso di ritornarci.
S M



Donation of Archives to Camden Local Studies & Archive Centre Holborn

In celebration of the 150 anniversary of the Unification of Italy on 17th of March 2011, The Mazzini-Garibaldi Club, founded in 1864 by Giuseppe Mazzini e Giuseppe Garibaldi, two of the founders of the Italian State, has donated its historic archives to Camden Local Studies and Archives Centre in Holborn



the records of the Mazzini Garibaldi Club, a local Camden-based club founded by these two great Italian patriots have just now become available for public consultation in Camden's archive centre. Holborn was the home of London's old Little Italy through much of the nineteenth and twentieth centuries when the streets around the Italian church in Clerkenwell Road were full of Italian organ grinders and ice cream sellers. It was in 1864 - when, as a hero for his part in Italian unification, Garibaldi made his triumphal visit to Britain - that the Mazzini Garibaldi Club was founded as a working men's club, then known as the Society for the Progress of the Italian Working Classes in London. Before long it had become the centre of social activity for the men of the Italian quarter. Starting in Farringdon Road, the club later moved to Laystall Street and finally to Red Lion Street. Now the club, which continues to



this day, has deposited its records in Camden Local Studies and Archives Centre. Dating back to the days of the club's foundation in the 1860s, they form a full and fascinating document of the Italian community which had such a presence in the Holborn area for so many years. One of the

treasures in the collection is the very first membership book complete with the signatures of the two great co-founders. The Local Studies and Archives Centre have now catalogued the collection and the records are now available for consultation by prior appointment. To make an appointment

to view the records, contact the Centre by telephoning them on 02079746342 or by emailing them at localstudies@camden.gov.uk. For any queries concerning the Mazzini Garibaldi Club Limited please contact Domenic Pini on 02075663140 or dpini@pinifranco.com.



Your Italian Delicatessen in London

| | | |
|--|---|---|
| <p>Tileyard Studios 6 Tileyard road, N7 9AH 0207 6097519</p> | <p>Maida Vale 6 Lauderdale Parade, W9 1LU 0207 286 7757</p> | <p>Kensington 20 Stratford Road, W8 6QD 0207 938 5456</p> |
| <p>www.lapiccoladely.com - info@lapiccoladely.com</p> | | |

Rodolfo De Benedetti al Business Club Italia



Sidney Celia Ross, Valentina Tacchini, Rodolfo De Benedetti, Giovanni Sanfelice, Paolo Filo della Torre

L'Amministratore Delegato del Gruppo CIR e' stato ospite del Business Club Italia lo scorso 15 marzo. Rodolfo De Benedetti ha così illustrato ad oltre 50 ospiti accorsi all'evento un'ampia panoramica sulle sfide non solo del suo Gruppo ma che l'intero sistema Paese Italia si trova ad affrontare in questi anni in un contesto competitivo mondiale dove l'Italia seppur con poche grandi aziende di respiro globale riesce ad esportare manager di caratura internazionale in tutto il mondo. L'AD della Cir ha iniziato il suo intervento rispondendo alla seguente domanda: "Una holding, definita all'inglese anche family office, è solo uno strumento di controllo o invece il suo ruolo è quello di aiutare a generare valore?" De Benedetti ha detto che la holding è e deve essere uno strumento di generazione di valore. Questo è l'unico criterio oggettivo, riconoscibile, che ne dà legittimazione. Non ha logica l'idea di una holding intesa come strumento di controllo, e soprattutto non sarebbe riconosciuta ed accettata dal mercato finanziario.

Parlando in particolare della sua holding la CIR, l'AD ha detto che si tratta di un investitore peculiare, è anche un'azienda familiare ed allo stesso tempo una holding diversificata e quotata sul mercato. Queste caratteristiche la contraddistinguono da altri investitori professionali. Il ruolo di holding le dà una visione molto più ampia tale da permettere che venissero create nuove aziende, sviluppando attività economiche ed individuando diverse opportunità di business. Insomma la holding esercita le stesse funzioni tipiche dell'imprenditore non dello speculatore finanziario. Tra i compiti della holding ci sono quelli di mettere insieme persone, una delle dimensioni più importanti, di trovare capitali e soci che possano portare un contributo concreto.

Ma esiste un elemento comune fra questi business così diversificati o è solo il frutto di un'attenta diversificazione del rischio impresa? Sarebbe bello poter rispondere, ha continuato Rodolfo De Benedetti, in maniera affermativa a questa domanda, ma non è così. Tuttavia l'esperienza di 17 anni come AD della Cir porta ad affermare che un portafoglio con

ragionevole diversificazione valga più di una scommessa concentrata su un settore singolo che, come la storia ha dimostrato, segue cicli e mode non sempre prevedibili.

In un portafoglio quindi, si possono coniugare proficuamente aziende con una forte generazione di cassa ed altre ancora in fase di sviluppo. Al contrario, la diversificazione eccessiva può essere un fattore negativo. Il modello adottato da CIR ad esempio, è quello di un azionista attivo, presente, che affianca il management operativo delle aziende. Se il numero degli assets superasse un certo limite, tale modello verrebbe a decadere perché perderemmo, diciamo la 'focalizzazione'.

Rodolfo De Benedetti ha poi parlato del Gruppo Espresso e delle sfide che aspettano l'editoria. Ha ricordato che il quotidiano La Repubblica ha creato in 35 anni un mercato di circa 3 milioni di lettori ed il sito Repubblica.it, nei suoi 10 anni di esistenza, ha prodotto 2 milioni di utenti che lo consultano quotidianamente. Siamo al vertice del mercato italiano. Questi dati sono significativi e testimoniano che l'Espresso si è rivelato un ottimo investimento. Bisogna continuare a gestirlo nell'ottica di accrescerne ulteriormente il valore. Siamo all'inizio di una rivoluzione tecnologica che avrà un'enorme impatto sull'editoria, ma che offre un potenziale straordinario ancora totalmente inesplorato. Per questo la creatività diventa un fattore estremamente importante.

L'obiettivo del gruppo è comunque quello di replicare, anche nel mondo digitale le posizioni di leadership che occupa nella carta stampata, non ci sono preclusioni o pregiudizi sul come.

Durante il dibattito si è toccato il tema dello sviluppo di energie non convenzionali - sviluppo che si dibatte, in una legislazione non chiara e dualistica, tra i vincoli accettati dalla Comunità Europea e la discrezionalità che ogni paese ha mantenuto. Poi sono state accennate alcune sfide che il sistema Italia si trova ad affrontare legate soprattutto alla difficoltà di riatrarre in patria managers che, dopo anni di vita all'estero, difficilmente tornano alla guida di realtà nazionali.

A cena con Bernardo Bertolucci

Si è svolto presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra, nella serata dell'8 Aprile, un ricevimento in onore del regista Bernardo Bertolucci, di passaggio nella capitale inglese per l'apertura della retrospettiva a lui dedicata dal prestigioso British Film Institute di Londra.

All'evento in Belgrave Square, ospitato dal Direttore Carlo Presenti, hanno preso parte anche l'Ambasciatore d'Italia Alain Economides e il Presidente di Cinecittà Luce Roberto Cicutto, i quali, rivolgendo un saluto agli intervenuti, hanno voluto sottolineare i meriti di un artista che, con la sua luminosa carriera internazionale, ha tenuto alto l'onore dell'Italia nel mondo.

Ha fatto seguito un buffet preparato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme.

La rassegna presso il BFI e' stata realizzata da Cinecittà Luce, con il



Roberto Cicutto e Bernardo Bertolucci

supporto della Direzione Generale Cinema del Ministero per i Beni e le Attività Culturali ed in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Londra. Le nuove copie dei diciassette film che fanno parte della retrospettiva sono state realizzate da Cinecittà Luce, che ha seguito, nei quindici mesi di lavorazioni, tutte le operazioni di stampa, affidandone la supervisione ai direttori della fotografia che hanno lavorato con il regi-

sta (il premio Oscar Vittorio Storaro, Darius Khondji, Fabio Cianchetti. Il British Film Institute ha acquistato i diritti di uno dei film dell'autore, "Prima della Rivoluzione", distribuito nei cinema inglesi a partire dall'8 aprile.

Bertolucci, che al prossimo Festival di Cannes riceverà la Palma d'Oro alla carriera, inizierà a settembre le riprese del suo nuovo film, tratto da "Io e te", l'ultimo romanzo di Niccolò Ammaniti.

"BEST OF THE FEST"

at the Italian Cultural Institute - a true fest of the senses.



The "BEST OF THE FEST", the Salento International Film Festival's top 2010 films, in London for a 3-day showcase, concluded on 19/04/2011 at the Italian Cultural Institute.

An eclectic mix of independent film lovers crowded the Institute's screening room to lap up the "BEST OF THE FEST" final movie selection. DANCERS AT AUTUMN FESTIVALS - by Alfredo De Giuseppe, left the audience in awe. The film-documentary introduced a group of quirky pensioners showing off their samba skills at folk festivals in rural Apulia. The camera follows their 'unusual' person-

alities as they fight back the years dancing away, and making the most of the mild autumnal weather before winter kicks-in to kill all the fun.

But the "BEST OF THE FEST" was "18 YEARS LATER", a feature film directed by Edoardo Leo, Italy 2009. The film explores a theme of sibling rivalry. One brother perceives the other to be better looking, better at every level. It is blinding jealousy that will result in the tragic death of their mother in a car accident. Genziano (Marco Bonini) and Mirko (Edoardo Leo) will not speak for 18 years until a series of events bring them together again.

The Salento International Film Festival (SIFF) is a celebration of films and filmmakers. It promotes international independent films, as well as fostering stronger links between cultures and communities across the world.

"BEST OF THE FEST" has been the most successful London showcase to date with many visitors coming from afar - from Italy Prince Lorenzo de' Medici.

"London is a most receptive and vibrant city and I am grateful to the Director of the Italian Cultural Institute Carlo Presenti for his hospitality," said a proud Gigi Campanile, the brain behind the SIFF.

The screening concluded with a cocktail party, compliments of Italian socialite Marisa Melpignano who flew in her own chefs from Leading Hotel of the world Masseria San Doemenico - sponsors of the Salento International Film Festival 2011.

"BEST OF THE FEST" at the Italian Cultural Institute has been a true fest of the senses.

Angelo Iudice
www.academiaapulia.org

Renato Mambor in mostra a Londra

Si chiama Narrazione la mostra dell'artista Renato Mambor che si è aperta a Londra nelle sale dell'Istituto Italiano di Cultura lo scorso 15 Aprile. L'evento che ha il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della città di Roma, è diretto da Gianluca Ranzi e il libretto della mostra è stato pubblicato da Mambor Editore. Mambor è uno dei più significativi artisti italiani contemporanei. Attraverso la sua arte egli è stato capace di arrivare ad una sintesi perfetta tra la rottura antropologica degli anni Sessanta, causata dall'espandersi dell'idea di globalizzazione e dell'attuale bisogno di confrontare se stesso con una spiritualità globale. Mambor è l'uo-



mo di oggi: egli vive in un'umanità ideologica e linguistica senza fine. E' paragonando le differenti culture che egli può tentare di raggiungere il giusto cammino verso la creazione di un mondo nuovo. L'artista manifesta se stesso attraverso dipinti, sculture, spettacoli. Anche il teatro

e il cinema hanno contribuito notevolmente nello sviluppo della sua arte. Ha cominciato nel 1956 con mostre che lo hanno visto esporre sia da solo che con altri artisti. Fra le più importanti si possono ricordare quella di Bosto, Edimburgo, Aberdeen, Belfast e Anversa. Non si può dimenticare l'esposizione alla Galleria Nazionale di Arte Moderna a Roma e la partecipazione a diverse mostre biennali dell'Arte a Venezia, assieme a personaggi del calibro di Pierre Restany, Anne Dabbert, Henry Martin, Germano Celant, Maurizio Calvesi e infine non per ultimo Achille Bonito Oliva che ha scritto un saggio proprio su Renato Mambor,

Belluzzo & Associati

studio internazionale legale tributario
tax & legal advisors

38 Craven Street, London WC2N 3NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

iGreen
Idyllic Green Solutions

Gero Sicilia

Head Office: 116 Kings Cross Road, London WC1X 9DS
T: 0207 278 5197 M: 07921 815465
E: gero@idyllicgreen.com
www.idyllicgreen.com

da Scalzo
— Estende l'Espresso —

2 Eccleston Place
London SW1W 9NE
Tel: 020 7730 5498

Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com
(Entrance in Elizabeth Street near Victoria Coach Station)



IL NOMA ELETTO S.PELLEGRINO WORLD'S BEST RESTAURANT 2011 MENTRE L'ITALIANO MASSIMO BOTTURA SI AGGIUDICA IL PREMIO CHEF'S CHOICE



***L'Osteria Francescana è il ristorante italiano più alto in classifica (posizione n. 4) e Massimo Bottura ottiene lo "Chef's Choice"**

*** I ristoranti europei occupano le prime 10 posizioni, ma nella classifica figurano new entry da Perù, Cina, Russia e Messico**

*** Tra i venti paesi rappresentati anche il Giappone e il Brasile**

Oggi il ristorante danese Noma viene proclamato il **S.Pellegrino World's Best Restaurant 2011** dell'annuale classifica S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants. Per il secondo anno consecutivo il ristorante di René Redzepi ha fatto il pieno di voti a questa annuale premiazione - da tanti considerata l'Oscar della ristorazione - rivelando la continua emozione che si crea intorno allo straordinario uso degli ingredienti locali e regionali.

Per il Noma è stato un anno importantissimo e il nome dello chef René Redzepi è diventato sinonimo di "nuova guardia" della cucina mondiale, un eufemismo per una ristorazione giovane, che regala emozioni ed è ispirata dalla destinazione. William Drew, editore della rivista Restaurant, ha dichiarato: "La classifica di quest'anno sfoggia un incredibile elenco di ristoranti appartenenti a un'area geografica ancora più ampia rispetto agli anni precedenti e riconosce l'influenza di paesi dalla gastronomia emergente, quali il Perù e la Russia. Porgiamo i nostri più calorosi complimenti a René Redzepi per essere riuscito nella difficile impresa di rimanere il numero uno della nostra classifica, sottolineando così il suo impegno a ridefinire la cucina nordica".

Con la prossima chiusura del leggendario El Bulli, per questo motivo escluso dalla classifica, dietro il Noma si schierano gli spagnoli El Celler de Can Roca e Mugaritz, rispettivamente in seconda e terza posizione. Quest'anno El Celler de Can Roca, gestito da tre fratelli - il più giovane dei quali ha appena 33 anni - ha guadagnato due posizioni in classifica, piazzandosi al secondo posto. Ormai alle spalle il devastante incendio che lo aveva distrutto nel 2010, guadagna due posizioni anche il Mugaritz, eletto il terzo miglior ristorante del mondo.

L'Osteria Francescana italiana resta tra i top 10 dei S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants, piazzandosi al quarto posto e guadagnando due posizioni rispetto allo scorso anno. Combal Zero, lo stracclamato ristorante piemontese ubicato nella cornice di un museo di arte contemporanea, sale di sette posizioni, raggiungendo il 35° posto. Il ristorante milanese Cracco fa il suo rientro in classifica, piazzandosi in 33° posizione, mentre i sempre amati Dal Pescatore e Il Canto occupano rispettivamente il 38° e il 39° posto. Come ulteriore atto d'omaggio a Dal Pescatore, la capochef Nadia Santini era stata inserita nella rosa delle candidate a vincere il primissimo Veuve Clicquot World's Best Female Chef della storia, aggiudicatosi poi da Anne-Sophie Pic del Maison Pic in Francia.

Tra i premi più ambiti della serata figura lo **Chefs' Choice**. Votato dai colleghi, il vincitore di quest'anno è **Massimo Bottura**; la sua Osteria Francescana è tra i ristoranti di cui più si parla in Italia. Massimo si sta guadagnando rapidamente una reputazione internazionale per la sua cucina d'avanguardia che, seppure spudoratamente moderna, riflette le tecniche tradizionali e allarga continuamente i confini del nuovo.

A parte la netta prevalenza di ristoranti spagnoli in cima alla classifica, il ristorante brasiliano D.O.M. ha compiuto una delle scalate più avvincenti, salendo di 11 posti e piazzandosi alla posizione numero sette. Votandolo in tanti, i critici hanno ammesso la sua crescente influenza sulla cucina mondiale e il profilo promettente del paese è stato riconosciuto dall'Electrolux World's 50 Best Academy, organizzata dalla rivista Restaurant che ora ha una giuria dedicata per il Brasile. Noto per l'uso di ingredienti provenienti dal Rio delle Amazzoni, lo chef Alex Atala sta portando all'attenzione del mondo una cucina brasiliana nuova e sostenibile.

Il primo ristorante peruviano in assoluto a entrare in classifica è Astrid Y Gaston, che occupa la posizione numero 42. Il ristorante di Lima è noto per la sua haute cuisine peruviana che comprende i tradizionali cerviche e chupe (stufati di pesce).

Per il secondo anno consecutivo il **Best Restaurant in North America** è l'Alinea di Chicago, che mette fuori gara altri favoriti statunitensi, quali il Per se di Thomas Keller (che si conferma al numero 10) e il Daniel (numero 11). Nonostante gli straordinari concorrenti di tutto il mondo, i ristoranti britannici sono presenti in classifica con The Fat Duck di Heston Blumenthal che occupa la posizione numero cinque. Con lui The Ledbury, proclamato la più alta nuova entrata, che si piazza al numero 34. Australiano di nascita, il capochef Brett Graham è ampiamente apprezzato per la sua eccellente cucina di ispirazione francese; la sua presenza in classifica fa prevedere ai critici che il suo ristorante del West di Londra si trasformerà da stella locale a "must go" internazionale. Anche l'Hibiscus di Claude Bosi e il St. John di Fergus Henderson scalano la classifica, piazzandosi rispettivamente al 43° (sei posizioni in più rispetto allo scorso anno) e 41° posto (due posizioni in più).

Anche il francese Le Chateaubriand continua a salire in classifica, piazzandosi quest'anno al nono posto e guadagnando due posizioni. Lo seguono L'Astrance e L'Atelier de Joel Robuchon, rispettivamente in 13° e 14° posizione. L'Astrance è un locale straordinario in cui mangiare, dal momento che può essere considerato l'unico ristorante in classifica

senza menù. Gli avventori scelgono il numero di portate che desiderano e dalla cucina arrivano piatti a esclusiva scelta dello chef.

Il premio per la **scalata più alta** va al ristorante giapponese Nihonryori RyuGin che sale di 28 posizioni in classifica. L'arte culinaria di Seiji Yamamoto amplia i confini della cucina giapponese senza sconvolgere i tradizionalisti. Anch'esso a Tokyo, è stato eletto per il terzo anno consecutivo il Best Restaurant in Asia il ristorante Les Creations de NARISAWA. La sua cucina francese eterodossa è nota per l'uso nelle pietanze di terrene e carbone organici.

Quay si aggiudica il premio **Best Restaurant in Australasia** per il secondo anno consecutivo. Quest'anno il ristorante di Peter Gilmore si è piazzato al 26° posto, una posizione in più rispetto allo scorso anno, ed è l'unico ristorante australiano presente nella classifica dei Worlds' 50 Best Restaurants.

Nella seconda metà della classifica S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants compaiono ristoranti di paesi nuovi, ma che a livello locale godono di un'ottima reputazione e che ora stanno irrompendo sul palcoscenico internazionale della ristorazione raffinata. Tra di essi il Varvary, in Russia, che occupa la 48° posizione. Propone una cucina tradizionale ma con influenze europee e attualmente è uno dei più famosi ristoranti russi.

Il premio **Best Restaurant in Africa** va a Le Quartier Français di Città del Capo, favorito in classifica già da molti anni. Il suo capochef, l'olandese Margot Janse, gestisce la cucina da 16 anni ed è stata nominata miglior chef d'Africa numerose volte.

Ogni anno tra i ristoranti che occupano le posizioni da 51 a 100 della classifica viene scelto il **"One to Watch"** ovvero il ristorante da tenere d'occhio. Quest'anno il riconoscimento è stato attribuito allo svedese Frantzen/Lindeberg. Aperto nel 2008, con appena 16 coperti, è tra i ristoranti più piccoli presenti in classifica; cenare qui è stato definito uno "spettacolare show", con escargot e caviale di escargot serviti su un piatto con carillon, erba gatta, violette, polline e semi di colza.

William Drew, editore della rivista Restaurant, ha dichiarato: "Ciò che rende questo ristorante di Stocolma così impressionante è che non esiste un menù tradizionale; al contrario, gli chef cucinano "fuori da ogni schema" a seconda di quello che è disponibile in giornata, realizzando tanti piatti dagli ingredienti intriganti. Il risultato è un'esperienza gastronomica assolutamente straordinaria".



Altri premi

Per la prima volta nel 2011 e come già annunciato, Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Francia) è stata la vincitrice del neonato premio Veuve Clicquot World's Best Female Chef. Nel ringraziare per il premio, Anne-Sophie Pic ha dichiarato: "Sono molto onorata di aver ricevuto questo riconoscimento e di essere parte di questa società ricca di tanti talenti". La rosa delle candidate comprendeva anche Elena Arzak (Arzak, Spagna) e Nadia Santini (Dal Pescatore, Italia).

La classifica S.Pellegrino dei 50 migliori ristoranti del mondo, organizzata dalla rivista Restaurant, è un'istantanea annuale delle opinioni e delle esperienze di oltre 800 esperti del settore della ristorazione internazionale. Non esiste un elenco predeterminato di criteri cui attenersi e i risultati sono determinati semplicemente conteggiando i voti. I giurati devono essere stati nei ristoranti per i quali votano negli ultimi 18 mesi e devono votare per ristoranti appartenenti sia alla loro regione che a una regione diversa.

Sponsorizzata da S.Pellegrino, l'acqua minerale effervescente famosa ovunque, che rappresenta lo stile italiano nel mondo, la premiazione di quest'anno si è svolta alla Guildhall di Londra e ha visto la partecipazione della maggior parte dei World's 50 Best Restaurants.



| | Restaurant | Country |
|----|--------------------------------|--------------|
| 1 | Noma | Denmark |
| 2 | El Celler de Can Roca | Spain |
| 3 | Mugaritz | Spain |
| 4 | Osteria Francescana | Italy |
| 5 | The Fat Duck | UK |
| 6 | Alinea | USA |
| 7 | D.O.M | Brazil |
| 8 | Arzak | Spain |
| 9 | Le Chateaubriand | France |
| 10 | Per Se | USA |
| 11 | Daniel | USA |
| 12 | Les Creations de Narisawa | Japan |
| 13 | L'Astrance | France |
| 14 | L'Atelier de Joël Robuchon | France |
| 15 | Hof van Cleve | Belgium |
| 16 | Pierre Gagnaire | France |
| 17 | Oud Sluis | Netherlands |
| 18 | Le Bernardin | USA |
| 19 | L'Arpège | France |
| 20 | Nihonryori RyuGin | Japan |
| 21 | Vendôme | Germany |
| 22 | Steirereck | Austria |
| 23 | Schloss Schauenstein | Switzerland |
| 24 | Eleven Madison Park | USA |
| 25 | Aqua | Germany |
| 26 | Quay | Australia |
| 27 | Iggy's | Singapore |
| 28 | Combal Zero | Italy |
| 29 | Martin Berasategui | Spain |
| 30 | Bras | France |
| 31 | Biko | Mexico |
| 32 | Le Calandre | Italy |
| 33 | Cracco | Italy |
| 34 | The Ledbury | UK |
| 35 | Chez Dominique | Finland |
| 36 | Le Quartier Français | South Africa |
| 37 | Amber | China |
| 38 | Dal Pescatore | Italy |
| 39 | Il Canto | Italy |
| 40 | Momofuku Ssäm Bar | USA |
| 41 | St John | UK |
| 42 | Astrid Y Gastón | Peru |
| 43 | Hibiscus | UK |
| 44 | La Maison Troisgros | France |
| 45 | Alain Ducasse au Plaza Athénée | France |
| 46 | De Librije | Netherlands |
| 47 | Restaurant de l'Hotel de Ville | Switzerland |
| 48 | Varvary | Russia |
| 49 | Pujol | Mexico |
| 50 | Asador Etxebarri | Spain |



WHOLESALEERS OF FRESH MEAT, POLTRY AND GAME

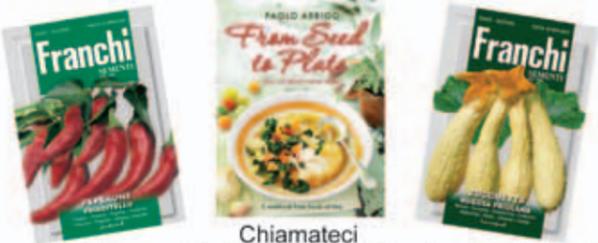
55 Blundell, LONDON N7 9BN

Tel: 020 7607 8104/5/6/7 - Fax: 020 7609 6284

email@trustmeat.co.uk - www.trustmeat.co.uk

SEED OF ITALY

A 1 Phoenix Ind Est, Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



Chiamateci

per un catalogo gratis pieno di varietà regionali e ricette dal libro 'From Seed to Plate' by Paolo Arrigo

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

Marinella a Londra, cent'anni dopo

Il 1° giugno si è svolta l'inaugurazione del punto vendita E. Marinella nella capitale inglese. Al 54 di Maddox Street, nel prestigioso quartiere di Mayfair, ha aperto i battenti la quinta boutique monomarca della storica casa napoletana. La sartorialità italiana si fonde con il British style per parlare un linguaggio internazionale di eleganza.



Maurizio Marinella

L'apertura inglese ha rappresentato una tappa importante e particolarmente significativa nello sviluppo del brand poiché la storia di famiglia continua, ma questa volta nella direzione inversa. La storia del marchio ebbe origine nel 1914 con Eugenio Marinella, importando articoli di abbigliamento di stile inglese che fecero presto tendenza nella Napoli più snob.

Ora, a cent'anni di distanza, è il nipote Maurizio a ripercorrere la strada verso la Gran Bretagna, esportando le sue cravatte artigianali, divenute emblema dell'eleganza italiana nel mondo. Lo storico legame tra la casa napoletana e la Gran Bretagna è testimoniato oggi anche dal supporto ricevuto dal Consolato britannico di Napoli e dall'Agenzia UK Trade & Investment che hanno contribuito alla realizzazione del progetto londinese.

La nuova boutique ripropone l'atmosfera cordiale e accogliente che con-

traddistingue il negozio di Napoli, più un salotto-atelier che uno spazio commerciale. L'allestimento, curato dall'interior designer Paolo Colucci, è ispirato al periodo neoclassico napoletano, con mobili laccati bianco-grigio che ricreano l'atmosfera dei dressing cabinets dei palazzi nobiliari. Alle pareti ritratti di famiglia e guaches napoletane di fine Ottocento riportano alle origini italiane del marchio.

"Rappresento una realtà familiare e artigianale profondamente legata alla città di Napoli - spiega Maurizio Marinella - e non voglio che questa caratteristica vada perduta. Ho valutato attentamente l'espansione commerciale selezionando le città in cui essere presente. Penso che questa nuova apertura in una città cosmopolita come Londra rappresenti un'ulteriore sfida che sono certo rafforzerà il mio marchio e l'immagine del Made in Naples all'estero".

Dopo Milano, Tokyo e Lugano, salgono così a quattro i negozi fuori Napoli, cui si aggiungono i due corner parigini all'Hotel Four Seasons George V e al Bon Marché Rive Gauche, quello di Ginevra presso Bongenie e quello nel department store Bergdorf Goodman a New York. Accanto alle cravatte, prodotto identificativo del marchio, le boutique propongono un'ampia gamma di accessori che vanno dalla pelletteria alla linea di profumazione e alla piccola gioielleria, tutti dettagli di stile per un guardaroba elegante oggi non più declinato solo al maschile.

Antonio Tomassini: Italy at its Best



Maria Rosa De Palma, Angelo Iudice, Marco Mancini e Antonio Tomassini

'Italy at its Best' è un evento il cui intento è quello di promuovere compagnie italiane del settore enologico ed alimentare/gourmet non presenti nel Regno Unito.

'Il nostro obiettivo è quello di pro-

muovere marchi italiani di qualità che meritano attenzione e successo', ha detto l'organizzatore dell'evento Antonio Tomassini.

La terza edizione di Italy at its Best si è svolta nella prestigiosa cornice del

President's room del Queen's Tennis Club lo scorso 10 Maggio. Non appena tagliato il nastro alle 15:30, giornalisti ed operatori del settore hanno degustato prodotti d'eccellenza durante meetings B2B con rappresentanti delle case produttrici. E' poi seguita la sessione consumatori alle 19.00 quando anche il pubblico ha avuto modo di degustare i prodotti eno-gastronomici: da soffici panettoni a bucce d'arancio ricoperte di cioccolato, da vini corposi di Manduria a freschi Pinot delle Venezie. E sempre a proposito di degustazione, due wine & food masterclass, condotte dagli stessi produttori, hanno avuto luogo nel rinomato ristorante dello stesso Queen's Tennis Club. Ogni partecipante ha degustato sei vini accompagnati da deliziosi canapés forniti dal ristorante Zing.

Il prossimo appuntamento è previsto per il 17 Novembre 2011 sempre al Queen's Tennis Club.

Il Made in Napoli sbarca a Londra

Michele Ranieri, dopo trentanni di esperienza nella distribuzione del tessile e dell'abbigliamento al CIS di Nola, decise di passare il testimone ai figli. Non poteva sapere che avrebbero ereditato un mercato radicalmente mutato da importazioni, competizione asiatica e rinnovati gusti dei consumatori. Nel 2008 mossi da un'innovata creatività, i figli Antonio, Giuseppe e Alessandro decisero che i tempi erano maturi per creare una linea originale di abbigliamento "casual di lusso", cercando un segmento di mercato ancora da esplorare. Antonio Ranieri è fiducioso e nei padiglioni di Earls Court dove espone alla fiera internazionale Pure London ci racconta "produco stili di jeans, impreziositi da pietre di cristallo Swarovski, t-shirts e cinture. Formano un total look del nuovo brand JUST R mirato alle teenagers e alle signore che amano sentirsi giovani. Il brand JUST R è presente in tutta Europa e sta crescendo nei paesi dell'Est. Ora l'imprenditore partenopeo sta considerando come posizionarlo commercialmente in alcune location selezionate in Gran Bretagna. Il pomeriggio del Pure London è dedicato alle sfilate, ci sono molti giovani e attenti addetti ai lavori. Due ragazze responsabili di un negozio ad Harford ci confermano "si riconosce subito che è made in Italy attraverso i colori, i ricami e le fantasie". Altri esercenti esprimono interesse commerciale e cercano accordi per aprire potenziali corner del brand napoletano. Ranieri rientra a Napoli soddisfatto della dozzina di ordini raccolti nella tre giorni londinese, tra gli altri distribuirà a Leicester, Glasgow, in Hampshire e alla Dream Looks Boutique di Londra.

Marco Colombo



Come Striscia la Notizia a Battersea Park!



Nadia Spita, Dario Ballantini e Massimo Licino

Londr'ArtExhibitor 2011 ha inaugurato il 26 Maggio all'Acquire Gallery di Battersea Park un evento artistico di successo dal sapore tutto Italiano. Con lo scopo di andare oltre il solito evento d'arte, Londr'ArtExhibitor ha

scelto una squadra d'artisti d'eccezione per l'evento a Battersea; una miscela esclusiva di fama e talento in una mostra predisposta su due piani, con opere provenienti sia da muri di Gallerie che da quelli di casa.

A confermare la dinamicità dell'evento un Dario Ballantini, ospite della serata, che per la prima volta ha esposto a Londra quattro dei suoi lavori più belli. Il comico televisivo nei suoi primi 10 anni di attività è stato un artista come tanti, che regalava i suoi quadri ad amici perché non considerava l'arte una carriera possibile, oggi è invece un artista molto quotato.

La serata e gli ospiti sono stati accolti da Nadia Spita, responsabile artistica di Art Caffè London per l'occasione coadiuvata da Gianni Bonincontro.

Il progetto nasce sulla scia dei vecchi Caffè d'arte e promuove eventi artistici in Italia e Inghilterra con l'intento di creare un circuito virtuoso internazionale, con l'ambizione che i contatti che ne scaturiscano scolicano un contesto creativo di idee con nuovi progetti.

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oroficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)
TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com



FRIARWOOD

A unique collection of Bordeaux and boutique wines from Italy, Spain and around the World

Friarwood Ltd: 26 New Kings Road London SW6 4ST
Tel: 0207 736 26 28 - Fax: 0207 731 04 11
sales@friarwood.com - www.friarwood.com

For all enquires: ilario@friarwood.com



Concerto per i 150 anni dell'Unità d'Italia



Si è tenuto lo scorso 6 maggio il recital pianistico di Leonora Armellini, principale evento celebrativo del centocinquantesimo anniversario dell'Unità d'Italia organizzato dal Consolato Generale, a favore della comunità di connazionali residenti a Londra e nei dintorni. Tenutosi significativamente presso la Chiesa

Italiana di St. Peter's, nel quartiere di storica immigrazione italiana Clerkenwell, ed omaggiato dalla presenza di S.E. l'Ambasciatore Economides, il concerto ha visto una qualificata e numerosa partecipazione di pubblico, che ha pressoché riempito i circa 900 posti disponibili in sala. Presenti all'evento anche i

rappresentanti di COMITES e CGIE, delle principali Associazioni italiane a Londra e della stampa italiana, personalità eminenti della comunità italiana a Londra, oltre ad una delegazione di sindaci e altre autorità provenienti dalla Regione Emilia Romagna. Al termine di un concerto partico-

larmente intenso e di grande partecipazione emotiva, alla giovane pianista – divenuta celebre nel panorama pianistico internazionale in particolare per il premio della critica attribuitale al prestigioso Concorso Chopin a Varsavia, lo scorso ottobre – il pubblico ha tributato una calorosa ovazione. Da più parti non sono mancate al Console Generale Vanni d'Archirafi espressioni di apprezzamento per un evento che, unanimemente riconosciuto di notevole spessore artistico, ha costituito altresì momento di ritrovo della nostra comunità di significativo valore simbolico.

Nata a Padova nel 1992, Leonora Armellini si diploma in pianoforte con il massimo dei voti a soli dodici anni. Nel 2009 si diploma presso l'Accademia Nazionale di Santa Cecilia di Roma. Nonostante la giovane età, Leonora Armellini ha già tenuto più di 250 concerti in tutta Italia e nel mondo, in sale prestigiose come la Carnegie Hall di New York. La Armellini ha collaborato come solista con numerose orchestre (tra cui l'Orchestra di Padova e del Veneto, l'Orchestra Filarmonica di Torino, l'Orchestra del Teatro La Fenice, etc).

Ha inciso il Concerto n. 2 e l'Andante spianato e Grande Polacca brillante di Chopin con l'Orchestra di Padova e del Veneto e Anton Nanut (2007) e il Concerto KV595 di Mozart con l'Orchestra filarmonica "Alpe-Adria" e Luigi Pistore (2008). Leonora ha partecipato a trasmissioni televisive per reti nazionali e regionali, e ha tenuto un recital solistico nell'ambito dei "Concerti della Domenica al Quirinale" trasmesso in diretta da Radio 3. È la prima donna italiana a ricevere un premio al prestigioso Concorso Chopin a Varsavia: lo scorso ottobre le è stato attribuito il premio speciale "Janina Nawrocka", per l'"eccezionale musicalità e bellezza del suono".



Leonora Armellini

L'Ambasciata d'Italia ospita a Londra artisti Italiani cutting edge



Alain Giorgio Maria Economides e Carola Syz Sarzi-Amade insieme agli artisti

Una serata dedicata all'arte e all'innovazione dell'internazionalità. 19 gli artisti italiani di spicco le cui opere sono state esposte ad un pubblico attento nella cornice istituzionale dell'Ambasciata d'Italia in Londra. Promotore dell'evento S.E. l'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides, il quale, in occasione delle celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, ha voluto rendere omaggio alla creatività artistica italiana.

"Questa serata intende mostrare il lavoro di giovani artisti italiani spesso non conosciuti a Londra così come meriterebbero," ha detto S.E. Economides.

L'Ambasciatore, il cui mandato è iniziato in aprile 2010, è particolarmente vicino ai giovani artisti italiani rivolgendosi ai quali ha aggiunto, "Siete autori di lavori bellissimi, abbiate fiducia nel futuro."

Sculpture, fotografie e dipinti hanno adornato i saloni del palazzo ottocentesco sito nell'elegante piazza di Grosvenor Square. Francesco Caradonna, Francesco Grillo e Francesca Tosarelli avranno in comune l'onomastico, ma certo non l'impronta artistica. Le immagini antropologiche di Caradonna, Holy Damned, si incontrano con i temi sociali della Tosarelli, che con il trittico Luna Park ha presentato la scena multi-etnica di Coney Island, N.Y. La creatività dei residenti dell'isola newyorchese, ritratti dalla giovane

fotografa bolognese, appare senza limiti. Saltimbanco, ballerini e poeti riflettono diversità culturali che li distinguono e accomuna al tempo stesso.

Holy Damned è molto più di un progetto antropologico. La collezione fotografica di Caradonna è il risultato di un rapporto intenso vissuto dal fotografo insieme ad un gruppo di ragazzi dipendenti da crack. Le immagini intendono mostrare una realtà cruda, ma molto attuale e presente.

Il tema metafisico delle pitture ad olio di Francesco Grillo, invece, si distacca da ogni realtà. Nelle opere intitolate Extending to Infinity, l'artista estrapola oggetti dal proprio contesto, dal mondo, per sospenderli in una dimensione a se stante dove essi diventano il 'mondo'.

Le opere di Caradonna e Tosarelli hanno già riscontrato meritato successo anche a febbraio scorso quando, con il concorso Genius Loci - Lo spirito del Luogo e le Diversità Culturali, Accademia Apulia UK ha assegnato ai due giovani artisti una menzione speciale.

La serata all'Ambasciata d'Italia ha visto la partecipazione del Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Carlo Presenti, l'esperta d'arte Rossana Pittelli. Presenti anche Leonardo Ferragamo, Nico Didonna, Yvette Rowland, Christian Walter e Maria Teresa Branca.

La mostra curata da Carola Syz Sarzi-Amade ha voluto raccogliere il meglio dell'arte contemporanea con un'energetica collezione che dimostra, ancora una volta, che la creatività italiana non ha limiti.

Bromley celebra Miss Italia nel Mondo UK



Si dice che anche l'occhio vuole la sua parte. Mai detto è stato più appropriato a proposito di un concorso di bellezza. Puntualmente questo si è verificato a Bromley, nella zona est della città di Londra, lo scorso Mercoledì 1 Giugno dove si sono disputate le finali di Miss Italia nel Mondo valevoli per il Regno Unito. La manifestazione, curata da Nino Malizzia e giunta quest'anno alla sua ventesima edizione, che ogni anno raccoglie le più belle ragazze del mondo che possono vantare origini italiane. Il Ristorante El Patio di Bromley ha accolto le bellezze in

mostra e ha fatto il pienone di pubblico.

Alla serata di gala, organizzata dal nostro direttore Salvatore Mancuso con la collaborazione di Enzo Oliveri sono arrivate in semi finale una decina di splendide ragazze. Le concorrenti secondo regolamento dovevano dimostrare la propria italianità o per discendenza o per acquisizione. A convincere la giuria internazionale ed aggiudicarsi le ambite fasce di Miss UK e Miss Gran Bretagna sono state Sabrina Montourcy, di padre italiano e madre francese e la ventitreenne altoatesina Stepha-

nie Fedon. Il pubblico attraverso gli applausi ha mostrato di concordare con le scelte della giuria. La serata naturalmente ha avuto anche una animazione musicale che ha creato la giusta atmosfera per l'evento.

Le due neo reginette sono ora attese a Reggio Calabria per le finali del 4 Luglio dove parteciperanno, insieme ad altre 50 bellissime ragazze provenienti da tutto il mondo, all'incoronazione di Miss Italia nel Mondo 2011. Un grazie di cuore agli organizzatori e un in bocca al lupo a Sabrina Monourcy e a Stephanie Fedon nel prosieguo della manifestazione

Federico Gatti



Sabrina Monourcy e Stephanie Fedon

fiandaca
Wine Importer and Wholesaler

Allie Fiandaca Limited
4 Westpoint Trading Estate
Allance Road
London W3 0RA
Tel: +44 (0)20 8752 1222
Fax: +44 (0)20 8752 1218

office@fiandaca.co.uk
www.fiandaca.co.uk

La bottega del Caffè

Food lovers speak Italian

Take away – Catering - Party - Delivery

La bottega del Caffè offre una vastissima scelta di prodotti freschi: **panini, focacce, rosine, piatti di salumi e insalate da abbinare a succhi freschi e caffè autenticamente italiano.**

I nostri shops:

322 Regent Street - London W1B 3BF
Tel: 020 758 06874 regentstreet@labottegadelcaffè.net

20 Eastcheap, London – EC3 M1
Opening June 2011

Get your 10% off*

*Porta con te questo voucher per usufruire di uno sconto del 10% in uno degli shop La bottega del Caffè

Nuove disposizioni in materia di rilascio della Carta d'Identità

Con Decreto -Legge del 13 Maggio 2011, N. 70, articolo 10 e comma 5, sono state stabilite le nuove disposizioni per il rilascio della Carta di Identità, che anche i cittadini all'Estero, purché iscritti all'Aire, possono avere attraverso il Consolato Generale della propria Circonscrizione. Ecco le nuove disposizioni in sintesi:

1. *E' soppresso il limite minimo per il rilascio della Carta d'Identità (prima era stata fissato a 15 anni). Quindi anche il neonato, purché registrato all'Aire, può ottenere il documento.*

2. *Validità: per i bambini da 0 a tre anni di età il documento sarà valido tre anni. Per i bambini dai 3 ai 18 il documento sarà valido per 5 anni.*

3. *La firma sul documento e' necessaria a partire dal 12 anno di età'.*

4. *Le impronte digitali sono necessarie a partire dal dodicesimo anno di età.*

5. *Rimangono sempre in vigore le norme riguardanti l'espatrio dei minori: per viaggiare fuori dal paese e' necessario l'assenso dei genitori o di chi ne fa le veci. Il permesso di viaggiare deve essere vidimato dalla Questura o dal Consolato di riferimento*

Amministrative 2011 e Referendum: brutta aria per il Governo

Tra la meta' del mese di maggio e quella del mese di giugno 2011 si sono verificati se non dei propri tsunami, quantomeno forti scossoni che hanno fatto traballare la coalizione di Governo guidata da Silvio Berlusconi. Anzi ricordando la scena del film di Monicelli "Amici Miei", qualcuno ha ricordato la scena del treno in cui i passeggeri esposti sul finestrino aperto sono stati presi a schiaffi da Ugo Tognazzi e compagni....Una sberla dietro l'altra: si e' cominciato con le amministrative in cui Milano a Napoli sono finiti in mano al Centro-sinistra per arrivare poi al raggiungimento del quorum del 54% nei quattro quesiti referendari. Mentre il discorso della Amministrative si può dire pressoché archiviato: i neo sindaci sono già al lavoro (o almeno dovrebbero esserlo con le relative squadre di governo), i Referendum, oltre alle conseguenze politiche, hanno comportato anche altri tipi di riflessione. Primo quello dei Comitati promotori, totalmente slegati dai partiti (IDV che avrebbe potuto impadronirsi del risultato si e' guardata bene dal farlo forse fiutando che anche per loro non era aria). D'altra parte la posta in gioco dei temi era talmente alta che non poteva essere allegramente sottostimata. Di fronte ai risultati con il quorum raggiunto e la valanga di sì ai 4 quesiti ha mostrato quanta sia la distanza tra la società civile e il Parlamento. Due mondi che non comunicano. Le elezioni anticipate dovrebbero esserci non solo per la traballante maggioranza, ma anche per un Parlamento che sa tanto di casta o di forza per pochi. Senza per questo attentare alla dignità delle istituzioni.

In secondo luogo i Referendum vanno visti nel merito delle questioni. Benché i quesiti fossero quattro le

questioni erano di fatto tre: L'acqua come bene pubblico, il nucleare e la legge giusta per tutti. Questioni quindi che attenevano strettamente alla vita di tutti. Basti pensare che era dal 1995 che il Referendum non era in grado di raggiungere il quorum. Vuol dire che quando sono in gioco questioni importanti la gente non va al mare.... ma vuole decidere.... In terzo luogo la comunicazione. Questa volta la televisione anche per lo scarso impegno nel pubblicizzare le questioni referendarie ha mostrato di essere stata battuta dalla rete (da facebook, twitter e tutte queste forme di comunicazione aperte a tutti. La forza dei Comitati promotori e' stata proprio la diffusione su Internet che ha raggiunto capillarmente soprattutto le fasce giovani che di internet vivono e si nutrono.

Referendum dunque una lezione per i partiti, per le istituzioni, per la società, per la comunicazione e per la necessita' di porre questioni che abbiano i valori della persona e dell'ambiente in gioco. Bene la lezione antisistema e antipartitica, ma attenzione a non lasciare al caso la necessita' di nuove regole per una nuova forma di convivenza sociale. Infine, una parola sul voto degli italiani all'Estero. La partecipazione e' stata intorno al 23% con i sì intorno al 75% e i no intorno al 25%. C'è stata la questione del nucleare che ha rischiato di far diventare il voto degli italiani all'estero un voto di serie B. Non e' il caso di prendersela tanto, ma a volte basterebbe, da parte delle Istituzioni, un po' di buon senso per non compromettere e ledere un diritto faticosamente conquistato. Quando le cose si fanno sempre all'ultimo momento ecco che allora si corre il rischio di ledere un diritto inutilmente.



Incontro con Renzo Arbore

Londra il 14 Aprile 2011

Coordinato da Antonio Caprarica, il noto corrispondente della Rai da Londra e da Thomas Green uno dei giornalisti del genere musicale più famosi del Regno Unito e con la sponsorizzazione dell'Alitalia, si è svolto lo scorso 14 Aprile un incontro con Renzo Arbore all'Istituto Italiano di Cultura. Sala naturalmente gremita e atmosfera familiare perché dove c'è Arbore c'è casa e semplicità. Grazie alla vivacità dei due giornalisti e alla capacità di Arbore di saper raccontare e comunicare la sua arte il pubblico e' rimasto affascinato e in religioso silenzio per oltre due ore. E di arte e storia Arbore ne aveva da raccontare. Da quando cominciò a distinguersi nella sua città natale, Foggia, nella storica Taverna del Gufo, fino a quando si trasferì a Napoli dove completò gli studi in Legge e dove soprattutto venne a contatto con il magico mondo della canzone napoletana. Nella sua poliedrica attività ha riscosso successi in vari campi: bravo musicista e cantante con la sua Orchestra Italiana, conduttore radiofonico e televisivo - restano memorabili le trasmissioni radiofoniche, presentate insieme a Gianni Boncompagni: Bandiera gialla (1965), Per voi giovani (1967), Alto gradimento (1970) e televisive: Speciale per voi (1969-1970), una specie di processo ai cantanti del periodo, L'altra domenica (1976-1979), il suo primo vero successo in cui creò uno stile alternativo in diretta concorrenza con la coetanea Domenica in di Corrado, Quelli della

notte (1985), Indietro tutta! (1988) e la recente Speciale per me - meno siamo meglio stiamo (2005). È stato anche attore e regista cinematografico (Il pap'occhio, 1980; "FF.SS." - Cioè: "...che mi hai portato a fare sopra a Posillipo se non mi vuoi più bene?", 1983).

Ha avuto il merito di scoprire e lanciare nuovi personaggi fra i quali Roberto Benigni, Gegè Telesforo, Giorgio Bracardi, Mario Marenco, Marisa Laurito, Nino Frassica, Milly Carlucci, Daniele Luttazzi e valorizzarne altri come Michele Mirabella, Luciano De Crescenzo e la Microband.

Le sue esperienze nel mondo musicale iniziano nel 1972, con la "N.U. Orleans Rubbish Band" (dove le lettere puntate stanno per "Nettezza Urbana"), che era composta, oltre che dallo stesso Arbore al clarino, da Fabrizio Zampa alla batteria, Mauro Chiari al basso, Massimo Catalano al trombone e Franco Bracardi al piano; questo gruppo pubblicò un 45 giri, contenente She was not an angel e The stage boy, inciso per gioco dai cinque.

Nel 1991 ha fondato l'Orchestra Italiana, con quindici grandi solisti per valorizzare la canzone napoletana classica restituendo dignità, tra l'altro, al mandolino.

Già presidente di "Umbria Jazz", ha dato un intelligente contributo alla rinascita della grande manifestazione jazzistica perugina. Nel 2002 fonda una nuova band, "Renzo Arbore e i suoi Swing Maniacs", scegliendo personalmente i musicisti fra i mi-

gliori della scena jazzistica romana e nazionale: il sassofonista Fabiano "Red" Pellini, il chitarrista Emanuele Basentini, il pianista e sassofonista Giorgio Cuscito, il batterista Alberto Botta ed il pianista Attilio Di Giovanni, fra gli altri, hanno militato in questa poderosa swing band. Non scioglie, tuttavia, l'Orchestra Italiana, assieme alla quale continua ad esibirsi per vari eventi alternandosi con la neonata band. Nel 2004 si esibisce in tre concerti con l'Orchestra Italiana: alla Carnegie Hall di New York, al Casino Rama di Toronto ed al Teatro dell'Opera di Roma alla presenza del Presidente Carlo Azeglio Ciampi. Con gli Swing Maniacs incide un doppio CD uscito nel febbraio 2005, l'album Vintage, ma non li dimostra, premiato col "Disco d'oro".

Nel 2008 ha prestato la voce al dromedario Tutankamon nel film d'animazione La luna nel deserto diretto dal regista Cosimo Damiano Damato

Da molti anni è presidente dell'associazione dei disc-jockey italiani e si cimenta anche come suonatore di clarinetto jazz. Da oltre 20 anni è testimonial della "Lega del Filo d'Oro", associazione onlus che assiste persone sordocieche.

Nel 2009 ha cantato nell'ultimo disco di Claudio Baglioni "Q.P.G.A.", nella canzone "Buon Compleanno". Così Renzo Arbore senza protagonismo si e' raccontato ed ha raccontato un pezzo non secondario della storia musicale italiana.



Con una cerimonia nella sede del Consolato Generale d'Italia in Londra, la signora Anna Del Conte è stata insignita dal Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi con la decorazione di Cavaliere OMRI lo scorso 6 maggio.

Anna Del Conte, di origini milanesi e' una scrittrice che racconta la storia del cibo e anche una appassionata di ricette. Residente in Inghilterra fin dal 1949, la signora Del Conte ha avuto il merito di pubblicizzare la cucina italiana nel mondo anglosassone. Il suo libro Portrait of Pasta del

Anna Del Conte neo Cavaliere OMRI

1976 e' una pietra miliare nell'aver condotto gli inglesi sui Verdi pascoli degli spaghetti, pasta al formaggio e dei ravioli. Altri scritti sono The Gastronomy of Italy del 1984, un lavoro enciclopedico che copre il periodo romano fino alla attualità per il quale ha ricevuto il premio Duchessa Maria Luigia di Parma. Ricordiamo inoltre Entertaining all'Italiana del 1991 e The Classic Food of Northern Italy del 1995 con cui ha ricevuto il premio Orio Vergani dall'Accademia Italiana della Cucina. Nel 2009 ha fatto uscire Risotto with Nettles: A Memoir with food dove descrive le ricette nel contesto delle sue memorie di vita in Italia e Inghilterra. E' autrice anche di numerosi articoli per il

Sainsbury Magazine.

La motivazione del riconoscimento recita così: "Nota scrittrice di libri di cucina italiana ha sempre contribuito a far affermare il buon nome e l'immagine dell'Italia nel Regno Unito. Da diversi anni collabora come consulente di cibi italiani per Sainsbury e Sacla'. L'onoreficenza intende riconoscere l'importanza dell'attività della signora Del Conte nel mantenere viva l'immagine dell'Italia in questo Paese."

La nostra testata si complimenta vivamente con la signora Anna Del Conte per la meritata decorazione di Cavaliere OMRI e la ringrazia per il contributo dato alla diffusione del gastronomia italiana nel mondo.

ITALIAN
PASTICCERIA
DELICATESSEN
Cakes & Pastries
Coffee Bar

tel: 020 8944-8822
www.italianpasticceria.com
725 - 727 GARRATT LANE, LONDON SW17 0PD

 **alivini**
Importers & Distributors of Wines
and Provisions

GIANNI SEGATTA
Director

Alivini Company Limited
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

MAXIMUM CAR CARE LTD
ACCIDENT & MECHANICAL REPAIR SPECIALIST

M.O.T.
AIR CON
SERVICING
RECOVERY
RESPRAYS



DIAGNOSTICS
WELDING
LOW BAKE OVEN
MECHANICAL
REPAIRS

ACCIDENT CLAIMS MANAGEMENT
Leebom house, 859 Coronation Rd, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel: 020 8965 6565 - 020 8838 4555 - Fax: 020 8963 0682
Web: www.max-online.co.uk - e-mail: maxcarcare@btconnect.com

A Short Trip Through Italian London

by Arturo Barone

As you all know, Italy has just celebrated its 150th anniversary of unification. Put differently, Italy has been a united country (assuming it to be united at the moment...) only for 150 years, so any comparison made with other countries and/or other democracies or types of government that have been around for centuries is a little unfair.

Having said that, it occurred to me that it was appropriate to record for the benefit of the readers of this publication some of the features that are so much a part of London that they are almost ignored.

This piece is written in English not because I do not speak Italian... but mainly for the benefit of Italian readers who having spent most of their life in England are more comfortable with the English language than with what is obviously and universally acknowledged the most beautiful language in the world.

Have you ever considered how different the face of London and its life would be but for the influence of the Italians? I am not thinking only of the impact of Italian tourism and can discount as a too well known and accepted part of London life all the Italian restaurants, snack bars, coffee houses, pizza parlours and eating establishments of one kind or the other. Incidentally, however, have you ever considered what the English people did and ate before they discovered olive oil? (margarine, suet, dripping etc). The culinary influence of Italy is, as you no doubt know, quite substantial. Choosing at random, a few popular words have come into the English gastronomic scene such as cappuccino, ciabatta, coffee (espresso), cornetto, lasagne, mozzarella, parmigiano, pesto, prosciutto, spaghetti (by the way, the Heinz 57 variety appears to have lost some of its lustre...!).

The list is much too long and I have no wish to bore you because what I have in mind for present purposes is something much more intellectual, cultural, aesthetically pleasing and, ultimately, of a lasting nature and perhaps, if I may add, not too obviously Italian.

The picture that the average Englishman has of the Italians is a fraudulent one. We cannot claim to be entirely without blame for this; nevertheless the picture is mistaken and confusing. As an example, may I say that the average Englishman (or for that matter, the average American, Australian, German etc) when considering the Italians goes from one extreme of great liking and sometimes even love to the other, of utter disrespect and contempt.

The average Englishman considers that the typical Italian is a short, black-haired romantic with a more or less lovely voice, who is either a gigolo, a waiter, or an ice-cream vendor or perhaps a footballer and goes around pinching girls' bottoms (incidentally, of course, I know of no compatriot of mine who has ever pinched a girl's bottom; the pinching of bottoms is a homosexual gesture; but that's a different matter).

The Italian mamma is a large pasta-eating person with many 'bambinos' who slaves away in the kitchen. But all of you know that these pictures are a travesty of reality since, contrary to popular belief, Italian men are anything but romantic, they do not pinch girls' bottoms, but if they go that far and are incredibly ill-mannered, they may caress them!; present Italian families are anything but large, Italian women may or may not be fat, and so it goes on.

I shall endeavour to show you in a series of short articles that this picture is wrong and that it stems from envy, apart from being wholly mistaken.

Let's look first around London. A beautiful city we all know. But its architecture has been derived from Andrea Palladio. All you have to do is walk round Mayfair and Belgravia and get confirmation of this.

We have now made Pall Mall one of the best known streets in London a two-way thoroughfare. It may or may not work but how many Englishmen know that Pall Mall takes its name from the Italian game of 'Palla Maglia' (ball and mallet).

If we remain in the area we find White's Club, the epitome of English club land. Nothing could be more English and there aren't that many Italian members of White's Club. Unpleasant though it may be for the English to realise this, it was founded in 1693 by Francesco Bianco.

The British Museum in Bloomsbury has now moved but the fact remains that well apart from its architecture some of the most important Italian influences are here. Firstly the Egyptian antiquities 'retrieved' for the Museum by G.B. Belzoni who established the English School of Egyptology.

Then the well-known Elgin Marbles 'obtained' for Lord Elgin by G.B. Lusieri. But even more important than those is the contribution of Antonio Panazzi. Ever heard of him? Probably not but he introduced the card index system, which continues to this day and which was instrumental in strengthening the copyright law requiring that a copy of every book published in England be deposited with what is now the British Library.

Above all he brought about the reading room, which he himself designed and which was opened in 1857 and gave hospitality to a number of writers and exiles.

Not far away is Russell Square. The Russell family is well-known, of course, but it finds its origin in a Florentine family, the Rucellai.

What all school boys know is that Lombard Street in the City of London takes its name from the Lombard bankers who established their business there but they probably forget, if they ever were taught it, that loans and money-lending, gold coins, letters of credit, the first operational bank and the pawn-brokers' shops also came from Italy.

I hope you have never had to use them but a pawn-broker's shop originates in the old 'Monte di Pietà', which was first established in 15th century Italy. So true is this that the Medici family became closely associated with them - they were bankers and financiers and as such have no qualms about lending money... - and as a result the three balls outside the pawn-brokers' shops were taken from the Medici badge.

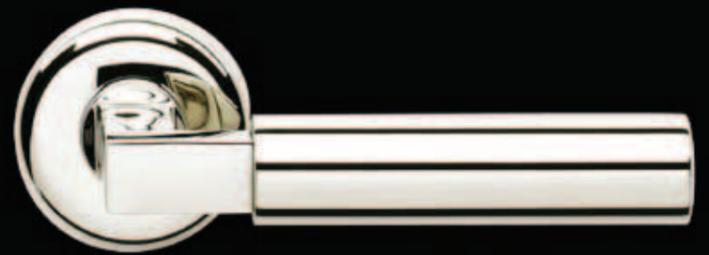
But let us leave financial problems and go over to Mayfair where in theory there should be none! Curzon Street is a fine thoroughfare but who remembers, or indeed knows, that the name comes from the Corsini family who were not only bankers in 14th century England but in the 15th century operated a system of letters to and from England, which during the reign of Elizabeth I became the first postal system the UK has ever had.

It is interesting that the English language, which has been enriched over centuries by words of foreign origin, has in current use the nouns 'chauvinism' and 'chauvinistic'. Nouns which usually have a derogatory sense, but that is unfair. Chauvin was a French gentleman who was exceptionally proud of his nationality and who kept boasting about all the achievements of the French people. One should not be too unkind to him and it is clearly unfair that he should have been recorded in history, at least in the English language, as someone who could almost be despised. I am by no means too chauvinistic about Italian culture, but the fact remains that it is probably the best in the world. If you don't agree with that, then be satisfied with the fact that our cuisine is the best in the world.

Finally, a curiosity. If you go to Hart Street in the City you will find St Olave's Church. On the left-hand side, near the altar, there is a funeral statue of Piero Capponi (of the well-known Florentine family). His arms have been cut off as was commonly done as a mark of disrespect for popery.

Over the top? Inevitably, because we Italians have an tendency to go over the top. The reason is simple: poor temperamental Latins, true, but we've got a lot to be temperamental about.

More to follow...



franchi®

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products
Contract Architectural Ironmongery

Franchi plc

Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

also at

144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk



0800 176 176

... per continuare a corsi Italiani



42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com
Direzione: Luigi Omiccioli
...since 1999

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Orecchiette alle cime di rapa Ear shaped pasta with turnip tops, garlic and anchovies

- 3 small bunches of turnip tops (cime di rapa) salt and fresh ground black pepper
- 5 tablespoons extra-virgin olive oil
- 2 garlic cloves, thinly sliced
- 2 medium red chillies, deseeded (leave the seeds in if you want more heat) and thinly sliced
- 400g dried orecchiette
- 2 anchovy fillets

- 1) Take the leaves and florets of the turnip tops from their stalks and blanch them in boiling salted water for about a minute, just to take away some of their bitterness. Drain and squeeze, to remove the excess water. Chop very finely.
- 2) Warm half of the olive oil in a large sauté pan, add the garlic and chilli, and gently cook them without allowing them to colour. Then add the turnip tops and toss around. Add another tablespoon of olive oil.
- 3) Meanwhile bring a large pan of salted water to the boil, put in the orecchiette and cook for about a minute less than the time given on the packet (usually 10-12 minutes), until al dente.
- 4) While the pasta is cooking, ladle out a little of the cooking water, add to the pan containing the turnip tops, turn down the heat and then add the anchovies. Let them dissolve, without frying them, stirring all the time. Taste and season - remember that the anchovies will add their own saltiness.
- 5) When the pasta is cooked, drain, reserving the cooking water, and add the pasta to the pan containing the sauce. Toss around for 2-3 minutes, so that the turnip tops cook a little more and begin to cling to the pasta.
- 6) Add the rest of the olive oil, toss through well and serve.



FREE LOCAL DELIVERY

Bayswater: 0207 229 3536
94 Bishop's Bridge Rd, Bayswater W2 5AA
Fulham: 0207 385 3911
2 Rainville Road, London W6 9HJ



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Fornimenti in Sicilia

T: +44 (0) 1707 875 777
M: +44 (0) 7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Oak House, 1 Poppy Walk
Goffs Oak, Hertfordshire
EN7 6TJ

Circolo Calabrittano
Maria SS. Della Neve



Presidente
Paolo Ficchi
13 Llanvanor Road
London NW2 2AR
Tel: 020 8458 3834

FIAT 500 TWINAIR
NO CHARGE
 LESS EMISSIONS
 MORE FUN



More fun meet less emissions, and say goodbye to the congestion charge and road tax. Ladies and gentlemen say hello to the new Fiat 500 TwinAir, the lowest CO₂ emission petrol car engine in the world.* And, here comes the techy bit, because it has more torque at lower revs and CO₂ emissions of only 95 g/km, you get away without paying the congestion charge and even escape road tax.* But the pleasantries don't stop there, because you can now get the Fiat 500 TwinAir for nice 'n' low monthly payments too. It's a match made in car heaven.

| | | | | |
|------------------------|----------------------|----------------------|---|----------------|
| Representative example | Fiat 500 TwinAir Pop | Duration of Contract | 37 months | |
| | OTR Price | £10,865 | Optional Final Payment (inc option fee of £285) | £4,162 |
| | Customer Deposit | £1,250 | Total Amount Payable by customer | £11,496 |
| | Amount of Credit | £9,615 | Rate of Interest (Fixed) | 1.67% |
| | 36 Monthly Payments | £169 | Representative 3.0% APR | |

500 **REVOLUTIONAIR**



FIAT MARYLEBONE, 105 WIGMORE STREET, LONDON, W1U 1QY
 TEL: 08430 223027 WWW.FIATMARYLEBONE.CO.UK

flagship store
 london



Fiat, the car brand with the lowest average CO₂ emissions in Europe! Fiat 500 TwinAir, the lowest CO₂ emission petrol car engine in the world! Fuel consumption for Fiat 500 TwinAir: mpg (l/100km) and CO₂ emissions: Urban 57.6 (4.9) Extra Urban 76.3 (3.7) Combined 68.9 (4.1). CO₂ emissions 95 g/km. Terms & Conditions apply. Whilst stocks last. Retail customers only. Not available in conjunction with any other offer. With Fiat i-Deal you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage. (A charge of 6p per mile for exceeding 10,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Offer subject to status. A guarantee or indemnity may be required. Fiat Financial Services, PO Box 108, Leeds LS27 0WU. We work with a number of creditors to provide finance to our customers, including Fiat Financial Services. April to June 2011 offer. Prices correct at time of printing. Offer may be varied and withdrawn at any time. Subject to availability. *Source: JATO Dynamics. Based on volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, year 2010. *100% congestion charge discount is valid from January 2011, requires registration with TFL, £10 annual fee and is based on the current TFL policy. Under current DVLA regulations there is no charge for vehicle excise duty in the first year of registration and every subsequent year. Vehicle Excise Duty rates are reviewed annually by the government and are subject to change. *According to NEDC standard.