



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725 e-mail: smlanotizialondra@gmail.com web: www.smphotonewsagency.com



EAT • DRINK • LOVE • ITALIAN

Introduce il meglio dell'aperitivo milanese a Shoreditch, Londra



Il 3 e 4 settembre 2015 l'iconico Old Spitalfields Market a Londra si trasforma da EAT DRINK LOVE ITALIAN nei Navigli di Milano con l'evento MILANO EXPOSED. Organizzato in contemporanea con l'EXPO di Milano (1 maggio - 31 ottobre 2015), "MILANO EXPOSED" ha il fine di far conoscere il meglio della cultura dell'aperitivo milanese attraverso la promozione di piccole e medie aziende aperte e gestite da italiani a Londra. EAT DRINK LOVE ITALIAN è una società specializzata in eventi creati per dare accesso al vero 'made in Italy' ai londinesi, un format innovativo, alternativo, che si distingue per qualità e bellezza, e che esalta il momento di particolare visibilità e presenza italiana a Londra e in tutto il Regno Unito. L'evento di settembre celebra, oltre all'aperitivo, come tema ricorrente anche l'importanza della gestualità nella lingua italiana, un motivo raccolto dall'eredità del grande artista e designer milanese Bruno Munari.

Munari, da molti considerato il vero discendente di Leonardo da Vinci, è stato infatti la fonte d'ispirazione per tutto l'evento "MILANO EXPOSED". Negli anni '60, all'apice della sua carriera, Munari non solo interpretò il meraviglioso modo che gli italiani hanno

Segue a pag.2

Italiani leader della ristorazione a Londra

Cambiano le stagioni ma il buon cibo non va in vacanza. L'arrivo dell'estate porta con sé una serie di aperture all'insegna dell'Italian Food di qualità, con una vastissima offerta che spazia dalle pizzerie alle gelaterie, dai ristoranti ai fast food.

La botique di consulenza per il mondo dell'Hospitality Sagitter One continua a supportare la ristorazione italiana a Londra. La missione, anche per i prossimi mesi è come sempre quella di offrire al sempre più esigente pubblico di foodies londinesi le migliori novità in fatto di concept italian inspired.

L'ultimo anno è stato costellato di progetti di successo. Tra questi, sicuramente ci sono La Polenteria, il ristorante polenta based a Soho, che serve solo piatti a base di farina di mais, che in un anno dall'apertura è già proiettato nell'aprire una seconda location. Dal pranzo alla cena, proprio per le ec-

cezionali qualità di questo ingrediente, i visitatori definiscono La Polenteria "il paradiso per celiaci". All'aprile 2014 risale invece l'inaugurazione di Caterina 55 nel cuore della City, il primo vero fast food 100% italiano (la sua storia ha un sapore tutto Ligure) che già guarda al futuro e alla possibilità trasformare tale "ricetta" in una catena di ristoranti take away a Londra. E nel bagaglio di avventure imprenditoriali avviate con successo, non può non essere menzionata Caffèina, caffetteria italianissima a Tower Hill.

Sagitter One si muove su un duplice binario: quello della qualità e quello dell'originalità. L'esperienza maturata nell'hospitality garantisce il rispetto di caratteristiche, tradizioni e pregi che

Segue a pag.3



Segue da pag 1

di parlare gesticolando, creando il "Dizionario dei Gesti", ma portò l'idea ancora più avanti con il famoso progetto delle "Forchette Parlanti". Mentre è semplice capire come una forchetta possa essere il simbolo del gusto italiano, ci è voluto il genio di un artista eclettico ed inventivo come Munari per associare il modo in cui noi italiani ci esprimiamo e comunichiamo usando le mani, all'uso simile che si può farne con delle forchette. Un simbolo, la forchetta parlante di Munari, che è stato adottato dalla campagna pubblicitaria dell'evento "MILANO EXPOSED" che riempito e colorato le strade londinesi lo scorso agosto.

Per l'intera durata dell'evento "MILANO EXPOSED", che sarà aperto al pubblico e gratuito, si succederanno diversi 'mini-eventi' appositamente studiati così come appuntamenti di networking e promozione di alto livello, e per partecipare sarà necessario prenotarsi on line sul sito www.itomg.london.

Tra gli incontri in programma spiccano quelli promossi dalle istituzioni di Londra e Milano che fortemente sostengono iniziative come Eat Drink Love Italian, ma anche altri in cui verranno presentate iniziative professionali a cavallo tra le due città (design, architettura, finanza, etc.), nonché rilassante punto di ritrovo per chi lavora nella City e nella vibrante area di Shoreditch, nuovo cuore pulsante dell'innovazione London Style.

EAT DRINK LOVE ITALIAN ha tutte le premesse per diventare uno degli



eventi sull'italianità tra i più grandi degli ultimi anni, qualcosa che si distanzia dai format esistenti, senza negare la tradizione italiana.

La scelta di Old Spitalfields Market vuole incarnare proprio questo messaggio: un luogo trendy riportato alla ribalta di recente e a due passi dal cuore della City. "Abbiamo preso al volo l'opportunità di ospitare il nuovo evento di EAT DRINK LOVE ITALIAN all'Old Spitalfields Market perchè è un evento unico che unisce le tre cose che i lavoratori della City e la gente di Shoreditch amano: cibo squisito, drinks e ottima musica. Siamo felici di poter offrire a oltre 15.000 londinesi un saggio della vera vita italiana" com-

menta Jana Scholtzova dell'Old Spitalfields Market.

"Il nostro evento di settembre sarà una finestra sul lifestyle milanese nel cuore di Londra. Sarà un piacere intrattenere i londinesi e la City di Londra e siamo certi che una volta che avranno sperimentato lo stile di vita milanese vorranno riviverlo tutti i giorni! EAT DRINK LOVE ITALIAN è un momento di fierezza e un tributo alle città che sono nel Dna del nostro Gruppo come in quello di moltissimi amici e colleghi", dice Matteo Cerri, Ceo di The Family Officer Group, nato e cresciuto a Milano.

Durante l'evento, EAT DRINK LOVE

ITALIAN, gestirà una competizione mirata a promuovere ulteriormente le aziende partecipanti. A tutte loro verrà richiesto di selezionare 10 visitatori cui offrire il loro *signature aperitivo* cui far seguire una valutazione su: ospitalità, innovazione e rapporto qualità-prezzo. Altre sorprese sono riservate dalla campagna promozionale che invaderà le strade di Londra e della City in particolare, come pure il lancio congiunto di numerose iniziative che verranno presentate (e inizieranno ad operare) in questa occasione, una tra tutte la tanto attesa ITALIANS' CARD (a cui è possibile pre-aderire tramite il sito dell'evento).

L'appuntamento è quindi al 3 e 4 Settembre all'Old Spitalfields Market. Per informazioni www.itomg.london La Notizia è fiero media partner dell'iniziativa e lieta di accompagnarne la cronaca.



FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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



40 Shaftesbury Avenue, London W1D 7ER
Tel: +44 (0)20 7734 3404
flb-londonpiccadilly@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



12 Knightsbridge Green, London SW1 7QL
Tel: +44 (0)20 7584 4466
flb-londonknightsbridge@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



35-37 Villers Street, London WC2 6ND
Tel: +44 (0)20 7930 0311
flb-londoncharingcross@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com

Segue da pag. 1

distinguono la ristorazione italiana nel mondo. Al contempo il focus viene posto sul concept, privilegiando quelle idee che riescono a differenziarsi nella platea di proposte in tema di food alle quali turisti e residenti a Londra sono ormai abituati. La combinazione di questi due elementi garantisce la realizzazione di progetti veramente unici. Quali dunque, le novità dei prossimi mesi? E dove trovarle?

Ecco allora i protagonisti del panorama ristorativo italiano che hanno aperto i battenti tra luglio ed agosto a Londra.

Il Fornetto è una pizzeria al taglio tipica della tradizione romana e localizzato nella centralissima Leicester Square; sarà punto di riferimento per tutti coloro che lavorano o girano per il centro e cercano un veloce ma gustoso break.

Cacio e Pepe invece, ha aperto nell'elegante area di Pimlico, a pochi passi



dalla centralissima Victoria Station. Accogliente ristorante curato nei minimi dettagli, sarà caratterizzato da un'ampia area bar e possibilità di consumare aperitivi e cocktails anche all'aperto. Al piano inferiore invece, un'ampia

sala ristorante accoglierà gli ospiti con un menu tipicamente italiano, disegnato tra tradizione e innovazione, in un vero e proprio viaggio fra i sapori e le tavole del Bel Paese.

Le proposte però non si limitano al

dining, prossimo ad aprire sarà infatti Gela-Ti-Amo, ad Hammersmith, che punterà sulla produzione di gelato artigianale, coniugando l'atmosfera vintage delle classiche gelaterie italiane ad una vasta offerta di prodotti,

che comprendono anche alternative per vegetariani e intolleranti al lattosio o al glutine. Gelato dunque non solo come break rinfrescante ma come pasto completo, realizzato con frutta fresca organica e ingredienti di qualità, adatto ad essere consumato non solo d'estate ma tutto l'anno.

Non solo cucina italiana però. Dalla Russia avremo il French Bistrot Jean Jacques, che aprirà nella centralissima Soho. Atmosfera raffinata per un target ricercato, il concept, già vincente in Russia, punterà a colonizzare anche Londra in breve tempo.

Sagitter One continua dunque a supportare la ristorazione di qualità a Londra, allo scopo di guidare gli amanti del buon cibo verso esperienze culinarie uniche che solo questa città è in grado di garantire.

Lasciatevi guidare dagli esperti della ristorazione e i vostri palati vi ringrazieranno.

IF YOU CAN'T STAND THE HEAT, GET OUT OF THE PAGGS KITCHEN



The London Mayor election campaign heated up at Il Pagliaccio restaurant as the Conservative candidates battled it out in front of a packed house of spectators.

Deputy Mayor of London Stephen Greenhalgh, Boris Johnson's right-hand man, was back in Fulham where he made his name as leader of the borough as he looked to make the Tories' mayoral short-list in front of Chelsea & Fulham MP Greg Hands.

Greenhalgh alongside fellow Conservatives Andrew Boff and MEP Syed Kamall faced a bar-



rage of questions which included London's housing problem and the now infamous 4.2 billion pound super-sewer proposal.

The sewer will run right across the capital and Thames Water have ear-marked the Fulham riverside in Carnwath Road as one of the major excavation sites.

Greenhalgh voiced his concerns over the site choice but conceded it would be very difficult to overturn it to the disappointment of local residents.

Once the politics was out of the way, the Tory big-wigs enjoyed a delicious spread courtesy of the ever-generous Teo Catino of Il Pagliaccio restaurant in Wandsworth Bridge Road, Fulham.

Former mayor of Hammersmith and Fulham, Frances Stainton was also in attendance as well as distinguished businesswoman Priscilla Ladha.

Mr Catino continued his extensive charity work this summer when he celebrated the 15th year of the Paggs Cup - the biggest free football tournament in the country.

Young kids from across the capital are welcomed down to compete in the coveted tournament which is a big hit with football scouts as they look to uncover another talent at the competition.

A second instalment of the Paggs Cup is scheduled to take place later this summer. For more information call 020 7 371 8125.

*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*

LOCAL COMPANIES ATTEND AS MOTOR VILLAGE HOLDS FIRST BUSINESS CLUB

Fiat Group's flagship dealer Motor Village UK is continuing to build relationships with local companies after hosting its first-ever 'Business Club' networking event at its London showroom.

The Wigmore Street site – usually home to Fiat Group cars such as the Fiat 500 and Panda, and Alfa Romeo's Giulietta and MiTo hatchbacks – was converted last night (18 June) into a meeting and networking arena. Guests included heads of highly-respected companies and corporations from the London area.

Drinks and light canapés were served as guests listened to invited speakers including Richard Gadeselli, chairman, Fiat Chrysler Automobiles Services UK, and Fabio Di Prima, managing director, Motor Village UK. The Motor Village Marylebone site is ideal for business

events such as this, thanks to its central London position and unique design and space. Situated just off Oxford Street, the showroom was originally created in 2008 with exhibitions, displays and receptions in mind, as well as the ability to display and sell cars.

Last year, the showroom was used for a similar event hosted by Fulham Football Club, with which Motor Village has an Official Car Partner relationship.

"This is the first time we have held a Business Club event of our own," says Fabio Di Prima. "I'm delighted how the evening went, giving us the opportunity to build relationships with our clients while telling them more about the range of cars we have here. It's the first of many business events like this to come



Leonardo Simonelli, Richard Gadeselli, Stefania Lavarini e Fabio Di prima

ITALYMADEME

Riconoscere l'emergenza dell'eccellenza italiana nel campo della ricerca nel Regno Unito



Londra - I premi di ricerca ItalyMadeMe, sostenuti dall'Ambasciata Italiana e l'Associazione "Il Circolo", sono stati presentati dall'Ambasciatore italiano Pasquale Terracciano nel corso di un evento tenutosi venerdì 10 luglio, presso l'Ambasciata d'Italia a Londra.

I premi sono stati assegnati in riconoscimento della ricerca effettuata nel Regno Unito da parte di cittadini italiani in una fase iniziale della loro carriera, i quali hanno ricevuto una parte della loro formazione in Italia.

La selezione dei 6 vincitori, tra le 58 domande ricevute, è stata effettuata da una giuria di esperti, i membri del Consiglio Scientifico dell'Ambasciata italiana a Londra.

Dopo la presentazione dei premi, sono stati presentati i risultati di una ricerca, il cui scopo è di creare una mappatura di tutti gli accademici italiani nel Regno Unito, insieme al rilancio dell'Associazione degli scienziati italiani nel Regno Unito (AISUK).

VINCITORI ITALYMADEME 2015 LIFE SCIENCES

DR.SSA ELISA GALLIANO

Impact of experience-drive dopaminergic plasticity on olfactory processing

DR.SSA FLAVIA MANCINI

Pain: how much and where it hurts

SOCIAL SCIENCES AND HUMANITIES

DOTT.SSA GIULIA PASTORELLA

Technocratic Governments: Expertise, Power and Crisis Politics in European Democracies

DR. FEDERICO CUGURULLO

Exploring the eco-city phenomenon: lessons and ideas for a sustainable urban future

PHYSICAL SCIENCES AND ENGINEERING

DR.SSA CHIARA CICCARELLI

Electrical writing and readout of magnetisation for improved storage technologies

DR. GENNARO SENATORE

Adaptive Building Structures for Whole Life Energy Savings



Marcello e Carlo Distefano

SAN CARLO GROUP GROWS IN PROFITS AND IN INTERNATIONAL PRESENCE

"The Directors of the San Carlo group of companies are pleased to announce another strong year, with turnover rising 12.47% to £46.18 million for the year ended 30th September 2014. Profit also rose 4% as the group continued to invest in new restaurants with the opening of the Cicchetti restaurant in Covent Garden in London and the Fumo restaurant in Manchester during the last three months of 2014. With these new restaurants, the group is projecting turnover rising to £55 million for the current financial year to 30th September 2015. The Directors are continuing to look at new

opportunities across the group restaurants with particular emphasis on the Cicchetti and Fumo brands both in the UK and internationally. The group have secured sites in Qatar and Bahrain with further planned openings in Istanbul and China.

CORREZIONE

In relazione alla notizia apparsa sulla carta stampata dell'edizione luglio-agosto 2015, a pagina 11, ultimo paragrafo dell'articolo 'Prima riunione del Comites Londra' - in accordo con lo stesso verbale Comites - si rettifica come segue:

"L'ultima scenetta è stata l'improvvisata aggressione verbale ed ingiuriosa del consigliere Manocchio verso il Capolista ItalUK Reale. Situazione grave ed oltraggiosa che costringe il Presidente, alle ore 13:30, ad interrompere la seduta. Atteggiamenti quindi che minano la serenità e la possibilità di poter contribuire positivamente al dibattito in corso e che non devono essere tollerati. Il Presidente si raccomanda che una cosa del genere non si deve ripetere più. Certamente scene del genere è meglio non vederle".

La redazione

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

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiarieola.com
www.ilgelatodiarieola.com

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

THE LITTLE ITALIAN MARKET

Tutto per l'Italiano
"Legalise Marinara" Adult T-shirts
"Don't make me call Nonna" Bibs & Onesies
Gifts - soaps - ingredients - novelties & more
www.thelittleitalianmarket.com
0208 427 5020



Associazione "Comunità Siciliana nel Mondo"

Siciliani a tavola

Le api nere sicule resistono meglio al freddo - per questo motivo sono state anche acquistate dai giardinieri reali inglesi, qualche anno fa - ma sono a rischio estinzione e il loro miele è una delizia da tutelare, soprattutto qui a Londra dove l'interesse verso il cibo siciliano è sempre più forte. La Sicilia ha ben 40 presidi SlowFood, un record europeo di alimenti protetti dall'associazione internazionale che valorizza il cibo "buono, pulito e giusto". Ecco perché ci saranno più specialità siciliane sulla tavole della Gran Bretagna: Slow Food Sicilia, infatti, ha firmato due accordi con Slow Food Anglia (a settembre ci sarà un evento legato al pesce) e con le associazioni dei cuochi italiani nel Regno Unito. Gli chef delle delegazioni UK della Federazione Italiana Cuochi e dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani cucineranno utilizzando le materie prime d'alta qualità, non ancora molto diffusi sul mercato britannico e per questo ancora più preziosi: cucunci (i frutti dei capperi), formaggio Maiorchino, pasta Trabia, pane di Tumminia e altri prodotti tipici dal grande valore culturale.

A farli conoscere ai londinesi ci han-

no pensato il co-fondatore di Tasting Sicily Andrea Scarpignato e lo chef siciliano Enzo Oliveri, da oltre venti anni nella ristorazione della Capitale: hanno organizzato un evento lungo due giorni, a cui hanno partecipato oltre 200 persone, all'Istituto di Cultura ed al ristorante "Sicily" di Epsom, nel Surrey.

A Belgrave Square c'è stato un dibattito, in lingua inglese, per raccontare i prodotti siciliani a chi ancora non li conosce. Lo ha fatto il presidente di SlowFood Sicilia Rosario Gugliotta davanti ai responsabili inglesi di Slow Food: Shane Holland di Slow Food in the UK, Dermott Sales di Slow Food Anglia e la coordinatrice di Slow Food Anglia Silvia Venturini di origine marchigiana.

Il nuovo direttore dell'Istituto, Marco Delogu, ha citato il cibo siciliano, il commissario Montalbano e lo scrittore Andrea Camilleri come i migliori ambasciatori della Sicilia nel Regno Unito. Anche lo scrittore inglese Geoff Andrews ha sottolineato come questo sia il momento giusto per valorizzare la cultura gastronomica siciliana a Londra. Non solo il cibo ma anche il



Organizzatori e oratori all'Istituto italiano di Cultura

vino: il marsala, dice il sommelier Maurizio Titone, è conosciuto dagli inglesi e si sposa bene con tutti i dolci dell'isola. Sono seguiti interventi che hanno spiegato anche lo scenario culturale: la cucina come bene immateriale da tutelare (ne ha parlato Lucio Timbuzzo di "I Word"), ed il ruolo importante dei migranti (negli interventi di Antonio Romano dell'Associazione Comunità Siciliana nel Mondo e dei Deputati della Camera eletti in Italia ed all'estero Mario Caruso e Carmelo Lo Monte). Il dibattito, moderato dalla giornalista Francesca Marchese, ha compreso anche l'intervento del presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani Carmelo Carnevale. L'attore Gilberto Idonea ha recitato un estratto del suo "One Man Show" ed ha tradotto in inglese i proverbi siciliani legati al cibo. E' seguito un workshop dedicato all'olio di Minuta, per riconoscere l'autentico olio extravergine di oliva grazie ai consigli di Giuseppe Pennino (agronomo, dirigente dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia), e una degustazione gratuita di caponata, carciofata, ricotta infornata, fichi d'india, cannoli, paste di mandorla, torroncini alle nocciole dei Nebrodi e Malvasia organizzata da Tasting Sicily di Salvatore Romano e Eugenio Vazzano. Tra i partecipanti, il Primo Consigliere dell'Ambasciata d'Italia a Londra

Silvia Limoncini e il direttore dell'ICE Fortunato Celi Zullo che ha ricevuto un attestato di stima e riconoscenza da parte del proprio paese d'origine, Santa Lucia del Mela in provincia di Messina, dalle mani del sindaco An-

tonino Campo. La sera dopo, più di 50 britannici hanno partecipato alla prima cena itinerante "Gusta la Sicilia" al ristorante "Sicily" di Epsom.

La redazione



Andrea Scarpignato, Dermott Sales, Silvia Venturini, Shane Holland e Rosario Gugliotta



Degustazione prodotti siciliani dopo la presentazione Istituto Italiano di Cultura



Gruppo al ristorante Sicilia, Epsom



Marco Delogu e Francesca Marchese



Antonino Campo, Silvia Limoncini, Fortunato Celi Zullo, Mario Caruso e Carmelo Lo Monte



Tavolo presentazione al Ristorante Sicilia, Epsom

CIBOSANO

NATURALLY ITALIAN

t: 020 8207 5820 ~ e: info@cibosano.co.uk ~ w: cibosano.co.uk

THANKS FOR THE MEMORIES: SPAGHETTI HOUSE CELEBRATES ITS 60TH BIRTHDAY!



Famigli Lavarini



This September, Spaghetti House celebrates 60 wonderful years of serving good Italian food and wine to Londoners. Guests, friends and family have started sharing their memories on the Spaghetti House website and you can add your comments too on <http://www.spaghetthouse.co.uk/memories/>

During September and October, visit Spaghetti House to enjoy some great classic dishes 'with a contemporary twist'. You also have the chance to enter a competition to 'Win a Break to Puglia' with a visit to the Antinori vineyard of Tormaresca.

On the menu you will find Casarecce Amatriciana di Mare, sautéed palourde clams, Shetland mussels, calamari & pancetta, tomato, garlic, red chilli and parsley and Fettuccine con Polpettine di Cervo Autunnali with seasonal wild mushrooms and a rich tomato



and game sauce, drizzled with truffle oil. Both dishes are available as a main course for one or as a dish to share. With these anniversary dishes, Spaghetti House recommends a glass of Tormaresca Chardonnay IGT or a glass of Tormaresca Trentangeli Castel del Monte.

A success story from the beginning, Spaghetti House continues to evolve, in locations spanning the high street, the London urban villages and a retail centre at Westfield London. But how did it all start?

LAYING THE FOUNDATIONS

Based on friendship, family, a love of good Italian food and entrepreneurial flair, the group's history goes back to 1955, when two talented Northern Italians – Simone Lavarini and Lorenzo Fraquelli – opened their first, now famous Spaghetti House in London's Goodge Street. It was the culmination of a seven-year dream for Simone and Lorenzo, who, after arriving separately in London in 1947, had first met at Bar Italia in Soho's Frith Street (then called Bianchi) in 1948. In the ensuing years, Lorenzo worked at the original Quaglino's in London and Simone in Lausanne, Switzerland, where he qualified as Maitre d'H in 1950. Simone then returned to London and secured a position at the Savoy Hotel.

The two friends eagerly explored the restaurant scene, excitedly sharing a vision and a will to recreate the essence of a true Italian restaurant outside their home country: providing high quality, sensibly priced food and wine to Londoners.

A partnership in Jermyn Street's Mocariss, a West End Caffé Espresso Bar, led to the friends branching off in 1953 on their first joint venture, the Bamboo Bar in Golders Green, North London's first coffee house. It proved a stepping stone which ultimately led them, two years later, to Goodge Street, and the opening of London's first-ever Spaghetti House on the ground floor of the building (the idea of inviting people to a 'house' rather than to a 'restaurant' reflected the warm, traditional Italian welcome). A motto, 'spaghetti, but not on toast!' was used to introduce guests to how pasta was truly enjoyed in Italy.

RAPID EXPANSION

The initial growth years were 1955 – 1959. As customers flocked to the ground floor of the Goodge Street house, the restaurant extended to four floors. In the ensuing years, successful restaurant upon restaurant opened, in many of London's most noted areas, from fashionable Knightsbridge to literary Bloomsbury. Yet these first few restaurants were just the beginning

for Simone, and Lorenzo, who had by now become brothers-in-law through marrying two sisters. Further restaurants were to follow and evolve over the ensuing years.

RESOUNDING SUCCESS

Key to its success were the mouth-watering, freshly made pasta dishes, most notably the famous 'Malfatti a Mano' (oversized ravioli made with very fine pasta and a meat filling). Spaghetti Bolognese, which was to become an iconic dish, still uses the same original recipe for its ragù today as it did back then – slow cooked beef with plum tomatoes, red wine and herbs. People all over the UK were starting to discover the joys of pasta, and to experience the taste of quality Chianti wine out of straw-covered bottles, at prices which brought customers back. Spaghetti House was, without doubt, the forerunner of Italian restaurants in the 50's and 60's – and although at that time nobody talked about 'Mediterranean diet' – this is exactly what it served, and still does.

Pasta was always served 'al dente'

(with a bite) even to the surprise of the first few customers who, little by little, started to understand how Italians eat their pasta – and olive oil, Parma ham, fresh parmesan were served as 'standard' even then.

Today the menu is still based on the key principles of authentic Italian cuisine, complemented by a notable selection of Italian wines. It showcases modern Italian dishes, classic specialities and home-made favourites. The trademark pasta dishes and stone-baked pizzas sit alongside many new regional, seasonal meat and fish dishes, inspired by the chefs' continuous training and development here in the UK and in regional Italy.

LIFE TODAY

Now in its second generation, Spaghetti House is still family run, with Luigi, Riccardo and Stefana Lavarini working alongside the many people who have made the group one of London's most popular and still best loved. Full restaurant listing, menus and information at www.spaghetthouse.co.uk



OCS
ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS
- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk

ANNESSA
IMPORTS LIMITED
PURVEYORS
OF FINE FOODS
& WINES
FROM EUROPE

UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

38 Craven Street, London WC2N 5NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net



OLIO – In UK, in testa Toscana, Puglia, Umbria e Liguria Granieri: “Sostenere vero prodotto italiano”



Fulvio Genovese, Michele Bungaro, Leonardo Simonelli, Fortunato Celi Zullo e Giorgio Locatelli

Londra - Il valore degli oli e grassi vegetali in Gran Bretagna è stimato in oltre 420 milioni di sterline. L'olio di oliva rappresenta il segmento con maggiore crescita e il 16,30% dell'intero settore degli oli e grassi in volume. La categoria non è però al primo posto perché preceduta dagli oli vegetali e di girasole che rappresentano i 2/3 del settore. Nonostante ciò l'olio di oliva riscontra il maggior gradimento nelle persone dai 55 anni in su grazie ai suoi benefici per la salute che consumano in volume il 33,60% del prodotto: il doppio rispetto agli altri gruppi di età. Sono i dati che emergono dal seminario dello scorso giugno sull'olio extra vergine promosso dall'ICE ed Unaprol a Londra nel corso di una lunga collaborazione tra i due enti. Collaborazione che ha avuto origine con la firma della prima intesa operativa per l'olio di oliva nel nostro Paese siglata anni fa, tra il Ministero dello Sviluppo Economico e l'Unaprol, che oggi continua a produrre effetti positivi sui mercati dove sono state realizzate in passato azioni di sensibilizzazione del consumatore.

“Per le imprese olivicole italiane che vogliono fare fortuna sul mercato inglese c'è una strada obbligata” afferma Fortunato Celi Zullo, direttore dell'Agenzia ICE che aggiunge: “Le aziende devono coniugare tradizione e innovazione, puntando esclusivamente sull'alta qualità, rispetto per l'ambiente e consumo etico”. Gli inglesi apprezzano questo tipo di approccio e una certa fascia di consumatori con elevato potere di acquisto è disposta a riconoscere a determinati prodotti un prezzo maggiore in cambio di una qualità superiore certificata e garantita. Nella GDO britannica le *private label* “rappresentano il 60% delle vendite in quantità e 55% delle vendite in valore”; il 40% del mercato, invece, è appannaggio di altri marchi. Sul fronte dei prezzi, per la bottiglia da un litro, la forbice oscilla dalle 3 e le 8/9 sterline nella Gdo, ma può arrivare fino a 30 sterline, in vendita nelle boutique specializzate di enogastronomia, che i consumatori inglesi sono disposti a pagare per ottimi extra vergine di oliva italiani che garantiscano origine e tracciabilità.

In questo quadro si inserisce la collaborazione tra Agenzia ICE e Unaprol orientata a far cogliere alle imprese

olivicole italiane le opportunità sul mercato britannico ed ai cittadini di sua maestà le differenze tra i mille sapori dell'olio extra vergine di oliva di qualità italiano.

I punti di forza del nostro made in Italy sono rappresentati da diversità dei sapori, stile, packaging e origine considerata prestigiosa. Da una recente indagine a campione sviluppata da Unaprol tra i consumatori inglesi sulla loro conoscenza dell'olio extra vergine di oliva emergono interessanti risultati. Nel Regno Unito il 46% degli intervistati acquista consapevolmente olio extra vergine di oliva prodotto in Europa; il 43% acquista invece olio ma non conosce se abbia o meno origine europea, mentre l'11% del campione non usa olio di oliva prodotto nella UE. Solo il 39% del campione riconosce l'olio extra vergine di oliva attraverso la lettura delle etichette; altri si lasciano suggestionare dal colore (31%), dal sapore (20%), mentre un buon 10% ammette candidamente di non saper scegliere quale olio extra vergine acquistare. Di fronte ad una etichetta che contempla l'origine obbligatoria UE, il 48% del campione intervistato ha riconosciuto che l'etichetta era corretta. Il 42% ha dichiarato di non sapere e un restante 10% ha riferito che l'etichetta era sbagliata.

“I dati ci dicono che nel Regno Unito il consumo di olio extra vergine di oliva è in aumento”. Riferisce il presidente di Unaprol, David Granieri, che aggiunge, “ciò significa che le abitudini alimentari dei consumatori britannici stanno cambiando orientandosi verso prodotti di alta qualità come quelli prodotti e offerti dalle filiere tracciate di Unaprol”. Nel Regno Unito l'uso del prodotto varia fortemente a seconda delle regioni. Londra e il Sud sono le aree dove si concentra gran parte dei consumi; percentuali più basse invece si registrano in Scozia e in Galles. Una curiosità: Le regioni che vendono di più in UK sono Toscana, Puglia, Umbria, e Liguria. “Un segnale che va interpretato ha concluso Granieri che dimostra maturità del mercato britannico che ora va sostenuto anche con azioni di incoming nel nostro Paese”.

L'olivicoltura italiana in cifre

- la produzione mondiale di olio da olive (3 milioni di tonnellate circa) si concentra nell'Unione europea a livello

di europeo
- l'Italia detiene una quota pari al 20%

dell'intera produzione comunitaria.
- 43 designazioni di origine nell'olio di cui 42 dop e una igrp
- 900.000 aziende agricole
- 1 milione di ettari coltivati ad olivicoltura
- 1,4 miliardi di € circa il valore alla pianta delle olive
- 3 miliardi di € il valore del fatturato generato dalla fase industriale della filiera pari al 3% del fatturato totale dell'industria agroalimentare
- 2° produttore mondiale di olio di oliva in generale
- 673 confezionatori
- 2624 confezionatori con frantoio
- 3760 frantoi
- 350 tipi di cultivar diverse
- Italia è la banca mondiale della genetica olivicola

- 50 milioni le giornate di assunzione di manodopera agricola
- 170 mila ettari coltivati a biologico, al 12% della SAU olivicola nazionale
- 3° produttore europeo di olive da tavola (88mila ton. pari al 3% della produzione nazionale di olive)
- Il più rappresentativo consorzio di olivicoltori Italiano a livello europeo e mondiale
- 190 mila imprese associate in Italia rappresentate in organizzazioni economiche territoriali
- Il 44 % della rappresentanza tra le OOPP del settore con 262 mila ettari in produzione di qualità
- 700 filiere e 7000 aziende in tracciabilità
- La più grande rete di tracciabilità e monitoraggio olivicolo a livello europeo

Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.

Made with premium ingredients, these products are the basis of an exceptional menu with great presentation and plate appeal.

Supported by a dependable delivery service, a modern infrastructure, friendly Telesales and an experienced Field Sales team, we offer a service that works to support you. Point-of-Sale, menus and advertising material are also available, to ensure that sales opportunities are maximised.

As part of our ongoing commitment to the highest possible standards, DiSotto are pleased to have been awarded BRC Accreditation for our state of the art production facility giving our customers peace of mind and confidence in our service and multi award winning products.

Passionately Italian Since 1962

100% natural

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

Telephone: 020 8965 1853 fax: 020 8965 4355 email: sales@disotto.co.uk www.disottofoods.co.uk

RISTORANTE

L'arte
di cucinare
fine Italian cuisine

PROPER ITALIAN FOOD

HERE AT L'ARTE EVERY DAY WE WORK HARD TO ACHIEVE THE MOST AUTHENTIC ITALIAN EXPERIENCE, FOLLOWING OUR BELOVED CUISINE.

At L'Arte we use

ONLY the best seasonal ingredients,
ONLY the greatest Italian wines,
ONLY around the corner,
ONLY here at L'Arte.

Carlo, Dario and **Luigi** look forward to accommodate any of your special occasion from the **BIG EVENT** to a cosy and **RELAX** atmosphere for an intimate family reunion such as:

BIRTHDAYS, ANNIVERSARIES, BAR/BAT MITZVAH, CHRISTENINGS

and many, many, more...
to a **BARGAIN** price...

Because at L'Arte we do not do the price,
YOU DO IT !!!

Please check out our website at:

www.ristorantelarte.co.uk

Or write to us at:

info@ristorantelarte.co.uk

We are also very active on Facebook: Click us at

L'Arte Italian Cuisine

Because here at L'Arte we listen to our customers!

DO NOT MISTAKE ITALIAN FOR ITALIAN

We are the **REAL DEAL** at

932-934 High Road North Finchley N12 9RT

020 844 51351



75° Anniversario del tragico naufragio dell'Arandora Star

La perdita di 466 italiani di età compresa tra i 17 ed i 64 anni, che avevano vissuto nel Regno Unito per molti anni, rimane uno degli episodi più dolorosi per la comunità italiana. Anche in questi giorni, la perdita dei loro cari resta impressa indelebilmente nella memoria di molti dei figli e nipoti dei defunti.

Il 2 luglio 1940, all'incirca alle ore 6.58 del mattino, un sommergibile tedesco sparò un siluro alla nave da crociera chiamata Arandora Star che stava trasportando 1,564 deportati austriaci, tedeschi e italiani oltre ai soldati e all'equipaggio inglese. L'Arandora Star affondò e 712 persone persero la vita, 466 delle quali erano italiane. Il capitano del sommergibile tedesco credeva che l'Arandora Star fosse una nave nemica poiché era pitturata di grigio, non portava segni di riconoscimento, era dotata di armamenti a prua e a poppa e navigava a zig-zag.

Nel 2011 è stato istituito l'Arandora Star London Memorial Trust per commemorare il naufragio dell'Arandora Star ed erigere un memoriale sul quale sono impressi i nomi di tutti gli italiani che vivevano a Londra e che persero la vita sulla nave. Questo bellissimo memoriale fatto di vetro e disegnato da Peter Capella, un trustee dell'Arandora Trust, è stato presentato alla Chiesa italiana di St Peter in Clerkenwell il 2 luglio del 2012. Il memoriale di Capella si unisce al memoriale di bronzo del 1960 che era stato eretto all'entrata della Chiesa di St Peter dalla comunità italiana londinese con la partecipazio-



Foto davanti al monumento in onore dei caduti della Arandora Star nella Chiesa Italiana di St. Peter's durante le celebrazioni

ne del Mazzini Garibaldi Club. Ci sono altri memoriali a Cardiff, Liverpool e Glasgow così come in Toscana a Bardi, Borgotaro, Braia e Bratto.

Per commemorare il 75° anniversario del naufragio dell'Arandora Star, l'Arandora Trust ha deciso di organizzare una serie di eventi. Il primo è stato la pubblicazione di un Commemorative Book dal titolo "Arandora Star Tragedy - 75 years on London's Italian Community Remembers", con prefazione scritta del Console Generale Massimiliano Mazzanti e contenente i dettagli degli italiani di Londra a bordo dell'Arandora Star. Il libro include le biografie e fotografie di quelli che persero la vita e di quelli che furono soccorsi ma successivamente manda-

ti in Australia o internati sull'Isola di Man. 1000 copie del libro sono state stampate e sono distribuite gratuitamente, sebbene sia consigliata una donazione. Il libro contiene inoltre un numero di saggi ed articoli del tempo che aiutano a collocare il disastro nel suo contesto.

Il secondo evento è stato una conferenza pubblica sul tema "The Tragic Story of the sinking of the Arandora Star" tenutasi venerdì 26 giugno alle 18.30 presso l'Italian Cultural Institute, grazie la gentile assistenza dell'Ambasciata Italiana. La conferenza è stata tenuta dalla Professoressa di storia Rachel Pistol della Royal Holloway, University of London, la quale collabora con il Professor David Cesarini.

Questa è stata anche un'occasione per il Console Generale di fare un proprio discorso al numeroso pubblico e per il Commemorative Book di essere presentato formalmente dal comitato editoriale composto da Peter Capella, Victor Menozzi e Kay Lorenzato.

Il terzo evento è stato una Messa e un ricevimento rivolti ai parenti delle vittime e dei sopravvissuti dell'Arandora Star, presso la Chiesa di St Peter in Clerkenwell giovedì 2 luglio 2015 alle ore 19.00, a cui hanno partecipato il Primo Ministro dell'Ambasciata italiana Vincenzo Celeste, il Console Generale Massimiliano Mazzanti, l'Assistant Naval Military Attaché del Canadian High Commission Comandante Larry Trim, il Sindaco di Islington Cllr Richard

Greening, il Sindaco di Camden Lorraine Revash, Sir Keir Starmer KCB QC MP e altri rappresentanti della comunità italiana nel Regno Unito. La Messa è stata celebrata da Padre Giuseppe De Caro, le musiche e gli allestimenti floreali sono stati organizzati da Peter Bertoncini. La manifestazione ha beneficiato degli interventi del Console Generale Massimiliano Mazzanti e di Sir Keir Starmer, i quali hanno entrambi espresso parole di conforto e di supporto ai parenti delle vittime ed hanno in particolare enfatizzato la necessità che siano date maggiori informazioni e sia fatta maggiore chiarezza su come si è verificata la tragedia.

Il quarto e ultimo evento è stato una mostra iniziata il 6 luglio 2015 presso l'Holborn Library, Theobalds Road, London WC1, ove sono esposti anche l'archivio fotografico e i preziosi reperti dei sopravvissuti e delle vittime. La mostra si compone di 14 pannelli disegnati e creati da Peter Capella che tracciano la storia dell'Arandora Star dai momenti iniziali sino al trasporto dei superstiti in Australia. La mostra proseguirà per quattro settimane e si sposterà in altre località del Regno Unito.

Il 75° Anniversario del Naufragio dell'Arandora Star ci dà l'opportunità di riflettere su cosa sia accaduto alla comunità italiana nel Regno Unito durante quel periodo e, ancor più importante, sul perché ciò sia potuto succedere.

Domenic Pini
(Chair Arandora Star London Memorial Trust)

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339
OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.



215. PICCADILLY, LONDON, W1J
9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

PROCESSIONE E SAGRA IN ONORE DELLA MADONNA DEL MONTE CARMELO



Domenica 19 luglio il sole incorniciato da un cielo terso ha fatto da sfondo alla serenità della tradizionale processione della Madonna del Carmelo per le vie di Clerkenwell. L'appuntamento che ha reso omaggio alla devozione cristiana ha visto, anche quest'anno, una vasta presenza di fedeli della comunità italiana. Tanti i partecipanti, molti i giovani, che sono stati un segnale rincuorante per la Chiesa di San Pietro, oggi che la comunità non risiede più solo in quello che fu il quartiere italiano di Londra, ma che ritrova comunque nella chiesa e nelle sue cele-



brazioni ecumeniche un punto focale. La processione della Madonna del Carmine si è disnodata, come da copione, tra le vie di Clerkenwell, noto quartiere dove si stabilirono gli emigrati italiani della "vecchia" emigrazione che arrivarono in Inghilterra tra gli anni 1860 e 1930. "Little Italy", per gli inglesi, "The Hill" per gli italiani riferendosi alle limitrofe Eyre Street Hill

e Bach Hill, due delle vie principali del quartiere a ridosso di Farringdon.

Dai loro paesi di provenienza, gli italiani portarono le loro tradizioni e così verso la fine dell'Ottocento ebbe luogo la prima Processione in onore della Madonna del Carmine riconoscendolo come primo evento cattolico dopo ben 350 anni dalla Riforma protestante. Sin dal luglio del 1883 l'evento si

è ripetuto regolarmente, con le sole interruzioni durante le due Guerre Mondiali.

La Chiesa di San Pietro venne istituita nel 1863 dall'idea di Padre Raffaele Melia della congregazione dei Padri Pallottini che tutt'oggi guida il cammino dei fedeli cristiani di Clerkenwell e sebbene nel cuore della Little Italy venne fin da subito intesa come un



luogo per tutte le nazionalità. La basilica e l'aspirazione cattolica aprirono così a nuovi edifici rivolti alla numerosa comunità, come l'ospedale italiano fondato dal commerciante Giovanni Ortelli nel 1884 e attivo per oltre un secolo, quando venne poi incorporato nell'attuale Great Ormond Street Hospital.

La comunità italiana fu da sempre attiva nel quadrilatero di Clerkenwell ed oggi come ieri, la folla di fedeli venuti dagli altri quartieri della capitale, ma anche da fuori, ha preso posto al margine di Clerkenwell road guardan-



Franco
Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263
www.francomagic.co.uk

sciento green life
Della Non Puglia

Salento Green Life

Pierluigi N.
Directors

51 Goodge street - W1T 1TG London
Phone 0772 139 7313
negroptierluigi@gmail.com

Anna International Club
Training Centre, Italian Recruitment & Accommodation

Jolanda & Anna
T: 020 7739 1998/9
T: 020 7482 0563
T: 020 7482 4772
M: 0741 191 5227
186 Royal College Street
London NW1 9NN
annainternationalclub@aol.co.uk

CAMDEN TOWN

Ciao Bella!

Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk



do sfilare le statue dei santi portati a spalla e le rappresentazioni viventi di alcune scene dei Vangeli per poi unirsi al cammino di devozione.

Per la gente che vi partecipa è come ritornare indietro nel tempo, quando

la Chiesa matrice del proprio paese nel giorno del santo patrono rimaneva aperta da mattina fino a sera, con un continuo susseguirsi di celebrazioni eucaristiche.

L'evento ha visto la presenza del Nun-

zio Apostolico Padre Antonio Mennini che insieme a Padre Andrea Fulco e agli altri prelati e ai Frati hanno benedetto il cammino dei fedeli.

Oltre a chi ha partecipato a titolo personale, l'appuntamento per le ce-

lebrazioni della Madonna del Monte Carmelo ha visto l'attivo coinvolgimento di tre consolidati gruppi: i movimenti religiosi (per esempio i gruppi di preghiera di san Padre Pio o le consorelle del Sacro Cuore di Gesù); le

comunità che portano la loro statua di riferimento in processione (come per esempio La Madonna dei Miracoli di Mussumeli, San Calogero, Madonna della Neve, Santa Lucia, San Michele, oppure il Santo Antonio di Sutton-Ep-



ExpertoItaly
Made-to-Measure Holidays

• Alitalia authorized EXPO ticket seller • Holidays to remember •



somCroydon-Wimbledon); ed infine le diverse associazioni regionali con forte connotazione cristiana. A chiudere la processione, la statua della Madonna del Carmine, il cui cammino tra la folla è stato cadenzato dalle preghiere. Un piacevole percorso di orazioni e devozione che si è concluso con una messa solenne al ritorno della processione all'interno della Chiesa. Ogni santo, facendo il suo ingresso per poi essere deposto sull'altare maggiore, è stato accolto da un fragoroso applauso dai tanti raccolti in preghiera sui banchi delle navate illuminate dalla calda luce del sole che filtrava dalle finestre. Il Nunzio Mennini ha benedetto le statue e celebrando l'eucarestia ha rivolto le sue preghiere alla comunità italiana di ieri e di oggi.

Il senso della festa religiosa per la comunità dei fedeli italiani nella capitale inglese è stato completato anche dai colori delle bancarelle allestite dalle diverse associazioni nei vicoli adiacenti l'edificio della chiesa. Un'occasione per acquistare prodotti tipici capaci di evocare il sapore del ricordo delle manifestazioni di paese, ritrovando qualche vecchio amico per scambiare due chiacchiere e anche ballare sulle note di qualche canzone tipica.

La celebrazione della devozione alla Madonna del Carmine ha sancito nuovamente il senso di appartenenza della comunità dei connazionali d'Oltramanica, regalando una giornata di fratellanza cristiana, capace di rafforzare gli animi per affrontare le richieste della vita con pace e serenità. L'appuntamento per la prossima processione è previsto per domenica 17 luglio 2016.



• Lai Travel Ltd. • Expertoitaly.com •



116 Kings Cross Road WC1X 9DS—Tel. 0207 520 3100
email: sales@laitravel.co.uk—antonio@expertoitaly.com
Tailor made holidays at www.expertoitaly.com





NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

Siamo orgogliosi di ricercare la piu alta qualita di ingredienti provenienti dalla Sicilia e regioni locali, per garantire i migliori sapori per i nostri clienti.

Colazione



Pranzo



Cena



A Nonna's Kitchen l'obiettivo è quello di portare generazioni di famiglie insieme per godere la cucina siciliana tradizionale e autentica.

Pasta Fresca



Panificio



Rosticceria



Deli



Gelati



Pasticceria



Pizzeria



 @nonnaskitchen1

 info@nonnaskitchen.com

 nonnaskitchen1

The Clockhouse
Brewery Road
Hoddesdon
Herts
EN11 8HF

01992 801 841



www.nonnaskitchen.com

38 Panton Street
London
SW1Y 4EA

020 7839 5142

Bellavita Expo Londra 2015



È tornata per il secondo anno, dopo il successo di pubblico e di settore, "Bellavita Expo", l'evento dove a farla da padroni è stata la qualità dei prodotti presentati. Tenutasi al Business Design Centre di Islington, questa esposizione ha portato in Gran Bretagna una selezione sceltissima di produttori alimentari e di vini, puntando l'attenzione oltre che su compagnie sia di media e grande visibilità, anche di produttori locali con aziende passate da generazione in generazione.

Fra gli appuntamenti che hanno calamitato l'attenzione dei visitatori il Food Theatre ha avuto altissime presenze grazie agli chef di fama che hanno parlato dei vari prodotti con delle piccole conferenze a cui è seguito un assaggio, usando ingredienti scelti fra i vari stand.

Fra domenica 19 e martedì 21 luglio si sono avvicendati sul palco gli Chef Carmelo Carnevale con una discussione sui salumi e carni insaccate, Maurizio Morelli con la panetteria, Aldo Zilli che

ha parlato di pasta, Lukas Pfaff che ha illustrato i pregi dell'olio e dell'aceto. Massimo Bottura si è soffermato sulla cucina tradizionale italiana mentre Andrea Zagatti ha parlato di marmellate, salse e conserve. Francesco Mazzei ha tenuto il pubblico interessato con una dissertazione su frutta e vegetali mentre Alessandro Grano ha fatto venire l'acquolina in bocca discutendo di formaggi la cui penisola Italiana è ricca di produttori e sapori. Giuseppe Ruotolo ha dedicato la sua conferenza agli snack italiani e Sabrina Gidda ha intrattenuto i visitatori illustrando la bontà di tartufi e funghi. L'ITA (Italian Trade Agency) ha supportato gli Chef partecipanti al Food Theatre.

Il Wine Theatre ha avuto la stessa affluenza con appuntamenti dedicati al Barolo e ai vini delle isole da parte di Virgilio Gennaro, e discussioni sui vini del nord, birrerie e la grappa grazie a Loris Propedo.

Quest'anno Bellavita ha introdotto il "Bellavita Awards": una giuria forma-

ta da un centinaio di esperti del cibo e del vino residenti in Gran Bretagna scelti fra buyers, blogger e stampa specializzata, nei tre giorni della mostra hanno visitato gli stand partecipanti per dare un giudizio sui prodotti scelti dagli espositori. Questi prodotti alla fine delle votazioni hanno ricevuto un riconoscimento stellato che potranno apporre sul prodotto candidato. Tantissime le ditte, venute dall'Italia che hanno partecipato con l'intenzione di entrare nel mercato britannico con prodotti innovativi, tradizionali e soprattutto di altissima qualità. Nomi nuovi, ditte giovani ed anche nomi con un passato glorioso come la Pasticceria Dagnino che con i suoi dolci siciliani ha deliziato il centro di Roma sin dalla fine degli anni '50 senza mai abbandonare gli storici locali in Piazza della Repubblica.

"I Peccatucci di Mamma Andrea" è un altro produttore siciliano di dolci dove la raffinatezza delle confezioni e la bontà dei prodotti sono gli ingredienti vincenti per sbarcare nel Regno Unito. L'Azienda Agricola "A. Ricchigia" ha portato i suoi deliziosi pistacchi provenienti da Bronte con un catalogo veramente unico di pistacchi in guscio, sgucciati e in granella, quest'ultimi perfetti per cucinare, oltre a farina di pistacchi per fare dolci, pesto, crema e pasta di pistacchio, quest'ultima usata per preparare il gelato.

La Sardegna era fra le regioni presenti con la ditta E.T. Formaggi la cui selezione di prodotti caseari ha richiamato visitatori e giudici all'assaggio ad oltranza presentando accoppiamenti di formaggi e miele o marmellate per poterli gustare al meglio. La ditta Casar, altra Sarda di eccellenza ha portato i suoi pomodori pelati, passata e filetti di pomodori dove l'unico ingrediente nella bottiglia o la lattina è risultato il pomodoro, niente sale o altro aggiunto, il cui sapore dolcissimo e naturale è dovuto al terreno in cui cresce.

Per chi ha visitato Bellavita Expo e vorrebbe comprare i prodotti visti durante i tre giorni di fiera, oltre a sperare di poterli acquistare in qualche Deli qui in Gran Bretagna, a Novembre verrà aperto l'e-shop dove sarà possibile poter ordinare ciò che si è visto alla mostra e venir recapitato con facilità. Bellavita Expo, sta aumentando il calendario delle sue esposizioni aggiungendo a Londra, quest'anno Amsterdam e il prossimo anno anche gli Stati Uniti.

Cristina Polizzi



SALVO
DAL 1968

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

107-111 Heat Street
Hampstead, London NW3 6SS
Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941
Restaurant: +44 (0)20 7794 7526
Fax: +44 (0)20 7794 7592
www.lagaffe.co.uk
info@lagaffe.co.uk

L. TERRONI & SONS

Terroni of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrioni.co.uk
Twitter @terrioni

fiandaca

**ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975**

Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director

T +44 (0)20 8752 1222
F +44 (0)20 8752 1218
office@fiandaca.co.uk

Westpoint Trading Estate
Alliance Road, London W3 0RA
www.fiandaca.co.uk



Gelato Festival 2015

Una sfida all'ultimo gusto

Un incontro tra bontà italiana e curiosità inglese che si è espresso sin dalla sua stessa organizzazione. Dietro la macchina per il Gelato Festival nella sua prima volta londinese, hanno trovato posto il Ceo Gabriele Poli e il direttore Antonio Mezzalira, lavorando

insieme a Gareth Jones, Food blogger, Cook, Writer, e alla coordinazione dell'ITA guidata da Fortunato Celi Zullo e tradotto insieme la maestria gelataia in un gustoso evento per un curioso pubblico di amanti delle fresche creme. "Qui parliamo di gelato e non di

ice cream. E non è solo una questione di traduzione: parlare di gelato significa parlare di un procedimento artigianale in cui il sapore è ottenuto con ingredienti veri", ha detto l'inglese mettendo d'accordo chi ne rivendica l'origine siciliana nel retaggio della

Far colazione con il gelato: sogno d'infanzia e peccato di gola senza orario, non poteva essere soddisfatto nel modo migliore festeggiando e celebrando l'estate londinese. Il London Gelato festival 2015 ha portato l'eccellenza della produzione artigianale dell'oro dolce italiano all'Old Spitafield Market dal 26 al 28 giugno. Una vera e propria competizione italiana nel pop-up del mercato di East London, il festival del gelato ha visto sfidarsi sei maestri gelatai a colpi di sapori venendo sottoposti al voto delle palette di due giurie del gusto. Il giudizio dei consumatori e quello di attenti giurati tecnici ha designato la gelateria Badiani di Firenze a vincitrice assoluta della manifestazione.



conquista araba o fiorentina della corte della mecenate Caterina De Medici. Nella terapia dell'alchimia del gusto nel Rinascimento londinese, le parole d'ordine del festival di Spitafield sono state qualità, freschezza, genuinità, tracciabilità e produzione a 0-km per presentare il prodotto italiano in tutta la sua innovazione. Tra i gusti speciali, Nutella Icecream, Amore Pernigotti, Buntalenti e in onore di Expo, inoltre, Gelato Festival 2015 ha dedicato un gusto ad hoc a base di acqua e frutta per gli intolleranti al latte creato dai direttori di Gelato Festival Antonio Mezzalira e Giorgio Zanatta.

Ed i tanti partecipanti non solo hanno potuto gustare diverse qualità ma cimentarsi nella produzione, con le master class tenute dagli stessi sfidanti e all'interno di Buontalenti primo laboratorio mobile al mondo, frutto di innovazione e alta tecnologia per la produzione del gelato che è stato un originale modo per ammirare fare propria la maestria dei gelatieri.

Per chi se lo fosse perso c'è però modo di rimediare, incontrandolo con la finale europea di Firenze, dal 1 al 4 ottobre in cui si riuniranno tutti i vincitori delle singole manifestazioni europee, decretando il master of ice cream- pardon gelato! - 2015.

La redazione

CONSEGNA DIPLOMI DEL CORSO SOMMELLIER 2015



Domenica 28 giugno si è svolta all'hotel Le Meridien di Piccadilly la cerimonia di consegna diplomi del Corso Sommelier, organizzato dalla UK Sommelier Association/Club AIS Londra. L'evento di quest'anno ha superato tutte le aspettative.

Parallelamente alla cerimonia, l'Associazione ha organizzato un walk-

round tasting che contava prestigiosissime etichette, grandi nomi del vino italiano e prodotti di altissima qualità, con un tocco di internazionalità portato da sparkling inglesi e da 40 produttori di sake dal Giappone.

L'amichevole atmosfera della giornata ha da subito rivelato le intenzioni degli organizzatori: creare un evento in

cui la passione comune diventasse un momento di condivisione, di incontro tra professionisti in un ambiente elegante ma rilassato e di apprezzamento della cultura enogastronomica di alto livello.

Giornalisti, scrittori del vino, blogger, masters of wine, noti sommelier, non solo da Londra, ma addirittura dalla Scozia, si sono mescolati alle nuove leve del mondo del vino, formando un ambiente vibrante e pieno di energia. La consegna dei diplomi è stata emozionante. Gli studenti, di età e nazionalità diverse e con differenti background, hanno dimostrato, con

il loro entusiasmo e il loro coinvolgimento, quanto l'esperienza del corso sia stata per loro positiva a più livelli. Alcuni di loro, con l'aiuto dell'Associazione, sono già stati inseriti nel mondo del lavoro, riflettendo la grande richiesta per un ruolo che qui a Londra è diventato di moda e potendo così dimostrare la loro capacità nel riconoscere uve d'eccellenza.

La mondanità dell'evento è stata poi enfatizzata da un trio di musicisti classici che hanno allietato gli ospiti con il loro talento.

Federica Zanghirella, General Manager e direttrice del corso e Arman-

do Pereira, Marketing Manager e PR dell'Associazione, con l'appoggio del Presidente Andrea Rinaldi, hanno superato loro stessi.

Da un lato organizzando con successo i corsi internazionali dell'AIS, che aprono concrete possibilità di carriera ai giovani, e dall'altro organizzando eventi mirati a promuovere la cultura del bere di qualità, la quale mai come ora trova estimatori anche in UK.

Un successo quindi per l'Associazione, che ripaga per il duro lavoro e per l'impegno, unito a grande passione e ad altrettanto grande professionalità.



Traditional Italian
Cooking at its best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel 0207 259 2599
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk
Open Monday to Sunday

EUROHARVEST

FRUIT & VEG. FRESHLY DELIVERED

Unit B72, New Covent Garden Market, London SW8 5HH
Tel: 020 7978 1930 Fax: 020 79781928 Mob: 07852 935 757
euroharvest@outlook.com

Business Club Italia festeggia i primi vent'anni



Giovanni Sanfelice di Monteforte

anni impegnato nel promuovere il vitale confronto e approfondimento sull'Italia e del suo ruolo di attrice nel mercato internazionale.

A ripercorre la storia del think-tank che dal 1995 ospita il pensiero e la visione di professionisti, imprenditori, finanziari ed avvocati italiani divenendo il luogo di confronto delle problematiche italiane, viste dalla City, sono stati gli stessi soci accolti dall'ambasciatore Terracciano, presidente onorario del Club.

Il Presidente Giovanni Sanfelice di Monteforte ha ringraziato la Direttrice Generale Sidney Celia Ross e Roberto Guerrini: "È grazie a loro che il club è diventato quello che è oggi, una realtà unica dove si sono smantellati molti luoghi comuni sull'Italia e sugli italiani visti dall'estero e si è cercato anche di dare qualche consiglio. Grazie ai nostri ospiti abbiamo riscoperto angoli, potenzialità ed eccellenze del Paese, spesso dimenticati. Nei lunghi dibattiti è risultata evidente la volontà di offrire un confronto onesto favorendo opinioni ed idee".

Dalla fondazione a metà anni '90, con i primi incontri con i politici del tempo: Gianfranco Fini, seguito da Dalema e Bertinotti che in Inghilterra portavano la loro visione dei primi anni della



Roberto Guerrini

seconda repubblica. Dalla politica di destra e sinistra e dal mondo dell'alta finanza, dell'imprenditoria e del mondo accademico italiano numerosi gli esponenti che hanno preso posto al tavolo del dibattito promosso dal club, sino ai più recenti Carlo Cottarelli, executive director del FMI, Guido Maria Brera, AD fondo Kairos, e Marcello Messuri, AD Ferrovie dello Stato e direttore Luiss.

Una serata celebrativa che ha reso omaggio all'operato di tutti i suoi 200 soci e ricordato con affetto il fondatore e primo presidente, Paolo Filo della Torre, scomparso nel marzo dello scorso anno.



Ambasciatore Pasquale Terracciano e i consiglieri del BCI

IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray
www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

Salvare il salvabile Un dente mi fa male! Cosa fare?

Nel passato, se un dente ti faceva male, spesso ti dicevano: "Devi farlo estrarre!" Ora questo tipo di soluzione sembra non solo fuorimoda, ma anche meno eseguito. Secondo l'opinione dei nostri dentisti, uno dei compiti più importanti è mantenere il dente naturale, il più a lungo possibile. L'odontoiatria moderna, utilizzando materiali e attrezzature avanzate e con tecniche operative evolute ed affinate, consente di recuperare dei denti che una volta erano considerati non salvabili. Una branca dell'odontoiatria, cioè l'odontoiatria conservativa, si occupa della restaurazione dei denti dopo il conseguimento di carie, traumi, lesioni dello smalto e della dentina.

Tuttavia, esistono delle situazioni in cui la conservazione di un dente può essere sconsigliata, perché il rapporto costo-beneficio sarebbe troppo sfavorevole, rispetto al risultato ottenibile. Ed ogni tanto anche una delle tecniche odontoiatriche moderne, come l'implantologia consente di sacrificare a cuore leggero dei denti molto compromessi, che decenni fa venivano salvati con un trattamento conservativo.

L'uso degli impianti offre spesso una soluzione più affidabile che cercare di recuperare elementi dai denti naturali ad ogni costo.

Ma quali sono i metodi dell'odontoiatria conservativa?

Una grande parte dei dentisti concorderebbe in linea di massima con l'affermazione che, se le condizioni lo consentono, il mantenimento degli elementi di un dente naturale è una soluzione da preferire tenendo gli impianti come un'opzione ulteriore, usata però solo quando altre soluzioni non risultano buone.

Ma quali sono le cure conservative più usate? L'otturazione e l'intarsio (parziale restauro coronale, che può essere effettuato usando l'inlay, l'onlay o l'overlay, dipendentemente dall'estensione di parte deteriorata, consumata, cariata o fratturata della superficie masticatoria).

Quali sono i problemi che non consentono il mantenimento del dente naturale?

Tra i problemi che possono provocare la perdita di un dente sono i problemi endodontici (ad esempio incrinatura lungo l'asse della radice), paradontali, strutturali o legati alla funzione protesica, cioè quando i denti possono essere singolarmente recuperabili ma visto che la loro posizione o distribuzione non è ottimale, si rende necessario l'inserimento di protesi adeguate.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com

da Scalzo
 Art Brasserie

da Scalzo

2 Eccleston Place, London SW1W 9NE

(Entrance in Elizabeth Street)

Tel: 020 7730 5498

Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com



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



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

Tell: 020 8549 8021

tutti a tavola...

con *Giorgio Locatelli*



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Seppioline ripiene

Small cuttlefish stuffed with breadcrumbs, capers and anchovies

Serves 4

1kg small cuttlefish, cleaned, without tentacles

1 lemon, cut in half

1 tablespoon olive oil

For the stuffing:

2 salted anchovies or 4 anchovy fillets in oil

60g breadcrumbs (see page 45)

1 tablespoon garlic oil (see page 60)

1 tablespoon chopped flat-leaf parsley

1 tablespoon salted capers, rinsed,

well drained and chopped

zest of 1 lemon

2 tablespoons extra virgin olive oil sea salt and freshly ground black pepper

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

If using salted anchovies, rinse and dry them. Run your thumb gently along the backbone to release it, and you should be able to easily pull it out. If using anchovies in oil, drain them. Chop the anchovies roughly and mix with the rest of the stuffing ingredients.

Stuff the mixture into the cuttlefish, secure with cocktail sticks and arrange them in a baking tray and drizzle with the olive oil. Bake for 30 minutes, and squeeze over some lemon juice just before serving.

PROCESSIONE IN ONORE DI SAN ANTONIO DI PADOVA



Sabato 14 giugno 2015 le comunità italiane di Sutton, Wallington, Croydon, Wimbledon e Epsom hanno onorato S. Antonio di Padova con una messa solenne nella chiesa di Our lady of Rosary di Sutton, a cui è seguita la processione con la statua del Santo.

P. Jym, parroco della chiesa ha dato il benvenuto ai fedeli e con un ammirevole sforzo si è espresso in italiano raccogliendo l'applauso dell'assemblea. Poi è iniziata la santa messa presieduta da Padre Giandomenico Ziliotto. Nella sua omelia padre Ziliotto ha sottolineato la instancabile attività di predicatore di Sant'Antonio che negli anni della sua permanenza nel Convento di Forlì ha gettato come l'uomo della parabola del Vangelo, la Parola Dio in abbondanza, sapendo che prima o dopo avrebbe dato i frutti. E in effetti Sant'Antonio era convinto che la Parola di Dio andava annunciata a piene mani. Per questo nella preghiera della colletta si definisce il santo "insigne predicatore". E noi potremmo aggiungere "instancabile predicatore" proprio di chi è convinto che nel seme della parola c'è una forza di vita straordinaria. Ma la Parola di Dio ha anche due caratteristiche fondamentali: la capacità di suscitare domande, la vivacità di tenere desta la coscienza umana. Non è vero che niente cambia,

non è vero che dobbiamo accettare lo status quo. La parola di Dio viene sempre per ottenere prima o dopo il suo obiettivo. E la seconda caratteristica è la forza interiore: non è una parola che viene dall'esterno; non è un comandamento. Essa è una parola che viene da dentro; che intende prima di tutto liberare ogni singola persona dalle sue paure, dalle sue insicurezze, dal timore di sbagliare. Il carattere liberante della Parola ne fa di essa una dimensione interiore che non ha niente a che vedere con il pensiero unico di una società piena di persuasori occulti. Al momento del ricordo dei defunti è stata ricordata la signora Elena Baviello che l'anno scorso pochi giorni prima di spirare aveva partecipato alla processione dello scorso anno. Al termine della Santa Messa Padre Giandomenico ha guidato la processione per le vie di Sutton, recitando il santo Rosario, alternando ad ogni mistero canti alla Madonna. Come sempre la

processione è stata partecipata ed ha attirato l'attenzione di coloro che si trovavano ai margini della strada. Grazie a Dio il tempo è stato clemente e tutto ha potuto svolgersi senza intoppi. Al termine della processione è stata letta la preghiera a S. Antonio con la benedizione finale.

Dopo la parte religiosa il Comitato di Sant'Antonio ha invitato tutti nel salone della parrocchia. È bello mantenere le tradizioni della pietà popolare anche se bisogna essere realisti: la partecipazione si va riducendo per l'evidente invecchiamento delle nostre comunità e anche perché le nuove generazioni hanno volto lo sguardo altrove. Con questa celebrazione in onore di Sant'Antonio si conclude anche l'anno di attività pastorale con la comunità italiana di Sutton. Pertanto saranno sospese le messe mensili della chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton per i mesi di luglio ed agosto, che riprenderanno nel mese di settembre.

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

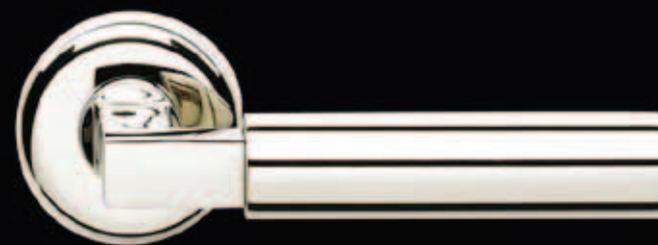
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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



franchi®

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

Franchi plc

Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 5NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

also at

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

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8528
Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7304 3339
Fax. 020 7371 5094

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



0800 176 176

VIAGGIATORI DEL FUTURO ALL'INSEGNA DI EXPO



Alison Fitzgerald, Gianni Leone, Steve Emezc e Steven Taylor

Connettere Milano al Mondo e il Mondo a Milano, è stato il leitmotiv ripetuto dagli organizzatori di Expo prima dell'inaugurazione e, tra critiche e promesse, è diventata realtà. Così sul sottofondo della sinfonia di culture, popoli e tradizioni, l'esposizione mondiale dovrebbe dare nuova linfa al rispetto dell'ambiente e alla promozione di efficaci politiche green e di nutrizione.

Una vicinanza non solo di intenti tra organizzatori e partecipanti, che ha trovato riscontro pratico nel nuovo traffico aereo da e verso Milano grazie ad nuova formula altamente high tech, fast e volta alla riduzione dell'impatto ambientale nel connubio tra

City Airport, PowaTag ed Alitalia. Dalla Heron Tower di Liverpool Street, dall'alto del suo 35 piano in Bishopsgate, il Duomo e l'Albero della Vita sembra quasi di vederli ed è qui che le tre società si sono incontrate per presentare le ultime in campo di innovazione e trasporto aereo.

Al City Airport, per chi ci è passato, sembra di essere nella hall del building di una compagnia, con il rullo dei bagagli più vuoto al mondo. Non perché non sia uno scalo trafficato, ma perché le ventiquattrore si portano meglio a mano.

Capacità ed efficienza, non sono solo le qualità richieste al businessman in transito, ma al terminal che lo accoglie

in partenza o in arrivo. La Bloomberg hub: 260 metri quadrati di spazio per accomodare 180 viaggiatori, in una gamma di zone distinte progettato per consentire ai viaggiatori di lavorare e rilassarsi. Colori, ma soprattutto led e schermi per un aggiornamento stampa "on-the-go" tra indici di mercato e contenuti della stessa agenzia. Le attese? Un sogno: shusha highteck per ingannare il tempo e grazie al monitoraggio via camera - privacy protetta da inquadratura verticale - che consente di intervenire dove è stata individuata la maggior presenza di passeggeri accelerando tempi da record per il passaggio dall'aereo alla DLR.

E via anche le soste reverenziali aspettando che il monitor pronuncii la profezia del gate, meglio sostituite da un pratico tweet (basta accedere alla pagina "departure flight times" e registrarsi per il volo di interesse). Queste ed altre le tecnologie presentate da Alison Fitzgerald, AD del London City Airport in cui trovano spazio gli slot Alitalia.

Qui infatti arriveranno i nuovi charter presentati da Gianni Leone, Alitalia Country Manager per il Regno Unito, l'Irlanda e il nord Europa. Con la campagna 'Connecting the World' non solo Alitalia ed Ethiad si sino vestite di una nuova livrea con i colori di Expo, ma è ora possibile viaggiare verso gli intenti

proposti dalla fiera internazionale. Nuovo gibo sano servito in traverso ma anche nuova politica di rispetto per l'ambiente, ha sottolineato Leone. Partendo dal 2011, Alitalia ha istituito un programma ricco di riassetto operativo e di pianificazione per tutte le diverse fasi di un volo, dalla manutenzione alle operazioni di terra e di crociera. Ad esempio, l'ottimizzazione sull'uso dei velivoli, delle rotte e una politica di carburante orientata a rendere più efficienti i consumi, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza richiesti dalla normativa aeronautica. Così nel 2013 tutte queste iniziative

hanno permesso di salvare 18.000 tonnellate di carburante e ridurre le emissioni di CO2 di ben 55.000 tonnellate.

Nel manuale del perfetto viaggiatore high tech anche il nuovo modo di acquistare le carte d'imbarco promosso dalla multinazionale PowaTag. Un telefono, una app ed una foto per un modo pratico ed intuitivo di sperimentare l'e-commerce già lanciata a Milano, patria dello shopping, dove è oggi possibile acquistare direttamente dalla vetrina, rivoluzionando il senso dell'idiomatico *window shopping*.

La Redazione



Alitalia Team in UK

SPAGHETTI HOUSE CELEBRATES
60 WONDERFUL YEARS
SERVING LONDONERS



A tutti voi che ci siete stati vicini per 60 anni...

Celebrate with us and enjoy some great offers in all restaurants

See details at www.spaghetthouse.co.uk

grazie mille!

Simone, Luigi, Riccardo e Stefana Lavarini

@spaghetthouse

@spaghetthouse

/spaghetthouse

In 1867, Filippo Berio vowed
to put his signature on every bottle.

Years later, he would happily
invest in a printing press.



Only a man with uncompromising standards and a taste for perfection could have crafted an olive oil so impeccably balanced. Let Filippo Berio's passion for excellence inspire you to create delicious meals for your family and friends.



The First & Last Name
in Olive Oil

Find us on:
www.filippoerio.co.uk

Fiat with



500X

MORE FUN PER DAY
LESS COST PER MONTH



FIAT 500X POP 1.6 E-TORQ 110HP			
On the Road Price	£14,595	Optional Final Payment (incl. £10 option fee)	£5,929
Fiat Deposit Contribution	£1,250	Total Amount Payable by Customer	£14,678
Customer Deposit	£2,665	Duration of Contract	37 months
Amount of Credit	£10,680	Rate of Interest (Fixed)	5.26%
36 Monthly Payments	£169	Representative 5.3% APR	

Representative example

Say hello to the new Fiat 500X. A car where fun outweighs cost. With features like Cruise Control, Manual Air Conditioning and an Electronic Parking Brake it's easy to see why. And with finance figures including a monthly cost of £169, there's never been a better time to fit more fun into your life.

Visit Our Showroom Today.



THE NEW ITALIAN CROSSOVER

Motor Village
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fuel consumption figures for Fiat 500X Range in mpg (l/100km): Urban 32.5 (8.7) – 60.1 (4.7); Extra Urban 49.6 (5.7) – 74.3 (3.8); Combined 42.2 (6.7) – 68.9 (4.1). CO₂ emissions 157 – 109 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Promotion available on Fiat 500X Pop 1.6 E-Torq 110hp registered by 30th September 2015. Fiat Deposit Contribution only available in conjunction with Fiat i-Deal PCP. With Fiat i-Deal you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 10,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. At participating Dealers only. Fiat Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. We work with a number of creditors including Fiat Financial Services.

Novità e tradizione nel nuovo marchio Alitalia



Il nuovo brand, vivace e contemporaneo, caratterizza anche le cabine degli Airbus, dei Boeing e degli Embraer della flotta di Alitalia, tra le più moderne in Europa. I nuovi interni sono più freschi, eleganti e dall'inconfondibile gusto italiano, con dettagli di design che richiamano quelli delle più prestigiose auto sportive.

A bordo sono presenti importanti marchi italiani, quali i pellami Poltrona Frau, che ha disegnato i rivestimenti delle poltrone della nuova Business Class, le lenzuola Frette, le porcellane Richard Ginori e i kit di prodotti di benessere Ferragamo. La nuova esperienza di volo pone l'accento su una più ampia possibilità di scelta per chi viaggia, sull'innovazione, sulla qualità e soprattutto su una rinnovata attenzione a come gli ospiti possono rilassarsi, mangiare e utilizzare i sistemi di intrattenimento di bordo. La connettività Wi-fi verrà progressivamente messa a disposizione su tutti gli aerei a lungo raggio, insieme a gallerie di film rinnovate e ad altre fonti di intrattenimento.

A sottolineare l'impegno che dovrà essere profuso per l'auspicato cambiamento, è stata una significativa iniziativa, dedicata al personale, che è stato chiamato, senza eccezioni, a scrivere la propria personale "promessa". Le promesse sono state poi simpaticamente



Il 4 giugno 2015, a Fiumicino, Alitalia ha finalmente svelato alla stampa, pubblico ed al proprio personale, il nuovo logo, la nuova livrea e i nuovi interni dei propri aerei. Si tratta dell'inizio di una profonda rivisitazione della nostra Compagnia di bandiera che toccherà tutti gli aspetti del servizio al cliente, anzi all'ospite, che deciderà di volare con Alitalia.

Per riflettere la longevità e la celebre storia della compagnia, il logo stilizzato, che ha caratterizzato Alitalia dalla prima importante operazione di re-branding 46 anni fa, è stato aggiornato e perfezionato, mantenendo il verde, il bianco e il rosso della bandiera italiana. Il nuovo logo è stato reso più moderno ed è stata introdotta una

"A" più dominante, che rappresenta un coraggioso riferimento alle altezze che la compagnia è impegnata a raggiungere e la sua invidiabile esperienza nel settore dell'aviazione.

Dopo 46 anni, per la prima volta scompare dalla fusoliera la tradizionale banda verde. La nuova livrea è quindi oggi dominata dalla "A" tricolore sul timone, resa ancora più grande con l'obiettivo di rappresentare la bandiera italiana nel mondo con ancora maggiore evidenza. La fusoliera avorio perlato aggiunge un elemento di stile ed eleganza italiana al tutto, mentre una serie di bande che si inclinano progressivamente verso la coda dell'aereo conferiscono un senso di dinamismo e rapidità.

riprodotte su due aeromobili Alitalia che porteranno, anche fisicamente, l'impegno di tutti i dipendenti Alitalia in giro per il mondo.

Anche la Rappresentanza di Londra, guidata dal Dott. Gianni Leone, ha voluto partecipare al lancio dei nuovi marchi e livrea organizzando, tra altre iniziative, tre pranzi presentazione per i propri agenti presso il ristorante Fratelli La Bufala di Knightsbridge.

Durante i pranzi, contraddistinti da menu di degustazione italiani disegnati appositamente e personalmente preparati dallo chef Enzo Oliveri, sono state presentate le novità del nuovo Marchio, della nuova livrea e dei nuovi interni nonché alcune anticipazioni su novità future, come le nuove uniformi

previste per Settembre 2015.

Il responso delle agenzie di viaggio invitate, che rappresentano oltre l'80% del valore del mercato UK di Alitalia, è stato di grande curiosità ed entusiasmo rinnovando la simpatia che, storicamente, Alitalia ha sempre riscosso sul mercato inglese.

Non ci resta che seguire con interesse questo nuovo percorso di rinnovamento che intende dare nuovo smalto ad uno dei marchi italiani più famosi e riconoscibili al mondo affinché Alitalia continui ad essere, come in passato, la "porta d'ingresso" favorita del nostro meraviglioso paese.



"Parlatene. Parlante al pub, con gli amici, con i familiari e chiedete pure alla Regina Elisabetta di prendere posizione", conclude così Roberto Saviano la conferenza *On the War Against Organised crime* voluta da Intelligence Square alla Royal Geographical Society il 1 luglio.

Non solo un incontro con l'autore per promuovere "Zero, Zero, Zero", l'ultimo libro della biblioteca della lotta al crimine scritto dal giornalista napoletano e finalmente tradotto per il pubblico inglese, ma un vero e proprio appello alla coscienza civile dell'opinione pubblica inglese.

E proprio al pubblico di Sua Maestà Saviano si è rivolto per un incontro che potrebbe avere come sottotitolo, "le mafie spiegate agli inglesi e ricordate agli italiani".

Savino non è di certo una meteora per il lettore anglofono. Gomorra ha avuto in Inghilterra lo stesso equo successo riscontrato in Italia, giudicando anche dal numero di inglesi presenti in sala.

Con Zero Zero Zero Saviano sposta l'accento passando dal parastato familiare nostrano ad un asset, la cocaina, capace di muovere 400 miliardi di dollari pari ad un terzo dell'intera economia mondiale.

Per spiegarlo senza usare moralismi ma basandosi sui fatti parte dal punto di non ritorno, dall'omicidio del giovane Don Peppe Diana e del sottile limite tra realtà e fiction che interessa il Saviano scrittore, chiarendo come con il suo lavoro: "Non racconto Napoli al mondo, ma il mondo attraverso Napoli".

Così, se con il precedente libro la fragile distinzione tra possibile ed impossibile veniva esemplificata nella cronaca del ritratto grottesco del camorrista che accogliere con una tigre al guinzaglio la sua controparte nell'affare TAV, oggi negli affari internazionali a sei zeri è il baratto tra droghe e sommergibili dell'armata russa, tra i cartelli dei narcos colombiani e gli zar del malaffare a stimolare l'indagine del giorn-

Roberto Saviano, cosa fare se il riciclaggio del narcotraffico domina la City?

nalista.

Quella della Intelligence Squared è stata una breve lezione contro il narcotraffico. "Follow the money", prima regola per comprendere le mafie, da manuale di polizia finanziaria e debitore del messaggio di Giovanni Falcone, che "non venne ucciso perché giudice onesto, ma perché comprese che per la lotta alla mafia era necessario comprendere l'intero sistema", ha chiarito Saviano. Oltre la fiction ma in piena realtà, le mafie proliferano in assenza di potere, quando non ci sono regole e seguendo i soldi si trovano i nomi. Ed è così che si può ritrovare il narcotraffico declinato in lingue e geografie: Colombia, Messico, Russia, Guatemala, Italia, Inghilterra e Stati Uniti interconnessi attraverso le vie di mare e delle compravendite.

La cocaina è "la droga del nostro tempo e questa volta sono Londra e New York le città scelte come barometro del mondo e il baricentro dell'ecosistema bacato non sono le Vele di Scampia, ma Wall Street e la Royal Stock Exchange, non solo cuore della finanza del mondo ma è qui che i broker riciclano gli indotti generati dalla cocaina: "Se il narcotraffico fosse un corpo, avrebbe il cuore in Messico e la testa a Londra", ha detto metaforicamente il giornalista. Saviano parla di una Londra che si

muove a due livelli e a due velocità: lo smercio per strada è lo specchio di quello che avviene nel mondo della finanza e del nuovo atteggiamento dei colossi bancari.

"Se si fossero investiti € 1.000 in azioni Apple all'inizio del 2012, si dovrebbe avere €1670 in un anno. Niente male. Ma se si investissero € 1.000 in cocaina dopo un anno si avrebbero € 182.000". Questo presuppone che l'investimento è fatto in modo sicuro, lontano dalla giungla della Colombia ma per le strade di Londra e dato che, in Gran Bretagna, la polizia intercetta meno del 20 per cento della droga che entra nel paese, è un rischio che per qualcuno varrebbe la pena correre.

Ma è sempre stato così? "No, nel passato le banche non accettavano capitale di provenienza mafiosa temendo che potessero compromettere il con-

siglio di amministrazione. Ma con la crisi economica, come da una ricerca dell'ONU, le banche bisognose di liquidità hanno aperto ai denari illeciti. Nel 2013 la stessa HSBC denunciata per aver riciclato centinaia di milioni di dollari provenienti dal narcotraffico, ha ammesso, scegliendo di pagare una multa per 1,9 miliardi di dollari. Ma nessuna azione da parte dei governi internazionali è stata intrapresa, nessuna legge è stata varata. Si pente di quello che ha fatto? "Sempre. Rimpiango, ma non rinnego. So che mi è andata bene", ha risposto così a chi ha voluto conoscere la vita di Roberto.

La soluzione contro le mafie del narcotraffico? "La legalizzazione. Non di tutte, ma legalizzarle sarebbe il vero gesto antimafioso".

Valentina De Vincenti

Un dentista che La capisce

FOREST & RAY
DENTAL
DENTISTA ITALIANO
A LONDRA

+44 (0) 20 3199 0170
info@dentista-italiano-a-londra.co.uk
dentista-italiano-a-londra.co.uk
 8F Gilbert Place, Bloomsbury
 (British Museum) London, WC1A 2JD

ARTE E CULTURA

Rubrica a cura di Margherita Calderoni
margretam@yahoo.co.uk

Collezione dei ricchi e famosi Nuova ala espositiva al British Museum



Chiamare per il caffè con un campanello attribuito a Cellini, scuotere la cenere del sigaro in un bacile d'argento sbalzato del '500, sorseggiare brandy nella "coppa di Carlomagno" del 1100, offrire cioccolatini da un vaso in maiolica istoriata dalla bottega di Orazio Fontana o noccioline da una cop-

pa di cristallo di rocca dell'imperatore Rodolfo II, questi i privilegi dei ricchi e famosi, vedi il Barone Ferdinand Rothschild.

A dimostrazione della sua influenza, potenza e conoscenza artistica, il factotum nobiluomo aveva costruito apposta una nuova Sala da Fumo nella sua residenza di campagna Weddesdon Manor nel Buckinghamshire per esporre oggettistica di un certo valore, tipo la sala della Tribuna degli Uffizi.

Questa Galleria privata è diventata adesso pubblica, aperta dall'11 giugno al British Museum, nuovo valore aggiunto del celebre museo a cui il barone ha lasciato i suoi tesori dopo la sua morte nel 1898, a condizione che venissero esposti in un'ala separata. Questa è stata finalizzata grazie alla Rothschild Foundation e ora i tesori della "Waddesdon Bequest" riluccicano nelle vetrine delle due stanze che formano la "Rothschild Renaissance".

Gli oggetti appartengono infatti principalmente al XVI/XVII secolo, con qualche rimarchevole eccezione,

vedi il reliquario della Santa Spina. In oro massiccio incrostato di gemme e sovraccarico di personaggi smaltati, potrebbe rappresentare da solo un intero museo, a detta del direttore Neil Mc Gregor. Eseguito intorno al 1400 a Parigi per la devozione privata di Jean, duc du Berry, nel 1860 tale pomposo oggetto di fede fu mandato a far restaurare da tale Salomon Weininger, che lo copiò e vendette l'originale ad Anselmo Rothschild.

In quanto alle spine della "corona" di Cristo, acquistata da Luigi IX di Francia a Costantinopoli nel 1239 per una cifra esorbitante, si suppone che quella del reliquario in questione non fosse come le "schegge della sacra croce", di cui specie i genovesi si dedicarono ad un cospicuo commercio, tanto che mettendole insieme non solo si faceva una croce ma un'intera foresta.

Decisamente più profani, i magnifici vasi in maiolica eseguiti nelle rinomate botteghe artigiane di Urbino su disegni di Rosso Fiorentino e Raffaello. La maiolica divenne prodotto di lusso, da ostentare fra porcellane cinesi e cristalli di Venezia e anche di questi la collezione vanta dei pregiatissimi esemplari, come un calice nuziale turchese del 1490 o la "Coppa Deblin", di squisita fattura, perfezione tecnica ed effetto magico, grazie alla delicatezza e alle trasparenze del sottile vetro colorato, oltre alla insolita forma cerimoniale.

Fra la cascata di pendenti cosiddetti "archittonici" per la complicata costruzione stratificata di figure che sor-

reggono pietre preziose o che emergono da esse, intrecci di personaggi incastonati in architetture orafe a soggetto sacro o mitologico, saggi di brava per quanto un po' pesanti ma indubbiamente preziosi, il gioiello Lyte spicca per la raffinata ed elegante fattura. La squisita miniatura di Giacomo di Scozia, rimbellito assai da Hilliard e incorniciata di diamanti fu regalata dal re a Thomas Lyte per ringraziarlo dello sforzo di aver fatto risalire il suo albero genealogico a Bruto, discendente di Enea, fondatore e primo re della Britannia.

A proposito di eroi guerrieri, lo scudo Ghisi è un'apoteosi di scene militari e divinità varie, in acciaio inciso e sbalzato con rilievi in oro e argento, lussuoso esempio di scudo da cerimonia eseguito nel 1554 da Giorgio Ghisi a Mantova, probabilmente per qualche Gonzaga, di cui era tesoriere. Profusio-

ne di perle nel ritratto di Anna d'Este, virtuosismo pittorico di Leonard Limosin in smalto su rame eseguito nel 1564, che colse i lineamenti delicati, lo sguardo innocente e il sorriso furbo di questa potente figlia di Ercole d'Este, usati forse anche per convincere Enrico IV di Francia ad abbracciare il cattolicesimo e Maria de' Medici. Un ritratto seducente anche per Ferdinand Rothschild che lo appese in modo privilegiato fra i suoi tesori, appartenuti a principi e nobili del Rinascimento con le loro curiosità storiche.

Destinati ad affascinare un pubblico selezionato di amici, collezionisti e intenditori nella Smoking Room del Barone, questi sono adesso usciti dal fumo dei sigari di una ristretta cerchia di eletti e, grazie al suo lascito, risplendono quasi di sacralità nelle loro protettive bacheche, testimoni di arte, bellezza e arricchimento culturale



IMPRESSIONISMO MUSICALE



Rosa Maria Letts e
Marc Jean Bernard

È quello della generazione del 1880, come ha sottolineato il Maestro Marc Jean Bernard durante la sua "conferenza illustrata" all'Accademia Italiana Artstour il 4 giugno. Tra i più famosi e prolifici scopriamo gli italiani, a cui il filosofo-musicista francese ha voluto rendere omaggio in questa occasione. "E' stata un'epoca favorita nella storia della musica, ricca di ottime produzioni che hanno contribuito al progresso musicale e quindi umano" ha rilevato influenzati dai grandi della musica barocca italiana, come Vivaldi e Scarlatti, hanno sviluppato uno stile della

composizione melodico e moderno, in cui fra l'altro la chitarra ha un posto importante."

Lui la chitarra la suona da quando aveva 8 anni e si è infatti esibito in veste di chitarrista, intervallando la conferenza-video con brani dal vivo soprattutto di Castelnuovo-Tedesco: "Capriccio diabolico", "tarantella", "Aranci in fiore", brani virtuosi e appassionati che hanno riscosso molto successo presso un pubblico attento e incuriosito.

La "passeggiata attraverso i panorami musicali italiani" di Bernard è cominciata con estratti dalla Trilogia

Romana di Ottorino Respighi, in cui la rielaborazione di antiche danze e arie per liuto, per esempio dal seicentesco Passaglia, prendono nuova vita nei maestosi "Pini", nelle imponenti "Fontane", nelle trascinati "Feste", al cui esuberante brio si contrappone la drammatica, quasi gotica, "Nebbie", musica su testo di Ada Negri, interpretata in modo superlativo da Pavarotti. E poi Gianfrancesco Malipiero, che passando da Monteverdi e Vivaldi reinventò un proprio stile fantasioso e inquieto che ha influenzato notevolmente la cultura musicale italiana contemporanea, Alfredo Casella, che con Malipiero e D'Annunzio fondò la Corporazione delle nuove musiche (oltre all'Accademia musicale napoletana e autore fra l'altro nel 1932 dell'Opera da Camera "La favola di Orfeo") di cui è stata presentata la versione musicata della splendida "Sera Fiesolana" di D'Annunzio

Altra opera di cui si fanno nuove produzioni in Europa e USA è "l'Assassinio nella cattedrale," musicata da Idebrando Pizzetti, altro musicista presentato da Bernard con estratti video: una an-

tica tragedia in chiave mistica, di taglio poetico più che drammatico, vibrante e intenso, con spunti innovativi.

E naturalmente Mario Castelnuovo-Tedesco, nato a Firenze e morto in California, dove era dovuto emigrare per le leggi razziali: compositore prolifico colto e raffinato, musicò i grandi della letteratura, da Petrarca a Shakespeare a Cervantes, forse il beniamino di Bernard in quanto scrisse centinaia di musiche per chitarra, il cui liricismo

può essere interpretato come lo spirito musicale della gioia.

Il maestro ne ha dato testimonianza eseguendo brani impetuosi e coinvolgenti, con cui si è conclusa la serata da lui orchestrata con la collaborazione della sorella Catherine. I prossimi appuntamenti sono in tournè europea prima di tornare al suo incarico di Direttore del programma di Studi Internazionali all'Università di Portorico.

2 VENETI

Venetian Restaurant • 10 Wigmore Street - London • W1U 2RD • 0207 637 0789 • www.2veneti.com

La Collina

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

GELATERIA

FOUBERTS
ITALIAN
CAFE - RESTAURANT

PIZZA - PASTA - SALAD - MEAT - FISH

17 Kensington High Street - London W8 5NP
Tel: 0207 937 2762

LARGE BASEMENT BAR FOR PRIVATE PARTY

open seven day a week

IL PROFUMO DEL TEMPO

Raffinatezza aromatica e stile fiorentino anche a Londra



La sede più antica è in Walton St, la più elegante in Piccadilly Arcade, la più recente in Chance St: tre negozi "bomboniere" sui cui scaffali troneggiano prodotti selezionati, sofisticati, quasi leggendari, viste le origini e la manifattura. La scia profumata dell'Officina Santa Maria Novella risale infatti al 1221, quando era attiva l'erboristeria dei frati domenicani dell'omonima chiesa di Firenze, l'unica in città a poter vantare originale facciata rinascimentale su disegno di Leon Battista Alberti.

Nei negozi londinesi, in franchising al lungimirante Sig Alessandro Manfre-

dini, non c'è l'Acqua della Regina, creata per Caterina de' Medici, alla vigilia di insediarsi nella maleodorante Parigi come moglie di Enrico II, e nemmeno il profumo creato per Elisabetta II, dall'ovvio nome "Coronation", ma la lista dei clienti è di alto rango: dai componenti della Real Casa ai protagonisti di sport e spettacolo, oltre ai danarosi residenti di Kensington o a turisti dall'olfatto esercitato.

I visitatori di questi raffinati negozi entrano quasi in punta di piedi, parlano sottovoce, leggono i cartellini scritti a mano, ammirano bottiglie, flaconi, scatole esclusive, annusano fragranze

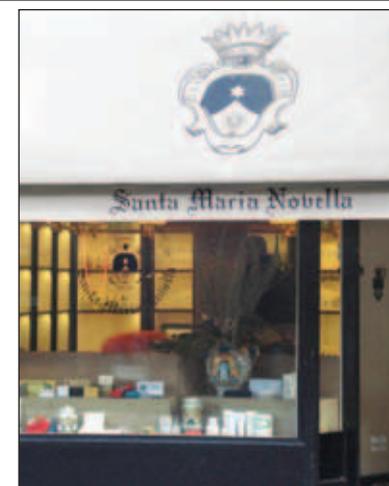
delicate, naturali, originali, si azzardano a chiedere il prezzo. I privilegiati invece entrano decisi, chiedono a colpo sicuro, fanno ordinazioni specifiche, spendono senza risparmio, come successe a Firenze, quando entrò Miss Lee, signora coreana di notevole potere d'acquisto in quanto proprietaria della Samsung e fece man bassa di ogni prodotto, aprendo poi in Corea 15 negozi all'insegna della profumeria fiorentina.

I negozi inglesi si sono uniformati all'atmosfera di antica tradizione che ci si aspetta nella "old fashion" Londra, dove la classe non è acqua e an-

che un'acqua di colonia deve avere uno stile: quello fiorentino è molto apprezzato e i clienti di S.M. Novella conoscono la maestosa Casa-Madre oppure sono invogliati ad andarci sulla scia profumata per esempio del "pot-pourri", un trionfo di fiori ed erbe delle colline toscane lasciati a macerare in orci di terracotta dell'Impruneta. Saponi, creme, oli, candele, estratti, elisir, distillati e naturalmente profumi sono ormai così noti agli intenditori che non c'è bisogno di pubblicità: basta provarne uno e non se ne può fare più a meno. Per l'inconfondibile aroma e l'eleganza della confezione, per le garanzie intrinseche e il fascino della tradizione.

Tutti i prodotti vengono da Firenze, dall'Officina Farmaceutica che nasce ufficialmente nel 1612, promossa dal Granduca di Toscana Ferdinando II de Medici a "Fonderia di Sua Altezza Reale", per produrre "Acque profumate". Oggi in catalogo ce ne sono 600, distribuiti in 60 negozi nel mondo, provenienti dall'efficientissimo, asettico, aggiornatissimo laboratorio con impianti di alta tecnologia supervisionati da personale specializzato che, dalle storiche "Pasticche di S.M. Novella", "Acque di Melissa", Alkermes di antica ricetta, si occupa anche di integratori, infusi, tisane, marmellate e confetti, cioccolate e biscotti, strettamente biologici.

E naturalmente i nuovi profumi che Eugenio Alphantery, eclettico e lungimirante proprietario dell'Azienda, inventa ogni anno, l'ultimo all'aroma di tabacco del sigaro toscano. "La tradizione si perpetua rinnovandosi" dice in modo



schietto e deciso "Dopo tutto i domenicani nel '700 vendevano anche in Cina: io seguo le loro orme con i mezzi a disposizione di oggi."

E un tocco di fantasia: se a quell'epoca erano curiosi di annusare l'"Aceto Aromatico dei Sette Ladri", oggi si potrebbe essere tentati dall'acqua di colonia "Angels of Florence", dedicata agli "angeli del fango" dell'alluvione del 1966.

Margherita Calderoni



Margherita Mosconi
Eugenio Alphantery

Travel the world Italian style
alitalia.com

ETIHAD AIRWAYS PARTNER

Alitalia SKYTEAM



all Panettone & Pandoro

When ordered before 30/09/2015

Offer expires on 30/09/2015. Offer applies to all panettone in our catalogue, cannot be used in conjunction with any other offer or existing discount. Offer does not apply to private label panettone. Offer excludes Alberti Strega Panettone & Pandoro. Orders must be placed before 01/10/2015 and goods to be delivered before 30/11/2015. Offer available while stocks last and credit terms subject to application and credit check.

guidetti
FINE FOOD & WINE

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF ITALIAN PROVISIONS SINCE 1989

Unit C Astbury Business Park, Astbury Road, London SE15 2NW
T +44 (0) 20 7635 9800 F +44 (0) 20 7635 9819 E info@guidetti.co.uk

www.guidetti.co.uk

"European Country Inn: l'Europa rurale invade Londra!"

Evento dedicato alla scoperta dei Sapori dell'Europa Rurale



Si è svolto il 22 giugno il secondo evento dedicato alla presentazione di prodotti tipici e delle eccellenze enogastronomiche dei territori partner del progetto European Country Inn. Il primo "incontro" tra i sapori dell'Europa rurale e gli stakeholder londinesi è avvenuto lo scorso aprile, con l'inaugurazione della prima Locanda ECI di Londra: il "Caffè Amisha". A tale evento sono seguiti due mesi di azioni promozionali e degustazioni rivolte ai clienti di alcune delicatessen, gastronomie e ristoranti.

Coon l'evento di giugno si è inaugurata una secondalocanda, il Ristorante "Toto e Peppe" di Lewisham. Le Locande sono delle vere e proprie ambasciate dei sapori rurali nel cuore della metropoli. Qui verranno riproposti i valori tipici dell'accoglienza rurale, nonché

prodotti e menù legati alle tradizioni culinarie dei territori dei GAL (Gruppi di Azione Locale) partner di progetto.

Alle attività di promozione delle eccellenze enogastronomiche rurali in terra inglese, finanziate nell'ambito del Progetto "European Country Inn", mis. 421 dei Piani di Sviluppo Rurale delle Regioni Puglia, Campania, Abruzzo, Inghilterra, Svezia e organizzate con il coordinamento del GAL MERIDAUNIA, Capofila di progetto, e il supporto tecnico del GEIE "European Country net", hanno preso parte numerosi rappresentanti Gruppi di Azione Locale, e un nutrito gruppo di stakeholder inglesi. Il progetto, che vede il GAL Meridaunia quale soggetto capofila, coinvolge un importante e variegato partenariato di undici GAL, tra cui sette GAL pugliesi

(Meridaunia, Capo di Santa Maria Di Leuca, Colline Joniche, Daunofantino, Piana del Tavoliere, Terra Dei Trulli e del Barento, Terre Di Murgia), uno campano (Cilento Regeneratio), uno abruzzese (Terre Aquilane), uno svedese (Leader Lappland) ed uno della regione inglese dello Yorkshire (East Peak Innovation Partnership).

Nella giornata del 22 giugno in occasione dell'inaugurazione della seconda locanda rurale in Londra sono stati presentati alcuni dei prodotti tipici selezionati per il mercato londinese, mediante una cena commentata, a un pubblico di esperti di settore e portatori di interesse, quali sommeliers, ristoratori e distributori enogastronomici inglesi.

Fashion Day 2015

Giunti alla XIV edizione del défilé di moda in Piazza Municipio a Caltagirone il giorno 12 luglio, organizzato dall'associazione Fashion Day Group, presidente Pierangelo Mancuso, che ha sempre avuto una grande passione per tutto ciò che circonda la bellezza, l'arte nello specifico campo della moda.

Hanno sfilato costumi casual, eleganti, cerimonia, sposa e accessori moda. Espositori, aziende, designer emergenti, una vetrina dove erano presenti giovani stilisti: Giampaolo Proietto, Floriana Cavallo, Debora Lo Magno.

La serata è stata allietata dalla scuola di ballo Let's Dance di Fabrizio Caracci con i suoi giovani allievi e dalle cantanti Gaia Giancona e Caterina Cavallo.

Elisa Cascio, Elene Oliveri e Marco Fragale hanno presentato per la prima volta insieme ottenendo un grande successo dal pubblico presente.

Lo scopo della manifestazione è stato quello di individuare, valorizzare e premiare la creatività dei designer, scoprire stilisti emergenti e di valorizzare il talento dei giovani modelli.

Grande successo quest'anno per una sfilata capace di coniugare sensualità, passione ed originalità nel segno dello stile e dell'eleganza. In Piazza erano presenti 1500 persone circa, numeri che hanno superato l'anno precedente. Le visualizzazioni e le presenze sul web sono state di circa 11.000.

La manifestazione è stata caratterizza-



Elene Oliveri e Marco Fragale e Elisa Cascio
Photo by Andrea Annarolo

ta dalla moda in voga tra i giovani, oggi basata sul "casual", sull'improvvisazione, sull'invenzione creativa che rifiuta regole e condizionamenti, che quest'anno più che mai, ha stupito con importanti novità. Giovani modelli hanno partecipato con professionalità e determinazione nell'indossare gli abiti. Il tocco finale è stato fatto dagli Hair stylist e truccatrici con look freschi e moderni. Così il presidente Pierangelo Mancuso: "a conclusione di una bellissima manifestazione condivisa da tutti quelli che da anni ci seguono, desidero complimentarmi per l'impegno profuso, per la determinazione con la quale tutti insieme abbiamo collaborato alla riuscita dell'iniziativa, con un'organizzazione veramente perfetta in tutti i dettagli". Un momento di moda nella città della ceramica. Noemi Lucenti



L'Antico
564 Kings Road London SW5 2DY - Tel: 020 7371 9336

Antico ricettario astro-gastronomico



CAPRICORNO

Questo segno sotto l'influenza di Saturno dedica molta cura alla propria alimentazione e presta particolare attenzione alle buone maniere e a come i cibi vengono serviti. Della serie "anche l'occhio vuole la sua parte" tende a scegliere ristoranti alla moda con piatti sofisticati, non esitando a rispedire in cucina ciò che non è all'altezza delle sue aspettative. Tratta i propri affari a tavola e predilige cacciagione e insaccati. Tende a immagazzinare calorie che tuttavia smaltisce bene mantenendo un fisico asciutto. Brasati, bistecche frutta cotta nel vino sono gli alimenti preferiti e la seguente ricetta dovrebbe soddisfare i suoi robusti appetiti

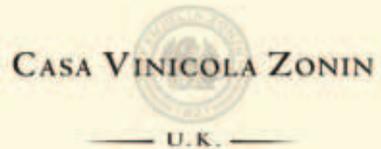
PASTICCIO DI PROSCIUTTO

Mettere a fuoco un bicchiere generoso di vino rosso con cannella, noce moscata, chiodi di garofano e quando bolle immergerci mezzo chilo di prosciutto cotto intero, rivoltandolo 3-4 volte al fuoco per mezz'ora. Nel frattempo con 150gr di farina, il rosso di un uovo, 100 gr di burro, sale, acqua preparare una pasta brisè, riunirla a palla, avvolgerla in foglio di alluminio e mettere in frigo per un'ora. Cuocere in poco burro e pochi minuti 200 gr di fettine di vitello, bagnando con un paio di cucchiaini del vino del prosciutto, tolto dal fuoco. Ridurre in sfoglia non molto grossa la pasta brisè, ungerne uno stampo da plum-cake, foderarlo di pasta tenendo da parte quanto basta a coprire e disporre sul fondo e lungo le pareti le fettine di vitello. Collocare al centro il prosciutto intero, bagnare con il fondo di cottura della carne, coprire con un'ultima fettina e chiudere il pasticcio con la sfoglia. Cuocere in forno a 190 gradi fino a doratura della pasta. Lasciare freddare prima di affettare.

CURIOSITÀ

Tale ricetta è a firma di uno dei più importanti cuochi del Rinascimento. Bartolomeo Scappi di origine veneta si produsse con successo nelle cucine di ricchi buongustai e ovviamente finì in quelle dei principi della Chiesa. Nell'aprile del 1536 organizzò per il Cardinal Campeggi il banchetto in onore di Carlo V e nel 1567 divenne cuoco privato di Pio V dopo aver messo in tavola prodigi culinari per il primo anniversario del suo pontificato. La sua celebre "Opera dell'Arte di Cucinare" fu pubblicata per la prima volta a Venezia nel 1570 e divenne subito il best-seller dell'epoca con ben 7 edizioni andate a ruba in tutta Italia. Il libro è diviso in 6 parti e oltre alle ricette vengono illustrati gli "arnesi da cucina" e una serie di menù per banchetti importanti, nonché consigli dietetici e di buon governo per la brava massaia. I pasticci costituivano piatti importanti nel '500 e a loro sono dedicate ben 237 ricette nel libro V, comprese quelle per frittelle e panzerotti, di cui il papa era ghiotto.

MM



CASA VINICOLA ZONIN
— U.K. —

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
Luigi Bolzon
Tel: 020 8940 4943
Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk
ordersuk@zonin.co.uk



I lettori ci scrivono e noi pubblichiamo...

TRAVEL DIARY

VENETO 19-28 MARCH 2015



Piazza San Marco-Venezia

Mention Italy, one immediately thinks of romance, great yes, the best/most fantastic food (one must be modest, but honest), shoes, handbags, great fashion, elegant and at the same time sexy, yes this makes the world go round and around!

Then ask, which is one of your must visit places in the world?

Venice is at the top of most people's list, without a doubt!

There is good reason for this, as we have had the pleasure to experience via the very well organised trip, thank you Roberta Mutti, (President of CDI who organises the holidays) you even remembered to include a rest day.

There are so many highlights, so many memories we have taken away with us.

I shall attempt to keep this concise in order to share as many as possible.

We were met at Venice Airport by our tour guide, Barbara Evangelisti, with more than twenty-five years experience.

Our coach driver, Enrico Neri, twenty-three years experience, they often work together, how very re-assuring for one and all to relax in the knowledge that we were in such capable hands.

Our four star hotel in Abano, Terme Venezia, lap of luxury with an abundant variety of food, wine and excellent service.

Massimo and his wife, Abele Nardi and their assistance looked after our every need, nothing was too much for them. Massimo, a schooled connoisseur of wines, treated us to an excellent power point presentation.

A journey in the history of the local wines, from soil to the perfect liquid in our glass which brings such joy to our palates, some even go so far as to say it titillates one's taste buds!

In our group there were a number of very knowledgeable gentlemen, this made for an even more interesting exchange!

Ladies as we are, contributed by relish-

ing in the different bouquets that each wine provided.

We made sure we had adequate quantity in order to be certain in our judgement.

Our visit to Padova, once the most important economic centre of Veneto; Giotto's Alfresco and other works of art; The Basilica of Sant Antonio, even more divinely beautiful teaming with activity and other visitors. Then on to the most unique coffee experience at the historical Caffe Pedrocchi, a good start to our trip.

Then, the exquisite 16th century architecture of Vicenza, stunning and elegant as it is beautiful.

We had a specialist guide who assisted us to understand and appreciate the characteristically unique beauty of "La Citta del Palladio."

Venice, our third destination, city of canals, those flat bottomed Gondolas, indeed a remarkable exclusive experience.

The famous domed St Marks Church, still standing majestically while having some restoration done, pigeons about, but, it wouldn't be the same if they were not part of the landscape. Here, we had a most wonderful twenty-three year old specialist guide, Silvia Graziani, who took us off the main routes.

This allowed us the opportunity to be in the zone of the natural inhabitants, she made sure that we respected the disciplines of walking along the narrow roads as one is required too.

As a result we were able to see so much more than the average tourist usually sees.

Barbara, our main tour guide really showed her experience by choosing specialist experts who could 'bridge the gap' (excuse the pun), in making it such an authentic experience.

Verona, romance comes to mind, and

there is so much more to this city which was once one of the most powerful cities, then been part of Austria, now, as it has been for a very long time, part of our beautiful Italy.

However at the mention of Verona, Romeo and Juliet is what is immediately associated. Off course we visited the famous balcony where we were able to appreciate it posing alongside for memorable photographs.

The longest of our visits was to the Dolomites. The breathe taking natural beauty, the many villages and small towns as we made our way to Cortina d'Ampezzo made up for the length of the journey.

Here we were treated to a typical mountain menu, a delicious experience after our sightseeing.

Lago di Garda, with its interesting bridge, another place we were all looking forward to, we were not disappointed.

The weather was not ideal, but kind, in that it allowed us to experience a lovely boat trip with abundant history shared by a boats-man who was also doubling as a carer to his one year old daughter securely strapped to his chest.

Adorable young lady who was so well behaved taking an interest in everything and everyone, the next generation of guides!

Bassano del Grappa, yes, it kept getting better, for some, it was the thought of tasting and purchasing the grappa, but, even so, the experience of being there, taking in the beauty and the history kept them patient.

One was soon distracted by The Wooden Bridge, dedicated to the Alpine Soldiers.

The view from this beautifully constructed bridge was absolutely breath taking.

Then while standing mid-way on this historical bridge Roberta provided us with a surprise snippet of information - she pointed out a lovely red building, in the not too far distance, where some of the inhabitants are Priests who she announced have served du-

tifully in our community, our Church, The Scalabrini Fathers.

Such a warm glow at the thought that Priests who have shared so much with us, that they are there is such a wonderful environment.

Our journey continued to get better, steeped in so much history, culture, and beauty, our meal at the Villa Giustinian was definitely the most memorable in many more ways than one.

Five courses of abundant excellent food and wine, coupled with such uniquely excellent service.

What a way to end our fantastic time together.

Well fed and with abundant fantastic wine that quenched our thirst, we made our way to Cittadella, where we were able to appreciate the beauty of the Medieval walls that surround the town.

Yes, it was packed with much to do, but we still managed to get some serious shopping done.

Some of the men were wise enough and accepted that ladies know what they are about, not only with discerning palates for wine, but shopping was a finely developed skill, there are those who grumbled under their breath, hey, we were too busy to take notice.

The weather was very kind to us. Even if cloudy with little water trickling out of the sky the sun smiled down on us most of our visit to Venice, the great Italian City and Seaport at the North Western end of the Adriatic Sea, so memorable.

As one of the most beautiful cities in the world, the trip for 2016 is already organised to include places we were unable to visit, let us remember that, 'Rome was not built in a day.'

We look forward to being with Barbara and Enrico who have hearts of gold, and are now considered part of the family.

It was a pleasure and a privilege to be together with such a wonderful group who cared for each other and grew closer as they spent more time together.

Vida Schicchi



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

ICHNUSA RISTORANTE ITALIANO



The Taste of Sardinia

33 Lavender Hill

Battersea

London SW11 5QW

0208 7350 0420

Follow us on Facebook

www.ristorante-ichnusa.co.uk- ristoranteichnusa@gmail.com



Cortina D'ampezzo



Bomboniere

Based in London and offering unique Bomboniere, Favours, Gifts and Accessories to add the finishing touch to your special day

Visit the website for the full range

www.bombonierebymaria.co.uk

07946 194 124

PROSSIMI EVENTI A LONDRA

CINEMA



"Fear & Desire" (film doc., in italiano/inglese) di L. Fales, 13 settembre al GenesiCinema
Fear & Desire è la storia di una comunità di attori itineranti che per la prima volta, abbandonando la parola e sposando la danza, scoprono la ricchezza e la gioia del movimento, la bellezza della goffaggine e dell'errore, dove l'imperfezione genera il suo opposto per un'introspezione fisica e psicologica. Da Bruxelles alla Puglia passando per Roma, il documentario della Fales è un delicato e divertente racconto dell'incontro tra corpo e natura, tra fisicità ed emozioni.
Per info: **Cinemaltalia UK**



"Il nome del figlio" (Comm., in italiano/inglese) di F. Archibugi, 27 settembre al Genesi Cinema
"Il nome del figlio", è l'adattamento della pièce Le Prénom di Alexandre de La Patellière e Matthieu Delaporte. Il film racconta la storia di una coppia in attesa del primo figlio, Alessandro Gassman (Paolo), estroverso e burlone agente immobiliare, e Micaela Ramazzotti (Simona), bellissima di periferia. In occasione di una cena organizzata a casa di Betta e Sandro, sorella e cognato di Paolo alla quale partecipa anche il loro più grande amico Claudio, Paolo comunica con enfasi e convinzione il nome scelto per il nascituro. Ai deliziosi Gassman, Lo Cascio e Papaleo fanno da contrappunto le due splendide attrici protagoniste: Valeria Golino, che porta sul grande schermo il suo fascino enigmatico e il suo irresistibile magnetismo, e Micaela Ramazzotti, perfettamente a suo nel ruolo della bellezza popolare. Il nome del figlio è un invito a cena ironico giocato tra il presente e il passato, personali e sociali. Per info: **Cinemaltalia UK**

CONCERTI



Modena City Rembers e 99 Posse all'HEAVEN il 3 novembre 2015

Folk, Ska e Punk in una sola serata per il Resistenza Globale Tour tra musica e impegno civile. La storia dei 99 POSSE corre e corre ancora dopo 20 anni con la stessa energia di un guaglione. Ci porteranno attraverso Curre Curre Guaglio' 2.0 - Non un passo indietro, il loro ultimo disco, che ripercorre i grandi successi della loro prima discografia e una carriera da record. La tappa londinese è l'ultima del fortunato tour iniziato nel marzo 2014 e che già conta più di 100 concerti. In questa particolare occasione sul palco anche Simona Boo (voci) e Claudio Marino (batteria). Modena City Ramblers porteranno sul palco la loro inconfondibile Celtic patchanka: dal tipico mandolino, attraversa il suono del flauto celtico per approdare infine a quei ritmi africani. In questo mix trovano posto anche la potenza delle chitarre elettriche, il violino e la fisarmonica, nonché l'influenza del punk nel cantato e la frenesia della tarata. **Per info: TIJ Events**



Vinicio Capossela al Clapham Grand a Londra il 10 novembre 2015

Il Trovador Vinicio sarà a Londra con lo spettacolo QU'ART DE SIECLE. Il Times lo ha definito 'La risposta italiana a Tom Waits è un poeta, un musicologo amatoriale ed uno showman imperturbabile. La sua conversazione, così come le sue canzoni, è un po' come l'inizio di un viaggio epico. Ora Vinicio Capossela è uno straordinario troubadour e parla delle vicissitudini politiche della sua native Italia, un attimo dopo ripercorre con la memoria un viaggio in treno nel centro della Mongolia o descrive la passione per il romanziere francese Céline, che ha ispirato una delle sue canzoni". Vinicio Capossela ha percorso una carriera musicale senza uguali che lo ha portato a raggiungere sempre più prestigiosi traguardi internazionali nella sua carrier ultraventennale, pescando da una gamma variegata di influenze, dal folk italiano al burlesque. **Per info: TIJ Events**



Alitalia introduces Light, the new fare dedicated to passengers traveling with only carry-on luggage

Prices start at € 79 for round-trip flights within Italy and Europe

Rome, 17 July 2015 – Alitalia today introduces Light, the new fare dedicated to those travelling with only carry-on luggage in Italy and Europe.

Light is a new way of traveling with Alitalia, with less luggage and convenient prices starting at € 79 for a round-trip flight, without giving up comfort and quality of service.

The new Light fare is available on selected non-stop round-trip flights operated by Alitalia from 14 September 2015 on its domestic network, and on International routes between Italy and Germany, France, Spain, England, Greece, Turkey, Poland, Romania, Georgia, Algeria and Egypt.

Light always includes the in-flight catering and allows mileage accrual. The seat on-board is assigned automatically.

"With the Light fare, Alitalia addresses the market in a completely new manner as never before" - says Ariodante Valeri, Alitalia Chief Commercial Officer -. "Light is a simple fare, clear and particularly convenient with average savings of 25% compared to base fares. Light is not a seasonal promotional fare but a fixed component of the new Alitalia offer: an offer that meets the expectation of passengers who seek quality above all, as well as convenient prices for young travelers

and small and medium business".

Passengers who travel with the Light fare must check-in exclusively online on Alitalia.com or through the Alitalia App for smartphones and tablets, or in airports at fast check-in stations only. Carry-on luggage must be within the size and weight requirements.

Those who should need to check a baggage after buying a flight at the Light fare, can still do so for an additional fee. The fee can be purchased at a special rate prior to going to the airport on Alitalia.com, through the call center or travel agency.

To members of the exclusive clubs (Freccia Alata, Ulisse and the SkyTeam, Etihad Airways and airberlin equivalent categories) Alitalia offers double advantage of checked baggage free of charge and seat selection when traveling on Light fare.

The Light fare is not available on domestic PSO (Public Service Obligation) routes governed by regulations already granting dedicated rates. Light is on sale on Alitalia.com, or by calling the Call center number at +39.06.65649, or through travel agencies and at airport ticket counters.

For more information please consult the dedicated section on Alitalia.com website.

LA VOCE DEI LETTORI

SM La Notizia propone la nuova rubrica "La Voce dei Lettori". Un mezzo che consentirà una maggiore opportunità per rendere pubbliche idee ed opinioni sui fatti del quotidiano.

Crediamo che sia importante conoscere, e fare conoscere, l'opinione dei lettori sui temi che ci coinvolgono. Dialogare, per una serie di motivi, non è facile. Più agevole, invece, è scrivere il proprio pensiero e ciò che riteniamo di far sapere. Tramite questa nuova Rubrica, tutti gli argomenti saranno tenuti in considerazione e sarà nostra premura evidenziarne, se del caso, l'affinità con altri.

Insomma, intendiamo proporre un "ponte" ideale tra chi scrive e chi legge con particolare riguardo a quei problemi che investono la nostra comunità oltre confine.

Ogni messaggio può essere inviato all'indirizzo e-mail: smlanotizia@gmail.com.

SALVO
DAL 1968

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

Ristorante Terra Vergine
L'Abruzzo e la sua rinomata cucina

442 King's Road LONDON SW10 0LQ - Tel: 020 7352 0491 - Fax: 020 7352 1103
www.terravergine.co.uk - info@terravergine.co.uk

COCORICO
Italiano

Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open all day everyday 12am - 11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm
Tel: 020 8445 1188
1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ
www.cocoricorestaurant.co.uk
info@cocoricorestaurant.co.uk
[@cocoricolondon](https://twitter.com/cocoricolondon) [f /whetstone.cocorico](https://facebook.com/whetstone.cocorico)



Domande all'Avvocato

Rubrica a cura di Pini Franco LLP
www.pinifranco.com

UNA DONAZIONE AI NIPOTI – TRUST

Egregio Avvocato,

Mia madre vive in Italia, è vedova e non ha né fratelli né sorelle superstiti. Desidera fare una donazione di alcuni soldi ai miei figli in modo che possa comprare un appartamento per loro. Sono un cittadino italiano sposato con una donna inglese e vivo a Nottingham da molti anni. I miei figli hanno 5, 7 e 11 anni. È importante per mia madre che la donazione sia fatta direttamente ai miei figli. Può consigliarmi come meglio posso strutturare la donazione e quali sono le implicazioni legali e fiscali.

Cordiali saluti,
Enrico

Caro Enrico,

Ai fini di questo parere presuppongo che tua madre non sia residente in UK altrimenti ci occorrerà considerare il suo status dal punto di vista fiscale inglese. I tuoi figli sono tutti minorenni e pertanto non possono essere proprietari di beni in Inghilterra. Dovrà quindi essere un terzo ad acquistare l'appartamento e a detenere il titolo sulla proprietà in favore dei nipoti fino a quando questi raggiungeranno la maggiore età. Il miglior modo per ottenere questo scopo è che Tua madre crei un trust per i suoi nipoti. Ciò può essere un semplice trust denominato "bare trust". Un bare trust a favore di un minorenne è un trust istituito a vantaggio del beneficiario che al compimento del diciottesimo anno di età avrà a tutti gli effetti il diritto sulla proprietà. Fino a che il minore non raggiunge i 18 anni, i trustees hanno attivi poteri e doveri. Per esempio, essi possono scegliere la proprietà da comprare ai nipoti e possono affittare o ristrutturare la stessa se lo desiderano.

I trustees del trust potrebbero essere tua madre, tu e/o un professionista. Dovrai probabilmente dare incarico ad un solicitor per redigere il documento del trust. Il solicitor dovrà essere certo che tua madre sia capace di intendere ciò che sta firmando. In altre parole, il solicitor dovrà essere certo che ella sia capace mentalmente per potere firmare l'atto del trust.

Una volta che tua madre ha firmato l'atto di trust, i trustees possono aprire un conto per il trust presso una banca locale sul quale tua madre potrà trasferire i soldi onde consentirti di acquistare una proprietà a i tuoi figli. Una volta che i trustees hanno trovato una proprietà, puoi procedere con l'acquisto nel nome dei trustees per conto dei beneficiari del trust. Dopo che l'acquisto si è realizzato, i trustees dovranno esercitare i loro doveri di manutenzione e riparazione della proprietà. Solitamente, l'atto del trust conferisce ad essi ampi poteri con i quali possono gestire il bene del trust. Tra questi poteri c'è quello di affittare il bene e usare la rendita per pagare ai nipoti le spese della loro educazione. Una volta che il più giovane dei nipoti è diventato maggiorenne, la proprietà dovrà essere trasferita ai nipoti ed essi ne diventeranno a tutti gli effetti i proprietari. Riguardo alle tasse ereditarie, i beni del trust appartengono ai nipoti e pertanto saranno considerati facenti parte del loro patrimonio ai fini dell'applicazione della tassa sulle successioni. Ciò si applica anche alla rendita generata dal bene.

Lo svantaggio del "bare trust" è che alla giovane età di 18 anni i nipoti possono avere a loro completa disposizione dei beni di ingente valore.

Cordiali saluti

Domenic Pini
Pini Franco LLP

Questo articolo contiene informazioni che ti possono essere d'aiuto. Tuttavia avrai bisogno di una consulenza professionale che riguardi il Tuo caso specifico e sarebbe opportuno che tu ti astenga dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.

Ristorante Terra Vergine

L'Abruzzo e la sua rinomata cucina



442 King's Road LONDON SW10 0LQ - Tel: 020 7352 0491 - Fax: 020 7352 1103
www.terravergine.co.uk - info@terravergine.co.uk

SEMINARI SCIENTIFICI ALL'ISTITUTO DI CULTURA ITALIANO

Il cellulare al polso invece che in mano? questione di mesi, samsung e nokia ci stanno lavorando sopra. tutto grazie al grafene, struttura semplice e ordinata nonché incredibilmente resistente, di cui ogni giorno si scoprono nuove applicazioni. è quello di cui si occupa il professor andrea ferrari direttore del centro grafene di cambridge, invitato a parlarne all'istituto italiano di cultura il 27 maggio a londra, nell'ambito di seminari scientifici organizzati da roberto di lauro, scientifico attachè dell'ambasciata. "anche la scienza è cultura," ha esordito l'ambasciatore terracciano introducendo ferrari e la sua conferenza "graphene future emerging technology" Estremamente esauriente, questa ha lasciato a bocca aperta i non addetti ai lavori per le superlative e molteplici proprietà del grafene, moderno uovo di colombo, scoperto per caso

Nel 2004 Andre Geim e Konstantin Novoselov, ricercatori all'Università di Manchester, stanno conducendo una serie di esperimenti su un cristallo di grafite (il minerale usato per le matite) quando riescono, grazie a del comune nastro adesivo, a isolare meccanicamente una foglia di grafene. È il ma-



teriale più sottile al mondo, costituito da un solo, singolo strato regolare e stabile di atomi di carbonio, e perciò convenzionalmente considerato bidimensionale: per ottenere un reticolo di grafene dello spessore di un millimetro sono necessari tre milioni di fogli. E tuttavia un singolo foglio è cento volte più resistente dell'acciaio (pari

al diamante) e sei volte più elastico. Inoltre è uno straordinario conduttore elettrico e termico. I due fisici si aggiudicano il premio Nobel nel 2010, anche se la prima documentazione risale al 1983, grazie agli studi del Prof Rosei dell'Università della Calabria e successivi altri studi del molisano Luigi Colombo presso la Texas Instrument. L'umile grafite da lapis che unita al diamante sviluppa proprietà quasi magiche con moltissime applicazioni, dalle lame dei rasoi agli hard disk dei computers, dai fogli da pacchi alle bottiglie, dalle racchette da tennis alla stampa su qualunque cosa, fino alle meraviglie dei wireless touch pads e le smart windows, stracciando i primati al silicone. E moltissime potrebbero essere le applicazioni in medicina per questo materiale resistente, leggero, flessibile, pieghevole, estremamente versatile, ma "in tempi lunghi" avverte Ferrari " tra finanziamenti, esperimenti, applicazioni e commercializzazione, almeno 25 anni." Sempre che le Istituzioni o Compagnie interessate ci trovino il tornaconto, molto più garantito dalle tecnologie della comunicazione.

"L'Europa sta però perdendo la capacità di innovazione, il "know how", avverte Ferrari" perché non ci sono compagnie che investono nella ricerca. In Italia un raro esempio è Italcementi che sta pensando di fare il cemento col grafene per migliorare le prestazioni e diminuire l'inquinamento". Ma l'Italia sta anche perdendo il treno per le risorse umane: Andrea Ferrari è uno dei tanti esempi di cervelli in fuga che ha trovato all'estero quella valorizzazione negata in patria a causa di burocrazia centralizzata che frena la meritocrazia. MM

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

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 8NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

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

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

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094
www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk

0800 176 176

DI TANO & SONS
GIUSEPPE, IGNAZIO & FABRIZIO
Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting
Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8888 5793
Email: g.ditano@yahoo.co.uk
42 LEITH ROAD, LONDON N22 5QA



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

e-mail: w1pdv@iol.it

GLI OTTIMISMI

Il primo semestre del 2015 ha fatto registrare un carico fiscale e tariffario più consistente di quello, già di tutto rispetto, che avevamo ipotizzato alla fine del 2014. Vale a dire che l'Esecutivo Renzi ha scompaginato anche le più pessimistiche previsioni. In Italia l'economia resta sotto osservazione per mancanza di segnali che consentano di guardare oltre. I rincari, su tutti i fronti, non sono totalmente giustificati. Libero mercato non può significare solo aumenti dei prezzi il minuto.

La deflazione, tra l'altro, non aiuta. Basta guardare al prezzo degli stessi prodotti, in area UE, per comprendere come l'Italia sia andata ben oltre l'ottica degli altri Paesi membri. La borsa resta in calo e la fiducia degli investitori non è neppure più ipotizzabile. A nostro avviso, il programma illustrato dal Presidente del Consiglio non appare a medio termine. Ce ne siamo reso conto per l'aumento della disoccupazione e per la posizione, in verità enigmatica, che interessa migliaia

di lavoratori usciti dai cicli produttivi poco prima della riforma del programma previdenziale che ha alzato l'età pensionabile. Per questa fitta umanità, almeno allo stato attuale, non è previsto reintegro, né alcuna formula previdenziale percorribile. Dietro i numeri, ci sono le famiglie, i mutui da pagare, i costi dei servizi indispensabili e il "vivere" quotidiano.

Se il Governo non può decidere, cosa fanno in Parlamento? Come mai le Forze Sociali non propongono soluzioni alternative che non siano i soliti scioperi che non hanno, al momento, nessun futuro contrattuale? Con il calo del tenore esistenziale, da noi si è in-

nescata una spirale che coinvolge negativamente anche i pochi, segnali di stabilità che l'imprenditoria ha cercato di mantenere. Al punto in cui siamo, non ci sono molte scelte da mettere sul banco. Dietro i sacrifici fino all'ultimo, non vediamo nessuna contropartita. Non esiste neppure l'intervento pubblico per tentare di recuperare le imprese in difficoltà. Il risanamento economico nazionale non può gravare unicamente da una "parte." Stiamo vivendo, in questo primo periodo del nuovo Millennio, a un acuirsi dell'insoddisfazione della classe lavoratrice che non ci sta all'inarrestabile calo della produttività.

Ci sembra chiaro che l'occupazione, a qualsiasi livello, dipenda da molti parametri che ne possono determinare un incremento o un'inesorabile riduzione. Il nostro Paese è entrato in una spirale che la società tecnologica rifiuta a priori. Come già abbiamo scritto, il problema dell'occupazione non sarà

risolto a breve. Neppure l'impegno di Renzi potrà recuperare le posizioni perdute. Economia e lavoro sono due aspetti inscindibili di uno stesso problema. La politica, per noi, si trova al "piano" inferiore. Se non si troverà un mezzo per incrementare il lavoro, anche sul piano della competitività, non ci sarà l'opportunità di nuovi sviluppi occupazionali. Semmai, avverrà il contrario.

C'è solo da verificare se il programma del Governo troverà continuazione. A tutt'oggi, non c'è dato sapere sino a quando e, soprattutto, come. Certo è che una soluzione, pur se precaria, è indispensabile. L'economia dello Stivale non può reggersi solo sui sacrifici a senso unico. L'Italia ha da fare delle scelte. Il primo semestre del 2016 sarà importante per il progresso del Paese e per l'affidabilità di questo Esecutivo di "temporanee" intese. Senza facili ottimismo, ci prepariamo ad andare oltre.

DEMOCRAZIA PARTECIPATIVA

Tutto in politica si può riconsiderare. Il principio che, invece, non potrà essere mai modificato è, e resta, la Democrazia partecipativa. Anche con la nuova legge elettorale, sarà sempre il cittadino a decidere chi governerà il nostro Paese. Pure se la Maggioranza di Governo resta problematica,

Oggi, impropriamente, si parla e si

scrive di una mancanza di democrazia diretta. Si dovrebbe, invece, approfondire il concetto di democrazia partecipativa. Del resto, la nostra Costituzione è assai chiara sotto questo profilo. Infatti, il cittadino, per le opportune vie, può chiedere al Parlamento d'elaborare provvedimenti normativi. Spetta, sempre, al Popolo sollecitare il

Parlamento a elaborare provvedimenti urgenti e può, ancora, con i referendum, correggere le eventuali mancanze di norme.

Di certo, gli italiani hanno un senso della politica operativa assai più sviluppato d'altri cittadini UE. I segnali li abbiamo avuti ed è meglio non dimenticarli. Tra i tanti, rammentiamo il più recente quando, per volontà popolare fu annullato il Premierato forte voluto dall'Esecutivo Bossi, Berlusconi, Fini. Eravamo nel 2006. Quindi, non

più di nove anni fa.

Con gli stessi presupposti, la Corte Costituzionale bocciò il meccanismo elettorale noto come "Porcellum". Apprendo la via alla nuova legge elettorale. Del resto, quanto abbiamo segnalato, non rappresenta che una sintesi della volontà popolare e della validità dei suoi contenuti che, poi, sono stati traghettati in Parlamento.

Quindi, ancora una volta, e con l'esperienza d'oltre mezzo secolo d'analisi del nostro panorama politico, suggeriamo

a chi ci legge, dentro e fuori i confini nazionali, di delegare meno e pretendere la partecipazione attiva sulle decisioni vitali per il Paese.

Il tempo non ci manca; anche se dubitiamo, per quanto premesso, che l'Esecutivo Renzi sia in grado di rimanere in carica, anche succedendo a se stesso, sino alla primavera di 2018.

CAPIRE PRIMA DI GIUDICARE

Non ci siamo mai risparmiati nell'espone fatti e vicende che hanno implicato la nostra Comunità nel mondo. Abbiamo iniziato da oltre mezzo secolo tentando, nei limiti della ragione, d'analizzare "fatti" e "misfatti" che hanno coinvolto il Bel Paese e il suo meraviglioso Popolo; anche quello presente oltre i confini nazionali.

Poi, è stata la volta dei barconi della morte, di un Mare Mediterraneo usato come via verso un'apparente libertà di

vita. Sulla questione non ci siamo mai addentati. L'hanno fatto altri e in tutte le ottiche possibili. "Giustificando" o "Condannando" in modo soggettivo. Insomma, sino ad ora abbiamo preferito restare al di fuori di una realtà che dovrebbe essere gestita dall'UE e non solo.

Ora c'è proposto d'esprimere una nostra opinione. Lo facciamo senza pregiudiziali. Ammettendo solo che la vita è da tutelare e la libertà non può

essere mezzo di baratto. In primo luogo, ci siamo resi conto che la caduta di certi regimi in nord dell'Africa e Medio Oriente non ha favorito la libertà, com'è intesa in occidente, ma sono stati cause di caos e di situazioni che durante le "dittature" non erano neppure supponibili.

Senza guide e con leggi non rispettate, i Popoli hanno cercato altrove quelle certezze introvabili nelle loro terre d'origine. Così, è iniziato l'esodo che ha portato il nostro Paese ad affrontare emergenze e spese che dovevano, da subito, essere condivise con tutti i Paesi dell'Europa stellata. Senza "se" e

senza "ma". Invece, l'emergenza è più nostra che d'altri e la Penisola non è più in grado di far fronte alle necessità di un'Umanità che non ha più nulla e che ha bisogno di tutto.

Così, prima di valutare, bisognerebbe evidenziare anche lo "status" di tanti cittadini della Repubblica che hanno perso tutto e che dalla Patria hanno ricevuto sempre poco, o nulla. Ogni parallelismo con altre situazioni similari, a nostro avviso, non regge; proprio perché sono molto differenti le cause scatenanti. Se proprio di "guerra" tra Poveri c'è da trattare, non ci tiriamo indietro. Ma preferiamo un dialogo

aperto con i Lettori. L'insieme delle loro riflessioni favorirà l'elaborazione di un'opinione più globale. Ma se, come spesso accade, sarà la polemica a imporsi per favorire l'inasprimento degli animi, preferiamo restarne fuori. Senza progetti, che non tengano conto delle cause scatenanti, sarebbe impossibile trovare delle soluzioni percorribili per tutti. Né intendiamo schierarci politicamente sui progetti d'accoglienza senza un protocollo effettivo d'emergenza europeo.

IL SOLE DENTRO

La natura non è sempre munifica con tutti gli esseri umani. Anche se il mondo ha l'orgogliosa pretesa di contenere, se non vincere, il dolore. A fronte della realtà di drammi che relegano creature innocenti ai margini della società, l'uomo continua a tentare di sbaragliare il dolore. Nell'incapacità di raggiungere sempre lo scopo, c'è chi preferisce non "vedere". Da qui le case di cura ben celate tra il verde. I centri d'accoglienza. Strutture impersonali

dove la tecnologia ha occupato il posto della carità. Eppure, i disabili, addirittura gravi, sono una realtà che non ci possiamo trascurare.

Anche lo spazio del dolore, ha una sua dignità che deve essere rispettata con sensibilità e altruismo. L'indifferenza, le polemiche, i fatalismi non risolvono e, spesso, contribuiscono a rendere, ancora più disagevole, un percorso che, nella vita, potrebbe non risparmiare nessuno.

Col Nuovo Millennio, le tecniche socio/sanitarie si sono maggiormente evolute; ma la matrice del "dolore" resta un elemento della natura umana. L'importante è che l'opinione pubblica non si dimostri insensibile agli eventi infausti della vita. Anche degli altri. Non bastano, quindi, i contributi economici, sempre insufficienti, per eliminare l'inerzia degli eventi. Anche lo sfruttamento del dolore. Non neghiamo, però, le oggettive difficoltà nel concretare un progetto globale in tal senso. Anche perché resta impraticabile realizzarlo appieno.

Infatti, quest'aspetto angosciato della

vita non è solo un problema d'amore da affidare ai generosi. C'è anche un preciso impegno morale e civile per tentare di garantire a tutti un'esistenza meno sofferente. Le polemiche non servono e gli egoismi neppure. Se tale impegno non dovesse essere compreso, guardiamo i nostri cari e riflettiamo sull'immensa felicità d'offrire loro un sorriso.

Essere al servizio degli altri non è solo un'azione apprezzabile, ma un'occasione per sentirsi più vicini. Tra tanta incertezza in direzione di un futuro programmato per dividerci, più che unirci, ci sembra di essenziale impor-

tanza porci una domanda: cosa abbiamo fatto noi per meritarcene il benessere?

A questo interrogativo potremmo scorgere una logica risposta solo valutando, con più condivisione, le reali dimensioni del dolore umano. Insomma, si può vivere meglio col "sole" dentro ed essere disponibili a "scaldare" altresì chi ne ha più bisogno. Qui, la politica non può avere pregio. La "mano tesa" non ha bandiere, né principi inalienabili. Solo l'impegno di un'accoglienza non soggetta ai confini degli Stati.

RENZI E RITORNO

C'è ancora "maretta" nell'Esecutivo Renzi. Il Segretario del PD, Capo dell'Esecutivo dal febbraio dello scorso anno e Primo Ministro più giovane della Repubblica, trova "riluttanza" anche all'interno del suo Partito. Insomma, pure nel PD ci sono, almeno, due "correnti". Chi non è più in sintonia appartiene a quella "minoritaria".

Comunque, non rassegnata alla volontà del Capo. Anche questa è De-

mocrazia. Ma l'Italia non è nelle condizioni d'assistere ai "rimbrotti" politici di chi intende non allinearsi col suo Segretario e alla sua rappresentatività politica. In fibrillazione, di conseguenza, anche i partiti "alleati" di governo. L'opposizione, però, non ha ancora fatto "muro".

Dopo, più di quindici mesi di governo, Renzi dovrà fare i conti anche con certi compagni di partito. Questo è ciò che

sembra e potrebbe, effettivamente, essere. Però, nel Bel Paese c'è da tracciare, giorno per giorno, la strada per uscire dalla crisi. Con i fatti e non con le parole o le percentuali che, obiettivamente, dicono poco a chi continua a non trovare lavoro in un Paese dove l'immigrazione è diventata un problema che, da sociale, ha assunto un seguito politico, per la verità, già congegnato.

Da noi, si dovrebbe studiare il "percorso" e non pretendere di focalizzare subito la "meta". In teoria sarebbe anche possibile; ma in pratica è tutt'altra cosa

e una crisi politica, ora, non gioverebbe. Proprio con questa premessa, ci poniamo un quesito che, riteniamo, sia di tutti gli italiani. Quale alternativa potrebbe presentarsi?

Un interrogativo abbinato a un numero elevato d'ipotesi. Ma le ipotesi, senza tesi chiare per tutti, non hanno molto senso. Solo, ci sembra, che servano a perdere altro tempo prezioso in un firmamento politico dove le "stelle", tutte capaci di vita propria, hanno bisogno di pianeti per fermare un "sistema".

Ora, se Renzi è il male "minore", sa-

remmo curiosi di capire quale sarebbe quello "maggiore". Confondere la concretezza non è possibile. Meglio, quindi, neppure provarci. Sarebbe un'altra perdita di preziose opportunità che da noi non sono mai state numerose. Prima della fine d'anno, un chiarimento dovrà pur esserci. Quello che assilla resta le mancanze di scelte. L'attuale Maggioranza di Governo non ci sembra facile da surrogare. Sempre che non s'intenda promuovere un "ripescaggio" politico dal passato.

THE ITALIA LANGUAGE: ODDITIES & ABUSES

By Arturo Barone

Some of you may be aware that in 1989 I wrote a book by the title *Italians First*, which listed the major discoveries made by Italians, some more obvious than others. This work was re-issued in 2007 under the title of *The Italian Achievement*, when the number of fully documented 'firsts' exceeded one thousand.

I have more than once toyed with the idea of writing a totally different book by the title *Italians Last* where I would take some pleasure in listing our faults. These are many and often troublesome. I was however dissuaded from doing so by my friends and, above all, my family who felt that I should not give ammunition to those people who don't really like us. There are many such people as well, well in excess of one thousand... but their dislike is, on the whole, due to ignorance and, above all, to envy.

Regrettably, I had to give up my plans for projecting a different picture of the Italians; but there is one aspect of what we are becoming which I feel I cannot ignore: it relates to our fondness for the use of Anglo-American words and expressions. This ever-increasing trend has passed from what I might term a whim to a very bad and highly damaging habit, because its result is to bastardise our beautiful language. So much so that in 2014 I was forced to write a further book by the title *Quanto Siamo str...* in which I recite that we Italians are really stupid and this stupidity applies to members of all social groups, whether in a position of power and reputation or belonging to the humbler classes.

I was told, after its publication, that this was an absolute waste of time because the habit of using American-English words is so well radicated that it cannot be eliminated.

Nevertheless, I am determined to continue along the path of arguing that, whilst I accept the popularity throughout the world of Anglo-American English, there is no real need for us to overdo it. We should not allow our tendency to go over the top to damage our wonderful language.

It all started in 1944 when the Allied troops took over the Italian peninsula. The Allies were quite generous, especially the American soldiers; our young girls marvelled at the gifts they received of silk stockings, which they hadn't seen during the war years and hardly before then. The expressions of gratitude for such gifts may well have been somewhat excessive...

With silk stockings, cigarettes, the food we had missed during the war years when some of the Italian people actually starved, came the rhythms of American music and American films. It was the films in particular that sowed the seeds of what was to develop into a flood of foreign terms and spread a 'culture', which seemed incredibly easy, deceptively facile to adopt and, ultimately, that appealed to our snobbishness.

A well-known singer at the time, Renato Carosone, acquired great popularity when he released, in 1956, his Neapolitan song by the title 'Tu Vuò Fa' L'Ame-

ricano' ('You Want To Be American' - more literally, you wish to behave like an American) which combined swing and jazz and where the lyrics parodied a contemporary American lifestyle. The young lad addressed in the song wanted to dance rock and roll, drink whisky and soda, play baseball (which never took off in Italy) and smoked Camel cigarettes, even though he could only afford to do so because of his parents' pocket money. Wikipedia reports that 'the song is generally considered to be a satire of the Americanisation that occurred in the early years after World War II, when southern Italy was still a rural, traditional society'.

The song was a great success, particularly after it was popularised by the much-loved singer Domenico Modugno and I must confess that every time I hear it (it is still being played) I am reminded of the well-known Italian statement ascribed, not without much hesitation, to Massimo d'Azeglio, the Italian statesman and writer, spoken after the 'unification' of Italy in 1861. A patriot and a realist, he is said to have remarked 'we have made Italy; now we have to make the Italians' which, I regret to observe, is, to some extent, still true today. But that is a different story.

Of course, it must be acknowledged that there are some English words and expressions for which we have no equivalent and often are probably better than ours; but the habit has got out of control. I don't object to using the words on/off, stop or film. Any Italian equivalent we might think of using is longer and less practical, but what I find absolutely wrong is the fact that we should use English words even when we have a perfectly valid Italian equivalent. This tendency is to be coupled with the fact that we have willingly imbibed Anglo-American 'culture', to such an extent that we provide for our children English Christian names, which are becoming increasingly common. Not only that: we actually convert into Italian verbs words for which we have perfectly valid equivalents of our own. I heard recently on television someone use the verb 'spraiare', obviously taken directly from the English to spray. Who can be so stupid as to do that?

The trouble is that all this is happening without our even realising the damage that is being caused to our language let alone our psyche. I subscribe to the view that this acceptance, this prostration before all that is foreign, this immoderate love for all that is American, the absurd renunciation even to try and consider whether what emanates from the USA and from England is really needed or better than what we can provide ourselves, are a real humiliation. The trouble is that, before using such words, we do not stop and consider either whether it is necessary to do so or, more particularly, whether there is any benefit in doing so. We swallow those cultures hook, line and sinker, failing completely to understand that there is very little, if anything, that we can learn from them.

Government authorities don't help. We have a minimum tax, nominations, anti-Trust authority, tickets sanitari, a jobs act, the spending review, election day, a local tax and a no tax day, as well as question time... Very often we appear to be talking rubbish. We now use quite commonly the word 'fuggitivo' to translate the English noun fugitive, whereas the proper noun is 'fuggiasco' or 'evaso' or 'latitante'.

The dubbing requirement of miming the movement of lips has resulted in our using the word 'sospetto' to translate the noun the suspect. In so doing, we forget that in Italian the noun sospetto means suspicion and the relative adjective means suspicious.

This choice creates fascinating pictures in one's mind: think of the phrase "il sospetto si stava dirigendo". Can you visualise an abstract noun, an adjective like sospetto, moving about the streets?

Often enough we go further. There are a number of Italian words which translate gossip: cicalaccio, pettegolezza, chiacchiericcio, diceria, malignità, ciarla, bisbiglio and mormorio. With all this abundance of nouns, why should we use gossip? Why should we borrow from another language to express ourselves? Is gossip a better sounding noun? I shall tell you why and I hope not to offend you. It is because we are snobs, because we like to show off, because we believe that by using an English word we show ourselves to be more knowledgeable, thus becoming more important. In case you're thinking that perhaps to use the noun gossip is harmless, you might like to know that on January 25th 2014 on the online edition of the *Corriere della Sera* I found the verb 'gossippare'. How stupid can we Italians get?

You may be wondering at this stage whether I'm making a lot of fuss about nothing. Does it matter that we use foreign words instead of our own? Well, I am very sorry to have to tell you that it matters a lot. The reason was given centuries ago by Sir Francis Bacon, when he remarked that it isn't we who control words, but it is words that control us. The use of American-English expressions is affecting our psyche, is making us think more like the Americans (and the English), it forces us to ignore our traditions and all the efforts that we have made from the 13th century to create a language which has, until the Second World War, remained fairly constant, easily understandable and, above all, pleasant to pronounce and listen to. One need only read an Italian

newspaper or watch RAI TV (as well as, marginally less, RAI radio) to realise that American English words are becoming increasingly common. Not only common, but offensive.

There are some fields, of course, where no real harm is done. In sporting terms, for instance, especially by reference to the game of football, there are English words that are embedded in our language and used freely as alternatives. This is understandable given that soccer comes from England. Try some of the following: corner (calcio d'angolo or angolo), cross (traversone or passaggio angolato, much less common, and, of course, crossare), football (calcio), free kick (calcio di punizione or punizione), goal (goal or gol), mister (commissario or direttore tecnico, also allenatore), off-side (fuorigioco), penalty (calcio di rigore, rigore), trainer (allenatore). The commonly used dribbling (and its conversion into a verb, dribblare) is one of two words used in the football world for which we have not been successful in finding a suitable Italian equivalent. The other is pressing, which could only be properly rendered by a periphrasis.

Somehow, perhaps because I used to play soccer myself, I find the use of such English words less objectionable. Nevertheless, they could quite easily be avoided. But this is probably an exceptional case.

To illustrate how serious the situation has become I shall have to quote some figures, relying on the work of linguists of Italian, much more authoritative and knowledgeable than myself.

According to them, whilst acknowledging that there are some differences of opinion concerning the total number of words in our language, there is a suggestion that the total Italian words exceed 430,000. It is said that there are varying numbers of English-American words used in Italy (either 5,370 or 6,000 or 8,000). It is argued that these are very low percentages when related to the total number of Italian words. The trouble is that people don't speak as though they had a dictionary in their minds. For example, around 90% of English speech and writing is made up of no more than 3,500 words, 'pace', the volumes of the *English Concise Dictionary*!. The same linguists are on the record as saying that an average well-spoken Italian knows at most 10,000 words. The greater part of the population, however, only uses 2,000 words. When you look at the figures you begin to realise that the relationship of the number of words we normally use, namely 2,000, to the number of foreign words, namely 5,370, 6,000 or 8,000, is indeed very small. I draw the conclusion that quite often we use on average in our speech just as many words of English origin as our own. You may argue against that.

Some of the principal culprits for this abuse of the Italian language are television presenters whose behaviour can be

quite insidious. Before concluding, allow me to give you one example. There was, until the summer schedules came into force, a popular presenter of an extremely successful daily food programme on Italian television TG1 who in recent times has decided that barista is not a proper description, one that she had previously used, of that colleague who, during a brief intervention in the show, suggests which wine should be drunk with a particular dish. Apart from the fact that we have a rather nice word of our own for such a person, namely enologo/a, and that we also use quite frequently the French 'sommelier', which has been established in Italy for many decades, and as well from the fact that increasingly we use in Italy the English word barman (so she has quite a choice), the presenter of the programme I have in mind has now started calling her colleague (male or female) bartender. This is an abuse of the meaning of the noun since traditionally in the Anglo-American world the bartender is more likely to be associated with licensed establishments, and have different duties, namely the supplies, the inventory of the bar, the mixing of cocktails and so on. At least in its original acceptation the noun describes a kind of occupation which would be termed a profession of sorts and, in my view, because of this fact, is totally inappropriate to describe a person who appears in a TV programme for a very short lapse of time.

One must ask oneself why? This is not an easy word to start with and is totally alien to our culture where enologo and sommelier are quite apt, at least in my opinion, as being the right description.

Let me be nasty. The determination of this particular presenter to use a word that attracts attention is apparent from the repetitiveness with which the noun is voiced as well as the gusto displayed in using it, as though this was a recent discovery of hers. This attitude is symptomatic of what I have termed the sickness of the Italian language.

If the language is sick, its speakers are equally unwell... I can only hope that we shall recover soon, although I must confess that the omens are not that good...

I hope I haven't bored you. It is not small thing to surrender one's culture. Our language is our culture and we should be proud of it. We should love it, we should safeguard it, we should protect it at all costs from those invaders who, maybe even unwittingly, are trying to do us harm; but above all we have to protect ourselves from the linguistic barbarians in our midst: more particularly, we should ourselves try and give an example.

It is difficult not to use that simple word OK but there is no reason why we should use gossip...

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'



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

Novità Editoriali

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



Turisti in giallo, Autori vari - Sellerio Editore

Il delitto ama viaggiare. Anzi, da Arthur Conan Doyle e Agatha Christie in poi, il crimine quando si mescola con lo sradicamento del viaggiatore offre pagine gialle di accresciuto mistero, frutta più elaborate costruzioni di intreccio. Le piste sbiadiscono, i moventi diventano più confusi, più ingarbugliati gli enigmi quando vengono da lontano con i turisti. Una vetta valdostana ha inghiottito per sempre uno scalatore: Rocco Schiavone, il poliziotto romano creato da Antonio Manzini con un cuore tenero sotto strati di scuro, deve salire dove mai vorrebbe per vedere la montagna assassina. L'eroe dello scrittore Gaetano Savatteri si chiama Lamanna ed è un giornalista disoccupato; costretto a fare da guida turistica gli capita una strana coppia, un attempato signore con la sua giovanissima compagna straniera. Francesco Recami, con la sua penna, manda il pensionato della serie "Casa di ringhiera" a Firenze: caldo e confusione per un ricorrente thriller degli equivoci.



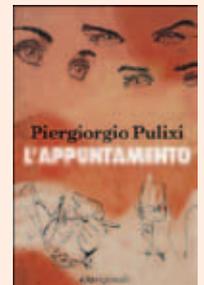
Il rumore delle perle, Antonia Arslan - Rizzoli editore

"I ricordi, usciti dalle loro scatole, dilagano nel cuore e prendono possesso della mente." Così, guardando il cortile dalla finestra, una donna torna bambina. Lì, a Padova, dentro e fuori da quella casa, Antonia per la prima volta ha ascoltato il nonno Yerwant raccontare le storie vitali e poi tragiche dei suoi fratelli armeni. Lì, ha vissuto gli anni della guerra, con le bombe dell'aereo Pippo e i tedeschi in città, ma sempre insieme alla mamma Vittoria, lunatica e bellissima, che infilò un malino sotto il cappotto, fingendosi incinta per nascondere ai nazisti, e al nonno, che la tenne con sé a chiacchiere al buio, durante l'ultimo bombardamento nel 1945. I ricordi della Bambina invecchiata si spalancano, avventurosi e intimi, e ci conducono verso altri luoghi dell'infanzia, costellati da figure umanissime. Ma ci portano anche al cuore di un periodo cruciale per l'Italia tutta. La guerra, la sua fine, gli anni Cinquanta e Sessanta. E poi gli amori della protagonista e i suoi viaggi in Grecia, i racconti di un'Armenia che ha messo radici in lei ma soprattutto la scoperta dei libri e del loro prodigioso potere...



Mi sa che fuori è primavera, Concita De Gregorio - Feltrinelli

Ferite d'oro. Quando un oggetto di valore si rompe, in Giappone, lo si ripara con oro liquido. È un'antica tecnica che mostra e non nasconde le fratture. Le esibisce come un pregio: cicatrici dorate, segno orgoglioso di rinascita. Anche per le persone è così. Chi ha sofferto è prezioso, la fragilità può trasformarsi in forza. La tecnica che salda i pezzi, negli esseri umani, si chiama amore. Questa è la storia di Irina, che ha combattuto una battaglia e l'ha vinta. Una donna che non dimentica il passato, al contrario: lo ricorda, lo porta al petto come un fiore. Irina ha una vita serena, ordinata. Un marito, due figlie gemelle. È italiana, vive in Svizzera, lavora come avvocato. Un giorno qualcosa si incrina. Il matrimonio finisce, senza traumi apparenti. In un fine settimana qualsiasi Mathias, il padre delle bambine, porta via Alessia e Livia. Spariscono. Qualche giorno dopo l'uomo si uccide. Delle bambine non c'è più nessuna traccia. Pagina dopo pagina, rivelazione dopo rivelazione, a un ritmo che fa di questo libro un autentico thriller psicologico e insieme un superbo ritratto di donna, coraggiosa e fragile, Irina conquista brandelli sempre più luminosi di verità e ricuce la sua vita. Da quel fondo oscuro, doloroso, arriva una luce nuova. La possibilità di amare ancora, l'amore che salda e che resta.



L'appuntamento, Piergiorgio Pulixi - e/o edizioni

Un ristorante di lusso. Un uomo e una donna iniziano a parlare. È la prima volta che si incontrano. Ma il loro non è un incontro normale. Lei è costretta a stare lì e a rispondere alle domande sempre più inquietanti e morbide dell'uomo. Più l'elegante sconosciuto si intrufola nella sua vita, più la donna si rende conto di avere davanti un mostro manipolatore e affamato di controllo. Dalle domande scabrose e imbarazzanti si arriva a umiliazioni sempre più crudeli, in un gioco psicologico al massacro a cui la donna non può sottrarsi. Ma quella sera una serie di rivelazioni ribalteranno drasticamente ruoli e copione, perché le apparenze ingannano e niente in quel ristorante è come sembra. Attraverso dialoghi serrati che fanno emergere tutta la tensione e la brutalità latente, l'autore ci conduce in un noir psicologico ricco di colpi di scena e suspense, esplorando i territori della perversione umana, dell'ossessione per il controllo e del pericolo che corre la nostra privacy in un mondo virtuale in cui le nostre vite sono facili prede di lupi mascherati da agnelli.



I misteri della montagna, Mauro Corona - Arnoldo Mondadori

Non tutti hanno la capacità immediata di comprendere fino in fondo i segreti della montagna. Vedono le cime come blocchi turrati, pilastri di roccia scabri e senza valore, ammassi di pietre inutili sorti qua e là per capriccio del tempo. Basta, però, alzare lo sguardo ed essere sovrastati dall'imponenza del mare verticale, con i suoi milioni di granelli di sabbia, per sentire nascere lo stupore. Lo stupore che genera domande. Le domande che generano misteri: chi ci sarà lassù? Vi abita qualcuno? E, se esiste, come sarà fatto? Nei boschi, tra le rocce, dentro l'alba, sotto le foglie, sulle vette ancora inesplorate. Lì dormono i segreti della montagna. E Mauro Corona ci accompagna ancora una volta a scoprirli, tendendoci la mano, aiutandoci a salire. Ci esorta a giocare con il rimbalzo dell'eco, che vuole sempre l'ultima parola, ad ascoltare la voce del vento, che non sapremo mai da dove nasce.

enotria
world wine

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

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

Triumph UK
The people network

Events & Communication Agency

Phone: +44 02076979481
triumphuk@thetriumph.com - www.triumphgroupinternational.com
Rome | Bologna | Brussels | London | Milan | Shanghai

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD
Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Al-forno

Italian
Ristorante
&
Pizzeria

349-351 Upper Richmond, Putney
London SW15 5QJ
Tel: 020 8878 7522 - Fax: 020 8484 7318

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

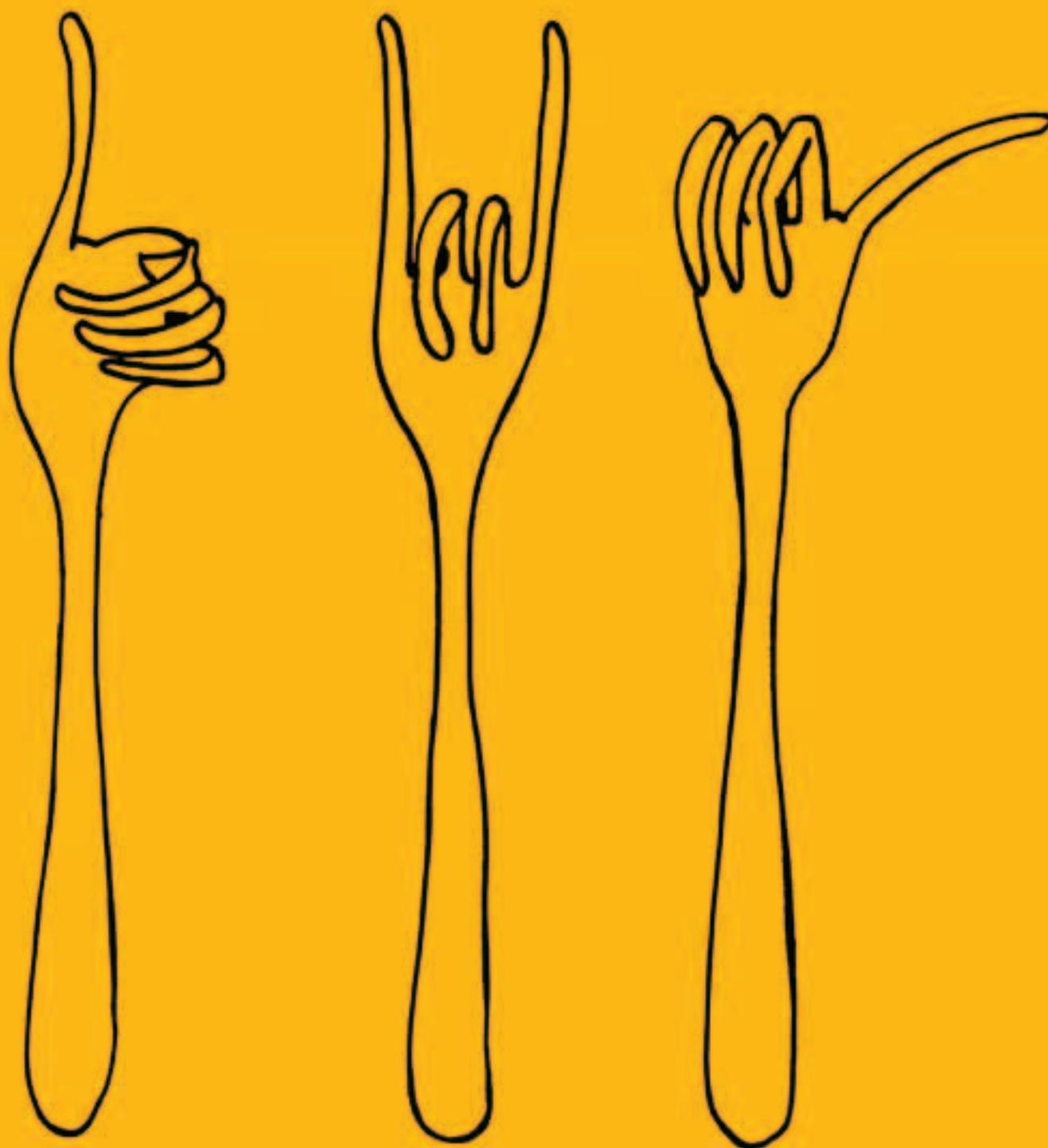


ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

EAT · DRINK · LOVE · ITALIAN

WWW.ITOMG.LONDON



3/4 September · Old Spitalfields Market · “MILANO EXPOSED”

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
ambasciata.londra@esteri.it
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
www.ambolondra.esteri.it
ambasciata.londra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difitalia.co.uk

AMBASCIATA D'ITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86 Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Call centre 090675302519
(costo 75 pence al minuto)

RETE CONSOLARE DI IIA CATEGORIA CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Gilberto Gabrielli
Southdown, Ashford Road,
Kingsnorth, Ashford, Kent TN26 1NN
Tel/fax: 01233-733818

CONSOLATO ONORARIO

BEDFORD
Sig. Gaetano Moliterno
11 Lurke Street, Bedford MK40 3HZ
T: 01234-356647 - F: 01234-355229
info@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Filippo Libra
Newland House, 4th floor,
137/139 Hagley Road,
Birmingham B16 8UA
Tel/fax: 0121-454 6911

BRISTOL

AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT

AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992-632266

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar

GUERNSEY

AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Judith Finetti

"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,

Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

HULL

AGENZIA CONSOLARE
Avv. Stefano LUCATELLO
Mill House, Bacchus Lane,
South Cave HU15 2ER

JERSEY

AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO
Dr. Nunzia DI CRISTO in BERTALI
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk

NEWCASTLE

AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD

AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford,
Herts WD1 8DZ
Tel/fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157

WOKING

AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO

32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Responsabile: Leandro Franchi
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

Non definito
Tel: Non definito
comiteslondra@btconnect.com
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169

CO.A.S.IT.

THE ITALIAN SCHOOL BOARD
152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net

COM.A.C.I.S.S.

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191
F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE COMMISSION

14 Waterloo Place, London SW1Y 4AR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it
www.ice.it/estero/londra

ALITALIA

4th Floor, Falcon House,
115 -123 Staines Road,
Hounslow, Middlesex TW3 3LL
Reservations: 03335 665544
www.alitalia.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Collingham House, Gladstone Road
Wimbledon, London SW19 1QT
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI

St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVOCATI

PINI FRANCO LLP,
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP

38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net
T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI

STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES
35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per errori, inesattezze ed omissioni eventualmente presenti. A tal riguardo, si invitano gli utenti a richiedere eventuali rettifiche e/o integrazioni di quanto pubblicato. Le opinioni espresse dai singoli autori di articoli sono da ritenersi a titolo personale e possono non rispecchiare l'opinione del Direttore. Tutte le illustrazioni e il materiale editoriale sono soggetti a Copyright © e non possono essere usate, stampate, copiate, modificate in ogni modo, ripubblicate sul web senza il permesso scritto del proprietario dei Copyright ©.

Alfa Romeo with



ROSSO ALFA SALES EVENT

1 JULY – 30 SEPTEMBER

£2,000
ALFA PCP DEPOSIT
CONTRIBUTION*

0% APR
REPRESENTATIVE*

£199
MONTHLY PAYMENT

£1,999[^]
CUSTOMER DEPOSIT

£149
MONTHLY PAYMENT

£999[‡]
CUSTOMER DEPOSIT



Rosso (red) is at the heart of Alfa Romeo and was the colour we first raced in over 100 years ago. So why not experience the same passion and emotion in either an Alfa MiTo 3 door hatchback for £149 per month with £2,000 Deposit Contribution* or the Alfa Giulietta 5 door coupé for just £199 a month and £2,250 Deposit Contribution[^], both at 0% APR Representative*. **Book a test drive today.**

Motor Village
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM



Official fuel consumption figures for the Alfa MiTo and Giulietta range: Urban 28.8 – 64.2 mpg (9.8 – 4.4 l/100km); Extra Urban 53.3 – 97.4 mpg (5.3 – 2.9 l/100km); Combined 40.4 – 80.7 mpg (7.0 – 3.5 l/100km). CO₂ emissions 162 – 90g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. *Models shown: Alfa MiTo 875cc TB TwinAir 105 hp Progression inc. Special Paint at £475, OTR £14,335. Personal Contract Purchase. †Customer deposit £999. Alfa PCP Deposit Contribution £2,000. Optional Final Payment £4,333. Contract Term is 48 months. Alfa Giulietta 1.4 TB 120 hp Progression inc. Special Paint at £510, OTR £18,960. Personal Contract Purchase. ^Customer deposit £1,999. Alfa PCP Deposit Contribution £2,250. Optional Final Payment £5,358. Contract Term is 48 months. Promotion available on vehicles registered by 30th September 2015. †Alfa Deposit Contribution only available in conjunction with Alfa Romeo Preferenza PCP. 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 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. At participating Dealers only. We work with a number of creditors including Alfa Romeo Financial Services. Alfa Romeo Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. Alfa Romeo Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com