



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

Festa della Repubblica Italiana a Londra

Nella sede dell'Ambasciata d'Italia in Londra il giorno 31 maggio e presso l'Istituto Italiano di Cultura il giorno 3 Giugno



Gaia Servadio, Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides

Con due distinte manifestazioni, rispettivamente organizzate dall'Ambasciata d'Italia in Londra e dal Consolato Generale d'Italia, si è celebrata la Festa della Repubblica Italiana che dentro i confini nazionali si celebra il 2 giugno. Il primo evento si è svolto il 31 Maggio nella sede dell'Ambasciata di Londra al numero 4 di Grosvenor Place, dove il signor Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides ha dato il benvenuto a numerosi ospiti del mondo Italiano, britannico e di altri paesi. La sede diplomatica italiana in terra britannica è certamente strategica non solo per i rapporti fortissimi con la Gran Bretagna, ma anche per i numerosi contatti con sedi istituzionali di altri paesi. Ecco il motivo per cui le sale della Resi-

denza di Grosvenor Place erano un pullulare di personalità del mondo politico, istituzionale, economico, finanziario e sociale presente a Londra. Senza pur perdere la solennità del momento, tuttavia la celebrazione di quest'anno ha voluto essere sobria e in perfetta consonanza con i tempi difficili che sta vivendo l'Italia e più in generale la Unione Europea. Del resto la stessa festa Nazionale celebrata il 2 Giugno a Roma ne è stato un esempio di sobrietà voluto dal Presidente Napolitano anche per rispetto delle vittime del terremoto che aveva colpito alcune zone della Emilia-Romagna alcuni giorni prima. Da sottolineare che nel corso dell'evento la giornalista e scrittrice italiana Gaia Servadio è stata insignita dell'Onore di Commenda

dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana dall'Ambasciatore Economides. Gaia Servadio si è distinta per l'eccezionale impegno nella valorizzazione del retaggio culturale italiano nel Regno Unito e nel mondo, in particolare, ma non solo, nel nelquadro delle celebrazioni del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. La vastissima rete di relazioni e la stima goduta nei più raffinati circoli culturali britannici e italiani hanno fatto di lei un vero punto di riferimento per la promozione della produzione artistica italiana.

Domenica 3 Giugno invece il Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi ha organizzato presso la sede dell'Istituto Italiano di Cultura un momento celebrativo per la collettività italiana presente in tutta la

Circoscrizione Consolare che ricordiamo si estende per quasi un terzo dell'Italia. Rappresentanti degli organismi rappresentativi degli italiani all'estero, presidenti di Associazioni e semplici cittadini hanno preso parte alla Festa della Repubblica. Anche in questo caso la celebrazione è stata solenne ma sobria in piena sintonia con quella precedentemente svolta in Ambasciata. Anche in un momento così difficile per il nostro Paese, gli italiani della Circoscrizione Consolare di Londra hanno manifestato tutto il loro affetto per il bel paese. Nel corso della manifestazione il Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi ha consegnato le onorificenze di Stella al Merito del Lavoro e di Cavaliere dell'Ordine Stella d'Italia ad alcuni nostri connazionali che si sono particolarmente

distinti nel corso della loro carriera lavorativa e nella partecipazione alla vita associativa della nostra comunità italiana. Hanno ricevuto la Stella al Merito del Lavoro i signori Bruno Maini, Bruno Pino e Angelo Salvatore Saccone per la loro professionalità e serietà. Mentre invece i signori Antonio Domenico Palladino e Francesco Platoni sono stati insigniti dell'Onore di Commenda dell'Ordine della Stella d'Italia nel grado di Cavaliere per la loro capacità imprenditoriale e per il servizio svolto a favore della Comunità italiana in seno alle Associazioni. La redazione de La Notizia si congratula vivamente con i connazionali insigniti e augura loro ancora tanti successi nel futuro.



Il Console Sara Eti Castellani, Antonio Domenico Palladino, Angelo Salvatore Saccone, Bruno Pino, Francesco Platoni, Bruno Maini, On Guglielmo Picci Sen Raffaele Fantetti, il Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi

Assemblea Coasit: l'interesse per la lingua italiana non vacilla nonostante un futuro incerto per i corsi di Italiano

Il 22 Aprile scorso nella sala della St Peter's Church in Holborn giornata di riflessione dedicata ai corsi di lingua e Cultura italiana organizzata dal Coasit della Circoscrizione Consolare di Londra

Il Coasit ha organizzato una giornata di riflessione sui corsi di Lingua e Cultura Italiana che sono offerti ai figli degli italiani residenti nella Circoscrizione Consolare di Londra. Al mattino si è riunito il Direttivo del Coasit, gruppo ristretto che cura da vicino la parte amministrativa e la distribuzione dei corsi nelle varie comunità italiane. Mentre al pomeriggio si è celebrata la annuale Assemblea generale che oltre ai membri del Direttivo, ha visto la partecipazione delle autorità Consolari e Scolastiche, dei rappresentanti dei genitori e delle associazioni. Seppur in un momento molto difficile è stata confortante la partecipazione entusiasta e il fattivo contributo apportato dai vari soggetti interessati. L'avvocato Francesco Giaccon, presidente del Coasit e che dal padre Giuseppe Giaccon ne ha ereditato oltre la carica anche la passione e la dedizione ha manifestato tutta la propria soddisfazione nel vedere che l'interesse al mantenimento dell'eredità linguistica non vacilla. Se da una parte è realtà la diminuzione dei numeri dei partecipanti e la diminuzione dell'entità del contributo, alla fine, tutti hanno compreso che sia l'una cosa sia l'altra sono essenziali perché si possa assicurare la prosecuzione del servizio. Il ruolo degli enti gestori, Coasit e Enaip è molto importante perché non solo

possono fare da supplenza a quello che manca dal contingente di insegnanti inviati dal Ministero degli Affari Esteri, ma anche perché si tratta di organismi legati al territorio locale e possono trasmettere e interpretare le esigenze delle comunità italiane dislocate nell'ampio territorio della Circoscrizione. Istituzionalmente gli enti sostengono i corsi di italiano provvedendo al pagamento dell'affitto delle aule in cui si tengono i corsi extra-curricolari, nominando docenti locali (circa 40 nominati dal Coasit e 6 dall'Enaip) per i corsi che non possono essere coperti con il contingente di insegnanti inviati dal Ministero degli Affari Esteri, provvedendo alla copertura assicurativa richiesta dai centri che ci ospitano e sostenendo i costi per i materiali didattici. Da ciò consegue che l'onere sostenuto dagli enti per un singolo corso può variare dal solo costo della copertura assicurativa, ove il corso sia tenuto in locali in uso gratuito e da insegnanti MAE, fino a costi elevatissimi per i corsi tenuti in locali a pagamento e da docenti retribuiti direttamente dagli enti.

In questo senso il vantaggio di avere un solo ente gestore che amministra le risorse come il Coasit, garantisce un equilibrio di spese che altrimenti non sarebbe assicurato lasciando gli oneri di ogni singolo corso sui partecipanti del corso stesso perché il ri-

sparmio per alcuni studenti avrebbe comportato un costo improponibile per altri. Ecco perché il contributo richiesto è stato calcolato ripartendo la somma necessaria al pareggio del bilancio in misura uguale per tutti gli studenti, indipendentemente dal costo che l'ente deve sostenere per il corso da essi frequentato. Questo principio di solidarietà è stato compreso ed accettato dai genitori pre-



Francesco Giaccon, Bruno Cervi

sentiti. Nel corso dell'Assemblea è stata posta anche la questione di una eventuale riduzione delle quote alle famiglie con più figli. Stabilire una riduzione della quota per il secondo e per il terzo figlio può essere relativamente facile. Quello che risulta più difficile è sopperire alla mancata entrata per mantenere il pareggio del bilancio. Ci sono famiglie con più

figli che hanno dichiarato la propria disponibilità a versare per intero le quote per ciascuno dei figli. A quelle famiglie che invece hanno difficoltà a versare il contributo per intero è stato chiesto che versino comunque la quota iniziale. Per il saldo, potranno chiedere agli enti delle facilitazioni, che saranno decise caso per caso. Decidere a priori delle quote ridotte è parso impraticabile: non si sa infat-

ti l'ammontare e come sia possibile reperire finanziamenti alternativi per sopperire al deficit che verrebbe a crearsi. È stato posto anche il problema dei corsi di A level, per i quali non è sempre possibile garantire la presenza di dodici studenti. Sarebbe però particolarmente difficile giustificare l'istituzione in deroga ai numeri richiesti, trattandosi di corsi che

il Ministero considera al di fuori della legge istitutiva e che richiedono una destinazione di orario più consistente rispetto agli altri corsi. D'altro canto, è fuori dubbio l'importanza che questi rivestono per la comunità, non solo in termini affettivi, ma anche in termini pratici di accesso all'università o al mondo del lavoro. È per questo motivo che bisogna adoperarsi in tutti i modi per mantenerli. Alle famiglie si potrà chiedere, se necessario, di sostenerli con un contributo più elevato.

Sono state suggerite anche modalità alternative per la raccolta del contributo genitori. Questi suggerimenti saranno oggetto di uno studio di fattibilità per gli anni futuri. Molti degli intervenuti hanno suggerito diverse forme di "Fund Raising". Per tener vivo e incanalare l'entusiasmo dimostrato, si è pensato di istituire un comitato che si faccia carico di studiare le varie possibilità. A tale proposito il COASIT metterà a disposizione una pagina del sito web per uno scambio d'idee e d'informazioni tra i genitori. L'Assemblea ha dimostrato che quando vi sono in gioco valori importanti si faranno tutti gli sforzi per portarli avanti: anche questo è segno di una certa maturità della comunità. Ma le Istituzioni italiane impegnate nel garantire questi servizi agli italiani all'estero non devono disimpegnarsi.

Un'agenda fitta d'incontri istituzionali quella di Corrado Passera, Ministro dello Sviluppo Economico, Infrastrutture e Trasporti, in visita lo scorso 23 maggio a Londra. In mattinata ha avuto colloqui con Lord Green of Hurstpierpoint, Ministro di Stato per il Commercio e gli Investimenti, e con Oliver Letwin, Ministro di Stato responsabile per le Politiche di Governo e in seguito ha incontrato Vince Cable, Segretario di Stato per lo Sviluppo Economico.

Dopo una breve conferenza stampa in Ambasciata, durante la quale ha risposto ad alcune domande di giornalisti di testate nazionali e internazionali, il Ministro Passera si è recato alla London School of Economics, dove ha tenuto una conferenza dal titolo Austerity and growth: time to shift gear.

Nel suo discorso ha elencato quattro cambiamenti fondamentali per far fronte alla crisi economica. Il primo riguarda il raggiungimento di un'austerità credibile, che possa rendere il nostro paese più affidabile agli occhi del mondo. Ha citato a questo proposito, la finanziaria recentemente

CORRADO PASSERA alla LSE

Quattro cambiamenti fondamentali per far fronte alla crisi economica

Speciale Benedetta Bartolini Baldelli



Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides, Min Corrado Passera

varata dal governo in tempi strettissimi insieme alle importanti leggi sulle pensioni.

Il secondo mutamento riguarda il passaggio dall'austerità a una cre-

scita sostenibile. Il Ministro è dell'avviso che sia necessario attivare tutti i molteplici meccanismi di crescita. Dall'innovazione, all'internazionalizzazione, al 'fiscal reward'(premio

fiscale). Particolare importanza riveste il dinamismo che nasce dall'introduzione di maggiore competitività e meritocrazia in vari settori fra cui l'istruzione e la giustizia. Anche la coesione sociale è fondamentale. Una svolta sarebbe difficile in un clima d'instabilità sociale dovuto alla crescente precarietà economica della popolazione. "La globalizzazione non va temuta", ha dichiarato, "è un'opportunità e bisogna imparare ad usarla. L'Italia ha un sistema bancario solido ed è ancora tra i maggiori paesi esportatori nel mondo". Gli ultimi due cambiamenti sono a livello Europeo. Il passaggio dall'austerità alla crescita infatti deve essere attuato da tutti i paesi dell'Unione. "Senza uno sforzo comune a livello Europeo, l'impegno nazionale non è sufficiente", ha affermato il Ministro Passera e ha denunciato che in Europa non stiamo investendo nella

giusta direzione. "Se abbiamo una moneta unica e le istituzioni giuste per controllarla, dobbiamo sostenerci a vicenda", aggiunge.

L'ultimo punto del suo discorso ha riguardato il ruolo importante svolto dalle migliori scuole nel mondo, fra cui appunto la London School of Economics, nel cercare soluzioni non convenzionali ai molti problemi: soluzioni che provengano da una moltitudine di discipline diverse e da un impulso creativo comune.

Rispondendo ad alcune domande degli studenti, il Ministro Passera ha evidenziato che per stimolare la crescita bisogna creare degli incentivi per le imprese, come ad esempio un premio per gli imprenditori che investano nella propria azienda. "L'innovazione", ha affermato, "è un acceleratore della crescita". E a chi si preoccupa del 'dopo governo tecnico', ha risposto che chiunque andrà al governo non si opporrà a quanto fatto in questo periodo ma dovrà essere creativo per trovare soluzioni nuove alla crisi.

Stampa all'estero: Seminario Fusie a Roma

Giovedì 24 Maggio all'Hotel Bologna di Roma la Fusie ha organizzato un seminario in cui gli operatori dell'informazione hanno chiesto più controlli e meno limiti a contenuti e lingua

Quella all'estero è una stampa che continua ad essere "a servizio" delle collettività, ma che non può più essere costretta a trattare di argomenti "d'altri tempi" né a vedersi precluso l'uso delle lingue locali che potrebbe far aumentare i lettori oltre che diffondere - se non la lingua - almeno la cultura italiana. Questo, in sintesi, quanto ribadito dai rappresentanti di 40 testate edite in 13 diversi Paesi dei quattro continenti che hanno risposto all'invito della Fusie che li ha chiamati a raccolta per riflettere sul futuro del settore. "Il futuro della Stampa Italiana all'Estero e il sostegno pubblico" il titolo dato al seminario svolto nella sala conferenze dell'ex Hotel Bologna, una delle sedi del Senato, organizzato in collaborazione con la Fnsi e con il patrocinio della Presidenza del Consiglio - Di-

partimento per l'Editoria e del Ministero degli Esteri - DGIEPM.

Dopo gli interventi introduttivi del Presidente Cretti, dei rappresentanti di Governo e Mae e dei parlamentari, la parola è passata ai protagonisti, a chi scrive o edita all'estero. Moderati dal vicepresidente Fusie, Lorenzo Prencipe, gli operatori dell'informazione hanno affermato pure l'importanza del controllo. Le regole vanno rispettate, insomma, perché se nel futuro si avranno meno contributi, almeno si dovrà avere la certezza che siano assegnati a chi se li merita.

Negli interventi dei vari operatori dell'informazione le tematiche che hanno prevalso sono state quelle di un maggior controllo nella assegnazione dei contributi (Mimmo Porpiglia (Gented'Italia); la necessità di rivolgersi alla prima generazione,



ma anche come fare per interessare quelli di terza e quarta generazione come sostenuto da Siraco direttore de "L'Ora di Ottawa"; l'informazione è soprattutto servizio alla comunità e quindi va tenuto sempre vivo il rapporto con le problematiche che

essa vive ha affermato il direttore di NuovoPaese Frank Barbaro arrivato dalla lontana Australia; per altri come Tommasi (Trentinimondo) si pone il problema di coordinare voci diverse perché siano efficaci. In questo senso il senatore Randazzo

ha proposto la costituzione di un Comitato ristretto che studi il problema. Per Mariza Bafille (La voce d'Italia - Venezuela) la stampa all'estero è un importante veicolo per la diffusione della lingua e cultura italiana e dunque si rende necessaria la sensibilità fattiva delle istituzioni italiane che non fanno della carità stanziando dei fondi ma un investimento sulla cultura. Per Marco Basti direttore di Tribuna italiana - Argentina) bisogna anche aggiornarsi per offrire un prodotto migliore per giustificare le nostre richieste.

Al termine dei lavori, la parola è di nuovo tornata al presidente Fusie, Gianni Cretti, che ha raccolto la proposta di Randazzo di costituire il "Comitato ristretto" che sintetizzi quanto emerso. Questo nucleo di proposte, ha spiegato, sarà diffuso agli operatori dell'informazione via mail, "così da dare a tutti il tempo per intervenire", ha assicurato, per affidare questo testo "ai parlamentari che ci hanno dato la loro disponibilità".

PROGETTO DELIZIANDO

Il Progetto di sviluppo per la promozione dei prodotti regionali dell'Emilia-Romagna a qualità regolamentata in Italia e all'estero si è completato nei due momenti previsti



Si chiama Progetto Deliziando: è un marchio creato dalla Regione Emilia-Romagna, in partnership con Unioncamere Emilia-Romagna e con l'Istituto per il Commercio Estero e in collaborazione con le Camere di Commercio provinciali, i consorzi di tutela e valorizzazione e l'Enoteca Regionale.

L'obiettivo di Deliziando vuole mettere in contatto e far incontrare la domanda dei Paesi esteri e l'offerta delle imprese regionali del settore, promuovendo in Europa e nel mondo le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna. Inoltre Deliziando offre alle imprese l'opportunità concreta di fare

il primo passo verso nuovi progetti di export, con azioni di supporto all'internazionalizzazione.

Il progetto Deliziando ha previsto le seguenti attività nel 2012: Due corsi di formazione in Italia per chef e sommelier di due catene alberghiere: chef e sommelier della catena alberghiera londinese Melià e di quella scandinava Scandic sono stati in Italia, presso la Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni (MO), dal 22 al 26 gennaio 2012 al fine di acquisire conoscenza sui prodotti emiliano romagnoli e riprodurli nella loro cucina. Entrambi i corsi hanno previsto lezioni di approfondimento (schede tecniche, principali utilizzi in cucina, metodi di cottura ed elaborazione, degustazioni guidate) e laboratori pratici di cucina e di abbinamento cibo-vino tenuti dallo chef professionista della Scuola di Serramazzoni Giuliano Tassinari e dal maestro

sommelier iscritto all'A.I.S. Giuseppe Meschiari, nonché la visita ad alcune realtà produttive regionali.

La seconda attività ha previsto Due settimane di promozione in Gran Bretagna e Svezia presso diversi Ristoranti delle due catene individuate. Tale attività si è sviluppata attraverso un insieme di eventi promozionali individuati congiuntamente dal Management delle due catene alberghiere, di concerto con Unioncamere Emilia-Romagna e la Regione Emilia-Romagna, grazie alle indicazioni raccolte durante i corsi di formazione in Emilia-Romagna, con l'obiettivo di diffondere, presso i clienti delle catene e in vari momenti durante la loro permanenza in hotel, la conoscenza dei prodotti e vini emiliano-romagnoli.

Gli obiettivi raggiunti sono i seguenti: a) consolidare ed ampliare la presenza delle produzioni a qualità regolamentata nei Paesi prioritari e nello specifico incrementare il fatturato per le imprese regionali già presenti e l'ingresso di

nuove imprese regionali in detti mercati;

b) valorizzare i prodotti e i vini regionali di qualità attraverso attività promozionali rivolte al canale HO.RE.CA.;

c) favorire la visibilità, la notorietà e la diffusione commerciale dei prodotti regionali a qualità regolamentata attraverso attività di promozione e di media advertising;

d) accreditare la Regione Emilia-Romagna come territorio d'eccellenza per l'enogastronomia, collegando il cibo all'identità del territorio.

I Paesi dove è stata effettuata la promozione sono la Svezia (Stoccolma e Gothenburg) ed il Regno Unito (Londra), mercati europei nei quali il Progetto Deliziando già da diversi anni sta effettuando una serie di attività volte a valorizzare le produzioni agro-alimentari emiliano-romagnole. Le catene alberghiere individuate sono rispettivamente SCANDIC per la Svezia e MELIA WHITE HOUSE per il Regno Unito.

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

fiandaca
Wine Importer and Wholesaler

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

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

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
Leebourn 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



Comitato Borse di Studio, Ministro Plenipotenziario Stefano Pontecore e Signora insieme ai premiati

IL Circolo: Borse di Studio 2012

Grazie alla eccezionale disponibilità della signora Lidia Pontecorvo e di suo marito il Ministro Plenipotenziario Stefano Pontecorvo, martedì 12 giugno, presso il loro prestigioso appartamento di Grosvenor Square, si è svolta la cerimonia della consegna delle Borse di Studio de *Il Circolo* in una piacevole ed amabile atmosfera alla presenza di autorità istituzionali quali la signora Roberta Vanni d'Archirafi, in rappresentanza del Console Generale Uberto Vanni d'Archirafi, il professor Roberto Amendolia, Attachè Scientifico dell'Ambasciata, la dottoressa Rossana Pittelli, Attachè Artistico, il dott. Nicola Todaro Marescotti, Attachè culturale e la dott.ssa Sarah Eti Castellani, Console di Londra.

Questo è il momento culminante del grande lavoro che *Il Circolo* si accolla nell'arco dell'anno al fine di distribuire borse di studio a studenti meritevoli che perseguono progetti collegati alla cultura italiana. La finalità de *Il Circolo* è quella di finanziare progetti che possano diffondere in Gran Bretagna la nostra lingua, la nostra cultura e possano sostenere progetti scientifici promossi da ricercatori italiani.

I fondi de *Il Circolo* provengono dalle varie attività che l'associazione organizza durante l'anno e dall'appoggio incondizionato di soci, sostenitori e simpatizzanti. L'intera associazione è basata sul volontariato e quindi più che mai vanno apprezzati lo sforzo e il tempo che tanti vi dedi-

cano.

Anche quest'anno il Comitato Borse di Studio de *Il Circolo* ha avuto un compito arduo nel scegliere otto candidati tra le oltre sessanta richieste di fondi. Sono stati quindi premiati:

Andrea Bellini – Laureato in Lettere Moderne presso l'Università Cattolica di Milano, egli sta frequentando un MPhil in Letteratura Inglese ed Italiana presso l'Università di Oxford. La sua tesi tratta delle diverse interpretazioni di traduttori italiani dell'opera di WH Auden.

Giuseppe Del Vecchio – Laureato in Psicologia presso l'Università di Milano, frequenta un PhD presso l'Institute of Psychiatry, King's College, London. La sua ricerca studia

aspetti particolari del bipolarismo.

Alessandra Diazi – Laureata in Lettere Moderne presso l'Università di Milano, studia per un PhD in Italiano Medievale e Moderno presso l'Università di Cambridge. La sua ricerca si fonda sull'uso della psicanalisi come forma di conoscenza letteraria nella cultura del dopoguerra.

Anna Harvey – Laureata in Musica all'Università di Cambridge, sta frequentando un MA in Vocal Performance presso la Royal Academy of Music di Londra. Con i fondi de Il Circolo frequenterà il prestigioso corso estivo in Opera Italiana a Montaretto.

Cosimo Maggiore – Laureato in medicina con specializzazione in Neurologia sta completando un corso PhD presso la Queen Mary University a Londra. La sua ricerca si focalizza su specifici aspetti della sclerosi multipla.

Sara Marzagora – Laureata in Lettere Moderne presso l'Università di Milano, sta frequentando un corso PhD presso la School of Oriental and African Studies dell'Università di Londra. La sua tesi si occupa della rappresentazione dell'occupazione italiana nella letteratura etiopica.

Stefano Masi – Laureato in Medicina presso l'Università di Pisa frequenta un corso PhD alla University College of London. Si occupa di Scienze Vascolari.

Federico Sicurella – Laureato in Scienze della Comunicazione dell'Università di Bologna frequenta un corso PhD di linguistica presso

l'Università di Lancaster. La sua ricerca verte sul caso post jugoslavo.

Sono seguite le presentazioni delle charities a cui sono state assegnate le donazioni 2012:

Somerville College di Oxford per la cattedra di Italiano, sotto la direzione del prof. Manuele Gragnolati. Ritira la donazione la Principal, dott.ssa Alice Prochaska

Università di Cambridge per il gruppo di Neuroscienze sotto la direzione della Prof.ssa Maria Grazia Spillantini

Chelsea Community Hospital School: è presente a ricevere la donazione la Chair dei Trustees, signora Janette Steel

Estorick Collection, sotto la direzione della Prof.ssa Roberta Cremoncini

Visitatori Volontari Italiani, con la rappresentante Gisella Suppo

La Presidentessa de *Il Circolo*, dott.ssa Marina Fazzari presentando i vincitori ha sottolineato che quest'anno sono stati apportati alcuni cambiamenti nel criterio di assegnazione delle borse di studio. Sono cambiamenti che si cercherà di incrementare ulteriormente, una volta sentito il parere dei soci. Si tratta di premiare il progetto più che il curriculum dello studente al fine di dimostrare che *Il Circolo* fermamente crede nella ricerca. Si invitano soci e lettori ad esprimere la propria opinione in proposito e di inviare suggerimenti am.faz@libero.it oppure ilcircolo@hotmail.co.uk.

25° ANNIVERSARIO

La via "Qverinissima" Røst ~ Sandrigo ~ Venezia 1432/2012

Un'avventura alla ricerca dell'amicizia attraverso la storia gastronomica dello stoccafisso
Il pesce che unì l'Europa.



Luciano Righi, Console Generale Uberto Vanni d'Archirafi, Carlo Pepe, Antonio Chemello

La Confraternita del Bacalà alla Vicentina con sede in Sandrigo (Vicenza) è stata fondata il 1° Marzo 1987 dall'allora presidente della Pro Loco Avv. Michele Benetazzo con lo scopo di difendere il piatto tipico "Bacalà alla Vicentina" e la sua ricetta tradizionale per promuovere tutte le attività turistico culturali ad esso connesse.

In tutti questi anni la Confraternita ha tenuto fede alla sua missione ed ha sviluppato un'intensa attività organizzando i ristoranti, partecipando a fiere e manifestazioni enogastronomiche e turistiche italiane e straniere, a trasmissioni televisive di emittenti locali, nazionali e straniere, promuovendo articoli in giornali, riviste e periodici, organizzando annualmente la folcloristica "Cerimonia

di Investitura" nell'ambito della "Festa del Bacalà alla Vicentina" di fine settembre, tenendo aggiornato il sito internet www.bacalaallavicentina.it da anni visitato. Ha svolto inoltre una proficua attività culturale collaborando con gli Istituti e le Scuole Alberghiere per la corretta esecuzione della ricetta, presentando libri e pubblicazioni inerenti al bacalà, partecipando a convegni promossi da Università, Accademie ed Enti di Ricerca su temi enogastronomici, organizzando ogni due anni la "Settimana Italo-Norvegese", collaborando con l'Ente Vicentini nel Mondo nel tenere i contatti all'estero con i nostri emigrati ed insegnando l'esecuzione corretta del piatto a cuochi locali (di grande successo la presenza degli ultimi anni in Canada, Lussemburgo,

Australia ed Argentina).

Val la pena infine sottolineare che il Bacalà alla Vicentina è stato riconosciuto dal 2009 fra i "5 elementi della tradizione italiana" nel circuito EUROFIR (European food Information Resource) finanziato dall'Unione Europea al quale partecipano 21 Paesi.

Quest'anno, in occasione del venticinquennale di fondazione, una rappresentanza della Confraternita ripercorrerà a bordo di una Fiat 500 color "giallo confraternita" l'itinerario del viaggio a ritroso di Pietro Querini che ripartì da Røst nel 1432 con 60 stoccafissi ricevuti in dono per rientrare nella sua patria: la Serenissima Repubblica di Venezia.

Abbiamo voluto definire questo percorso "Via Qverinissima" che sintetizza nella congiunzione dei vicini nomi "Querini" e "Serenissima" la storia di una grande avventura dove protagonista è l'amore per la patria, per il prossimo, per la conoscenza ed è il leggendario percorso di un pesce essiccato, lo stoccafisso, che ha unito popolazioni europee di culture ed abitudini assai diverse e la cui introduzione in terra veneta viene attribuita tradizionalmente proprio al Querini. E' stato possibile ricostruire in modo abbastanza fedele l'itinerario (che potrebbe in futuro essere

inserito sul programma European cultural Routes) in base al diario dell'illustre naufrago e toccherà 12 Nazioni europee: Norvegia, Svezia, Gran Bretagna, Danimarca, Olanda, Belgio, Lussemburgo, Germania, Francia, Svizzera, Austria ed Italia.

Il progetto della Confraternita stimolato dalla Presidenza del CEUCO (Comitato Europeo delle Confraternite Enogastronomiche) e sostenuto dalla regione del Veneto e da privati estimatori è volto a creare contatti con autorità enti ed istituzioni pubbliche, Università, Accademie, Biblioteche, Musei, Centri di Ricerca, Istituti e Scuole alberghiere, operatori economici, commerciali e turistici, associazioni di albergatori e ristoratori, importatori ed esportatori, asso-

ciazioni degli italiani all'Estero, giornalisti della stampa e della tv al fine di organizzare nella primavera del 2013 il "Forum Europeo del Bacalà" con lo scopo di approfondire tutti gli aspetti relativi a questo prodotto: da quelli storico-scientifici, a quelli nutrizionali, a quelli gstronomici ecc.

Ciò potrebbe consentire di collegare più strettamente i Paesi produttori e consumatori di bacalà e stoccafisso, definire gli "itinerari del bacalà" a livello europeo, costituire una banca dati e mettere in rete tutte le informazioni. Questo costituirebbe anche un ottimo viatico per la partecipazione all'EXPO 2015 di Milano dedicata all'alimentazione, al Festival Anseatico di Bergen in Norvegia nel 2016 ed alle iniziative relative a "Venezia città della cultura".



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

Italiani all'Estero Impegno della Farnesina per Comites e CGIE

Roma 29 Maggio 2012

Su impulso del Ministro degli Affari Esteri Giulio Terzi, la Farnesina, anche attraverso l'intera rete diplomatico-consolare all'estero, è impegnata a sostenere e valorizzare il ruolo ed il contributo fornito dagli organismi rappresentativi delle collettività italiane all'estero, Comitati degli Italiani all'Estero (Comites) e Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE), in tutti gli ambiti di attività della promozione dell'immagine e degli interessi del Paese e delle rispettive comunità nei settori economico, culturale, sociale e politico. In consultazione con le realtà rappresentative degli italiani all'estero e sulla base delle indicazioni emerse dai dibattiti parlamentari, il Ministero degli Esteri è in particolare impegnato a promuovere in tempi rapidi la riforma legislativa dei Comites e del CGIE e in tale contesto il 25 maggio 2012 il Consiglio dei Ministri ha approvato un Decreto Legge che dispone nuove modalità di voto per rinnovare i Comites e, conseguentemente, il CGIE. Le elezioni del 2012 vengono temporaneamente rinviate, ma dovranno in ogni caso aver luogo nel 2014. Viene per la prima volta prevista la votazione mediante tecnologia informatica, nel rispetto dei principi di personalità e segretezza del voto. Gli attuali componenti dei Comites e del CGIE rimangono in carica.

Il provvedimento è stato approvato con carattere di urgenza e si è reso necessario per esigenze di coerenza del rinnovo degli organismi rappresentativi con un quadro normativo aggiornato, di riforma legislativa e di razionalizzazione della relativa spesa.

Nel sottolineare l'encomiabile opera svolta dai Comitati e dal Consiglio Generale attualmente in carica, animati da un forte spirito di volontariato, il Ministro Terzi esprime l'auspicio che tale impegno possa proseguire nel superiore interesse del Paese e delle collettività italiane



Sicilian Charioteer Pays London an Olympic Visit

On the 1st June, an expectant crowd gathered at the British Museum to pay homage to a special guest. This visitor had travelled many miles from Sicily, and even more years from Ancient Greece, to grace London during the Olympic Period. But, representing a victorious charioteer, the statue is no stranger to the games.

The charioteer is on a rare loan from the Regione Siciliana Assessorato dei Beni Culturali a dell'Identità Siciliana as part of the British Museum's 'Winning at the Games Exhibition'. On for the next few months, the exhibition takes visitors on a victory trail

around twelve star objects united by the theme of winning.

Other features include a mosaic showing Hercules, legendary founder of the Games, never previously exhibited, and the 2012 Olympic Medals. But the real star of the show is the charioteer, considered one of the finest examples of classical Greek marble sculpture to survive.

Guests at the opening were not only treated to a viewing, but also authentic Sicilian treats from the charioteer's homeland, including the arancini and canelli. While grazing,

Lesly Fitton Jonathan Williams e Sebastiano Missineo took them through the history of the sculpture, which probably commemorates a win at one of the major Games by a victor from a Greek city in Sicily.

The free exhibition will be on from 1 June - 9 September 2012. By following the trail at the Museum visitors will discover objects whose stories take them back to the ancient Games in Greece and Rome, while simultaneously demonstrating the passion that remains unchanged in the modern Games.

HOUSE IN SICILY wins 2012 RIBA award for architectural excellence



An inventive plywood-clad house built for €150,000 in Noto, designed by architect Maria Giuseppina Grasso Cannizzo, is to receive a 2012 RIBA Award. The Royal Institute of British Architects (RIBA) announced the winners of the 2012 RIBA Awards on Thursday 21 June 2012. RIBA Awards for architectural excellence will be presented to 59 buildings in the UK and Europe. The shortlist for the RIBA Stirling Prize for the building of the year will be drawn from the 59 RIBA Award winners.

The house in Noto will join other winners ranging from a the dramatic transformation of a Spanish bull-fighting arena and the London 2012 Olympic Stadium, to a demountable opera pavilion in Oxfordshire (UK) and a house in the shape of a sand dune in Suffolk (UK) for consideration for this year's RIBA Stirling Prize shortlist.

Anna International Club

Catering Recruitment & Accommodation

Basement Floor, 464 Bethnal Green Road
London E2 0EA

Tel: 020 7739-1998/9 mobile: 07411 915227

Email: Annainternationalclub@aol.co.uk



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

iGreen
Idyllic Green Solutions
www.idyllicgreen.com
... for all your waste management needs and more.

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT

London Book Fair 2012

Dal 16 aprile al 18 Aprile nel Centro Espositivo di Earl Court di Londra
nutrita la presenza al padiglione italiano



Si è aperta il 16 Aprile scorso presso il centro espositivo Earls Court di Londra la 41ma edizione della London Book Fair, la più importante manifestazione britannica del settore editoriale ed il principale appuntamento a livello internazionale per il mercato dei diritti dopo la Buchmesse di Francoforte.

Il mercato del libro nel Regno Unito è uno tra i più dinamici in termini di nuovi titoli e nuove edizioni. Da un'indagine condotta dalla Publishers Association (PA) è emerso che nel 2010 il fatturato nel comparto specifico dei libri è stato di 2,1 mld. di sterline (3 mld. nel 2009) e sono stati venduti 739 milioni di libri (763 milioni nel 2009). Il volume delle vendite è stato inferiore del 3% rispetto al 2009 mentre il fatturato è cresciuto dell'8%. Nel 2010 sono stati pubblicati 151.969 titoli, con un calo del 3% rispetto al 2009 dove ne sono stati pubblicati 157.039. (Fonte: The Publishers Association Statistics 2010)

Anche a questa edizione l'ICE è stato tra gli appuntamenti più rilevanti per vendere e acquistare i diritti, con 1.543 espositori provenienti da 56 Paesi distribuiti su una superficie complessiva di 17.500 mq.

La presenza italiana in fiera ha visto la partecipazione complessiva di 36 case editrici fra case editrici, agenzie letterarie e fiere di settore, di cui 23 nello stand collettivo ICE/AIE.

Anche per l'edizione 2012 l'ICE, in collaborazione con l'Associazione Italiana Editori (AIE), ha organizzato per il sesto anno consecutivo uno stand collettivo di 110 mq. con funzioni di punto espositivo ed informativo sull'editoria italiana, e di luogo di incontro tra editori italiani e stranieri. L'iniziativa ha registrato 23

adesioni: BLACK CAT-CIDEB, BOLOGNA CHILDREN'S BOOK FAIR, CORRAINI EDIZIONI, DONZELLI EDITORE, EDI.ERMES, EDILCICLO, EDITORIALE JACA BOOK, EDIZIONI GRIBAUDO, EGEEA, FRANCO COSIMO PANINI EDITORE, GRUPPO ALBATROS IL FILO, IBISKOS-UIVIERI, IDEARTE, INTERLOGOS, MAGNUS EDIZIONI, MOMENTO MEDICO, 24 ORE CULTURA, PICCIN NUOVA LIBRARIA, PRINTER TRENTO, PSICOLOGICA EDITRICE, SASSI EDITORE, SOCIETA' EDITRICE DANTE ALIGHIERI, UTET - UNIONE TIPOGRAFICO EDITRICE TORINESE.

Tra le iniziative collaterali, si segnala il seminario organizzato da AIE "Go digital now! Quick and easy digitization with the Arrow rights information system" che si è tenuto il 17 aprile presso la Cromwell Room della Fiera. Il seminario ha fornito una panoramica sulle sfide che le biblioteche devono affrontare nei progetti di digitalizzazione su larga scala, le problematiche giuridiche e le soluzioni applicate a livello europeo illustrando in particolare i benefici dell'utilizzo del sistema Arrow come sistema di ricerca dello stato di diritto di un'opera e dell'identificazione degli autori, editori e altri titolari di diritti.

TRUST MEAT

WHOLESALEERS 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

Donne immigrate Condizioni giuridiche e situazioni di fatto

La criticità della sfida quotidiana delle donne immigrate non può essere compresa appieno se non associandola alla grave lacuna di valori etici che caratterizza questo periodo di crisi mondiale. Attorno a questo tema si è svolta il 3 Maggio, all'Istituto di Cultura Italiana tramite l'Ambasciata italiana di Londra una presentazione del lavoro di impegno e ricerca delle donne magistrato italiane, nel contesto della XI Conferenza Biennale dell'Associazione Internazionale delle Donne Magistrato.

La donna immigrata, relegata in una condizione di invisibilità, che caratterizza la mansione lavorativa

prettamente domestica che ricopre, rimane "più straniera" rispetto all'uomo. Passa la maggior parte del suo tempo all'interno della comunità d'origine e nell'ambiente domestico ricopre, nella maggior parte dei casi, il ruolo tradizionale di sudditanza nei confronti del marito.

L'incapacità di governare la lingua sfocia nella diffidenza verso la nuova realtà e il gap culturale non le permette di comprendere quanto possa essere cruciale la sua emancipazione sia a livello sociale che economico; tanto per il suo circolo d'origine quanto per il paese che l'accoglie. Così come testimonia la raccolta di

relazioni "Donne immigrate: Condizioni giuridiche e situazioni di fatto".

La seconda raccolta di testimonianze presentata dalla delegazione italiana e coordinata dall'Onorevole Ferdinanda Cervetti contiene una gamma di temi più ampia che comprende dai reati in rete, agli abusi sui minori e sulle donne fino all'equilibrio di genere nelle società quotate in borsa. Come ha ribadito in chiusura la portavoce di Lady Holm: l'obiettivo dell'Associazione Internazionale delle Donne Magistrato è quella di costruire una reale "giurisprudenza dell'uguaglianza". Al di là delle tradizioni giuridiche particolari

le donne magistrato riconoscono nell'educazione alla democrazia e alla pace il necessario presupposto per lo sviluppo economico e la convivenza civile.

In conclusione l'intervento di Todano Marescotti, in vece dell'ambasciatore italiano Alain Giorgio Maria

Economides, riporta l'attenzione sulla centralità della conoscenza come principale mezzo di sviluppo umano, in particolare, di quella conoscenza giuridica delle donne magistrato italiane che, in questo periodo di crisi, deve essere valorizzata.
Margherita Belgioioso



A LONDRA LA FIRMA DEL TRATTATO TIEA TAX INFORMATION EXCHANGE AGREEMENT FRA ITALIA E BERMUDA

te italiana, dall'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides.

Lo scambio di informazioni in materia fiscale trova la sua principale disciplina, con riferimento alle fonti internazionali, nell'art. 26 del Modello di Convenzione dell'Ocse ("Modello Ocse").

In particolare, è previsto che le autorità competenti degli Stati contraenti scambino le informazioni prevedibilmente rilevanti per assicurare la corretta applicazione delle disposizioni

convenzionali e di quelle interne relative ad ogni imposta applicata in ciascuno degli ordinamenti coinvolti. I Tax Information Exchange Agreements (TIEA), introdotti in conseguenza delle discussioni affrontate in sede di G20 nell'aprile del 2002, vanno ad inserirsi nel novero degli strumenti di cooperazione quali accordi di natura bilaterale pensati per facilitare lo scambio diretto e "su richiesta" di informazioni in materia fiscale fra Amministrazioni Finanzia-

rie degli Stati contraenti. Ad oggi, l'Italia ha siglato 97 convenzioni sulla doppia imposizione e lo scambio di informazioni e 2 Tax Information Exchange Agreement (l'ultimo con Jersey siglato il 13 marzo 2012). Si tratta, in sostanza, di strumenti pensati per combattere l'evasione fiscale internazionale attraverso un sempre maggiore ricorso alla cooperazione fra Stati. (aise)



LONDRA\ aise\ - È stato siglato ieri, 23 aprile, nell'Ambasciata d'Italia a Londra il Tax Information Exchange Agreement fra il nostro Paese e Ber-

muda. Il trattato è stato firmato dal Premier nonché Ministro delle Finanze di Bermuda Paula A. Cox e, per par-



Apri a Londra la Clinica Dentistica ed Estetica Dentistica Favero-Di Gioia-Costa Clinic

Il 24 di Aprile 2012 in 18 Wimpole Street, una delle vie centrali più famose per il grande numero di cliniche specializzate riconosciute a livello internazionale, si è svolta l'inaugurazione della Clinica Dentistica ed Estetica Dentistica - Favero Di Gioia - Costa Clinic. La clinica si trova al primo piano di un sontuoso edificio londinese e l'eccellenza e garantita dalla fusione delle più prestigiose cliniche presenti sul territorio italiano che insieme si affacciano per la prima volta al mercato internazionale che la capitale anglosassone offre.

L'intento è quello di offrire un servizio esclusivo e all'insegna della più rinomata tradizione dentistica italiana.

La serata inaugurale organizzata da Publiglobe (agenzia di comunicazione italiana con base a Londra)

ha ospitato personalità italiane ed internazionali che hanno accolto con piacere l'arrivo di tale interessante clinica dentistica nel cuore della loro città. Ogni ospite ha avuto la possibilità di visitare le sale ed avere una spiegazione accurata di tutti i trattamenti che si attengono rigorosamente alle più moderne e sofisticate procedure di intervento.

I medici hanno messo a disposizione la loro esperienza offrendo un servizio di consulenza gratuito.

I rappresentanti di discipline diverse (Dott. Giacomo Favero, Dott. Milvia Di Gioia e Dott. Ezio Costa), che spaziano dall'implantologia all'estetica dentistica, offrono nella loro clinica un servizio a 360 gradi, e anche un ambiente curato, rilassato ed amichevole tipico di una clinica italiana. Per ulteriori informazioni: www.faveroDIGIOIACOSTACLINIC.COM.

The Art of Living and the Pearls of Naples

Thursday 3rd May 2012, Mandarin Oriental Hyde Park

On May 3, at the Mandarin Oriental Hyde Park, the Naples Chamber of Commerce and its agency Proteus organised a presentation and gala dinner dedicated to the wonders of Naples and the Bay. Proteus president, Michele Lomuto, assisted by Gareth Davies, producer and senior reporter at the Travel Channel, and Marco Colombo introduced the Pearls of the Bay from a different perspective. This was with the aim of arousing the curiosity of over 60 assembled guests about the sights, tastes and produce of places like Capri, Procida, Ischia, the Phlegrean Fields, Naples, Mount Vesuvius, Pompeii and the Sorrento Coast. As Gareth Davies pointed out, any story on the Bay of Naples which didn't feature food and drink would be incomplete.

A new series of events based on food was also presented. These included Seven Pizzas for Seven Royals which, from the 21 to the 23 of May 2012, will launch new pizzas inspired by members of European royal families. Journey through the Senses will be bringing together paintings and great food from the Sorrento Coast, with chefs interpreting the works of 19th-century painters on display at the Museo Correale di Terranova from September to December 2012. A prize draw at the end of the evening saw three lucky winners get the chance to experience the Pearls of the Bay first hand at top hotels. The rest of the guests were content with



a goody bag including Gragnano Campi, and a bottle Limoncello given by Villa Massa.



Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021
www.fratellidelicatessen.com



Belluzzo & Associati

studio internazionale legale tributario
tax & legal advisors

38 Craven Street, London WC2N 8NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

La Collina
17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192
info@lacolliarestaurant.co.uk www.lacolliarestaurant.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

Il Noma si aggiudica per il terzo anno consecutivo il titolo di Migliore ristorante del mondo, ma anche l'Italia ha motivo di festeggiare



L'Osteria Francese di Modena è il 5° Miglior ristorante del mondo

Le Calandre di Rubano mantiene la posizione di 32° Miglior ristorante del mondo

Il Canto di Siena è il 46° Miglior ristorante del mondo

René Redzepi e la sua squadra riscuotono un successo clamoroso in occasione della 10a edizione dei 50 Best Restaurants Awards, sponsorizzati da S.Pellegrino e Acqua Panna: il ristorante danese Noma si aggiudica infatti il titolo di numero uno per il terzo anno consecutivo.

Il ristorante, che è il punto di riferimento del movimento New Nordic Cuisine, grazie alla meticolosa attenzione ai dettagli di Redzepi e al suo approccio innovativo alla ricerca degli ingredienti è riuscito a mantenere la propria posizione al primo posto della classifica, che è considerata l'evento più importante del calendario gastronomico mondiale.

L'Italia mantiene una solida presenza all'interno della classifica con ben tre ristoranti. Massimo Bottura dell'Osteria Francese, famoso perché trae ispirazione dal mondo dell'arte per creare i suoi piatti italiani all'avanguardia, si posiziona al numero 5 nella classifica mondiale. Massimiliano Alamjo de Le Calandre, offre invece senza dubbio la migliore cucina italiana rustica al mondo, come testimonia la sua costante presenza nella classifica.

L'Europa rimane la presenza dominante nella classifica 2012, grazie anche a 7 ristoranti francesi, 5 dei quali si trovano nei primi 20 posti.



Best Female Chef (Migliore chef donna).

Anche il contingente britannico ha di che fe-

steggiare, grazie al ristorante Dinner by Heston Blumenthal, che fa il suo ingresso in classifica direttamente al numero 9, aggiudicandosi il premio **Highest New Entry (Migliore new entry)**, sponsorizzato da Les Concierges.

Il ristorante di Brett Graham a Notting Hill, The Ledbury, che l'anno scorso fu la migliore new entry, ha fatto un incredibile balzo di ben 20 posti, raggiungendo il numero 14 e aggiudicandosi il premio **Highest Climber (Migliore scalata)**, sponsorizzato da Cacao Barry.

Il vincitore del premio **One To Watch (Ristorante da tenere d'occhio)** dello scorso anno, il Frantzén/Lindeberg di Stoccolma, non ha deluso le aspettative ed è salito di 37 posti, raggiungendo il numero 20. Si è trattato di un ottimo anno in generale per la Svezia, che celebra un'altra new entry in classifica al numero 34, grazie al Fäviken, nonché la ricomparsa del ristorante di Mathias Dahlgren al numero 41.

Il premio **One To Watch 2012**, sponsorizzato da Acqua Panna, è andato al ristorante della Francia settentrionale La Grenouillère, di cui lo chef-patron Alexandre Gauthier ha preso le redini dal padre nel 2003, gradualmente elevandone il prestigio. Posizionandosi al numero 81, la cucina talvolta ribelle di questo ristorante rispetta il suo chef, che si fida enormemente del proprio palato e dei prodotti della sua regione.

Il premio **Chefs' Choice (Scelta degli chef)**, sponsorizzato da Silestone, è andato ad Andoni Luis Aduriz del ristorante spagnolo Mugaritz, che ha mantenuto la sua posizione al numero 3. È difficile distinguersi dalla concorrenza a San Sebastián, che è spesso considerata la destinazione mondiale degli appassionati di buona cucina, ma Aduriz ci è riuscito e il ristorante è rinato dalle ceneri di un incendio scoppiato due anni fa, addirittura sorpassando il prestigio del passato.

Una novità di quest'anno è stata l'introduzione del premio **Slow Food UK Award**, sponsorizzato dal whisky di malto Highland Park. Questo premio, destinato agli chef e ai ristoranti che promuovono la produzione su piccola scala e l'approvvigionamento sostenibile di ingredienti di qualità, è andato al ristorante Steirereck di Vienna, in Austria. William Drew, redattore della rivista Restaurant, ha commentato: "Una giuria speciale ha preso in esame i ristoranti della classifica alla luce dei principi del movimento Slow Food (località, tradizione, sostenibilità e riscoperta di ingredienti dimenticati) e il ristorante viennese Steirereck di Heinz Reitbauer si è classificato al primo posto. Situato nel parco cittadino più

centrale di Vienna, questo ristorante è degno di nota per il suo impegno all'approvvigionamento di ingredienti locali, all'uso di ingredienti e ricette di rilevanza storica e alla promozione della sostenibilità lungo tutta la catena alimentare".

Gli Stati Uniti vantano quest'anno 8 ristoranti in classifica, il più alto dei quali è il newyorkese Per Se, di proprietà del leggendario chef Thomas Keller, che si è aggiudicato il premio **Best Restaurant in North America (Miglior ristorante del Nord America)**, nonché il premio alla carriera S.Pellegrino **Lifetime Achievement**, conferitogli per la sua costante presenza in classifica negli ultimi dieci anni, in una veste o nell'altra. Il suo ristorante californiano originale, The French Laundry, che è stato al primo posto per due anni (2003-04), è ricomparso in classifica quest'anno al numero 43.

Il Sud America ha riconfermato la propria presenza in classifica con 4 ristoranti, di cui due in Messico, uno in Perù e uno in Brasile; quest'ultimo, il ristorante D.O.M di San Paulo, gestito dall'ex DJ Alex Atala, è salito di 3 posti ed è entrato a far parte dei primi 5 ristoranti del mondo, posizionandosi al numero 4 e ricevendo il premio **"Best Restaurant in South America" (Miglior ristorante del Sud America)**.

Il premio **Best Restaurant in Australasia (Miglior ristorante in Australasia)** è andato al ristorante Quay di Sydney. Al suo quarto anno di presenza in classifica, il ristorante di Peter Gilmore offre piatti spettacolari quanto le viste sull'Opera House e sull'Harbour Bridge di cui godono gli ospiti.

Con 6 ristoranti in classifica, il contingente asiatico ha confermato la propria presenza sul mappamondo gastronomico. Gli organizzatori dell'evento hanno approfittato di questa occasione per annunciare la nascita del premio **Asia's 50 Best Restaurants**, che si terrà a Singapore nel febbraio 2013. La notizia del nuovo premio, che sarà sponsorizzato da S.Pellegrino e Acqua Panna, è stata accolta positivamente dai migliori chef del continente asiatico, tra cui Ignatius Chan del ristorante Iggy di Singapore, che si è aggiudicato il premio **Best Restaurant in Asia (Miglior ristorante in Asia)**, posizionandosi al numero 26. Chan ha affermato: "L'Asia vanta una lunga tradizione gastronomica ed è in grado di offrire un panorama gastronomico ricco, profondo e diversificato. Il premio Asia's 50 Best Restaurants rappresenta una fantastica piattaforma per informare il pubblico e per portare alla ribalta alcuni dei ristoranti asiatici migliori del mondo".

I risultati di quest'anno sono stati annunciati in occasione della cerimonia di premiazione annuale, tenutasi alla Guildhall di Londra il 30 aprile

THE WORLD'S
50
BEST
RESTAURANTS
2012

	Restaurant	Country
1	Noma	Denmark
2	El Celler de Can Roca	Spain
3	Mugaritz	Spain
4	D.O.M	Brasil
5	Osteria Francese	Italy
6	Per Se	USA
7	Alinea	USA
8	Arzak	Spain
9	Dinner by Heston Blumenthal	UK
10	Eleven Madison Park	USA
11	Steirerek	Austria
12	L'Atelier de Joël Robuchon	France
13	The Fat Duck	UK
14	Ledbury	UK
15	Le Chateaubriand	France
16	L'Arpège	France
17	Pierre Gagnaire	France
18	L'Astrange	France
19	Le Bernardin	USA
20	Frantzén/Lindeberg	Sweden
21	Oud Sluis	Netherlands
22	Aqua	Germany
23	Vendôme	Germany
24	Mirazur	France
25	Daniel	USA
26	Iggy's	Singapore
27	Narisawa	Japan
28	Nihonryori RyuGin	Japan
29	Quay	Australia
30	Schloss Schuenstein	Switzerland
31	Asador Etxebarri	Spain
32	Le Calandre	Italy
33	De Librije	Netherlands
34	Fäviken	Sweden
35	Astrid Y Gastón	Peru
36	Pujol	Mexico
37	Momofuku Ssäm Bar	USA
38	Biko	Mexico
39	Waku Ghin	Singapore
40	Quique Dacosta	Spain
41	Matias Dahlgren	Sweden
42	Hof Van Cleve	Belgium
43	The French Laundry	USA
44	Amber	China
45	Vila Joya	Portugal
46	Il Canto	Italy
47	Bras	France
48	Manresa	USA
49	Geranium	Denmark
50	Naham	Thailand

since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.

nel Caffè

sul Gelato

www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com

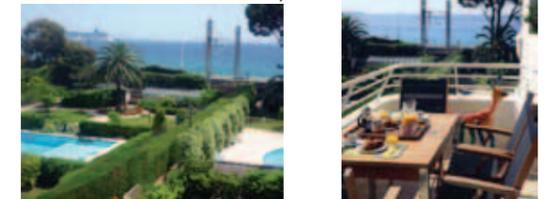
da Scalzo
Art. Drammatico

da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com

French Riviera Holiday Accommodation

Sea View Apartment to Rent in Cannes

Furnished with Style and Simplicity. Sleeps Four.
2km from Palais des Festivals 50m from Golden Sandy Beaches



e-mail: scalzoenzo@aol.com - Tel: +44 (0) 7772000811

See <http://scalzocannes.tumblr.com/>

Italy at the London International Wine Fair

ExCeL 22/24 May 2012



From the 22nd to the 24th of May London's ExCeL was home to the London International Wine Fair. Italian wine companies, individually or grouped under the umbrella of their own region or consorzi, occupied a large section of the exhibition hall with an area of 1060sq m. They were

second only to France with 1140 sq m but well ahead of Spain who were in third place at 540 sq m. Present as usual, but with a much smaller but no less impressive stand than in the previous years, was the Italian Trade Commission (ICE).

New Italian wine producers were

out in force in an attempt to gain representation and to establish important links with the UK wine industry. There were also a number of already established major importers of Italian wines present at the event. The latter won an impressive haul of IWSC medals announced at the show, and were supported at their stands by company owners and well-known winemakers flown-in especially for this major international occasion.

One well-publicised exhibit was a new Pinot Grigio created for actress Drew Barrymore in a specially designed bottle with labels autographed by the actress. This product has already found popularity in the U.S, but has yet to find an importer in the UK – always a tough market to break. Yet one wine had no problem establishing itself, the sensational Es Primitivo from Gianfranco Fini in Puglia which comes in at an astonishing 16.5% alcohol – usually only achieved by Recioto Amarone's. Undoubtedly one of Italy's, and the world's, very finest wines with the medals and awards to prove it.

All in all a very successful event which, despite global financial gloom outside the exhibition, still showed record orders and sales for Italian wines across the board - aiding Italy's continual climb towards the top of the UK's wine ratings.

As a welcome bonus, unusually for the English "Summer" the show enjoyed three days of uninterrupted sunshine. Well, they do say the sun shines on the righteous!



Carnevale al World Cheese Awards 2011 di Birmingham

Al NEC di Birmingham non poteva mancare alla fiera mondiale del Formaggio uno dei cognomi piu' famosi della nostra collettività: Carnevale, sinonimo di qualità e garanzia..



Per oltre 20 anni il World Cheese Awards che si realizza al NEC di Birmingham, ha visto incontrarsi venditori e compratori di formaggio da tutto il mondo. È la competizione più grande del pianeta che vede la partecipazione di oltre 2500 differenti prodotti di formaggio da 34 paesi del mondo e vede la presenza come giudici di 200 esperti provenienti dalle più diverse parti del globo. La serietà della competizione è provata dal fatto che si impiega un giorno

intero per emettere verdetti finali. Ma è anche l'occasione per fare buoni affari tra compratori e venditori. L'edizione 2011 si è svolta dal 23 al 27 Novembre e ha visto la copertura mediatica della BBC. Fra le novità del 2011 vi è anche la possibilità di accompagnare il processo del formaggio a partire dall'inizio fino all'ultimo stadio. Negli schermi al plasma è stato possibile seguire come gli esperti arrivano ad emettere il loro giudizio sui prodotti in gara.

A questa manifestazione non poteva mancare un nome di sicura garanzia in questo campo: la ditta Carnevale. motivo di orgoglio per tutta la nostra comunità italiana in Gran Bretagna. Tutti conoscono come la ditta Carnevale, grazie all'impegno e all'umiltà dei fratelli e sorelle Carnevale sono arrivati ad essere un marchio conosciuto che non solo produce per proprio conto, ma anche si è inserito nel mondo dell'import di alta qualità. Carnevale è diventato così sinonimo di importazione e distribuzione di formaggi di qualità e il World Cheese Awards 2011 ne è stata una prova evidente. La ditta Carnevale ha presentato Gorgonzola Erborinato prodotto dai Carioni, un piccolo caseificio del Piemonte e di cui Carnevale è importatore per la GB da molti anni. Il prodotto ha ricevuto il premio di "Super Gold, Best Italian Cheese" e quello di "Best PDO Blue Cheese", arrivando tra i primi 16 su

2500 competitori.

Carnevale ha anche presentato il Gorgonzola Igor che ha vinto il Super Gold unitamente al Grana Padano Soresina e Pecorino Toscano DOP Il Forteto che si sono aggiudicati rispettivamente l'argento e il bronzo. Inoltre sono andati molto fieri del bronzo ottenuto dalla mozzarella Valerio che viene prodotta in Gran Bretagna.

Va detto infine che la ditta Carnevale non è specializzata solo in formaggi ma in altri prodotti che vengono selezionati con cura e che si basano sulla qualità. Alcuni di questi prodotti

sono stati usati dallo Chef Antonio Sanzone al Salon Culinaire International De Londres, British Open Cookery Championship svoltasi durante la fiera di Febbraio all'Hotelympia. I suoi piatti sono stati giudicati fra alcuni dei più importanti esperti e hanno ottenuto la medaglia d'argento. C'è proprio da leccarsi i baffi con i prodotti Carnevale. Tante vivissime congratulazioni ai fratelli Carnevale da parte di tutta la nostra redazione. L'Italia nel mondo si afferma grazie all'impegno, la serietà, l'esperienza e la professionalità.

ITALIAN PASTICCERIA Delicatessen - Cakes & Pastries - Coffee Bar



725/727 Garet Lane London SW17 0PD - Tel: 020 8944 8822
www.italianpasticceria.com



**DAL
1968**

For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.
EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk



Our buffalo mozzarella is flown in specially for us from Italy 3 times a week
Come and taste the difference



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404
e-mail: flb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -
www.fratellilabuffala.com



La MODA

A cura di Cristina Polizzi
cris.polizzi@gmail.com

Claudia Ligari

Londra e la Gran Bretagna sono la residenza di tantissimi stilisti italiani che si stanno affermando nel mondo della moda internazionale. Claudia Ligari l'ho incontrata durante London Fashion Week per la stagione Autunno Inverno 2012. Ha partecipato con la Vauxhall Fashion Scout, che si occupa di presentare e portare avanti nuovi talenti nell'industria della moda britannica. Claudia è nata in Lombardia vicino al lago di Como e vive a Londra da 7 anni. Si è trasferita nella capitale inglese dopo essersi diplomata all'Istituto Marangoni di Milano. Dopo il diploma ha lavorato come interna presso la ditta Missoni e con il suo trasferimento a Londra è riuscita a conquistarsi un posto da interna presso Alexander McQueen. Claudia Ligari ha lanciato la sua etichetta nella primavera del 2011 e con la sua partecipazione alla settimana della moda londinese ha avuto un grosso riscontro internazionale con la stampa ed i buyers di tutto il mondo.



Il suo stile è molto sobrio e la tavolozza di colori che usa è limitata al nero, all'avorio, al grigio. Le linee sono molto geometriche e Claudia si industria a creare accostamenti di tessuti morbidi come seta o cotone con materiali quali il PVC o la pelle. I suoi capi sembrano delle sculture per via di come sono strutturati, tagli strategici, accostamenti bicolori o tono su tono. Viene spontaneo pensare alle tele di Franco Fontana, famose per i suoi tagli, quando ci si trova davanti ad un capo di Claudia Ligari. La giovane stilista ha scoperto aree del corpo che normalmente non sono le solite ad essere messe in mostra. Quindi un fianco, od una spalla, oppure lungo il braccio sono posti in cui viene posizionato un taglio strategico. Al momento le creazioni di Claudia Ligari sono vendute al 127 Brick Lane, un negozio piccolino molto caratteristico che vende capi di giovani stilisti. Inoltre è possibile comprare anche su internet.

Fra i progetti futuri di Claudia Ligari c'è una collaborazione con degli artisti e degli stilisti di tessuti, un progetto a cui Claudia tiene molto ma di cui ci da solo questa anticipazione. Per il momento le collezioni uscite sono solo per il settore femminile anche se Claudia sta lavorando ad alcuni capi per uomo. Vista la semplicità nelle linee e nei colori sicuramente questa collezione maschile avrà un ottimo successo, perchè abbinerà un taglio sartoriale impeccabile dando tuttavia un qualcosa di diverso ma pur sempre classico per chi vuole un capo sobrio ma con un certo non so che. Anche la Germania è nei progetti di Claudia, la quale vorrebbe trasferirsi a Berlino, forse per avere nuove ispirazioni e trovare nuovi stimoli.

Molte cose quindi si muovono nel mondo di questa stilista piena di talento, aspettiamo con ansia la sua prossima collezione per vedere come l'arte e la moda possono stringere un nuovo legame.

KukyLove - Made in Fashion

Nato in Italia ma residente nel mondo, Kuky è un artista che ha condotto la sua vita all'insegna dell'amore per il design per l'arte e per la moda. Questi amori hanno fatto sì che nei suoi quadri si riscoprisse quella poetica estetica, filtrata da un'immaginario creativo e che rendessero i suoi lavori espressione di arte e spiritualità. Questi amori sono stati tutti rappresentati e codificati nei lavori esposti alla mostra alla Galleria Star 21 a Smith Square il 29 Aprile 2012, voluta e organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura.

L'uso di colori base e di brillantini l'hanno trasformata in un tripudio di immagini gioiose, e hanno dato quel tocco di estetica new age che ha conquistato tutto il pubblico della serata. L'evento, infatti, ha visto ospitare moltissimi personalità, tutte accolte in un perfetto stile Italiano e in un creativo 'made in fashion'. A dare quel tocco metropolitano alla serata è bastata la presenza di Pandemonia, figura artistica eccentrica conosciuta in molti locali Londinesi,



che ha confermato questa serata un mix di arte fashion ed internazionalità, proprio quello che ci si aspetta da una sede prestigiosa e multiculturale come l'Europe House.

Un connubio di creatività e stile la mostra di KukyLove (nomigliolo datogli dalla nonna) che ha visto arte amore e moda riunita sotto uno stesso evento e coronato anche da un tocco di stile 'Italian Style', con il cioccolato Italiano Baruzzo, che con le sue fantasie stampate ha contribuito in un gioco/squadra con il gu-

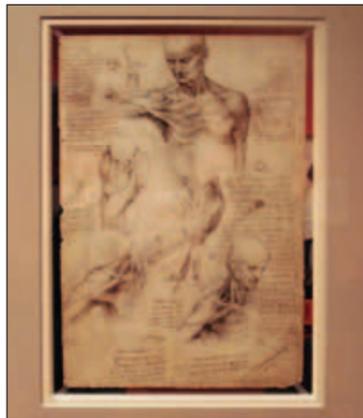
sto estetico dei lavori di Kuky; niente lasciato al caso per chi da una vita conduce la propria vita sotto un unico filo conduttore: l'Amore per il bello.

L'evento si è poi stato ripresentato nella sede dell'Istituto Italiano in Belgrave Square, dove il direttore dell'Istituto Carlo Presenti ha accolto insieme a Kuky i numerosi ospiti, fra cui molti esponenti della moda e del giornalismo.

Nadia Spita

LEONARDO

Alla Queen's Gallery - in Buckingham Palace



Sembrerebbe insolito festeggiare un Diamond Jubilee con un teschio su uno stendardo al vento. Non si tratta di pirati, ma della mostra "Leonardo Anatomist" che all'entrata della "Queen's Gallery" in Buckingham Palace espone una gigantografia del cranio disegnato dal genio fiorentino, le cui esperti mani di artista sapevano evidentemente maneggiare bene anche cefalotomi, pinze, seghe e scalpelli per estrarre, esaminare, incidere organi e visceri. Oltre a disegnarli con tratto nitido e descriverli con lucida precisione.

A Londra si è appena chiusa la trionfale mostra di "Leonardo alla Corte di Milano" allestita con strepitoso successo alla National Gallery, che lo ritroviamo adesso ospite di Sua Maestà fino a ottobre. La folla di visitatori già dal primo giorno di apertura si aggirava con muta ammirazione fra le 87 pagine esposte, tratte dall'album in cui lo scultore Pompeo Leoni le aveva raccolte dopo averle comprate nel 1590 dal figlio di Francesco Melzi, allievo di Leonardo. L'album, esposto per la prima volta, ha viaggiato da Milano alla Spagna e all'Olanda, per finire nella Collezione Reale inglese con Carlo II, mescolato senza dargli molta importanza ad altri disegni di Leonardo, anch'essi di proprietà della Regina. Rispolverato nel 900, l'album rivela finalmente anche la parte oscura di Leonardo, o meglio le sue brillanti scoperte del corpo umano attraverso accurate indagini di necropsia.

"Se questi eccezionali studi anatomici fossero stati pubblicati nella sua epoca" dice il curatore della mostra Martin Clayton "Leonardo sarebbe stato riconosciuto uno dei più grandi scienziati della storia, con un notevole apporto alla conoscenza anatomica che invece ha brancolato nel buio fino al 1800." Molti di questi fogli non sono mai

stati esposti e, a contorno, moderni modelli anatomici del corpo umano sottolineano la precisione con cui Leonardo lo aveva sezionato e studiato, confortata anche da dichiarazioni di patologi contemporanei come Prof Peter Abrahams della clinica anatomica alla Warwick Medical School:

"Come anatomista, ritengo che Leonardo abbia combinato architettura, geometria, ingegneria in un'espressione artistica unica che cercava di spiegare non solo come stavano le cose ma anche come funzionavano" Tutto cominciò a Firenze. Prima di cominciare a lavorare sul maestoso murale della Battaglia di Anghiari nel 1503, Leonardo si dedicò a investigare la forma umana quasi in modo architettonico, per scavare sotto pelle e investigare muscolatura, nervatura, ossatura. Addirittura andava per ospedali in cerca di materia prima da studiare prima del trapasso: in Santa Maria Nuova per esempio trovò un centenario che poche ore prima di morire" mi disse di non sentire nulla di strano nel corpo se non un po' di debolezza" Dopodichè provvide a eseguire l'autopsia e descrivere arteriosclerosi e occlusione coronarica per la prima volta nella storia della medicina.

Nel 1510 era già a Milano a dissezionare cadaveri nell'Università medica di Pavia procedendo ad altre scoperte sul funzionamento del corpo umano, facendo minuziosi ragguagli sulla muscolatura ma soprattutto sul sistema circolatorio, cerebrale, riproduttivo. Gli organi interessati, un uomo e una donna nell'atto del



coito, un utero aperto con feto sono disegnati con maestria, eleganza, accuratezza, da far trasparire l'artista dietro lo scienziato.

L'ultima significativa campagna anatomica fu devoluta al cuore, di cui dimostrò i principi idrodinamici e come era fatta e funzionava ogni parte, tanto che alcune delle sue osservazioni sono state confermate solo oggi da avanzate tecniche di scanning.

Probabile che Leonardo si prefiggesse di scrivere un vero e proprio trattato ma così non fu e rimasero solo fogli al vento in mano a persone poco lungimiranti. E' quindi un omaggio ad un altro aspetto del suo genio che l'esposizione "personale" della Regina intende offrire a quanti verranno a Londra a festeggiare i suoi 60 anni di regno, oltre a confermare che "con Leonardo si va sempre sul sicuro" perchè i biglietti sono già stati prenotati mesi in anticipo.

Margreta Moss



ITALIAN MEDICAL CHARITY

La nostra Charity è erede dell'Ospedale italiano di Londra. Fornisce contributi finanziari in Gran Bretagna ad Italiani e persone di discendenza italiana che hanno problemi di salute, e a quelli che si prendono cura di loro.

COSA FA L'IMC

- 1) Può aiutarti ad acquisire servizi o trattamenti non forniti dall'NHS o da altre agenzie governative
- 2) Può dare contributi in denaro per un periodo di riposo a chi si occupa di un malato
- 3) Può aiutare finanziariamente i disabili a mantenere la propria indipendenza
- 4) Può sostenerti con contributi in denaro per comprare arredi specializzati utili per la tua malattia

Per chiedere un contributo, scrivici una lettera che ci spieghi la tua situazione, accompagnata con la dichiarazione di un medico o social worker che confermi i tuoi bisogni e manda il tutto a:

42 BROMLEY ROAD, LONDON SE6 2TP - Tel: 020 8690 4043
italmedicalcharity@talktalk.net - www.italianmedicalcharity.com



... per continuare a curarsi italiano

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

...since 1990

IL FORNAIO
ROYAL QUALITY BAKERY

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

www.ilfornaio.co.uk

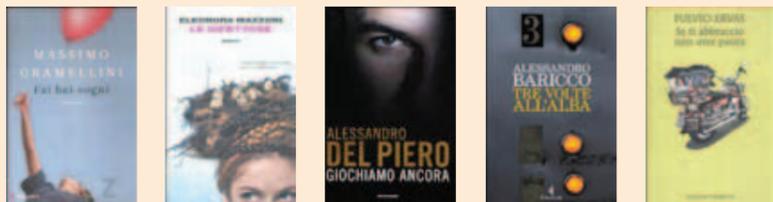
CVZ
Casa Vinicola Zonin

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

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 5 Warwick Street London W1B 5LU
www.italianbookshop.co.uk



Massimo Gramellini, Fai bei sogni (Longanesi)

"Fai bei sogni" è la storia di un segreto celato in una busta per quarant'anni. La storia di un bambino, e poi di un adulto, che imparerà ad affrontare il dolore più grande, la perdita della mamma, e il mostro più insidioso: il timore di vivere. "Fai bei sogni" è dedicato a quelli che nella vita hanno perso qualcosa. Un amore, un lavoro, un tesoro. E rifiutandosi di accettare la realtà, finiscono per smarrirsi se stessi. Come il protagonista di questo romanzo. Uno che cammina sulle punte dei piedi e a testa bassa perché il cielo lo spaventa, e anche la terra. "Fai bei sogni" è soprattutto un libro sulla verità e sulla paura di conoscerla. Immergendosi nella sofferenza e superandola, ci ricorda come sia sempre possibile buttarsi alle spalle la sfiducia per andare al di là dei nostri limiti. Massimo Gramellini ha raccolto gli slanci e le ferite di una vita priva del suo appiglio più solido. Una lotta incessante contro la solitudine, l'inadeguatezza e il senso di abbandono, raccontata con passione e delicata ironia. Il sofferto traguardo sarà la conquista dell'amore e di un'esistenza piena e autentica, che consentirà finalmente al protagonista di tenere i piedi per terra senza smettere di alzare gli occhi al cielo.

Eleonora Mazzone, Le difettose (Einaudi)

Carla ha quasi quarant'anni, un compagno praticamente perfetto, un lavoro stimolante e un certo fascino. Ma non riesce ad avere un figlio. E per una come lei, abituata a centrare l'obiettivo, il senso di fallimento brucia senza consumarsi. Perché l'ossessione della maternità si può affinare al punto da dare dipendenza. Accade a molte delle donne che Carla incontra quando decide di tentare la fecondazione assistita. Tutte stanno in fila, mese dopo mese, per eseguire lo stesso rituale: gli ormoni, il pick-up, il transfer, l'attesa. Conoscono il proprio corpo e i suoi segnali con una precisione maniacale. Usano un oscuro gergo da iniziate. Perché loro non aspettano un bambino, "fanno la cova", non rimangono incinte, "s'incicognano". Mentre a forza di medicine si gonfiano come galline d'allevamento, le donne "difettose" si sfogano, si danno conforto, nelle sale ospedaliere o nelle chat. Nel suo viaggio alla ricerca della maternità, e di una forma di saggezza che pare sempre scivolarle fra le dita, Carla può contare su di loro, ma anche su due guide spirituali d'eccezione: Seneca, oggetto dei suoi studi di latinista, e nonna Rina, che prima di diventare solida come una quercia era stata fragile come un albero rinsecchito. Nonostante persino la Bibbia sia piena di vecchie sterili che all'improvviso riescono a procreare, Carla forse deve mettersi in testa che un figlio non è un diritto, come le dice Marco, il suo compagno, con quella sua franchezza generosa e un po' leggera.

Alessandro Del Piero, Giochiamo ancora (Mondadori)

"Forse è cominciato tutto con quel tema alle elementari. Cosa farò da grande? Io volevo scrivere 'il calciatore', però mi sembrava troppo. Cosa avrebbe pensato la maestra? Così scrissi che mi sarebbe piaciuto diventare elettricista come papà. E dissi che avrei anche voluto fare il cuoco, oppure il camionista." Non ha avuto il coraggio di scrivere il suo sogno in quel tema, Alessandro Del Piero. Ma ha poi trovato il coraggio di viverlo davvero, e lo vive ancora. Tutta la sua straordinaria carriera, in fondo, "è" quel tema. La storia del ragazzino più piccolo e timido del paese, San Vendemiano, Treviso, che diventa uno dei più grandi giocatori al mondo. Adesso, dopo vent'anni di Juventus, Del Piero non esce dal campo, ma è pronto a giocare un'altra partita: il suo mondo interiore è intatto, i suoi valori non sono cambiati. Del Piero capace di colpi da artista ispirato. Del Piero che risponde con stile ai colpi della vita. Del Piero che si allena con l'entusiasmo di sempre e si sacrifica per i compagni di squadra. Del Piero che pensa sempre alla prossima sfida. Che ha voglia di giocare ancora. In questo libro coraggioso e sincero, per la prima volta il campione racconta uno per uno i dieci valori che lo hanno sempre guidato. Dieci: la cifra della sua vita. Talento, passione, amicizia, resistenza, lealtà, bellezza, spirito di squadra, sacrificio, stile, sfida sono i punti di riferimento che Del Piero vede guardando allo specchio il suo volto e la sua storia irripetibile.

Alessandro Baricco, Tre volte all'alba (Feltrinelli)

"Venga, le ho detto. Perché? Guardi fuori, è già l'alba. E allora? È ora che lei torni a casa a dormire. Cosa c'entra che ora è, sono mica una bambina. Non è questione di ore, è una questione di luce. Che cavolo dice? È la luce giusta per tornare a casa, è fatta apposta per quello. La luce? Non c'è luce migliore per sentirsi puliti. Andiamo". Si incontreranno per tre volte, ma ogni volta sarà l'unica, e la prima, e l'ultima.

Fulvio Ervas, Se ti abbraccio non avere paura (Marcos y Marcos)

Il verdetto di un medico ha ribaltato il mondo. La malattia di Andrea è un uragano, sette tifoni. L'autismo l'ha fatto prigioniero e Franco è diventato un cavaliere che combatte per suo figlio. Un cavaliere che non si arrende e continua a sognare. Per anni hanno viaggiato inseguendo terapie: tradizionali, sperimentali, spirituali. Adesso partono per un viaggio diverso, senza bussola e senza meta. Insieme, padre e figlio, uniti nel tempo sospeso della strada. Tagliano l'America in moto, si perdono nelle foreste del Guatemala. Per tre mesi la normalità è abolita, e non si sa più chi è diverso. Per tre mesi è Andrea a insegnare a suo padre ad abbandonarsi alla vita. Andrea che accarezza cocodrilli, abbraccia cameriere e sciamani. E semina pezzetti di carta lungo il tragitto, tenero Pollicino che prepara il ritorno mentre suo padre vorrebbe rimanere in viaggio per sempre.

PRESENTAZIONE DEL LIBRO

"ITALIANI A LONDRA: DA CESARE A FORTE"



C'era un folto pubblico lo scorso 24 aprile all'Istituto Italiano di Cultura per il lancio del libro "Italiani a Londra: da Cesare a Forte". Tra i presenti in gran parte italiani, Alessandra Montezemolo, Olivia Marzotto e Marina Fazzari, presidente de Il Circolo, Associazione Culturale Italiana a Londra. Bamboo Hirst, scrittrice italo-cinese di fama internazionale, ha intervistato l'autrice del libro, Francesca Centurione Scotto Boschieri che durante la conversazione, ha raccontato la sua appassionata ricerca delle tracce lasciate da questi nostri connazionali ormai scomparsi. "È stato come un Grand Tour al contrario", spiega Francesca che lo ha fatto personalmente, vagando fra le tombe dei cimiteri, passeggiando nelle strade, visitando musei e chiese. "La cosa più divertente che mi sia accaduta è l'essermi imbattuta in una folla d'illustri sconosciuti, spesso relegati in una sorta di limbo, proprio perché italiani all'estero", aggiunge. Alla domanda "Ma cosa ha spinto gli italiani a trasferirsi oltremarina?", risponde che le ragioni sono principalmente due: il lavoro e l'esilio. Per questo alcuni luoghi celebri hanno ancora nomi italiani come Lombard Street, la

strada principale della City, che ricorda il contributo che i lombardi, come venivano chiamati in generale gli italiani a Londra, hanno dato al più importante centro d'affari di Londra.

Snocciolando aneddoti divertenti ed interessanti l'autrice rivela che è esistita anche una Regina d'Inghilterra italiana, Maria Beatrice di Modena, figlia del Duca d'Este, cattolicissima che non ebbe una

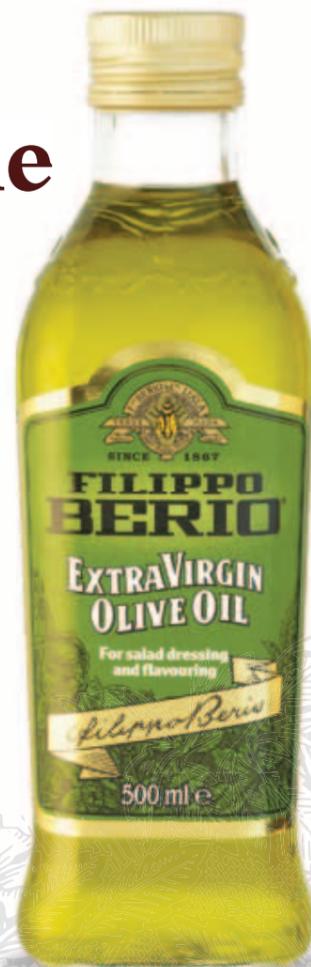
vita felice a differenza di sua cugina Ortensia Mancini, amante di Carlo II e nipote preferita dal Cardinale Mazzarino, che si distinse per i suoi liberi costumi. Come fece del resto la Marchesa Casati, icona degli anni '20, trasgressiva ed eccentrica, nella cui tomba al Brompton Oratory si trova anche un cagnolino pechinese impagliato.

Vagando tra le ampie sale del British Museum, Francesca ha poi scoperto che fu Giovanni Battista Bolzoni ad ispirare Spielberg quando creò il personaggio di Indiana Jones. È stato grazie a questo ingegnere padovano infatti che la maggior parte dei reperti egizi furono portati nel grande museo di Londra. Non bisogna poi dimenticare Joseph Grimaldi, il clown più famoso d'Inghilterra, il primo a presentarsi sul palco con la tipica faccia dipinta di bianco, e Charles Forte, magnate dell'Hotellerie, uno degli uomini più ricchi del Novecento. E questa carrellata potrebbe continuare perché sono ben 100 i personaggi del libro. Ma saranno i lettori a scoprirli, come ha fatto Francesca, e a sentirli come lei "più vivi che mai!".

BBB



La Passione per l'Olio



FILIPPO BERIO

FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoerio.co.uk



TUSCANY CORNER
SAPORI TOSCANI

TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli

The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square
Buckingham Palace Road
London SW1W 9SH
Ph 020 7630 8100
info@tuscanycorner.eu



ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Obiettivo: felicità

Essere felici e vivere nei momenti di piacere è importantissimo nella vita di ognuno di noi. Se non avessimo di questi momenti la vita si presenterebbe come una inutile e penosa avventura.

Quotidianamente decidiamo di esporci a situazioni più o meno piacevoli. Decisioni che prendiamo così velocemente, una dopo l'altra, che quasi non ce ne accorgiamo e spesso riteniamo siano solo il frutto di eventi fuori dal nostro controllo.

Tutti cerchiamo la felicità e un po' tutti noi siamo in grado di provare sensazioni di benessere, soddisfazione e piacere. Di tanto in tanto ci rendiamo conto che qualcosa non va, non ci sentiamo soddisfatti o ci annoiamo facilmente. E non importano l'età o l'esperienza, la situazione economica o familiare, quando proviamo quelle sensazioni di vuoto interiore la nostra vita necessita qualche cambiamento. Ma di che tipo? Come facciamo a capire di quale cambiamento abbiamo bisogno? Cosa ci farà felici in futuro?

Un modo semplice per cominciare è prendere nota dei momenti piacevoli e delle cose che ci soddisfano durante una giornata. Parlare con un amico e' per molti una cosa piacevole, ma anche stare soli a leggere un libro o a guardare un film è solitamente percepito come una situazione che ci soddisfa.

Spingerci nel profondo della nostra mente e scovare vecchi sogni, che abbiamo abbandonato per adeguarci alle necessità del momento, è un altro espediente molto valido. Avere un obiettivo verso cui dirigersi nella vita, aiuta ad incanalare le nostre energie e a non disperderle per futili cose che ci fanno soltanto sentire stanchi e a volte in colpa con noi stessi.

Le decisioni che prendiamo sono quindi molto importanti. Ogni momento è un'opportunità che non possiamo lasciarci sfuggire. Divenire consapevoli di quello che ci può far felici in futuro è un ottimo metodo per cominciare a pianificare il proprio cammino verso la propria felicità.

Paura di volare

Ti stai preparando per le tue vacanze? Come ti senti ogni volta che stai per prendere un aereo? Nervoso e con le mani sudate? Non sei l'unico. Non sei l'unico se, al solo pensiero di dover salire su un aereo, cominci ad impallidire e a respirare in maniera affannosa.

La paura di volare è spesso una vera e propria fobia: aviofobia.

È una paura che impedisce a molti di viaggiare per il mondo, di visitare nuovi posti, di conoscere nuove culture e di incontrare i propri cari più spesso.

I disagi che questa fobia può provocare variano dalla sudorazione eccessiva a conati di vomito, passando per attacchi di panico e crisi respiratorie. Qualcuno usa medicinali e tranquillanti, ma non sarebbe meglio risolvere le proprie paure nella propria mente con metodi più naturali?

La terminologia usata negli aeroporti non è di aiuto; leggere in giro per l'aeroporto parole come "terminal" o "departure lounge" e sentire continuamente la vocina degli altoparlanti riecheggiare nelle orecchie con frasi come "ultima chiamata", vanno soltanto ad alimentare la paura nel profondo dell'inconscio.

Infatti è proprio nell'inconscio che si sviluppano le paure più irrazionali. Le statistiche degli incidenti aerei riportano percentuali bassissime rispetto a quelle associate all'uso delle automobili. Accuratamente conservate nella mente, le immagini di qualche catastrofe aerea vista in qualche film o al telegiornale, scatenano sensazioni di terrore. Le immagini si associano facilmente con le emozioni e ne facilitano la memoria.

Con l'ipnoterapia è possibile vincere la paura di volare. Tra le altre cose, con l'ipnosi è possibile ristabilire il giusto equilibrio delle immagini che si conservano nella mente, quelle positive vanno ad assumere maggior rilievo rispetto a quelle negative. Si possono gestire i propri pensieri e mantenersi in controllo di se stessi, senza correre verso conclusioni tragiche soltanto perché l'aereo sta attraversando una turbolenza o, ancor meglio, si appresta all'atterraggio.

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



enotria
world wine

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

VETRI D'ARTE IN AMBASCIATA

Grazie all'ospitalità dell'Ambasciatore d'Italia a Londra, il 24 maggio, le sale della Residenza si sono riempite di luci e trasparenze. Oggetti d'arte in vetro disegnati e creati da Benedetta Brachetti Peretti erano elegantemente disposti su tavoli illuminati che ne mettevano in risalto gli effetti miniaturizzati a basso rilievo e le incisioni con elementi architettonici, motivi floreali, stemmi e simboli mitologici. Due tecniche che l'artista porta verso la perfezione trasformando bicchieri, vasi, piatti e brocche in vetro, soffiato dai maestri di Murano, in opere d'arte numerate, alcune delle quali addirittura arricchite con pietre dure e dettagli in smalto e argento.

Di particolare bellezza la serie decorata con fiori diversi, ognuno con un significato particolare. "L'idea mi è venuta sfogliando un libro del Settecento sul linguaggio segreto dei fiori", spiega Benedetta Brachetti Peretti, "nel quale si sostiene che ad ogni specie corrisponde un messaggio specifico". Il giglio per esempio è espressione di regalità, la campanula di gratitudine, la ninfea di purezza di cuore.

Gli ospiti dell'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides che hanno potuto ammirare questi esclusivi complementi d'arredo, esempio della migliore tradizione artigiana italiana, erano numerosi fra questi Lady Forte, il Principe Nicolò Pignatelli, Mark Evans e Omar Vaja della rinomata gioielleria Bentley & Skinner. BBB



Giuseppe Cavalli Fotografo a Londra

Una mostra dedicata al grande fotografo pugliese dal titolo "Master of Light" all'Estorik Collection dal 18 Aprile al 17 di giugno

Uno dei più importanti protagonisti della fotografia italiana del ventesimo secolo, Giuseppe Cavalli (1904-1961) è sorprendentemente poco conosciuto fuori dall'ambito italiano. Le sue fotografie, reagendo contro la retorica e ridondanza dell'immaginario fascista, sono permeate dall'intima poeticità della vita quotidiana: sottili studi di nudi e di oggetti di uso comune come bottiglie, bicchieri e candelabri. Cavalli sottoscriveva pienamente la sua affermazione che "il soggetto non ha nessuna importanza" in un'opera d'arte - ed infatti questi elementi sono essenzialmente veicoli per esplorare il suo reale soggetto: la luce. La mostra Giuseppe Cavalli: Master of Light, dal 18 Aprile al 17 Giugno 2012, alla Estorik Collection ha presentato una selezione di immagini delicate e senza tempo che copre l'intera ma breve carriera dell'artista, morto all'età di soli cinquantasette anni.

Cavalli nacque nel 1904 a Lucera, in Puglia e sebbene ambedue i suoi fratelli Emanuele e Pasquale fossero artisti, Giuseppe scelse di laurearsi in legge a Roma continuando a lavorare come avvocato fino al 1935. Dopo l'acquisto di una macchina fotografia Leica di seconda mano, Cavalli si dedicò invece completamente alla fotografia, trasferendosi a Senigallia sulla costa adriatica nel 1939. Nel 1947 fondò il gruppo chiamato La Bussola con alcuni altri fotografi fra cui Luigi Veronesi (1908-1998). I membri del gruppo aspiravano ad ottenere un alto livello di purezza nel loro lavoro e condividevano la convinzione della "fotografia come arte". Questa posizione contrastava nettamente con l'estetica Neorealista del dopoguerra che dominava il



cinema, la letteratura e le arti visive attraverso i lavori di registi e artisti quali Roberto Rossellini e Renato Guttuso i quali rivendicavano l'importanza del coinvolgimento dell'artista nei temi politici e sociali. Negando il concetto che "la fotografia artistica deve soltanto documentare i nostri tempi, ad esempio, le rovine della guerra, o macchine ed uomini negli aspetti dell'attuale civiltà veloce e meccanica", rifiutava la convinzione della fotografia come semplice mezzo utile per registrare la realtà. Nel 1953 fonda il gruppo Misa che eserciterà un'importante esperienza formativa sul giovane Mario Giacomelli (1925-2000) suo concittadino, il quale diventò poi il tesoriere del gruppo e successivamente uno dei più importanti fotografi italiani del dopoguerra. Cavalli muore a Senigallia nel 1961. Lo stile di Cavalli, caratterizzato dai "toni alti" e dall'uso di una forte fonte luminosa costante che minimalizza le ombre, è evidente in tutte le immagini del primo periodo (c. 1936-53). Questa tecnica attribuisce alle sue fotografie un'atmosfera da sogno e

una straordinaria sottigliezza di toni che viene ulteriormente aumentata dalla sua predilezione per materiali traslucidi, diafani e riflettenti come vetri, garze, penne, acciaio e porcellana. Le sue immagini evocano inoltre una sensazione di calore intenso e di luminosità tipica mediterranea. Dai primi anni cinquanta però le fotografie di Cavalli cominciano ad includere una serie di toni molto più variata e l'uso di contrasti più forti, per arrivare alla fine della decade perfino alla sperimentazione con la fotografia a colori non presente in questa selezione che si concentra solo sulla sua più caratteristica produzione in bianco e nero.

Accanto a queste fotografie la mostra ha esposto anche una scelta di circa venti stupende immagini create da fotografi associati a Cavalli fra cui Veronesi e Pietro Donzelli (1915-1998), oltre che dai suoi discepoli Giacomelli e Piergiorgio Branzi (b. 1928): che sono servite per contestualizzare i suoi risultati e anche queste, come quelle di Cavalli sono state selezionate dalla collezione di Massimo Prelz Otramonti.



Italian Funeral Directors

Un'azienda a conduzione familiare cura dedicata a condurre funerali tradizionali con rispetto e dignità.
Services to central London, north London & surrounded areas.
Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.
Call John Frangiamore Tel. 01992 623310 (24 hour service)
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD
www.ItalianFuneralDirectors.com

Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 7

by Arturo Barone

Please note the wording of the title. Obviously I shall not be dealing with matters that have already been covered in previous articles such as the general acceptability of Italian cuisine and the numerous variants of coffee, nor with the hundreds of words of Italian origin, which are an accepted and usually unrecognised part of the English language (even listing a small selection of them would take up a lot of space; just think of jeans and banks) nor of the ever-increasing popularity of 'prosecco', which isn't even one of the top Italian bubbly.

There are many other situations and words which in England we take for granted, which we owe to Italy.

Take, for example, coffee bars. The face of London would change dramatically (and I hasten to say the face of other English cities, of course...) without coffee bars. Little do the frequenters of such establishments realise that they owe them to the Italians.

The first recorded coffee house in the Western world was established in Venice in 1645 but the priority is claimed by the venetian 'Florian' cafe, which came about in Piazza San Marco in the 1720s. The equally well-known 'Pedrocchi' coffee house followed in Padua in 1831 and gradually coffee houses became established in all major Italian cities. The habit spread quickly through Europe, the Italians as well as the locals vying to create them.

The first London coffee house is said



to have been established in St Michael's Alley, Cornhill in the City of London under the sign of 'Pasqua's Head' in or about 1652; a competitor was that opened the same year in Oxford by an Italian Jew.

Is there a coffee house in Curzon Street, Mayfair? Probably; but there again you cannot escape from the Italians because that street takes its name from the Corsini family who were better known for the establishment of a postal system in 13th and 14th century Europe. Since the early 15th century, Italian merchants, both bankers and traders, who came to London had operated a system of delivery for letters to and from England, which during the reign

of Elizabeth I became known as the 'merchant strangers post'. The Italians who ran that service owned establishments in all the main European cities including London and had practically a monopoly of that infant postal system.

Still hoping to win the Lottery? Good luck to you. But have you ever stopped to consider that its antecedent goes back to 1530 when there was held in Florence what is believed to be the first public lottery to have paid out prizes in the form of money, the 'Lotto di Firenze'?

The Lotto di Firenze was an organised event which represents the starting point of all today's gambling casinos as well as subsequent games of chance like Lotto, Keno, Bingo etc. In fact, the first national Italian lottery was created in 1863 and by comparison the Irish Sweepstake only goes back to the 1930s.

In case you are wondering why I mentioned 'gambling houses' I should remind you that the first official gambling house or casino was opened in Venice in 1638 and was known as 'Il Ridotto'.

Are you a member of a club? Good luck to you. You have developed the gregarious instinct of the English who are well known for their clubs. In London there is an area known as club land where the principal English clubs were established (Whites, Brookes, The Atheneum, The Garrick, The Army & Navy and so on).

I would bet that all the Italians who visit London think that clubs are an English creation. Not so, I am afraid. The first English club, Whites, was founded by an Italian called Francesco Bianco. It started out as a chocolate house in the early 18th century and was carried on by Francesco Bianco until his death in 1711. He is buried in St James' church, Piccadilly.

(To be continued...)

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'.

Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Cassateddi fritti o 'nfurnati' Ricotta cream 'ravioli'

These were traditionally made for Carnevale, especially in the provinces of Trapani and Siracusa. When you are making these, it is a good idea to have some sponge cake or sponge fingers, or biscuit crumbs, to hand, as you may need them to thicken the ricotta filling.

Makes 24

For the filling:

- 575g good fresh ricotta
- 115g caster sugar
- 60g candied fruit, diced
- 60g dark chocolate (70% cocoa solids), cut into a similar size to the candied fruit
- seeds from 1 vanilla pod
- a pinch of ground cinnamon
- grated zest of 1 orange
- a pinch of salt

1 egg, beaten with 1 tablespoon of water, for egg-washing

- 1 tablespoon honey
- icing sugar for dusting

For the dough:

- 450g semolina fl our
- 65g caster sugar
- 25ml olive oil
- 2 large eggs
- 25ml Marsala
- a pinch of salt
- zest of 1 lemon

Preheat the oven to 180°C/350°F/gas 4.

In a bowl, mix the ricotta, caster sugar, candied fruit, chocolate pieces, vanilla seeds, cinnamon, orange zest and salt together. The mixture should be thick and creamy, so if it is too watery add some sponge cake or biscuit crumbs.

Mix all the ingredients for the dough together in a bowl and knead for 4-5 minutes, until smooth and quite pliable. Add some water if the dough is too hard to knead. Cover and set aside to rest for 20-30 minutes. Divide the dough into 4 pieces, then divide each piece again into 6 pieces. Shape these into balls, about 2.5cm in diameter.

I AM GIULIETTA.

TEST ME.



I AM TEMPTATION.

ALFA GIULIETTA 1.4 TB 120 BHP LUSSO WITH SPECIAL PAINT AND 3 YEARS COMPLIMENTARY SERVICING†

Deposit	£299.00	Duration of Contract	48 months	Optional Final Payment (inc. option fee of £295)	£6,144.00
47 Monthly Payments of	£299.00	Total Amount Payable by Customer	£20,496.00	Rate of Interest (Fixed)	1.40%
Amount of Credit	£19,201.00	On the Road Price*	£19,500.00		Representative 2.0% APR

REPRESENTATIVE EXAMPLE

The Alfa Giulietta, coupé looks and 5 door practicality can now be yours for just £299 per month, with a tiny £299 deposit. If this isn't tempting enough you'll also receive 3 years complimentary servicing. Cars must be registered before 30th June.

WITHOUT HEART WE WOULD BE MERE MACHINES.

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE
WIGMORE STREET, LONDON, W1U 1QY 0207 399 6650



Model shown Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Lusso at £19,500 OTR including Ghiaccio White special paint at £490. Offer valid on selected Alfa Giulietta models. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 26.2 – 53.3 mpg (10.8 – 5.3 l/100km); Extra Urban 48.7 – 76.3 mpg (5.8 – 3.7 l/100km); Combined 37.2 – 64.2 mpg (7.6 – 4.4 l/100km). CO₂ emissions 177 – 114 g/km.

*ON THE ROAD PRICE INCLUDES 3 YEAR ALCARE DEALER WARRANTY, 12 MONTHS ROAD FUND LICENSE, VEHICLE FIRST REGISTRATION FEE, DELIVERY, NUMBER PLATES AND VAT. FIGURES AND PRICES ARE CORRECT AT TIME OF PRINT. OFFER SUBJECT TO STATUS. A GUARANTEE AND/OR INDEMNITY MAY BE REQUIRED. WITH ALFA ROMEO PREFERENZA 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 8P PER MILE FOR EXCEEDING 6,000 MILES PER ANNUM IN THIS EXAMPLE) AND BEING IN GOOD CONDITION. ALFA ROMEO FINANCIAL SERVICES, PO BOX 4465, SLOUGH, SL1 0RW. AT PARTICIPATING DEALERS ONLY. 13 YEARS COMPLIMENTARY SERVICE PLAN/30,000 MILES – OFFER APPLIES TO VEHICLES REGISTERED FROM 1ST APRIL TO 30TH JUNE 2012. SERVICE PLAN INCLUDES SCHEDULED SERVICING ONLY OCCURRING WITHIN 3 YEAR PERIOD AND 30,000 MILE LIMIT AND EXCLUDES WEAR AND TEAR ITEMS. THE SERVICE PLAN CAN ONLY BE USED IN CONJUNCTION WITH ALFA ROMEO PREFERENZA PCP AND HP OR CASH PURCHASE THROUGH RETAIL SALES ONLY, AND EXCLUDES FLEET & PERSONAL CONTRACT HIRE. OFFER CORRECT AT TIME OF PRINTING. TERMS AND CONDITIONS APPLY. SEE OUR WEBSITE FOR FULL DETAILS.



La Notizia

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com