



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.smphtonewsagency.com



Amendola: Brexit, tuteleremo gli italiani in UK

Missione del sottosegretario a Londra e Manchester

In missione a Londra a inizio giugno, il sottosegretario agli Esteri Vincenzo Amendola ha assicurato che il governo italiano farà tutto il possibile per tutelare i connazionali residenti nel Regno Unito in ansia per la Brexit: questa tutela è "un punto fondamentale e una priorità assoluta" per i negoziati sull'uscita della Gran Bretagna dall'Unione europea. L'obiettivo è chiaro: i diritti degli europei installati in UK non de-

vono venire minimamente intaccati.

Amendola ha incominciando la sua missione di tre giorni su questa sponda della Manica partecipando il 2 giugno alla Festa della Repubblica presso l'Ambasciata italiana a Londra, ospite dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano per il tradizionale ricevimento. Presenti anche Luigi Vignali, Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie, e l'astronauta ita-

liana dell'ESA Samantha Cristoforetti, prima italiana nello spazio, oltre che detentrica del record europeo per permanenza in orbita.

Amendola ha sottolineato che la Brexit rappresenta una nuova sfida per la stabilità e la prosperità del Vecchio Continente e che comunque il Regno Unito esce dall'Ue non dall'Europa.

Segue a pag. 2

BREXIT: "NESSUNO DOVRÀ ANDARSENE"

LA PROMESSA DI THERESA MAY A EUROPEI IN UK

A pag. 3



Gli Italiani in UK celebrano la festa della Repubblica
Onorificenze a Vialli, Pini e Cozzi

Segue a pag. 3

I Giovani Avvocati sbarcano a Londra



Il 9 maggio 2017 l'Aiga - Associazione Italiana Giovani Avvocati - ha sottoscritto un protocollo d'intesa per la costituzione di una rappresentanza della giovane avvocatura in U.K.

Il Presidente Nazionale Michele Vaira si è infatti recato a Londra, accompagnato da Marta Savona, referente dell'Osservatorio Internazionale Aiga, e da Isabella Lavezzari, referente della Giunta Nazionale per l'internazionalizzazione, per siglare un documento

di intenti con Slig Law, studio legale inglese fondato dai fratelli Alessandro Giuseppe e Roberto Gaglione, legali con la doppia qualifica di Solicitor ed Avvocato, operativi a Londra da oltre un decennio. Lo studio è fortemente coinvolto nella grande comunità italiana a Londra e l'Avv. Alessandro Gaglione è Segretario del COMITES (Comitato Italiani all'Estero) di Londra,

Segue a pag 2



*Il vino Lamborghini al Gran Caffè Londra
 Serata promozionale con 500 ospiti*

La Lamborghini non fabbrica soltanto auto di alta gamma apprezzate in tutto il mondo ma - pochi lo sanno - fa anche vini di raffinata qualità che il 23 marzo scorso sono stati al centro di una festa organizzata al "Gran Caffè Londra" nel quartiere chic di Knightsbridge.

Il vino completamente italiano è prodotto nella tenuta della famiglia

Lamborghini al confine tra Umbria e Toscana, grazie a 32 ettari di vigneto dove crescono uve selezionate con la massima cura. Nel corso della serata londinese gli ospiti hanno potuto gustare un nettare di prelibata qualità all'altezza del nome che lo contraddistingue.

Segue a pag 4



Il Volo vola alto a Londra
Concerto al Royal Albert Hall e cena da Enzo's Kitchen

A pag 20



Incontro al King's College



Manchester visita di memoria



Visita a London Bridge

Amendola... segue da pag.1

Ha ricordato, inoltre, che l'Italia sta lavorando per contribuire a gestire in modo ordinato i negoziati della Brexit con l'obiettivo di minimizzare gli effetti negativi sull'Europa e sulla cooperazione Ue-UK.

Nel corso del suo saluto di apertura, l'Ambasciatore ha rimarcato che "l'Italia e il Regno Unito condividono gli stessi valori: la tutela della pace, dei diritti umani e la lotta contro ogni forma di terrorismo, recentemente ribaditi al G7 di Taormina".

Il secondo appuntamento londinese del Sottosegretario Amendola e del Direttore Generale Vignali è stato un incontro con la collettività italiana presso il Waterloo Campus del King's College, dove l'esponente del Governo Gentiloni ha potuto fornire ai numerosi partecipanti un aggiornamento sugli ultimi sviluppi in materia di Brexit, sul-

la posizione italiana nel contesto del negoziato tra il Regno Unito e le istituzioni europee e sui possibili scenari post-Brexit per i cittadini Ue.

Amendola ha ribadito l'impegno del Governo italiano a tutelare i nostri connazionali. Lo ha definito un punto fondamentale per il prosieguo del negoziato e una priorità assoluta per il Governo italiano. "L'amicizia tra i due Paesi - ha spiegato - è profondamente radicata e va ben oltre ogni accordo internazionale". Il Direttore Generale Vignali ha da parte sua messo in risalto l'importanza di tali incontri nel raccogliere segnalazioni specifiche da parte della collettività.

L'incontro sulla Brexit, organizzato dall'Ambasciata italiana con le associazioni di connazionali nel Regno Unito, la Italian Society del King's College London ed il Jean Monnet Centre for Europe in the World, è il secondo al quale ha partecipato il sottosegretario Amendola da quando la Gran

Bretagna ha votato a favore dell'uscita dall'Unione Europea. E non sarà l'ultimo: il sottosegretario si è detto intenzionato a frequenti e regolari incontri proprio nel delicato contesto della Brexit.

Dopo Londra, l'esponente del Governo italiano si è recato a Manchester dove ha incontrato il Lord Mayor, Eddy Newman, al quale ha ribadito la vicinanza e la solidarietà del Governo e del popolo italiano dopo il terribile attentato terroristico islamista dello scorso 22 maggio all'Arena dove al termine di un concerto di Ariana Grande un kamikaze di origine libica ha provocato la morte di 22 persone - tra cui molti giovanissimi - e il ferimento di oltre 120. "I nostri due Paesi - ha dichiarato Amendola - stanno lavorando a stretto contatto, in uno sforzo comune per la pace la sicurezza. Solo pochi giorni dopo i tragici eventi di Manchester, la dichiarazione di Taormina del G7 sulla lotta contro il terrorismo e

l'estremismo violento segna un notevole passo avanti nell'impegno del G7 sulla propaganda terroristica, i foreign fighters e il finanziamento alle organizzazioni terroristiche".

Accompagnato dall'Ambasciatore Terracciano, Amendola si è recato a firmare il libro delle condoglianze per poi spostarsi a St Ann's Square, la piazza di Manchester dove la città ha ricorda in un tripudio di fiori le vittime dell'attacco. Dopo aver osservato un minuto di silenzio il Sottosegretario ha depositato un mazzo di fiori al memoriale.

Amendola ha poi incontrato i rappresentanti della comunità e delle associazioni italiane ed ha partecipato alla cerimonia di consegna delle onorificenze dell'Ordine della Stella d'Italia. Il Sottosegretario ha indicato che il governo sta lavorando per la riapertura di un ufficio consolare a Manchester.

Di ritorno a Londra da Manchester,

il sottosegretario si è recato al London Bridge, teatro di un altro terribile attentato islamista, quello del 3 giugno, costato la vita a otto innocenti. Ha voluto così manifestare il cordoglio dell'Italia al popolo inglese, evidenziando ancora una volta la grande amicizia tra l'Italia e il Regno Unito rafforzata anche dal comune impegno contro il terrorismo internazionale.

A conclusione della visita, Amendola ha di nuovo incontrato (per la terza e ultima volta nel corso della missione) i connazionali. Stavolta all'Istituto italiano di Cultura, dove - dopo un minuto di silenzio in ricordo delle vittime dell'attentato al London Bridge - il Sottosegretario ha conferito alcune onorificenze e ha ribadito la necessità di continuare a lavorare insieme per lottare e sconfiggere chi con l'odio, la violenza e la paura vuole minare la convivenza democratica e pacifica.

La Redazione

SALVO
dal 1968

SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN FOOD IMPORTERS



I Giovani Avvocati... segue da pag 1

organo ufficiale ed elettivo di rappresentanza della comunità italiana.

L'intento è che detto studio anglo-italiano - a sua volta costituito da giovani professionisti in quota Aiga - diventi il punto di riferimento per i giovani avvocati italiani che stanno svolgendo o desiderano svolgere un'esperienza professionale nel Regno Unito, fungendo da tramite e collettore di informazioni per orientare in modo efficace i colleghi.

Le iniziative che verranno messe in campo sono molteplici, e saranno finalizzate alla sensibilizzazione, formazione ed informazione in favore degli interessi dei giovani avvocati tramite, a solo titolo esemplificativo: l'organizzazione di eventi formativi in Italia e/o in UK; l'organizzazione di eventi di networking e scambio con colleghi stranieri in Italia e/o in UK; campagne di informazione sulle modalità di accesso alla professione in UK e/o sui percorsi di studi per ottenere la relativa abilitazione; organizzazione e comunicazione di opportunità di stages e/o periodi di internship di giovani avvocati presso studi legali in UK e/o di giovani avvocati stranieri in Italia.

L'Aiga sin dagli albori della sua costituzione ha valorizzato la propria dimensione internazionale tramite l'adesione ad AIJA, con cui nel biennio corrente è stata rilanciata una collaborazione ed un confronto virtuoso tramite la partecipazione del Presidente Vaira al Congresso di Monaco di Baviera dell'agosto 2016. Ulteriori fruttuose

collaborazioni sono state instaurate con UIA ed AAFS.

Nel solco di quanto indicato dai padri fondatori dell'Associazione, la firma del protocollo si propone di soddisfare l'imprescindibile esigenza di aprire la professione forense alle sfide e alle opportunità professionali e formative che vengono da fuori i nostri confini nazionali, anche al fine di aprire nuovi spazi di mercato ai giovani professionisti.

L'Associazione vuole porsi quale interlocutore neutro e qualificato per i tanti avvocati che cercano un'opportunità fuori dai confini nazionali, ma faticano a reperire strumenti efficaci per orientarsi in un mondo globale, in partnership con colleghi italiani che già operano nei Paesi di riferimento e possono costituire un ottimo tramite per colmare il gap culturale e canalizzare le prospettive ed ambizioni professionali di ciascuno.

La tappa londinese è la prima di un percorso il cui intento è quello di dar vita ad una Rappresentanza Aiga della Giovane Avvocatura nei principali Stati Europei, con particolare riguardo a quelli maggiormente vicini all'Italia, in cui è presente una nutrita rappresentanza di colleghi italiani, ed a quelli con cui è più agevole, anche per ragioni territoriali, organizzare iniziative formative e di scambio, networking e reciproco vicendevole vantaggio ed infatti è già calendarizzata per il prossimo mese di giugno la sottoscrizione di un analogo Protocollo d'intesa per la costituzione di una rappresentanza Aiga a Parigi.

LaR

Onorificenze...
segue da pag.1

Gli Italiani in UK celebrano la festa della Repubblica

Onorificenze a Vialli, Pini e Cozzi

L'ex-calciatore Gianluca Vialli, l'avvocato Domenic August Pini e l'operatore alberghiero Giovanni Cozzi hanno ricevuto importanti onorificenze il 4 giugno all'Istituto Italiano di Cultura nel corso del ricevimento per la Festa della Repubblica che viene organizzato ogni anno dal Consolato Generale di Londra ogni prima domenica di giugno.

Vialli, considerato uno dei migliori giocatori di calcio italiani di tutti i tempi, e' stato nominato Ufficiale OMRI anche a riconoscimento delle sue attivita'

filantropiche.

L'avvocato Domenic August Pini, Presidente della Mazzini - Garibaldi Charitable Foundation, e' diventato Ufficiale OSI in quanto "importante punto di riferimento per la comunita' italiana", con all'attivo "un encomiabile servizio a favore dei connazionali a Londra, agendo sempre in un'ottica di sinergica collaborazione con l'Ambasciata e con gli altri Enti ed uffici italiani nel Regno Unito".

La Stella al Merito del Lavoro 2017 e' stata assegnata a Giovanni Cozzi, che da semplice cameriere ha fatto carriera al London Hilton dove "grazie alla sua professionalita', correttezza e capacita' di relazione con collaboratori e ospiti e' stato promosso vice responsabile del prestigioso reparto Conferen-

ce & Banqueting, un ruolo che ricopre con grande dedizione e competenza".

Il tono del ricevimento e' stato quest'anno molto sobrio per via dell'attacco terroristico islamista della sera precedente al London Bridge, dove 8 persone sono morte e quasi 50 ferite.

L'Ambasciatore Pasquale Terracciano, nel suo discorso, ha ricordato le vittime e poi ha passato la parola prima all'Onorevole Guglielmo Picchi che ha voluto indirizzare il suo saluto per la fine del suo mandato, e poi al Sottosegretario agli Affari Esteri Vincenzo Amendola.

Prima di consegnare le tre onorificenze, il Console Generale Massimiliano Mazzanti ha richiesto un minuto di silenzio per ricordare le vittime dell'at-

tacco terroristico.

Durante l'evento sono stati offerti prodotti italiani agli ospiti, prima con un aperitivo di benvenuto dove vini italiani e il popolarissimo Spritz fatto con l'Aperol hanno accompagnato bocconcini di mozzarella, mini arancini e stuzzichini. Poi un buffet preparato dallo chef Carmelo Carnevale, presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCIUK), ha permesso di gustare una serie di cibi tradizionali come formaggi, salumi, delicatissime mousse e fra le paste, l'amatriciana (con l'invito da parte del Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Marco Delogu di donare al fondo istituito a sostegno di Amatrice, devastata l'anno scorso dal terremoto).

Il Pastificio Rana era presente con i

suoi prodotti che sono stati un successo fra i presenti come pure il gelato di Arielai. Sponsors dell'evento sono stati Italians Card, Wine and Food Promotions, Campari, FCA, CNH, Alitalia, Carluccio e vari altri.

Dopo la consegna delle onorificenze, gli ospiti hanno potuto ascoltare Luca Fiore, un giovane musicista vicentino che ha vinto nel 2015 il premio Gigs Champion, una manifestazione per scoprire il migliore musicista di strada organizzato dal Mayor of London. Luca ha vinto una licenza annuale offerta dalla London Transport per suonare nelle stazioni della metropolitana. Durante l'intermezzo musicale all'Istituto Italiano di Cultura ha suonato tra gli altri, un paio di brani scritti da lui.

Cristina Polizzi



Theresa May

"Nessuno dovrà andarsene". Sul destino post-Brexit degli italiani e degli altri europei installati in Uk il governo di Sua Maestà con a capo Theresa May si è finalmente dato una mossa. Con un'offerta "giusta e generosa": il 26 giugno - un anno e tre giorni dopo il cruciale referendum vinto dai fautori dell'uscita dall'Ue - la premier ha assicurato ai Comuni e poi in un documento ufficiale di 15 pagine che i cittadini comunitari residenti nel Regno Unito (più di tre milioni, compreso oltre mezzo milione di italiani) saranno equiparati in tutto e per tutto ai cittadini britannici una volta consumato il divorzio da Bruxelles se avranno all'attivo cinque anni di permanenza ininterrotta su questa sponda della Manica. Godranno di pieno accesso alla sanità pubblica e a tutti gli altri servizi e benefici. Non ci saranno discriminazioni.

Nessun problema per chi sarà installato in Uk ma non avrà alle spalle i fatidici cinque anni al momento ancora imprecisato del "cut off" (probabilmente il marzo 2019 quando la Brexit diventerà effettiva): potrà restare e al termine del quinquennio chiedere il "settled status" e cioè la residenza permanente e poi, se lo vorrà, anche la cittadinanza. Insomma, nessuno dovrà fare le valige suo malgrado.

Il documento avverte che entro due

BREXIT: "NESSUNO DOVRÀ ANDARSENE"

LA PROMESSA DI THERESA MAY A EUROPEI IN UK

anni dopo l'uscita dall'Ue (quindi entro il marzo 2021) gli europei installati in Uk e interessati a rimanere dovranno presentare un'apposita domanda online, semplificata rispetto al macchinoso formulario attuale di 89 pagine per la richiesta della residenza permanente. Questa domanda (disponibile dall'anno prossimo) dovrà essere inoltrata anche dai circa 150.000 europei che negli ultimi tredici mesi si sono sottoposti alla complessa procedura per la "permanent residency" e che dovranno quindi ripartire - beffati - da zero.

Chi è interessato a tutte le tecnicità (probabilmente destinate almeno in parte ad essere modificate dai negoziati) può leggersi il documento di 15 pagine - intitolato "Safeguarding the position of Eu citizens in the Uk and Uk nationals in the Eu" - sul sito <https://www.gov.uk>.

L'offerta - giudicata "un primo passo avanti" dalla cancelliera tedesca Angela Merkel, "inferiore alle aspettative" dal presidente polacco del Consiglio europeo Donald Tusk e "scarsa e tardiva" dal leader dell'opposizione laburista Jeremy Corbyn - sarà valida se i Paesi Ue riserveranno lo stesso trattamento ai cittadini britannici residenti sul Continente (in tutto un milione o poco più). E se ovviamente si arriverà ad un accordo globale sulla Brexit.

Al momento quindi non c'è nulla di scolpito nella pietra. In fin dei conti l'happy end per gli europei installati

nel Regno Unito dipenderà dall'esito finale dei negoziati sul divorzio dall'Ue, su cui si sono ancora più domande che risposte dopo che alle elezioni anticipate dell'8 giugno per il rinnovo dei Comuni i conservatori capitanati da Theresa May hanno clamorosamente perso la risicata maggioranza e in un parlamento "impiccato" sono stati costretti a giocare la carta di un debole governo di minoranza supportato (qualcuno ha detto ricattato...) dai protestanti oltranzisti dell'Ulster.

Theresa May, al numero 10 di Downing Street dopo le dimissioni di David Cameron in seguito alla vittoria dei "Brexiters" al referendum del giugno 2016, è riuscita in un'impresa quasi impossibile: ha voluto le elezioni anticipate con i sondaggi che davano in vantaggio di 22 punti percentuali sul Labour di Corbyn il rosso e le pronosticavano una facile vittoria a valanga e invece ha fatto clamorosamente flop dopo una campagna elettorale disastrosa, insanguinata dai terribili attentati islamisti di Manchester e Londra. Aveva 330 deputati su 650, si ritrova con appena 317. Voleva essere una nuova "lady di ferro" alla stregua di Margaret Thatcher, le urne l'hanno invece consacrata una specie di "lady di latta".

Moltissime le ragioni e tantissimi gli errori che spiegano il flop della May che chiedeva agli elettori un mandato forte per una Brexit pura e dura. Incominciando dal fatto che da tiepida

"remainer" favorevole alla permanenza del Regno Unito nell'Ue si è trasformata nella accesa paladina di un netto, drastico, totale divorzio dall'Ue promettendo un futuro radioso di accordi di libero commercio con mezzo mondo.

Non le ha poi giovato che dopo aver negato fino alla noia di non volere elezioni anticipate le aveva tutto d'un colpo annunciate giustificandole con la necessità di avere un governo "forte e stabile" in vista dei negoziati sulla Brexit in calendario dal 19 giugno.

Non l'hanno aiutata nemmeno l'annuncio di ulteriori tagli alla scuola pubblica e il precipitoso dietrofront fatto nel giro di 24 ore su un punto-chiave del maldestro manifesto elettorale tory, la cosiddetta "dementia tax", e cioè l'obbligo per i vecchi di farsi carico dell'assistenza con i propri soldi salvando per gli eredi soltanto le ultime centomila sterline.

Insomma, se la Thatcher aveva detto di se' "the lady's not for turning" (la signora non cambia direzione), la May - criticata anche per l'indisponibilità a duelli diretti in tv con Corbyn - è sembrata invece procedere a zigzag insistendo sul tasto della Brexit dura e pura e riuscendo a perdere persino l'appoggio della City.

Ma gli italiani e gli altri europei residenti in Uk che cosa si possono aspettare adesso che Theresa May è uscita con le ossa rotte dalle elezioni anticipate? Probabilmente non è male se



Jeremy Corbyn

il risultato deludente dei conservatori - tuttora aspramente divisi tra eurofilo e eurosceettico - comporta un rigetto della cosiddetta "Hard Brexit" che sarebbe lo scenario senz'altro peggiore per i cittadini Ue nel Regno Unito.

Che cosa succederà però non è chiaro. Theresa May assicura che andrà avanti come previsto e rimarrà a Downing Street per i prossimi cinque anni ma non mancano nemmeno i politologi e i giornalisti convinti che la Brexit è morta in quanto nella nuova Camera dei Comuni manca una maggioranza adeguata per procedere a tutti i complessi aggiustamenti legislativi connessi con l'uscita dall'Ue.

Michael Heseltine, uno dei grandi vecchi del partito conservatore, figura di spicco nei governi Thatcher e Major, si è detto convinto che il Regno Unito rinuncerebbe alla Brexit se solo l'Ue mettesse da parte il dogma sulla libera circolazione delle persone e offrisse a Londra qualche efficace strumento di controllo sull'immigrazione comunitaria. A suo giudizio le opinioni pubbliche sul Continente non sarebbero contrarie. Ci vorrebbe semplicemente un colpo d'ala da parte del neo-presidente francese Emmanuel Macron e dalla cancelliera tedesca Angela Merkel. Ma ci sarà mai un simile colpo d'ala?

La Redazione

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

Il vino Lamborghini al Gran Caffè Londra

Serata promozionale con 500 ospiti



Segue da pag.1

Marcello Moscarello, direttore generale del Gran Caffè in Knightsbridge, ha invitato alla serata nel proprio locale più di 500 persone tra cui amici ed estimatori italiani ed internazionali del marchio "Gran Caffè Londra".

Hanno fatto da cornice all'evento numerose auto Lamborghini poste all'ingresso ed all'interno del ristorante nonché lungo tutto il perimetro esterno del Gran Caffè Londra. Lo scopo era quello di enfatizzare il legame tra auto da sogno e vino di altissima qualità. Le auto sono state gentilmente fornite

dall'organizzazione "Best of Italy" capeggiato da Enzo Scalzo, amante della buona cucina e grande estimatore dei prestigiosi marchi automobilistici italiani. Ogni anno il gruppo organizza delle gare che sono veri e propri eventi internazionali a cui partecipano appassionati da tutto il mondo rigorosamente con auto, moto o biciclette dei marchi italiani più prestigiosi.

Co-sponsor della serata è stato lo stilista Angelo Galasso che per l'occasione ha organizzato una interessante sfilata di moda presentando alcuni tra i modelli della sua ultima collezione.

Lo stilista di origini pugliesi è tra i brand più famosi dell'alta moda. Le sue creazioni hanno sempre una grande originalità. Il brand "Angelo Galasso Couture", nato diversi anni fa, si fece subito notare per aver vestito personaggi internazionali di spicco come Gianni Agnelli. Proprio a lui Galasso dedicò la sua famosa camicia "polso orologio" prendendo spunto dall'abitudine dell'Avvocato di indossare il proprio orologio sopra il polsino della camicia. Per l'originalità la "Polso Orologio" è stata esposta al Museo del Design a Londra come esempio di innovazione e creatività di uno tra i fashion designer italiani ed internazionali più intuitivi.

Da parte sua "Gran Caffè Londra" continua ad espandersi: oltre alle sedi di Londra/ Knightsbridge, Doha/Qatar e Vilamoura/Portogallo, recentemente è stato aperto un nuovo ristorante a Dubai, una città diventata ormai il riferimento internazionale del progresso e delle nuove tendenze.

Il ristorante a Dubai, aperto a gennaio 2017, è stato disegnato da architetti italiani e si presenta curato nei minimi particolari. Pur essendo un mix tra un ristorante ed un bistro, come per gli altri locali, il Gran Caffè Londra in Dubai è finemente arredato ed

offre alla propria clientela ampi spazi, comfort ed uno standard elevato di servizio. Posto in posizione privilegiata, al crocevia di due grandi vie di comunicazione della nuova area particolarmente apprezzata dalla clientela locale ed internazionale (City-Wlak2), il ristorante presenta una impronta fortemente italiana, aggiungendo ad una formula di ristorazione 100% italiana anche la presenza di alcuni chefs e managers della Penisola a garanzia di un prodotto di alta qualità. LaR



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



**L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI TRASFERISCE IN UNA NUOVA SEDE**

**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**



Nel frattempo potrete sempre contattarci al: 02085405555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

Si assicura una presenza in Wimbledon fino alla fine del 2017 presso:
LA BOTTEGA DEL PANE
171 Kingston Road, Wimbledon, London SW19 1LH
Lunedì e Venerdì dalle ore:10:00 alle 13:00



HGV DRIVER VACANCY

London N4 - Full Time

Alivini Company Limited, an Italian importer and distributor of wines and provisions based in London N4, is looking to recruit experienced HGV delivery drivers. This is a full time job – working Monday to Saturday, starting immediately.

Essential requirements:
HGV driving licence and CPC driver Certification.
Digital Tacho Card and fluent in the English language.

For full details, please contact:
José Aguiar – Transport Manager
Tel. 020 8880 2526 ext 265 between 7am and 11am
Send your CV to: aguiarj@alivini.com

ALIVINI COMPANY LIMITED
Units 2/3 - 199 Eade Road -LONDON N4 1DN
Tel: +44 (0) 208 8802526 - Fax: +44 (0) 208 442 8215
london@alivini.com

Primo Approdo-Brexit: incontro al Consolato d'Italia

Si è discusso di "permanent residence"



Consule Giulia Romani, Console Generale Massimiliano Mazzanti, Alessandro Belluzzo, Alessandra Williams e Luca Cordelli

questo primo incontro sono stati: il diritto di permanenza degli italiani in UK, la naturalizzazione britannica, vari aspetti fiscali relativi alla contribuzione in Italia e nel Regno Unito.

I tre legali hanno evidenziato che i cittadini italiani con diritto alla "permanent residence" sono, al momento, i lavoratori dipendenti e autonomi, gli studenti, le persone autosufficienti (che sono in grado di mantenersi senza lavorare) e i job seekers che vivono da oltre cinque anni consecutivi nel Regno Unito.

Esiste una procedura online per richiedere la permanent residence, che è stata semplificata recentemente, ed è possibile anche richiedere il passaporto britannico dopo dodici mesi dalla richiesta (accettata) della "permanent residence".

Gli incontri "Primo Approdo-Brexit" si terranno regolarmente presso il Consolato Italiano, in date che verranno comunicate di volta in volta, e i cittadini italiani avranno anche la possibilità, previo appuntamento, di

Che succede per gli italiani in UK con la Brexit? Per rispondere alle domande e alle ansie serpeggianti il Consolato Generale d'Italia a Londra ha avviato il 28 maggio il progetto "Primo Approdo-Brexit", che prevede una serie di incontri con i cittadini italiani residenti nel Regno Unito allo scopo di fornire informazioni e aggiornamenti riguardanti i contraccolpi dopo la decisione del Regno Unito di uscire dall'Unione

Europea.

Il progetto è parte di Helpdesk Brexit, una più ampia iniziativa organizzata dall'Ambasciata d'Italia a Londra.

Al primo incontro, con la presenza di tre legali dello Studio Belluzzo & Partners, specializzati nei settori fiscale ed "immigration law", e intervenuti gratuitamente, hanno partecipato quasi un centinaio di cittadini italiani.

I temi e le principali domande di

SORRENTO FA DA CORNICE A CONFERENZA ITT 2017

Scelto albergo con vista su baia di Napoli

Per la loro conferenza annuale l'Institute of Travel & Tourism, la principale associazione dei professionisti UK attivi a vari livelli nei disparati settori dell'industria turistica, ha scelto un posto davvero incantevole: Sorrento, per l'esattezza The Hilton Sorrento Palace, un albergo di lusso che offre una bellissima vista sul Golfo di Napoli.

La conferenza 2017, in calendario dal 12 al 14 giugno, è stata patrocinata dal Comune di Sorrento e ha visto la partecipazione di circa 400 delegati tra tour operator, compagnie aeree, gruppi alberghieri, uffici turistici, compagnie di assicurazioni e società finan-

ziarie nonché un numeroso gruppo di giornalisti.

L'Institute of Travel & Tourism (ITT), organismo di rappresentanza dell'industria turistica del Regno Unito, fondato nel 1956 e presieduto da Steven Freudmann, ha l'obiettivo di perseguire lo sviluppo e il mantenimento di elevati standard professionali in tutto il settore, fornendo ai membri un supporto ed una guida ed incoraggiando l'eccellenza e la professionalità. Un settore, quello del turismo inglese, in continua espansione, forte di un fatturato di decine di miliardi di sterline e sempre più interessato all'Italia come

destinazione vicina e poco rischiosa.

La conferenza ITT 2017 è stata presentata a metà maggio, in collaborazione con il Comune di Sorrento, presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra, grazie all'organizzazione di Eat Drink Love Italian e della rivista internazionale Italians.

EDLI, società di media e PR, parte del The Family Officer Group presieduto da Matteo Cerri, ha supportato l'organizzazione dell'ITT Conference in piena sintonia con la rappresentanza diplomatica italiana sin dallo scorso ottobre. Proprio l'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, infatti

*Auguri
alla
Famiglia
Bianchi*

Per il Battesimo di
Costanza Edda

*Che la sua vita sia ricca
di sorrisi radiosi, come in
questo giorno di Festa.*

Brompton Oratory
London 13 maggio 2017



discutere i propri casi privatamente con i legali partecipanti.

Durante il primo incontro il Console Massimiliano Mazzanti ha sottolineato che gli italiani in UK sono oltre 700.000 (solo quelli iscritti all'AIRE, che

continua ad avere circa 2500 domande d'iscrizione al mese), e rappresentano la terza collettività dopo quella polacca e quella portoghese.

Silvia Canuti



Dante Brandi, Steven Freudmann, Matteo Cerri

annunciò l'ITT Conference di Sorrento nell'autunno 2016.

Durante la presentazione del 18 maggio a Londra, davanti ad un ampio pubblico di professionisti del settore, il Consigliere economico dell'Ambasciata Dante Brandi ha anche portato lo speciale saluto del sindaco di Sorrento, Giuseppe Cuomo.

L'evento è inoltre servito a illustrare - con l'aiuto della realtà virtuale

e di video suggestivi - la nuova iniziativa di Eat Drink Love Italian, Italians Clubhouse.

La prima Clubhouse - uno spazio per proporre il meglio dell'italian stule, dal cibo all'arte passando per il design e la moda - sarà inaugurata in autunno a Mayfair in Shepherd Street, mentre una seconda apertura è prevista a Shoreditch.

La Redazione

Servicing the art of Gastronomy

info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars



GRENFELL TOWER: una catastrofica catena di errori

L'analisi di Pasquale Vacirca, ingegnere italiano a Londra

Sebbene apparentemente imprevisibili ed imprevedibili le catastrofi non naturali sono sempre l'effetto di una catena di errori, omissioni e negligenze umane e la tragedia del 14 Giugno non è un'eccezione.

Pur essendo un ingegnere civile non sono specializzato in rivestimenti esterni ed ho quindi contattato un progettista di facciate strutturali con oltre 30 anni di esperienza internazionale.

Candidamente mi ha fatto notare che il primo errore sta nell'inosservanza del paragrafo 12.7 dell'Approved document B (fire safety) facilmente scaricabile online.

Questo tipo di facciate vietate negli Stati Uniti per edifici più alti di 12 m sono anche vietati qui nel Regno Unito ma per edifici superiori ai 18 m in altezza come è il caso della Grenfell Tower.

A parte la scarsa attenzione dei media inglesi su questo dettaglio si comprende come il primo anello della tragica catena di eventi potrebbe essere

l'architetto progettista della facciata che ha specificato un prodotto non a norma od approvato una variante per un prodotto più economico suggerito dall'appaltatore.

A seguire, purtroppo, un altro professionista, il cosiddetto Fire Protection Engineer che, oltre a progettare od adeguare il Sistema antincendio, avrebbe dovuto identificare il rischio del rivestimento.

La ditta appaltatrice, inoltre, risponderà davanti alla magistratura per aver gestito l'installazione di un prodotto non conforme alle norme e stessa sorte toccherà all'installatore specializzato. Le responsabilità non finiscono qui perché il progetto ha ricevuto l'approvazione da parte del Building Control che può essere un organo pubblico del Council o un consulente privato e che si occupa anche dei requisiti di protezione dal fuoco oltre a quelli strutturali ed igienici.

Il Dipartimento del planning del Comune di Kensington e Chelsea non è esente da colpe per aver concesso la

planning permission evidentemente senza riscontrare anomalie nella documentazione progettuale.

La lunga lista dei reponsabili includerebbe anche la società di management colpevole sia di aver vistato il progetto che per la scarsa gestione del Sistema di evacuazione ed infine, ma potrebbe non essere l'ultimo, il dipartimento dell'Housing del comune stesso sordo alle continue lamentele e sollecitazioni dei residenti della torre sulla sicurezza antincendio.

Sembra assurdo che un progetto rivelatosi un'infernale trappola mortale per decine di ignari residenti sia passato inosservato nelle mani di sette organi tecnico-gestionali che non hanno ravvisato nessuna anomalia.

Ma è lecito chiedersi se ci sono solo negligenze o se esistono anche rapporti poco trasparenti fra tecnici, appaltatori e uno dei Comuni più ricchi del mondo.

Sarà ora compito della magistratura indagare a fondo su un disastro che non sarebbe mai dovuto accadere in



un paese civile e moderno e che impone un'immediata revisione delle norme nazionali sulla sicurezza antincendio.



Gloria Trevisan e Marco Gottardi

Il devastante incendio della Grenfell Tower che ha causato numerose vittime, feriti e senz'altro ha scosso le coscienze di un paese che fino ad ora si era ritenuto avanzato nella progettazione, costruzione, manutenzione e gestione dei cosiddetti high rise buildings.

Questo è uno dei motivi che mi ha spinto dieci anni fa a trasferirmi qui a Londra e a continuare qui la mia carriera di ingegnere civile ed è lo stesso motivo di quella giovane coppia di architetti nostri connazionali - Gloria Trevisan e Marco Gottardi - che ha invece perso tragicamente la vita nella Grenfell Tower inseguendo questo sogno.



Antonio Conte e Teo Catino

Conte a "Il Pagliaccio" Cena italiana doc per il CT Chelsea

Dopo Carlo Ancelotti, Mourinho, Gianfranco Zola, Juan Quadrato, anche Antonio Conte e il suo vice Angelo Biondi, scelgono il Ristorante "Il Pagliaccio" al 182-184 di Wandsworth Bridge Road SW6 2UF, per vivere i migliori momenti di relax accompagnati dalla migliore cucina italiana di eccellente qualità.

Conte non poteva suggerire meglio il suo primo anno a Londra con il Chelsea e forse ha scelto di allontanare con una buona cena i grattacapi cinesi di Diego Costa. Negli anni Conte si è fatto conoscere per il suo carattere diretto, senza troppi giri di parole, apprezzato in Italia è riuscito subito a conquistare gli inglesi come il Ferguson italiano.

"È un onore aver avuto Antonio nostro ospite. Sono un suo grande fan, grande calciatore e grade uomo. Spero che voglia tornare presto!" grande è la soddisfazione del proprietario Teo Catino noto personaggio per le sue caratteristiche filantropiche a favore della comunità italiana.



Founder and CEO of La Credenza, Fabio Antoniazzi, hosted an open day at his south London warehouse on Wednesday. Fabio prides himself on a supplier list of the finest Italian producers of the best artisan ingredients and items.

Italy is a land justly proud of its gastronomic heritage. Many of its best and oldest producers were in attendance. For example, Michele from Giusti representing the oldest producer of genuine Balsamic Vinegar of Modena in the world, as well as the 5th oldest company in Italy, highlights of his range were a beautiful presentation case of vinegars and 100 year old Balsamic

in a bottle featuring 24ct gold lettering!

Balsamic vinegar matches perfectly with Parmesan cheese, and on offer for clients to taste was a wheel of Sola Bruna Parmigiano, a superior, rarer version of the famous cheese.

As well as the oldest most famous producers, there were new producers such as Mo' Buffalo a company only a year old. They are producing a delicious range of fresh cheeses all made with Buffalo milk. Everything is sourced from within the Puglia region. Mo Buffalo is hoping that their Buffalo milk Burrata will be a success with La Credenza customers.

There isn't space here to describe all the delicious produce on offer, but

special mention surely must go to Lo-vison Salame. Making traditional Friuli charcuterie since 1903, this company is a recent addition to La Credenza's range. Also, representing the lush landscape of Piedmont was Luciana from Oberto and their range of fresh and cured beef products made with the famous Fassona breed of cow.

La Credenza has a customer list that includes some of the most well-known Restaurants and prestigious food halls in the UK. Chefs and Buyers came from all over London to chat to the producers.

All had their thirst quenched by La Credenza's neighbours Wimbledon Brewery who provided a refreshing range of their craft beers.





MAKE YOUR LIVE TASTY

DELICIOUS GLUTEN-FREE ALTERNATIVES

LONDON, EST. 2014

www.glutenfreeitalia.co.uk

Retailers and Distributors for Gluten-free products - 141 Dawes Road - London, SW6 7EB - Tel: 020 7610 3850 - Mob: 075 9086 0756 - e-mail: contact@glutenfreeitalia.co.uk

Festa speciale in onore di Sant'Antonio

La celebrazione organizzata dalle comunità italiane di Sutton, Croydon, Epsom e Wimbledon è giunta alla 25esima edizione, che si è svolta quest'anno domenica 11 Giugno



Comitato

tutti voi che arricchite la nostra chiesa locale.

Poi p. Giandomenico ha letto il messaggio proveniente dal Supeiore dei Frati della Basilica del Santo di Padova. P. Giancarlo Zamengo nel suo messaggio ha detto tra l'altro: Cari amici delle comunità italiane di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon, in questo giorno così speciale noi frati della Basilica del Santo vi siamo vicini e ci stringiamo a voi in un abbraccio spirituale. Da ben 25 anni, in occasione della sua festa, la statua di sant'Antonio viene condotta lungo le vie del quartiere di Sutton: è un modo per affidare alle sue cure i desideri e i bisogni che portate nel cuore e per non dimenticare il profondo legame con la vostra terra di origine. Vogliamo unirvi con affetto a tutti voi, consapevoli che il Santo desidera aiutare ciascuno a dare il meglio di sé, per affrontare con fede e coraggio ogni momento della vita, soprattutto questi tempi così difficili, pieni di violenza e di paura".

E infine il messaggio di P. Zamengo si concludeva con un pressante a ciascuno: "Allora preghiamo insieme sant'Antonio perché ci aiuti a costruire nei quartieri e nelle città in cui viviamo relazioni di amicizia e di pace, in cui nessuno si senta solo e abbandonato, in cui ci si rispetta e ci si aiuta, in cui



Processione

Ci sono cose che durano nel tempo, quasi a ricordarci che nell'espressione della fede popolare esiste qualcosa di vivo. È il caso della processione in onore di Sant'Antonio che da 25 anni si svolge tra i quartieri di Sutton, nella contea del Surrey. Tutto è nato dall'iniziativa, quasi scherzosa di un gruppo di persone che si sono organizzate e che dopo aver preso contatti con il parroco locale della chiesa di Our lady of Rosary, in Sutton, il defunto Fr. Bernt, sono riuscite a portare la statua di Sant'Antonio dall'Italia e precisamente dal paese di Ortisei, dove esiste una raffinata tradizione artigianale nella produzione di statue di legno. La statua imponente raffigura il Santo dei Miracoli con in braccio Gesù Bambino, con il giglio e il rosario. Era il lontano 1992. E sono passati 25 anni. E questa tradizione è resistita al tempo. Molte persone che, negli anni passati, sono state protagoniste di questo momento di fede non ci sono più, ma il loro ricordo è ancora vivo e cammina ad ogni processione. Le quattro comunità italiane, accompagnate dai padri Scalabriniani di Woking, sono quelle di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon. Ma naturalmente a questo evento non hanno mancato di partecipare persone provenienti da Walton, Woking, Horsham, Brighton e da Londra

stessa.

La Venticinquesima edizione si è svolta Domenica 11 Giugno con il solito programma: ore 2pm la santa messa, poi la processione con la benedizione finale in strada e poi la festa con un ricco buffet preparato dalla Commissione di Sant'Antonio. Hanno animato la parte religiosa P. Giandomenico e P. Elio. All'inizio della Santa Messa P. Jym, il parroco di Our Lady of Rosary ha voluto rivolgere ai fedeli alcune significative parole in italiano. In particolare ha ringraziato a nome della chiesa locale la presenza della statua: e una benedizione per la nostra comunità, come siete una benedizione

ognuno prende a cuore il bene di ciascuno e di tutti."

Prima della Processione P. Giandomenico e P. Elio hanno consegnato a ciascun membro della Commissione di Sant'Antonio un attestato per ricordare questi 25 anni di impegno e di testimonianza cristiana. Poi si è svolta la processione condotta da P. Elio, con le note della banda musicale e con la recita del santo Rosario. Lungo il percorso della processione gli abitanti mostravano la loro curiosità e interesse per questo avvenimento. Al termine della processione sulla strada vi è stata la benedizione finale con la lettura della preghiera in onore di

Sant'Antonio. Questa edizione è stata anche arricchita dalla presenza di Lorenna Martin e del consorte Max, che sono venuti appositamente da Ealing per ringraziare il santo dei Miracoli per essere scampati da un incidente stradale che avrebbe potuto aver conseguenze molto serie. E in secondo luogo anche il signor Elio Di Carlo ha voluto ringraziare Sant'Antonio per aver raggiunto i 40 anni di attività come parrucchiere in Ashted. Nel salone della chiesa la festa è continuata con un ricco buffet e soprattutto con una mega torta preparata da Gianni Quarzulli di Vinoteca.



Pellegrinaggio a Aylesford

Domenica 4 Giugno le comunità italiane di Londra, del Sussex e del Surrey si sono ritrovate al santuario della Madonna di Aylesford per l'annuale appuntamento a chiusura del mese di Maggio, notoriamente dedicato alla Madonna. Nonostante la poca attenzione del delegato, le comunità imperterrite si organizzano e si preparano per questo appuntamento. Dal Sussex sono arrivati due autobus. Uno di questi era stato allestito da alcune persone di buona volontà che partecipano alle comunità italiane di Worthing, Horsham e Brighton. La foto ritrae il gruppo, che ha trascorso una giornata all'insegna della preghiera ma anche della compagnia e della musica. Grazie anche al tempo buono che ha consentito di poter vivere spensieratamente una giornata da incorniciare.



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

We are recruiting.

Join the award winning San Carlo Italian restaurant group. We are currently recruiting for restaurant staff at all levels in London and the Middle East

Please send your CV and contact details to
nicolacolosimo@gmail.com

WINNER OF 36 PRESTIGIOUS AWARDS

San CARLO

BAR • RISTORANTE • ITALIANO

WWW.SANCARLO.CO.UK





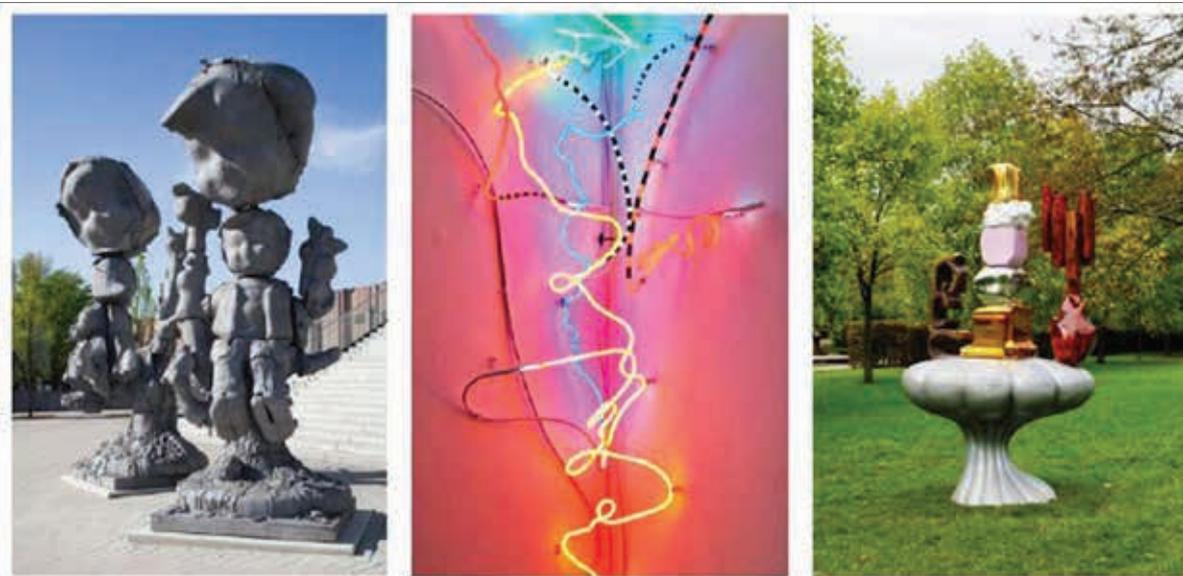
**Our Customers
are Our Family**

www.greennetworkenergy.co.uk



Sculpture in the City, the City of London's annual public art programme set amongst iconic architectural landmarks, has announced the 16 art works that will make up this year's outdoor sculpture park in the Square Mile. The initiative, which is a collaboration between the City of London Corporation and City businesses, will launch on 27th June. The outdoor exhibition will include works from internationally renowned artists including Paul McCarthy, Ryan Gander and Martin Creed. Their work will be displayed amongst some of Britain's most famous buildings, including The Leadenhall Building, also known as the 'Cheesegrater', and for the first time, the Lloyd's building by Richard Rogers.

For Sculpture in the City's seventh edition, the art works are spread further than ever across the Square Mile, including installations at six new locations, and range greatly in form and scale. This year the scheme expands its locations, with works like Daniel Buren's 4 Colours at 3 metres high situated work (2011), located to the eastern City in front of the newly completed One Creechurch Place, allowing visitors a meditative moment and sensorial escape from the City. This year, there are two new works exhibited for the first time, Peter Randall-Page's Envelope of Pulsation (For Leo) (2017) and Fernando Casasepere's Reminiscence (2017). A six metre high sculpture of a human anatomical model, Temple (2008) by Damien Hirst takes up residence in Cullum Street, and Kevin Killen's Tipping Point (2016), a series of neon light arrangements, will map out an urban landscape at The Leadenhall Building.



On the left: Paul McCarthy, *Apple Tree Boy Apple Tree Girl*, 2010, aluminium. (Boy) 525 x 208.3 x 189.2 cm. (Girl) 546.1 x 290.8 x 213.4 cm., courtesy of the artist and Hauser & Wirth. Photo: Jens Kirchner; Kevin Killen, *Tipping Point*, 2016, Neon and 3mm plastic sheet, 240 x 120 x 30cm; Gary Webb, *Dreamy Bathroom*, 2014, aluminium, bronze, automotive grade paint and lacquer, dimensions variable, pending site location, 350 x 100 cm

CITY: 16 SCULPTURES FOR THE SUMMER '17

PUBLIC ART PROGRAMME IN THE SQUARE MILE

Accompanying these works will be Mark Wallinger's life-sized sculpture, *The Black Horse* (2015), which will greet visitors at the corner of Bishopsgate and Wormwood Street, near to Martin Creed's *Work No.2814* (2017). These

works lead to Paul McCarthy's *Apple Tree Boy Apple Tree Girl* (2010), one of the latest works from McCarthy's *Hummel* series, executed on a monumental scale. Another work outside Hiscox offices at 1 Great St Helen's is

Ryan Gander's *Never has there been such urgency*, or *The Eloquent and the Gaga* - (*Alchemy Box # 45*) (2014), an air-dropped parcel suspended from a tree by its parachute.

On the other side of Leadenhall

Street, visitors will be able to see Gary Webb's *Dreamy Bathroom* (2014), that will add an element of whimsical abstraction at 51 Lime Street, The Willis Towers Watson, alongside Mhairi Vari's *Support for a Cloud* (2016), a sculpture in multiple sections, some of which will be installed on the Lloyds Building, with a third on a lamppost on Lime Street.

Participating artists for Sculpture in the City 2017 include Daniel Buren, Fernando Casasepere, Martin Creed, Ryan Gander, Damien Hirst, Kevin Killen, Paul McCarthy, Nathaniel Rackowe, Peter Randall-Page RA, Recycle Group, Bosco Sodi, Karen Tang, Gavin Turk, Mhairi Vari, Mark Wallinger and Gary Webb.

As part of its education outreach programme, Sculpture in the City will offer exciting opportunities for young people to engage with the City of London through its education programme delivered by Open City. Working with artists, architects and partner company volunteers, 220 students from nine local schools will complete a total of 36 workshops this summer that explore these public spaces and neighbouring buildings (before and after the sculptures are installed), and creatively respond to the public spaces, architecture and sculpture.

The first-ever London Summer Art Map, supported by Art Fund, Art on the Underground, Frieze, the Mayor of London and Sculpture in the City, is an essential guide to an unmissable season of public artwork across the capital. It will be available from 30 June 2017, and available for free throughout the London Underground network.

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



Andrea Alinovi

Che ne direste di una cioccolata calda all'italiana, fatta come Dio comanda? A Soho, nel cuore di Londra, potete togliervi la voglia. Andate al numero 41 di Broadwick Street e il gioco è fatto: ci troverete Said, avamposto britannico di una rinomata fabbrica di cioccolato fondata quasi un secolo fa a Roma nel quartiere di San Lorenzo. "Antica fabbrica del cioccolato", dice l'insegna e in effetti ci potete trovare "hand made" cioccolato per tutti i gusti e palati.

Per la gioia dei britannici con il dente dolce (e per gli italiani residenti su questa sponda della Manica...) SAID Londra è nata nel 2014, con l'intenzione di portare in Inghilterra un pezzo dell'anima della fabbrica di Roma e aprire uno spazio che seppure piccolo,

riesca a trasmettere tutte le sensazioni della casa madre romana: una piccolo negozio di cioccolato, una piccola pasticceria artigianale e un piccolissimo ristorante.

Il negozio di Broadwick Street vende il cioccolato prodotto artigianalmente a Roma e produce torte e pasticceria in loco utilizzando come materia prima il cioccolato in arrivo da Roma. Nel giro di tre anni il successo è arrivato alla grande, testimoniato dal numero di clienti che ad oggi si aggira su una gloriosa media di 400 al giorno.

Per Said Londra - gestito con perizia da Andrea Alinovi - viene subito in mente l'aggettivo inglese "cosy" che si può tradurre in italiano con comodo, intimo, accogliente: un'intera parete è ricoperta di stampini metallici per la fusione del cioccolato, vasi di vetro con dentro accattivanti variazioni di cioccolato "hand made" fanno capolino sul bancone e non manca nemmeno il caminetto.

Non sorprende che un posto simile - particolarmente gradevole quando nella capitale britannica (e capita spesso!) infuria il maltempo - sia stato descritto da un sito specializzato in delikatessen in cioccolato (<http://ultimatehotchocolate.com>) come "a beacon for italians in London" e addirittura "a magical little place".

Cioccolata calda all'italiana? a Soho è possibile...

Ma torniamo alla cioccolata: è sempre pronto grazie a grandi contenitori che la tengono alla temperatura giusta e la rimescolano di continuo ed è disponibile in tre gusti (white, milk o dark chocolate) e in tre misure (small, medium o large).

Come si diceva, Said - una vera e propria istituzione per i romani - è stata fondata quasi un secolo fa. Per l'esattezza nel 1923 ed è diventato un posto magico e inaspettato nel cuore di S.Lorenzo, luogo di avanguardie artistiche, punto d'incontro fra tradizione e sperimentazione, antiche botteghe artigiane e nuovi locali di tendenza.

A fondare il negozio-fabbrica (in via Tiburtina) è stato l'intraprendente Aldo de Mauro, che iniziò la produzione del cioccolato con il marchio Zurich a riconoscimento della joint venture con uno stabilimento svizzero così chiamato. Il fascismo gli impose ben presto di italianizzare il nome e la fabbrica fu così ribattezzata Società Anonima Industria Dolciumi: SAID.

I bombardamenti della seconda guerra mondiale - micidiali per il quartiere San Lorenzo - non risparmiarono nemmeno la fabbrica di de Mauro che però fu rilanciata a metà degli anni cinquanta da Bruno, figlio del fondatore, che puntando sulla qualità è riuscito a tener testa alla temibile concorrenza del cioccolato industriale da supermercato.

I figli di Aldo, Fabrizio e Carla, hanno



continuato l'avventura di famiglia e nel 2005 hanno avviato grandi lavori di ristrutturazione dei locali permettendo così agli avventori di guardare

tramite ampie vetrate mentre nel laboratorio si trasformano i semi di cacao in prelibatissimo cioccolato.

La Redazione

Since 2005

Tentazioni

UK LTD

ITALIAN FOOD IMPORTER

SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

TEL +44 02084276336
UNIT 7 BARRATT WAY, TUDOR ROAD
LONDON HA3 5TJ

PEPPE

RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885

www.peppekingston.com
pepperestaurant@gmail.com

GUEST ACCOMMODATION

La Gaffe

Est 1962
RESTAURANT

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



Auguri a Antonio Shelley e Francesca Zoccola

Un benvenuto speciale, caloroso e amorevole alla vostra piccolo Lucia Rosa che da oggi entra a far parte della comunità Cristiana.

St Peters Italian Church London 13 maggio 2017

Dall'ingegneria alla gastronomia, da Torino a Londra: la storia di Antonio e That's Amore



Antonio Ballerini con il personale

L'avventura di Antonio Ballerini, torinese DOC, ingegnere informatico, sviluppatore di software ed ex insegnante d'informatica comincia con un viaggio. Una vacanza, una parentesi di spensieratezza lontano dall'Italia della crisi, dei tagli, dell'illegalità, degli esodati, dei cervelli in fuga. Quei cervelli che scappano per inseguire le passioni, cercando terreno fertile dove farle fiorire. «Sono dell'idea che chi semina raccoglie sempre» esordisce Antonio che un

anno e mezzo fa, folgorato sulla via di Londra, ha deciso di reinventarsi approdando nel campo enogastronomico in vesti non più amatoriali, seppur ricche di devozione, ma professionali. Antonio decide dunque di investire le sue risorse in Inghilterra e dopo un periodo di stallo conosce Franco (proprietario di That's Amore Express) e con il suo aiuto rileva That's Amore nel quartiere di Golders Green. **Come nasce l'idea di gestire un ristorante italiano a Londra?**

«Londra è una città che davvero amo. Dopo aver maturato la consapevolezza che fare impresa in Italia è praticamente impossibile, questa città mi ha ispirato e convinto a portare avanti la mia missione: valorizzare i piccoli imprenditori italiani portando i loro prodotti di altissima qualità all'estero. all'inizio è non è stato facile ma grazie a Franco e ai miei due

amici e soci Mario e Gianni (rimasti in Italia) ho accettato la sfida e oggi, con il prezioso aiuto del mio team, riesco a vedere quasi compiuto il mio sogno».

Cosa intendi con "Quasi"?

«Quasi perché di idee ne ho davvero tante! Come dicevo grazie al mio team, che rappresenta tutta l'Italia, da nord a sud, e ai preziosi consigli dello chef Fabio, il quale vanta un'esperienza trentennale nel campo, sono riuscito a far apprezzare alla mia clientela il prestigio e la bontà della cucina tradizionale. Una volta provati i piatti, dalla pizza ai dolci, tornano tutti a That's Amore. Ma non voglio fermarmi qui, ho tanti progetti...»

Dunque, facciamo un passo indietro. Dicevi che sei riuscito a far apprezzare alla tua clientela i piatti della cucina tradizionale. Con "Tradizionale" intendi dire che ogni piatto proposto segue strettamente le ricette originali oppure per venire incontro alle esigenze di un pubblico, per così dire eterogeneo, si effettuano delle rivisitazioni?

«Beh se prendiamo l'esempio della Carbonara, la cui ricetta è stato oggetto di critiche e fondamentalismi, andiamo a toccare una questione spinosa...qui la mangiano con la panna e i clienti (anche italiani) rimangono soddisfatti, è una questione di gusti. In questo quartiere poi la maggior parte degli abitanti è di religione ebraica per cui bisogna anche giocare un po' tra esigenze, gusto e tradizione: il fegato alla veneziana per esempio va alla grande e si segue rigorosamente la ricetta originale! Inoltre io ho prodotti che altri non hanno, come la pasta gluten free: da noi la trovi con il ripieno di spinaci, barbabietole e anche alla canapa»

Quindi originalità e tradizione sono gli ingredienti fondamentali contro la concorrenza?

«Contro la concorrenza, che è molto dura. Ma non è il solo scoglio da superare. Dopo Brexit il costo delle materie prime è praticamente aumentato del 100% e fronteggiare certe spese non è affatto facile. Ma io sono tenace, non demordo e se penso ad esempio alla bontà del mio pesto artigianale, sono disposto a caricarmi in valigia quanti più barattolini da 100 ml possibili ad ogni viaggio, a costo di essere guardato storto! Non posso e non voglio rinunciare alla qualità. Significherebbe tradire me stesso e tutti quei piccoli produttori italiani che sono andato a

conoscere personalmente, provando ogni singolo prodotto»

Mi dicevi dei tuoi progetti: quali sono e come li stai portando avanti?

«Il 28 Febbraio, in concomitanza con i festeggiamenti del carnevale, ho inaugurato il progetto **Artist: Italian Art of Food** ed è stato un successo. Come dicevo, la mia missione è creare un ponte, un contatto tra chi produce e i consumatori. Ricordo quando viaggiavo con la mia "confraternita" alla ricerca di ristoranti particolari, chef esordienti ed appassionati, le nostre eccellenze insomma. Ora voglio condividerle, dare spazio al pregio della nostra cucina qui, a Londra, dove è ancora possibile riconoscere il valore degli artigiani contro la grande distribuzione. L'artigiano è artista perché lavora le materie prime creando opere d'arte, in questo caso enogastronomiche. Qui rivendiamo una vasta gamma di prodotti, dalla pasta ai biscotti, ai cioccolatini fino al vino. Tutti italiani e provenienti da aree geografiche diverse. Prendiamo il vino Diabolisanti per esempio: viene dalla cantina La Chimera, denominazione Langhe D.O.C. rosso ed il produttore Dario Sciolla ha dato vita ad un vino eccezionale che nasce dall'unione di due mondi contrapposti, il Dolcetto ed il Merlot, suggeriti anche dal contrasto dei nomi e richiamato dalla splendida etichetta che riporta gli affreschi della cappella gotica di San Fiorenzo in Bastia Mondovì, sperduta in mezzo alle vigne.



Antonio Ballerini

Questa è un'opera d'arte. E poi c'è il progetto, ancora in fase embrionale, dello street food con il camioncino che ci scarrozerà per eventi, festival ed altre manifestazioni. Ci faremo conoscere sempre di più»

Quindi per incontrare i produttori torinesi spesso in Italia. Pensi che una volta avviati i tuoi progetti tornerai stabilmente?

«Testare i prodotti e incontrare i produttori non sono gli unici motivi a farmi tornare spesso in Italia. C'è la mia famiglia che mi vuole a casa! Ho una moglie e due splendidi figli adolescenti che certo non posso far trasferire qui a Londra. Non è facile a quell'età mollare la scuola, gli amici... Ho ricominciato io per loro, per garantirgli un futuro e anche se è difficile e le telefonate quotidiane non accorciano la distanza tra di noi, non mi lamento. Ci sono voli diretti low cost e in poche ore sono a Torino. Inoltre quando sei mosso dalla tua passione e appoggiato da persone splendide come i miei soci, la mia famiglia e il mio favoloso team, non molli la presa e continui per la tua strada. Questo è That's Amore

Silvia Pellegrino



Una vostra visita è sempre gradita

Carlo Jewellerys

sin dal 1967

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oreficeria 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 - info@carlojewellers.com

CV FOOD & WINES Ltd



Corrado Sorano
Mobile: 07957 371 562

Unit 9, Print Village Industrial Estate
58 Chadwick Road
LONDON SW15 4PU
TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com



New Firezza Restaurant in Soho Exclusive party for the opening

On Tuesday evening celebrity chef, Aldo Zilli hosted an exclusive party with his friend and restaurateur Edin Basic who has opened London's hottest new social pizza concept – Firezza. The event was to celebrate the much anticipated opening of the first Firezza restaurant on Dean Street in Aldo's old stomping ground of Soho.

The party enjoyed a sparkling reception with Prosecco and Aperol spritzers, Aldo's favourite Montepulciano wine, delicious antipasti and of course some of the best pizza in London! Guests were given the chance to make their own pizzas under the supervision of an expert pizza-maker from Napoli. Firezza's unique super-hot ovens can fire-bake up to 100 metres of pizza every hour! The restaurant makes hand-stretched, proper Neapolitan pizza served by the metre featuring toppings made from the finest Italian ingredients – the Buffalo mozzarella is sourced direct from suppliers in Italy.

For a piece of the pizza action visit Firezza, 22-25 Dean Street, Soho, London. www.firezza.com

Una garanzia di eccellenza. Il grande evento organizzato da Alfie Fiandaca Ltd. per gli amanti del vino lo scorso maggio a Londra ha attratto ben 200 persone dal sud dell'Inghilterra. Un winetasting ospitato nello storico warehouse della compagnia alla scoperta di 170 vini di 25 produttori da tutta Italia.

All'ingresso simboli dell'eccellenza

del design automobilistico italiano indicavano di essere nel posto giusto. Una incredibile 500 Abath del valore di oltre 60 mila sterline e una scintillante Lamborghini Gallardo Bilbone gialla in edizione limitata con solo altri 250 esemplari in tutto il mondo. Unico in Inghilterra è invece l'ultimo successo Fiandaca, oggi rivenditore ufficiale UK per Tenuta Lamborghini.

APCI-UK: Consiglio annuale a Rigatoni



In occasione del Quarto Anniversario dell'APCI-UK (Associazione Professionale Cuochi Italiano nel Regno Unito), si è tenuto il Consiglio Annuale 2017, nel nuovo ristorante Italiano, Rigatoni in Fulham.

Durante la riunione il Presidente dell'Associazione, Carmelo Carnevale, ha assegnato le nuove cariche e stabilito il nuovo Consiglio che vede rappresentanti nelle maggiori città britanniche.

I nuovi delegati e consiglieri avranno il compito e l'onore di promuovere e di ampliare la presenza dell'APCI-UK sul territorio britannico organizzando eventi, corsi di formazione profes-

nale e di tutelare il marchio Made in Italy.

L'obiettivo principale dell'Associazione è quello di riunire, valorizzare e salvaguardare la ristorazione italiana nel Regno Unito per combattere quella che si definisce ristorazione italiana, ma altro non è che un'imitazione di cibo italiano che di italiano porta solo

il nome.

Durante l'incontro, si è inoltre parlato di corsi di formazione per i giovani aspiranti cuochi e di corsi di aggiornamento.

Alla fine del convegno, i partecipanti hanno gustato un tradizionale menù preparato dallo Chef Salvatore Polizzotto.

Delegati:

Scozia: Antonio Caterino, Manchester: Maurizio Salvi, South West England: Alessandro Mancini, South-East: Salvatore Mele e Brighton- Marco Marinelli

Consiglieri

Salvatore Polizzotto, Alessandro Verdenelli, Leucio Sagnella, Aldo Venturi, Andrea Jeriri, Luciano Nocita, Giuseppe Prestigiaco, Giuseppe Itri e Tony Baio

Fiandaca wine tasting: tutto il meglio del vino italiano



Fondata nel 1975, Fiandaca è diventata uno dei più antichi importatori e distributori italiani indipendenti nel Regno Unito che forniscono ottimi vini italiani. Azienda a conduzione familiare con una vera passione per il

vino pregiato.

La Sommerlier masterclass da tutto esaurito organizzata da UK Italian Sommelier Association (AIS) ha condotto i partecipanti in viaggio tra le novità esposte. Nota di merito per il

Toscana Ripasso' di Geografico e un nuovissimo Roma D.O.C. di Poggio Le Volpi. Ma anche birre artigianali, come la B94 del Salento.

Un evento ben riuscito che tiene alta la bandiera del vino italiano.

nife catering .com
Nice Italian Food Everyday

richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Medicina Generale

Dr Rosa Avino MD
Medicina Generale

Ginecologia

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Pediatria

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009

www.richmondpractice.co.uk

Eccellenza clinica su misura per te

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: coferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

La Collina

17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192

info@lacollinarestaurant.co.uk www.lacollinarestaurant.co.uk

Favara: Grande Festa a fine luglio

Celebrazione delle eccellenze italiane



Giuseppe Arnone

Intende essere una Festa senza precedenti l'evento organizzato dalla Fondazione Italiani in Europa che si terrà a Favara, nell'agrigentino, dal 29 al 30 luglio prossimi e che vedrà presente una folta schiera di Vip italo-britannici.

Il programma della manifestazione è già stato stilato ad opera del nutrito staff che collabora con Giuseppe Arnone, il Presidente della Fondazione, che ha voluto dare vita a questa due giorni dedicata ai siciliani residenti all'estero per motivi di lavoro. Un evento che, nell'accogliere tutti coloro che nel corso dell'estate ritornano nella loro terra d'origine, intende esaltare la sicilianità che viene esportata all'estero e con essa tutto quello che di buono la Sicilia possiede

e produce a cominciare dalla cultura assieme alla gastronomia, folklore e tradizioni. Il programma dell'evento si prefigge di creare dei momenti speciali ed originali rivolti a quanti per lungo tempo vivono lontani dalla propria terra, ma anche ai loro figli che essendo nati all'estero conoscono la Sicilia soltanto attraverso i racconti dei loro genitori. L'obiettivo è quello di mantenere vivo il legame con il proprio territorio che a sua volta intende dimostrare, a quelli andati via, che di loro nessuno vuole dimenticarsi. Ed è proprio questo uno dei punti cruciali del programma di Giuseppe Arnone, prossimo probabile candidato alla Camera per la Circoscrizione Estero, fare proprio un sistema di relazioni per far sì che sia assicurata la salvaguardia del patrimonio affettivo, un intenso rapporto tra uomini e territorio, che altri, pur ricoprendo importanti incarichi istituzionali, non hanno saputo mantenere e rinsaldare.

Il programma prevede:

GIOVEDÌ 22 luglio alle ore 10:30 in piazza Cavour Conferenza stampa di presentazione della manifestazione, alle 21:00 esibizione del gruppo musicale di origini favaresi ma residenti in Germania "Tutto Musica";

SABATO 29 Luglio ore 11.00 al castello Chiaramonte di Favara saranno presentate le delegazioni degli immigrati invitate; dopo un cocktail di benvenuto si esibiranno il canore popolare Nenè Sciortino ed il poeta dialettale Totò Sciortino; Alle 17: 00, alla presenza di rappresentanti della cultura italiana all'estero, si terrà un incontro dal titolo "tra nuovi confini geografici e riscoperta dei valori della fratellanza" con la presentazione dei libri "The Wall" di Nunzio Panzanella, "Italiani in fuga" di Fabio Lo Bono e "venezuela il crollo di una rivoluzione" di Marinellis Tremamunno; Alle 20:30 direttamente in piazza Cavour si svolgerà la degustazione di piatti della tradizione gastronomica siciliana preparati da rinomati Chef locali.

DOMENICA 30 Luglio alle 10:00 Sbandieratori del gruppo " Arcobaleno di Barrafranca" sfileranno da piazza Kennedy, fino a piazza Garibaldi. Il clou della manifestazione alle 21:00 quando avrà inizio uno spettacolo musicale ricco di ospiti tra questi gruppi musicali di canto popolare nonché vari artisti italiani che lavorano in diversi Paesi europei.

Al termine sarà conferito il " Premio eccellenza italiana" a quanti che si sono distinti all'estero nell'ambito culturale, artistico, musicale e imprenditoriale. Prevista un'appendice alla manifestazione di Favara con momenti itineranti in cui è prevista la consegna di premi in svariati comuni sia siciliani che esteri.

Come si è accennato, si aspetta una folta schiera di Vip italo-britannici: Nomi di spicco dell'imprenditoria da Salvatore Graziano a Filippo Genovese di Bedford, a Nicola del Basso e Nino Martorana di St Albans; tra i londinesi l'imprenditrice Nancy Dell'Olio, lo chef Enzo Oliveri, il cardiologo narese Francesco Lo Monaco e il Presidente del Comites di Londra Pietro Molle. Dal Nord di Londra il Berlusconi di Enfield Calogero Mingoa e la giovanissima Paola Vaccaro. Un premio verrà consegnato anche a Gianino D'angelo del Circolo ACLI di Keighley ed Emanuele Bernardini Presidente del Comites di Manchester

Nino Reginella

IN FUGA DA ITALIA: DAL 2008 AL 2015 PARTITI PIÙ DI 500 MILA UK seconda meta dopo Germania

La drammatica fine di Gloria e Marco, i giovani architetti veneti vittime dell'incendio nella Grenfell Tower di Londra, ha riportato al centro del dibattito il tema della fuga all'estero dei giovani italiani. Una fuga obbligata dalla stretta necessità di andare a cogliere fuori le opportunità che l'Italia non sa offrire.

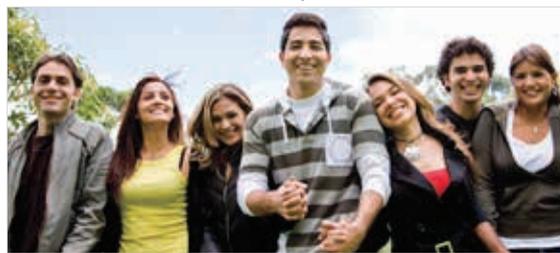
Ma se il fenomeno è noto, meno lo sono le caratteristiche dello stesso, le modalità e il luogo in cui ci si sposta per lavoro. Queste dinamiche sono fotografate e analizzate dal rapporto: "Il lavoro dove c'è", realizzato dell'Osservatorio Statistico dei Consulenti del Lavoro e presentato il 20 giugno a Roma in occasione dell'inaugurazione dell'Auditorium dei Consulenti del Lavoro.

Dal 2008 al 2015 più di 500 mila connazionali si sono cancellati dall'anagrafe per trasferirsi all'estero. Al primo posto tra le destinazioni dei nuovi emigrati italiani c'è la Germania, seguita da Regno Unito e Francia. A questo numero va aggiunto un altro dato: i quasi 300 mila stranieri, soprattutto provenienti dai Paesi dell'Est, che in questi anni sono rimpatriati nella loro terra di origine non trovando più opportunità in Italia.

La crisi occupazionale del 2008 ha cambiato le esigenze della popolazione ed incrementato il numero di soggetti decisi a spostarsi in un'altra città per lavorare. L'indagine presenta e chiarisce gli aspetti di un altro fenomeno, per certi versi altrettanto significativo del trasferimento all'estero, ma spesso meno considerato: l'emigrazione interna tra le regioni.

L'Italia è un paese con opportunità molto diverse ed una situazione di disomogeneità interna che non ha pari in Europa: per questo motivo i cambi di residenza da una regione all'altra sono notevoli e frequenti. Dal rapporto emerge che tra il 2008 ed il 2015 più di 380 mila italiani si sono trasferiti da una regione del Sud in un altro territorio del Centro o del Nord Italia. Si tratta principalmente di lavoratori qualificati che vedono nella fuga dal Mezzogiorno la via migliore per guadagnare di più. È facile notare anche come il lavoro nelle città di residenza sia diminuito in questi anni e come le

opportunità di lavoro siano distribuite in modo diverso da territorio a territorio. Lavorare nel comune di residenza sembra, infatti, un privilegio riservato agli occupati tra i 15 ed i 64 anni residenti in 13 grandi comuni con oltre 250 mila abitanti. Tra questi comuni, Genova, Roma e Palermo registrano nel 2016 oltre il 90% di occupati residenti. Inoltre, più di un occupato su dieci lavora in una provincia diversa



da quella di residenza.

Questo spaccato conferma quanto già rilevato dallo stesso Osservatorio nel rapporto annuale sulle dinamiche del mercato del lavoro nelle province italiane, in cui le possibilità occupazionali nelle 110 aree provinciali italiane si differenziano enormemente da Nord a Sud. Si passa, infatti, da un tasso di occupazione del 37% nella provincia di Reggio Calabria ad un tasso del 72% nella provincia di Bolzano. Se il dato della mobilità è ben presente nei cambi di residenza altrettanto si può dire per il pendolarismo quotidiano ed interprovinciale, che incide fortemente sullo stipendio, la soddisfazione dei lavoratori e la qualità della vita.

Milano per le sue brevi distanze, l'intensità delle occasioni di lavoro ed i servizi di trasporto efficienti è l'epicentro degli spostamenti interprovinciali in Italia. Il capoluogo lombardo, infatti, è presente fra le province di destinazione o di partenza degli occupati "pendolari" in ben 6 delle 10 principali tratte. Al primo posto ci sono i 118 mila lavoratori che ogni giorno si muovono da Monza e Brianza per lavorare

a Milano. Al secondo posto 59 mila lavoratori residenti a Varese che vanno abitualmente a lavorare in un comune della provincia di Milano mentre al terzo posto troviamo 48 mila residenti a Bergamo che raggiungono abitualmente il capoluogo lombardo per motivi

di lavoro. "Con l'inaugurazione dell'Auditorium dei Consulenti del Lavoro, la nostra Categoria ha dimostrato di voler essere sempre più all'avanguardia, fornendo ai suoi iscritti un luogo dove fare formazione ed avviare osservazioni importanti sul mercato del lavoro e sul futuro del Paese", ha commentato la Presidente del Consiglio nazionale dell'Ordine dei Consulenti del Lavoro, Marina Calderone. "Il rapporto sulla fuga degli italiani all'estero per motivi di lavoro, presentato oggi dal nostro Osservatorio Statistico, - ha concluso - mette in luce un fenomeno che merita un'attenta riflessione".

La Redazione

Un bambino di nome Porro (A boy called Porro)

Tricolore Theatre Company's new bilingual children's show will appeal to 7-11 year olds and will tour Italian schools and community centres in March 2018.

We are looking for additional sponsors to reach a wider audience. Please email nadia@tricolore.org.uk or call T. 07939 431181.



www.tricolore.org.uk

@tricolore_tc



At Alivini, quality and choice are given equal standing. We take great pride in the huge array of products we provide to the UK market and our passion extends from the irreplaceable classics to great, largely undiscovered produce and many lesser-known and obscure regional specialities, mainly Italian.

Quality and fair pricing must always win the day - this is why Alivini is still considered as the leading Italian specialist in the UK.



alivini

SINCE 1975

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

UNITS 2-3 - 199 EADE ROAD LONDON N4 1L

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY





ORDER LINE
0208 880 2526





La Ue oggi, "Né Centauro né Chimera"

Il libro di Antonio Armellini e Gerardo Mombelli presentato all'ICI

Antonio Armellini è un diplomatico italiano, fu portavoce di Altiero Spinelli alla CEE e collaboratore di Aldo Moro alla Farnesina e a palazzo Chigi, ha prestato servizio a Londra, Varsavia, Bruxelles, Addis Abeba, Vienna, Helsinki. È stato inoltre Ambasciatore in Algeria, in India e all'OCSE a Parigi, capo della Missione italiana in Iraq.

Armellini è tornato a Londra per presentare "Né Centauro né Chimera. Modesta proposta per un'Europa plurale", ultima fatica letteraria scritta a quattro mani con Gerardo Mombelli, all'Istituto Italiano di Cultura a Belgrave Square, lo scorso 13 giugno.

La crisi dell'euro, l'arrivo in Europa di milioni di rifugiati e migranti, gli attacchi terroristici nel cuore delle città europee, infine la Brexit, i crescenti populismi e nazionalismi hanno messo a dura prova un'Europa che ora deve cambiare per stare al passo coi tempi.

Questi i temi affrontati nel libro edito da Marsilio con prefazione di Giuliano Amato, rimarcata da Armellini in conversazione con John Lloyd, giornalista e contributing editor del Financial Times, Lucrezia Reichlin, docente di Economia presso la London Business School e Direttrice delle Ricerche presso il Centre for Economic Policy Research, Paola Subac-



chi, Senior Research Fellow del Royal Institute of International Affairs (Chatham House) e professore a contratto all'Università di Bologna.

Introdotta dall'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, il dibattito è stato moderato da Angela Antetomaso, giornalista e presentatrice televisiva in numerose emittenti, tra cui Bloomberg, CNN e ClassCNBC.

Armellini ha analizzato la situazione politico-economica dell'Unione, che dal 2008 ha affrontato senza sosta sfide complesse, con un assetto legale e istituzionale che alla prova si è rivelato inadeguato.

Secondo l'autore, l'Europa è chiamata ad affrontare le sfide di una perdurante crisi economica e di una globalizzazione contrastata. Di allargamento in allarga-

mento, l'Unione ha assunto connotazioni diverse e spesso contraddittorie, tra quanti guardano a ipotesi federali e quanti invece a una integrazione limitata alla libera circolazione di beni e servizi.

Affatto modesta, la proposta di Armellini per l'Europa è un vero e proprio appello alla pluralità, formalizzando l'esistenza di due Europe: una più politica, tendenzialmente sovranazionale, e una intergovernativa circoscritta al mercato. Entrambe libere di muoversi, evitando interferenze e sovrapposizioni. Questo richiederà un grande sforzo negoziale, ma non c'è alternativa se si vuole davvero contribuire a ridurre l'attuale disordine mondiale, restituendo a una Unione rinnovata la voglia e l'ambizione di contare.

AL PROF. BIONDI L'ORDINE DELLA STELLA D'ITALIA



Andrea Biondi, Professore di Diritto dell'Unione Europea al King's College di Londra, ha ricevuto il 21 giugno dall'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia. Gliela ha conferita il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, per alti meriti accademici e per il profondo sostegno che ha sempre accordato alla sede diplomatica della Penisola nella metropoli britannica.

Nel periodo precedente al voto per il referendum sull'uscita dall'UE, il Dipartimento di Studi Europei, di cui Biondi è direttore, ha rappresentato un punto di riferimento e un luogo di dibattito fondamentale, sia per i cittadini britannici, sia per gli italiani.

Il professore ha efficacemente sostenuto l'Ambasciata nell'organizzazione di importanti visite istituzionali, tra cui quelle dei Presidenti di Camera e Senato, oltre a dibattiti ed incontri con gli studenti riguardo diversi temi.

In tutte queste occasioni il professor Andrea Biondi ha dimostrato grande professionalità, affidabilità e forte spirito di servizio.

La Redazione

Conferito il cavalierato O.M.R.I. a Roberta Cremoncini



Conferito il cavalierato dell'Ordine al merito della Repubblica Italiana alla Direttrice della Estorick Roberta Cremoncini

Martedì 16 Maggio 2017 Roberta Cremoncini, Direttrice della Estorick Collection of Modern Italian Art di Londra, ha ricevuto dall'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, l'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana conferitagli dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella.

Durante il discorso l'Ambasciatore ha dichiarato: "Roberta Cremoncini ha sempre mantenuto una forte connessione con l'Italia. Il suo impegno per la promozione e lo sviluppo dell'arte ita-

liana in Gran Bretagna è sempre stato sempre costante e l'Italia apprezza ed elogia il suo lavoro. La nazione encomia con onori come quello conferito qua oggi, persone che si dedicano completamente e con passione al loro lavoro, apportando il loro contributo personale alla vita e allo sviluppo dell'Italia. Roberta Cremoncini è un esempio virtuoso di tale impegno, provando di essere un bene prezioso per il potenziamento culturale della vasta cultura italiana oltre i confini."

Ricevendo l'onoreficenza Roberta Cremoncini ha commentato: "Sono molto onorata di ricevere questo riconoscimento da parte dell'Ambasciatore e del Presidente della Repubblica. Tutto

questo non sarebbe stato possibile se non mi fosse stata data l'opportunità di seguire la mia passione nel promuovere l'arte italiana e sono veramente molto grata alla Fondazione della Estorick Collection per la fiducia riposta in me."

Roberta Cremoncini, nata a Firenze, si è laureata in Storia dell'Arte presso l'Università di Firenze e ha completato un dottorato di ricerca in Storia dell'Arte presso l'Università di Siena. Dopo essersi trasferita a Londra nel 1991 ha lavorato presso l'Accademia Italiana, organizzando una serie di importanti mostre di arte e cultura italiana. Dal 1994 ha lavorato per una Art Consultancy americana Viart gestendo l'ufficio di Londra e poi come freelance per una serie di gallerie londinesi occupandosi di ricerche su opere d'arte e di progetti di mostre. Nel 1997 inizia la sua esperienza alla Estorick Collection of Modern Italian Art, come curatore, diventandone Direttrice nel 2001. Il lavoro della dott.ssa Cremoncini ha

permesso alla importante collezione di opere – soprattutto di artisti futuristi – raccolta da Eric e Salomè Estorick, di essere valorizzata e resa fruibile ad un pubblico più vasto. La sua costante dedizione nel promuovere e divulgare

l'arte Italiana nel Regno Unito motiva la concessione della prestigiosa onorificenza, a ricompensa del suo impegno e passione nel proprio lavoro di promozione della cultura italiana al di fuori dei confini nazionali.



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



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



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 9789 - www.2veneti.com



cannoli arancini granite coffee

CARLO RUBBIA IN LONDON FOR ENERGY SEMINAR

He was also host of CLUB DI LONDRA

Carlo Rubbia in On the 4th of May, Club di Londra was honoured to host Professor Carlo Rubbia, who was awarded the Nobel Prize in Physics in 1984. He came to London to manage the seminar "Earth, Mankind and Energy", which took place at the Italian Cultural Institute of London.



The seminar pinpointed that "the availability of adequate primary energy for the future is one of the essential needs of mankind", analyzed the present primary energy supply and discussed some of the main realistic options for the future.

As it is well known, the whole industrial revolution worldwide has been dominated by the availability of fossil fuels; no doubt they will remain essential also for several decades to come.

An acceptable continuity of energy supply derived from fossils will however demand far lower emissions and especially an appropriate management and control of CO2 emissions.

A very innovative R&D energy project on Natural Gas combustion with negligible CO2 emissions has been described.

According to the seminar methane decarburation in association with Natural Gas may become a valid alternative to Renewable Energies since, having removed the CO2, it has the capability of becoming another safe and economical primary energy source, adequate for centuries to come and with a minimal footprint and without requiring costly new infrastructures."

Professor Carlo Rubbia was awarded the Nobel Prize in Physics in 1984 (with Simon van der Meer) for the discovery at CERN of the W and Z bosons, mediators of the weak interaction. This was a major milestone in the confirmation of the Standard Model of Particle Physics.

Professor Rubbia's current works include the problem of energy supply for the future.

He was elected Director-General of CERN in 1989. During his mandate, in 1993, "CERN agreed to allow anybody to use the Web protocol and code free of charge ... without any royalty or other constraint".

During his term as President of ENEA (1999-2005) he promoted a novel method for concentrating solar power at high temperatures for energy production.

Since 2013, Professor Rubbia is Life Member of the Senate of the Italian Republic. He was awarded the title of Cavaliere di Gran Croce (OMRI) in 1984 and in the same year he was elected Foreign Member of the Royal Society (ForMemRS). Professor Rubbia has received many prestigious awards and honorary degrees from over 25 universities and institutes around the world and has an eponymous asteroid.

La Redazione

Cravatte Talarico a Mayfair

Per 2 giorni esposizione al ristorante QP LDN

Dopo il successo ottenuto all'Ambasciata Italiana di Londra Maurizio Talarico ha presentato cravatte e foulards nel suo "classic italian style" dentro i locali del noto ristorante QP LDN di Mayfair dove nei pomeriggi del 27 e 28 aprile una folla di ospiti ha potuto ammirare e acquistare i suoi prodotti magistralmente disegnati e unici nella foggia.

Maurizio Talarico fin da piccolo è cresciuto con il culto delle cravatte. Nel 1999 non trovando più chi le producesse con le esigenze e i requisiti di un tempo, ha deciso di mettersi a farle in proprio fondando la Talarico Cravatte a Roma. Ha dato così vita ad una piccola azienda che fabbrica un solo prodotto con un unico obiettivo: la qualità.

In questi pochi anni è riuscito a trasformare il suo showroom in un punto di riferimento internazionale per l'eleganza maschile. Le sue cravatte cingono il collo dei protagonisti della politica e di Presidenti come Bush



Paolina Antognetti, Chicco Merighi e Maurizio Talarico

e Berlusconi. Nel 2014 è diventato fornitore della Presidenza Italiana del Consiglio dell'Unione Europea. Nel 2016 l'allora premier Matteo Renzi ha dato in omaggio una Talarico all'allora presidente Barack Obama durante la sua visita a alla Casa Bianca. E' inoltre fornitore della Presidenza della Re-

pubblica Italiana e del Consiglio dei Ministri. Negli anni ha rifornito inoltre importanti aziende come Enel, Eni, Enav, Finmeccanica e Fincantieri. Oggi il nome Talarico è conosciuto nei più disparati angoli del mondo: dal Giappone agli Stati Uniti, dalla Russia alla Corea del Sud..

La Redazione

GAMBERO ROSSO A LONDRA CON IL "TRE BICCHIERI TOUR"



Gigi Salerno, Paolo Cuccia Ambasciatore Pasquale Terracciano e Leonardo Simonelli

Il Gambero Rosso in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, con la presenza dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano e ritornato a Londra il 4 maggio nei locali della Church House Conference Centre in Westminster con un'edizione speciale del "Tre Bicchieri Tour", ha presentato 50 delle cantine più illustri della produzione enologica italiana. Quest'anno l'azienda leader del settore enogastronomico in Italia, uno dei riferimenti per gli appassionati di tutto il mondo, celebrerà il 30° compleanno della guida "Vini d'Italia", una delle pubblicazioni più autorevoli sul

complesso mondo dei vini italiani. Risultato del lavoro di uno straordinario gruppo di degustatori, la guida recensisce oltre 22mila vini recensiti prodotti da 2400 cantine, assegnando a ciascuno da uno fino agli ambiti Tre Bicchieri, simbolo di eccellenza della produzione enologica. In onore di questo anniversario speciale, Gambero Rosso ha presentato a Londra il meglio della produzione vitivinicola italiana: le aziende espositrici sono tutte premiate con i Tre Bicchieri e pertanto occupano una posizione speciale nella guida. Durante la giornata gli operatori di

settore e i giornalisti UK hanno degustato i produttori e partecipato a due masterclass esclusive dedicate ai protagonisti dell'evento: i vini. In serata la manifestazione aperta le porte anche ad un gruppo selezionato di wine lovers per celebrare i vini italiani in grande stile.

In questa occasione Gambero Rosso ha unito le forze con Barilla, il più grande produttore di pasta al mondo nonché leader europeo nella produzione di salse per pasta. Durante la degustazione, gli chef Barilla hanno deliziato i partecipanti con una varietà di assaggi a base di pasta, da abbinare ai vini italiani.

Tutti i partecipanti hanno avuto la possibilità inoltre di scoprire la nuova guida digitale del Gambero Rosso, "Top Italian Restaurants", che recensisce i migliori ristoranti, pizzerie e wine bar nel mondo.

La giornata è stata articolata in quattro diversi momenti: si è cominciato alle 12:30 con il Wine tasting dedicato ai compratori e alla stampa; quindi, in parallelo alle degustazioni, si sono tenute due Masterclass, per poi concludere, dalle 17.00 con un Wine Party dedicato a tutti gli amanti del vino.

La Redazione

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

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

AI PENSIONATI ESTERI ARRIVA LA 14ESIMA

A LUGLIO da 336 a 665 EURO IN PIÙ

A luglio migliaia di pensionati residenti all'estero ricevono la pensione INPS maggiorata della Quattordicesima. Lo hanno annunciato Marco Fedi e Fabio Porta, deputati Pd eletti all'estero, con un'avvertenza: "non si tratta di un diritto "scontato" ma del risultato di una determinata battaglia condotta dai sindacati, dai patronati, dalle Associazioni dell'Emigrazione e dai Parlamentari eletti nella Circoscrizione Estero. Tutte queste forze si sono battute affinché dopo l'introduzione della quattordicesima anche i pensionati residenti all'estero rientrassero tra gli aventi diritto.

"Va premesso - spiegano i due parlamentari - che la somma aggiuntiva in teoria dovrebbe essere accreditata automaticamente dall'Inps agli aventi diritto ma se si ritiene di essere stati esclusi è consigliabile rivolgersi ad un Ente di patronato di riferimento. A luglio 2017 arriva una quattordicesima più ricca e ad una platea allargata: scattano infatti le modifiche inserite nella Legge di Stabilità, in base alle quali l'INPS ha provveduto a ridefinire il beneficio".

La quattordicesima mensilità di pensione richiede un'età minima di 64 anni e prevede specifici requisiti di reddito. L'importo della 14ma varia da un minimo di 336 euro a un massimo di 665 euro.

"Una buona parte dei pensionati italiani residenti all'estero in possesso dei requisiti - sottolineano Fedi e Porta - avrà diritto, per motivi legati alla loro limitata carriera assicurativa in Italia, ad un importo medio di 437 euro (erogato una sola volta l'anno nel mese di luglio). La legge di Bilancio per il 2017 ha aumentato la misura della 14ma (alimenti chiamata "somma aggiuntiva")

prevista per i soggetti in possesso di un reddito individuale (quindi non si tiene conto dell'eventuale reddito del coniuge) non superiore a 1,5 volte il trattamento minimo (che quest'anno è pari a 501,89 euro mensile) ed ha stabilito che la 14ma sia inoltre corrisposta, sebbene in misura diversa, anche ai pensionati in possesso di un reddito complessivo tra 1,5 e 2 volte tale trattamento minimo".

Ma chi ha diritto alla 14ma? Lo stabilisce l'articolo 5, commi da 1 a 4, del decreto legge 2 luglio 2007, n. 81, convertito dalla legge 3 agosto 2007, n. 127 a favore dei pensionati ultra sessantaquattrenni titolari di uno o più trattamenti pensionistici a carico dell'assicurazione generale obbligatoria e delle forme sostitutive, esclusive ed esonerative della medesima gestite da enti pubblici di previdenza obbligatoria, in presenza di determinate condizioni reddituali personali".

"Le nuove norme - indicano i due deputati - hanno incrementato la misura della somma aggiuntiva prevista per i pensionati ultra sessantaquattrenni in possesso di un reddito individuale complessivo non superiore a 1,5 volte il trattamento minimo del Fondo pensioni lavoratori dipendenti e cioè a 9.786,86 euro, che nel caso dei pensionati residenti all'estero deve comprendere anche i redditi esteri inclusa la pensione estera. Per i soggetti i quali non superano il suddetto reddito l'importo della 14ma sarà di 437 euro se essi fanno valere una anzianità contributiva italiana fino a 15 anni se lavoratori dipendenti e fino a 18 anni se lavoratori autonomi; l'importo sarà di 546 euro con contributi fino a 25 anni se lavoratori dipendenti e fino a 28 anni se lavoratori autonomi; l'importo

infine sarà di 655 euro con contributi oltre 25 anni se lavoratori dipendenti e oltre 28 anni se autonomi".

Le nuove norme - ricordano i due deputati - hanno inoltre previsto che la somma aggiuntiva sia corrisposta anche in favore dei soggetti in possesso di un reddito compreso tra 1,5 e 2 volte il menzionato trattamento minimo (e cioè tra 9786,86 euro e 13.049,14 euro), ma con l'erogazione di importi più bassi che variano da 336 a 504 euro. Ai fini della determinazione del reddito è rilevante il solo reddito individuale del titolare composto, oltre che dalla pensione stessa, dai redditi di qualsiasi natura, con l'esclusione dei trattamenti di famiglia, le indennità di accompagnamento, il reddito della casa di abitazione, i trattamenti di fine rapporto e competenze arretrate. Sono escluse, inoltre, le pensioni di guerra, le indennità per i ciechi parziali, l'indennità di comunicazione per i sordomuti. Per i residenti all'estero sono invece comprese nei redditi le pensioni estere.

"Fino ad oggi l'Inps - mettono in evidenza Fedi e Porta - si è rifiutato di prendere in considerazione i contributi esteri ai fini della determinazione degli importi della 14ma. Purtroppo noi continuiamo la nostra attività politica e legislativa per modificare i criteri adottati dall'Istituto previdenziale italiano perché convinti dell'errore interpretativo e applicativo che danneggia i diritti dei nostri connazionali. Infine evidenziamo che il pagamento verrà effettuato d'ufficio per i pensionati di tutte le gestioni unitamente al rateo di pensione di luglio 2017 ovvero di dicembre 2017 per coloro che perfezionano il requisito anagrafico nel secondo semestre dell'anno 2017".

LONDRA: CONSEGNATE LE BORSE DI STUDIO "IL CIRCOLO"



All'ambasciata d'Italia a Londra, presente l'ambasciatrice Karen Terracciano, sono state consegnate il 21 giugno a nove studenti le borse di studio per l'anno accademico 2017/2018 messe in palio con il concorso "Il Circolo" - Italian Cultural Association Scholarships 2017".

Le borse di studio, dell'ammontare totale di £10.500, aiuteranno gli studenti a raggiungere le loro ambizioni in ambito artistico, accademico e professionale.

L'associazione culturale Il Circolo, fondata nel 1994, è un ente benefico registrato nel Regno Unito con sede a Londra. Scopo principale dell'associazione è quello di promuovere la cultura e la ricerca di matrice italiana nel Regno Unito. "Il Circolo", inoltre, svolge un importante ruolo nel creare una rete di conoscenze tra i soci/e, che condividono interessi e l'amore per l'Italia.

Attraverso eventi di raccolta fondi, l'associazione benefica italo-inglese ha creato altre due borse di studio per il concorso "Italy made me", con premiazione a fine giugno al King's College di Londra.



Prodi a Cambridge Annual Lecture in Italian Studies

Lunedì 19 giugno l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, ha fatto visita al Pembroke College di Cambridge per l'annuale "Keith Sykes Annual Lecture in Italian Studies" organizzata dal Dipartimento di Italianistica.

L'incontro è stato aperto dall'intervento del prof. Romano Prodi (già Presidente del Consiglio dei Ministri e Presidente della Commissione Europea), che ha incentrato la sua lecture sul futuro dell'Europa, tema focale di questa edizione dell'evento. A seguire, si è tenuto un dibattito tra il Presidente Prodi, Lord Smith of Finsbury, Master of Pembroke e già Capo di Gabinetto del governo labourista di Tony Blair, e Christopher Hill, professore emerito di Relazioni Internazionali all'Università di Cambridge.

Nel pomeriggio, all'interno della celebre Old Library del Pembroke College, si è tenuta la cerimonia di consegna di onorificenza al Professor Andrea Ferrari, che è stato insignito in questa occasione del grado di Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia (OSI). Ferrari, esperto di rango internazionale in materia di nanotecnologie, ha ottenuto il Dottorato di ricerca in ingegneria elettronica all'Università di Cambridge, dopo aver conseguito una Laurea in Ingegneria Nucleare al politecnico di Milano. L'onorificenza che ha consegnato l'Ambasciatore Terracciano in nome del Presidente della Repubblica, è stata insignita al prof. Ferrari per la continua dedizione nella ricerca scientifica che ha condotto a notevoli passi avanti nel campo delle nanotecnologie, garantendo ulteriore lustro alla reputazione del nostro paese nella comunità scientifica.

Al termine della giornata, l'Ambasciatore ha incontrato informalmente un gruppo di studenti del Dipartimento di Italiano dell'Università.

La Redazione

La Formazione che Cercavi ●●●●●

Corsi di Laurea nelle Prestigiose Università della Romania

FUNDATIA EUROPEA DELLE PROFESSIONI

UNIVERSITÀ

**CORSI DI LAUREA
SETTORE MEDICO**

DOTTORATI DI RICERCA

**ABILITAZIONI
INSEGNAMENTO E SOSTEGNO**

AGRIGENTO | Via Mazzini 82/84 | Tel. 0922 604963
centrostudentieuropeiag@gmail.com
www.studentiineuropa.com

ITALIANI ALL'ESTERO, I LORO REDDITI VALGONO QUASI MEZZO PUNTO DI PIL

di Federico Fubini

CORRIERE DELLA SERA

MILANO \ aise\ - "Ogni coincidenza dev'essere senz'altro casuale — ma fa riflettere — se l'Italia per certi aspetti sembra tornata al 1878. Agostino Depretis fu primo ministro in quell'anno di un Paese quantitativamente pari a metà di quello di oggi: lo abitavano poco meno di trenta milioni di persone, contro gli oltre sessanta milioni del 2016; lo lasciavano poco più di 50 mila italiani per cercare fortuna all'estero, contro i 115 mila che ufficialmente hanno compiuto lo stesso passo nel 2016. In un dettaglio però l'Italia di quasi 140 anni fa e quella attuale si somigliano in modo sorprendente: l'importanza del denaro guadagnato dai suoi cittadini all'estero e portato in patria per garantire il tenore di vita delle famiglie". Così scrive Federico Fubini sul "Corriere della sera": nell'articolo pubblicato online dal quotidiano, il giornalista spiega che le rimesse dall'estero pesano sul prodotto interno lordo come nel 1878. "Quelle somme valevano mezzo punto percentuale del Prodotto interno lordo nel 1878, secondo le stime più accettate, e sono tornate a pesare lo stesso rispetto al reddito nazionale l'anno scorso. Noi italiani non assomigliamo più ai nostri nonni, bisnonni o prozii con le valigie di cartone o i visti laboriosamente ottenuti dopo infinite umiliazioni burocratiche. Non assomigliamo più neppure alla generazione dei nostri padri e alla loro sarcastica e dolorante epopea da pane e cioccolato. Ma siamo tornati a mandare soldi a casa. Neanche pochi. Il confronto

La sorpresa salta fuori nelle pieghe della bilancia dei pagamenti così come viene declinata negli annessi alla Relazione annuale sul 2016 appena pubblicata dalla Banca d'Italia. L'anno scorso gli italiani hanno guadagnato all'estero e portato a casa 7,2 miliardi di euro. Appena meno di mezzo punto del Prodotto interno lordo, esattamente come nel 1878. Lo hanno fatto, come allora, in grandissima parte come lavoratori dipendenti. Le differenze è che oggi questa tendenza rivela non solo il disagio economico delle famiglie d'origine, ma anche quanto sia entrata nel sangue degli italiani l'integrazione economica internazionale che va sotto il nome di globalizzazione. Un'occhiata ai dati della bilancia dei pagamenti mostra infatti due flussi paralleli di guadagni all'estero, che gli italiani portano o mandano ai loro congiunti in patria. Il flusso più tradizionale riguarda le rimesse, ovvero i soldi guadagnati all'estero e poi spediti in Italia. Dopo quattro decenni di declino, esse risultano in notevole aumento benché pur sempre in dimensioni contenute.

Le rimesse dei migranti dall'estero verso l'Italia valevano 228 milioni di euro nel 2004 e 478 milioni nel 2011, nel pieno della Grande recessione. Poi nel 2015 e l'anno scorso questa voce della bilancia dei pagamenti è cresciuta a quota 646 milioni di euro, quasi triplicata in poco più di dieci anni.

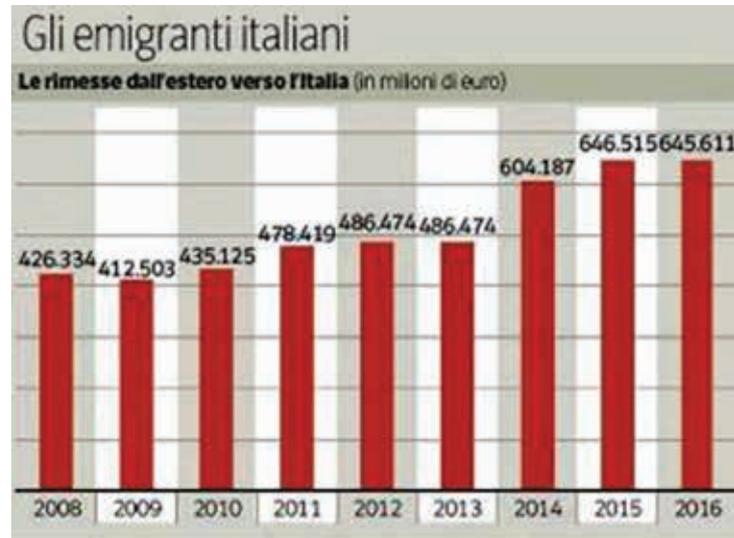
Era prevedibile, dato che l'emigrazione ufficiale degli italiani verso l'estero è più che raddoppiata dalle 50 mila persone l'anno durante il ventennio chiuso nel 2009, fino ai 115 mila del 2016. Il flusso risulterebbe del resto molto più robusto, se si potessero contare con precisione coloro che lasciano l'Italia per Amburgo, Londra o Zurigo ma non compaiono nelle statistiche perché non cancellano la residenza nei Comuni di provenienza. Nel 2014 per esempio l'ufficio statistico della Germania ha contato in arrivo dall'Italia oltre il quadruplo degli italiani che secondo l'Istat, l'autorità statistica di Roma, erano partiti per la Repubblica federale quell'anno. All'Italia ne risultavano 17 mila, alla Germania 84 mila.

Le famiglie

Viste le dimensioni, queste rimesse di tipo tradizionale probabilmente integrano il reddito di circa 50 o 60 mila famiglie per poche migliaia di euro l'anno. Impossibile dire dove vivano i beneficiari, ma la verità potrebbe sorprendere: forse più a Nord che nel Mezzogiorno, più nelle città che nelle aree rurali. In uno studio per il «National Bureau of Economic Research» americano Massimo Anelli e Giovanni Peri hanno infatti mostrato, sulla base di dati della Farnesina, che l'attuale ondata migratoria verso l'estero viene molto più dal Settentrione d'Italia che dal Sud. E la alimentano più le città e le aree ad alta densità di laureati che le campagne e le aree arretrate. Abbiamo ripreso a mandare soldi a casa, ma non siamo più gente da pane e cioccolato. Produciamo raffinati cervelli in fuga, ma un po' si sacrificano per la famiglia come i loro progenitori.

Resta il fatto che il grosso dei redditi maturati all'estero entra in Italia in modo meno tradizionale e più contemporaneo. È la linea della bilancia dei pagamenti che mostra in gran parte i redditi dei lavoratori frontalieri (e in parte minore quelli dei dipendenti italiani di aziende del Paese operanti fuori dei confini). Quei valori sono esplosi negli ultimi anni: i redditi dei lavoratori frontalieri riportati in patria valevano 4,5 miliardi nel 2011 e sono saliti fino a 6,6 miliardi l'anno scorso. Le risorse

Sono i soldi delle decine o centinaia di migliaia italiani che al mattino presto prendono un treno locale e vanno a lavorare in Svizzera, in Francia o in Austria per ritornare la sera. È una forma di emigrazione parziale, sicuramente molto più intonata a un'economia del ventunesimo secolo. Ma conta finanziariamente sempre di più per permettere a centinaia di migliaia di italiani delle province del Nord di quadrare la contabilità familiare ogni mese. La somma delle due fonti di redditi maturati all'estero e trasferiti in Italia — rimesse tradizionali e redditi dei frontalieri — arriva quasi



a mezzo punto di Pil. Come nel 1878, se non fosse che allora il pendolarismo attraverso le frontiere era impensabile. La somma totale è comunque salita di 2,3 miliardi di euro fino a 7,2 miliardi dal 2011 e ormai supera quella di tutte le rimesse che gli immigrati stranieri mandano dall'Italia verso il resto del mondo. Quest'ultima, per la crisi e per la repressione di certe frodi dei cinesi a Prato e a Roma, è infatti crollata da 7,3 a 5 miliardi in pochi anni". (aise)

VALENTINA

Delicatessen & Restaurant

Menu Fisso

FIXED MENU

2 COURSES

£10.95

ADD £2.95 FOR HOUSE WINE OR PERONI RED

TUTTI I GIORNI
12-6pm

#eatlikeanitalian

Valid from 12 to 6 pm daily.
Not valid with any other offers. See website for terms and conditions.

SHOP ONLINE

deliveroo

FIND YOUR LOCAL VALENTINA AT
VALENTINAFINEFOODS.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



Per il terzo anno consecutivo, il 20/21 maggio PopUpMarketSicily è tornato ad animare la piazza del mercato di Spitalfields, Londra con l'evento biennale siciliano: SicilyFEST.

SicilyFEST ha dato ai londinesi l'accesso al vero e autentico "Made in Sicily" ed ha trasformato Bishops Square in un tipico e tradizionale mercato delle strade siciliane. Una vetrina di tutte le prelibatezze che ha da offrire quest'isola soleggiata nel cuore del Mediterraneo e della sua distinta e ricca storia culinaria.

Quest'anno l'allestimento delle bancarelle si è concentrato principalmente sul cibo e sulle bevande siciliane; i visitatori - letteralmente - hanno avuto un assaggio della Sicilia grazie ad un'ampia selezione di cannoli, arancini, pizzoli, salsicce, pizza, pasta, marmellate, dolci, liquori, birre artigianali e vini.

Nell'angolo creativo i visitatori hanno potuto apprezzare la mostra d'arte di Emily Rebecca Cross: la Sicilia vista

attraverso gli occhi di un artista inglese; due spettacoli dal vivo con Lucy e la Macchina del Tempo, progetto del cantante siciliano Luciana Di Bella e dj Licht aka Jerry Prestigiaco sono anche presenti numerose bancarelle di oggetti artigianali tipici.

I punti salienti del fine settimana sono state le due sessioni di show-cooking organizzate dall'APCI-UK, la delegazione britannica di APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) capitanata dal presidente, chef Carmelo Carnevale e aiutato da Salvatore Polizzotto, Leucio Sagnella, Francesca Dassori, Tony Baio, Fabrizio Zafarana, Giuseppe Prestigiaco ed Aldo Venturi.

Le dimostrazioni sono servite a spiegare come si fa l'insalata d'arance rinomato piatto siciliano, sono state un'occasione unica per evidenziare al numeroso pubblico presente l'importanza di usare sempre prodotti di buona qualità e di rispettare la stagionalità. Si è anche voluto ricordare che l'importanza strategica delle ricette

SICILY FEST POP UP MARKET



culinarie regionali tradizioni e quella di usare prodotti originali in questo caso siciliani.

La Redazione

CENA ANGLO-SICULA AL "PEPPE THE CARDINAL" PROPOSTI PIATTI DI COMUNE ORIGINE NORMANNA



Lo sapete che la cucina siciliana e quella inglese, in apparenza così diverse e così diversamente apprezzate, hanno una serie di piatti riconducibili ad un comun denominatore di origine normanna?

Il Ristorante "Peppe The Cardinal", un piacevole pub-pizzeria lungo la strada tra Kingston a Richmond, ha organizzato la sera del 7 giugno scorso una interessante manifestazione culinaria proprio per riportare in vita una serie di ricette di età normanna che sono alla base della moderna cucina inglese e di quella sicula. Lo ha fatto anche allo scopo di celebrare il legame millenario che unisce il Regno Unito alla Penisola ed, in particolar modo, all'Italia meridionale.

Per l'evento, chiamato "Sicilenglistod", sono stati ricreati quattro piatti normanni del tredicesimo secolo - Pome d'Orange, Luce in Soup, Tardpolane e Turk's Head. Ad essi hanno fatto da contrappunto quattro derivazioni

siciliane e quattro inglesi.

Prendiamo i Pome d'Orange: si tratta di grosse polpette di carne, simili per dimensioni agli Scotch Eggs che nella loro rotondità e nella preparazione base ben si associano alle Arancine siciliane.

Luce in Soup è un misto di pesci fritti, dove per Luce si intende il colore del raffinato zafferano che colora la cipolla di giallo, per l'appunto Luce. Ai Normanni piaceva in sommo modo il pesce fritto in pastella accompagnato da cipolle in agrodolce.

I Tardpolane sono dolci in pasta sfoglia ripiena di frutta fresca e secca (mandorle e uva passa) aromatizzata con varie spezie e possono essere considerati degni "antenati" di quelli che poi diventeranno Mince Pie in Inghilterra e Buccellati in Sicilia (non dimentichiamo che secondo la tradizione i Buccellati, al pari delle Mince Pie, vanno consumati durante il periodo natalizio).

Turk's Head o Teste de Turke (questo il nome originale) è invece una preparazione di pasta ripiena di maiale e pollo che imita la testa mozza di un arabo, la ricetta la si ritrova in libri di cucina inglesi e tedeschi e sopravvive tuttora nella pasticceria siciliana.

Oltre alle Arancine, ai Buccellati e alla salciccia grigliata, il menù siciliano di origine normanna ha proposto anche lo stoccafisso che è arrivato in Italia proprio al tempo in cui i Normanni dominavano la più grande isola del Mediterraneo. Il nome potrebbe derivare dal norvegese stokkfisk oppure dall'olandese antico stocvisch - pesce a bastone; secondo altri dall'inglese stockfish, pesce da stoccaggio (scorta, approvvigionamento); altri ancora sostengono che pure il termine inglese sia mutuato dall'olandese antico, con lo stesso significato.

In aggiunta a Scotch Eggs, Mince Pie e Fish and Chips, il menu inglese messo a punto al "Peppe il Cardinale" per la serata speciale comprendeva l'Haggis.

La storia, quella con la s maiuscola, spiega questa intrecciata storia culinaria, dovuta innanzitutto al fatto che i Normanni (in certo modo ancora al potere in Gran Bretagna grazie ai discendenti di Guglielmo il Conquistatore, diventato re d'Inghilterra nel 1066) dominarono la Sicilia per quasi due secoli (dallo sbarco del 1061 fino al 1198) e fecero tra l'altro tesoro della cucina locale ricchissima di influenze arabe (agli arabi si deve l'introduzione in Europa di zucchero, riso, agrumi,

innumerevoli spezie e disparate verdure). I grandi piatti aromatizzati e colorati della cucina orientale andavano a soddisfare - tramite il filotro siculonormanno - il desiderio di lusso delle varie corti europee.

La cucina araba aveva trovato un fertile terreno in Sicilia, un paese di grande tradizione alimentare fin dall'epoca delle colonie greche, che venne poi facilmente trasmessa dalle popolazioni autoctone ai Normanni. I nuovi piatti elaborati nel cuore del Mediterraneo vennero probabilmente esportati in Inghilterra durante il regno di Gugliel-

mo II di Sicilia (1166-1189, il quale aveva sposato nel 1177 Giovanna figlia di Enrico II d'Inghilterra), come dimostrano due ricettari anglo-normanni pieni di arabismi che, in seguito tradotti, formano il nucleo dei più antichi libri di cucina inglesi. Da uno di questi antichi manoscritti, redatto in una antica lingua anglo-normanna (un perfetto mix linguistico che mescola il latino al francese all'anglosassone), tradotto in lingua inglese da Costance Hieatt e Robin Jones nel 1986, è stata tratta ispirazione per la serata "Sicilenglistod".

La Redazione



ZONIN1821

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
ORDER OFFICE
 Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895
 www.zonin.co.uk • ordersuk@zonin.co.uk

Il Volo vola sempre più in alto, tanto da meritarsi l'onore di un concerto a Londra nella prestigiosa e cavernosa Royal Albert Hall dove il pubblico si è emozionato sulle note delle loro canzoni più belle e delle più famose arie del repertorio italiano, da "O Sole Mio" a "Te voglio bene assaje" e a "Nessun dorma".

Il trio, composto da due tenori e da un baritono, è venuto con prepotenza alla ribalta grazie alla vittoria al festival di Sanremo 2015. Ha già venduto su scala planetaria un milione e mezzo di copie dei loro album e il 23 maggio scorso è uscito a testa alta dal cimento nel celebre tempio canoro londinese.

Il concerto "Notte Magica", concepito come un tributo ai Tre Tenori (Luciano Pavarotti, Placido Domingo e Jose Carreras), si è avvalso dell'accompagnamento di una nutrita orchestra e ha avuto a metà spettacolo come ospite speciale Mario Biondi, che ha toccato il cuore dei presenti con due canzoni nel suo inconfondibile stile 'soul jazz'. Da "apri-pista" era invece salita sul palcoscenico Ella Rothwell, can-



Il Volo vola alto a Londra

Concerto al Royal Albert Hall e cena da Enzo's Kitchen

taurice di Bristol molto conosciuta in tutto il Regno Unito.

All'inizio del loro concerto il baritono Piero Barone e i tenori Ignazio Boschetto e Gianluca Ginoble hanno chiesto agli spettatori di unirsi a loro per un minuto di silenzio in onore del-

le ventidue vittime del terribile attentato terroristico all'Arena di Manchester avvenuto la sera prima. Soltanto dopo questo doveroso omaggio hanno incominciato a cantare, terminando l'applauditissima esibizione con uno dei loro più popolari cavalli di battaglia ("Grande Amore") poi usato anche per il bis (e' la canzone con la quale hanno vinto a Sanremo).

A quanto dicono gli esperti in questo genere di cose, prima del Volo - che l'anno scorso aveva cantato per la prima volta a Londra, al Palladium, davanti a circa duemila persone - sono stati soltanto otto gli artisti italiani ad aver avuto l'onore e il privilegio di esibirsi alla Royal Albert Hall: si tratta di Luciano Pavarotti, Renzo Arbore, Ludovico Einaudi, Zuccherò, Umberto Tozzi, Claudio Baglioni, Laura Pausini e (ultimo della serie, nel 2012 e 2013) Luciano Ligabue.

Piero, Ignazio e Gianluca - sulla breccia dal 2009 quando si presentarono come solisti ad un talent show in televisione ma su consiglio del regista Roberto Cenci diedero vita ad un trio guadagnandosi sul campo l'appellativo di tenorini - hanno trascorso la se-

rata precedente l'importante debutto alla Royal Albert Hall al ristorante Tasting Sicily Enzo's Kitchen a Piccadilly, circondati da amici italiani e britannici, e in effetti le connection siciliane del gruppo non mancano: Piero Barone è originario di Naro nell'agrigentino mentre Ignazio Boschetto è nato sì a Bologna ma i suoi genitori sono siciliani di Marsala. Al ristorante hanno ordinato gamberoni di Mazara del Vallo, uno dei piatti di punta del menù di Cucina Siciliana preparato dallo chef palermitano da venti anni a Londra Enzo Oliveri.

Tasting Sicily Enzo's Kitchen ha tra l'altro supportato un evento di approfondimento all'Istituto di Cultura, durante la quale Il Volo - lanciato in Uk come un "Pop Opera Group" che mescola nelle sue interpretazioni "traditional opera, pop and classical symphonic music" - ha incontrato la comunità italiana di Londra ed ha presentato il concerto in programma alla Royal Albert Hall. Il ristorante aveva anche messo in palio due biglietti per assistere al concerto. *LaR*



Il Volo con Mario Biondi



Cena al ristorante Tasting Sicily Enzo's Kitchen

SAN GIORGIO
Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT
 (in between Whetston and North Fincheley Easy Parking)

For reservation call: 020 845 3355
sangiorgiorestaurant@hotmail.com
www.sangiorgiorestaurant.london

Opening time
 Monday to Friday - 12pm to 6pm - 11pm last order
 Saturday to Sunday 9am until late

SPAGHETTIHOUSE
 cucina italiana e pizzeria

**ORGANISING A
 SPECIAL OCCASION?**

CHRISTENING • BIRTHDAY • COMMUNION
 COMING OF AGE • ENGAGEMENT ...AND MORE



Let us help you organise your party
 at Spaghetti House Goodge Street

Please contact Stefana
 info@spaghetthouse.co.uk or call 020 7395 0390
 Spaghetti House, 15 Goodge Street London W1T 2PQ

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

 @Spagheti_House

 @Spagheti_House

 /SpaghetiHouse



Cinemaltalia Uk: scoppiettante finale di stagione



Si avvicina l'estate e anche per CinemaltaliaUK è tempo di andare in vacanza. Ma lo facciamo con un bilancio positivo che ha visto un finale di stagione con una programmazione eterogenea che ha variato tra il documentario, le nuove uscite e la riedizione di un grande classico come La vita è bella, che valse a Roberto Benigni il premio Oscar come miglior attore (più altri due premi, per il miglior film straniero e la bellissima colonna sonora di Nicola Piovani).

Proprio la proiezione de La vita è bella è stata l'occasione per una bellissima digressione sulla musica da film italiana grazie alla partecipazione di Dimitri Scarlato, apprezzatissimo direttore d'orchestra qui a Londra e autore delle musiche del documentario Revelstoke, e di Dario Marianelli, vincitore di un premio Oscar per Espiazione e compositore anche di Orgoglio e Pregiudizio e V per Vendetta, i quali hanno analizzato con passione e competenza l'operato artistico di autori come Nino Rota, Ennio Morricone e lo stesso Piovani.



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

Invece l'11 giugno ci siamo cimentati con la nostra prima retrospettiva dedicata al cortometraggio, in collaborazione con Shorts On Tap, una notevole realtà produttiva italiana di base a Londra, impegnati nella proiezione e segnalazione di cortometraggi di valore e al momento alle prese con la realizzazione del loro primo cortometraggio RainCatcher.

CinemaltaliaUK è stata anche la sede per la première inglese di due documentari molto interessanti e diversi tra loro. Ero Malerba di Toni Trupia ci ha permesso di conoscere la figura incredibile di Giuseppe Grassonelli, che negli anni '80 sterminò gli sterminatori della sua famiglia e che in carcere ha avviato un percorso di riabilitazione personale attraverso lo studio di lettere e filosofia. Una figura complessa e controversa, incarcerato all'ergastolo ostativo, la forma più dura di reclusione che in Italia è ormai quasi del tutto scomparsa ma sulla cui applicazione ha influito la sua personale decisione di non collaborare con la giustizia. Varichina di Mariangela Barbanente e Antonio Palumbo narra invece un'altra storia di vita controcorrente ma da un punto di vista radicalmente diverso: protagonista della vicenda è Lorenzo De Santis detto "Varichina", un uomo che scelse di vivere apertamente la propria omosessualità nella Bari de-



gli anni '70, pagando questa scelta con una profonda solitudine e aperte contestazioni ma anche avvolgendosi di una personale gioia di vivere che lascia ancora commossi i suoi amici che lo ricordano con affetto.

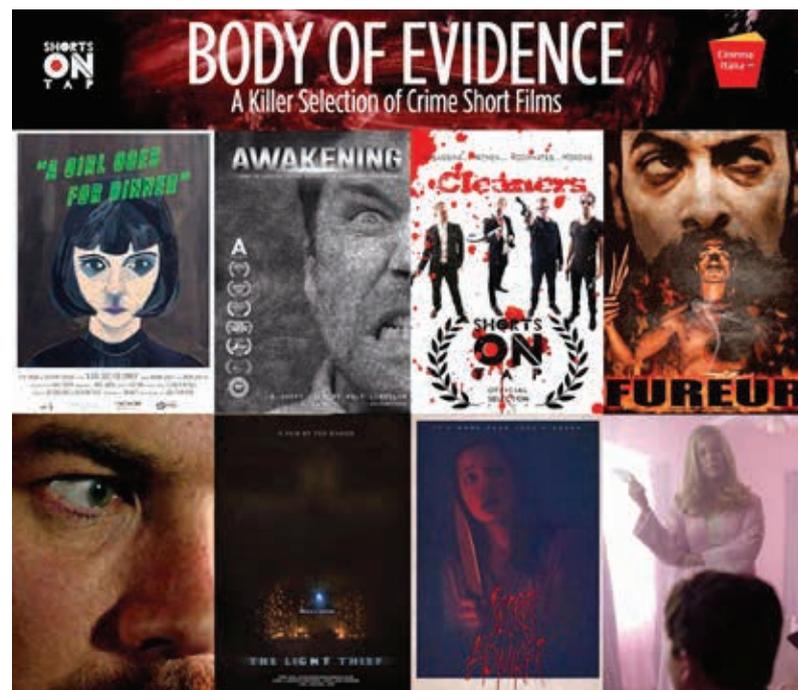
La programmazione annuale di CinemaltaliaUK si è invece chiusa con un omaggio bellissimo alla Sardegna e al teatro di William Shakespeare e Eduardo De Filippo: La stoffa dei sogni di Gianfranco Cabiddu. Rielaborando La Tempesta, Cabiddu assieme a un cast di ottimi attori tra cui Sergio Rubini, Ennio Fantastichini e Renato Carpentieri, mette in scena un film di fatto di cervello e di cuore che riadatta ai giorni nostri il naufragio di alcuni personaggi su un'isola deserta e le dinamiche che si sviluppano tra di loro. La stoffa dei sogni è stato inoltre il primo film a vincere il David di Donatello per la sceneggiatura non originale, categoria istituita quest'anno per



differenziare sceneggiature originali da pregevoli adattamenti. Dall'Italia, in un periodo in cui il cinema tende a prendersi una pausa in vista della bella stagione, segnaliamo l'uscita di alcuni film. Ha riscosso un discreto successo la commedia dell'ottimo sceneggiatore Francesco Bruni Tutto quello che vuoi, incentrata sull'amicizia tra un adolescente e un anziano, interpretato dal regista Giuliano Montaldo mentre, reduci dall'ottima accoglienza a Cannes, sono arrivati Fortunata di Sergio Castellitto con Jasmine Trinca (premiata al festival

francese nella sezione Un certain regard), una storia di periferia e riscatto personale e Sicilian Ghost Story di Fabio Grassadonia e Antonio Piazza, una poeticissima favola che riesce a parlare della Mafia usando una sceneggiatura ricchissima di suggestioni, e Cuori Puri di Roberto De Paolis, una storia di amore adolescenziale che si trova a dover confrontarsi con le asprezze della vita.

CinemaltaliaUK vi saluta. Seguiteci su Facebook e Twitter per essere aggiornati in tempo reale su iniziative e proiezioni. A presto!



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

3 YEARS' WARRANTY
& ROADSIDE
ASSISTANCE

Forever YOUNG

since 1957



500

THE NEW FIAT 500-60TH LIMITED EDITION

If you think beauty can't last forever, take a look at the **NEW FIAT 500-60TH**: a limited edition inspired by the 60s and created to celebrate the anniversary of the iconic FIAT 500. The **FIAT 500-60TH** is an exclusive convertible enhanced by chrome details and vintage FIAT logos on a beautiful Dolcevita bicolour body, with 16" alloy wheels, handcrafted Pelle Frau® leather interiors, as well as a 7" HD Uconnect™ touchscreen Radio with Nav and Apple CarPlay integration*. Android Auto™ compatible.



MotorVillage
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for the New Fiat 500-60th in mpg (l/100km): Urban 51.4 (5.5) – 65.7 (4.3); Extra Urban 65.7 (4.3) – 83.1 (3.4); Combined 60.1 (4.7) – 74.3 (3.8). CO₂ emissions 110 – 88 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. 3 year warranty consists of a 36 months' unlimited mileage warranty (incl. 24 months' Pan European warranty) which guarantees your vehicle against defective manufacturing faults for 36 months from first registration. This excludes wear-and-tear items. Retail sales only. T&C's apply. Warranty subject to exclusions. See Fiat.co.uk for full details. *Apple CarPlay is a trademark of Apple Inc. Use of the Apple CarPlay logo means that a vehicle user interface meets Apple performance standards. Apple is not responsible for the operation of this vehicle or its compliance with safety and regulatory standards. Please note that the use of this product with iPhone, iPod, or iPad may affect wireless performance. Android Auto is a trademark of Google Inc. Some services may require a data enabled smartphone to use.



Bruno Besagni dies

He was one of the pillars of the "Italian Quarter"

Bruno Besagni, one of the pillars of the "Italian Quarter" of Clerkenwell, where he spent most of his life, passed away recently at the grand old age of 91.

He was born in London on the 13th July 1925 and despite the many hardships his family had to endure during the war years, he always lived life to the full. He was an altar boy at St Peters Italian Church of Clerkenwell and attended St Peters Italian School on nearby Herbal Hill. He had a great love for football and his beloved Coach and Horses football team but he was also a great footballer himself. He had a trial for Fulham as a youth player and stayed with them for a season.

When Bruno's father died in 1948, Bruno took care of his siblings (he came from a large family of 11) and became more like a father figure to them. Despite much poverty and hardship, Bruno went on to become

an accomplished reproduction artist and even managed in later years to run a successful business in the statue trade, which was profitable in those days. He became responsible for the restoration of many of the statues at the Italian Church, some of which can still be seen in the church today, such as the Madonna of Mount Carmel which he reproduced in fibre glass when it fell into a state of disrepair.

Bruno devoted much of his time to the Mazzini Garibaldi Club, which was a club set up for the Italian workers in London. After spending many years preparing and presenting functions for the Italian community, his hard work was finally rewarded in November 1978 with an Italian Knighthood, the honour of 'Cavaliere' by the Italian Government for services rendered within the Italian community.

La Redazione

BARILLA CONTRO LO SPRECO DI CIBO

LANCIATO "MEDIA WARD" CON THOMPSON REUTERS



Lo spreco di cibo è uno dei principali problemi che le grandi economie si trovano a dover affrontare: da un lato per il contributo negativo in termini di sostenibilità e di impatto ambientale che genera sul Pianeta; dall'altro per il paradosso sociale che nasconde. Non tutti sanno che l'impronta di carbonio dei rifiuti alimentari corrisponde a 1/3 delle emissioni annuali derivanti dai carburanti fossili. Eppure, riducendo lo spreco di cibo nei soli Stati Uniti del 20% in 10 anni si otterrebbe una riduzione delle emissioni serra annuali di 18 milioni di tonnellate! Ma lo spreco di cibo ha un impatto anche sociale che non può essere sottovalutato.

Ogni anno 1/3 del cibo del mondo viene sprecato senza arrivare neanche a tavola pur essendo prodotto, perché va a male in azienda, si perde, diventa immangiabile durante la distribuzione o viene gettato via nei negozi alimentari al dettaglio, ristoranti e cucine (fonte WWF). Si parla di circa 4 volte la quantità che sarebbe necessaria a sfamare le quasi 800 milioni di persone sul pianeta che sono denutrite. Un'enormità.

Ma quali sono i Paesi che devono ancora compiere gli sforzi maggiori nella lotta allo spreco alimentare?

In cima alla classifica dei Paesi che devono affrontare le sfide più grandi, secondo il Food Sustainability Index - Indice realizzato da Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) e The Economist Intelligence Unit su 25 Paesi che rappresentano oltre i 2/3 della popolazione mondiale e l'87% del PIL globale - troviamo Arabia Saudita (che spreca 427 Kg di media a persona in un anno), Indonesia (300kg) ed Emirati Arabi (169 Kg).

L'Italia, invece, grazie alla legge del 2016 contro lo spreco alimentare, appare tra le realtà che sta facendo i passi avanti più importanti, con un 9° posto ottenuto

in termini di "cibo perso e sprecato". È questa la fotografia scattata dal Barilla Center for Food & Nutrition in occasione dell'evento organizzato il 9 maggio a Londra con la Fondazione Thompson Reuters, presso il ristorante Radici dello Chef italiano Francesco Mazzei, reso famoso anche dai suoi piatti "anti-spreco". Tornando ai risultati dell'Index scopriamo che tra i Paesi più virtuosi nella lotta agli sprechi ci sono Francia, Australia e Sudafrica.

Come detto, bene l'Italia che ottiene il massimo punteggio su alcuni indicatori, come quello relativo alle "politiche messe in campo per rispondere allo spreco di cibo" (100 su 100), grazie alla legge del 2016, che punta a incentivare le aziende e i produttori che donano cibo ai più bisognosi. Sui punti da migliorare, invece, molto deve essere fatto per quanto riguarda lo "spreco domestico", ossia quello del consumatore finale (29 punti su 100), che arriva a gettare una media di 110,5 Kg di cibo all'anno.

Ma cosa possiamo fare in concreto per affrontare questo problema?

Lo chef Francesco Mazzei, del ristorante Radici a Londra, spiega la sua ricetta: "Noi cuochi impariamo da piccoli a non buttar via niente: la prima regola in cucina è che non si spreca nulla. Partendo da questo si costruisce la carriera di un cuoco. Ma qui parliamo di una regola che dovrebbe valere anche in casa e nella vita di tutti i giorni. Basterebbe mettere i prodotti "vecchi" davanti, sugli scaffali o in frigo, e quelli "nuovi" dietro, così da usare prima quel cibo che è da qualche giorno in più in casa. O ancora, non gettare quello che abbiamo cucinato il giorno prima senza consumarlo. Penso ai maccheroni "della domenica": quelli che restano possono essere facilmente re-impastati con uova e pecorino e serviti il giorno dopo come frittata. Ma una cosa fondamentale è saper comprare: prendete sempre il necessario, programmando gli acquisti. Bastano poche accortezze come queste per riuscire già a limitare lo spreco di alimentare".

La lotta allo spreco alimentare resta una grande sfida che tutti insieme dobbiamo combattere. Per mantenere



viva l'attenzione del mondo su questo e sugli altri paradossi del nostro sistema alimentare, la Fondazione BCFN ha lanciato il Food Sustainability Media Award, concorso giornalistico internazionale, ideato in collaborazione con la Fondazione Thomson Reuters. Il Food Sustainability Media Award è un premio destinato a giornalisti, blogger, freelance e singoli individui che vogliono presentare i propri lavori, sia inediti che già pubblicati, legati alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità, all'agricoltura e alla nutrizione. Saranno accettati articoli, video e foto che puntano a far luce sui paradossi del sistema alimentare, denunciando e proponendo soluzioni per combattere la coesistenza di fame e obesità, lo spreco alimentare e lo sfruttamento della Terra.

Il Food Sustainability Media Award si divide in tre categorie: giornalismo scritto, video e foto. Per ogni categoria verrà premiato un lavoro inedito e uno già pubblicato. I vincitori premiati per un lavoro già pubblicato riceveranno un premio di 10.000 euro. I vincitori che presenteranno lavori inediti riceveranno come premio un viaggio completamente speso per partecipare ad un corso di media training sulla sostenibilità alimentare organizzato dalla Fondazione Thomson Reuters. Inoltre, i lavori inediti dei vincitori verranno pubblicati sui siti della fondazione Thomson Reuters e della Fondazione BCFN, oltre a essere distribuiti attraverso l'agenzia di stampa di Reuters che conta circa un miliardo di lettori.

I pezzi potevano essere presentati fino al 31 maggio 2017 e i partecipanti avevano la possibilità di iscriversi al contest attraverso il sito web del Food Sustainability Media Award www.goodfoodmediaaward.org. I vincitori di ogni categoria saranno annunciati durante l'ottavo Forum Internazionale della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN), il 5 dicembre 2017. (aise)



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

Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498
email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 F 020 7070 5071
Email info@lacredenza.co.uk
www.lacredenza.co.uk

Al-forno

Italian Ristorante & Pizzeria

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

...E congratulazioni per l'iniziativa agli organizzatori della mostra "Call Me by Name" nonché ai sostenitori del progetto per il primo Migration Museum for Britain. Fra questi non c'è Theresa May, ma Barbara Roche, ex ministro per l'immigrazione, e molti volontari di diverse organizzazioni umanitarie che trattano un tema spinoso di pesante contemporaneità.

La mostra è ospitata fino a tutto luglio negli stanzoni fuori mano della ex stazione dei pompieri in Lambeth (hardly a glamorous venue) nella Galleria detta "Workshop" e si focalizza soprattutto sul Campo dei Rifugiati a Calais, demolito l'anno scorso fra polemiche e incidenti. Senza il rischio di fare a gomitate per visitarla, (gratis) è composta da posters, foto, disegni, sculture, molte di bambini, quali testimonianze di una realtà scomoda e quasi sempre drammatica. Il fenomeno della Migrazione va indietro di secoli e la mostra si sforza di far capire come gente che è arrivata dall'estero in Inghilterra ha contribuito alla formazione di questa nazione. A Calais tuttavia non c'erano i rifugiati dall'ex impero britannico, ma quel campo era uno dei simboli della

crisi odierna che travolge soprattutto l'Italia, di cui nella mostra non c'è traccia se non la foto di un africano in Sicilia che aspetta di avere un legale permesso di soggiorno.

Le foto intendono esplorare i problemi fisici ed emotivi di viaggi lunghi e pericolosi, nonché le sfide e le opportunità che si presentano nella nazione ospitante. L'Inghilterra concede asilo solo ad una minima frazione dell'esorbitante numero che approda in Europa, comunque la varietà di provenienza e motivi dei migranti anche a Calais fa riflettere sulla vastità del fenomeno e relativi problemi. Infatti il "viaggio" non finisce nei campi di accoglienza e l'85% dei "viaggiatori" non ha intenzione di tornare indietro, in continua tensione fra quanto rivelare e quanto nascondere. Dove andranno e che faranno rimane spesso un mistero, o meglio, una mina vagante.

Nella mostra c'è anche una foto di

OMAGGIO ALLE BUONE INTENZIONI



bambini irlandesi e una di ragazzi italiani agli inizi del secolo, ma è difficile

fare paragoni calzanti con la pressione che sta investendo l'Europa, non da

parte di gruppi di famiglie come allora, ma di masse soprattutto maschili, le cui ragioni, a parte i veri rifugiati da paesi in guerra, sono spesso ambigue. Ciò forse è causa della diffidenza e indifferenza inglese sull'argomento, ma ciò non toglie che il disagio ci sia e che molti migranti umani vengano oggi trattati, per esempio, molto peggio della ultra coccolata razza canina.

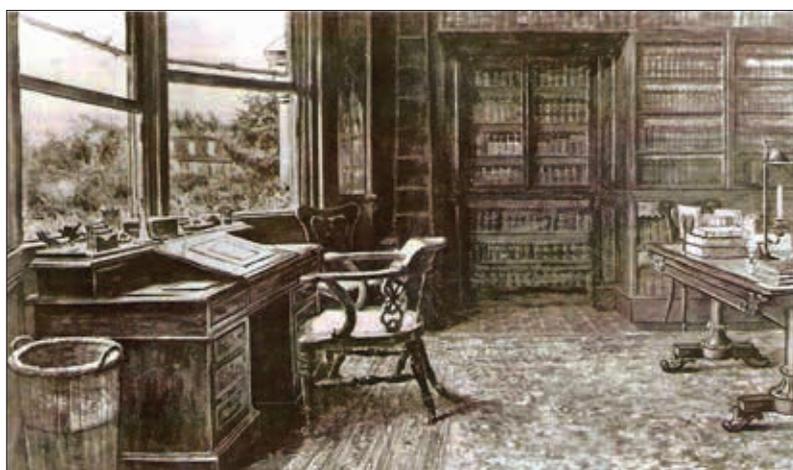
La mostra vorrebbe essere un primo passo verso il coordinamento ufficiale con altri musei europei già dedicati al tema migrazione, creando anche un network di contributi e testimonianze attraverso tutta la Gran Bretagna e oltre. Augurando un positivo raggiungimento di tale obiettivo, è sperabile che anche i Governi Europei raggiungano la stessa meta, affrontando una volta per tutte il tema migrazione in modo efficacemente concreto e comunitario.

MM

Quando Dickens si firmava "BOZ"



Aperta fino al 29 ottobre, la nuova mostra allestita nella casa di Charles Dickens in Doughty St riempie solo due stanze di oggetti tirati fuori dagli archivi, ma ha il pregio di sottolineare un aspetto fondamentale del famoso scrittore, quello del giornalista. E non



un giornalista sedentario dedito a notizie edificanti o pettegolezzi dell'alta società. Quella esplorata personalmente (e poi descritta in tutti i suoi celebri romanzi) era la società dei diseredati, che vivevano in 16 in una stanza, i cui figli crescevano per strada e le cui prospettive erano disoccupazione, malattie, imprigionamento.

Dickens era un militante che metteva la sua penna a servizio dell'investigazione e della denuncia nei suoi articoli. Sanità, educazione, giustizia erano piuttosto carenti nella Londra

vittoriana e Dickens le descriveva non per sentito dire, ma coinvolgendosi in prima persona perlustrando i bassifondi, gli ospedali, le prigioni, le scuole. Percorrendo distanze chilometriche di notte e di giorno per rendersi conto di come sopravvivevano migliaia di poveracci che si arrangiavano con le briciole dei ricchi, arrotondando con furtarelli ed elemosine, Dickens traeva non solo ispirazione per i suoi racconti, ma materiale per il giornale e le riviste che successivamente fondò, per scuotere le coscienze e le tasche dei più abbienti.

Soprattutto afflitto dalla disperata infanzia di bambini allo sbando, lavorò attivamente con enti assistenziali che sono tutt'oggi attivi come il Great Ormond Street Hospital, Field Lane School e altre charity. Condannò apertamente il lavoro minorile e la pena di morte, si adoprò per trovare fondi, promosse iniziative: le sue conferenze come i suoi articoli scossero l'apatia della gente verso l'impegno civile, dimostrando come il primo dovere del giornalista è indagare e riportare i fatti con coraggio e obiettività. "lip service" non era da Dickens, cosa su cui molti contemporanei dovrebbero meditare.

Restless Shadow è il titolo della mostra e infatti Dickens fu l'infaticabile e

irrequieta ombra delle coscienze della "buona società", che le sue denunce obbligarono a guardare una realtà scomoda per l'osannata capitale di un impero. La consumata sedia di editore e l'inseparabile bastone da passeggio sono le testimonianze della sua

indefessa attività giornalistica, come i suoi libri sono pilastri della letteratura inglese che rendono omaggio ad un grande scrittore dal grande cuore.

Margherita Calderoni

Cheshunt

FUNERAL DIRECTORS

Specialising in Celebration of Life Services

When only the best caring service will do for your loved one, we are here to help

Service and value guaranteed	24 hour caring and sensitive service
Mercedes hearse and limousines	Chapel of rest
Horse drawn hearse available	Complete funeral service

A Caring and Personal 24 hour family Service

Tel. 01992 623310
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD



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 /whetstone.cocorico



Aprire al museo Ashmolean di Oxford una mostra dedicata ai disegni di Raffaello

Raffaello Sanzio, morto a soli 37 anni, riconosciuto in tutto il mondo quale uno dei più importanti maestri del Rinascimento ed uno dei pittori più influenti della storia dell'arte occidentale, ha lasciato un'importante eredità artistica che ha influenzato gli stili di pittori ed architetti in tutta Europa nei secoli a venire.

La mostra, che ha ricevuto critiche molto positive da parte della stampa

britannica, si concentra sulla straordinaria creatività di Raffaello come disegnatore ed evidenzia come l'esplorazione e la sperimentazione abbiano plasmato il suo rinomato lavoro artistico.

L'Ashmolean Museum ospiterà Raphael: The Drawings dal 1 giugno fino al 3 settembre 2017.

<http://www.ashmolean.org/exhibitions/raphael>



Martedì 30 maggio ha avuto luogo ad Oxford, in presenza dell'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano, l'anteprima della mostra "Raphael: The Drawings", una importante esposizione di 120 disegni del maestro umbinate. L'Ashmolean Museum di Oxford, già forte della più grande collezione di disegni rafaeliti al mondo, ospiterà per tutta l'estate anche i prestiti provenienti da alcuni grandi musei, quali il Louvre, l'Albertina di Vienna e la Galleria degli Uffizi di Firenze, che ha generosamente concesso una parte dei disegni esposti ad Oxford. Due disegni particolarmente rari in mostra sono testa di una musa e teste, opera venduta all'asta per una cifra record di 32 milioni di euro nel 2009 e mani di due apostoli, considerato il disegno più apprezzato mai realizzato dal maestro.

Summer Solo Show of Anna Mazzotta at Fiat Chrysler Motor Village UK



Anna Mazzotta's eponymous exhibition, open from the 9th of June to the 20th of July, is introduced at the versatile cultural hub in Marylebone with a selection of acrylic paintings and

charcoal drawings. The Contemporary Art Exhibition celebrates the remarkable and unique style, highlighted by Mazzotta's superb sense of humor and striking pictorial skills. Through fast and effective strokes Anna engages the viewer's eye with entertaining scenes, which lead into amusing stories.

Anna Mazzotta is one of the youngest winners of the prestigious Jerwood Drawing Prize, the UK's leading award in contemporary drawing. She was trained at The Wimbledon School of Art and The Royal College of Art, which moulded her into the famed and celebrated artist that she is

today.

Her work is not safe - she regards safe as boring - Anna's art is a construct of her memory and imagination. Influenced by Art Deco, theatre, beach scenes and silent movies from the golden age of cinema. taking the best of revivalist glamour, Anna blends it beautifully with humour to deliver life-enriching paintings and drawings.

"My work is a record of my personality and influences. It is organic. Having its own life, it evolves as I tell myself a story - the end a mystery, and secret, until I have finished. My work is layered in many ways. I want it to resonate with the observer and create a symbiosis where it merges with the context of their world and experience: Creating a positive, emotive reaction - ideally a smile."

Anna's work features in many public and private collections, most notably those of the National Collection of the Royal College of Art, Robert & Susan Kasen Summer and the Royal photographer John Hedgecoe. It has the rare quality to engage the viewer and reveal something new each time you take look, providing a rich narrative to engage with over time which makes her work so unique in today's art scene.

La Redazione

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

The IVY - Edera 30 settembre _ 27 ottobre



Rampicante sempreverde che si attorciglia su piante e muri, era anche l'abitacolo dei Sidhe, il popolo di elfi, fate e folletti delle credenze celtiche. Quindi fonte di invisibili energie che i Druidi vedevano incanalate secondo misteriosi tracciati sul suolo, tipo sacre vene della Terra. Memorie ancestrali, fenomeni psichici, antiche divinità si avvolgono nell'Edera sacra alle Fate che volano sulle farfalle, il cui misticismo sfida pensieri razionali e valori materiali. Durante l'11esimo mese lunare, stagione di fioritura dell'edera, questa veniva usata per decorare gli altari dei Druidi simboleggiando l'immortalità dello spirito

per le sue caratteristiche di sempreverde, appunto come i Sidhe tornavano a rivelare un residuo della loro natura.

Circa l'aspetto pratico, i Druidi hanno lasciato eredità di rimedi erboristici ancora oggi usati in Irlanda, come masticare foglie d'edera per liberarsi da congestioni polmonari, come curare ferite, ulcere, bruciate con il succo delle medesime che, messe nel naso, liberano dal muco del raffreddore. Sempre i Druidi (e anche i Greci) offrivano una corona di edera alle giovani coppie a benedicente simbolo di forza e amore, come l'opale, pietra di spirituale bellezza collegata all'edera, (che per gli antichi portava fortuna) era un'ancora di speranza. E, se durante i banchetti si beveva troppo, fare precedentemente bollire nel vino foglie di edera mitigava gli effetti tossici: l'edera è sempre stato il contrassegno delle taverne e osterie inglesi.

E anche di forza di carattere, di cui abbondano quelli nati in questo periodo, favoriti pure da abbondanti talenti che portano a grandi onori e riconoscimenti. Lealtà verso colleghi e amici, coscienti, parsimoniosi e responsabili, ma anche un po' manipolativi per influenzare caratteri più deboli. Pensatori radicali con spiccate tendenze artistiche, hanno anche tendenze psichiche che possono trasmettere poteri divinatori. Economicamente le loro fortune vanno a limiti estremi, ma c'è sempre una linea della fortuna che li segue, quasi un fenomeno protettivo dei Sidhe.

In quanto alle relazioni personali, che sono le aree più sensibili ed emotive di molti segni, per loro si va di nuovo agli estremi: innamorati un giorno e l'altro recidono senza scrupoli un legame di colpo, per bisogno di libertà. Oppure si dimostrano super possessivi, come l'edera tende a sovrapporre le altre piante. Oppure la vita affettiva risente delle loro ambizioni per la carriera. Insomma tendono a creare in famiglia quella instabilità che vogliono evitare. Odiano le indecisioni, sono pieni di iniziative, prediligono la diplomazia ma difettano dell'arte del compromesso e suscitano parecchia invidia per il loro stile di vita e per la loro abilità di unire creatività e praticità. Sono anche bravi a creare illusioni e, fatalmente, esserne vittime.

Tipici personaggi-edera sono stati Oscar Wilde, Sarah Bernhardt, Mahatma Gandhi, Margaret Thatcher.

Il loro motto "I am a ruthless boar"

MM

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Tormenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
Unit 1, Trade City
13 Crown Road
Enfield EN1 1TH

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

WOOD FIRE OVEN
FOOD always FINDS THOSE who LOVE cook
RISOTTI PASTA BRUSCHETTE PIZZA
PARMIGIANO MOZZARELLA CNOCCI
THERE IS NOWHERE NEARER TO ITALY THAN FINCHLEY ROAD

That's Amore
TAKE AWAY & DELIVERY SERVICE AVAILABLE

www.thatsamorelondon.com

1031 FINCHLEY ROAD NW11 7ES
MON-FRI 6PM-11PM SAT-SUN 12PM-11PM

ITALIAN COOKING AND ART MEET TODAY

artist
Italian Art of Food

Unique taste. Italian quality.

IS A SHOP OF ALL ITALIAN DELICATESSEN.

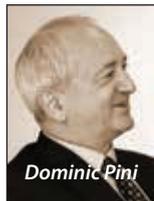
IS A MEETING POINT OF ITALIAN FOOD CULTURE.

MO-SA 9AM-18PM
017 278 52 545
info@artisteat.com

3 GEORGE STREET · AL3 4ER
St. Albans · HERTFORDSHIRE

DOMANDE ALL'AVVOCATO

DIVORZIO IN ITALIA: TENORE DI VITA PRECEDENTE NON VALE PIU'



Dominic Pini

Coppie non sposate italiane/inglesi normativa riguardo alle tasse di successione

Gentile Avvocato,

Sono un Cittadino nato nel Regno Unito con passaporto UK e ho vissuto nel Regno Unito per tutta la vita. La mia compagna con cui non sono sposato è una cittadina italiana che vive nel Regno Unito da 12 anni. Benché viviamo insieme non siamo sposati e siamo in attesa di un figlio. Stiamo considerando di sposarci nell'arco di un anno.

Sono proprietario di beni in Regno Unito fra cui proprietà in Londra ed una proprietà ora a regime di conduzione in Italia. La mia ragazza ha proprietà in Italia e ha tutt'ora connessioni con la sua famiglia in Italia.

Vorrei stilare un nuovo testamento per via della nascita di nostro figlio e per il nostro futuro matrimonio e cercare di limitare l'esposizione fiscale.

Potrebbe darmi consigli sulla mia situazione corrente?

Cordiali saluti

Robert

Caro Robert

Considerando che lei è un cittadino inglese residente nel Regno Unito verrà considerato come "domiciled" in Regno Unito: le sue proprietà al momento della sua morte saranno soggette alla normativa sulla tassa di successione vigente nel Regno Unito. Nel caso in cui al momento della sua morte non dovesse essere ancora sposato, e volesse lasciare i suoi beni alla sua fidanzata ed a suo figlio, non potrebbe beneficiare dell'esenzione fiscale in capo al coniuge, cosiddetta "Spouse Exemption". Questa esenzione le permette di trasferire tutti i suoi beni al coniuge senza incorrere in tasse di successione. Se l'esenzione non si dovesse applicare perché non ancora sposato, su quanto da lei lasciato, solo le prime £325,000 saranno esentasse e possibilmente potrà esserci un'esenzione sulla dimora di residenza di circa £100,000 (principal private residence nil rate band relief) se dovesse essere ereditata da suo figlio/la sua fidanzata.

Nel caso in cui la sua compagna dovesse premorirle, le sue proprietà italiane non andrebbero necessariamente in capo a Lei anche se nel testamento le dovesse aver lasciato tutto il suo patrimonio, in quanto la legislazione italiana si applicherebbe alle proprietà immobiliari in Italia, riservando una parte del valore della massa ereditaria a suo figlio per legge.

Assumendo invece che lei abbia convogliato a nozze, potrà a questo punto trasferire tutte le sue proprietà a sua moglie e beneficiare della Spouse Exemption sulla tassazione in materia di successione? La risposta dipende se sua moglie verrà considerata domiciliata (UK domicile) nel Regno Unito o meno. Infatti qualunque trasferimento della massa ereditaria da un cittadino domiciliato UK e cittadino non domiciliato UK non beneficerà della Spouse Exemption (la sua eredità potrà beneficiare solo della esenzione di £325,000 sul trasferimento a sua moglie).

Se sua moglie invece è stata residente nel Regno Unito per un periodo di 17 anni su 20 anni fiscali e potrebbe venire considerata "deemed domiciled" il trasferimento della sua eredità nel momento della sua morte beneficerà della Spouse Exemption poiché si verificherà un trasferimento da un coniuge cittadino domiciliato in UK ad un coniuge altro cittadino UK.

Distinti Saluti

Domenic Pini

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno astenersi dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.



ANNESSA
importers Ltd
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983

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



fiandaca
ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCER 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



James Riby

Il mese scorso una decisione shock della Cassazione ha completamente cambiato l'approccio dei giudici italiani rispetto all'assegno di divorzio in Italia. Con la sentenza n.11504/2017 riguardante l'ex-ministro dello Stato Vittorio Grilli e la sua ex-moglie, la businesswoman Lisa Lowenstein, la Cassazione ha deciso che il tenore di vita dei coniugi durante il matrimonio non ha nessuna importanza per decidere se ci debba essere un assegno mensile dopo il divorzio.

Nel 1990 la Corte di Cassazione aveva affermato esattamente il contrario, sostenendo che l'assegno va concesso se il coniuge debole non ha i mezzi adeguati per mantenere il tenore di vita matrimoniale.

Ora però i giudici hanno cambiato posizione, dicendo che il tenore di vita come parametro di decisione "collide radicalmente con la natura stessa dell'istituto del divorzio e con i suoi effetti giuridici ... introducendo una 'indebita prospettiva, per così dire, di ultrattività del vincolo matrimoniale'". Il parametro decisionale deve essere invece l'"indipendenza economica" nel senso che se un coniuge è (o può diventare, ad esempio trovando un lavoro) economicamente indipendente, e dunque ha redditi adeguati (o ottenibili) a consentirgli una vita indipendente, allora non ha il diritto ad un assegno dopo il divorzio. In quest'analisi le circostanze dell'altro coniuge e il tenore di vita matrimoniale non sono tenute in considerazione.

La decisione ha suscitato molto rumore. C'è chi dice che un ripensamento della legge italiana fosse fuori tempo da anni. Ci sono altri invece che dicono che la decisione rischia di pregiudicare le tante persone che sacrificano la propria carriera per dedicarsi alla crescita dei figli e/o alla vita familiare a casa. La Sig.ra Lowenstein ha detto ai cronisti che si tratta di una sentenza che "punisce tutte le donne". Ci sono altri che chiedono come può essere applicata la decisione? Chi decide ad esempio quanti soldi bastino per garantire l'"indipendenza economica", un criterio che chiaramente richiede un giudizio sulle ragionevoli esigenze economiche di una persona. Se il vecchio tenore di vita non può guidare quel giudizio, è chiaro che i giudici devono diventare economisti e trovare altri criteri, ad esempio il costo della vita in una parte del Paese paragonato all'altro.

Tutti sembrano d'accordo che la decisione crea un mondo nuovo in cui gli assegni di divorzio saranno probabilmente più bassi e con una durata più limitata. Si dice che si deve dire addio a sentenze come quella che ha visto Silvio Berlusconi obbligato a pagare a Veronica Lario €1,6m al mese (nel 2015), o Gigi D'Alessio a pagare a Carmela Barnato €15 mila al mese (nel 2014), Andrea Pirlo a Deborah Roversi €55 mila al mese (nel 2014) e Pippo Baudo a Katia Ricciarelli €12 mila al mese (nel 2007).

L'assegno mensile è determinato dalle leggi nazionali, ma non si deve dimenticare che, in generale, la leg-

ge UE stabilisce che in certi casi una coppia possa chiedere il divorzio o nello Stato Membro in cui le parti (o una delle parti) siano abitualmente residenti, o nello Stato Membro di cui le parti siano cittadini. Dunque molte famiglie oggi possono chiedere il divorzio in più di uno Stato Membro. La situazione classica è quella in cui una coppia (o uno di una delle parti) che si è trasferita dall'Italia ad una città come Londra per motivi di lavoro. Per queste famiglie, è probabile che la sentenza della Cassazione incentiverà ancora di più la parte più debole a chiedere il divorzio in Inghilterra, dove i giudici di famiglia sono noti per la loro generosità sull'assegno mensile, sia nella quantificazione che la durata. Ed è importante anche sapere che in certi casi il giudice di uno Stato Membro può modificare una precedente decisione presa da un giudice di un altro Stato Membro.

Si deve dire però che anche qui ci sono segni negli ultimi anni di una volontà di limitare l'applicazione dell'assegno mensile. Hanno cominciato nel 2014 quando il giudice Mostyn, uno dei più importanti giudici di famiglia inglese, ha detto nella sentenza SS v NS che "è uno sbaglio considerare il tenore di vita come una stella polare. Col passare del tempo, il modo in cui le parti hanno vissuto diventa sempre meno importante. Inoltre, troppa enfasi sul tenore di vita mette in peri-

colo la prospettiva di un'ulteriore indipendenza economica.". Certamente nella mia esperienza, i giudici sono più disposti oggi a limitare la durata dell'assegno mensile, mentre 10 anni fa l'assegno a tempo indeterminato era normale.

Però il cambiamento non è certamente così pronunciato come quello che la Cassazione ha voluto introdurre in Italia. E per il momento, non c'è nessun segnale che i giudici inglesi nelle corti più elevate (ad esempio, quelli nella Supreme Corte) vogliono considerare la questione. E certamente non i politici. Avranno troppo da fare col Brexit. Infatti in una relazione pubblicata l'anno scorso, la Family Justice Council (un consiglio che pubblica linee guida per i giudici e che stabilisce regole procedurali) ha detto che "le esigenze economiche delle parti saranno misurate da una valutazione del tenore di vita durante il rapporto, in generale più lungo è stato il rapporto, più importante sarà questo criterio". E la parola finale si deve lasciare al Matrimonial Causes Act 1973, la legge con cui il Parlamento ha stabilito le regole del divorzio in Inghilterra e che regna ancora oggi con poche modifiche. Tale legge dice che uno dei fattori che devono guidare i giudici è "il tenore di vita goduto dalla famiglia prima della rottura del matrimonio". Questo nessun giudice lo può cambiare.



NEW UNIFORMS, NEW SERVICES,
A BRAND NEW EXPERIENCE.

ETIHAD
AIRWAYS
PARTNER

Alitalia
VIVI, AMA, VOLA.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544

Check-up: essenziali per la salute Vitali anche le analisi e gli screening

Perché i Controlli di salute?

I controlli di salute o check-up aiutano a prendersi cura della propria salute in generale e ad individuare eventuali fattori di rischio responsabili di patologie come ad esempio quelle cardiovascolari. Sono inoltre utili nella diagnosi precoce di malattie che possono essere già presenti ma ancora silenti e in questo senso il check-up periodico è un importante strumento diagnostico.

Esame del sangue: cosa controllare?

Con l'esame del sangue, si può valutare il livello di glucosio presente nel nostro corpo ed individuare il rischio di ammalarsi di diabete. Il livello del glucosio dipende soprattutto dall'alimentazione, ma va valutato nell'ambito di un'eventuale storia familiare di diabete, alla dieta e all'esercizio fisico.

L'esame del sangue serve anche a individuare il colesterolo in eccesso, un lipide prodotto dall'organismo che, se troppo elevato, può depositarsi sulle pareti delle arterie formando delle placche che impediscono il passaggio del sangue e aumentano il rischio di infarto. Anche in questo caso va valutata la storia familiare e la dieta, ma è l'attività fisica è il parametro che agisce maggiormente sul livello del colesterolo.

Alle comuni analisi, è possibile aggiungere anche la transaminasi e gli esami T3, T4 e TSH. Il primo, ripetuto ciclicamente, consente di tenere sotto controllo la funzionalità del fegato, gli altri, aiutano a riconoscere le disfunzioni della tiroide.

Altre analisi

Le analisi delle urine aiutano a diagnosticare il cattivo funzionamento dei reni, mentre l'analisi delle feci è importante per individuare le infezioni e le malattie che riguardano l'intestino, il fegato e il pancreas.

È consigliato controllare spesso anche la pressione sanguigna, specie se esiste una storia familiare di ipertensione o altre patologie cardiovascolari dall'infarto fino all'ictus. È buona norma aggiungere anche un controllo di vista e udito che se perfettamente funzionanti infatti, riducono il rischio di incidenti anche tra le pareti domestiche.

Screening

I programmi screening qui indicati possono prevenire lo sviluppo di tumori o aumentare la probabilità che un tumore possa essere curato grazie alla diagnosi precoce:

- Donne sopra i 25 anni: screening per il carcinoma della cervice uterina, con la possibilità di sottoporsi periodicamente a strisci cervicali.
- Donne sopra i 50 anni: screening per il carcinoma della mammella, con la possibilità di sottoporsi a mammografia.
- Donne e uomini sopra i 50 anni: screening per il cancro del colon-retto.

Per un appuntamento con la dottoressa Avino chiama ora +richmond practice allo 02089405009, o scrivici una mail mail@richmondpractice.co.uk o visita il nostro sito web richmondpractice.co.uk.



L'Ambasciatore incontra Adolfo della Pina

Venerdì 28 aprile l'ambasciatore Pasquale Terracciano ha incontrato nella sua magnifica sede di Grosvenor Square, il Sergente Alpino Adolfo Dellapina che, una settimana prima, il 21 aprile, aveva compiuto 95 anni. Presenti erano l'Addetto per la Difesa Ammiraglio Gianluigi Reversi e l'Addetto per l'Esercito Colonnello Giovanni Gagliano, entrambi in divisa, nonché

il Presidente della Sezione della Gran Bretagna dell'Associazione Nazionale Alpini Bruno Roncarati accompagnato dai Vicepresidenti Maroso e Pizzi e dal Tesoriere Marino Maccini. Sua Eccellenza ha rivolto molte domande ad Adolfo dimostrando grande interesse ed ammirazione. Questi fu arruolato il 22 marzo 1941 nell'8° Reggimento "Tolmezzo" della Divisione Julia

principalmente composta da friulani e parmigiani ed inviato in Russia: "ci avevano detto che dovevamo andare sul Caucaso ma fummo dirottati sulla pianura, nell'ansa del Don - ricorda Adolfo - e nel gennaio del '43 ci ritrovammo circondati dai russi ma riuscii a raggiungere le nostre retrovie ed iniziò così il calvario del ritorno in Patria a piedi, cercando di evitare i partigiani russi che ci davano la caccia". Dopo 750 chilometri raggiunse il Brennero ma non era finita: lo mandarono in Jugoslavia. A guerra finita le precarie condizioni economiche in cui si ritrovò, rientrò a casa, lo costrinsero ad emigrare e nel 1953, dopo essersi sposato raggiunse la Scozia e successivamente Londra dove vive attualmente. Durante l'incontro in Ambasciata il Presidente Roncarati ha consegnato ad Adolfo un boccale di peltro con il logo dell'ANA ed incisa una dedica a ricordo dell'evento. Il Sergente Dellapina è il decano della Sezione Gran Bretagna dell'Associazione Nazionale Alpini e l'unico reduce di Russia rimasto in vita: gli altri sono "andati avanti!"

La Redazione



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.



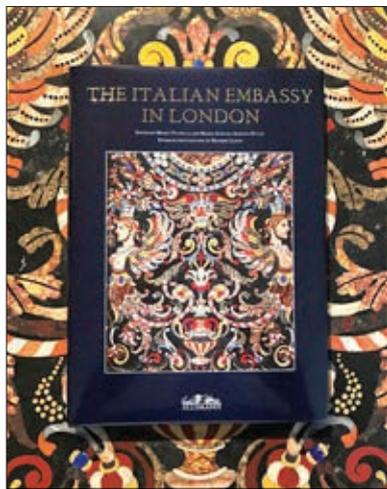
26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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



Caffé Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available
55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021



Publicazione sulla storia diplomatica, artistica e architettonica dell'Ambasciata d'Italia a Londra

Presentata assieme ad esperti Sotheby's e ad Allemandi editore.

per il nuovo volume - l'opportunità di ricostruire, con la collaborazione di un team di esperti, l'eredità storico-culturale di questa Ambasciata, sotto il profilo della sua storia diplomatica e architettonica e del patrimonio artistico qui conservato dalla prima metà del Novecento. L'Ambasciatore, nel suo intervento di apertura, ha offerto, inoltre, alcuni cenni storici, evidenziati nella prefazione a firma di Sergio Romano.

Infine, l'Ambasciatore Terracciano ha ribadito che era importante valorizzare la collezione, in quanto "parla delle nostre radici, ma conferisce anche prestigio al nostro presente e aiuta a proiettare il soft power italiano nel Regno Unito, cosa non trascurabile nell'attuale congiuntura storica che attraversiamo".

Un esempio concreto dell'impatto del soft power, ha aggiunto, è stato il ritorno nel Regno Unito della Venere attribuita al Botticelli e alla sua bottega, un tempo parte della collezione dell'Ambasciata (1934-1940), avvenuto un anno fa - per la prima volta in oltre 7

decadi - in occasione del prestito da parte della Galleria Sabauda di Torino al Victoria and Albert Museum per la mostra Botticelli Reimagined, dove è stata una delle opere di maggiore richiamo.

All'intervento dell'Ambasciatore è seguito quello del Dott. Umberto Allemandi, Presidente della omonima società editrice che ha pubblicato il libro, il quale ha ripercorso i momenti salienti del progetto e della collaborazione con l'Ambasciata e gli esperti Sotheby's.

Il volume, reso possibile grazie ai fondamentali contributi di Green Network Energy e Intesa Sanpaolo, è ricco di contenuti testuali e fotografici e si distingue per una approfondita analisi della collezione d'arte, frutto di un'attenta e rigorosa ricerca storico-artistica delle principali opere, a cura di numerosi esperti Sotheby's guidati da Mario Tavella, Chairman Europe della celebre casa d'aste e Maria Sancho-Arroyo Puliti, Director at Sotheby's. La storia architettonica dell'edificio nel contesto del quartiere di Mayfair, è sta-



Cecilia Treves, Maria Sancho-Arroyo Puliti, Karen Lawrence Terracciano, Sabrina Corbo, Amb. Pasquale Terracciano, Mario Tavella, Umberto Allemandi

ta curata dall'esperto di storia dell'architettura Michael Hall, mentre le foto, in particolare quelle degli ambienti, sono del celebre fotografo Massimo Listri, il quale aveva già collaborato a libri fotografici sull'arte e l'architettura di numerosi sedi istituzionali italiane. Il Dott. Tavella ha concluso la presentazione del libro con un'analisi di una selezione delle maggiori opere della collezione in Ambasciata, fornendo

alcuni particolari sulla ricerca che il progetto ha comportato e su alcune scoperte inedite, emerse fra l'altro, dalla consultazione di documenti dell'Archivio Storico Diplomatico della Farnesina.

In occasione della serata sono stati messi in vendita delle copie del libro, a tiratura limitata, i cui proventi sono destinati alla Scuola Italiana a Londra (SIAL).

Londra - Presentato il 5 Maggio "L'Ambasciata d'Italia a Londra", una nuova pubblicazione edita dalla Società Editrice Umberto Allemandi, in collaborazione con Sotheby's, sulla storia recente della missione diplomatica, a partire dall'insediamento nell'attuale sede al 4 Grosvenor Square. Il volume, pubblicato sia in italiano che in inglese, comprende sezioni dedicate alla collezione di arte, alla storia dell'architettura dell'edificio, oltre che alla storia delle relazioni bilaterali dal 1932 ad oggi.

L'Ambasciatore Pasquale Terracciano, che ha lanciato l'idea del progetto assieme alla consorte, Karen ha ricordato agli ospiti della serata, per lo più appassionati di arte e rappresentanti del mondo della cultura, l'ispirazione

Nuova avventura letteraria di Caterina Soffici



Caterina Soffici, Marco Delogu e Benedetta Cibrario

Londra 11 maggio - Gran pienone all'Istituto di Cultura per la presentazione del romanzo di Caterina Soffici dal titolo "Nessuno può fermarmi" (Feltrinelli editore). La giornalista e scrittrice, firma di La Stampa e di Vanity Fair, già autrice del popolare "Italia yes Italia no" (sempre Feltrinelli), ha dialogato con la scrittrice Benedetta Cibrario, brava moderatrice della serata. Al centro del romanzo la vicenda dell'Arandora Star e la tragedia che ha coinvolto gli internati italiani deportati durante la Seconda Guerra Mondiale. A bordo della nave, silurata il 2 luglio 1940, morirono 446 civili italiani. Il più giovane aveva 16 anni. Una tragedia dimenticata della nostra emigrazione, che il romanzo fa rivivere con passione attraverso i suoi protagonisti e la loro vita a Little Italy e che durante la serata Caterina Soffici ha raccontato all'attento pubblico.

"Nessuno può fermarmi" è in vendita all'Italian Bookshop, 123 Gloucester Road, SW7 4TE. Mostrando questo articolo sconto del 10 %.

La Redazione



Un veliero, tre sorelle in fuga da una faida scoppiata perché una di loro non diventi regina, un viaggio avventuroso tra Cipro, l'Egitto, il Nord Africa e Cartagine. È questo l'inizio del mito di Didone, regina di diritto, esule per volontà degli Assiri. Didone è volitiva, impulsiva, intelligente e, per questo, temuta e osteggiata. Costretta da una congiura a fuggire dal Libano, attraverso l'intero Mediterraneo, si ferma nel Nord Africa, fonda Cartagine e costruisce con essa il mito dei Fenici.

Amata e finalmente protetta dal suo popolo, Didone incontrerà l'uomo che per la prima volta la porterà alla distruzione: Yarbas, un giovane, bellissimo e crudele principe del deserto. Per lui perderà il bene più prezioso, suo figlio Annibale, e per lui attraverserà il Sahara, si allontanerà dalla sua città e finirà umiliata e tradita. Tornata a Cartagine, una città che ora la osteggia, è aggredita e uccisa nel tempio di cui è sacerdotessa. Il potere, il potere maschile si libera così di una donna troppo forte per i suoi tempi. E la storia trova la sua prima eroina.

Gaia Servadio vive a Londra da quando ha vent'anni. Scrittrice e giornalista, ha collaborato con alcune delle principali testate italiane e inglesi. È stata corrispondente durante la Guerra dei sei giorni. Ha vissuto in Siria, Stati Uniti, Francia, Unione Sovietica.

Ha lavorato per la radio e la televisione inglese e italiana. Per la BBC World News è stata commentatore politico. In Italia ha pubblicato i saggi Il Rinascimento allo specchio. Incoronata pizza e C'è del marcio in Inghilterra (Salani Editore). La sua autobiografia, Raccogliamo le vele, è stata pubblicata da Feltrinelli. Da poco è stato ripubblicato il suo romanzo d'esordio, Tanto gentile e tanto onesta, bestseller internazionale del 1967. Il suo ultimo libro, I viaggi di Dio è del 2016.

Ufficio stampa Frassinelli



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

PIZZERIA PAPPAGONE

"It's a nice place to stuff your face"

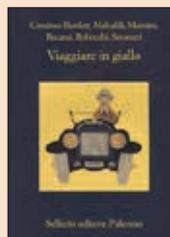
OPEN 7 DAYS A WEEK
www.pizzeria-pappagone.co.uk

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

131 Stroud Green Road, London N4 3PX Tel 020 7263 2114

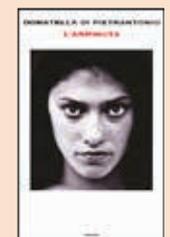
Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - www.italianbookshop.co.uk



Viaggiare in giallo, Autori vari - Sellerio Editore

"Senza movente, senza indiziati, senza una logica apparente". Questo commento dell'ispettrice Petra Delicado, nel racconto di Alicia Giménez-Bartlett, potrebbe funzionare da presentazione generale di questa antologia. Il delitto di viaggio è un classico della letteratura poliziesca, che ha sempre sfidato l'inventiva degli scrittori. Senza un luogo stabile e ripetute abitudini, fuori da strade e case conosciute, lontano da vicini invadenti, l'investigatore deve sfoderare tutta la sua astratta capacità razionale e la più pura intuizione per trovare il filo della matassa. Però, la novità è che oggi viaggiano tutti, il viaggio è di massa e quotidiano, non ci sono solo Orient Express e giri alle Piramidi in cui annidare degli eleganti misteri. Gli enigmi dell'indagine sono complicati, movimentati, resi anche più ironici, dall'estrema varietà capricciosa delle nostre offerte turistiche. E questa raccolta ne copre le più diverse tipologie.



L'Arminuta, Donatella Pietrantonio - Einaudi

"Ero l'Arminuta, la ritornata. Parlavo un'altra lingua e non sapevo più a chi appartenere. La parola mamma si era annidata nella mia gola come un rospo. Oggi davvero ignoro che luogo sia una madre. Mi manca come può mancare la salute, un riparo, una certezza".

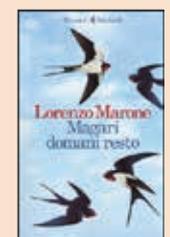
- Ma la tua mamma qual è? . mi ha domandato scoraggiata. . Ne ho due. Una è tua madre.

Ci sono romanzi che toccano corde così profonde, originarie, che sembrano chiamarci per nome. È quello che accade con L'Arminuta fin dalla prima pagina, quando la protagonista, con una valigia in mano e una sacca di scarpe nell'altra, suona a una porta sconosciuta.



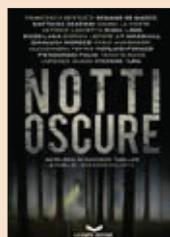
La più amata, Teresa Ciabatti - Arnoldo Mondadori editore

Mi chiamo Teresa Ciabatti, ho quarantaquattro anni e non trovo pace. Voglio scoprire perché sono questo tipo di adulto, deve esserci un'origine, ricordo, collegio. Deve essere successo qualcosa. Qualcuno mi ha fatto del male. Ricordo, collegio, invento. Cosa ha generato questa donna incompiuta?



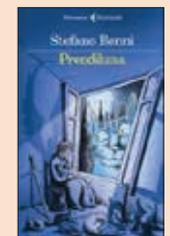
Magari domani resto, Lorenzo Marone - Feltrinelli editore

Luce, una trentenne napoletana, vive nei Quartieri Spagnoli ed è una giovane onesta, combattiva, abituata a prendere a schiaffi la vita. Fa l'avvocato, sempre in jeans, anfi-bi e capelli corti alla maschiaccio. Il padre ha abbandonato lei, la madre e un fratello, che poi ha deciso a sua volta di andarsene di casa e vivere al Nord. Così Luce è rimasta bloccata nella sua realtà abitata da una madre bigotta e infelice, da un amore per un bastardo Peter Pan e da un capo viscido e ambiguo, un avvocato cascamoto con il pelo sullo stomaco. Come conforto, le passeggiate sul lungomare con Alleria, il suo cane superiore, unico vero confidente, e le chiacchiere con il suo anziano vicino don Vittorio, un musicista filosofo in sedia a rotelle. Un giorno a Luce viene assegnata una causa per l'affidamento di un minore, e qualcosa inizia a cambiare. All'improvviso, nella sua vita entrano un bambino saggio e molto speciale, un artista di strada giramondo e una rondine che non ha nessuna intenzione di migrare. La causa di affidamento nasconde molte ombre, ma forse è l'occasione per sciogliere nodi del passato e mettere un po' d'ordine nella capatosta di Luce. Risolvendo un dubbio: andarsene, come hanno fatto il padre, il fratello e chiunque abbia seguito il vento che gli diceva di fuggire, o magari restare?



Notti oscure, Autori Vari - La Corte editore

Le notti oscure sono più buie delle altre. Sono quelle che ti sorprendono all'improvviso, che diventano incubi, che ti tolgono letteralmente la terra sotto i piedi. 17 racconti da brivido, 17 grandi autori italiani uniti per sostenere la rinascita delle zone colpite dal terremoto. Morozzi Gianluca; Mondadori Fabio; Pepino Alessandra; Porazzi Pierluigi; Pulixi Piergiorgio; Rossi Tersite; Scano Lorenzo; Tura Stefano; Bertuzzi Francesca; De Marco Romano; Graziani Matthias; La Corte Gianni; Lanzetta Antonio; Lama Diana; Lama Diego...



Prendiluna, Stefano Benni - Feltrinelli editore

Una notte in una casa nel bosco, un gatto fantasma affida a Prendiluna, una vecchia maestra in pensione, una Missione da cui dipendono le sorti dell'umanità. Diecimila devono essere consegnati a dieci Giusti. È vero o è un'allucinazione? A partire da questo momento non saprete mai dove vi trovate, se in un mondo onirico farsesco e imprevedibile, in un sogno Matrioska in un Trisogno profetico, se state vivendo nel delirio di un pazzo o nella crudele realtà dei nostri tempi. Incontrerete personaggi magici, comici, crudeli. Dolcino l'Eretico e Michele l'Arcangelo - forse creature celesti, forse soltanto due matti scappati da una clinica, che vogliono punire Dio per il dolore che dà al mondo. Un enigmatico killer-diavolo, misteriosamente legato a Michele. Il dio Chiomodoro e la setta degli Annibaliani, con i loro orribili segreti e il loro disegno di potere. E altri vecchi allievi di Prendiluna: Enrico il Bello, Clotilde la regina del sex shop, Fiordaliso la geniale matematica. E il dolce fantasma di Margherita, amore di Dolcino, uccisa dalla setta di Chiomodoro. E conosceremo Aiace l'odiatore cibernetico e lo scienziato Ceruo Lucano che insegna agli insetti come ereditare la terra. Viaggeremo attraverso il triste rettilario del mondo televisivo, e la gioia dei bambini che sanno giocare al Pallone Invisibile, periferie desolate e tunnel dove si nascondono i dannati della città. Conosceremo i Diecimila - come Sylvia la gatta poetessa, Jorge il gatto telepatico, Prufrock dalle nove vite - e poi Hamlet il pianista stregone, il commissario Garbuglio che vorrebbe diventare un divo dello schermo, e l'ultracentenaria suor Scolastica, strega malvagia e insonne in preda ai rimorsi. Fino all'Università Maxonia, dove il sogno diventerà una tragica mortale battaglia e ognuno incontrerà il proprio destino. E ci sveglieremo alla fine sulla luna, o in riva al mare, o nella dilaniata realtà del nostro presente.

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

il gelato di
Aviela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

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

Franchi From Seed to Plate Franchi

800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Semences. Seed producers. Est. 1783. Bergamo

Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212
Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900
Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk
www.richardscatering.co.uk

1st Floor - 31 Theobalds Road - LONDON WC1X 8SP

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

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Riso mantecato Rice pudding

In Sicily this is traditionally made with zuccata (candied squash), but you can use candied orange and lemon peel instead. In Tindari, home of the Sanctuary of the Black Madonna (the famous statue thought to have been smuggled out of Constantinople in the eighth or ninth centuries and brought ashore during a storm), they make a 'black' version of this for festivals, by adding bitter chocolate as the rice cooks in the milk.

Serves 8
100g blanched almonds
1.5 litres milk
seeds from 1 vanilla pod
80g caster sugar
400g arborio rice
200g chopped candied orange and lemon peel,
plus more for decoration
50g chocolate chips, cut into a similar size to the peel,
plus more for decoration.

Heat the oven to 180°C/350°F/gas 4. Lay the almonds in a single layer on a baking tray and put into the oven for about 8 minutes. As long as they are in a single layer you don't need to turn them. Keep an eye on them to make sure they don't burn, and when they are golden, take them out and chop them coarsely.

Put the milk into a pan over a low heat with the vanilla seeds, sugar and rice. Bring to the boil, stirring constantly, then reduce the heat and simmer until the rice is cooked (the liquid should be completely absorbed). Add half of the chopped almonds, candied peel and chocolate chips. Mix well and spoon into serving bowls. Serve cold, decorated with the rest of the almonds, peel and chocolate.



I MENU DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

a cura di *Daniilo Cortellini*
Head Chef at The Italian Embassy London
info@danilocortellinicom



ARANCINE POMODORO E MOZZARELLA

Chi è che non ama le arancine? Croccanti e saporiti sgrigni di riso, orgoglio della tradizione culinaria siciliana. È possibile trovarne tantissime versioni, con diversi ripieni e in forme sempre diverse. La ricetta da me scelta è quella con il classico ripieno di pomodoro e mozzarella. Servite in versione mini da un solo boccone, queste arancine diventano un perfetto canapé vegetariano, per cocktail party o aperitivi. Risparmierete molto tempo preparandoli in anticipo, poiché potranno essere conservati in freezer pronti all'utilizzo.

Porzioni: 60 arancine
Tempo di preparazione: 1 ora e 15 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti

Per le arancine

500g riso Gallo Arborio
20ml vino bianco secco
1 litro brodo vegetale
250g salsa di pomodoro (vedi pg. 219)
50g burro non salato
60g Grana Padano
2 uova
150g fiordilatte, a cubetti
sale e pepe, q.b.

Per la panatura

farina
4 uova
200g pangrattato
1 litro olio di semi, per friggere

Preparazione

In una casseruola, tostare il riso a fiamma bassa senza aggiungere olio o grassi. In questo modo il calore raggiungerà il cuore di ogni chicco di riso donandoci una

cottura finale al dente e uniforme. Girare spesso il riso per evitare che bruci sul fondo della pentola. Quando il riso sarà caldo, versare il vino bianco, lasciare evaporare l'alcool e impostare il timer per 15 minuti di cottura. Aggiungere il brodo poco alla volta mescolando di tanto in tanto.

A metà cottura, aggiungere la salsa di pomodoro e, a cottura ultimata, rimuovere dal fuoco e procedere alla mantecatura proprio come per un normale risotto. Aggiungere il burro, il Grana Padano e le uova. Mantecare energicamente sino a renderlo cremoso. Stendere in un'ampia teglia da forno e lasciar raffreddare. Aggiungere la mozzarella a cubetti, e aggiustare di sale e pepe. Con il palmo delle mani creare delle palline di riso di circa 30 g l'una e porle 30 minuti in frigorifero a rassodare.

Infarinare le arancine e tuffarle gentilmente nelle uova sbattute. Scolarle dalle uova e rotolarle nel pangrattato. Per una panatura spessa e croccante ripetere il passaggio una seconda volta omettendo la farina.

Friggere in olio di semi a 170°C sino a completa doratura. Condire con un pizzico di sale e servire calde e filanti.

"Come ogni anno il 2 Giugno, Festa della Repubblica, e' una giornata ricca di celebrazioni qui in Ambasciata e non c'e' ricetta piu' simbolica e speciale di questo mini-boccone ispirato alle tradizionali arancine siciliane. Una ricetta speciale fatta di ingredienti semplici ma genuini che conquista sempre un largo numero di ospiti, affascinando gli stranieri e accattivando le grazie di tutti gli Italiani, colpiti dalla nota nostalgica di questo famoso piatto. Una ricetta sempre da colpo sicuro".




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



O C S
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



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



NUBIAN FUNERAL SERVICE

(Incorporating Giorgio Pace Funerals)

Italian spoken – Repatriation to Italy
Last Supper Coffins – Memorials and Memorial Cards

FOR INFORMATION (24 hrs) PLEASE CONTACT
(Maria Garofalo) - Tel: 0208 764 2380

18/D High Road, Willesden, London NW10 2QD

Part of Dignity plc. A British Company

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@difeitalia.co.uk

AMBASCIATA DITALIA 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
*Prenotazioni appuntamenti
circonscrizione Londra T: 020 7583 1634
Lunedì/Venerdì dalle 09:00 alle 12:45
e dalle 13:45 alle 15:00*

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare
BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
(Per passaporti e carte d'identità)
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
*(Per procure, registrazioni di nascite,
matrimoni, morti. Solo il venerdì)*

BIRMINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott.ssa Cristina Rossi Orlando
*Il servizio dell'agenzia è
temporaneamente sospeso*

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 - 620866

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

È in corso la ricerca di un nuovo titolare
JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS

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

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO
Avv. Paul Nazzari di Calabiana Willan
Gregs Building
1 Booth Street, 2° piano
Manchester M2 4DU
Per appuntamento T:0161 714 0190
info@consolato-manchester.co.uk

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE
Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com

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
T: 01483-714440
lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

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)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non definito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
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.uk
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 AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it - www.ice.it

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

AVVOCATI

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 ©.



LIMITED NUMBERED EDITION



BORN TO PERFORM.

DISCOVER THE BOND BETWEEN ABARTH AND YAMAHA WITH THEIR SHARED RACING SPIRIT. EQUIPPED WITH MOTORSPORT INSPIRED COMPONENTS, SUCH AS AN ACTIVE DUAL MODE AKRAPOVIC EXHAUST AND CARBON FIBRE DETAILING, THE ABARTH 695 XSR YAMAHA LIMITED EDITION IS BUILT TO DRIVE, BORN TO PERFORM.

Motor Village
MARYLEBONE

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

Official fuel consumption figures for the Abarth 695 XSR Yamaha Limited Edition: mpg (l/100km): Combined 47.1 (6.0), Urban 35.8 (7.9), Extra urban 57.7 (4.9), CO₂ Emissions: 139 g/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. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. Abarth UK is a trading style of Fiat Chrysler Automobiles UK Ltd.

FCA AUTOMOTIVE SERVICES
United Kingdom



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com