



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**

Ferrero: 45 anni di presenza in UK e Irlanda

All'Ambasciata d'Italia il 12 Ottobre 2011



Sir Nicholas Hunt, Ambasciatore, Alain Giorgio Maria Economides, Christian Walter e Giuseppe A D'Angelo

L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides ha ospitato nella suggestiva cornice dell'Ambasciata d'Italia in Londra i componenti della famosa ditta Ferrero, ospiti e numerosi amici, per celebrare i 45 anni di attività dell'industria dolciaria piemontese nel Regno Unito e in Irlanda. A nome della ditta è toccato a Christian Walter raccontare i brillanti risultati ottenuti in questi 45 anni. Dopo aver ringraziato l'Ambasciatore per la squisita ospitalità, Walter ricordato gli inizi della presenza di Ferrero in UK, il 1966, anno in cui l'Inghilterra calcistica vinceva il suo primo e finora unico Mondiale di calcio, in Italia era capo del Governo Aldo Moro e in GB Harold Wilson. Sul piano musicale andavano per la maggiore Blonde on blonde di Bob Dylan e Revolver dei Beatles. In questo clima Ferreo nel 1966 apriva il suo quartier generale: a 45 anni di distanza la ditta è delle maggiori e ben avviata del settore dolciario. Dal 1966 sono stati lanciati ben 18 prodotti di successo e fra questi van-

Segue a Pg. N° 6

L'Ambasciatore d'Italia apre le contrattazioni della borsa di Londra

Lunedì 10 Ottobre 2011 in occasione nel decimo anniversario della fondazione del segmento STAR della Borsa italiana

Alain Giorgio Maria Economides ha aperto lo scorso 10 Ottobre le contrattazioni della borsa di Londra, alla presenza del Presidente di Borsa Italiana Massimo Tononi, davanti ad una nutrita platea di partecipanti composta prevalentemente da operatori del settore.

La cerimonia di apertura delle contrattazioni si è tenuta in occasione del decimo anniversario della fondazione del segmento STAR della Borsa italiana, del quale fanno parte 71 PMI italiane riconosciute internazionalmente per la loro eccellenza.

Come ogni anno dal 2000 la STAR Conference, che quest'anno si è tenuta dal 3 al 5 ottobre, ha visto la partecipazione di numerosissimi incontri tra il management delle aziende italiane partecipanti e oltre 50 investitori rappresentativi di più di 40 case di investimento.

L'Ambasciatore Economides ha sottolineato, nell'occasione, l'eccellenza delle aziende partecipanti che proiettano sui mercati globali il profilo più dinamico del sistema produttivo italiano. In serata l'Ambasciatore Economides ha offerto nella sua residenza di Grosvenor Place un ricevimento a tutti i partecipanti alla STAR Conference.



Massimo Tononi, Alain Giorgio Maria Economides e Tracey Pierce

XXXIII Conferenza Annuale: "The Global Employment Challenge"

Al Savoy Hotel il 14 Ottobre 2011



LEONARDO SIMONELLI SANTI

La XXXIII Conferenza Annuale non poteva non avere il titolo che esprime tutta la sua forza nelle due parole: la sfida e il lavoro per le future generazioni. Dal 1981 la Camera del Commercio e dell'Industria per la Gran Bretagna organizza questo appuntamento che nel corso degli anni è andato strutturandosi in forma diversa e divenendo tuttavia un momento fondamentale per chi opera in Italia e in UK. La XX-XIII edizione della Conferenza ha visto la partecipazione di ospiti di tutto rispetto: da Corrado Passera CEO di Banca Intesa San Paolo, Dame Helen Alexander vice pre-

sidente CBI, Chris Ball Chief-Executive di TAEN, Baroness Wilcox Parliamentary Secretary UK Government of Business, Innovation and Skills, Xavier Rolet CEO London Stock Exchange, Paolo Emilio Signorini Il Capo del Dipartimento per la Programmazione e il coordinamento della politica economica del governo italiano, Alessandro Colombini Giovani G.I. Confindustria Toscana, Robert Leonardi LSE. L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides ha dato il benvenuto ai partecipanti e i lavori sono stati introdotti dalla relazione del Presidente della camera del

Commercio e Industria in UK Leonardo Simonelli. La preoccupazione per il lavoro è una sfida globale: riguarda il futuro di milioni di persone ha detto senza troppi giri di parole il presidente Simonelli. La politica, la finanza, l'innovazione, la globalizzazione e la coesione sociale devono mettersi insieme per nuove regole e per creare opportunità per tutti. Corrado Passera che ha svolto la relazione nella mattinata fra le altre cose ha detto che "nel nostro Paese non si è ancora sviluppato un piano coerente per la crescita. È necessario mettere insieme il ruolo dello Stato, del welfare e delle imprese per favorire la competitività di lungo periodo. È chiaro che quando la politica è distratta da altre cose, e non si dedica a questi progetti, allora è evidente che la crescita è più bassa". Sull'Europa Passera ha aggiunto: "Per risolvere la crisi scatenata dalla Grecia secondo me bisogna mettere in chiaro che all'interno dell'eurozona non lasciamo fallire nessuno. Non possiamo essere felici - ha proseguito - per come la crisi della Grecia sia stata gestita a livello europeo. Siamo nell'angolo e non sappiamo perché; si sono spesi miliardi e non abbiamo risolto niente. Siamo pragmatici: salvare alcuni dei Paesi piccoli costa meno che non salvarli". Il



Prima Sessione

tema dunque è stato di estrema attualità ed ha avuto l'attenzione dei presenti e tutti gli interventi hanno cercato di apportare un contributo a questo problema che investe l'intero pianeta. Tra gli interventi da segnalare quelli tenuti nel corso del pranzo dal dr. Afnan Al-Shuaiby, Chief-Executive of the Arab British Chamber of Commerce e del dr. David Sambar, Senior Middle East financial specialist che hanno parlato dei loro tentativi

di risolvere i problemi dei posti di lavoro nell'area del Nord Africa e del Medio Oriente in particolare della zona Mediterranea. La conferenza era iniziata la sera 13 Ottobre con un ricevimento presso la Fiat Marylebone e poi nella mattinata del 14 si è svolta la parte tematica. In serata l'Ambasciatore d'Italia ha offerto ai partecipanti un ricevimento e infine il Club di Londra ha invitato tutti a cena nella House of Commons



Richard Gadeselli da il benvenuto nei locali della Fiat Marylebone



Seconda Sessione

Il Design italiano incanta Londra

Alla 17esima edizione di 100% Design, gli espositori italiani si sono distinti per originalità ed eleganza.



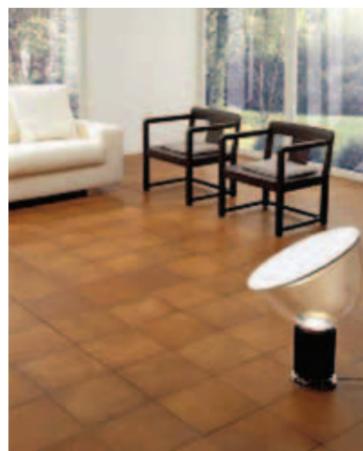
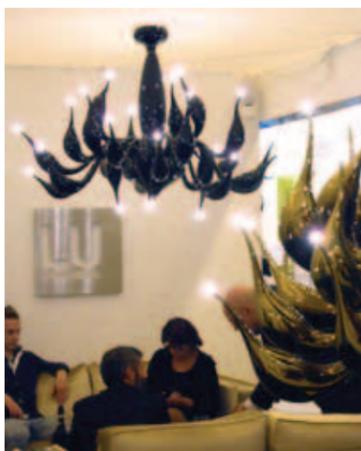
Anche quest'anno la presenza italiana si è fatta notare al salone del design a Londra, 100% Design, che si è tenuto al centro di Earls Court dal 22 al 25 settembre.

Subito all'entrata un grande padiglione era dedicato a 10 designers di spicco della regione Piemonte. "Sono stati quelli che hanno passato un difficile processo di selezione per partecipare alla mostra", ci tiene a precisare uno degli organizzatori del **Centro Estero Internazionalizzazione Piemonte** che ha promosso l'iniziativa in collaborazione con la Camera di Commercio Industria, **Artigianato e Agricoltura di Torino**. Fra gli oggetti più innovativi esposti, Nu.Ovo, ideato dall'architetto Paolo Maldotti dello studio Archiland e realizzato da Tisetanta. Si tratta di una struttura a forma di uovo cavo, creata con assi in legno e materiali impermeabili che permette di creare uno spazio raccolto, una

stanza dentro una stanza, senza dover alzare pareti. Nu.Ovo si può posizionare sia all'interno che all'esterno rendendo così il suo uso estremamente versatile: cabina armadio, studio con computer, angolo cottura, zona doccia, sala idromassaggio e molti altri. C'era anche il tessuto per arredamenti con LED luminosi firmato dall'**Ate-**

lier Caruso, e le lampade **Lamur** ideate con pannelli da appendere alla parete che riflettono forme e disegni luminosi.

Immane la presenza di **Tisetanta** con i suoi armadi di qualità, disegnati per armonizzare essenzialità, funzionalità ed eleganza. Particolari le ante smussate ai bordi e la forma ondulata delle mani-



Spazio alla sedia

Spazio alla sedia! Una serata di celebrazione degli eccezionali prodotti Made in Friuli si è tenuta il 22 Settembre al London Design Museum.

Questa regione del nord-est è rinomata per il distretto della sedia, per il design, per i deliziosi vini e per i caratteristici prodotti alimentari. Abbiamo combinato i settori

in una serata dedicata ad architetti, designers e buyers del settore Food & Wine.

Il distretto della sedia del Friuli è sistema collettivo composto da centinaia di aziende specializzate che rappresenta una importante filiera del Made in Italy. Il London Design Museum ospita un luogo reale e virtuale dove alcuni esperti

del settore arredo-design si confrontano per fornire spunti di riflessione sul mercato globale. In mostra alcune sedie di design da cui partire per un percorso storico e di attualità.

Durante la serata tre chef friulani hanno cucinato dal vivo pietanze tipiche accompagnate da vini di prestigio e prodotti della tradizione. La serata è stata un'ottima occasione per buyers UK del settore Food & Wine per scoprire nuovi eccezionali prodotti.

London Design Festival Celebra Rethinking The Product 2011



Catia Baroncelli, Stefano Giovannelli e Lavinia Engleman

In collaborazione con la Society of Britain Interior Design, la Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito in collaborazione con la CCIAA di Prato, Pisa e Toscana Promozione ha celebrato Made in Italy Design con un prestigioso

aperitivo presso il British Luxury Club il 23 settembre 2011. Gli ospiti hanno avuto l'occasione, durante il cocktail evening, di incontrare più di 37 aziende italiane che hanno esposto al 100% Design

Seminario alla Soho House sull'uso di Facebook per Business e Brands



Amedeo Guffanti

Il 20 Settembre si è tenuta nell'accogliente Soho House un interessante seminario sui Social media, organizzato da 77Agency, agenzia internazionale specializzata nel New Media Marketing con sedi anche a Milano, Riga, Madrid, Amsterdam e New York.

L'evento creato in particolar modo per La Camera di Commercio Italiana, alla presenza di un gran pubblico, ha voluto mostrare i principali strumenti presenti su Facebook per creare delle strategie efficaci per brand e business: si è parlato di pagine, advertising e applicazioni, ma anche dei futuri sviluppi del mezzo.

Il presidente della Camera di Commercio Italiana ha introdotto 77Agency ed ha aperto l'evento. Il relatore principale della serata è stata Naheed Hanif, Facebook Trainer per la 77Academy, che ha efficacemente spiegato i motivi per cui tutti dovrebbero utilizzare Facebook, gli strumenti di marketing disponibili sul social Network e quali obiettivi possono aiutare a raggiungere. Successivamente Amedeo Guffanti, Partner in 77agency, ha preso la parola per parlare brevemente sul futuro di Facebook, sui modi innovativi per utilizzarlo, creando un coinvolgimento ancora maggiore con gli utenti on & offline.

Il seminario è terminato alle 8pm ma la maggioranza della gente si è trattenuta per un po' di networking e approfondimenti con i relatori, scambiandosi idee sull'evento e approfittando della piacevole atmosfera e di un piccolo banchetto offerto dall'agenzia.

Giorgia Galli

il Mascalzone
PIZZERIA RISTORANTE

41 Pudding High Street
London SW15 1SP
Tel: 020 8785 4793
www.el.mascalzone.com

enotria
world wine

4-8 Chandos Park Estate
London NW10 6NF
Tel: 020 8961 4411 Fax: 020 8961 8773
www.enotria.co.uk

GRAN CAFFÈ
LONDRA

34 Hans Crescent
Knightsbridge - London SW1X 0LZ
Tel: 020 7590 0905 - Fax 020 7183 0555
www.grancaffe.co.uk

I GRANDI MARCHI DEL VINO ITALIANI ALL'AMBASCIATA DI LONDRA

Il 12 e il 13 settembre L'Institute of Masters of wine ha celebrato la ricca tradizione vinicola italiana



L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides, Piero Antinori con i produttori

Focus sull'Italia in occasione dell'assemblea annuale dell'Institute of Masters of Wine che il 12 Settembre scorso, presso l'Ambasciata Italiana di Londra, ha celebrato il Belpaese in un grande evento degustazione dedicato alle 19 cantine dell'Istituto Grandi Marchi. L'Istituto Grandi Marchi (Alois Lageder, Argiolas, Biondi Santi

Greppo, Cà del Bosco, Michele Chiarlo, Carpenè Malvolti, Donnafugata, Ambrogio e Giovanni Follonari, Gaja, Jermann, Lungarotti, Masi, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Pio Cesare, Rivera, Tascia D'Almerita, Tenuta San Guido, Umani Ronchi) da due anni ha in corso una partnership con l'Institute of Masters of Wine, la piu'

importante e qualificata organizzazione internazionale di esperti del vino che, con i suoi 300 soci in tutto il mondo ed un percorso di studi severissimo, rappresenta un'autentica istituzione soprattutto per i vini di qualità.

"Si tratta di una partnership - ha detto il presidente dei Grandi Marchi, Piero Antinori - mirata alla formazione e divulgazione del vino italiano a livello internazionale che porterà risultati, nel medio periodo, a tutto il comparto a livello nazionale". All'evento erano presenti, tra gli altri, oltre all'Ambasciatore italiano a Londra Alain Giorgio Maria Economides, il presidente dell'Istituto Grandi Marchi Piero Antinori, il presidente dell'Institute of Masters of Wine Lynne Sherriff MW anche i wine writers più famo-

si al mondo come Jancis Robinson MW, Michael Broadbent MW, Hugh Johnson e Steven Spurrier, fondatore de l'Academie du Vin e dei corsi di vino della nota casa d'asta Christie's.

Il 13 settembre vi è stato anche un tasting dedicato al trade e ad un pubblico selezionato, organizzato in collaborazione con la rivista 'Decanter'. La regia degli eventi è stata curata dall' IEM - International Exhibition Management - società leader in Italia per l'internazionalizzazione delle imprese agroalimentari".



Il Ministro Pontecorvo in visita al cimitero di St Nicholas



Come consueto, il 10 settembre, presso il cimitero di St Nicholas a Chiswick, si commemora il grande poeta De "I Sepolcri" Ugo Foscolo, vissuto a Londra tra il 1816 e il 1827 in seguito al suo esilio

dall'Italia, a causa del ritorno degli austriaci a Milano. Fu l'amico Hudson Gurney a voler rendere omaggio al poeta commissionando la realizzazione dell'attuale tomba al noto scultore torinese Carlo Ma-

rocchetti (1805-1867).

In occasione del 150.mo anniversario dell'Unità d'Italia, il sacello caduto nell'oblio e nell'incuria è stato diligentemente restaurato - pur non contenendo i resti del poeta trasferiti ormai dal 1981 presso la Santa Croce di Firenze. I lavori di restauro sono stati resi possibili grazie all'incessante impegno della professoressa Elisa Provini Walker, direttrice del Foscolo Appeal Fund che ha raccolto £20 K necessari per l'opera.

Sabato 10/09/2011 alle ore 11:00 membri della comunità italiana capeggiata da Elisa Provini Walker, il Ministro Stefano Pontecorvo dell'Ambasciata d'Italia in Londra, il senatore Raffaele Fantetti, il sindaco di Chiswick and Hounslow, Councillor Paul Lynch, Marina

Fazzari, Charles de Chasseron, Angelo Iudice, rispettivi presidenti de Il Circolo, la British-Italian Society e l'Accademia Apulia hanno commemorato la tomba restaurata del poeta per marcare il legame e l'affetto nei confronti di colui che fu protagonista della lotta per l'unità nazionale.

"Questo è un momento importante, ha dichiarato il Ministro Pontecorvo, che segna gli sforzi del Foscolo Appeal Fund, la cui determinazione ha voluto che un simbolo importante del patrimonio storico italiano non fosse dimenticato".

Luisa Russo



GRAND OPENING FOR NEW FIAT GROUP AUTOMOBILES DEALERSHIP 9 September 2011



A new concept in car dealerships from Fiat Group Automobiles UK officially opened its doors last night (8 September). Motor Village Croydon is one of

the first dealerships of its kind in Europe, and brings together four iconic Fiat Group brands - Fiat, Alfa Romeo, Jeep and Chrysler - under one impressive roof.

A major, undisclosed investment has been made by Fiat to transform the large Canterbury Road, Croydon site into an airy, spacious showroom, separated conveniently into four main areas representing each brand.

The space was put to good use at a glittering opening night for customers and special guests, including Croydon Deputy Mayor David Fitzze, actor Chris Ellison and his wife Anita, and Nigel Land, brand director, Jeep Chrysler UK.

Guests were welcomed by general manager Cristiano Calabrese before enjoying fine Italian cuisine, cocktail making exhibitions, pizza throwing, and games including ra-

dio controlled Fiat 500 model racing cars.

Motor Village Croydon joins Fiat Marylebone in central London, Fiat's Battersea service centre and Fiat Direct in Hayes, to offer strong representation throughout London and Surrey.

"We started here with Fiat in January and Alfa Romeo came in

May," says Tony Dittli, director, Motor Village Croydon. "Chrysler and Jeep joined us in July, so it's continually evolving. We are still developing and learning but I think we have a superb showroom site from which to offer quality service and become the reference point for these great brands."



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



Rubrica Arte

a cura di Nadia Spita
nadia@artcaffelondon.com

ZAGO AND YOUR FRIENDS

Emergency Uk inaugurerà a Novembre l'evento d'arte 'Zago and Your Friends' per raccogliere fondi a sostegno del Centro Pediatrico di Bangui. Il progetto consiste in un evento di mostre itineranti che saranno dislocate in 4 differenti sedi a Londra ed un'asta che vedrà la vendita dei 100 lavori d'arte creati appositamente. I lavori, tutti di artisti italiani, sono stati creati a 4 mani con l'aiuto dell'ideatore dell'evento, Gianantonio Marino Zago, un artista Veneto che per mesi ha accolto nel suo studio i lavori degli artisti finendoli con il suo talento e la sua esperienza, con l'uso di materiali di riciclo.



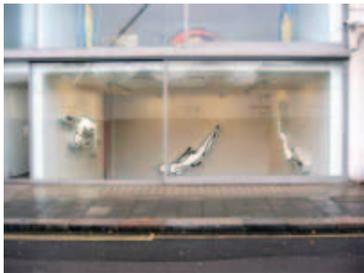
Tutti i lavori saranno in vendita per l'anno 2011/2012 per il prezzo di 350 sterline.

L'inaugurazione è prevista per il 26 di Novembre a Enfield al Dugdale Centre.

Maggiori info: office@emergencyuk.org

La Lisson Gallery apre a Milano

A dispetto dell'esterofilia artistica che vige in Italia abbiamo assistito a Settembre ad un passo importante per l'arte contemporanea del Bel Paese: ha infatti inaugurato in Italia 'La Lisson Gallery Milan'. La famosa galleria Londinese ha deciso di aprire il suo primo spazio internazionale a Milano, andando contro ad ogni previsione che vedeva l'arte in Italia attaccata ad una flebo.



Nicholas Logsdail, ha deciso che la città Lombarda è il posto adatto per continuare quel mercato dell'arte iniziato a Londra negli anni 60' e che ha permesso la scoperta e la promozione di nuovi artisti nel panorama mondiale. Il direttore della Lisson Gallery ha visto grandissime prospettive per quest'Italia, con cui ha sempre avuto delle fortissime collaborazioni, perchè riesce ad equilibrare la tradizione antica e quella presente con legami che pochi paesi possono permettersi.

A noi non ci resta che sperare che questo sia solo il primo passo verso un'unione artistica che premi anche tantissimi talenti italiani con una bella vetrina europea.

Street Art: From London to Italy

C'era chi sarebbe stato pronto ad urlare al vandalismo, e invece il nostro caro Stivale ci ha dato una bella lezione di apertura a quell'arte che nel Nord Europa sta per entrare nelle gallerie, ma che in Italia è ancora coperta da scetticismi e perplessità: la Street Art.



E non stiamo parlando di scritte sui muri stile - Laura Ti Amo - o - Cri Lovvo - , ma veri e propri artisti eclettici che stanno avendo una carriera promettente.

Ed è successo a Sassari, in Sardegna: L'idea è nata dal gruppo Aliment(e)zione ed ha visto coinvolti, dal 29 di Agosto al 3 di Settembre 2011, 3 Street Artists italiani di fama internazionale: BLU, TELLAS ed ERICAILCANE.

I tre artisti hanno lavorato nello stesso momento non avendo assolutamente un'idea di base, ma lasciandosi ispirare dai luoghi, dalla gente, e dalle tradizioni in cui si sono trovati a disegnare. E così sulle facciate si sono materializzati alcuni elementi chiave della tradizione e dell'habitat della Sardegna: caproni, fenicotteri rosa e campanacci, rivisitati con consapevolezza per valorizzare spazi a disposizione di tutti. Un'arte che poco ha a che fare con gli atti di vandalismo con cui spesso è associata, ma anzi si propone di restituire agli abitanti la dimensione della città, creando quel dialogo con le persone ormai quasi espropriate del loro contesto urbano.

Un progetto attualissimo, realizzato con grandissimo entusiasmo dimostrando che L'Italia è pronta a far parte di quel circuito artistico dove per ora, primeggiano ancora le città metropolitane

CVZ
Casa Vinicola Zonin

Luigi Bolzon
Sales Manager
mobile 0796 1150424
luigi.bolzon@zonin.co.uk

Zonin UK Ltd
18 The Green
Richmond-upon-Thames
Surrey, TW9 1PX
Tel: 020 8940 4943
Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk

Carofiglio a King's College London

Il 27 Settembre, nell'antica e prestigiosa stanza del Consiglio del King's College di Londra gremita di Italiani avidi lettori dei romanzi di Carofiglio, e' avvenuta la presentazione dell'ultimo romanzo dell'autore 'Temporary Perfections' organizzata dal segretario del PD Londra Prof. Andrea Biondi e presieduta per l'occasione dal Dr Leila Simona Talani (professore Associato di Politica Economica Internazionale) sotto il patrocinio dell'Italian Bookshop.

L'atmosfera era emozionante ed il pubblico attento ed interessato anche perche' il Senatore Carofiglio si e' presentato innanzi tutto in veste di politico eletto nelle fila del PD e di magistrato ed in questa veste ha affrontato le vicende giuridico-politiche di maggiore interesse per gli italiani.

Senza entrare nel particolare e' opportuno sottolineare come il Se-

natore trovi inaccettabile da un punto di vista prima di tutto dell'opportunità politica che taluni comportamenti non siano pubblicamente sanzionati e che taluni politici non sentano il bisogno di dimettersi dopo aver superato i limiti, senza che questi comportamenti abbiano necessariamente una valenza giuridico penale. Inutile sottolineare, come del resto hanno fatto molti nel pubblico, che in Inghilterra le dimissioni sono atto dovuto in circostanze di gravità molto inferiore a quelle che avvengono in Italia.

Il dibattito e' proseguito appassionato su questi temi, ma alla fine l'avvocato Guerrieri ha avuto la meglio e Carofiglio ha presentato le sue ultime avventure in attesa dell'uscita del romanzo in Ottobre.



Infine molti hanno fatto la fila per garantirsi una copia firmata di uno dei tanti libri scritti dall'autore e messi in vendita per l'occasione dall'Italian bookshop.

Una serata di politica e letteratura perfettamente riuscita!
Leila Simona Talani

Napoletango al London Coliseum

3-5 agosto 2011



Ideato e diretto da Giancarlo Sepe, Napoletango ha portato in scena al Coliseum Theatre di Londra italianità, ma anche stereotipicità.

Lo show, a base di tango e cultura napoletana, narra la storia della chiassosa, circense e numerosa famiglia Incoronato, conosciuta a Napoli per la sua grande passione per il tango. La storia si sviluppa

tra locande di terz'ordine attraverso esibizioni canore coreografate in maniera approssimativa, ma sanguigna.

Filo conduttore e' il sogno comune della famiglia Incoronato di creare una compagnia di tango, ingaggiando gente di strada, lontana dal mondo del teatro ma piena di passione.

La rappresentazione si e' sviluppata in un crescendo di intensità mentre gli Incoronati fanno le prove per il grande debutto. Purtroppo le belle canzoni napoletane erano registrate e chi pensava di vedere un tripudio di tango e' forse rimasto deluso - una sola coppia di tangueri professionisti non e' stato sufficiente per uno spettacolo di tango, nonostante il supporto di un cast di validi attori.

Il tentativo di stupire inserendo

scene di nudo e' risultato gratuito e poco funzionale all'evolversi della trama, cadendo un po' nel solito cliché che vede gli spettacoli italiani accostati ad un uso improprio ed eccessivo della nudità. E con i sottotitoli spesso asincroni, chissà cosa avrà capito il mondo anglosassone.

Seppur con qualche nota dolente, Napoletango rimane uno spettacolo interessante e piacevole, grande la partecipazione del pubblico, in sala anche Carlo Presenti, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura e Antonio Carluccio. In poltronissima anche Bob Forsythe divertito dalla partecipazione attiva del pubblico che, coinvolto dal cast per un ultimo tango, ha contribuito ad alimentare il clima festoso unico, tipico del popolo napoletano.

Laura Petrocelli

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

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

IL FORNAIO
HIGH QUALITY PASTRY
5 Barratts Green Road
London NW10 7AE
Tel: 020 8961 1172

www.ilfornaio.co.uk

ITALIAN PIZZA CONNECTION
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



Copertina e pezzo dell'Introduzione

“Incoronata Pazza”

È il titolo dell'ultima fatica letteraria (Editore Salani) di Gaia Servadio che mette in evidenza il marcio della società inglese

portato alla chiusura del settimanale News of the World e alle pubbliche scuse del suo proprietario, il magnate Rupert Murdoch, è solo l'ultimo atto di un declino iniziato già da diversi anni. Anni segnati da classi dirigenti vuote e corrotte, dallo strapotere mediatico, da Grandi Fratelli e popolarità a ogni costo, da uno stile di vita dettato dal gossip e da una famiglia reale progressivamente sempre meno dignitosa e sempre più chiacchierata.

Con uno stile vivace, crudo e ironico, Gaia Servadio raccoglie dati, avvenimenti, storie realmente accadute, mettendo a nudo le piaghe di una società ferita, colpita da mali simili a quelli che affliggono tutta

Europa (e forse l'Italia in particolare): una burocrazia ipertrofica, l'aumento della disoccupazione, lo spreco di denaro pubblico, lo sfascio della sanità e dell'istruzione, una volta fiori all'occhiello del 'sistema britannico'. L'Inghilterra del senso dell'umorismo, del distacco, il Paese guida della ricostruzione nel secondo dopoguerra si ritrova oggi impoverito, deprivato di risorse e di speranza. A meno che i cittadini non ricostruiscano tutto quello che, da Margaret Thatcher a Tony Blair, è stato distrutto sotto i loro occhi: la tradizione, la cultura, la dignità, il senso dello Stato.

Perché il disgregamento delle grandi istituzioni inglesi? Che succede nel regno d'Inghilterra?

Quasi sorpresa dal declino, dall'inerzia, dagli scandali – non ultimo quello che ha coinvolto Rupert Murdoch e il News of the World – Gaia Servadio indaga sulle ragioni della catastrofe che ha colpito il Regno Unito attraverso persone, fatti, avvenimenti emblematici della società inglese. Dalla famiglia Windsor alle sguaiate star televisive, dai club alle classi sociali, dalla sanità all'istruzione, tutto viene esaminato attraverso la lente impietosa di una testimone d'eccezione.

Del suo ultimo Incoronata pazza hanno scritto:

«Un'appassionata difesa della regina Giovanna» *Ranieri Polese*

«Gaia Servadio sa raccontare benissimo... il destino antico delle donne prive di diritti e di libertà anche se regine» *Natalia Aspesi*

Gaia Servadio, giornalista e scrittrice, vive tra Londra e l'Italia. Ha collaborato con *La Stampa*, *il Corriere della Sera*, *The Times*, *l'Observer* e ha ricoperto incarichi pre-



Gaia Servadio

stigiosi (Segretario generale del Festival Mahler di Claudio Abbado; executive della London Symphony Orchestra) per i quali è stata insignita del titolo di Cavaliere Ufficiale della Repubblica dal Presidente Pertini. Ha firmato documentari per la RAI e per la BBC, scrive per il cinema e per il teatro. È autrice di diciassette volumi, tra liriche, saggi, biografie e romanzi. Per Salani ha pubblicato *Il Rinascimento allo specchio* e *Incoronata pazza*.

Antonio Caprarica in conversazione con Marco Niada

Presentazione del libro "C'era una volta l'Italia"



Marco Niada e Antonio Caprarica

“L'Italia è fatta”, mormorò Cavour prima di spirare, poco dopo la proclamazione del nuovo regno. Così, raccontano tutti gli insegnanti a tutti gli Italiani, si sono chiuse nel 1861 le lotte risorgimentali di Mazzini e Garibaldi. Ma com'era l'Italia 150 anni fa? L'inviato speciale Caprarica si sposta nel tempo e raggiunge la Milano asburgica che intona “Va' pensiero” contro gli austriaci, la Roma papalina che tenta di resistere ai Savoia, la gloriosa Napoli borbonica dove si inaugura la prima ferrovia. Seguendo le mosse di contesse infiammate da spirito rivoluzionario, di briganti e contadini in rivolta, di eroi e traditori, Caprarica tratteggia un vivace e inedito ritratto dell'Italia al momento della sua nascita.

ANTONIO CAPRARICA, giornalista e scrittore, laurea in filosofia con Lucio Colletti, è stato commentatore politico dell'Unità e poi condirettore di Paese Sera. Tra il 1988 e il 2006, è stato successivamente a capo delle Sedi di Corrispondenza della RAI dal Medio Oriente, Mosca, Londra e Parigi. Dopo tre anni a Roma come direttore di Radio Uno e dei Giornali Radio Rai, è tornato a dirigere la Sede RAI nell'amata Londra. Vincitore di molti premi di giornalismo tra i più prestigiosi (Ischia, Fregene, Frajese, Tigullio, Val di Sole), è autore di due romanzi, *La ragazza dei passi perduti* (1986) e *La stanza delle scimmie* (1988), e di numerosi saggi: *Dio ci salvi dagli inglesi... o no!?* (2006), *Premio Gaeta per la letteratura di viaggio, Com'è dolce Parigi... o no!?* (2007), *Gli italiani la sanno lunga... o no!?* (2008), *Papaveri & papere* (2009), *I Granduchi di Soldonia* (2009), *C'era una volta*

in Italia (2010), Premio Fregene Speciale per il 150° dell'Unità. Il suo ultimo libro, in uscita da Sperling a fine ottobre, è uno studio sull'aristocrazia britannica: La classe non è acqua.

MARCO NIADA, milanese, è stato dal 1993 al 2008 corrispondente da Londra per Il Sole 24 Ore dove è stato testimone del più grande cambiamento economico e sociale della Gran Bretagna dal dopoguerra. Attualmente vive a Londra dove lavora come consulente nelle comunicazioni e collabora per Il Sole. Ha scritto "Grande è Meglio, fusioni e acquisizioni nelle testimonianze dei protagonisti dell'industria mondiale" (1988), "Le Privatizzazioni degli Altri: come e perché si vendono le aziende di Stato, l'Italia e l'esperienza estera" (1992), e "La Nuova Londra, capitale del XXI secolo" (2008). Coautore con altri colleghi de Il Sole di "Gialli Finanziari, otto casi italiani e internazionali" (2006). Il suo ultimo libro è dedicato al tempo: "Il tempo breve. Nell'era della frenesia: la fine della memoria e la morte dell'attenzione" (2010)



Presentazione in Ambasciata del progetto “Musica Italiana” del Maestro Gianandrea Noseda



L'Ambasciata d'Italia a Londra il 10 Settembre 2011 ha presentato il progetto “Musica Italiana” del Maestro Gianandrea Noseda, Direttore musicale del Teatro Regio Torino nonché Director laureate della BBC Philharmonic Orchestra, in collaborazione con Il Teatro Regio Torino, la BBC Philharmonic, Casa Ricordi e la britannica Chandos Records.

L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides ha avviato la presentazione del progetto musicale alle testate giornalistiche del settore presenti descrivendo il Maestro Noseda quale grande conduttore “universalmente ammirato e nel contempo fondamentalmente ita-

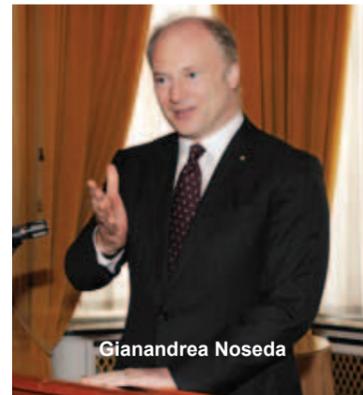
liano” e come “uno dei maggiori ambasciatori culturali italiani nel mondo”.

All'incontro con la stampa, avvenuto nella Residenza dell'Ambasciata, hanno partecipato Walter Vergnano, Sovrintendente del Teatro Regio di Torino; Claudio Buja, Presidente di Casa Ricordi; Richard Wigley, Direttore Generale della BBC Philharmonic e Sue Revill, della Chandos Records.

Il progetto mira a portare alla ribalta il repertorio di alcuni compositori italiani meno noti del ventesimo secolo, tra i quali si annoverano Alfredo Casella, Goffredo Petrassi e Ildebrando Pizzetti – il cui materiale prima di oggi non era

stato particolarmente valorizzato. L'iniziativa prevede una collaborazione della Ricordi con l'etichetta indipendente britannica Chandos, specializzata nella musica classica. La distribuzione della prima opera discografica, dedicata alle opere di Casella, condotte dal Maestro Noseda ed eseguite dalla BBC Philharmonic, e' prevista nel giugno 2012.

Il direttore ha commentato al termine della presentazione, “Per me e' una fonte di gioia immensa poter condividere quest'esperienza con le orchestre che amo: la BBC Philharmonic e quella del Teatro Regio di Torino”.



Gianandrea Noseda

Ferrarelle, Italy's N°1 sparkling water

Is an effervescent natural product, reinforced with natural gas coming from the depths of the earth of an uncontaminated area extinct volcano.

Ferrarelle is rich in minerals: calcium: important for strong bones and teeth, Bicarbonate: Helps to facilitate digestion, Silica: Essential to retard the aging processes of tissues, Potassium: Helps to reinforce the muscular system
In 2011 continues the partnership with **UNICEF Italia** to bring drinking water to people in Chad.

Ferrarelle®

Italy's N°1 Sparkling Water

Ferrero: 45 anni di presenza....

Segue da Pg. N° 1

no ricordati Tic Tac nel 1969, che attualmente si produce nella sede di Cork in Irlanda; Kinder Surprise del 1974 che ebbe e continua ad avere un successo enorme. Non si può dimenticare in questa sede il Ferrero Rocher che è stato lanciato nel 1982

Oggi Ferrero è il quarto gruppo dolciario al mondo con un fatturato che si aggira sui 7.3 mi-

liardi di euro. Così anche dopo l'improvvisa morte di Pietro Ferrero nello scorso Aprile, il fratello Giovanni è stato confermato alla testa del Gruppo che 18 fabbriche e impiega oltre 22 mila persone fornendo oltre 100 mercati. La nostra ditta è cresciuta sempre attingendo alle capacità e risorse interne al gruppo.

I programmi per il futuro nel Re-

gno Unito sono molto ambiziosi e mira a raddoppiare le vendite per il 2016. Fra i prodotti certamente la Nutella avrà un posto di rilievo per diventare la numero uno a colazione. L'altro vettore per la crescita sarà affidato a Kinder, prodotto che dovrà diventare la scelta preferita delle mamme per i loro figli. Sulla creazione di questi prodotti vigilerà l'esperienza di Michele Ferrero che con i suoi 86 anni e' garanzia di buona qualità. Ferrero significa anche autentica responsabilità nei confronti della salute, proprio per questo sarà stretta

la collaborazione con le autorità sanitarie della Gran Bretagna. Un programma dunque che si basa

sullo sviluppo di nuovi prodotti, ma con un occhio di riguardo alla salute dei consumatori.



Commemorazione dei Caduti Italiani al Cimitero Militare di Brookwood

Domenica 6 Novembre 2011

Alla presenza dell'Ambasciatore Italiano

Alain Giorgio Maria Economides

Del Console Generale d'Italia in Londra

Uberto Vanni D'Archirafi

Dell'Addetto per L'Esercito e Marina

Contrammiraglio Dario Giacomini

Dei Comites di Londra e Bedford

Degli Onorevoli eletti all'Estero

Delle Associazioni Civili e Militari

E di tanti italiani residenti nei dintorni di Brookwood

Saranno commemorati al Plot 16 e 12 i soldati Italiani caduti nella prima e Seconda Guerra Mondiale

Programma:

10,45- Posizionamento al Plot 16

11,00- Arrivo delle Autorità

11,05- Alzabandiera e Omaggio ai Caduti

11,30- Santa Messa presieduta dal Vescovo di Arundel and

Brighton, Mons. Kieran Conry

12,30 - Benedizione delle Tombe ai Plot 16 e 12

JOB OPPORTUNITY

Da Scalzo Italian restaurant are looking for a permanent bookkeeper to work 2 days a week. Knowledge of Sage accounting and PAYE essential Flexible hours good salary.

Email CV to scalzoenzo@aol.com

70th Birthday of The British-Italian Society

on

Thursday 10 November 2011

7.00pm - 10.30pm

Italian Jazz Concert

starring the Tommaso Starace Quartet

Supper Raffle

at: Tommaso Brothers London Gallery

Dove Walk, 107b Pimlico Road

London SW1W 8PH

All proceeds to The British-Italian Society

Tickets £70 each

Lounge Suit/Cocktail dress

Info: elisabetta@british-italian.org Tel: 020 8208 2288

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
— Estivando Pizzoni —

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)



Conde' Nast Traveller Readers' Awards 2011

Londra 1 settembre 2011

Uno dei piu' prestigiosi premi conferiti all'industria turistica da una testata britannica, ha visto ieri il successo dell'Italia che si e' aggiudicata il 1° posto nella categoria "Countries".

Il Premio e' votato dai lettori della prestigiosa rivista Conde' Nast Traveller, che compilano dei questionari sulle proprie preferenze ed esperienze turistiche, che vengono poi analizzati da una compagnia indipendente di ricerche di mercato e formalizzati nelle varie categorie. L'Italia ha superato sia gli altri Paesi europei che gli USA e le destinazioni esotiche: particolarmente apprezzati dai lettori della rivista, gli aspetti culturali e l'eno-gastronomia. Inoltre, tre delle città italiane, Roma, Venezia e Firenze, si sono collocate tra le prime 10 nella categoria "Overseas Cities".

Successo anche per gli operatori del settore specializzati nel prodotto italiano, con Citalia al 4° posto nella categoria "Specialist Tour Operators" e "Think Sicily" al 1° posto nella categoria "Villa Rental Companies".

Infine, l'Italia si e' classificata 5ª tra le 100 esperienze di viaggio migliori secondo il giudizio dei lettori della rivista, nella categoria "Best of the Best".

Conde' Nast Traveller, che supera le 83.000 copie mensili di tiratura, e' considerata una delle riviste leader del settore ed ha ottimi rapporti di collaborazione con la sede londinese dell'ENIT-Agenzia.



Valerio Scoyni

lascia le sede londinese dell'ENIT



Valerio Scoyni e Signora

Sei anni fa il dott. Valerio Scoyni era arrivato all'ENIT di Londra in punta di piedi. Per un giovane dirigente la sede di Londra rappresenta una sfida e una opportunità. Una sfida perchè il mercato inglese è esigente ed importante per il nostro paese. Una opportunità perchè dopo questa esperienza lavorativa si è pronti a raggiungere la maturità professionale. Durante questo periodo il dott. Scoyni ha promosso numerose iniziative al fine di rendere sempre più attraente il turismo nel nostro paese. In particolare notevole è stata la collaborazione con Regioni e Comuni italiani che venivano a Londra per proporre le iniziative culturali legate ai loro territori. Il dott. Scoyni ha sempre messo a disposizione con grande entusiasmo la sede londinese dell'ENIT per permettere agli interlocutori venuti dall'Italia di poter parlare delle bellezze del nostro Paese. Il Dott. Valerio Scoyni finisce il suo mandato e rientra a Roma, dove prenderà servizio alla Direzione Generale ENIT-Agenzia, Ufficio Ragioneria.

Il Dott. Scoyni coglie questa occasione e dalle pagine del nostro giornale saluta e ringrazia tutti coloro che in questi anni

hanno collaborato con lui e con i suoi colleghi al fine di promuovere il brand Italia sul mercato britannico ed irlandese. La nostra redazione mentre si congratula per i sei anni trascorsi alla direzione dell'ENIT di Londra, gli augura tutto il successo nel nuovo incarico che andrà a ricoprire a Roma.



• Dal 19 al 22 settembre l'ENIT-Agenzia di Londra ha organizzato un Road Show dedicato alla stampa turistica specializzata di 5 località del Regno Unito e dell'Irlanda, con la partecipazione dei rappresentanti di 5 Regioni italiane, nello specifico Lombardia, Toscana, Emilia Romagna, Trentino ed Abruzzo.

Il Road Show ha avuto luogo nelle seguenti destinazioni: Londra, Birmingham, Manchester, Glasgow e

ITALY MEETS THE MEDIA ROAD SHOW

Dublino, ed ogni incontro si è svolto come un gruppo di lavoro realizzato in una sala di hotel, durante il quale sia le Regioni che l'ENIT avevano un tavolo personalizzato dove incontrare i giornalisti.

Questo progetto si è proposto di creare un momento di incontro diretto tra le Regioni e la stampa locale e rafforzare i già esistenti rapporti di lavoro con l'ENIT

Nelle varie tappe sono intervenuti

giornalisti del settore turistico sia freelance che rappresentanti dei travel desk dei quotidiani locali più importanti delle zone considerate, così come esponenti delle riviste specializzate di viaggi e vacanze.

I giornalisti hanno avuto modo di porre direttamente domande, ricevere informazioni e proposte dettagliate, come pure spunti per articoli e suggerimenti per futuri viaggi di lavoro in Italia.



Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB

Tell: 020 8549 8021

www.fratellidelicatessen.co.uk

La Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito celebra i 150 anni dell'Italia, ed il Giubileo di Napoli



Nunzio Apostolico Antonio Mennini, Maurizio Maddoloni, Arcivescovo Peter Smith e Leonardo Simonelli Santi

L'Unità d'Italia ed il Giubileo straordinario, indetto per il 2011 a Napoli. Due importanti ragioni volte a riunire la Chiesa cattolica del Regno Unito, i napoletani, e più in generale gli italiani che meglio rappresentano la propria realtà territoriale ed il proprio paese, in Italia ed in Inghilterra. Per parlare insieme dei progetti della Chiesa Cattolica inglese, e dell'unicità e futuro della metropoli partenopea

Il 4 Ottobre, l'Arcivescovo inglese Peter Smith ha aperto la sua

casa a diversi rappresentanti della Chiesa e della comunità italiana nel Regno Unito. Il ricevimento, organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio italiana nel Regno Unito, è iniziato con il benvenuto ai partecipanti da parte dell'Arcivescovo, seguito dal discorso del Presidente della Camera di Commercio, Leonardo Simonelli Santi, ed un conclusivo saluto ed augurio del Nunzio Apostolico Antonio Mennini.

In seguito al cocktail, gli invitati si

sono recati presso la Amigo Hall della Cattedrale di St George, dove il Presidente della Camera di Commercio di Londra, rivolgendosi al Presidente della Camera di Commercio di Napoli Maurizio Maddoloni, al Console Generale Uberto Vanni d'Archigrafi e a tutti i presenti, ha celebrato l'Unità d'Italia: "Per essere storicamente accurato, centocinquanta anni fa, Roma ed altre parti d'Italia non erano incluse nel Regno d'Italia. Ma l'unificazione era ambita da secoli, e fu solennemente dichiarata il 17 Marzo 1861, dopo un lungo periodo di guerre chiamato il Risorgimento.

Tuttavia a livello culturale, il concetto di Unità era iniziato molto tempo prima, con il Rinascimento, e la nascita della lingua italiana.

Questa sera siamo qui per celebrare l'unificazione tra Nord e Sud d'Italia, avvenuta 150 anni fa, ed il superamento, da allora, di tutti quei momenti così difficili della nostra storia, che oggi ci rende parte integrale dell'Europa.

Siamo contenti di celebrare questo

momento qui nel Regno Unito, paese così ospitale nei confronti dei patrioti italiani, e, per ragioni politiche, strumentale ai fini della nostra riunificazione.

Ma gli Italiani hanno continuato a lottare contro gli eventi, ed il loro lavoro ha creato il successo economico della nostra nazione, ed il loro fondamentale contributo, nelle più diverse discipline, al resto dell'umanità.

Il Sud d'Italia è conosciuto per il suo patrimonio storico e naturalistico, ed ha prodotto opere di grande successo nei campi della musica, cinema, teatro ed altre arti espressive.

Inoltre nel Sud (anche chiamato il Mezzogiorno, per le sue favorevoli condizioni climatiche) vige un forte sentimento religioso che aiuta a mantenere un giudizio più vero

dei valori della vita e dell'amicizia. Desidero quindi ringraziare l'Arcivescovo di Southwark, Peter Smith, che ci ha ospitati in un ricevimento volto a dare valore agli sforzi del Cardinale Sepe, il quale, con il Giubileo napoletano, desidera aiutare la città partenopea a superare le difficoltà del momento. Questo evento vuole quindi ricordare il passato e esprimere un impegno per il futuro, per una cooperazione internazionale ancora più stretta, con il contributo della Camera di Commercio nel Regno Unito, com'è avvenuto negli ultimi 125 anni, tra Italia, gli Italiani all'estero (in particolare quelli che vengono dal Mezzogiorno) ed i nostri amici inglesi appassionati del nostro paese".

Raffaella Quietì Cartledge



Un brand di eccellenza che produce solo made in Italy, operante nel segmento 'altissimo di gamma' della moda uomo, con un fatturato che nel 2010 superava i 170 milioni di euro.

Impiega in Italia più di 1600 persone, ed è distribuito in tutti i continenti con 75 punti vendita monomarca.

Con queste cifre, l'amministratore delegato del marchio Brioni Francesco Pesci, presenta il gruppo al Business Club Italia di Londra.

"Una dei quesiti che mi vengono posti frequentemente è se dietro il made in Italy ci sia un sistema paese a supporto della moda italiana.

Rispondo dicendo che dobbiamo definire cosa si intenda per sistema.

Ad esempio, la collaborazione tra istituzioni e mondo dell'impresa è, di fatto, debole.

Quindi, le istituzioni sono un sistema con cui abbiamo relazioni fragili.

Ma dietro alla moda, quella che noi tutti conosciamo attraverso le figu-

re degli stilisti, le sfilate o i negozi, c'è un sistema davvero importante, il cui peso e ruolo sia nell'economia sia nella società che nella cultura, si inquadra meglio con qualche cifra.

1970: il sistema moda in Italia generava 1.3 miliardi di euro, con un export al di sotto del miliardo.

2008: i miliardi prodotti sono 28, l'export supera i 41 miliardi e, in un contesto più ampio, rappresenta il 12% dell'export nazionale, superiore a quello automobilistico, a quello alimentare, alla chimica e secondo solo alla meccanica.

Questo sistema moda, rappresenta l'11% del valore aggiunto di tutta l'impresa manifatturiera italiana, è un settore quindi che contribuisce positivamente all'avanzo della nostra bilancia commerciale, ed è definibile come socialmente e culturalmente avanzato perché impiega più di 1.000.000 di persone, di cui il 61% è composto da donne. E questo in un paese come l'Italia, tra gli ultimi in Europa per tasso di occupazione femminile.

Inoltre, rappresenta il 40% del si-

stema moda europeo.

Spesso sulla moda si legge solo ciò che riguarda l'immagine ma dietro, come dimostrano questi dati, c'è molta sostanza."

Secondo Pesci tale successo non è il prodotto della sola creatività italiana ma del fatto che questa riposa su una struttura estremamente organizzata e 'finita': quella della filiera.

"Nel settore tessile ed abbigliamento ad esempio, a parte la produzione di materia prima come la lana, in Italia si fa tutto, sino ad arrivare al prodotto finito.

È questa struttura che sin dagli anni 70 ha consentito al sistema moda di prevalere su tutti quelli degli altri paesi europei, quali Inghilterra, Francia, Germania.

La creatività tra l'altro, nasce anche dalla cross fertilization, ovvero dallo scambio di informazioni tra chi è a monte e chi è a valle della filiera, un sistema che bisogna quindi preservare per mantenere la posizione preminente dell'Italia nella moda.

Tra l'altro, è proprio da noi che si trova la filiera francese e, questo, grazie alle decisioni adottate da Giscard d'Estaing negli anni '70 il quale, dichiarando il tessile non più strategico per il paese, fece sì che le banche ne ritirassero l'appoggio, facendolo crollare."

Pesci tocca il tema della legge Reguzzoni - Versace, secondo la quale per dichiarare un prodotto 'made in Italy' è sufficiente che solo 2 delle principali fasi di lavora-

Busines Club Italia Incontro con Francesco Pesci

zione siano eseguite in Italia.

"Ai giornalisti francesi dico sempre che Brioni non è solo un luxury brand, ma anche un quality brand perché le due cose non si possono scindere.

Dietro il made in Italy quindi deve esserci la ricerca dell'eccellenza, quella ottenuta con un prodotto lavorato e finito completamente in Italia. Come il nostro".

Secondo l'amministratore delegato, perché questa eccellenza sia garantita, si potrebbe ricorrere ad un sistema di autocertificazione volontaria, attraverso uno strumento di tracciabilità del prodotto quale quello creato in Italia dalla textile association: il produttore volontariamente pone nel capo un cartellino leggibile in modo digitale che ripercorre tutte le fasi di produzione.

"Tale metodo mette azienda e consumatore in contatto diretto, e consente a quest'ultimo di fare una scelta più consapevole e informata.

Oggi tra l'altro, non è più possibile trascurare come il consumatore sia cambiato e si sia, diciamo, evoluto, consumatore che considera importanti tematiche quali ecologia e corretto utilizzo delle manodopera".

Associarsi ad un grande gruppo internazionale o rimanere indipendenti?

Nel corso della presentazione, Pesci riflette su questo quesito affermando che "il futuro di un'azienda della moda è o nell'apertura a capitali esteri o nella quotazione in borsa o nel passaggio ad un gruppo del lusso.

Una risposta unica non esiste, ma non demonizzo l'idea che un brand italiano voglia far parte di uno di tali gruppi: bisogna pensare in termini di forza finanziaria, di network e di competenze professionali che questi offrono".

Dal pubblico qualcuno domanda se la trattativa di Brioni con la PPR, uno dei citati gruppi appunto, sia ancora aperta o sia invece in stallo, come affermato dal presidente della PPR stessa.

"Una qualunque mia risposta all'affermazione di Monsieur François Pinault sarebbe subito riportata dai giornali, e con ciò si rischierebbe di generare inutili fraintendimenti.

Non posso rispondere quindi, ma posso dire che ci sono altri soggetti interessati al gruppo e che Brioni al più presto prenderà una decisione".

Anna Maria Sanna

fiandaca
Wine Importer and Wholesaler

Allie Fiandaca Limited
4 Westpoint Trading Estate
Alliance Road
London W2 0RA
Tel: +44 (0)20 8752 1222
Fax: +44 (0)20 8752 1218

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

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

TRUST MEAT

WHOLESALE OF FRESH MEAT, POULTRY 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

"METTIAMOCI LA FACCIA" al consolato di Londra il sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti



LONDRA\ aise\ - Dopo l'Ambasciata a Bucarest è stato attivato anche al Consolato Generale d'Italia a Londra, nella sede centrale in Eaton Place, un sistema per la rilevazione della soddisfazione dell'utenza nato nell'ambito del progetto pilota "Mettiamoci la faccia".

"Mettiamoci la faccia" è un'iniziativa promossa dal Ministero della Pubblica Amministrazione e l'Innovazione, in partnership con enti nazionali ed amministrazioni locali, per rilevare in maniera sistematica attraverso l'utilizzo di "emoticons", la soddisfazione di cittadini e utenti per i servizi pubblici erogati agli sportelli.

Il sistema in questione consiste in un terminale equipaggiato con display di tipo touch screen installato presso la sede del Consolato, tramite il quale gli utenti possono esprimere la propria opinione in merito al servizio erogato.

Dai dati raccolti nelle prime settimane di rilevazione, emerge che nel complesso il 73% per cento dei connazionali si dichiara soddisfatto del servizio ricevuto al consolato generale d'Italia a Londra

Funzioni dei Consoli onorari e dagli Agenti Consolari

sono stati pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dello Stato n. 205 del 3 settembre 2011, serie ordinaria, i Decreti Ministeriali relativi alle funzioni svolte dai Consoli onorari e dagli Agenti consolari della circoscrizione del Consolato Generale a Londra (Cardiff, Ashford, Birmingham, Peterborough, Woking, Guernsey, Jersey, Gibilterra, Watford).

Se ne consiglia a tutti i cittadini e agli utenti una attenta lettura, ai fini di una migliore conoscenza delle pratiche amministrative che possono essere espletate dai suddetti Vice Consolati e Agenzie Consolari onorarie.

Si attira in particolare l'attenzione sulla possibilità per la rete consolare onoraria in questione di poter direttamente consegnare ai connazionali la carta d'identità di cui questi abbiano fatto richiesta al Consolato Generale d'Italia a Londra.

I testi dei Decreti sono disponibili sul sito internet del Consolato Generale: http://www.conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/Archivio_News/Decreti_Funzioni_Consoli_onorari_2011.htm

Terzo censimento dei cittadini italiani residenti all'estero

ROMA - Dal 12 settembre le famiglie che abitano in Italia hanno cominciato a ricevere nelle cassette postali i questionari del 15° Censimento generale della popolazione e delle abitazioni 2011, che si svolge nell'anno in cui si celebra il 150° anniversario dell'Unità d'Italia. Ha preso così avvio la rilevazione che l'Istat effettua ogni 10 anni. Un'operazione che il 9 ottobre, data di riferimento del Censimento 2011, scatterà una fotografia a oltre 25 milioni di famiglie, quasi 61 milioni di cittadini, italiani e stranieri, residenti in 8.092 Comuni italiani (<http://www.mclink.it/com/inform/art/11n16817.htm>).

Anche gli italiani residenti all'estero verranno censiti il 9 ottobre. Tale operazione si chiama "rilevazione" ed è disciplinata da due atti normativi: la legge 470 del 1988 e la modifica operata dalla legge 104 del maggio 2002. La rilevazione del 2011 costituisce il 3° Censimento dei cittadini italiani residenti all'estero.

In considerazione della notevole intensità dei flussi migratori di nostri connazionali, numerosi sono stati i tentativi di definire la consistenza della presenza italiana nel mondo. Attualmente, la determinazione del numero dei cittadini italiani residenti all'estero discende dall'elaborazione dei dati provenienti dagli schedari consolari. Ecco perché il Ministero degli Affari Esteri ha già da tempo impartito precise istruzioni alla rete diplomatico-consolare per la revisione e la bonifica dei dati degli schedari. L'occasione del censimento è infatti di particolare importanza per il MAE, in quanto consentirà di avere un'immagine piuttosto articolata delle collettività all'estero, su cui basare la pianificazione futura delle varie attività di competenza di questo Ministero.

Il primo Censimento della popolazione risale al 1861, anno dell'unificazione del Paese nel Regno d'Italia, quando gli italiani erano 26 milioni e trecentomila. Da allora sono state

realizzate 14 rilevazioni, di cui l'ultima risale al 2001. Con il Censimento 2011, e una popolazione che supera i 60 milioni, si arriva a 15. Dal 1861 le tornate censuarie si sono susseguite ogni dieci anni con le eccezioni del 1891, per le difficoltà finanziarie in cui versava il Paese, e del 1941, a causa della guerra. Un'altra eccezione è il Censimento del 1936, svolto a soli cinque anni dal precedente a seguito di una riforma legislativa del 1930 che ne aveva modificato la periodicità, subito dopo riportata a cadenza decennale e rimasta invariata fino a oggi. Il 2° Censimento dei cittadini italiani residenti all'estero si è svolto in data 21 marzo 2003, a seguito dell'approvazione della legge 104 del 2002 che stabilisce l'utilizzo dei dati degli schedari consolari per la rilevazione dei cittadini all'estero. Per ulteriori informazioni, consultare il sito dell'ISTAT all'indirizzo <http://censimentopopolazione.istat.it/> (Inform)

Seminario sulla proprietà intellettuale



Fillippo Tenderini, Rocco Franco e Catharina Waller

Il 28 settembre in Londra nel prestigioso palazzo della "Law Society" davanti ad un gran numero di partecipanti si è tenuto il primo seminario in materia di Proprietà

Intellettuale organizzato in collaborazione tra la Camera di Commercio italiana in UK, lo studio legale Pini Franco LLP, lo studio commerciale Laggan Associates e

Rapisardi Intellectual Property.

L'apertura del seminario è stata affidata al Presidente della Camera di Commercio Dottor Leonardo Simonelli Santi, che ha espresso un saluto ai partecipanti e soddisfazione per l'iniziativa.

Si sono poi succeduti nelle relazioni Catharina Waller in rappresentanza dello studio Rapisardi Intellectual Property, che ha illustrato le diverse tipologie di proprietà intellettuale, l'Avvocato Rocco Franco, partner dello studio legale Pini Franco LLP che ha esposto le problematiche legali relative alla protezione e difesa del marchio e del design in particolare e il Dottor Filippo Tenderini che si è soffermato sulla fiscalità correlata alle operazioni commerciali in materia di proprietà intellettuale.

Il seminario ha avuto grande successo e ha visto imprenditori e professionisti italiani e inglesi interessati ad approfondire il tema della difesa e dello sviluppo della proprietà intellettuale.

Working towards the future

Fund raising dinner & dance

in aid of
O.G.I.
Olimpiadi Gioventù Italiana

19 November 2011
at
The Bishop Douglass School
Hamilton Road, London N2

£35 (Inc 4 course meal & half bottle of wine)

Music by
The Italian Trio

For tickets contact:
Tony Franchi: 07956 282 588
Adriano Malpeli: 020 8949 5046
Mauro Pini: 07930 394 304
www.apvalceno.com

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orficeria 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



Pietrobelli Hits London with Boardroom Bites - Italian Style



present elsewhere on the globe. Tramezzino.ITI has been operating in Italy for 10 years now, boasting a presence in Rome and Milan, to name a few major cities. They recently opened a store in Shanghai and are now set to conquer London.

"We aim to convert Londoners to a better lunchtime experience when leaving the office or the boardroom is not an option – or indeed, when a party needs to be catered for," says Luca Pietrobelli. "Our breakfasts and afternoon teas, as well as our lunches, will ring the changes in the boardroom".

Bored of ordering run of the mill boardroom snacks but don't want to interrupt your meeting by heading to a restaurant? With his new store just opened in London, Luca Pietrobelli thinks he has the answer. It looks like a sandwich, it's priced like a sandwich, but it's actually a lot more than just a sandwich - say hello to the tramezzino. Made from milky, crustless bread using an age old recipe by Venetian bakeries, the name of the triangular nibbles literally means 'a little in between'. But it's not just the bread that's got something extra, the ingredients hail from Italian farms and are organic where possible.

Combining Premium Cured Ham with Buffalo Mozzarella, Smoked Salmon with Rocket, or Gorgonzola with Celery and Apple, filling combinations are innovative but with respect for traditions that work.

Although almost everything about the tramezzino is unashamedly Italian, Londoners will be pleased to find classics like Slow Cooked Roast Beef, and Cucumber and Watercress are also on the menu as part of the 'Nostalgia' section that pays homage to the country clients are in.

In fact, the tramezzino is already

The tramezzino was launched in London last month, rather aptly, in the boardroom of the Spitalfields Estates. Held by Saggiter One Hospitality Consultant, the lunch time meeting sought to replicate the kind of situation where an elegant snack would be called upon, and gave guests the chance to also try some of the artisan cakes on the menu.

So now, to spice up your meetings with a little dolce vita, simply call the store and order your choice of tramezzini, with the option to add a bottle of Prosecco if you like. Orders are delivered in parcel-like boxes, all ready to be untied at the table. You don't even have to transfer the contents to a tray as the boxes conveniently, and not to mention hygienically, convert into trays once opened.

Pietrobelli has founded the Tramezzino Store in London along with his business partner and hospitality expert Giampaolo Gori, as well as a strong partnership with the Italian Tramezzino Company.

Find the Tramezzino Store at 94 Cheshire Street, London E2 6EH, near Spitalfields, Tel: 020 7739 9134, info@tramezzinostore.co.uk www.tramezzinostore.co.uk. Delivers all over London.

Sophie Mancuso



... *per continuare a curarsi italiano*

Italian clinic

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

...since 1990

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

"Synecdoche Vedute"

Flavio de Marco in mostra all'Istituto Culturale Italiano



Per un mese, dal 7 Settembre al 7 Ottobre, l'Istituto Italiano di Cultura ha ospitato una mostra personale dell'artista leccese Flavio de Marco denominata "Synecdoche Vedute". L'artista ha preso le sei città in cui ha vissuto: Lecce, Bologna, Milano, Roma, Berlino e Londra creando delle "cartoline" dove in alcune la città è riconoscibile da qualche indizio, mentre in altre è da interpretare ed indovinare. La scelta del nome greco "Synecdo-

che" che significa "ricevere insieme" è una figura retorica che consiste nell'uso di una parola al posto di un'altra che può restringere o ampliarne il senso, per esempio "Inghilterra" usata al posto di Gran Bretagna, oppure "America" per indicare gli Stati Uniti. Questo progetto artistico ha ripreso le città da diverse angolazioni come una mappa stradale, oppure una guida turistica o anche una pubblicità. La mostra comprende una tela di grande

dimensione e 18 tele formato cartolina. Ha molto incuriosito la presenza nelle tele piccole di un cerotto il cui significato non è stato svelato dall'artista.

La mostra, voluta dal direttore dell'Istituto Culturale Italiano, dottor Carlo Presenti per il fascino internazionale di queste opere, è stata inaugurata con la presenza dell'artista, che dopo aver esposto alla prestigiosa Collezione Maramotti di Reggio Emilia e qui a Londra alla Estorick Collection ad Islington, è arrivato ad esporre nel magnifico palazzo in Belgrave Square, fulcro della promozione culturale italiana nel Regno Unito. Vini tipici pugliesi e tarallucci sono stati offerti per celebrare le origini di questo artista che ora vive e lavora a Berlino ma che è legato alla sua terra dai colori e dai sapori indimenticabili.

Il 15 Settembre la mostra ha ospitato un concerto del compositore Teho Teardo e la violincellista Martina Bertoni e alcune letture del romanziere Paolo Nori. Un modo molto interessante di rendere onore alla mostra "Synecdoche Vedute"

Cristina Polizzi

Ricordando Eduardo con le parole di Luca de Filippo

Il 23 Settembre all'Istituto Italiano di Cultura di Londra



Luca De Filippo

La sala dell'Istituto Culturale Italiano era gremita di persone accorse per sentire l'attore Luca De Filippo ricordare suo padre, il celebre Eduardo ed il suo legame con Londra.

Questo evento è partito dal ritrovamento di una fotografia negli archivi dell'Istituto dove si vede Eduardo De Filippo sul terrazzo insieme a Franco Zeffirelli, Laurence Olivier e Joan Plowright negli anni 70. Il direttore dell'Istituto dottor Carlo Presenti ha pensato di far tornare quel passato ai giorni nostri invitando Luca De Filippo a ricordare con l'ausilio di filmati forniti dalla RAI, quel magico periodo

in cui il grande Eduardo venne a Londra per trasportare alcune sue commedie sui palchi inglesi.

Alla presenza del Ministro Stefano Pontecorvo, del Console Generale Uberto Vanni d'Archirafi oltre che di un folto pubblico, questo viaggio nel passato è iniziato facendo scorrere sullo schermo fotografie, locandine teatrali dove il volto di Judy Dench era accomunato a "Filumena Marturano" e filmati di prove e piccole interviste con Eduardo. Nelle parole di Luca De Filippo hanno rivissuto aneddoti, ricordi ed incontri durante i viaggi fatti per poter portare in scena le commedie tradotte per il pubblico britannico. Questa dinastia teatrale iniziata con Eduardo Scarpetta, autore di "Misericordia e Nobiltà" fra le tante sue opere, passata poi per Eduardo, Peppino e Titina De Filippo, rivive ancora con Luca e Luigi De Filippo rispetti-

vamente figli di Eduardo e Peppino. Tanto hanno dato al teatro italiano e tanto ancora stanno dando, mettendo in scena questa eredità culturale che non ha prezzo.

La commozone è stata palpabile quando è stata ascoltata una registrazione di Eduardo che recitava ne "La Tempesta" di William Shakespeare tradotta in napoletano seicentesco. Lo straordinario fatto è che tutte le voci maschili venivano interpretate da Eduardo stesso che a seconda del personaggio cambiava voce. Questa registrazione venne realizzata poco prima della sua morte ed è possibile sentire in alcuni toni una certa stanchezza anche se fino all'ultimo, Eduardo sul palco è stato un leone. Questa registrazione è stato un regalo enorme per il pubblico dell'Istituto Culturale Italiano, essendo ancora inedito, con la speranza che possa venir inciso e così avere un altro capolavoro di recitazione. L'Istituto Culturale Italiano organizzerà altri eventi in cui Eduardo sarà protagonista ed avendo acquisito alcuni DVD sottotitolati in inglese sarà un'ottima opportunità per chi non parla italiano, di conoscere ed apprezzare questo straordinario attore.

Cristina Polizzi

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

Michele Vietti presenta l'edizione inglese sulla riforma dell'ordinamento fallimentare



S. Haris, M. M. Di Palma, F. Marotta, M. Vietti e B Hundgebur

Lo scorso 30 Settembre presso il Merchant Taylor's nella City di Londra e dopo all'Istituto Italiano di Cultura Michele Vietti, vice presidente del Consiglio Superiore della Magistratura ha presentato la edizione inglese del suo libro sulla riforma dell'ordinamento fallimentare. Nel corso del dibattito non potevano mancare accenni sulla giustizia in Italia, tema sempre caldo. Fra le altre cose il vice presidente del Consiglio Superiore della Magistratura ha detto che "Se si vuole riformare la giustizia e far sì che sia più agile e serva gli interessi economici del Paese bisogna smetterla di parlare per slogan" e "mettere da parte le contrapposizioni ideologiche". Vietti ha anche detto che "il CSM guarda con interesse alla riforma della giustizia: dobbiamo dotarla degli strumenti adeguati perchè sia più immediata. La giustizia è un terreno su cui possiamo costruire qualcosa di buono e quindi di duraturo solo se la facciamo con ampie convergenze, così che pos-

sa sopravvivere all'alternanza delle maggioranze". Sul rapporto fra giustizia ed economia Vietti ha aggiunto che "Esiste uno stretto collegamento tra diritto ed economia, tra sistema delle regole e lo sviluppo del sistema Paese. La crisi può dunque essere un'occasione per superare le vischiosità e mettere mano al nostro codice ormai datato". "L'Italia è in grave ritardo sull'ammmodernamento del suo sistema ordinamentale", ha detto ancora Vietti. "Oggi il sistema economico ha bisogno di regole agili, flessibili, moderne per favorire la competitività". Una giustizia che funziona è dunque parte integrante della capacità di crescita e sviluppo economico del Paese. Che, sottolinea Vietti, è ancora in fondo alle classifiche stilate dalla banca mondiale sulla creazione e attrazione d'impresa. Ecco allora che una riforma della giustizia - che sia marcata da una forte "condivisione" tra le forze politiche - può far parte del "rinnovamento economico del Paese"

Spianata&Co® Apre un nuovo locale



Stefano Nicolai e Signora con Leonardo Simonelli Santi

Con un ricevimento a base di cocktail e' stato aperto lo scorso 15 Settembre un nuovo locale di Spianata&Co® al 7 More London Place, vicino a London Bridge. Il locale si trova lungo il Tamigi con una splendida vista, attrezzato con tavoli all'aperto per i giorni più miti. Questo è il sesto locale della catena aperta da Stefano Nicolai che si trovano attorno alla City. Per la

sua posizione è ideale per consumare la pausa pranzo con un autentico e genuino panino italiano, oppure per gustarsi un bel piatto di lasagne casarecce, melanzane alla parmigiana, desserts fatti con ricette tradizionali e infine non potevano mancare le bibite e il caffè italiano. E naturalmente al primo posto rimane sempre la specialità per eccellenza e cioè la pizza bianca romana che assortita con mortadella o prosciutto di Parma è una delizia da leccarsi i baffi. I prezzi sono contenuti e la qualità ottima.

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

"Giuro solennemente che sarò leale e fedele a Sua Maestà la Regina Elisabetta II". Leggere queste parole nella Great Hall del Guildhall di Londra, significa essere un freeman!

"Freedom of the City" è la più importante onorificenza concessa dalla City di Londra - solo coloro i quali si sono particolarmente distinti nella vita possono ambire a tale riconoscimento.

E' stato un grande onore per l'Italia quando, martedì 13 settembre 2011, al cospetto del Dr Murray Craig, Ciambellano della City of London, Elisa Provini Walker, da sempre impegnata nella promozione della cultura italiana e nella tutela del bene comune e' stata insignita con il "Freedom of the City" in segno di riconoscenza.

"Freedom of the City" nasce nel 1237 per concedere ai meritevoli personaggi privilegi di carattere pratico - diritti e immunità. La preziosa pergamena, conservata in uno scrigno, veniva esibita dal portatore per riscuotere i benefici che essa garantiva. Tra i nomi illustri del 21mo secolo il Duca di Edinburgo, Churchill e Roosevelt.

Oggi la "Freedom of the City" ha un valore simbolico, ma rimane comunque una tradizione unica

"Sarò leale e fedele a Sua Maestà la Regina Elisabetta II"

a cura dell'Accademia UK



nella Storia della City di Londra. Riservata ai cittadini del Commonwealth britannico, dal 1996 questa onorificenza e' stata estesa anche a meritevoli cittadini del mondo, attraverso una nomina, per contribuire significativamente verso la società o per il bene della City di Londra. Nelson Mandela, Karim Aga Khan, Bill Gates, Lee Kuan Yew tra gli insigniti della società contemporanea internazionale.

Dopo aver letto la "Dichiarazione del Freeman" e aver suggellato la cerimonia apponendo la propria

firma nel Libro della Dichiarazione del Freeman, Elisa Provini Walker ha ricevuto la preziosa pergamena.

"Sono molto emozionata da questo atto di generosità", ha detto Elisa Provini Walker.

Come ha ben ricordato il Ciambellano Dr Murray Craig, l'Italia ha un legame duraturo con la City di Londra, tra i "Freemen italiani" Giuseppe Garibaldi, Luciano Pavarotti e da oggi la nostra Elisa Provini Walker.

DALLA SCENA AL CONSOLATO

lieto fine per la commedia 'vampiro compreso': un assegno di 4mila sterline all'associazione no profit v.v.i



Londra - Il teatro è vita; ma la vita il teatro può anche darla o salvarla come è accaduto per la commedia 'Vampiro compreso': tre serate dal tutto esaurito che nel Febbraio scorso hanno affollato il London Oratory Art Centre, conquistato una vasta platea al gioco degli equivoci di brillanti personaggi 'en travesti' pronti a mentire e a mascherarsi pur di accaparrarsi l'assegno vitalizio di una morta. In un passaggio virtuoso dalla scena alla realtà, l'assegno è finito al Consolato italiano a Londra per merito della compagnia teatrale Escape in Art diretta sinora da Pino Ferrara. Escape in Art ha deciso di donare le 4mila sterline dell'incasso netto dello spettacolo all'Associazione benefica no profit Visitatori Volontari Italiani (V.V.I.). Una consegna ufficializzata dal Console italiano a Londra Dott. Uberto Vanni d'Archirafi il quale, nell'affidare l'assegno alla presidente dell'Associazione la dott.ssa Paola Pomponi durante la cerimonia presso il Consolato, ha ricordato che "la cifra donata è destinata al sostegno di un'attività importante per il supporto dei molti cittadini italiani in difficoltà nel Regno Unito". La VVI infatti è da anni impegnata nell'assistere i cittadini italiani detenuti nelle carceri e di quelli ricoverati negli ospedali inglesi. La consegna ha suggellato il successo degli attori il cui talento è stato utilizzato per una causa meritevole e servirà all'associazione per la prosecuzione dell'attività di

volontariato che ogni giorno la impegna in una città difficile come Londra dove sono molti i cittadini italiani in difficoltà, giovani e anziani, lontani dalle famiglie come i molti tossicodipendenti in situazioni di emergenza. Un lavoro di volontariato svolto in supporto dell'attività del Consolato; alla cerimonia erano infatti presenti anche la professoressa Silvia Ostroman, assistente sociale del Consolato Italiano e Marina Channing Pearce, tesoriera della V.V.I., oltre a Silvana Camilletti in rappresentanza di Escape in Art ad alcuni degli attori della commedia. 'Vampiro compreso' per la legge del contrappasso, da cinico 'divertissement' di equivoci, sarcasmo e sete di denaro, è finita per rappresentare, fuori dal palcoscenico, i valori opposti: l'altruismo, la professionalità, l'impegno gratuito e solidale di

chi considera il denaro non un valore in sé da inseguire avidamente, ma un mezzo per aiutare chi si trova in condizioni di bisogno. Tutto questo ha dimostrato quanto il teatro possa fare per incidere sulla realtà di ogni giorno in modo costruttivo, sebbene non possa rappresentare il supporto determinante necessario ad Associazioni no-profit come la V.V.I. che di recente ha subito il taglio dei contributi da parte dello Stato italiano in ragione delle difficoltà di bilancio e della crisi economica. Eppure questo non ha fermato l'attività instancabile e l'impegno quotidiano degli undici volontari della V.V.I., supportati anche dalle donazioni che le vengono da più parti e dal gruppo Escape in Art in particolare. Non è il primo anno che la compagnia teatrale del gruppo produce commedie di successo i cui proventi sono devoluti in beneficenza. Negli anni passati gli incassi delle commedie venivano solitamente devoluti alla V.V.I. la quale a sua volta li donava al reparto di epatologia infantile del King's College Hospital diretto dalla Dott.ssa Giordina Vergani. Dopo il taglio del contributo i proventi dell'ultimo lavoro teatrale sono andati nella totalità ai Visitatori Volontari Italiani che potranno così proseguire la loro attività portando nella vita reale di tanti italiani nel Regno Unito quello che di buono e valido viene dal teatro.

Emanuela Muzzi

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
Leeborn House, 859 Coronation Rd. Park Royal, London NW10 7QE
Tel: 020 8965 6565 - 020 8838 4555 - Fax: 020 8963 0682
www.max-online.co.uk - maxcarcare@btconnect.com

A Short Trip Through Italian London Part 3

by Arturo Barone

Let me start with a broad statement of fact that is going to cause a lot of aggravation to many little Englanders and force them perhaps to get up in arms and canvass Parliament to bring back the death penalty for someone who dares to make a suggestion of this kind...

Here goes: the English know very little about food. This is a generalisation, of course, but it happens to be true, unpalatable though it may seem. However, it should be said immediately that the English are learning, and learning fast. This ability to profit from other cultures has always been one of the great strengths of the English, even aside from linguistic gains. It has enabled them to disregard the priority of what others have done and only claim merit for what they themselves have achieved. A highly patriotic approach which created an empire and should not be the object of either criticism or derision; however, it clashes with the writer's views when it comes to food.

As I have said, the English are learning very fast and good luck to them, for their life is only bound to improve as their diet does. But who is teaching them? Again, in line with my previous articles in this journal, it is mainly the Italians. Ah, you may well say: what about the French? Well, there are answers to that. The first one is that whatever the French learnt about food, they got from the Italians. It started way back in the Renaissance when Catherine de' Medici married Henry II of Navarre and took to France her retinue of Italian cooks. With them came a number of novelties to which the French were introduced, especially new vegetables such as artichokes and truffles, as well as extravagances such as 'zabaione' (whipped egg yolk with sugar and Marsala wine). The French, as usual, succeeded in their public relations so that, just as in the case of wine, at least as far as England is concerned, it is the French who are acknowledged supreme in these two fields and not the Italians. This supremacy is not real but cannot be helped. The use of language is significant: the English refer to French cuisine but to Italian cooking... The second point to be made is that the incredible regional diversity of food in Italy cannot be matched anywhere else in the world.

There are, of course, other reasons why the Italians are tops in matters of food, a primacy which is gradually, though reluctantly, being acknowledged by practically every nation.

The first one is that the appreciation of culinary expertise is the

result of a loving frame of mind and an approach to life which is associated with sunny climes enjoyed against the backcloth of a long Latin tradition and civilisation. Spaghetti with vongole does not taste in Bradford as it would on the Amalfi coast...

The second is that the Italians have a long experience of food, which is not to be found in other countries and especially not England. Roast beef apart, it is difficult to think of any 'classical' English dish: but perhaps I am too cynical.

The third is, I believe, the most important one: namely, that good food and good cooking are not only a cultural and emotional fact but also a physical one. They are born and die within the family: they are a labour of love.

Theoretically, at least, they are taught by mothers to daughters and they represent the distillation of all the teachings and remarks by whomsoever spends the greatest part of life in front of a stove. They are not successfully learned from books.

The social set up of England is such that the 'cook', whether male or female, is probably earning a living eight hours a day away from home; in an office or at some other non-clerical job. Whichever way, when he/she gets home in the evening after a full day at work it is tiredness that sets in and not the desire to cook. Technically proficient, perhaps, but lacking in love. (Regrettably, things are changing in Italy)...)

It is the writer's view that in all matters of food the Italians have given the lead. In fact, I have watched with increasing amusement over the past 15 to 20 years English developments in the culinary field. Never ending is the number of recipes for Italian food that emerge in newspapers, magazines or TV or on the back of pasta or other packets, all copied directly or indirectly from Italian cookery books. The English authorities on food, whoever they may be, male or female, wouldn't survive without recourse to Italian ingredients and Italian recipes, in the same way as most of the world's museums would be denuded of their artefacts if all they have acquired (or more often stolen) were to be returned to Italy. Where would the English (the British, for that matter) be today without pizza, pasta, garlic, extra-virgin (of course!) olive oil and cappuccino?

The spread of Italian restaurants in England has obviously contributed to a greater appreciation of the finer things in life but what is proffered is not genuine Italian cuisine, rather something which has been adapted to suit national re-

quirements and the availability of fresh produce whilst at the same time making the dishes more acceptable to local palates.

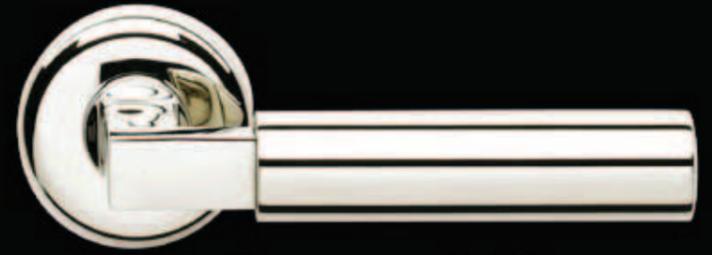
Italian cafes, restaurants and other Italian food establishments variously named, some abusive of the Italian language, have sprouted like mushrooms throughout the UK. They are usually opened by people whose only claim to Italian cooking is that they have an Italian name (often nowadays they are not even opened by Italians). These are people who have no gastronomic education and little taste. It is as though a butcher had determined that merely because he knew how to handle a knife he should become a surgeon; whilst it is true that there are some surgeons who are butchers, I know of no butchers who are surgeons...

But perhaps one is being unkind. It is a fact that the standard of cooking in England is improving but, at the cost of being repetitive, this is mainly because of Italy. (Obviously what I say does not affect those longstanding and reputable Italian restaurants in London and elsewhere in England that do provide good Italian food to those customers who can afford it...)

It is not merely a matter of parmesan cheese, known in England since the 14th century, or Parma ham, known in England since the 17th, or Bologna sausages, known here since the 18th. One need only take a stroll through the aisles of any British supermarket to find out how and what present-day English families are eating. It is no longer toad-in-the-hole, acceptable though that may be. It is not even, really, fish and chips or rhubarb and custard, enjoyable though such dishes can be. Just consider some of today's Italian additions to the English language: borlotti, bresaola, cappelletti, casata, ciabatta, cornetto, gnocchi, gorgonzola, grissini, lasagne, latte, macchiato, mascarpone, mortadella, mozzarella, pancetta, panna cotta (not one of the most exciting Italian sweets but oh, how suitable to the English palate), panini, parmigiano (and grana padano), passata, pasta (in all its multifarious shapes), pesto, polenta (unknown in England until not too long ago and now an essential adjunct for bulk and colour to many main courses otherwise lacking in character), ravioli, prosciutto, ricotta, salame, taleggio, tortellini, tortelloni, tiramisù.

The strength of Italian gastronomy is its variety and simplicity. Hence the enormous success of our pizza: so quick to prepare, so enjoyable, so filling, so ideal for children.

Challenge me if you can!



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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



MALFATTI DI RICOTTA, MELANZANE E NOCI

Because this is a very simple pasta, it relies heavily on the quality of the three ingredients - ricotta, aubergine and walnuts. So it is best to buy whole walnuts, crack them, trying to keep the nuts as intact as possible, put them on a tray, toast them in the oven at about 170°C/gas 31/2 for about 4-5 minutes until they are golden. While still warm, wrap them in a cloth and rub them to pull off the skins. Then, while the nuts are still warm, peel off whatever is left of the skins with a small knife.

If you want to make an even simpler, classic filling of ricotta and spinach, just mix 400g ricotta with 90g cooked spinach (about 250g raw), 3 tablespoons grated Parmesan, an egg, salt and freshly ground black pepper and a pinch of nutmeg.

Makes around 80

- 1 recipe quantity basic egg pasta dough
- 4 tablespoons shelled walnuts
- 2 aubergines (the round, pale ones if possible)
- 350g ricotta cheese
- pinch grated nutmeg
- 3 tablespoons freshly grated Parmesan cheese
- 1 egg
- 1 large tin of chopped tomatoes
- 1 onion, finely chopped
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 100g unsalted butter
- around 5 fresh basil leaves
- vegetable oil for deep-frying

1 Cut the aubergine into about 2cm dice, put in a colander, season with salt and set aside to drain in a warm place.

2 Heat the olive oil in a saucepan and add the onions. Cook gently without allowing to colour for about 4-5 minutes, then add the tomatoes and cook until the excess juice has evaporated and the consistency is quite thick (10-20 minutes, depending on the size of your pan). Take off the heat.

3 While the tomatoes are cooking, put the ricotta into a colander to allow any excess moisture drain away.

4 Heat the vegetable oil for deep-frying in another deep saucepan (don't fill it any more than a third full as, however much you drain the aubergine, it will still be wet and might cause the oil to foam up). To test whether it is hot enough, sprinkle in a little flour and if it sizzles it is ready.

5 Take the pieces of aubergine in your hands and squeeze well, to get rid of a little more moisture, and then fry in two separate batches, for about 2 minutes each, so that they turn slightly crisp (this is important, as you don't want soft, greasy aubergine inside your pasta parcels!) Drain on kitchen paper.

6 Put the ricotta in a bowl, add the walnuts, aubergine, nutmeg, one of the eggs and 4 tablespoons of Parmesan, and mix well. Check and adjust the seasoning, if necessary.

7 Make the pasta dough as described on page 330 and put through the machine (see page 332). Assemble the malfatti as in the recipe above.



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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



TRY A WHOLE NEW KIND OF SPEED DATING

First, find a new girl and say "If I don't like you by the time we've driven to Land's End and back, it's a non starter." That way if sparks don't fly at least you can enjoy your Fiat 500 TwinAir. You know it makes sense. The Fiat 500 comes with the TwinAir turbo 85 BHP engine, which as well as being a blast to drive, is the lowest CO₂ emission petrol car engine in the world*. It also comes with total black alloys and sport interior. By the way those low emissions mean you pay no road tax, and you can say **GIAO** to the congestion charge†. So give speed dating a go. You'll fall in love, and maybe with the girl as well. The Fiat 500 TwinAir. **Everyday fun.**



 **TWINAIR NO CHARGE**



FIAT MARYLEBONE, WIGMORE STREET,
LONDON, W1U 1QY. TEL: 08430 223 027
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. †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. 100% congestion charge discount is valid from January 2011, requires registration with TFL, £10 annual fee and is based on the current TFL policy. †Source: JATO Dynamics. Based on Volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, year 2010. *According to NEDC standard.