



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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



www.greennetworkenergy.co.uk



Raffaele Fantetti, Ricardo Merlo, Luigi Maria Vignali, Marco Villani

## Merlo: la tutela degli italiani in UK "assoluta priorità"

L'Italia farà tutto il possibile perché i suoi connazionali residenti in UK non vengano penalizzati dalla mina vagante Brexit: nel caso che le cose si metta-

no male è pronta anche ad aprire una trattativa bilaterale con il Regno Unito in modo da garantir loro i diritti di cui godono al momento.

L'ipotesi di una trattativa bilaterale come estremo rimedio è stata men-

Segue a pag 3

## BREXIT: ITALIANI IN UK, SALVI I DIRITTI

Grazie al deputato Alberto Costa

A pag 2

## NON RIDUCETE I PARLAMENTARI ALL'ESTERO!

MOBILITAZIONE CONTRO PROPOSTA DEL GOVERNO A pag 6



## I FRATELLI GRIPPA FANNO IL BIS A EAST GRINSTEAD

A pag 11

## UK'S SAN CARLO RESTAURANT GROUP FIRST TO BE CERTIFIED AUTHENTICALLY ITALIAN

San Carlo Restaurant Group's portfolio of leading Italian eateries are the first in the UK to be certified as authentically Italian.

The group, owned and run by the Distefano family, operates 21 restaurants under the San Carlo, Cicchetti, Fumo, Flying Pizza and Signor Sassi concepts and a further four overseas in Riyadh, Qatar, Bahrain and Bangkok.

The official ITA0039 | 100% Italian Taste Certification, awarded by Italian accreditation body ASACERT, verifies and promotes restaurants which offer a genuine Italian dining experience overseas. The quality mark was developed by ASACERT in a bid to protect and promote real Italian food and wine outside of the country, from distribution through to the restaurant dining table.

Restaurants seeking accreditation undergo a thorough auditing process which includes employee interviews and an in-

Segue a pag 6



Carlo Distefano

## Francesco Fanelli: ecco come coniugo food e arte...e cinema

Intervista al vicepresidente della Camera di Commercio italia-UK



Ci racconta la sua formazione ed il percorso prima di sbarcare a Londra?

Romano di nascita (annata '78), mi sono laureato in Scienze Politiche presso l'Università di Roma Tre con specializzazione in Relazioni Internazionali. Dopo un periodo post universitario trascorso a Vancouver per perfezionare la lingua inglese mi sono specializzato in Marketing e Comunicazione frequentando un master a Roma. Nel 2005 inizio a collaborare con un gruppo di imprenditori Italiani sul progetto "Mood in Italy" presso Palazzo Italia (realità voluta da Simest, Union Camere e Fiera di Milano), volto alla promozione del made in Italy all'estero attraverso l'enogastronomia italiana ed una comunicazione mirata.

Da questa esperienza entro in contatto con una società leader nel campo della ristorazione (la Relais Le Jardin Spa) con la quale nasce una lunga collaborazione nella gestione di eventi aziendali, istituzionali e sportivi di rilievo nazionale ed internazionale; tra questi ricordo con piacere il G8 dell'Aquila nel 2009; gli Internazionali di Tennis di Roma, la finale di Champions

Segue a pag 8

Segue da pag 1

**BREXIT:ITALIANI...**

Alberto Costa

Nel caos della Brexit (Ci sarà? Non ci sarà? che forma mai avrà?) una buona notizia per gli italiani e per gli altri europei residenti in UK: avranno tutti i loro diritti garantiti anche se l'uscita del Regno Unito dall'Unione europea dovesse avvenire senza un accordo con Bruxelles.

A metterli al riparo da un catastrofico "No Deal" è stato un emendamento presentato dal deputato conservatore di origine italiana Alberto Costa e fatto proprio il 27 febbraio dal parlamento britannico con il beneplacito del governo.

Costa è stato costretto a dimettersi dalla carica di "Parliamentary Private Secretary" per la Scozia (una specie di sottosegretario) pur di poter presentare l'emendamento e anche per questo va senz'altro applaudito.

Per il resto sia a Downing Street che a Westminster il marasma sulla Brexit continua imperrito. E che fai quando non sai più che pesci pigliare? In inglese c'è un'espressione molto calzante: you kick the can down the road. Per Theresa May il barattolo da spingere a calci giù dalla strada è proprio la famigerata Brexit. Non riesce a farsi approvare dal parlamento l'accordo di divorzio con l'Unione Europea da lei negoziato? Continua a prendere tempo. Ha voluto una legge per sancire ufficialmente che il Regno Unito uscirà dall'Ue quando il Big Ben il 29 marzo prossimo suonerà le 23? Ebbene, neppure questa piccola pietra miliare è più sicura e tutto indica che si va ad un rinvio.

Theresa May si è autodefinita "a bloody difficult woman", una donna terribilmente difficile, e una soluzione sulla Brexit è diventata "bloody difficult" dopo che a gennaio la Camera dei Comuni ha bocciato con uno spettacolare scarto di ben 230 voti l'accordo di divorzio con Bruxelles. Una sconfitta davvero umiliante ma la "stubborn lady" non si dà per vinta e il futuro dirà

se la sua testardaggine è un vizio o una virtù.

Davanti al progressivo sgretolarsi della sua fragile maggioranza la premier ha comunque fatto il 26 febbraio una vistosa (ennesima) ritirata tattica: non ha smesso di insistere per l'approvazione parlamentare dell'accordo - invisibile ai fautori della Brexit dura per il controverso "backstop" e cioè perché mantiene il Regno Unito nell'unione doganale europea in attesa che in un imprecisato futuro si trovi un modo per controllare la frontiera tra le due Isole senza bisogno di barriere materiali - ed è decisa per metterlo di nuovo ai voti il 12 marzo.

In caso di una nuova bocciatura (l'ipotesi più probabile ma non è detto) chiederà il giorno dopo ai Comuni di votare sull'ipotesi di una catastrofica uscita dall'Ue senza intesa (il temuto "No Deal"). Anche qui dovrebbe arrivare un secco no dei deputati che il 14 marzo saranno allora chiamati a pronunciarsi sull'opportunità di un "breve e limitato rinvio" della Brexit. La May lo vorrebbe non oltre la fine di giugno, altrimenti la Gran Bretagna si troverebbe nell'imbarazzante posizione di do-

ver organizzare elezioni per il rinnovo del parlamento europeo.

Ma a che cosa servono tre mesi di rinvio? Theresa May ci conta per rinegoziare la parte dell'accordo riguardante il "backstop" irlandese, l'Ue ha però già detto e ridetto di non essere disposta a modifiche sostanziali. Non è chiaro nemmeno se con il voto del 13 marzo lo spettro del "No Deal" sarebbe o no definitivamente scongiurato.

Con ogni probabilità la "bloody difficulty woman" spera che con questa rischiosa strategia riuscirà ad un certo punto a strappare il sì dei "brexiter" per il suo accordo che - ricordiamolo - definisce soltanto i termini del divorzio ma non quali saranno i rapporti commerciali con i Paesi UE. Vorrebbe metterli davanti ad un aut aut: o il mio accordo o niente Brexit.

Anche il leader laborista Jeremy

Corbyn ha dato l'impressione di volersi barcamenare tra brexiter e remainers per l'unità del proprio partito ed ha evitato di prendere posizioni nette e inequivocabili fino a metà di febbraio quando è stato abbandonato da un manipolo di nove deputati eurofilo ed è corso ai ripari: eccolo adesso favorevole ad un secondo referendum sulla Brexit se il governo May non accetta almeno di mantenere il Regno Unito in una relazione stretta con l'Europa continentale ancorandolo all'unione doganale con l'Ue.

I giochi dunque sono tutt'altro che fatti e gli europei residenti in UK - rincuorati dall'emendamento di Alberto Costa - non hanno altro che da stare alla finestra e osservare il triste psicodramma di un Paese che si azzoppa da solo.

La Redazione

## CALL CENTRE PASSAPORTI A LONDRA, NUOVO ORARIO

A partire da lunedì 11 febbraio 2019 è entrato in vigore il nuovo orario del call centre passaporti del Consolato generale d'Italia a Londra: si può chiamare il numero 0203 327 6290 da lunedì a venerdì, dalle 08.15 alle 12.30.

Per usufruire del servizio di prenotazione tramite Call Centre è necessario fornire all'operatore tutte le informazioni che verranno richieste.

Il costo è quello di una chiamata verso numero fisso da linea fissa o mobile, in base all'operatore scelto. Non vi sono costi aggiuntivi.

Al fine di agevolare le operazioni di prenotazione, gli utenti che usufruiscono del Call Centre, qualora non dispongano già di un proprio account, sono pregati di registrarsi sulla piattaforma PrenotaOnline (solo registrazione, non prenotazione di appuntamento), per poter ricevere in tempi rapidi la conferma dell'appuntamento da parte dell'operatore del Call Centre.

Il giorno dell'appuntamento in Consolato, è necessario presentarsi con la documentazione indicata nella sezione passaporti del sito del consolato.

## NIENTE REDDITO CITTADINANZA E QUOTA CENTO PER ISCRITTI ALL'AIRE

LO DENUNCIANO SEI PARLAMENTARI DEL PD ELETTI ALL'ESTERO

Gli italiani residenti fuori dai patrii confini sono stati "di fatto tagliati fuori" dalle due misure varate dal governo gialloverde (Lega e Cinque Stelle) con la Finanziaria 2019: il "reddito di cittadinanza" e la possibilità di andare in pensione "a quota 100" (se si raggiunge cioè almeno 100 sommando età e anni di contributi versati). Lo segnalano polemicamente in una nota congiunta sei parlamentari del partito democratico eletti nelle circoscrizioni estere.

"La condizione prevista per il reddito di cittadinanza, infatti, secondo la quale occorre una residenza nel Paese di dieci anni, di cui gli ultimi due in modo continuativo, impedisce agli iscritti AIRE che hanno interesse a rientrare per una libera scelta o per necessità, talvolta drammatiche come nel caso dei connazionali in uscita dal Venezuela, di chiedere le provvidenze che, nelle intenzioni del Governo, già nei prossimi mesi dovrebbero essere erogate", denunciano la senatrice Laura Garavini, il senatore Francesco Giacobbe e i deputati Nicola Carè, Francesca La Marca, Angela Schirò, e Massimo Ungaro.

"Poiché nel progetto della maggioranza è previsto anche un costoso investimento per l'inserimento o il reinserimento nel lavoro attraverso i Centri per l'impiego - argomentano Garavini, Giacobbe, Carè, La Marca, Schirò e Ungaro - uno dei tanti italiani espatriati negli ultimi anni che

sia rientrato o voglia rientrare per tentare il reinserimento lavorativo non potrà farlo. Dopo che la maggioranza ha bocciato i nostri emendamenti per un elevamento degli incentivi al rientro, si chiude dunque anche quest'altra strada".

"Ai connazionali costretti a fuggire dalle aree di crisi, poi, si sbatte letteralmente la porta in faccia perché, considerata anche l'eliminazione dei due milioni straordinari previsti per il Venezuela, il requisito della residenza antecedente li esclude nettamente", stigmatizzano i parlamentari Pd.

"La stessa cosa - lamentano - vale per le pensioni di cittadinanza, dal momento che i nostri connazionali non potranno far valere i requisiti richiesti dal decreto".

"L'impossibilità di usufruire di Quota 100 se si svolge un lavoro dipendente e autonomo rappresenta di fatto un altro fattore di esclusione, visto che la misura ridotta del pro-rata di cui beneficia la quasi totalità dei connazionali non consentirebbe loro di sopravvivere", incalzano i parlamentari democratici.

Va comunque detto che il partito democratico ha criticato aspramente entrambe le misure varate dal governo "populista" formato da Lega e Movimento Cinque Stelle nel giugno scorso, considerandole deleterie per la crescita economica del Paese.

La Redazione

**SALVO** SALVO 1968.CO.UK

dal 1968

**SHOP ONLINE & SAVE**

**ITALIAN FOOD IMPORTERS**



Segue da pag 1

## Merlo: la tutela...

zionata dal sottosegretario agli Esteri con delega per gli Italiani nel Mondo, Ricardo Merlo, l'8 febbraio scorso al termine di una visita di due giorni a Londra assieme a Luigi Maria Vignali, direttore generale alla Farnesina per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie. Merlo ha detto di non aver ragioni per dubitare della "buona volontà" del governo britannico sul mantenimento dei diritti ai cittadini europei anche in caso di un "No Deal", e cioè di una Brexit senza accordo, ma ha assicurato che il governo italiano considera questo problema "una nostra assoluta priorità", "si è preparato a tutti gli scenari" e si è già impegnato fin d'ora a garantire che nulla cambierà dopo la Brexit per tutti i 60.000 britannici residenti nella Penisola. Durante la sua visita a Londra Merlo ha incontrato molti connazionali all'istituto italiano di Cultura, ha avuto una riunione con i rappresentanti del Comites di Londra e Manchester ed i

Consiglieri CGIE e ha potuto toccare con mano che la comunità è piuttosto preoccupata per le possibili ricadute della Brexit e vive quindi un momento di grande incertezza. "C'è tanto da fare per i nostri italiani in Inghilterra. Conosciamo - ha dichiarato Merlo - le problematiche che ci sono a livello di servizi consolari ma non solo; con la manovra economica abbiamo già garantito nuove assunzioni di personale e dunque più forza lavoro nelle Ambasciate e nei Consolati di tutto il mondo. Con questa missione a Londra abbiamo voluto lanciare un messaggio agli italiani ivi residenti: il governo italiano non vi lascia soli". Merlo ha avuto modo di esaminare da vicino la situazione al consolato di Londra: un consolato che ha giurisdizione su Inghilterra e Galles, deve smaltire un'enorme mole di lavoro e conta 330.000 iscritti all'Aire. Il sottosegretario ha elogiato il consolato che è stato negli ultimi mesi

rafforzato con sedici nuovi dipendenti tra diplomatici, impiegati amministrativi e contrattisti e nel 2018 è stato in grado di far fronte all'offerta di servizi riuscendo a gestire trentamila iscrizioni anagrafiche e ventottomila rilasci di passaporto mentre Vignali ha avvertito che la Brexit rischia di creare alla sede diplomatica ulteriori pressioni per l'aumento di cittadini britannici interessati ad acquisire la cittadinanza italiana e ad avere quindi libero e pieno accesso all'Unione Europea. "Come senatore residente a Londra sono stato particolarmente lieto - ha indicato da parte sua Raffaele Fantetti, senatore di Forza Italia eletto in Europa, che ha affiancato Merlo e Vignali nella due giorni londinese - di dare il benvenuto al collega Merlo ed accompagnarlo in una intensa visita. La presenza del Direttore Generale Vignali è stata altresì molto apprezzata, per la usuale diligenza e la particolare competenza in tutti i dettagli tecnici". "A Londra - ha spiegato il senatore - essendo ormai da tempo il consolato generale più numeroso e complesso dell'intera rete italiana (nonostante il

dato sottostimato degli iscritti AIRE), sono numerose le problematiche aperte e la Brexit non fa che drammatizzare la situazione. I dati, forniti confidenzialmente dalle autorità inglesi, che abbiamo analizzato sulle procedure di richiesta e ottenimento del cosiddetto "settled status" non sono ad esempio affatto incoraggianti e sono allo studio correttivi e servizi di assistenza ai nostri connazionali interessati. Facciamo tutti il tifo per un accordo dell'ultima ora ma nel frattempo ci si prepara per gestire ogni scenario e sono stato felice di avere conferma di un decreto legge del Governo even-

tualmente pronto per l'abbisogna. Ho segnalato al sottosegretario Merlo alcune urgenze e ricevuto conferma di pronte risposte, per le appropriate vie parlamentari nei prossimi giorni. Condivido, come detto anche di recente in aula al Senato della Repubblica, l'intenzione espressa dal sen. Merlo di proporre modifiche di legge per l'acquisto della cittadinanza. In generale fa piacere vedere che il sistema Italia per i cittadini all'estero qui funziona e che, a coordinare la relativa azione politica, ci sia un eletto della Circoscrizione Estero!".

La Redazione

## Diego Solinas nuovo console a Londra



Al Consolato generale d'Italia a Londra, diretto da Marco Villani, è arrivato un nuovo console: Diego Solinas, che dall'inizio del 2016 e fino allo scorso gennaio è stato Primo Segretario e Vice capo missione presso l'Ambasciata d'Italia ad Asmara, in Eritrea.

Nato a Roma il 14 maggio 1986, laureato in Scienze Politiche e Relazioni Internazionali presso l'Università degli Studi Roma Tre, Solinas ha seguito un corso di specializzazione in studi diplomatici presso la Società Italiana per l'Organizzazione Internazionale (SIOI) ed è stato assunto dalla Farnesina nel novembre 2013.

Prima dell'incarico in Eritrea il neo-console è stato Vice capo segreteria del Direttore Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie. A Londra ha preso funzione il 15 gennaio scorso

LaR

# INCENTIVI PER CHI VA A FARE IMPRESA AL SUD

### AMPLIATA PER IL 2019 LA PLATEA DEI BENEFICIARI

La finanziaria 2019 varata a fine dicembre dal governo italiano dopo un complesso tira-e-molla ha rinnovato e allargato un importante incentivo economico per chi abbia intenzione di trasferirsi e fare impresa nelle regioni del Mezzogiorno. Questa misura, chiamata "Resto al Sud" e accessibile anche agli italiani all'estero che intendano rientrare in patria, offre finanziamenti fino a 50 mila euro (200 mila

euro per le società) costituiti per il 35% da erogazioni a fondo perduto e per il 65% da un prestito a tasso zero da restituire in 8 anni". "Abbiamo ampliato - ha sottolineato Elisa Siragusa, deputata % Stelle eletta nella circoscrizione Europa - la platea dei beneficiari di "Resto al Sud", elevando da 35 a 45 anni l'età massima dei destinatari della misura ed estendendo le agevolazioni alle attività libe-

ro-professionali. Più persone potranno quindi accedere alle agevolazioni". Si tratta, a detta della Siragusa, di "un'ottima occasione per i nostri connazionali sparsi per il mondo che intendano tornare in Italia a fare impresa, in una delle regioni del Mezzogiorno". Sempre con l'obiettivo di stimolare la crescita del depresso Mezzogiorno - una piaga che l'Italia si trascina dietro

dai tempi dell'unificazione - la Finanziaria 2019 cerca di attirare i pensionati italiani residenti all'estero da almeno cinque anni e i pensionati stranieri promettendo loro una appetibile tassa piatta di appena il 7% se prendono dimora in centri urbani del sud di Italia con meno di ventimila abitanti.

L'operazione "Resto al Sud" e' stata lanciata per la prima volta a fine 2017 quando al potere era il partito democratico con premier Paolo Gentiloni. Già nel 2018 era aperta ai giovani che risiedevano o intendevano trasferirsi in Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna o Sicilia con l'ambizione di aprire un'attività imprenditoriale legata all'artigianato, all'industria, al turismo, alla pesca e ai servizi (con l'esclusione delle libere professioni).

All'epoca la parlamentare PD Laura Garavini aveva esaltato il programma come "una grande opportunità per mettersi in proprio" e "un utile strumento pensato per stimolare l'occupazione giovanile in una delle Regioni meridionali in cui la ripresa economica stenta ancora a ripartire".

I finanziamenti possono essere richiesti anche da italiani che risiedono all'estero, purché entro 120 giorni dall'accoglimento della domanda riportino la residenza in Italia, in una delle otto Regioni interessate. E' possibile consultare il bando di "Resto al Sud 2019" andando al sito: <https://www.invitalia.it/chi-siamo/area-media/notizie-e-comunicati-stampa/resto-al-sud-la-legge-di-bilancio-2019-estende-gli-incentivi-ai-professionisti-e-agli-under-46>

*Importers & Distributors  
Of Wines & Provisions*



*Specialists In Italian Cheeses,  
Meat Products & Fresh Pasta*

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

[www.carnevale.co.uk](http://www.carnevale.co.uk)

e-mail: [info@carnevale.co.uk](mailto:info@carnevale.co.uk)

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

# BREXIT: NO DEAL? PER ROCCO FORTE NO PROBLEM

Rocco Forte non crede ai catastrofici scenari da più parti ipotizzati in caso di "No Deal" e cioè di uscita del Regno Unito dall'Unione europea senza nemmeno lo straccio di un accordo: a suo giudizio una Brexit basata sull'adozione delle semplici regole commerciali della World Trade Organization "andrebbe bene" e la Confindustria Britannica (CBI), che fa fuoco e fiamme contro il rischio di "No Deal", "sbaglia anche questa volta".

Settantatquattro anni, a capo di una catena di alberghi di lusso che da lui prende il nome (Rocco Forte Hotels), l'imprenditore di origini italiane ha affermato nel corso di un'intervista a Bloomberg TV con l'anchorwoman Francine Lacqua che "nessuno ha una chiara idea di come muoversi" ma i deputati conservatori dovrebbero ricompattarsi alla luce del manifesto con cui si sono presentati alle elezioni anticipate del 2017 e che li impegna a rispettare il referendum vinto dai

fattori della Brexit e in particolare a uscire dal mercato unico, dall'unione doganale e dal controllo della Corte Europea di Giustizia.

"Non è vero - ha sostenuto Rocco Forte - che il business è contro il 'No Deal'. Lo è il Big Business rappresentato dalla CBI che guarda giustamente ai suoi interessi acquisiti. Ma la CBI ha avuto torto sulla politica monetaria della Thatcher, sul serpente monetario europeo, sull'euro e si sbaglia anche questa volta".

Sir Rocco (la Regina l'ha fatto "Knight Bachelor" nel 1995) non vede nessun pericolo per i diritti degli stranieri residenti in UK in caso di "No Deal" e non crede nemmeno che ci sarebbero devastanti contraccolpi nell'evenienza di un uscita dall'Ue senza accordo: "il 94% dei business non è coinvolto in commerci con l'Ue e rappresenta il grosso dell'occupazione e dell'economia di questo Paese".

La Redazione



## DIFFICILE TRASFERTA A OXFORD PER BEPPE GRILLO

"Buffone!", il fondatore del M5S contestato dagli studenti



Foto presa dal twitter della Oxford Union

Non è andato tutto liscio per Beppe Grillo quando il 14 gennaio scorso ha arringato una platea di circa trecento studenti all'università di Oxford dove era stato invitato per una conferenza.

Come comico ha fatto centro con due gustose "trovate", come fondatore del Movimento Cinque Stelle - il partito più votato alle elezioni politiche del 4 marzo 2018, dal giugno scorso al governo dell'Italia assieme alla Lega - è stato invece spesso e volentieri criti-

cato e contestato e ad un certo punto si è sentito anche dare del buffone.

I giornalisti italiani, che non ha voluto fossero ammessi nella sala della sua conferenza, li ha liquidati con un sarcastico "I don't speak italian". La seconda trovata è stata la benda nera che aveva sugli occhi quando è entrato in sala e che ha giustificato così: "Non voglio vedere questa UK imprigionata in una finta democrazia dalle discussioni sulla Brexit".

La serata del comico genovese a Oxford non è palesemente andata a genio al grosso della platea e cioè gli studenti italiani che frequentano il prestigioso ateneo e che non gli hanno proprio fatto sconti.

Su Facebook uno degli studenti italiani presenti ha raccontato che la serata è finita tra buu, fischi e urla mentre qualcuno dal fondo gli gridava "Buffone, hai enormi responsabilità". Grillo "ha litigato con tutti gli studenti

che gli hanno fatto domande, addirittura sfottendo: Cosa volete? Avete lasciato il vostro Paese...", si è lamentato uno dei presenti.

Il pubblico non gli ha nemmeno perdonato "la maleducazione di parlare ad una platea internazionale in italiano impedendo al traduttore di tradurre".

Dopo aver sfiorato decine di temi con battute da cabaret e raccontato come è nato il Movimento Cinque Stelle, Grillo ha sconcertato il suo uditorio dicendo: "Incredibilmente il nostro popolo ci ha mandato a governare. Governare contro i vecchi leader politici che hanno rovinato il nostro paese e ci hanno portato al disastro. Bisogna azzerrare le forze politiche. Governare sbarazzandoci dei professionisti".

"Se i vecchi politici ci hanno mandato alla rovina io - ecco un'altra delle frasi-chiave che non è molto piaciuta - voglio preparare il mio popolo ad una nuova società, un nuovo stile di vita. Quello che serve al paese Italia non sono i politici, non i professionisti, ma uomini con una visione".

Altre parole di Grillo non molto gradite dalla platea di Oxford, dubbiosa sul fatto se dicesse sul serio o scherzasse, sono state queste: "Basta con la democrazia, parola priva di valore. Io voglio una dittatura sobria".

Particolarmente burrascoso è stato il finale quando sono partite a raffica le domande. Le risposte non hanno palesemente soddisfatto i presenti se si



Foto presa dal twitter della Oxford Union

sono udite frasi tipo "Tu stai scherzando con la nostra vita", "Vergognati, bugiardo e buffone! Con la politica non si scherza". "Il vostro governo non sta facendo niente di meglio dei precedenti per permetterci di ritornare in Italia a lavorare in futuro".

Grillo non si è ad ogni modo scomposto più di tanto e ha parlato di "un incontro-scontro con persone disinformate". Tornato in Italia, ha detto della sua trasferta a Oxford: "Bellissima, era pienissimo. Nessun insulto. Ci siamo scambiati delle disinformazioni che loro hanno su di noi e noi abbiamo su di loro. Penso di aver fatto una buona impressione".

La Redazione



# 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

For job opportunities  
please email:  
tais@ilfornaio.co.uk  
all inquiries welcome

# CHRISTIE'S RESTITUISCE OPERE TRAFUGATE DALL'ITALIA

CERIMONIA A LONDRA, PRESENTE IL MINISTRO BONISOLI



Fabrizio Parrulli, Alberto Bonisoli, Raffaele Trombetta, Guillaume Ceruttie e Stephen Brooks

Tramite l'Ambasciata d'Italia a Londra la casa d'aste Christie's ha riconsegnato all'Italia una serie di antichi e preziosi manufatti - frammenti di sarcofago, suppellettili, capitelli di epoche diverse e altro - trafugati tra gli anni '60 e '80 del secolo scorso dalla Penisola e immessi nel mercato internazionale dai trafficanti d'arte.

Tra gli importanti oggetti restituiti:

un'oinochoe greco in pasta vitrea; un'antefissa etrusca in terracotta del VI-V secolo a.C. e un stamnos falisco a figure rosse risalente al IV secolo a.C.; cinque piatti nello stile di Egnazia del IV secolo a.C.; un'hydra apula a figure rosse del 350-330 a.C.; un capitello romano del II secolo d.C., proveniente da scavi clandestini; un frammento di marmo di sarcofago romano prove-

niente dalle catacombe di San Callisto; un rilievo romano in marmo con Satiro e Menade trafugato dai giardini di Villa Borghese nel 1985; una pagina di codice miniato.

La cerimonia di restituzione si è svolta il 12 febbraio scorso all'Ambasciata d'Italia a Londra, alla presenza del Ministro per i beni e le attività culturali, Alberto Bonisoli,

dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta, del Comandante Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale Generale di Brigata, Fabrizio Parrulli, dell'Amministratore Delegato di Christie's Guillaume Cerutti e del Vice Amministratore Delegato della casa d'aste Stephen Brooks.

Il ritorno delle opere, reso possibile dall'ampio lavoro preparatorio svolto dall'Ambasciata e dal rapporto di fiducia e collaborazione costruito nel tempo con Christie's, riveste carattere

storico: è la prima volta che si avvia una così stretto lavoro di cooperazione tra lo Stato italiano ed una casa d'aste privata.

Questa restituzione rappresenta un importante traguardo nella tutela del patrimonio culturale italiano ed incarna un simbolo dell'efficacia della collaborazione tra l'Italia e importanti istituzioni del mercato dell'arte come Christie's nella lotta al traffico illegale che colpisce il patrimonio culturale. Durante la cerimonia è stato sottolineato come sia necessario rinvigorire da un lato l'etica di questo mercato, accertandosi della provenienza di ciascun artefatto prima della vendita dello stesso, e dall'altro l'apparato legislativo in materia, al fine di assicurare pene adeguate a coloro che perseverano nel traffico illegale.



Anita Todesco e Nicol Degli Innocenti

Il Gruppo Campari è stato protagonista del secondo appuntamento della serie A2B - Art2Business, lanciata lo scorso anno dall'Ambasciatore di Italia a Londra Raffaele Trombetta con un duplice obiettivo: promuovere l'arte, la cultura e la creatività italiane; valorizzare le relazioni, storiche, attuali o potenziali, tra il mondo del business e quello dell'arte.

Il gruppo Campari vanta più di un

secolo di stretto legame con l'arte italiana, come illustrato dalle speaker Anita Todesco, Curatrice della Galleria Campari a Sesto San Giovanni, e Nicol Degli Innocenti, corrispondente de Il Sole 24 ore da Londra.

Nel suo intervento di apertura, l'Ambasciatore Trombetta ha evidenziato come Campari, uno dei brand italiani più noti al mondo, rappresenti l'esempio ideale di matrimonio tra business

## CAMPARI, DA SEMPRE A BRACCETTO CON L'ARTE

Evento A2B in Ambasciata

e arte: grazie alle opere di alcuni influenti artisti e designer ingaggiati da Davide Campari, come Leonetto Cappiello, Marcello Dudovich e Adolfo Hohenstein (cinque di queste opere sono state esposte in Residenza in occasione dell'evento), le campagne Campari già all'inizio del XX secolo sfumavano, fino a farli scomparire, i confini tra arte e pubblicità.

Si trattava, ha notato Anita Todesco, di una precisa scelta strategica da parte dell'azienda, con la selezione, fra l'altro, di artisti dai diversi stili per coinvolgere e attrarre verso Campari diverse fasce di consumatori. Di grande impatto e significato fu, in particolare, la relazione di Campari coi

futuristi, che apprezzavano l'immediatezza degli slogan e la possibilità di applicare l'arte a qualcosa di concreto, come un prodotto, per mezzo della pubblicità. Fra tutti spicca il legame con Fortunato Depero che, nel 1932, disegnò la bottiglietta conica del Campari Soda, una felice coniugazione di bellezza e funzionalità: la forma e l'assenza di etichette ne facilitarono grandemente il trasporto e la distribuzione.

Intenso anche il rapporto del brand col mondo del cinema: Federico Fellini realizzò, nel 1980, uno spot per Campari, mentre Matteo Garrone ha appena firmato un cortometraggio, Entering Red, per celebrare il centena-

rio della creazione del Negroni.

Tutta l'arte, gli oggetti e le icone Campari sono ad oggi custoditi - e fruibili al pubblico - nella Galleria Campari, in quella che era la storica sede della fabbrica, poi trasferita a Novi Ligure. Il pubblico londinese ha potuto entrare in contatto con una parte rappresentativa della storia artistica di Campari attraverso la mostra ospitata dalla Collezione Estorick lo scorso anno. L'evento con al centro il Gruppo Campari ha avuto luogo il 13 febbraio scorso. La serie Art2Business proseguirà nel 2019 con appuntamenti dedicati al mondo dell'arte, della moda e della musica.

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

segue da pag 1

## UK'S SAN CARLO...

dependent inspection of produce, recipes and suppliers.

Receiving official certification from ASACERT at the Group's latest opening, San Carlo on Regent Street, St James's, London, founder and chairman, Carlo Distefano, said:

"On behalf of my family and restaurant teams we're thrilled to be recognised as truly Italian, there's no greater honour. For Italians food isn't just fuel, it is life, it's part of our DNA and

seeing diners here share our joy for our food and drink is what drives us.

The San Carlo story begins in Sicily, the birthplace of Carlo Distefano. A tale of entrepreneurial success, Carlo arrived in Britain in 1962 aged 17, with £12 in his pocket, a work permit and the promise of a job at a barbershop.

A self-confessed workaholic, by the age of 20, Carlo opened his first joint business venture, a hairdressing salon in Leeds; he also had interests in a coffee bar and disco. But food was always to be Carlo's primary passion, working six or seven days a week, any free time would be spent in London where he'd dine at the most lauded restaurants in the city - including the Savoy, the Dor-

chester and Simpsons. It was here that Carlo's passion for great food, style and service became his driving force.

In 1992 Carlo opened his first restaurant in Temple Street, Birmingham, then a humble 20 table restaurant.

Celebrities, sporting stars and loyal diners made San Carlo their restaurant of choice and soon Carlo had a success on his hands, Bristol opened in 1996, Leicester in the late 90's and then Manchester, which has gone on to become possibly the highest profile, busiest restaurant outside of London.

Joined by two generations of the Distefano family, the San Carlo group of award winning contemporary Italian restaurants has grown to become a £60 million restaurant empire which currently numbers 16 authentic Italian restaurants across the UK - from Covent Garden, Piccadilly and Knightsbridge Green in London to Bristol, Leicester, Liverpool Leeds, Cheshire and Manchester and with a growing number overseas - including Kuwait, Bangkok and Qatar and with new sites set to open in Bahrain, Dubai and Riyadh.



SHOP ONLINE  
**WWW.TENTAZIONI-UK.COM**

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

Segue a pag 1

## NON RIDUCETE...

Svariati e accorati appelli, addirittura in nome della democrazia in pericolo, sono stati lanciati negli ultimi mesi contro una riforma costituzionale attualmente all'esame del Senato promossa dai due partiti di governo, Lega e Movimento 5stelle, che prevede una significativa riduzione del numero dei parlamentari eletti all'estero: da diciotto a dodici. I deputati scenderebbero da dodici a otto, i senatori da sei a quattro.

A fare fuoco e fiamme affinché non venga toccato il numero dei parlamentari "esteri" sono il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (Cgie), i deputati del partito democratico eletti fuori dai confini patrii con in testa la senatrice Laura Garavini, il senatore di Forza Italia Raffaele Fantetti e il professor Vito Gironda, docente di politica presso l'Università di Bielefeld in Germania. Va però subito detto che il taglio non riguarda soltanto l'estero. In base alla riforma, approvata in prima lettura dal Senato il 7 febbraio scorso con 185 sì, 54 no e 4 astenuti, la cura dimagrante colpisce tutti: i deputati saranno ridotti da 630 a 400, i senatori da 315 a 200. Con un conseguente grosso risparmio di denaro pubblico.

In una lettera aperta il Cgie sostiene che diciotto parlamentari esteri" sono già pochi in rappresentanza di quasi sei milioni di italiani residenti fuori dei patrii confini. Una riduzione "costituisce una gravissima lesione del principio di uguaglianza tra i cittadini, sancito dall'Art. 3 della Costituzione" e rischia di determinare "una profonda discrepanza nel rapporto numerico tra elettori ed eletti e un vulnus nell'applicazione dei basilari principi della democrazia, relegando i cittadini residenti fuori dai confini nazionali a una condizione di inferiorità e marginalità" in quanto "il numero fisso e limitato degli eletti attribuiti alla circoscrizione Estero ha creato, fin dalla sua istituzione, un rapporto di rappresentanza più che sbilanciato a danno dei cittadini iscritti all'AIRE".

"Dal 2006 a oggi, la base elettorale in Italia - spiega il Cgie - è andata calando, mentre quella degli iscritti all'AIRE è aumentata del 60% circa e continua a crescere a causa dei flussi di emigrazione stabile, cui si aggiungono gli italiani temporaneamente all'estero, anch'essi in ascesa. Alla luce delle elezioni del 2018, il deputato eletto in Italia rappresenta 96.000 abitanti, l'eletto all'estero 400.000 iscritti AIRE; il senatore eletto in Italia rappresenta 192.000 abitanti, l'eletto all'estero 800.000 iscritti AIRE.

Se la riforma della Costituzione dibattuta dal Parlamento entra in vigore, lo squilibrio nella rappresentanza dei cittadini residenti all'estero rispetto a quelli residenti in Italia diventa drammatico: un deputato eletto in Italia rappresenterebbe 150.000 abitanti, uno eletto all'estero 700.000 iscritti AIRE; un senatore eletto in Italia poco oltre 300.000 abitanti, uno all'estero oltre 1 milione e 400 mila iscritti AIRE".

Nella convinzione che la riduzione dei parlamentari "esteri" sia addirittura incostituzionale il Cgie è categorico: chiede che "nessuna ulteriore penalizzazione sia introdotta rispetto alle dimensioni della presenza degli eletti all'estero nel Parlamento nazionale e che il numero di 12 deputati e 6 senatori venga mantenuto aggiungendolo ai 400 deputati e ai 200 senatori proposti nel DL

264/2018".

"Gli italiani nel mondo - scrive da parte sua la senatrice Garavini - aumentano. Ma il Governo cerca di metterli a tacere. Nonostante tutte le stime ci parlino di una comunità italiana all'estero sempre più corposa e sempre più vitale (oltre 5 milioni di connazionali espatriati) la maggioranza gialloverde si appresta a calpestarne i diritti. Partendo dal più importante. Quello al voto. Un ridimensionamento che non rispetterebbe alcun criterio di proporzionalità tra eletti ed elettori. Basti pensare che, se la riforma passasse, un deputato eletto in Italia rappresenterebbe 150mila abitanti, uno eletto all'estero circa 700mila. Peggio ancora a Palazzo Madama. Dove un senatore eletto in Italia rappresenterebbe poco più di 300mila abitanti, mentre uno all'estero arriverebbe a circa 1 milione e 400.000".

"Gli esponenti del sedicente governo del cambiamento parlano di una riforma anti-casta. Ma dietro queste parole acchiappa-voti si maschera un intento molto evidente. Mettere a tacere la voce degli italiani nel mondo", denuncia la senatrice, rincuorata dal fatto che "la società civile si sta mobilitando contro questa ingiustizia" e su iniziativa del prof. Gironda "oltre 70 intellettuali italiani operanti nel mondo - professori, scienziati, ricercatori, medici, imprenditori, artisti, esponenti della stampa - hanno lanciato una petizione contro la riduzione dei parlamentari eletti all'estero ed hanno trovato nel giro di poche ore migliaia di sottoscrittori".

A giudizio del prof. Gironda "la riduzione dei parlamentari eletti all'estero viola il nostro diritto alla cittadinanza. Per questo chiediamo al Governo e a tutte le forze politiche di stralciare immediatamente tale ipotesi dalla riforma della Costituzione attualmente al vaglio del Senato".

È possibile aderire all'appello lanciato dal professore andando sul sito [www.change.org](http://www.change.org) e cliccando sulla petizione 'Tuteliamo la voce degli italiani all'estero'.

La petizione è stata già condivisa da esperti di emigrazione, rettori universitari, personalità della cultura da tutto il mondo convinti che "il tentativo del Governo non sia una battaglia contro la casta politica bensì un modo per calpestarne la voce degli italiani all'estero".

Anche il deputato Pd Massimo Ungaro, eletto in Europa, ha stigmatizzato il proposto taglio dei parlamentari "esteri". "Ogni qualvolta che è in difficoltà" accusa Ungaro - il Movimento 5 Stelle ripropone il tema stantio del taglio dei parlamentari e degli stipendi. A cominciare dalla rappresentanza degli eletti all'estero, nonostante la sproporzione già abissale tra il numero di connazionali nel mondo e quello dei loro parlamentari. Le posizioni espresse dal Vice Presidente del Consiglio Luigi di Maio, che è anche deputato a Montecitorio, sono in realtà propaganda antidemocratica".

Anche il senatore di Forza Italia Raffaele Fantetti, eletto nella circoscrizione Europa, ha contestato il taglio dei parlamentari all'estero: "Faccio notare - ha evidenziato - che quattro senatori in rappresentanza di 5,5 milioni di italiani iscritti all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero (AIRE) rappresentano un'abberrazione... Per la ripartizione Europa, in cui sono iscritti 3,3 milioni di italiani registrati all'AIRE, ci sarebbe un solo rappresentante in Senato. Vi segnalo che, nella dottrina internazionale, non c'è nessun criterio, nessuna formula che sia degna di questo nome che permetta un rapporto di questo genere. Avere un solo rappresentante parlamentare nel Senato della Repubblica, in un sistema bicamerale, in rappresentanza di 3,3 milioni di italiani in Europa o un senatore ogni 1,4 milioni di cittadini, considerando il totale dei quattro senatori che andrebbero a rappresentare i 5,5 milioni di italiani iscritti all'AIRE, costituisce un'aberrazione democratica".

Secondo Fantetti "la Corte costituzionale non potrebbe assolutamente convalidare la natura democratica di un provvedimento di questo genere... La Costituzione italiana non discrimina i cittadini a seconda di dove sono residenti: i cittadini italiani all'estero sono cittadini italiani al 100 per cento".

La Redazione

SEI INTERESSATO A UN'OPPORTUNITÀ DI LAVORO  
A LONDRA PER UN ANNO?  
VUOI MIGLIORARE IL TUO INGLESE  
E VIVERE IN UNA DELLE CITTÀ PIÙ INTERNAZIONALI  
AL MONDO?

Per il candidato ideale garantiamo vitto e alloggio  
e la possibilità di lavorare in uno  
dei ristoranti italiani più storici a Londra.

Manda il tuo CV a  
[pagliaccio184@aol.com](mailto:pagliaccio184@aol.com)

O se ti è comodo  
ti aspettiamo per un caffè, perché a Il Pagliaccio  
puoi sempre sentirti a casa!



182- 184 Wandsworth Bridge road,  
Sw6 2uf, Fulham, London

L'intelligenza artificiale e le imprese "scale-up" sono stati i temi al centro degli ultimi due appuntamenti del ciclo Italy4Innovation, ideato dall'Ambasciata d'Italia a Londra nella convinzione che l'innovazione è un volano cruciale di crescita.

Di intelligenza Artificiale (AI) si è discusso il 24 gennaio scorso quando una folta delegazione italiana di attori istituzionali, della ricerca e del mondo accademico impegnati nell'Intelligenza artificiale (AI) si è ritrovata in Ambasciata con le principali controparti britanniche per scambi di valutazioni e l'approfondimento di collaborazioni bilaterali. La missione della delegazione italiana, organizzata in collaborazione con l'Ambasciata britannica a Roma e l'Ufficio britannico UK Science & Innovation, ha permesso la presentazione dei principi cardine della prima strategia nazionale italiana sulla AI che verrà pubblicata tra pochi mesi.

L'evento della serie Italy4Innovation, intitolato "Towards an Italian Strategy on Artificial Intelligence. A Dialogue with UK Counterparts", è stato una fruttuosa piattaforma di dialogo per la messa a confronto dei due sistemi

# INTELLIGENZA ARTIFICIALE E IMPRESE "SCALE-UP"

di AI, illustrando le varie opportunità, sia sotto il profilo delle collaborazioni che degli investimenti. L'Ambasciatore d'Italia Raffaele Trombetta nel suo intervento d'apertura ha ricordato l'importanza che il governo attribuisce al tema, confermata dagli specifici fondi previsti dalla legge di bilancio 2019 e dal gruppo di lavoro istituito al fine di elaborare la strategia italiana in materia.

Una analisi sulla realtà della AI in Italia e gli obiettivi che ci si pone con la prossima strategia sono stati illustrati dall'Avv. Marco Bellezza, Consigliere Giuridico per le comunicazioni e l'innovazione digitale del Ministero dello Sviluppo economico, e dal Prof. Giuseppe Valditara, Capo Dipartimento per la Formazione superiore e per la Ricerca del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Nel successivo dibattito, moderato da Roberto Masiero, Presidente di The Innovation Group, gli interventi per parte britannica hanno messo in luce i punti di forza del Regno Unito nel campo dell'AI, che si conta di potenziare ulteriormente.

Gli interventi di parte italiana, in particolare Matteo Corbetta del MISE e la Prof.ssa Rita Cucchiara dell'Associazione inter-accademica italiana per il digitale, hanno ricordato le molte eccellenze della nostra ricerca in tema di AI e le numerose applicazioni industriali di tali tecnologie. Sono stati poi illustrati gli elementi fondanti della prossima strategia nazionale in tema di AI, sulla quale l'Italia ha cominciato a lavorare a seguito dell'adozione del Piano coordinato UE.

Le imprese giovani con alti tassi di crescita, altrimenti note come scale-up, sono state invece protagoniste del quinto appuntamento della serie Italy4Innovation che ha avuto luogo in Ambasciata il 19 febbraio scorso.

L'evento, organizzato in collaborazione con InnovateUK, SilverPeak, Orrick, Inventya, Fondo Italiano d'Investimento e ScaleIT e moderato dalla giornalista di Class CNBC Angela Antetomaso, ha offerto l'occasione di confrontare il mondo delle scale-up nel Regno Unito, che gode di una posizione di primato nel settore, con ben il 34% delle scale-up europee, e in Italia.

Nella Penisola diverse iniziative sono in corso per "colmare il gap": come

ricordato dall'Ambasciatore d'Italia Raffaele Trombetta, l'ultima legge di bilancio ha introdotto alcune novità importanti, tra cui la possibilità per lo Stato di investire in start-up come venture capitalist, nonché forti sgravi fiscali. Si tratta di un settore su cui è senz'altro prioritario concentrare l'attenzione: le scale-up, imprese con forti tassi di crescita e capacità di espandersi sui mercati internazionali, sono infatti un motore fondamentale dell'economia, in grado di generare elevati numeri di nuovi posti di lavoro.

Il mercato italiano delle scale-up sta crescendo e presenta interessanti opportunità di investimento, ha evidenziato il keynote speaker Mauro Pretolani (Fondo Italiano Investimento SGR): un esempio pratico è stato fornito da Federico Sargenti, CEO di Supermercato24, mentre Lorenzo

Franchini ha condiviso l'esperienza di ScaleIT, nato come evento per start-up e trasformatosi in una vera e propria piattaforma per la crescita delle giovani imprese ad alto potenziale.

Come sempre negli incontri Italy4Innovation, il dialogo è stato arricchito dagli interventi di qualificati esponenti del mondo dell'innovazione britannica: protagonisti questa volta Martin Leeming, CEO di Trakrap Ltd, e Maxine Adam (Head of Enterprise Europe Network, England, Northern Ireland and Wales, Innovate UK), che ha ricordato l'efficacia dei vari strumenti pubblici britannici a sostegno delle operazioni di scale up e dell'importanza dei fondi europei Horizon 2020, che proprio molte imprese italiane hanno dimostrato di saper sfruttare.

L'incontro ha coinvolto un pubblico molto ampio, con la partecipazione di più di 30 scale-up italiane protagoniste fra l'altro di una specifica iniziativa a cura di Silverpeak e di Orrick, e di un'ampia rappresentanza di investitori della piazza di Londra, efficacemente sensibilizzata sulle opportunità offerte dall'Italia nel campo delle scale-up.

La Redazione



Mattia Corbetta, Sebastian Krier, Roberto Masiero e Rita Cucchiara



Martin Leeming, Maxine Adam, Angela Antetomaso, Federico Sargenti, Lorenzo Franchini

Bringing you the very best from Italy

**SAN CARLO**  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE | CICCHETTI

**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.

**SAN CARLO**  
**CICCHETTI**  
BAR | RISTORANTE | CAFE | CICCHETTI

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

**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti facebook.com/sancarlogroup

Segue da pag.1

## Francesco Fanelli:...



League, e 6K persone sedute presso la Fiera di Roma. Nel 2010 mi trasferisco in Cina per seguire, nel ruolo di General Manager ed in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri, i servizi F&B legati al Padiglione Italia in occasione dell'Esposizione Universale di Shanghai 2010.

### Cosa l'ha portato a Londra?

Finito il progetto Expo dovevo scegliere se rientrare in Italia per continuare a lavorare con l'azienda che rappresentavo in Cina o se invece seguire il cuore e trasferirmi nella capitale inglese ricominciando praticamente da zero. Ho deciso di seguire la seconda opzione e rimettermi in gioco. Nel lontano novembre 2010 decido quindi di trasferirmi a Londra dove apro la "B2B Italy Ltd.", società di eventi specializzata in allestimenti fieristici che negli anni diventa un punto di riferimento per le aziende ed istituzioni italiane interessate a promuovere i propri prodotti nelle principali fiere di settore inglese. Negli anni intensifico il rapporto di collaborazione con la Camera di Commercio italiana nel Regno Unito di cui divento Consigliere,

entrando nel Board nel 2012. Nel 2011, a fronte di una strategica e riuscita collaborazione con un noto portale UK di vendita online nella fornitura di servizi catering per Finmeccanica in occasione dell'evento "Air Show" di Farnborough, inauguro un nuovo servizio interno alla B2B Italy: "Be Italian Catering", reparto specializzato nella fornitura di prodotti italiani per eventi privati, istituzionali ed aziende leader di settore.

### Come si fa a passare dal food all'arte?

Rimango un imprenditore concentrato nello sviluppo di business legati ai settori che più mi competono, ma allo stesso tempo nutro un forte interesse per l'arte in tutte le sue forme. Questa passione nasce principalmente dal contesto in cui sono cresciuto, dove l'arte è sempre stata molto presente. Ricordo con nostalgia i concerti di pianoforte e di chitarra classica organizzati da mia madre nella casa di famiglia, e quei quadri importanti e severi fare da cornice ai miei studi. Quando mi è stato proposto di lavorare su un progetto innovativo quale Artrooms, piattaforma in grado di dare una opportunità concreta ad ar-

tisti internazionali di presentare i propri lavori ad un pubblico di collezionisti e gallerie internazionali... non ho esitato un attimo dal lasciare coinvolgermi e sono convinto che sia stata anche questa nostra passione a rendere il progetto così speciale.

### Come mai arte contemporanea?

L'arte nasconde sempre la mano di una mente creativa, avere la possibilità di incontrare questa mente di persona non ha prezzo, credo sia un grande privilegio a cui mi sembra difficile rinunciare. Dopo cinque edizioni inglesi, una romana ed una a Seoul, ho avuto modo di incontrare centinaia di artisti talentuosi provenienti da ogni angolo della terra, di confrontarmi, di innamorarmi delle loro arti e di supportarli non solo offrendo loro spazi gratuiti attraverso la fiera ma anche la possibilità di vendere.

### Come vede questo momento tanto delicato tra Brexit ed instabilità delle economie mondiali?

Naturalmente non bene, anche se per natura rimango un ottimista. Questa incertezza non fa bene all'Inghilterra e realtà importanti nei diversi settori (soprattutto finance, media, automotive) stanno già spostando il baricentro dei loro business in differenti capitali Europee. Dipenderà molto dai prossimi sviluppi, anche se si è innescato un meccanismo che ha interrotto una fase molto positiva per questo paese nonostante le tante critiche che riceveva. Londra non è l'Inghilterra e di questo ne sono consapevole, ma difficilmente riusciranno a farmi credere che l'uscita dall'Europa sia una buona cosa per il paese. L'attuale Europa ha bisogno di cambiamenti importanti e di questo ne sono convinto, ma almeno è un progetto su cui si può lavorare, non credo che la chiusura sia la risposta ai problemi, come non credo che un "muro" possa bloccare l'immigrazione od il traffico malavitoso.

### Qual è il ruolo della Camera in questa fase delicata?

La Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito è sempre stata e continuerà ad essere un punto di riferimento e sostegno importante per le aziende Italiane presenti in UK. In qualità di Vice Presidente, in una fase tanto delicata anche per i cambiamenti interni del management camerale, sarà massimo il mio supporto affinché questa attività continui nel modo migliore auspicando una crescente collaborazione con le istituzioni italiane presenti sul territorio, a partire dall'Ambasciata e dall'Ice.

### Quali sono le prossime sfide che la vedono impegnata, sia da un punto di vista lavorativo che privato?

Un nuovo progetto che mi sta coinvolgendo nonostante non possa definirmi un esperto del settore, riguarda una nuova avventura su cui ho deciso di scommettere nel settore cinematografico. Ho da poco infatti fondato una casa di produzione, la "Prisma Productions and Event Management" che lo scorso autunno ha definito un accordo di coproduzione con tre importanti aziende di produzione italiane (Camaleo, Rhino e Stemo production). Il film coprodotto uscirà a gennaio nelle sale italiane con il nome di "Compromessi Sposi" regia di Francesco Micciché con Diego Abatantuono e Vincenzo Salemme come attori protagonisti. Nuovi progetti di produzione sono già in pipeline, per quanto riguarda la vita privata...mi auguro di poterli vedere realizzati presto nel comfort del calore familiare. LaR



## Cambio della guardia in Bankitalia UK

### Maurizio Ghirga nuovo rappresentante

Lo scorso febbraio Anna Marra ha lasciato la guida della Delegazione di Londra della Banca d'Italia e al suo posto è subentrato Maurizio Ghirga, proveniente dal Servizio Economia e Relazioni Internazionali dell'Amministrazione centrale della Banca.

Per il cambio della guardia il Club di Londra, presieduto da Leonardo Simonelli, ha organizzato il 5 febbraio scorso una serata di addio e benvenuto al ristorante Enzo's Kitchen Tasting Sicily. Simonelli ha preso la parola per un saluto ad Anna Marra mentre è toccato a Roberto Pollara, rappresentante della banca Unicredit a Londra, introdurre Maurizio Ghirga.

Anna Marra ha fatto rientro a Roma, nel quartier generale di Via Nazionale dove continuerà ad occuparsi di Brexit presso il Servizio Economia e Relazioni Internazionali. Nel corso degli ultimi sei anni ha lavorato ad ampliare e consolidare la rete di rapporti tra la banca centrale italiana e la comunità finanziaria del Regno Unito. A margine dei compiti istituzionali, inoltre, non ha fatto mancare l'impegno verso chi è più in difficoltà, in particolare coinvolgendo la comunità della City a supporto delle popolazioni e delle terre d'Abruzzo colpite dal terremoto.

Maurizio Ghirga, che ricopre anche il ruolo di attaché per gli affari finanziari dell'Ambasciata, ha al suo attivo una vasta esperienza internazionale. Già Vice-Delegato presso l'ufficio di Tokyo negli anni novanta, è stato responsabile dell'investimento delle attività finanziarie della Banca, per poi ricoprire, dal 2014 al 2017, il ruolo di Executive Director dell'Asian Development Bank a Manila, Filippine. Rientrato a Roma al Servizio Relazioni Internazionali, ha rappresentato il Paese come membro del G20 Infrastructure Working Group e del G20 Compact with Africa. Nel suo nuovo compito, avrà il delicato impegno di seguire per la Banca d'Italia l'evoluzione della Brexit.



Maurizio Ghirga, Anna Marra

La Redazione



82 Putney High Street  
London SW15 1RB  
chaletciro1952.co.uk



### VI AIUTIAMO CON:

domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, sanità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito: [www.incauk.net](http://www.incauk.net)

### LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road  
London N1 2UT

### MANCHESTER

+44 075 4444 0896

2nd Floor Albion Wharf  
19 Albion Street  
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:

**BRIGHTON**  
**EDINBURGH**  
**GLASGOW**

via email:

[regnounito@inca.it](mailto:regnounito@inca.it)

su Facebook:

**INCA Regno Unito**



# INVITO ALLA CITY: INVESTITE IN ITALIA, NE VALE LA PENA

## Conferenza in Ambasciata, presenti Giorgetti e Boccia

Investite in Italia, le imprese "attrattive" non mancano: è questo il messaggio di fondo lanciato alla City il 26 febbraio quando oltre settanta fondi di investimento e banche hanno partecipato alla conferenza "Equity and Debt Investment in Italy", organizzata dall'Ambasciata d'Italia a Londra e dallo studio legale Legance.

All'evento hanno preso parte personaggi di primo piano nella Penisola, dal Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Giancarlo Giorgetti al Presidente di Confindustria Vincenzo Boccia, dal Commissario Consob Carmine di Noia al Vice Governatore di Banca d'Italia Fabio Panetta.

Giunta alla sua quinta edizione, la

conferenza è stata una preziosa opportunità per aggiornare la comunità finanziaria della capitale britannica sull'andamento economico e le opportunità di investimento in Italia.

Che l'Italia sia un paese sul quale puntare malgrado il difficile contesto economico internazionale è stato ricordato dall'Ambasciatore d'Italia

Raffaele Trombetta, che ha sottolineato come il nostro paese sia cresciuto negli indici internazionali di attrattività, soprattutto nel settore digitale, e di competitività, con molte nostre imprese all'avanguardia in molteplici comparti.

Gli indici macroeconomici e dei flussi di investimento sono tutti moderatamente positivi, ha enfatizzato il senior Partner di Legance Filippo Troisi nel suo intervento iniziale. Lo stesso vale per la solidità del sistema bancario e per l'andamento del mercato dei crediti deteriorati.

Boccia, di Noia e Panetta hanno illustrato i non pochi punti di forza del sistema industriale italiano e alcuni significativi dati positivi che emergono dagli indicatori economici, nonché la dinamicità di tantissime imprese italiane che continuano ad affermarsi internazionalmente.

Importantissimo il messaggio di fiducia dato agli investitori dal Sottosegre-



Giancarlo Giorgetti

tario Giorgetti nel suo intervento conclusivo. Il sistema finanziario italiano è solido, le eccellenze del sistema manifatturiero sono numerose, la diversificazione settoriale del proprio valore aggiunto è elevata. Tutti fattori spesso sottovalutati. Il paese è impegnato in un serio investimento nel proprio futuro, tanto da farne una sorta di laboratorio economico nel contesto europeo. Tutti validi motivi, ha chiosato l'On. Giorgetti, per credere nell'Italia e investirci.

La Redazione



Marco Gubitosi, Vincenzo Boccia, Fabio Panetta, Carmine Di Noia e Federico Fubini

# CELEBRAZIONE DELLA CUCINA ITALIANA E TRIONFO POSTUMO DI GUALTIERO MARCHESI ALL'AMBASCIATA DI LONDRA

Come una grande sinfonia è armonia di note, così una grande cucina è armonia di sapori, orchestrati da un maestro che combina ingredienti e fantasia per ricette-capolavoro. Vedi Gualtiero Marchesi, stella di prima grandezza nel firmamento gastronomico, che ha servito quella italiana su piatti d'oro elevandola a protagonista mondiale. E mondiale è il tour "Gualtiero Marchesi & la Grande Cucina Italiana" che con gli auspici della Farnesina è partito da Chicago per finire a Mosca. Il 12 febbraio è approdato anche all'Ambasciata italiana di Londra, dove è stato proiettato il film-apoteosi diretto da Maurizio Gigola sulla vita e le opere del famoso Cuoco milanese, morto nel dicembre 2017 a 87 anni

d'età. Sotto l'egida di ENIT e soprattutto della Fondazione Gualtiero Marchesi guidata dal genero Enrico Dandolo, la proiezione ha sottolineato personalità, tendenze, gusti e filosofia del personaggio, oltre ai vari stadi della sua scalata al successo, riconosciuta anche dai francesi e ammirata da tutti. Per gli italiani la buona tavola è sempre stata uno stile di vita, ma generalmente nel piatto c'è quello prodotto da pentole e tegami di mamme e nonne: Marchesi non ha stravolto tale tradizione, ma la ha elevata e nobilitata con la sua passione, intuizione, tecnica e conoscenza delle materie prime nonché curiosità per l'innovazione. Nella cucina di Marchesi si respira cul-

tura, arte e ricerca oltre agli effluvi aromatici di cibi sostanzialmente semplici ma presentati in modo sofisticato, per soddisfare palato e occhio. Molti sembrano quadri d'autore e quasi dispiace infilarsi la forchetta.

Mai comunque troppo pasticciati con troppe salse perché bisogna sentire il sapore originale di quanto si mette in bocca: uno dei suoi piatti principe è infatti l'insalata di spaghetti, caviale ed erba cipollina. Questa fra l'altro è stata molto apprezzata anche dagli ospiti in ambasciata insieme al celebre risotto con zafferano e foglia d'oro e altri manicaretti serviti dagli chefs Ghilardi e Ghezzi, discepoli di Marchesi e testimoni di una scuola di cucina che la Fondazione intende diffondere a



Enrico Dandolo, Maria Elena Rossi, Antonio Ghilardi, Alfio Ghezzi, Ambasciatore Raffaele Trombetta

largo raggio.

"Lo scopo è infatti di preparare i futuri chefs con le idee di Marchesi" spiega Dandolo "idee che prevedono attenta preparazione, ispirazione e dedizione per una cucina che sia quasi lo standard sotto cui esportare la Cultura Italiana, vedi arte design, moda, musica, cinema" Non per nulla nel suo ristorante milanese sono passati famosi registi e pittori e si sono aganciati altri prodotti eccellenti come i vini dell'Enoteca Pinchiorri e il caffè Illy, la pasta Felicetti il prosecco Ferrari o il caviale (italiano) Calvisius.

"Ho fatto un tentativo di catturare tutto un universo ruotante intorno alla cucina, dall'ambiente al prodotto, dal-

la tecnica di trasformazione alla composizione di menu, pur rimanendo minimalista" disse Marchesi, che elencò i pilastri della sua gastronomia: armonia, bellezza, civiltà, colore, gusto, leggerezza, territorio, tradizione, perfino mito e soprattutto semplicità.

Un grande visionario che aveva un grande sogno: affermare la cucina italiana come la migliore del mondo. Un'eredità portata avanti dalla Fondazione che con questo tour mondiale, oltre a promuovere il turismo con Enit, porta in giro un primato che in fin dei conti ci spetta di diritto da quando i grandi cuochi del Rinascimento erano tutti italiani.

Margherita CALDERONI



Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts
- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories



Alivini is a UK-certified organic supplier.





**KEEP THE GOOD ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

[www.greennetworkenergy.co.uk](http://www.greennetworkenergy.co.uk)





Massimo e Mario Grippa



# I FRATELLI GRIPPA FANNO IL BIS A EAST GRINSTEAD

## Aprono ristorante anglo-italiano con flavour asiatico

Sulle ali del loro ristorante italiano "Fieno e Paglia" i fratelli Grippa hanno fatto il bis: hanno aperto un secondo ristorante, sempre nel pittoresco centro medioevale di East Grinstead, ma per una clientela interessata ad una cucina "anglo-italiana con un 'flavour' asiatico".

Nel Regno Unito da ormai diciotto anni, Massimo e Mario Grippa hanno aperto il loro ristorante italiano verace di gamma medio-alta nel maggio del 2016 mettendo in prima fila le bistecche, proponendo ogni martedì anche le aragoste, privilegiando i vini della casa "Marchese Antonori" e attirando una clientela al 70 % british e al 30% italiana.

Il successo è subito arrivato, come confermano le recensioni reperibili su Tripadvisor e altri siti Internet dove si leggono commenti tipo "Great food... authentic Italian food. Good service and friendly staff! Big portions and nicely priced".

Questo successo ha permesso ai

due fratelli napoletani, Massimo di 38 e Mario di 35 anni, di espandersi e di tentare l'avventura del ristorante anglo-italiano con 'flavour' asiatico avendo come socio di minoranza un immobiliare inglese della zona, Stewart Pilbrow, che non ha dubbi sull'impresa: "Credo in loro - dice indicando i due fratelli partenopei - perché nel loro ristorante il cibo è veramente buono".

"Hay e Straw" si trova nell'High Street di East Grinstead, che contiene - note bene! - la più lunga fila continua di case in struttura in legno del XIV secolo mai esistita in Inghilterra. E in effetti East Grinstead - città di circa 25mila abitanti nel West Sussex, ad un'oretta di auto da Londra - attira grazie al suo centro storico un numero crescente di turisti senza contare che ospita la sede centrale di Scientology in Gran Bretagna a Saint Hill Manor e il Tempio dei Mormoni di Londra oltre a numerose chiese cristiane.

Massimo Grippa ha lavorato in pas-

sato in un albergo vicino a East Grinstead e ha deciso di tentare la fortuna con il fratello cadetto proprio in questo angolo del West Sussex perché affascinato dalla cultura inglese meglio percepibile nelle città di provincia piuttosto che a Londra. Non casuale è il progetto del ristorante anglo-italiano con pizzico asiatico: "E' - spiega - un mix che ben riflette la quotidianità della vita in questo Paese".

"Hay & Straw" - quasi il doppio di superficie rispetto al vicino "Paglia e Fieno", con un generoso dining bar in un'anticamera addobbata che più british non si può con dipinti in tono - ha aperto i battenti il 19 febbraio scorso e propone un mix davvero curioso: ha in menu piatti classici inglesi come la Shepherd Pie, la Stinton Salad e il Fish and Chip. Ma non mancano nemmeno l'italianissimo risotto ai porcini e una selezione di paste mentre possono trovarvi soddisfazione anche i commensali amanti del sushi e del curry.

Altrettanto variegata la scelta dei

dessert: si va dal tiramisù all'apple pie, dalla crumble pie al gelato.

Il mix, con menu variati a seconda delle stagioni in modo da offrire piatti preparati con ingredienti il più possibile freschi, non si limita al cibo ma

sconfina nella lista dei vini che offre anche nettari del Kent incominciando da uno spumante niente male.

La Redazione



ITAL UIL  
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA  
LAVORATORI  
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL  
SI È TRASFERITO NEL  
NUOVO UFFICIO SITUATO A:

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

Potete contattarci al  
SOLITO  
020 8540 5555  
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON  
FINO ALLA FINE DEL 2018 PRESSO IL  
169 GLADSTONE ROAD  
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"  
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00



# 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



Mauro Scapaticci, Stefano Potorti, John Hazelrigg, Fabio Alfano, Roberto Santini

Venerdì 18 gennaio, nell'esclusivo Hotel InterContinental di Londra, si è tenuta una cena di Gala per il progetto "Looking for the Perfect Food", progetto promosso dall'Unione Europea e dal MIPAAF e realizzato da Unaprol, la più grande organizzazione di produttori olivicoli italiana. Obiettivo: deter-

minare una maggiore consapevolezza e sensibilità sulle inimitabili proprietà e benefici nutrizionali dell'olio extra vergine di oliva.

Ospite d'eccezione della serata e padrone di casa, è stato lo chef Theo Randall, che ha ideato un menu ad hoc per la serata. Ogni portata è stata modella-

# GALA DINNER IN ONORE DELL'OLIO EXTRA VERGINE

ta intorno al gusto dei tre oli presenti: Redoro, OLMA e Olitalia.

Gli ospiti sono stati deliziati con un primo di agnolotti di ricotta e salsa di cavolo nero con l'olio Verdenso (Olitalia), con un filetto di manzo avvolto in Coppa di Parma con spinaci, sedano rapa e salsa verde con l'olio Terre Alte di Toscana (OLMA), come secondo, e per concludere, con una torta di arancia e cioccolato Siciliano con l'olio Extra Vergine di Oliva (Redoro).

Tra i partecipanti alla serata, erano presenti alcuni corrispondenti dei principali palinsesti italiani, quali Rai e Mediaset, diverse compagnie di import e export, molteplici ristoratori e numerosi food blogger e food influencer di successo. La cena di Gala non

solo ha sensibilizzato maggiormente il pubblico sui benefici e sulle qualità che l'olio d'oliva ha sulla nostra salute ma ha permesso ai partecipanti di fare

nuove conoscenze ed ampliare il proprio network deliziando nel frattempo il loro palato con le diverse note e i sapori dell'olio d'oliva.



Stefano Potorti durante il discorso d'introduzione

## ACCADEMIA APULIA UK SI RINNOVA E SI RILANCIA

Farà più promozione enogastronomica



Francesco Carrieri, Giuseppe Carboffi, Marco Fedele, Gianluca D'Aversa

Dopo 10 anni di attività che l'hanno vista custode e testimone dei valori e delle bellezze del territorio pugliese, Accademia Apulia di Gran Bretagna si rinnova ed avvia una nuova fase con l'obiettivo di preservare e consolidare il legame con la terra di origine, conservare e diffondere i valori identitari della Puglia, promuovere e incoraggiare la fruizione di avventure ed esperienze a tema enogastronomico.

Così Angelo Iudice, Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia, presidente e fondatore dell'Accademia passa il testimone a Marco Fedele, manager ed imprenditore specializzato in attività di internazionalizzazione, nell'impor-

tazione e distribuzione di eccellenze enogastronomiche pugliesi in UK e Australia. Non a caso, la sua presidenza in Accademia Apulia punterà alla costruzione di una vera e propria "Apulian Experience" per scoprire una terra ricca di un patrimonio che deve essere ancora esplorato e letteralmente assaporato. E sempre non a caso, il primo "speech" che introduce la sua Presidenza, è avvenuto il 31 gennaio scorso a Covent Garden, nel ristorante pugliese Li Veli con una degustazione di specialità enogastronomiche pugliesi del Catalogo Tacco - Food Lovers, alla presenza di buyers, ristoratori londinesi, distributori, business

partners, supporters e influencers.

Secondo il neo presidente, la scoperta del territorio pugliese, anche in chiave turistica, non può che passare attraverso palato e naso; sapori genuini e profumi intensi per dare vita a racconti, stimolare emozioni e sviluppare un turismo enogastronomico fatto di avventure culinarie, wine trip, food and cultural experiences interattive e coinvolgenti.

"La nostra community - afferma Marco Fedele - collegherà la Puglia con il Regno Unito e, soprattutto, punterà a prendere il meglio di questi due mondi. L'autenticità e genuinità dei nostri prodotti locali e l'approccio al business tipico degli anglosassoni." In tal senso, Accademia Apulia non si limiterà ad organizzare eventi culturali e promozionali, ma creerà le condizioni per sviluppare occasioni di promozione e commercializzazione B2B e B2C per le filiere del turismo e dell'enogastronomia pugliese. "Vogliamo - sottolinea Marco Fedele - dar voce ai brand pugliesi affinché siano riconosciuti e familiari in UK proprio come Chianti, Barolo, Amarone, Parmigiano, Prosciutto di Parma o Aceto Balsamico. Crediamo che i nostri prodotti possano tranquillamente sostenere la competizione con gli altri big Italiani e internazionali. Vogliamo che le persone si sentano

vicine al Primitivo come lo sono al Prosecco o riconoscano il Capocollo come fanno con la Mortadella." Non semplici iniziative per rinsaldare il legame dei pugliesi con la terra di origine dun-

que, ma attività che promuovano la Puglia, sviluppino business incentrati sull'enogastronomia e favoriscano un turismo consapevole "delle radici" e di identità culturale.



Fabio Mollica, Angelo Iudice, Marco Fedele

# BE ITALIAN.

*Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.*

info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604



**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



# VINO ITALIANO A VOLONTÀ AL CHELSEA FOOTBALL CLUB

## WALK AROUND TASTING PROMOSSO DALL'ICE

A riprova della ricchezza dell'offerta italiana, cinquantanove aziende vinicole hanno preso parte alla quinta edizione della Borsa Vini che si è svolta a Londra nei locali del Chelsea Football Club il 7 febbraio scorso, due giorni dopo un analogo evento a Dublino.

La Borsa Vini in Irlanda e UK è organizzata dall'Italian Trade Agency-ICE, l'Agenzia che supporta la promozione e l'internazionalizzazione di prodotti e brand italiani. Il "Walk Around Tasting" per intenditori si è avvalso della collaborazione della Camera di Commercio Italiana in Regno Unito e dei fondi UE

per il sostegno alle regioni meno sviluppate (in questo caso Campania, Calabria, Puglia, Sicilia, Basilicata).

Oltre alla parte commerciale, l'evento comprendeva anche un versante di formazione: a Dublino un seminario tecnico dal titolo "A showcase of Southern Italy's finest" presentato dal giornalista specializzato dell'Irish Times John Wilson, e a Londra un Masterclass guidato dal Master of Wine inglese Richard Ballantyne, che ha parlato dei vini migliori del Sud Italia, i meno conosciuti all'estero, se pensiamo che le regioni italiane maggiori

esportatrici di vini sono la Toscana, il Piemonte e il Veneto, al secondo posto ci sono Lombardia, Sardegna, Sicilia, Puglia e Lazio, al terzo Campania ed Emilia Romagna, quindi tutte le altre. Ballantyne ha presentato e analizzato due vini per ogni regione, quelli che, a suo parere, hanno una maggiore autenticità di stile.

Questo format di un giorno viene ultimamente utilizzato in Europa, e non solo, e preferito alle fiere, poiché richiede tempi minori di organizzazione e di svolgimento e minori investimenti e permette un contatto diretto con il

trade locale.

L'Italia produce ed esporta vini più di ogni altro paese e offre le migliori varietà, grazie anche allo sviluppo di tecniche utilizzate al fine di creare vini di alta qualità in ogni regione, prodotti con vitigni italiani e internazionali. Nel programma era prevista anche la presenza di un rappresentante della Wine & Spirit Trade Association, che ha proposto un intervento sulle normative per l'importazione dei vini nel Regno Unito, e sulle problematiche legate alla questione della Brexit, e di un importatore britannico, che ha fornito consigli pratici per un corretto approccio al mercato britannico.

Al primo posto nell'esportazione di prodotti agroalimentari italiani ci sono gli U.S.A., al secondo la Germania, e al terzo il Regno Unito, quindi l'argomento Brexit, anche qui, è stato uno dei principali.

Girando tra gli espositori, si è parlato di vini, di produzione, dell'Italia. Nonostante le eccellenze italiane esportate, i produttori più accorti, e quelli che producono da lungo tempo, sono concordi nel ritenere che in Italia le esportazioni potrebbero essere di gran lunga maggiori, se ci fossero

più consapevolezza e più comunicazione tra i produttori, ed in questo caso, dicono, Nord o Sud non fa molta differenza.

Parlando espressamente di vini, dicono molti degli espositori, tutti cominciano producendo qualità limitate, e moltissimi, pur avendo vitigni autoctoni, rimangono a coltivazioni, e quindi produzioni limitate, senza espandersi per entrare in un regolare mercato d'esportazione, e questo, alla lunga, ci penalizza, perché abbiamo molte varietà di vini di grande qualità, ma una produzione non sufficiente, mentre, ad esempio, la Francia, alla quale i vini italiani non hanno nulla da invidiare, ha meno varietà, e, a volte, qualità inferiore, ma una maggiore produzione.

Per finire, alcuni dati: il mercato inglese, negli ultimi anni, ha apprezzato sempre più le etichette di prestigio, tanto che nei primi mesi del 2018 c'è stato un aumento del 2% rispetto al 2017. Gli ultimi numeri riportati dall'Irish Wine Association parlano di una crescita anche in Irlanda, dove l'Italia si trova al quinto posto, per esportazione di vini, dopo Cile, Australia, Francia e Spagna.



## DALLA SICILIA CON SAPORE.

Uniamo l'esperienza della bottega di quartiere italiana e la cura artigianale del prodotto con quella di un piccolo supermercato selezionando per voi solo produttori e artigiani che condividono **la nostra ricerca della qualità**, la nostra etica e il nostro amore per il cibo.

Da Palermo a Londra, il nostro viaggio è appena cominciato.

COMING SOON **Shop online**  
prezzemoloevitale.co.uk

**Consegna in tutta Londra**  
+44 20 7349 9945

Ogni giorno  
il nostro amore  
sulla tua tavola.

PREZZEMOLO & VITALE

388 KING'S RD, CHELSEA,  
LONDON SW3 5UZ, UK

In che condizioni si trova la valle del Belice, devastata nella notte tra il 14 e 15 gennaio 1968 da un terribile terremoto che provocò la morte di almeno 231 persone e portò all'attenzione dell'Italia tutta l'arretratezza in cui si viveva in quella depressa zona della Sicilia occidentale?

Una conferenza su questo tema, intitolata "La Valle del Belice 1968-2018. Rinascere dalle macerie" è stata ospitata il 22 gennaio scorso dal Consolato Generale d'Italia a Londra dove è stata allestita la mostra Synthesis che esplora le trasformazioni dei territori della Valle del Belice, il loro patrimonio storico-architettonico, la cultura popolare e le vocazioni economiche e sociali e coniuga in un unico percorso le opere scultoree realizzate dall'artista Vincenzo Muratore negli ultimi due anni con le opere pubbliche e architettoniche da lui ricostruite in Sicilia.

Presentata dal Console Generale Marco Villani e coordinata dal Prof. Maurizio Carta, la conferenza ha visto la partecipazione di Flavio Zappacosta, responsabile di ENIT, Elisabetta Rizzuto, curatrice della mostra, Vincenzo Muratore, artista ed economista, Gori Sparacino, Direttore della Strada del Vino Terre Sicane, e dei Sindaci di Contessa Entellina, Leonardo Spera, di

Sambuca di Sicilia Leonardo Ciaccio, e Santa Margherita Belice, Francesco Valenti.

Nel corso della conferenza è stato presentato il catalogo dedicato alla mostra Synthesis di Vincenzo Muratore, edito dalla Comunità della Pace Edizioni a cura di Elisabetta Rizzuto e con il contributo del Prof. Maurizio Carta e Pietro Gullo. A conclusione dei lavori è stata presentata l'idea progettuale "The Valley, residenze d'artista diffuse della Valle del Belice", uno spin off di Synthesis ideato dallo stesso Vincenzo Muratore e da Elisabetta Rizzuto.

"Le residenze d'artista potranno essere intese come luogo di diffusione della conoscenza e della cultura in stretto legame con le comunità di riferimento e con il patrimonio culturale di tutto il territorio del Belice", ha spiegato la curatrice Elisabetta Rizzuto. "La collaborazione con il Consolato Generale

d'Italia a Londra ha avuto un ruolo centrale per l'ideazione di questo progetto artistico che potrebbe vedere i territori protagonisti di nuove relazioni internazionali", ha dichiarato da parte sua Vincenzo Muratore.

La mostra - prolungata e visitabile

quindi presso la sede del Consolato fino a marzo - è patrocinata dall'Assessorato ai beni culturali e all'identità siciliana, dall'Assemblea Regionale Siciliana e dalla Scuola Politecnica dell'Università di Palermo, con il supporto di Enit, della Strada del Vino Ter-

re Sicane, Club Bella Italia Londra, del Consorzio Nazionale Italia Olivicola, di Wine and Food Promotion, Filari della Rocca e della Comunità Trinità della Pace.

La Redazione

# TERREMOTO DEL BELICE: COME RINASCERE DALLE MACERIE

## CONFERENZA AL CONSOLATO D'ITALIA A LONDRA



## Italia Wasteels festeggia i suoi 50 anni

### È la più antica squadra di calcio italiana a Londra

Compie 50 anni la più antica squadra di calcio italiana a Londra, attualmente impegnata nel campionato di Second Division, e un documentario dal titolo "A generation game - Italia Wasteels", realizzato dal regista italoinglese Luciano Ruocco, ne racconta la nascita fino a giungere ai giorni nostri, attraverso storie ed emozioni che interessano ben tre generazioni.

Il documentario è stato proiettato in anteprima presso il "The Den - The Collective HQ" al numero 14 di Bedford Square nella zona di Fitzrovia a Londra, e in occasione della preview gran parte dei protagonisti erano presenti. Essere un giocatore dell'Italia Wasteels è da sempre motivo di orgoglio per tante famiglie italiane emigrate a Londra nel corso dei decenni passati. Ma il dubbio ora è uno solo: riuscirà questa gloriosa società di calcio a continuare ad andare avanti anche nei decenni a seguire?

"Ho voluto raccontare questa storia, perché è in realtà una storia che parla di tutti noi. Figli di emigranti che cercano di fare aggregazione attorno a una comune passione. Il calcio - spiega il giovane regista - è in realtà un pretesto per non perdere di vista i valori e le tradizioni del paese d'origine. Ma questo non sempre è facile da mettere in atto, e ancora di più riuscirci nel corso degli anni che passano. Gli Italia Wasteels ci sono riusciti per ben 50 anni. Ma ora con i tempi che corrono, la Brexit incombe, le difficoltà economiche, sarà possibile mantenere ancora viva questa tradizione?"

Tra i protagonisti troviamo Marco Marchini, capitano e figlio di Claudio, a sua volta allenatore e uno dei fondatori. Marco rappresenta la seconda generazione, dato che ormai è un angloitaliano a tutti gli effetti. Il papà lo ha introdotto nella squadra alla giovane



età di tredici anni. Essendo il capitano ovviamente ha grandi responsabilità, non solo in campo ma soprattutto nel mantenere compatto lo spogliatoio.

C'è poi Claudio Marchini, l'allenatore, fondatore e componente della parte più storica della comunità italiana a Londra. Quella formata da chi giunse a Londra negli anni Cinquanta e Sessanta quando all'epoca trasferirsi in UK rappresentava un vero e proprio viaggio

della speranza.

John Sidoli è l'amministratore della squadra, si è unito al club poco tempo dopo essere stato istituito. Nel percorso degli anni è stato calciatore, allenatore e fa parte della seconda delle tre generazioni coinvolte. Suo padre ha fatto l'allenatore per tanti anni e, come Claudio, John ha passato il testimone in campo a suo figlio, Romano.

Luigi Farnesi è invece il segretario della



Pasquale, Luciano e Maria Ruocco

squadra nonché uno dei fondatori, presente fin dall'inizio del club ma con un ruolo più organizzativo che d'azione.

Non manca nemmeno l'orlando a casa propria: l'inglese Darren Anderson che come giocatore gode del rispetto e dell'ammirazione da tutti i suoi compagni anche se il suo sangue non è italiano.

"Italia Wasteels dimostra di essere una rarità nella società di oggi - afferma

Luciano Ruocco - dove la Brexit è ormai all'ordine del giorno, ed emigrazione e accoglienza sono tra gli argomenti più dibattuti in ogni ambito. La squadra rappresenta invece una storia di successo: un gruppo di giovani emigranti che hanno avuto la determinazione di creare un'organizzazione all'estero con tanto amore e passione che dura da cinquant'anni".



## Pepe

### IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina Popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

**Pepe Prestigiacomo**  
peppeprestigiacomo@gmail.com

THECARDINAL



### THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QJ  
020 8546 3885  
www.peppekingston.com



### AL FORNO PUTNEY

349 Upper Richmond Rd, London SW15 5QJ  
020 8878 7522  
www.alfornoputney.com



### SICILY FOOD

We Deliver the best food delicacies from Sicily  
www.sicilyfood.uk



# BIG BEN AWARDS: UN PREMIO ALL'IMPREDITORE MELITI

## PER SINERGIA CON ASIA E FILANTROPIA



Gruppo organizzatori

Anche quest'anno un italiano è stato premiato all'evento internazionale "The Big Ben Awards" che si è svolto a Londra il 24 gennaio scorso nella sala "Pavilion Terrace" del Parlamento britannico. Si tratta dell'imprenditore Domenico Meliti, che ha ricevuto il premio per "Community Housing Services", grazie al suo lavoro con vari fornitori asiatici per l'edilizia e per il suo contributo a sostegno di organizzazioni di supporto ai meno fortunati.

L'evento è stato organizzato dalla "British Chinese Youth Federation". Ospiti d'onore il Vice Presidente del Partito Conservatore, James Spincer Claverly, il Presidente della Camera di Commercio Italiana in UK Leonardo Santi Simonelli, Lord Mereworth e il Presidente del "48 Group" Stephen Perry, che ha recentemente ricevuto la "China Reform Friendship Medal" dal Presidente della repubblica cinese Xi Jinping.

La "British Chinese Youth Federation" si impegna da ormai 10 anni a rafforzare le relazioni fra Asia e comunità europee particolarmente in Gran Bretagna, in vista del dopo Brexit, quando l'Asia dovrebbe avere una posizione ancora più centrale per la Gran Bretagna ma anche per il resto dell'Europa.

Il Ministro del Governo UK per l'Asia, Mark Field, ha ricevuto il premio come "Politico dell'Anno": assente alla cerimonia, ha comunque inviato un video messaggio di ringraziamento. Molto

fotografata l'attrice e regista Kiera Chaplin, nipote di Charlie Chaplin e Presidente fondatrice del "Chaplin Awards Asia".

James Cleverly ha ringraziato l'organizzazione ed ha ricordato quanto sia importante adesso più che mai che le comunità siano unite: "questa serata è un grande esempio di unione fra comunità internazionali", ha detto. "Infatti come ha ribadito anche il Fondatore e Presidente della Federazione Cinese Jhonson Yniya Li, i partecipanti a questo evento rappresentano tutte le nazionalità più presenti a Londra, dalla Grecia al Brasile, passando dall'India al Bangladesh. Un vero esempio di coesistenza strategica internazionale".

Leonardo Simonelli Santi ha ricordato il legame antico fra Asia e Italia fin dai tempi di Marco Polo e ha auspicato una futura collaborazione fra ICOC e BCYF.

La giornalista della BBC Leisha Santorelli, sposata con un italiano, ha vinto il Big Ben Award per la stampa. La giornalista ha definito "affascinante" il periodo storico che i media internazionali stanno attraversando, si è detta fiera di essere una delle poche giornaliste cinesi che lavora alla BBC e ha auspi-

cato di essere presto raggiunta da altri compatrioti.

Domenico Meliti nel discorso di ringraziamento ha ribadito il suo impegno nel continuo uso di prodotti asiatici che sono sempre all'avanguardia nel settore dell'edilizia.

Italiani in prima linea, quindi, in questo evento di cui l'attivista politico e sociale Christian Vinante Giovannini è stato co-organizzatore. Fu lui il primo italiano a vincere il Big Ben Award nel 2017; nel 2018 fu la volta dell'imprenditore Maurizio Bragagni. Italiano anche uno degli sponsor principali, l'imprenditore Joe Ricotta, conosciuto per essere uno degli sponsor principali dell'ex campione del mondo di Pugilato Tyson Fury e anche per essere uno dei sostenitori delle recenti produzioni dell'attore Al Pacino.

Con il "Big Ben Award" Ricotta ha promosso i



Crystal Leung, Tina Yam, Dom, Yinya, Domenico, Meliti Jonsson Li e Luisa Meliti

suoi nuovi investimenti immobiliari a Marbella (Marbella.co.uk). A rappresentarlo alla cerimonia di premiazione è stato l'amico Marcio Borlenghi Fasano, che ha consegnato alcuni premi a nome di Marbella.co.uk.

Tra i vincitori del premio anche Rebecca Riofio, ecuadoriana di origini italiane, "fashionista filantropa" fondatrice del "Miss Cannes International".

Pochi giorni dopo la cerimonia, il 28 gennaio, si è svolta l'assemblea gene-

rale della "British Chinese Youth Federation" aperta dalla ex Ministra per lo Sport Helen Grant sempre al Palazzo di Westminster, dove sono stati eletti gli organi ufficiali dell'associazione internazionale.

In particolare, Christian Vinante Giovannini è Vice direttore per UK/EU; tra i patrons figurano Leisha Satarelli, Domenico Meliti e Joe Ricotta.

La Redazione



Leonardo Simonelli durante il suo discorso

**SPAGHETTIHOUSE**  
cucina italiana • 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

**ANNESSA**  
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

**Sicily**  
Restaurants • Bar • Private Dining

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

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

**Ariela**  
il gelato di

PASSIONATE ABOUT GELATO



Famiglia Valentino e Bellanca

A Woking Lady of Italian origin, Maria Francesca Valentino, arranged on Sunday 24th February 2019 a Charity Gala Dinner in aid of Cancer Research UK - "Ballando sotto le Stelle 2" - and raised with this successful event a lot of money: £30,000.

To date she has collected around £70,000 taking in consideration two previous events. This has been achievable as all products and services for the events were generously donated by numerous businesses.

She didn't have to purchase any single item for the Gala Charity Ball, with live music by the group "Passion" and "an Italian themed dinner", which took place at The Hilton Hotel in Cobham (Surrey).

In a brief speech during the event Maria Francesca Valentino thanked all the supporting people (starting from her family) and all the supporting businesses, from Almanara Resorts to Barclays Bank, from the Hilton Hotel to Cibosano and Carnevale, from Hotybaloo to Club Green. The list is really long and includes also Waitrose and Marks&Spencer.

"Cancer Research UK is a charity that touches all of our hearts, we hear about the illness everyday and this is a small way to support Cancer Research

UK in finding a cure for this illness one day", she says. Actually the lady involved herself in this charity work in celebration of her father's recovery from cancer.

In 2009 Maria's father had a cancerous tumour removed. "We - Maria recalls - were devastated when my father was diagnosed with cancer and it was a frightening time for all of us. Fortunately he responded really well to the surgery and treatment, and is now leading a fit and healthy life".

The tickets for the charity evening - which lasted from 18.30 to 23.30 - were sold at £75 each for the four course meal (including starter, fresh pasta, main and desert), all the drinks (including wine, prosecco and champagne), the entertainment and two free raffle tickets. It was possible to buy extra tickets for £5 each. The star prize of the raffle was an all inclusive 7 night stay at the Almanara Luxury Beach Resort in Diani Beach, Kenya. It was also possible to book tables of 10 for people wanting to attend with family and/or friends.

In the middle of the tasty dinner there was a pleasant surprise: all the guests were invited to go out for a firework display.

Cancer Research UK - for which Maria

## CHARITY GALA OF ITALIAN LADY AGAINST CANCER "BALLANDO SOTTO LE STELLE 2" IN COBHAM

Francesca Valentino started to collect money in 2015 - is the world's leading charity dedicated to beating cancer through research. They are fighting cancer on all fronts, finding new ways to prevent, diagnose and treat it to save more lives. They are entirely fun-

ded by the public. They need the help of the public in order to ensure more people beat cancer.

Cancer survival rates have doubled since the 1970s and Cancer Research UK's activity has been at the heart of that crucial progress.

To the people unable to attend the event but eager to help the Woking Lady gave the opportunity to make donation accessing the site: [www.justgiving.com/fundraising/ballando-sottolestelle2](http://www.justgiving.com/fundraising/ballando-sottolestelle2).

La Redazione



## INCONTRI TRA COMPAESANI ALL'ENOTRIA DI ADDLESTONE



L'associazione Enotria di Addlestone, fondata da Giuseppe Favata nel lontano 1987, non ha perso smalto: ogni primo lunedì del mese i suoi membri si riuniscono nei locali della chiesa Holy Family, per socializzare e scambiare qualche parola in dialetto, con l'unico obiettivo di incontrarsi tra paesani.

La serata la si passa come ai tempi antichi di quando hanno lasciato il Meridione. Si gioca a briscola stando at-

tenti a non perdere e si fa anche cena, a base di pizze, arancini e cannoli che vengono ordinati e pagati dai fondi dell'associazione creati negli anni che servono soprattutto a svariate charity

Senz'altro cose di tempi ormai passati per i giovani d'oggi ma invece per chi giovane non è più l'associazione Enotria offre una preziosa opportunità di incontri, utilissimi a mantenere vivo il ricordo dei luoghi nati e delle vecchie

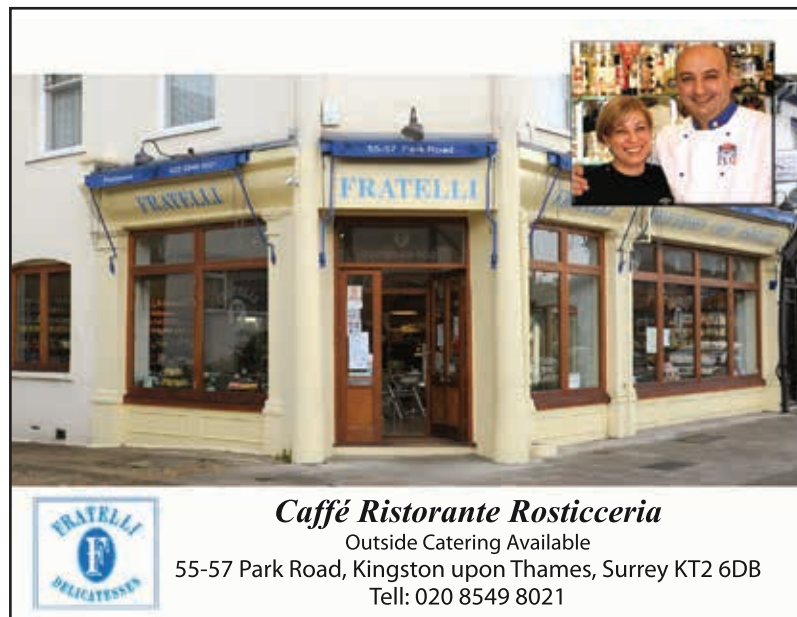
usanze che tanti anni fa sono state abbandonate alla ricerca di un futuro migliore sotto il profilo socioeconomico.

Addlestone è una cittadina di 17.000 abitanti del Surrey all'interno del raccordo anulare M25. Enotria è il nome di una antica regione dell'Italia meridionale che comprendeva il Cilento e parte della Basilicata e della Calabria.

La Redazione



Sharon Baldwin (Cancer Researc UK)  
Maria Bellanca (Organizatrice)  
Angela Humnle (Hilton Cobham)



**Caffè Ristorante Rosticceria**

Outside Catering Available

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

# FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

[www.fiandaca.co.uk](http://www.fiandaca.co.uk)



# SFILA A LONDRA LA RAGAZZA DISABILE DI MISS ITALIA

*L'Associazione il Circolo organizza serata in suo onore*



La modella Chiara Bordi, diventata famosa per essere stata la prima ragazza disabile in assoluto a partecipare a Miss Italia, ha sfilato ad un evento agganziato alla London Fashion Week e in suo onore l'associazione "Il Circolo" ha organizzato un aperitivo al ristorante Granaio di Piccadilly.

Diciotto anni, di Tarquinia, un grosso comune in provincia di Viterbo, la bellissima Chiara (arrivata terza all'edizione

ne 2018 di Miss Italia) ha perso il piede sinistro nel luglio del 2013 in seguito ad un incidente stradale mentre era su un motorino e non si fa problemi a esibire la protesi che le permette di condurre una vita "normale". Lo ha fatto anche il 16 febbraio quando ha sfilato a Fashions Finest AW19, uno show di moda indipendente collegato alla London Fashion Week. Come modella ci sa davvero fare.

Dopo l'incidente del 2013 Chiara, che frequenta l'ultimo anno di liceo classico, è appassionata di canoa, windsurf e rollerblade e si fa qualche soldo come barista, ha partecipato ad un programma di sensibilizzazione a



favore dei disabili, ha portato la sua testimonianza in molte scuole e ha preso gusto per gli show di moda lavorando con l'agenzia londinese "Models of Diversity" che cerca di imporre nel mondo della moda modelle portatrici di disabilità fisiche incoraggiandole a superare pregiudizi e complessi.

Di pregiudizi la modella, protagonista anche di numerosi 'shooting' fotografici, ne sa qualcosa sulla sua pelle: ha ricevuto anche messaggi carichi di odio quando ha partecipato a Miss Italia.

Emblematico quanto le ha scritto

uno di questi 'Haters', una donna: "Fai schifo, vattene a casa e non fare pena agli italiani che ti votano perché sei storpia".

Al che la coraggiosa Chiara le ha risposto così, con le rime: "A me mancherà pure un piede ma a lei manca cervello e cuore, e quelle sono le uniche due vere qualità che, secondo me, contano". Non ha nascosto il suo disappunto per il fatto che le sia arrivato come messaggio "votatemi perché sono storpia" e non "guardatemi, mi manca un piede ma non ho paura di mostrarmi al mondo". *LaR*

## CLUB DI LONDRA: CENA IN ONORE DI GABRIELE FINALDI

Il direttore della National Gallery parla di arte e musei



Daniele Cernilli e Marina Thompson

## DoctorWine back to London

For his new guide to Italian wines

Highly acclaimed international wine critic Daniele Cernilli, aka DoctorWine, returned to London's Le Méridien Hotel, Piccadilly, the 14th of January to discuss the radical transformation Italian wines have taken in both viti and viticultural techniques and to launch "The Essential Guide to Italian Wine 2019".

Over 30 top Italian producers joined Daniele to present their award winning wines at a very special tasting from 6pm to 8pm. Wine enthusiasts were spoiled for choice, with hundreds of top Italian wines to taste at a very reasonable ticket price of £25.

Daniele Cernilli, the author of "The Essential Guide to Italian Wine 2019" and of the four guides that precede it, has extensive knowledge and experience of Italian wines, their varieties new and old, the terrain in which they are grown, and the people behind the wine, spanning from the 1970s, through the great "revolution" of the 1980s and 1990s, and its renaissance over the last decade. The guides made Daniele one of the most knowledgeable Italian wine critics.

"The Essential Guide To Italian Wine" - soon to be available on Amazon - is an excellent resource for wine professionals, students and enthusiasts of Italian wines. This straightforward guide is written in an uncomplicated manner, and gives clarity to the vast range of Italian wines. Daniele has selected wines that best represent their wineries, which include well established historic wineries, as well as the most interesting newcomers.

This influential guide features 3,000 wines, reviewed from 1,000 of Italy's top wineries. Highlighting 92 top-rated wines, and over 600 high quality wines carrying an extremely competitive on-shelf price point of €15.



Nei bellissimi locali del Brown's Hotel, il Club di Londra ha organizzato il 30 gennaio scorso una cena in onore di Gabriele Finaldi, lo storico d'arte anglo-italiano che dall'agosto 2015 dirige uno dei più prestigiosi musei di Londra, la National Gallery.

Oltre al Presidente Leonardo Simionelli Santi, erano presenti Sir Rocco Forte e Lady Forte, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Marco Delogu ed una folta rappresentanza della comunità italiana ed internazionale.

Nato nel 1965 a Londra da padre napoletano, Gabriele Finaldi ha studiato storia dell'arte al Courtauld Institute of Art dove ha completato il suo dottorato su Jusepe de Ribera, pittore spagnolo del diciassettesimo secolo che ha lavorato in Italia.

Finaldi - padre di sei figli (tanti quanti ne aveva de Ribera...) - è stato curatore alla National Gallery fra il 1992 ed il 2002 per poi trasferirsi a Madrid al Museo del Prado fino al 2002; nel 2015

è ritornato a Londra per assumere l'attuale incarico di assoluto prestigio alla

National Gallery.

Sotto la sua direzione, si sono svolte mostre dedicate all'arte italiana, fra cui Mantegna e Bellini, Lorenzo Lotto e, per ultimo, da segnalare l'acquisto ed il completo restauro dell'opera di Artemisia Gentileschi, raffigurante Santa Caterina di Alessandria.

Finaldi ha intrattenuto gli ospiti con una splendida esposizione sui valori dell'arte e del ruolo di musei come la National Gallery nella diffusione della cultura a tutti i livelli.

Ha fatto seguito un vivace scambio di domande e risposte che hanno ancora una volta confermato il grande interesse che esiste per l'arte senza limiti di frontiere.

*La Redazione*



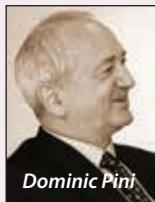
*Pane Cuzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di prodotti selezionati provenienti dalla terra di origine, che lo chef utilizza per creare le migliori pietanze.*

**49 Museum Street, London WC1A 1LY**

**Phone: 020 3581 1747**

**www.panecuzato.com - booking@panecuzato.com**

## DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

## ASPETTI UN FIGLIO E TI LICENZIANO: CHE COSA TI SPETTA?

Gentile Avvocato,

Sono direttore delle vendite e del marketing di una società britannica con sede a Manchester. Lavoro nella società da 7 anni. Di recente la capogruppo, una società olandese, ha deciso di trasferire la nostra sede a Londra. Mi è stata offerta un'indennità di trasferimento e aiuto nella ricollocazione ma non voglio trasferirmi. Londra è costosa e ho i miei amici e la mia famiglia qui a Manchester. Sono anche incinta di 6 mesi e dovrò andare in congedo di maternità tra 3 settimane. Il mio congedo di maternità è di 52 settimane e il mio datore di lavoro pagherà l'intero salario per 3 mesi. A causa del trasferimento, il mio datore di lavoro intende licenziarmi per "redundancy" e cioè mancanza di posto di lavoro. Ho diritto a 3 mesi di preavviso scritto in caso di cessazione del contratto. Il mio datore di lavoro intende corrispondermi l'indennità di licenziamento - "Statutory Redundancy Pay", nonché le ferie non godute e il periodo di preavviso. Potete consigliarmi su quali sono i miei diritti?

Cordiali saluti  
Serena

Cara Serena,

Se il Suo datore di lavoro la sta licenziando per "redundancy", lei deve verificare che i motivi dell' "redundancy" siano validi e giusti ("fair reason") e deve seguire una procedura specifica ("fair procedure"). Questo è richiesto dall'attuale normativa "Employments Rights Act 1996". La chiusura della sede a Manchester e il trasferimento a Londra potenzialmente costituirebbero giusta causa di licenziamento per mancanza di posto di lavoro (work place), qualora Lei decidesse di non trasferirsi. Il Suo datore di lavoro dovrà consultarsi con Lei e vedere se esiste un'offerta di lavoro alternativo da poterle offrire. A condizione che la procedura di licenziamento sia stata condotta in maniera corretta, il Suo datore di lavoro potrà, alla conclusione di questa, terminare il Suo contratto di lavoro. Tuttavia, Lei mi scrive che è incinta e che dovrebbe presto andare in congedo di maternità (maternity leave). Quando terminerà il Suo contratto di lavoro, si risolverà anche il Suo congedo di maternità, ma Lei potrebbe avere diritto ad un'indennità che si chiama Statutory Maternity Pay (SMP) per un periodo di 39 settimane. L'SMP è pagabile dal datore di lavoro e corrisponde al 90% del salario medio per le prime 6 settimane e tra £145,18 e il 90% del salario medio per le successive 33 settimane. Avrà diritto a ricevere la SMP qualora il contratto di lavoro venga risolto nelle 15 settimane prima della nascita di Suo figlio o nelle 15 settimane successive al parto. Dunque, se la nascita di Suo figlio è prevista per l'inizio di giugno e il Suo contratto di lavoro termina alla fine di marzo, Lei dovrebbe avere diritto a ricevere la SMP. Riassumendo, Lei dovrebbe avere diritto all' Statutory Redundancy Pay in base all'età e alla durata del servizio, alla SMP per 39 settimane e ad un compenso per le ferie non godute e per il periodo di preavviso.

Cordiali saluti  
Domenic Pini  
Pini Franco LLP

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



## Acquistare e gestire un immobile in UK:

### DIY o dare tutto in mano ad un unico attore? Possibilità a confronto e qualche regola base

#### SECONDA PARTE

Si riprende il discorso riguardante il quadro immobiliare in Regno Unito partendo da un chiarimento sul discorso 'tassazione':

La tassazione: stamp duty, differenze tra l'acquisto come privato cittadino e entità societaria, 4 ipotesi a confronto

L'acquisto di un immobile in UK è soggetto alla tassa stamp duty. La percentuale di tale tassa varia a seconda del caso specifico e quindi è sempre opportuna una valutazione della situazione interessata. In generale, prendendo le seguenti quattro ipotesi, la tassa imponibile varia a seconda che il compratore sia:

- un first time buyer ('compratore per la prima volta') sia in UK che all'estero: TABELLA 1
- un compratore che abbia già acquistato in passato (anche se al momento non dovesse più essere in possesso dell'immobile, o nel caso di rivendita della prima casa): TABELLA 2
- un compratore che disponga già di un pacchetto di proprietà: CASO 3
- una società acquirente: TABELLA 4

TABELLA 1 - First-time buyer

Prezzo immobile	Stamp duty %
Fino a £300,000	Zero
I successivi £200,000 (la parte dai £300,001 ai £500,000)	5%

**Nota:** la stamp duty su un immobile con un prezzo superiore a £500,000 è del 5% sull'intera cifra.

TABELLA 2 - Se si è già acquistato in passato

Prezzo immobile	Stamp duty %
Fino a £125,000	Zero
I successivi £125,000 (la parte dai £125,001 ai £250,000)	2%
I successivi £675,000 (la parte dai £250,001 ai £925,000)	5%
I successivi £575,000 (la parte dai £925,001 ai £1.5 milioni)	10%
L'ammontare superiore (la parte superiore ai £1.5 milioni)	12%

CASO 3 - Se si possiede più di una proprietà

Come regola generale, chi possieda già un immobile e voglia acquistarne un altro, dovrà sostenere una stamp duty del 3% superiore ai valori applicati ai precedenti casi.

TABELLA 4 - Società acquirente

Prezzo immobile	Stamp duty %
Fino a £125,000	3%
tra £125,000 e £250,000	5%
tra £250,000 a £925,000	8%
tra £925,000 e £1.5 milioni	13%
oltre £1.5 milioni	15%

Da tener presente che una struttura societaria può dedurre al 100% gli interessi del mutuo. Inoltre società acquirenti sono soggette a tassa ATED sull'acquisto (si ribadisce che il caso particolare deve essere discusso, pertanto è sempre meglio approfondire con un professionista esperto).

Il management del prima e dopo l'acquisto: la soluzione più comoda per chi non ama il "fai da te"

In UK sono presenti alcuni studi "completi" - il nostro ne è un esempio - che prestano assistenza completa, dalla ricerca dell'immobile, alla contrattazione, alla gestione delle pratiche legali e burocratiche, alla presentazione delle dichiarazioni delle tasse dovute sull'immobile, al rapporto con agenzie intermediarie e di servizi alla proprietà.

Questi studi curano i rapporti coi solicitors e, se necessario, con gli estate agents (intermediari immobiliari) nella fase di acquisto/vendita di una proprietà. L'assistenza può essere prestata, se necessario, nell'indicazione e ricerca del perito, nonché per il consiglio sul tipo di perizia consona al caso.

Terminato l'acquisto, se l'abitazione viene messa in affitto, è possibile lasciare qualsiasi questione in mano a tali studi che penseranno innan-

zitutto alla predisposizione dei controlli e certificazioni da effettuare, come ad interagire con l'intermediario immobiliare per la selezione degli affittuari.

Un immobile in affitto vede molteplici aspetti da curare, dalla manutenzione della caldaia ai controlli del sistema elettrico, all'impianto antincendio. Ogni aspetto deve essere in regola al momento dell'entrata dell'affittuario, pertanto la relazione e la collaborazione con l'estate agent sono di vitale importanza.

Una volta che l'immobile è stato affittato, lo studio a 360 gradi si occupa anche della gestione della proprietà, della manutenzione, delle utenze, laddove richiesto, oltre a prestare completa assistenza nell'eventualità di un'emergenza e dirigere le questioni con la società che gestisce l'intera struttura immobiliare (il cosiddetto building management, ovvero il gestore del palazzo e delle spese condominiali).

Fatti evidenti sul dove investire in un acquisto

Acquistare nelle zone centrali (entro il raggio della seconda zona) può essere indubbiamente più lucrativo in quanto i livelli degli affitti sono sostenuti.

Il nostro studio ha altresì riscontrato numerosi casi di clienti acquirenti, sia in capacità persona fisica che societaria, che hanno investito in proprietà più grandi in zone esterne alla capitale (quindi con un numero superiore di camere da letto), vicine alle università, il che è garanzia di un'entrata d'affitto continuativa.

#### Nota conclusiva (questione "Affitto")

Presentando quella che è l'esperienza del nostro studio, si è riscontrato che la maggior parte dei clienti, individuali o società, che hanno investito in un immobile in UK, ha messo poi in affitto la proprietà.

Il proprietario (il landlord) ha in questo caso diverse responsabilità nei confronti degli affittuari (i tenants), responsabilità che sono aumentate nel corso degli anni. Gli affittuari consapevoli di tali responsabilità, possono risultare alquanto esigenti, soprattutto nel caso di professionisti che sono in grado di sostenere affitti più elevati. Il landlord deve quindi garantire una costante presenza. E' proprio qui che il ruolo di uno studio a 360 gradi diventa fondamentale, poiché agendo da rappresentante del landlord, assicura una disponibilità totale per qualsiasi problematica dell'affittuario e garantisce quindi al cliente un affitto puntualmente corrisposto. La soddisfazione dell'affittuario garantirà il rinnovo del contratto evitando di lasciare l'immobile sfitto per un certo periodo.

\*\*\*Le informazioni contenute in questa rubrica hanno titolo informativo. Nessuna responsabilità è imputabile ai curatori dei testi in merito a iniziative avviate senza avere ottenuto una consulenza professionale specifica al singolo caso.



#### 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](http://www.oraziocarservice.co.uk)



PCO Operators  
Licence No 03721/01/05

# Brexit: INCA apre sportello "Settled Status"

## Per aiuto e consulenza ai cittadini europei in UK

A partire da febbraio il Patronato INCA nel Regno Unito, in collaborazione con l'associazione transnazionale ITACA, ha attivato uno sportello di aiuto e consulenza sul Settled Status, il nuovo sistema di registrazione per i cittadini europei residenti nel Regno Unito dopo la Brexit.

La procedura di registrazione del Settled Status è stata lanciata in fase sperimentale dal 21 gennaio ed entrerà in pieno vigore a partire dal 30 marzo 2019. Questa registrazione è obbligatoria per tutti i cittadini europei, anche quelli che vivono nel Regno Unito da decine di anni o hanno già ottenuto altri tipi di residenza permanente. Anche se inizialmente il costo della procedura era stato fissato a £65.00 per persona, il governo britannico ha poi deciso di annullarne i costi e Theresa May ha recentemente confermato che la registrazione sarà gratuita.

Dunque, seppure le negoziazioni per l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea sono ancora in uno stato di incertezza, il processo di registrazione dei cittadini europei e delle loro famiglie è già avviato: al momento in fase di sperimentazione, e dal prossimo 30 Marzo sarà aperto a tutti. Anche nell'eventualità di un no deal, ovvero di un'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea senza che si trovi un accordo, i cittadini europei dovranno registrarsi

per ottenere il Settled Status, documento che sarà necessario per rimanere nel Regno Unito.

La decisione di aprire questo sportello deriva appunto dalla necessità di offrire un sostegno concreto ai cittadini e alle cittadine che si trovano oggi ad averne ancora più bisogno, poiché vedono i loro diritti a rischio. Sostegno e assistenza, dunque, a tutti i migranti italiani ed europei - quasi tre milioni nel Regno Unito - e a tutti i cittadini di Paesi terzi con passaporto europeo,

che si sono trovati alle prese con la Brexit, attraverso l'organizzazione e la partecipazione attiva ad una serie di incontri informativi a Londra e in tutto il Paese, e con un fitto calendario di incontri per i prossimi mesi che toccherà le città di Birmingham, Belfast, Glasgow, Manchester, Edimburgo e Aberdeen (per aggiornamenti, potete seguire la pagina Facebook dell'INCA Regno Unito).

Le consulenze potranno essere fatte tramite appuntamento dal vivo o telefonico, e saranno tenute da esperti che hanno seguito la genesi del Settled Status fin dall'inizio, e sono in costante contatto con l'Home Office, la rappresentanza della Commissione Europea a Londra e con le Istituzioni italiane. Una prossima apertura è prevista anche nella sede di Manchester.

Vista la grande richiesta, le consulenze saranno fornite dando precedenza a chi avrà prenotato un appuntamento telefonando allo + 44 (0)207 359 3701 o mandando un'email all'indirizzo settledstatus.incauk@gmail.com.



nonché legati a cittadini europei tramite vincoli familiari. In un momento di confusione e incertezza per molti cittadini, l'INCA Regno Unito ha preso atto dell'importanza cruciale di aiutare e rassicurare la comunità essendo presente con questo tipo di servizi, che si assoceranno ad altre iniziative puntuali, volte sempre ad informare i cittadini dei loro diritti.

L'INCA Regno Unito si sta impegnando già da anni per informare e assistere al meglio i cittadini italiani (e non)

# THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.Bellavita.shop.co.uk - www.Bellavita.academy



## IL BIO "MADE IN ITALY" PER FARSI DEL BENE VA SEMPRE PIÙ FORTE IN UK




Qualche anno fa il cibo biologico ha conquistato la sua sezione sugli scaffali dei supermercati e i banconi della frutta. La crescita, forte per un breve periodo, è poi scesa a picco negli anni della recessione facendo pensare che fosse stato tutto solo un "social and cultural trend" momentaneo. Con il ripristino del benessere finanziario della popolazione e con l'attenzione sempre più insistente dei media su temi come la salute, food safety e i pericoli ambientali causati dai pesticidi, è fortunatamente tornata anche la volontà di farsi del bene, mangiando bene. Lo 'scegliere bio' è quindi diventato un affordable luxury per alcuni ed uno stile di vita per altri. A prova di ciò, ci sono le vendite del biologico in continua crescita da ormai 7 anni con ritmo regolare in tutta Europa (con crescita di circa 9.5% in UK rispetto al 2002). In Europa, il consumo di cibo biologico, infatti, è raddoppiato nell'ultimo decennio con i consumatori che sono passati da una spesa media di prodotti biologici settimanale di €22.40 a testa a una spesa di €47.4.

In UK la domanda di cibo biologico ha attualmente un valore di £2.2 miliardi. La più forte crescita è ben il 14% degli acquisti bio è attraverso la consegna a domicilio di prodotti ortofruttili di vario genere. Nei prossimi 5 anni si è stimato che le consegne a domicilio rappresenteranno addirittura una fetta del mercato bio pari al 25%. Di grande aiuto allo sviluppo della home delivery è senza dubbio l'abilità delle aziende che si occupano di questi servizi di innovarsi giorno per giorno; difatti, il range di prodotti è sempre più ampio mantenendo sempre però frutta e verdura in testa.

La percezione del consumatore che sceglie bio come 'treat' ed 'affordable luxury' è che comprando un prodotto bio si compri automaticamente un prodotto più buono, di qualità. Questo spiega la ragione per cui sia facile per i consumatori oscillare tra qualità, autenticità e bio. Le tre caratteristiche sono ben accettate come parametri di scelta. Cosa ben diversa, invece, avviene per chi il bio lo sceglie come stile di vita e che non comprenderebbe mai un'alternativa non-bio se il bio non è disponibile. In entrambi i casi, però si prediligono i prodotti di piccoli produttori, siano questi locali o esteri. L'attenzione al Km 0 non ha sempre la meglio, insomma, tra gli amanti del bio.


Olio, riso, pasta e snacks sono i prodotti biologici made-in-Italy più ricercati al momento in UK.

Sulle shelves di Waitrose, M&S, Whole Food, Nature Intended, Sainsburys e Tesco la presenza di prodotti italiani bio è sempre più forte. Sono molte, infatti, le referenze bio a marchio privato di origine italiana; questo, senza dubbio, serve non solo ad elevare il prestigio italiano all'estero, ma conferma il premium positioning dei prodotti italiani di qualità in tutta Europa. In UK, l'Italia viene selezionata sempre più spesso come supplier di prodotti bio a marchio privato, arrivando ad essere scelta addirittura 8 volte su 10. Ancora una volta un risultato incredibile per il nostro paese.



**ZONIN 1821**

CASTELLO DI ALBOLA  
RAGGA IN CHIANTI



*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



**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



**Little Italy**  
SOHO LONDON

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



**Bar Italia**

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



**L'Antico**  
CAFFÈ • RESTAURANT • PIZZERIA BAR

564 Kings Road London SW6 2DY - Tel. 020 7371 9536

# SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

*Italian food at its best for everyone to enjoy*

*Part Menus 3 Coars Meal From £22.80*

*Come a tray as once and we are sure you will come back for more*



*For reservation please call*

**020 8445 3355**

*Email: [sangiorgiorestaurant@hotmail.com](mailto:sangiorgiorestaurant@hotmail.com)*

*932 - 934 High Road, London N12 9RT*

# IN CERCA DI UN JOB IN UK? PERCHÉ NON PROF DI ITALIANO?

Molti giovani in arrivo dalla Penisola e in cerca di un lavoro ignorano che è possibile intraprendere un periodo d'insegnamento della lingua italiana nel Regno Unito, avendo così la possibilità di accumulare esperienza spendibile poi nel mercato italiano. Negli ultimi infatti anni l'insegnamento della lingua italiana si è diffuso in molte scuole del Regno Unito, soprattutto in quelle cattoliche, presenti in gran numero sul territorio scozzese e irlandese.

Non c'è un'unica strada per insegnare italiano in Inghilterra, si possono infatti seguire diversi percorsi: per insegnare, con il titolo di Professore, occorre ottenere il "Qualified Teacher Status" (QTS), assegnato dal National College of Teaching and Leadership, che riconosce le eventuali lauree italiane che abilitano alla professione.

In alternativa si può essere un Lettore, nelle Università, che opera in collaborazione con il docente, per un totale di 36 ore settimanali. È possibile documentarsi ed inviare domanda presso il sito del Ministero degli Affari Esteri.

Il Language Assistant invece svolge attività sotto la guida del docente nelle scuole, dai più piccoli fino alle scuole superiori. Si può fare domanda

tramite il sito del MIUR, nel quale sono specificate anche le lauree necessarie. L'incarico è per un anno scolastico, non rinnovabile, per un totale di 12 ore settimanali. Le domande possono essere presentate, oltre che per le scuole dell'Inghilterra, anche per il Galles, la Scozia e l'Irlanda del Nord.

È inoltre possibile insegnare nei corsi di italiano tenuti presso i Consolati. Anche in questo caso la domanda è presentabile tramite il Miur, esclusivamente per insegnanti già abilitati.

Nel Regno Unito, inoltre, vengono spesso organizzati corsi di italiano nelle varie sedi dell'Istituto Italiano di Cultura e nelle sedi della società Dante Alighieri, che promuovono la cultura italiana nel mondo. In queste strutture, spesso, l'insegnamento nei suddetti corsi è affidato a giovani tirocinanti italiani, anche universitari.

Per chi invece fosse interessato ad abilitarsi all'insegnamento della lingua italiana per stranieri, sia all'estero che in Italia, si consiglia di ottenere la certificazione DITALS (certificazione in didattica dell'italiano come lingua straniera).

ILENIA VALLERIANI

## TUTTI A TRAFALGAR SQUARE PER IL ST. PATRICK DAY! GRANDE FESTA IRLANDESE A LONDRA A METÀ MARZO

Dal 15 al 17 Marzo, in occasione del Saint Patrick Day, il Santo Patrono dell'Irlanda Cattolica, Trafalgar Square si trasformerà nel centro dei festeggiamenti, come accade ormai dal 2002, coinvolgendo anche le zone limitrofe alla piazza. Bande musicali, canti e teatri in strada, bancarelle di artigianato ed esposizioni di arte realizzati dai rappresentanti delle 32 contee irlandesi riempiranno la piazza per tre giorni.

Il culmine dei festeggiamenti sarà domenica alle ore 12 quando partirà da Piccadilly Circus la sfilata di carri allegorici simbolo dell'orgoglio irish, che si muoveranno lungo Lower Regent Street, Pall Mall Est, Trafalgar Square per terminare infine a Whitehall. La parata è un mix di tradizioni e cultura celtica, alla quale partecipano spesso anche scuole di danza e associazioni sportive dell'Irlanda.

Oltre alla musica e ai balli appartenenti alla cultura irlandese, il weekend è l'occasione perfetta per assaggiare piatti e prodotti celtici, ma soprattutto, per bere la tipica birra scura, ossia la Guinness,

vero simbolo di questa festa. Cibo e birra che, nel corso delle serate, saranno serviti anche in quasi tutti i pub londinesi, che organizzano serate a tema nel fine settimana dedicato alla Festa di San Patrick.

La ricorrenza di Saint Patrick del 17 marzo, è la festività più sentita dal popolo irlandese, nata come festa Cristiana per commemorare l'arrivo del Cristianesimo in Irlanda ad opera del Vescovo Patrizio, nel V sec. d.C., ha superato nel tempo i confini nazionali, trasformandosi in un'occasione di festa in tutti i Paesi con presenza di immigrati irlandesi.

Non poteva fare eccezione Londra, dove è presente una numerosa comunità irish, tanto che oggi la festa viene considerato uno dei maggiori eventi sociali della città inglese, in grado di coinvolgere tantissime persone per le vie centrali. Un appuntamento annuale irrinunciabile all'insegna del divertimento anche per i cittadini inglesi quindi, che ha l'odore della birra e che tinge di verde il centro londinese.

ILENIA VALLERIANI

# L'ITALIANO È LA LINGUA PIÙ BELLA DEL MONDO?

Ciclo di conferenze all'Istituto di cultura di Londra



Dopo la "Settimana della Lingua Italiana" che si è svolta nella metropoli britannica lo scorso ottobre, si discute di nuovo della lingua di Dante all'Istituto Italiano di Cultura di Londra grazie ad un ciclo di dodici incontri. Con un interrogativo di fondo: la lingua italiana può essere davvero definita la più bella del mondo o se si tratta di eccessivo nazionalismo?

Nel primo incontro, così come suggerito dal titolo "The language of love", si è analizzato il ruolo della lingua italiana nei testi d'amore. Lo sapete che l'imperatore Charles V era solito flirtare in italiano con le donne? O che lo scrittore tedesco Thomas Mann sosteneva che gli angeli in Paradiso parlassero italiano?

Durante il dibattito Stefano Jossa - lettore di italiano alla Royal Holloway University of London - ha analizzato lo stereotipo di "lingua più bella del mondo" focalizzandosi sulla relazione esistente tra il linguaggio e la bellezza nella con-

temporaneità e nel linguaggio utilizzato dai media italiani.

Nel secondo appuntamento dal titolo "Italian and English face to face", Fossa e il Prof. Robert Gordon hanno conversato sulla presenza di termini inglesi di comune utilizzo nel linguaggio italiano, come "jobs act", "spending review", e viceversa, cioè termini italiani usati nella lingua inglese, come "stiletto" o "confetti al fresco" ad esempio, sottolineando però la differenza di significato che la stessa parola assume nelle due diverse culture. Durante l'interessante incontro, mettendo a confronto le lingue, ci si è dunque chiesti qual è l'effettivo potere delle due, e se il processo di anglicizzazione possa impoverire il vocabolario italiano.

Fossa ha concentrato i suoi studi proprio su questo tema e ha pubblicato un libro intitolato "La più bella del mondo. Perché amare la lingua italiana", dove focalizza la sua attenzione sulle relazioni tra l'italiano e le altre lingue.

Robert Gordon, professore di italiano all'University of Cambridge, autore di elaborati su Pier Paolo Pasolini, Primo Levi e l'Olocausto, è inoltre autore del libro "Culture, Censorship and the State in 20th Italy" e "A difficult modernity: an introduction to twentieth century italian literature".

Il calendario degli appuntamenti ad ingresso gratuito è visibile sul sito [www.iiclondra.esteri.it](http://www.iiclondra.esteri.it).

ILENIA VALLERIANI



A complimentary glass of Prosecco with your meal for LA NOTIZIA followers

**AWARD WINNING RESTAURANT**



**Tasting Sicily Enzo's Kitchen**

38 Panton St, London SW1Y 4EA  
+44 (0)20 78395142  
reservations@tastingsicily.restaurant  
www.tastingsicily.restaurant

Private Celebrations • Family Reunions • Charity Events • Parties and Corporate Dining • Aperitivo • Mediterranean Diet • Dishes • Gluten Free







## TICKETS ON SALE NOW!

### FILIPPO BERIO SUPPER CLUBS AT LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1

MENUS TO BE ANNOUNCED NEARER THE TIME • LOOK OUT FOR UPDATES

**VEGAN SUPPER CLUB**  
9<sup>TH</sup> MARCH 2019

**SUMMER EVENT**  
15<sup>TH</sup> JUNE 2019

**AUTUMN WARMERS SARDINIAN STYLE**  
21<sup>ST</sup> SEPTEMBER 2019

**OLIO NOVELLO**  
7<sup>TH</sup> DECEMBER 2019

Tickets **only £75** each including:

- Four courses
- Prosecco reception
- Specially selected wine from Zonin
- Hands on cookery class with head chef Stefano Borella
- 6:00 - 10:30 pm

To book tickets, visit:  
[www.filippoerio.co.uk/events](http://www.filippoerio.co.uk/events)



**OLIVE OIL MASTERS SINCE 1867**





“Italiano la Lingua Bella” è il logo dell’Ufficio Scolastico del Consolato Generale d’Italia a Londra. Esso si occupa della promozione della lingua e della cultura italiana e della organizzazione dei corsi di lingua italiana rivolti agli alunni in età scolare nelle Circonscrizioni di Londra ed Edimburgo in collaborazione con gli Enti Promotori “SIAL” di Londra, “CDLCI” di Manchester e “Il Girotondo” di Edimburgo.

Questa rubrica intende condividere con i lettori alcune delle esperienze didattiche e delle iniziative organizzate nell’ambito dei nostri corsi.

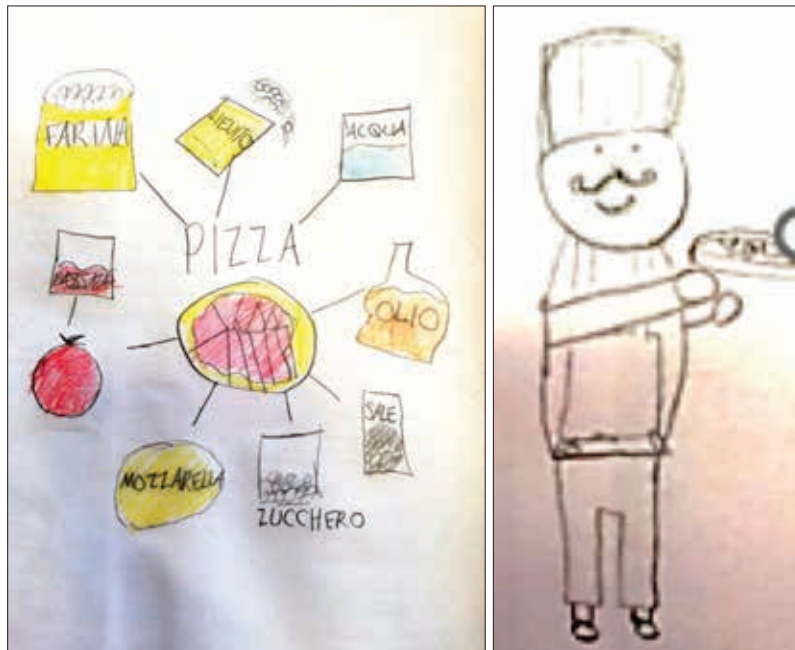
Per un quadro più completo delle nostre attività e per maggiori informazioni, vi invitiamo a consultare i siti web

UFFICIO SCOLASTICO <http://ufficioscolasticolondra.altervista.org/>  
[https://consolondra.esteri.it/consolato\\_londra/it/i\\_servizi/per\\_i\\_cittadini/studi/corsi\\_di\\_lingua](https://consolondra.esteri.it/consolato_londra/it/i_servizi/per_i_cittadini/studi/corsi_di_lingua)

SIAL <https://scuolaitalianalondra.org/it/corsi/>  
 CDLCI <https://www.cdcci.co.uk/>  
 IL GIROTONDO [www.girotondoschool.btck.co.uk](http://www.girotondoschool.btck.co.uk)

Ufficio Scolastico  
Consolato Generale d’Italia a Londra

## UNA PIZZA PER RACCONTARE L’ITALIA



Dopo 26 anni di docenza in Italia, a settembre 2017 ho iniziato l’entusiasmante esperienza di docente all’estero nella sede consolare di Londra nelle scuole primarie di Manchester. Mi ha fin da subito sorpresa l’entusiasmo con il quale alunni e docenti inglesi mi hanno accolta! Hanno manifestato grande interesse per la nostra cultura, curiosità e motivazione nell’apprendere i suoni della nostra lingua. Ogni attività veniva vissuta con partecipazione ed i bambini erano sempre più desiderosi di imparare qualcosa di nuovo. Così ho deciso di organizzare in una delle mie scuole, St Hugh’s Catholic

primary school in Timperley, un laboratorio dedicato alla pizza ed agli ingredienti della nostra terra che riescono a renderla così magica e gustosa. Si è reso disponibile ad aiutarmi uno chef Italiano di Manchester che si sta impegnando nella divulgazione della nostra cultura culinaria. Per due lezioni ho preparato i bambini al lessico necessario a nominare gli ingredienti ed i processi per fare la pizza, alla fine abbiamo realizzato una mappa del vocabolario dello chef. La scuola è abbastanza grande, ho coinvolto circa 400 alunni di 12 classi dall’anno year 3 all’anno year 6 ed una ventina di docenti. I laboratori si sono svolti in due giorni

te con 6 classi in ognuna.

Ogni classe aveva dedicata una sessione di 50 minuti, quindi hanno lavorato 3 classi al mattino e 3 classi al pomeriggio. Il profumo di pizza che si diffondeva nella scuola era qualcosa di meraviglioso, mi sentivo a casa ed i miei alunni si sentivano parte di una cultura che non solo studiavano ma vivevano e sentivano loro.

Durante la pausa pranzo, lo chef ha organizzato per tutti i docenti inglesi, il Dirigente e lo staff di segreteria una degustazione di pizza ed è stato un vero successo, le espressioni dei colleghi inglesi che apprezzavano la passata realizzata con i pomodori italiani e la delicata mozzarella erano davvero sorprendenti.

I docenti mi hanno aiutata con le autorizzazioni alle famiglie e le mappature di eventuali allergie che sono state comunicate allo chef che ha organizzato cibi adatti agli alunni con problematiche allergiche, ad esempio aveva provveduto all’impasto per celiaci con tutta una procedura di preparazione separata dalle altre pizze. Nessuno quindi si è sentito escluso. L’aula che la scuola dedica ai laboratori di cucina era stata allestita a cucina per la pizza con tavoli a ferro di cavallo per consentire ai bambini di vedere lo chef operare e poi procedere al lavoro dell’impasto individualmente. Il laboratorio era organizzato in fasi ben definite con lo chef:

- Introduzione: presentazione dello chef e storia della pizza.
- Presentazione degli ingredienti per fare l’impasto e loro elencazione da

parte degli alunni in italiano

- Attivazione dell’impastatrice da parte dello chef.

- Lavorazione dell’impasto da parte dei bambini.

Per ovvi motivi igienici, la pizza che poi i bambini avrebbero mangiato è stata lavorata a parte dallo chef.

- Decorazione della pizza con passata e mozzarella da parte dello chef.

- Al termine della cottura, ogni classe ha potuto degustare la pizza con grande soddisfazione!

Dopo il laboratorio molti bambini si sono sentiti esperti in Italiano ed han-

no iniziato a cercare di parlare con me utilizzando non solo parole ma frasi in Italiano ed io ho, ancora una volta, amato sempre di più il mio lavoro e la mia terra!

*Delia Maianti*



## A MANCHESTER STUDENTI DI ITALIANO DAI BANCHI ALLA CATTEDRA

“Quali strategie ed espedienti didattici posso adottare per favorire una buona accoglienza dello studio della lingua italiana nel Regno Unito?”

“Cosa può far avvicinare uno studente britannico alla sfera culturale italiana?”

Questi sono interrogativi permanenti nella mente e nel lavoro programmatico quotidiano di un insegnante d’italiano in servizio nel Regno Unito.

Ci si ritrova a lottare letteralmente contro la titanica lingua inglese che tutto può e tutto ingloba.

Trovare quello specchio di azione per diffondere e spargere il seme della cultura italiana, che vada oltre lo stereotipato quadretto di “pizza e mandolino”, non è semplice.

Giorno 12 dicembre 2018 io e la mia classe di studenti della Sixth Form della rinomata scuola Urmston Grammar di Manchester, abbiamo deciso di intraprendere una simpatica esperienza didattica.

D’accordo con il signor Greenwood, maestro di una classe di Year 5 della vicina scuola primaria Urmston Primary School, e con Mister Elston, capo dipartimento delle MFL ci siamo offerti per organizzare una sessione natalizia da presentare ai piccoli astanti.

Il mio ruolo è stato quello di facilitatore dell’esperienza, così dopo aver accuratamente preparato i miei studenti su una lezione di cultura italiana, nella fattispecie sugli usi e le tradizioni del Natale in Italia, gli stessi hanno tenuto la loro lezione dinanzi alla giovanissima audience della Urmston Junior.

Dire che è stato un successo è poco!

I ragazzi hanno fatto da tramite nella trasmissione di valori culturali italiani che non sono loro propri e lo hanno fatto con entusiasmo e allegria, tanto che i piccoli alunni hanno chiesto di ritornare prossimamente con altre micro-lezioni.

I ragazzi del college sono stati “professionali”, pazienti e attenti.

Didatticamente si è applicato un principio di trasversalità e verticalizzazione, superando il solito schema di relazione insegnante – studente, ed attivando, invece, una nuova sinergia mediatica che pone il passaggio di contenuti tra pari, o quasi!

Viste le positive ricadute dell’iniziativa, l’intenzione è di proseguire con un breve ciclo di incontri che cercherà, stavolta, di far immergere gli alunni, grandi e piccoli, nel fantastico e simbolico mondo della fiaba di Pinocchio, fiore all’occhiello della letteratura per l’infanzia italiana.

*Anna Castellino*

## LA LINGUA ITALIANA CRESCE A GLASGOW

Camminare nella scuola e incontrare sorrisi di piccoli bambini che ti salutano: “buongiorno maestra Teresa!”, a poco a poco i saluti diventano di più e infine ti chiedono anche “come stai?”.

Scoprirsì diversi nelle tradizioni e ridere del whisky lasciato a Babbo Natale piuttosto che il vino.

La collega che ti chiede l’Inno italiano in vista della partita di rugby di Sabato scorso giocata ad Edimburgo, Scozia – Italia.

Cogliere l’occasione di un compleanno per insegnare loro le nostre tradizioni e festeggiare secondo le nostre usanze.

In questo breve tempo passato all’Hillhead Primary School di Glasgow ho potuto vivere tanta curiosità e voglia di approfondire la lingua e la cultura italiana da parte di bambini e colleghi. Ho sperimentato una scuola centro di incontro e conoscenza, integrazione di culture diverse.

*Teresa Bencetti*




**Arancini**  
sicilian rice ball

**Cannoli**  
traditional sicilian dessert

etnacoffee  
Taste it. Love it!

etnacoffee.net  
54 Baker Street, London W1U 7BU  
3 Victoria Arcade, London SW1E 5ND

@etnacoffeeUK @etnacoffee

# I NUOTATORI NEL DESERTO E GLI ARCIERI...

raccontati a Londra dall'archeologo Lucarini



Maria Puska, Giulio Lucarini e Etta Carnelli

Gilf Kebir, Wadi Sura, Wadi Masha, Farafr, Bahariya, Dakhla... l'immaginazione dei presenti non riesce quasi a stare al passo con l'appassionata esposizione di Giulio Lucarini, archeologo, ricercatore a Cambridge, professore all'Oriente di Napoli, docente all'Università di Addis Abeba, co-direttore di numerose spedizioni e scavi archeologici in Egitto, Tunisia, Libia, Marocco.

Lo scorso 6 febbraio, ad una serata organizzata da "Il Circolo", Giulio Lucarini - protagonista il giorno prima di un analogo conferenza all'istituto Ita-

liano di Cultura di Londra - ha accompagnato il suo uditorio alla scoperta della famosa Grotta dei nuotatori, la "cappella Sistina" del Sahara egiziano, come scherzosamente la definisce.

Si tratta dei graffiti preistorici più famosi dell'Africa, in cui si vedono chiaramente personaggi fluttuanti, in aria o in acqua.

Segue la spiegazione della Grotta degli arcieri, dove il professore ci illustra gli animali, ci fa riflettere sulla necessità artistica degli uomini dell'epoca: potevano essere animali visti anche a centinaia di chilometri dal posto della creazione artistica, potevano essere immaginari, dei sogni, delle distorsioni.

Riflettiamo sulla nomadicità e gli spostamenti dei gruppi abitanti il deserto nell'epoca paleolitica: i raggruppamenti erano sempre vicino ad una fonte d'acqua, un luogo di caccia e di raccolta. Le comunità non avevano ancora iniziato l'agricoltura e lo spostamento si rende necessario per le inondazioni, per le piene dei fiumi. È tutto comprovato dagli strati degli scavi che in vari fasi trovano una copertura di fango, prima di altri reperti di insediamento.

Interessanti i reperti di uova di struzzo, usati per cucinare, per contenitori;

scopriamo la dieta primitiva principalmente a base di molluschi, grazie alla scoperta delle "escargoteries", strati interi di gusci di molluschi di cui ci si nutriva per sussistenza.

La vita degli insediamenti primitivi si dispiega di fronte a noi come una vita quotidiana molto intensa e il fascino dello spirito artistico che gli uomini dell'epoca mostrano acquista maggiore valore.

I nostri ricordi e l'infatuazione per Ralph Fiennes (provata da tutte le signore di una certa età presenti!) nel famoso film "The English Patient" diventano reali riferimenti, dato che la grotta mostrata nella pellicola è proprio quella dei Nuotatori nel Deserto. Lo studio dei reperti archeologici nei siti a cielo aperto solleva infine parec-



Marco De Luigi e Giulio Lucarini

chie questioni etiche: il turismo che dilapida i reperti portandosi via dei souvenir rimasti in loco per migliaia d'anni, le guide senza troppi scrupoli e l'incuria di coloro che attraversano il deserto lasciandosi alle spalle sporcizia e rifiuti.

La serata si conclude con parecchie

domande, una voglia nata in ognuno di noi di visitare questi posti e - giustamente - con un aperitivo di prosecco e bocconcini italiani offerto da Etta, coronato dalle prime chiacchiere della stagione carnevalesca appositamente trasportate dall'Italia.

Etta De Benedetti

## È cool festeggiare i 18 anni a Londra

Così è stato anche per Costanza Alciati

La nuova moda per gli studenti italiani? Festeggiare il 18esimo compleanno, quello che una volta segnava "il debutto in società", a Londra invitando tutti gli amici per un week end all'ombra del Big Ben.

Niente balli o feste nelle ville di famiglia in Toscana, i ragazzi più cool del Bel Paese - che ovviamente studiano quasi sempre e quasi tutti nel Regno Unito - scelgono la metropoli britannica per diventare maggiorenti.

Così è stato lo scorso febbraio anche per Costanza Alciati, studentessa del King's College londinese, che ha radunato per i suoi 18 una trentina di amici da "Said London" a Ratbone Place, Fitzgrovia.

Cena blindata tutta italiana con candele accese per la neomaggiorenne e i suoi giovani ospiti tra cui la contessa Baldassarra Franchetti, Diana Caracciolo, Virginia Tedoldi, Caterina De Angelis, Francesca Imperiali, Cloe Durieux, il figlio del console italiano a Londra, Mattia Villani, e tanti altri.

Dopo la torta con le candeline e le fragole coperte di cioccolato fondente, tutti a ballare al club, "Cou cou", poco lontano.



LaR

**BELLAVITA**  
**ACADEMY**  
Food & Wine training and events

- TEAM BUILDING
- CORPORATE COOKING
- POP UP RESTAURANT
- VENUE HIRE
- PIZZA & PASTA MASTERCLASS
- WINE TASTING
- PROFESSIONAL TRAINING

**BELLAVITA**  
The Excellence of Italy

SHOP

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK

11C DOCK STREET, E1 8JN, LONDON

WWW.BELLAVITA.ACADEMY



Cristina Cellini Antonini,  
Fozia Mehmood,  
e Francesco Fanelli

# ARTROOMS FAIR OPENS THE 2019 LONDON ART SEASON

## Many Italian Artists took part

Over 3,000 art lovers had the opportunity to meet around 100 independent artists in person, who were exhibiting in London during Artrooms 2019.

Artrooms Fair, which had its 5th edition in London last January, launched internationally in 2018, bringing its innovative format to Rome and Seoul. With the addition of these two cities, this format has now supported and helped launch the career of hundreds of international artists, creating a vibrant mix of trends and experiences across the world.

Artrooms is the first international contemporary art fair, offering independent artists a unique free exhibition space and an opportunity to sell directly to art collectors and art enthu-

siasts.

The 70+ hotel rooms of the Meliá White House in Regent's Park have been transformed into intimate, creative studios, showcasing stimulating and thought-provoking projects by artists from over 30 countries across 5 different continents.

A committee of high profile art experts carried out the selection of the artists, guaranteeing to all guests a memorable experience. Among the judges, Giulia Abate (Mucciaccia Contemporary Gallery), Cristian Contini (Contini Art) and Stefania Minutaglio (11 [HellHeaven] Gallery), and collectors Claudia and Rainer Wente Waedlich, just to name a few.

During the fair, collectors and art lov-

ers had the opportunity to acquire art pieces from a variety of different media, such as the wonderful oil on canvas by emerging artist Juliette Pearce (France), whose work "Laundromat" has been chosen as the main image of the fair; sculptures by Jiro Ishihara (Japan) or the installation "Matrix" by Alice Padovani (Italy), an award-winning artist presented in the Guest Artists Section.

Visitors also enjoyed a variety of live performances, including live interviews "In Bed with the Artists" by art critic Michael Barnett.

Founders and directors of the fair – Cristina Cellini Antonini, Francesco Fanelli, Chiara Canal - and the Organisation continue their commitment to support the artists' careers. This year two prizes have been created:

- The Contemporary Art Trust: £ 1000 Prize won by the British artist Stuart Jones

Contemporary Arts Trust was formed

as the Arts Club Charitable Trust in 1999 and financially supports emerging artists in all disciplines of the arts exhibiting and studying in the UK.



Stuart Jones

- The Fonderia Artistica Versiliese Prize given to Dmytro Shavala (Ukraine)

The Prize consists in an artist residency that includes a workshop within the foundry's laboratories and the production and realization of a bronze sculpture.

The 5th edition of Artrooms London had an Official charity partner – Mother House Studios, a pioneering arts organisations supporting the development of contemporary artists, who are also mothers working across art-forms.

La Redazione



Dmytro Shavala

## Italia "nascosta" e cucina toscana alla ribalta a Londra

All'Imperial College presentati due libri in tema

blicazione a firma Andreini/Fagioli, felice esempio di collaborazione toscana romagnola che provvede a "indizi", come in un giallo, per dipanare un itinerario di odori e sapori conditi da leggende e aneddoti di molti luoghi toscani più o meno noti. Un trionfo della cucina toscana, all'insegna di tradizione, semplicità, stagionalità, con deferente accenno alle "nonne"che, in tutta Italia, sono state dietro a ogni grande chef, conferendo quel gusto casereccio e nostrano che è garanzia di genuinità.

La serata è stata tenuta a battesimo da Francesco Giubilei, il più giovane editore d'Italia, fondatore e direttore di Historica, che debutta sul mercato inglese appunto con queste due primizie a seguito di una fortuita colla-

borazione con Edoardo Braschi e Ornella Tarantola. Giubilei, promettente rampollo di noti professionisti nato a Cesena, è un felice esempio di lungimirante imprenditoria che fa cultura e non solo ne parla.

Prestante e distinto, il giovanotto plurilaureato dai molteplici interessi che ruotano intorno al binomio Cultura - Economia, si è complimentato dell'iniziativa del Console generale di Londra Villani per il coinvolgimento dell'Ente Istituzionale con progetti appunto di promozione culturale e ha rallegrato il cuore informando che la presenza italiana sul mercato editoriale internazionale è cospicua. Infatti è il settimo mercato editoriale del mondo, parecchio davanti a quello inglese che è al 15esimo posto.

"Anche se solo il 40% degli italiani legge almeno un libro all'anno" dice tuttavia se pochi leggono tutti vogliono scrivere". Ecco quindi Historica balzare alla ribalta dal 2008 con già 500 titoli fra narrativa, saggistica, viaggi etc e 2 librerie indipendenti a Roma e Milano. Vista la simpatia per Toscana, forse presto anche una a Firenze? Dopo tutto, qui storia e cultura ci navigano da secoli e da secoli l'aggancio con l'Inghilterra è piuttosto forte dai tempi di Giovanni Acuto, mercenario inglese che guarda caso rase al suolo Cesena per conto dei Fiorentini. Serata interessante all'insegna dell'ottimismo perché non tutti i "cervelli" espatriano all'estero.

Margherita CALDERONI



Stefano Andriani e Claudio Venturelli

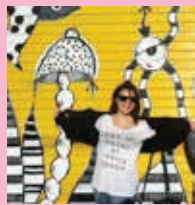
Nella cornice dell'Imperial College, sotto l'ombrello di Consolato ed Enit, sul tema "Libri di viaggio sull'Italia", il 29 gennaio ad una ristretta cerchia di intenditori sono stati presentati due interessantissimi volumi: "Italy's hidden Corners" e "The secrets of Tuscan cuisine".

Claudio Venturelli, autore del primo, è un entomologo romagnolo che oltre alla ricerca di un universo inesplorato, quello delle zanzare, si è dedicato a

quella dei borghi italiani che da qualche anno stanno rubando i riflettori turistici alle grandi città d'arte. Quindi alla sua curiosità sugli insetti ha aggiunto quella di indagare itinerari poco noti resi accessibili, e appetibili, in descrizioni che vogliono comunicare non tanto informazioni quanto emozioni e suggerimenti enogastronomici, con l'impronta personale del "vissuto".

Guida vera e propria la seconda pub-





# AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*  
notiziedalcuore@gmail.com

## GELOSIA: COME USARLA IN POSITIVO?

Sara - ci scrive:

*"Io e il mio ragazzo stiamo insieme da tre anni [...] Non mi ha mai dato motivo di dubitare di lui, eppure non riesco a fidarmi. Ogni volta che guarda il telefono immagino che stia parlando con un'altra donna. Ogni volta che deve vedersi per una birra con i colleghi dopo lavoro, immagino che in realtà stia dandosi alla pazzia gioia con una collega bella e irresistibile [...] La situazione mi sta sfuggendo di mano. Non riesco a non palesargli le mie paure, finendo sempre per litigare. Ho paura di perdere un bravo ragazzo che mi dedica tempo, amore e devozione per colpa della mia insicurezza"*

Cara Sara,

La tua lettera tocca un tema così delicato, sempre attuale e al tempo stesso comune un po' a tutti, che non avrei potuto scegliere una domanda migliore per la prima "puntata" di questa nuova rubrica.

Milan Kundera ne "Il Falso autostop" scrive: La gelosia non è certo una qualità piacevole, ma se non se ne abusa (se è unita a una certa moderazione) ha in sé, a parte i suoi inconvenienti, anche qualcosa di commovente.

E qui sta il difficile: trovare la moderazione. La letteratura e l'arte ci forniscono tantissimi esempi di gelosie esplosive. Persino la stessa regina degli dei Era, patrona del matrimonio e della fedeltà coniugale, è conosciuta da tutti per la sua proverbiale gelosia nei confronti del marito Zeus. Ma cosa ci dicono i continui tentativi di Era di tenere lontane ninfe e mortali dal divino consorte?

Penso che qui ci torni utile la definizione che Jung dà della gelosia: la gelosia è mancanza d'amore. "Ma come" ti starai chiedendo? "Io sono gelosa del mio uomo perché lo amo, altrimenti non mi importerebbe di vederlo con altre donne".

Ma pensaci bene: è amore? Non è forse rabbia, paura dell'abbandono, sentimento di inadeguatezza? Sì è vero, la nostra Era aveva tutte le ragioni di essere gelosa, ma i suoi non erano dubbi, erano certezze. Il Padre degli dei non era particolarmente bravo a nascondere le scappatelle, e la povera moglie scoperte le tresche andava su tutte le furie.

Era per il suo tempo era una donna ultra moderna. È colei che per la prima volta rivendica il diritto della moglie ad esigere fedeltà coniugale, una vera e propria rivoluzionaria. Ma questo non è il tuo caso: è passato qualche anno da quando la regina celeste tirava piatti al re degli dei. La donna moderna che immagino tu sia, non accetterebbe ripetute mancanze di rispetto e tradimenti alla propria fiducia. E come tu stessa scrivi, si tratta di tue paure, nella realtà il tuo compagno non ti ha mai dato motivo di dubitare. Personalmente, definisco la gelosia come una mancanza d'amore perché presuppone che l'altro sia visto come un "nemico" pronto a farci del male. Se ti fermi un attimo a pensare a cosa significhino veramente le tue velate accuse, capirai perché potrebbero veramente causare la rottura del rapporto. Quando pensi che invece di bere un'innocente birra con gli amici stia facendo "follie", presupponi che lui non sia una persona degna di fiducia, che sia un bugiardo, che sia un manipolatore, che sia un insensibile. Lo so che tu non pensi tutto questo e hai solo paura di perderlo. Ma a me è capitato: un mio fidanzato di alcuni anni fa, non riusciva proprio a fidarsi di me, nonostante io fossi la quintessenza della lealtà. Ogni volta che lui mi "accusava" io restavo profondamente delusa, non capivo come potesse amarmi e allo stesso tempo considerarmi una persona disonesta.

Prova a focalizzarti sul fatto che lui è

un essere umano con emozioni, desideri, paure proprio come te. Prova a pensare che non è giusto ferirlo accusandolo di non essere degno della tua fiducia.

Ovviamente, mi baso solo su quello che hai scritto e non sono una psicologa. Quindi prendi i miei solo come consigli da essere umano a essere umano.

Tornando alla "certa moderazione" della gelosia, di cui parla Kundera: l'ho menzionata perché voglio che ti ricordi, che se ogni tanto ti viene quella sensazione di nodo allo stomaco quando pensi ad un'altra donna seduta "troppo" vicino al tuo uomo, non c'è nulla di male. Non ti sto suggerendo di diventare apatica. Semplicemente smetti di focalizzarti su quello che non vuoi (NON voglio che mi tradisca, NON voglio che mi lasci) e focalizzati su quello che vuoi (VOGLIO che tra di noi ci sia una reale connessione, VOGLIO che riusciamo a comunicare apertamente, VOGLIO che il nostro rapporto sia solido) e prova a trovare un modo di implementare le cose che vuoi, invece di arrabbiarti per paura che un giorno le cose che non vuoi potrebbero succedere.

Ti consiglio la lettura di due libri:

- **Be loved for who you are**

A Handbook for Taking Control of Your Love Life from the Inside" di Clay Andrews.

Per avere una guida pratica a capire meglio da dove derivano le tue paure - **Amor and Psyche**

The Psychic Development of the Feminine: A Commentary on the Tale by Apuleius" di Erich Neumann.

Che esplora il viaggio che la psiche femminile compie per coronare il proprio sogno di vero amore, un viaggio in cui lei è la protagonista assoluta e l'eroina della propria storia.

# LE PIANTE OFFICINALI

A cura di *Marisa Canzoneri*  
(marisacanzoneri@libero.it)

L'uomo ha utilizzato le piante fin dalla sua comparsa sulla terra ed ha imparato a servirsene attraverso una serie di sperimentazioni empiriche che hanno consolidato nel tempo il loro uso alimentare, terapeutico e cosmetico.



## Biancospino

Nome scientifico:  
*Crataegus monogyna* Jacq.  
Famiglia:  
Rosaceae



### Descrizione

Pianta arbustiva molto diffusa dal livello del mare alle zone altomontane. Le foglie sono profondamente incise e suddivise in tre-cinque lobi settati; i fiori sono raggruppati in corimbi bianchi apicali, molto profumati, i frutti sono pomi di forma ovale, piccoli, di colore rosso a maturità, con poca polpa, eduli e di sapore acidulo, contenenti uno o più semi.

Principi attivi. I principi attivi si trovano nella corteccia, nei fiori e nei frutti.

### Proprietà

La corteccia ha azione antipiretica, l'infuso dei fiori ha azione sedativa, mentre i frutti hanno azione astringente.

È una specie medicinale indicata per il distretto cardio circolatorio. Contribuisce a migliorare la circolazione coronarica, agisce sulla regolazione della pressione arteriosa sia nel caso di iper, che di ipotensione ed interviene nella regolazione del battito cardiaco.

### Uso esterno

Inflammazioni del cavo orale: preparare un decotto con i frutti i fiori e la corteccia nelle proporzioni di 50 gr di miscela in un litro d'acqua ed effettuare sciacqui e gargarismi.

### In cucina

Marmellata di biancospino  
Fare cuocere una buona quantità di bacche con poca acqua e passarla al setaccio in modo da eliminare i grossi semi. Per 1 kg di frutti iniziali si aggiungono 600 g di zucchero e si pone a cuocere per circa 1 ora; si otterrà una bellissima marmellata rossa con sapore tipico che richiama la marmellata delle mele cotogne.

### Curiosità

I latini la chiamavano con lo stesso nome con cui indicavano il cuore: Crategone cioè craterone del corpo umano dal quale fuoriesce il sangue che circola e dà vita e energia all'intero organismo.

Ricordiamoci che la natura mette a disposizione dell'uomo una grande ricchezza di specie dalle tante proprietà, ma che vi sono anche piante tossiche o che lo possono divenire per l'uomo se raccolte in zone sottoposte a inquinamento. Le piante, infatti, assorbono le sostanze nocive incamerandole all'interno dei propri tessuti quindi è necessario fare molta attenzione nel raccogliere una pianta se non si è più che certi di averla correttamente identificata ed avere cura di farlo solo in zone lontane da fonti di inquinamento.

Ricordiamoci anche che tutte le piante officinali contengono principi attivi (sostanze chimiche bioattive) che, alla stregua di quelli contenuti nei farmaci, possono avere effetti collaterali, quindi è sempre buona norma rivolgersi ad una persona competente in materia quando si vuol far uso di piante officinali in sostituzione dei farmaci convenzionali.

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

GAETANO ALFANO  
Roccamora UK  
VIGNALI ROCCAMORA  
Tenimenti 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 EN3 1TH

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: seedsitaly.com  
800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts  
Open to the public or call for a catalogue.  
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783. Borgame

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@lacreidenza.co.uk  
www.lacreidenza.co.uk

Open on Sunday Aperto la Domenica  
BRICIOLE  
RISTORANTE GASTRONOMIA  
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144  
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk



# La National Gallery rende omaggio al genio assoluto Leonardo

## A 500 anni dalla sua morte



Arturo Artom, Paolo del Brocco, Filippo del Corno, Isabella Fumagalli, Carla Delpiano, Ambasciatore Raffaele Trombetta e Massimiliano Finazzer Flory,

Serata quasi di gala in suo onore alla National Gallery di Londra per aprire le celebrazioni del cinque centenario dalla sua dipartita, avvenuta il 2 maggio 1519. Leonardo da Vinci ha in effetti lasciato un vuoto secolare dietro di sé: tutti lo conoscono di fama e nessuno è al suo pari, come ribadito il 18 gennaio nell'Auditorium del Museo dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta, dall'Assessore alla Cultura di Milano del Corno e soprattutto da Martin Kemp, ritenuto autorità internazionale sulla figura di Leonardo e sulle sue opere.

In particolare Kemp si è dilungato a illuminare l'audience su particolari della Monna Lisa (Leonardo certo) e del Salvator Mundi (Leonardo incerto), due capolavori arcinoti e inquietanti su cui si sono scritti fiumi di letteratura. Data la sua passione per la Natura e per la Scienza, nelle due pitture,

definite complementari da Kemp, si evidenzia lo studio dell'ottica e magari della Preistoria, oltre che della geografia e geologia ( nello sfondo della Gioconda sono riconoscibili due laghi toscani e molti vedono nel ponte quello di Buriano, nell'aretino, mentre nel quadro dell'enigmatico Cristo la sfera che tiene in mano sarebbe un cristallo di rocca e non il simbolo della sua sovranità)

Di sicuro Leonardo si dedicò a tutto

lo scibile umano, conferendo poesia e fantasia anche alla Meccanica: il re di Francia Francesco I lo definiva "Filosofo" e pianse per giorni quando morì suo riverito ospite ad Amboise. Di sicuro Artista ed Ingegnere, nonché Uomo di grandi Visioni, esternatore pure di massime di saggezza universale, molte delle quali riflettono quella popolare toscana, assimilata forse dal nonno paterno con cui trascorse l'infanzia a Vinci. Tali perle filosofiche

sono state elargite nel cortometraggio di Massimiliano Finazzer Flory da un attore impersonante Leonardo da vecchio, "intervistato" da due giornalisti contemporanei: un film vagamente surreale e "mistico" che conferma Leonardo un portento della Natura, un gigante dell'Umanità, quasi un alieno su questa terra di miseri comuni mortali.

La serata è stata focalizzata sulla presenza di Leonardo a Milano ( sorvolando del tutto sul suo retaggio to-

scano e la sua permanenza fiorentina) sottolineata dall'intervento di Stelline Foundation, un'istituzione presentata da Pia del Piano che interpreta capolavori del passato in chiave moderna. Vedi il progetto "the Last Supper after Leonardo" che vuole essere un dialogo creativo fra Est e Ovest tramite un'esposizione a Milano di come sei artisti internazionali contemporanei rivisitano a modo loro il celebre affresco in Santa Maria delle Grazie.

D'altra parte questa opera è già sofferente da secoli di molti rimaneggiamenti, tanto che di Leonardo pare ci sia rimasto poco, a conferma che l'artista, nella sua continua ricerca di nuovi metodi e sperimenti anche in pittura, di affreschi si intendeva poco, come lasciò intendere Michelangelo.

Si sa che fra i due non correva buon sangue, per differenza generazionale, incompatibilità di carattere, latente gelosia o altro. Basta pensare che Leonardo, nella Commissione che doveva decidere dove esporre il David, suggerì di metterlo in posizione defilata e non all'ingresso di Palazzo Vecchio. Leonardo ebbe la sua rivincita fuori Firenze, come Dante, ma i grandi geni del Rinascimento hanno una comune matrice gliata e l'Associazione Fiorentina nel Mondo progetta di partecipare alle celebrazioni leonardesche col riportare all'attenzione un "Leonardo segreto" che ha lasciato la sua impronta nel convento della SS. Annunziata, durante la sua seconda permanenza a Firenze: breve ma incisiva, fosse solo per aver incontrato Monna Lisa Gherardini, moglie di Francesco del Giocondo, amministratore del convento.

Margherita CALDERONI

**GIAMBRONE**  
STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE

Truly Italian  
Proudly International

[www.giambronelaw.com](http://www.giambronelaw.com)

**LONDON**

T: +44 (0) 20 7183 9482

E: [london@giambronelaw.com](mailto:london@giambronelaw.com)

**MILAN**

T: +39 02 9475 4184

E: [milan@giambronelaw.com](mailto:milan@giambronelaw.com)

**ROME**

T: +39 06 326498

E: [rome@giambronelaw.com](mailto:rome@giambronelaw.com)

**PALERMO**

T: +39 091 743 4778

E: [palermo@giambronelaw.com](mailto:palermo@giambronelaw.com)

**SARDINIA**

T: +39 079 922 0012

E: [sardinia@giambronelaw.com](mailto:sardinia@giambronelaw.com)

f Giambrone Law in Giambrone @giambronelaw

# Attaccarsi al carro di Michelangelo, lo fa Bill Viola

Curiosa mostra alla Royal Academy of Arts



Una curiosa mostra in corso alla Royal Academy of Arts (Life Death Rebirth) associa un mostro sacro come Michelangelo all'artista americano Bill Viola ma non è molto illuminante nella proposta di un così discutibile binomio.

La prima impressione è infatti di un buio accecante. Nel senso che le gallerie dell'Accademia sono trasformate in camere oscure e caverne nere dove si aggirano spaesati visitatori cercando di non collidere perché non ci si vede proprio. Probabilmente per dare evidenza agli enormi schermi su cui si proiettano le installazioni video su larga scala che sono la specialità di Viola.

Nato a New-York, Viola ha studiato abbastanza a Firenze per coinvolgersi in modo personale con il Rinascimento e i suoi grandi nomi, interpretando e trasformando capolavori del passato in video più o meno discutibili che comunque ne hanno fatto un pioniere di tale arte. La mostra londinese proviene dall'impatto con i disegni michelangeloeschi della collezione reale, alcuni dei quali prestati appunto in questa occasione, a cornice dello splendido Tondo Doni di proprietà RAA.

Ma per capire le "meravigliose sensibili atmosfere" di Viola ci vuole parecchia immaginazione, nonostante l'abbinamento a citazioni di Michelangelo sulla Vita, Morte e Resurrezione. Ce ne vuole ancora di più per vedere il parallelo con per esempio la Vergine e Bambino, Bacchanale di Fanciulli o la Caduta di Fetonte o Cristo Risorto. Affinità fra i due artisti nell'esplorare le risonanze dell'intrinseca natura dell'Esere, la caducità della Vita e la ricerca di un significato oltre la Morte? Fra musiche di suspense e scrosci di acqua, nella prima sala un uomo nudo fluttua all'infinito con espressione immota da eterno affogato, nella seconda si abbina una donna partorienti ad un vegliardo morente, per poi passare ad altri corpi fluttuanti di varia età e razza, un tuffatore in una vasca da giardino, un uomo e una donna nudi di mezza età che si illuminano le parti del corpo con una torcia forse alla ricerca dell'immortalità o dei segni del tempo. In un'altra, un gigantesco specchio ruotante riflette il pubblico perplesso, quasi un avvertimento che sono stati individuati e non possono sfuggire al loro fatale destino, e poi una serie di enormi pannelli trasparenti su cui filtrano distorte immagini psichedeliche, e ancora un immenso salone buio dove qua e là si accendono video blu notte e rosso tramonto, per arrivare al gran finale di un altro schermo gigante con onde



cangianti tese a ispirare un continuo rinnovamento, con forse una nota vagamente ottimista per il post mortem, in una mostra decisamente deprimente.

Nemmeno Michelangelo era un carattere esilarante e certo le sue opere denunciano il tormento, la passione, l'incertezza ma anche l'enfasi di un'umanità terrena eppure divina che si contorce e si dibatte anelando alla liberazione dello spirito senza troppa speranza, ma nemmeno del tutto calpesta o sconfitta. Viola poteva esprimere le stesse angosce nel ciclo della vita esaltandone il senso di trascendenza senza scomodare Michelangelo.

M Calderoni

"Bill Viola/ Michelangelo- Life Death Rebirth"  
Jan26 - March31 RAA London



## Fausto Melotti alla Estorick Collection

Tributo ad un capofila dell'astrattismo italiano



Rudi Cerri,  
Roberta Cremoncini  
e Giovanna Nicoletti

Per la prima volta una istituzione pubblica inglese a Londra, la Estorick Collection of Italian Modern Art, ha organizzato una mostra personale di Fausto Melotti (1901-1986), uno degli indiscussi protagonisti della ricerca astratta nella Penisola.

Ancora poco conosciuto nel Regno Unito, Melotti dedica il suo intero percorso artistico a composizioni che, pur spaziando dalla scultura alla ceramica, sono fortemente influenzate dalla musica e dalla matematica.

Allestita in collaborazione con la Fondazione Fausto Melotti (Milano), la mostra "Fausto Melotti: Counterpoint" rimarrà aperta fino al 7 aprile e include lavori selezionati a partire dai primi anni Trenta fino agli anni Ottanta. Il progetto espositivo vuole mettere in luce la ricerca eclettica sia

nei materiali che nelle tematiche, spaziando dallo spirito poetico e onirico dei singoli racconti, interpretati nelle sculture di piccole dimensioni, come nella definizione e ripetizione dei ritmi geometrico- astratti, delle sculture di maggiore respiro.

Nato a Rovereto, Fausto Melotti studia fisica e matematica all'Università di Pisa prima di laurearsi in ingegneria elettrotecnica al Politecnico di Milano nel 1924. In quegli anni consegue il diploma di pianoforte, nel 1928 si iscrive all'Accademia di Brera dove incontra Lucio Fontana con il quale stringe una profonda amicizia. Nel 1935 Carlo Belli, suo cugino, pubblica il trattato Kn, un volume descritto da Kandinsky come "il Vangelo dell'arte astratta".

Melotti si avvicina al gruppo parigino Abstraction-Creation e partecipa alla

mostra di arte astratta a Torino, nello studio di Casorati e Paulucci. Lo stesso anno, la Galleria Il Milione di Milano, luogo di incontro degli esponenti della ricerca astratta italiana, presenta la sua prima mostra personale. Sono lavori fortemente ispirati dai principi matematici dei contrappunti musicali. Sono strutture immateriali dove la spiritualità della musica dà forma ad un leggero contrappunto di movimento sonoro e poetico alla ricerca di un equilibrio ideale. La mostra non riscuote il successo desiderato e per un certo periodo Melotti lavora sulla figurazione e su bassorilievi per edifici pubblici realizzando importanti commissioni pubbliche come il Palazzo della Giustizia di Marcello Piacentini (1937-1939), e quella per l'Esposizione Universale di Roma (EUR) pianificata per il 1942. Durante il dopoguerra riceve diversi riconoscimenti per la ceramica. Nel 1967 espone alla Galleria Toninelli di Milano una serie di nuove sculture ottenendo l'apprezzamento che non aveva avuto nei primi anni della sua carriera artistica.

Contrariamente alle opere degli anni Trenta, caratterizzate dalla solidità e geometria della forma, queste evidenziano, piuttosto, l'aspetto immateriale della scultura, capace di re-interpretare gli elementi della musica, incorporando fili di metallo e stoffa. Piccole sequenze e contrappunti diventano, dunque, rappresentazioni plastiche dei ritmi sonori plasmati dall'artista. Fausto Melotti muore nel 1986. Lo stesso anno la 42esima Biennale di Venezia gli dedica il Leone d'oro alla memoria.

Roberta Cremoncini

**YOUR GATEWAY TO ITALY  
AND THE WORLD.**



With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM



# Il Commissario Montalbano (alias Zingaretti) a Londra

Serata all'Istituto di Cultura con drammaturgo anglo-greco

Luca Zingaretti, famosissimo non solo in Italia perché da vent'anni esatti veste in tv con enorme successo i

panni del Commissario Montalbano, è stato protagonista di un incontro a Londra all'Istituto italiano di Cultura

che il 12 febbraio scorso lo ha visto in dialogo con l'attore e drammaturgo anglo-greco Alexi Kaye Campbell.

La discussione ha spaziato dal teatro al cinema, dalla società alla politica e ha ancora una volta mostrato che Zingaretti non si esaurisce affatto ne "Il Commissario Montalbano" (campione di ascolti in Italia con uno share di 44,9% per gli ultimi episodi) ma è un artista poliedrico, capace di mettere da parte il ruolo di attore e di vestire i panni del direttore teatrale, adattando e reiventando l'opera di Alexi Kaye Campbell "The Pride" e trattando così non solo i temi dell'omosessualità e dell'accettazione di sé, ma raccontando anche dell'intima battaglia che



Foto Sergio Mattioli

Alexi Kaye Campbell e Luca Zingaretti

ogni individuo affronta alla ricerca della propria identità personale e sociale.

## Valerio Magrelli, detective in verses against the unpunished crimes



Jamie McKendrick, Valerio Magrelli e Karen Robinson

In his new collection of verses the poet Valerio Magrelli becomes inspector Magrelli because nowadays all books have an investigator and because he wants to work as "investigator of poetry" in order "to head off on the trails of the mischiefs that remain unpunished in this world".

This new collection has been presented the 18th of February at the Italian Cultural Institute in London by the poet himself together with the translator Jamie McKendrick and Karen Robinson, from The Times Crime Club. This event in Italian with simultaneous translation in English has been a new stage in the English-Italian dialogue on crime literature.

Valerio Magrelli's new collection of poems is called "Il commissario Magrelli" and it is introduced by a declaration in which the author explains his ambition of being a kind of avenger.

Through a reading of the poems in the two languages, the poet has

explored at the Italian Cultural Institute the reasons at the root of the great interest of the crime literature in contemporary society and the relationship between poetry and justice, with the help and participation of Jamie McKendrick and Karen Robinson.

Valerio Magrelli, born in Rome in 1957, is the author of many poetry collections, for which he has won the

Mondello Prize, the Viareggio Prize for poetry and the Montale Prize. In November 2003 the Accademia dei Lincei awarded him the Premio Antonio Feltrinelli. A professor of French literature at the University of Cassino, he is also a frequent contributor to the cultural pages of several Italian dailies. His poems have been translated into English, French, Spanish and a number of other languages.

Jamie McKendrick has written six books of poems, the most recent, *Out There*, won the Hawthornden Prize. He has translated the six books of Giorgio Bassani's *Il romanzo di Ferrara* as well as a number of Italian poets. In 2016 he has been awarded the John Florio prize for translation from Italian for his translation of Antonella Anedda's *Archipelago*.

Karen Robinson is the Supplements Editor of *The Sunday Times*, and runs *The Times / Sunday Times Crime Club*, a monthly bulletin dedicated to the best of crime and thriller fiction. *LaR*

## VIAGGIO NEI MEANDRI DELLA BREXIT UN "ROMANZO CORALE" DI MARCO VARVELLO

Comunque vada a finire, il tormentone della Brexit "ha già lasciato il segno sulla vita di Londra, ha graffiato la sua faticosa ma bellissima convivenza globale, ha scavato solchi di divisione e incomprensione".

Marco Varvello, responsabile dell'ufficio di corrispondenza RAI per il Regno Unito, fa un'attenta ricognizione di queste ferite in un libro pubblicato a febbraio dalla casa editrice Rizzoli: "Brexit Blues". Lo ha scritto, a partire da sé e dalla sua doppia cittadinanza (passaporto italiano e britannico), come un romanzo corale dove si ricostruisce l'atmosfera di disagio che ha segnato e continua a segnare la vita quotidiana, non solo politica, del Regno Unito.

Ed ecco, evocate da quella atmosfera, una sequenza straordinaria di storie: un ex ministro che organizza attentati, una guerra tra condomini, un triangolo finanziario che finisce nel sangue, una centrale nucleare cinese a due passi da Londra, le cure dell'NHS, il Servizio sanitario britannico, elargite come indulgenze a un villaggio romano...

Ne esce - come si capisce da queste brevi pennellate - un grande racconto surreale, ironico e grottesco. Tale da comprendere in un solo colpo d'occhio la complessità e la varietà umana di un evento che ci riguarda tutti.

A cavallo fra due mondi, Varvello ha mescolato realtà e finzione in un racconto che dice molto dei britannici e degli europei che vivono oltremarica, di professionisti e di immigrati, di isolamento e di inclusione a rischio. Una sequenza di storie che dipingono a

tinte forti il Regno Unito della Brexit ma anche l'Europa e l'Italia della "Terza Repubblica". Da ormai due anni e mezzo la Brexit, British exit - sintesi concisa ed efficace - domina le preoccupazioni di milioni di famiglie europee che vivono Oltremarica, 700.000 italiani compresi, e dell'intera società inglese.

Già conduttore del TG1, Varvello ha curato su RaiUno "il Fatto" di Enzo Biagi, è stato inviato negli Stati Uniti e corrispondente RAI da Berlino. Ha lavorato al quotidiano "La Notte" e al "Giornale" diretto da Indro Montanelli. Ha scritto, per Rizzoli, "Dimentica le Mille e una notte", storie di matrimoni forzati nell'Inghilterra di fine millennio. La sua ultima fatica, "Brexit Blues", si compone di 264 pagine ed è in vendita a 18 euro. *LaR*

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

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

**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

**franchi®**

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

**Franchi plc**  
Head Office & Sales  
278 Holloway Road  
London N7 6NE  
T 020 7607 2200  
F 020 7700 4050

also at  
144-146 Kentish Town Road  
London NW1 9QB  
T 020 7267 3138  
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road  
London WC1X 8PX  
T 020 7278 8628  
F 020 7833 9049

Architectural Ironmongery  
Specifications Division  
Unit 8 Orpington Business Park  
Faraday Way Orpington  
Kent BR5 3AA  
T 01689 387900  
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk

**0800 176 176**

# Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - [www.italianbookshop.co.uk](http://www.italianbookshop.co.uk)



## Simonetta Agnello Hornby, La Mennulara - Feltrinelli

Da quando "La Mennulara" fu data alle stampe nel 2002, Simonetta Agnello Hornby ha sempre pensato che sarebbe ritornata sul romanzo per un ulteriore lavoro di approfondimento e per aggiungere quelli che da allora ha chiamato "i capitoli perduti", ovvero pagine andate effettivamente perdute ma popolate di immagini rimaste incise nella sua memoria: quelle pagine inedite sono state finalmente ricostruite e ora rafforzano la macchina della storia, l'atmosfera della narrazione, i profili di alcuni personaggi. Roccolomba, Sicilia, 23 settembre 1963. È morta la Mennulara, al secolo Maria Rosalia Inzerillo, domestica della famiglia Alfallipe, del cui patrimonio è stata da sempre - e senza mai venir meno al ruolo subalterno - oculata amministratrice. Tutti ne parlano perché si favoleggia della ricchezza che avrebbe accumulato, forse favorita dalle relazioni con la mafia locale. Tutti ne parlano perché sanno e non sanno, perché c'è chi la odia e la maledice e chi la ricorda con gratitudine. In questa edizione, interamente rivista dall'autrice, la Mennulara è più sensuale, crescono gli affondi di atmosfera e gli agganci alla società siciliana dei primi anni Sessanta. La spirale di commenti, post mortem, sulla buona o sulla mala condotta della Mennulara - vero motore della narrazione - si avvale di alcune voci in più, a sostegno della complessità psicologica della protagonista e della società in cui agisce.



## Antonio Manzini, Rien ne va plus - Sellerio

Scompare, letteralmente nel nulla, un furgone portavalori. Era carico di quasi tre milioni, le entrate del casinò di Saint-Vincent. Le dichiarazioni di una delle guardie, lasciata stordita sul terreno, mettono in moto delle indagini abbastanza routinarie per rapina. Ma nell'intuizione del vicequestore Rocco Schiavone c'è qualcosa - lui la chiama «odore» - che non si incastra, qualcosa che a sorpresa collega tutto a un caso precedente che continua a rodergli dentro. «Doveva ricominciare daccapo, l'omicidio del ragioniere Favre aspettava ancora un mandante e forse c'era un dettaglio, un odore che non aveva percepito». Contro il parere dei capi della questura e della procura che vorrebbero libero il campo per un'inchiesta più altisonante, inizia così a macinare indizi verso una verità che come al solito nella sua esperienza pone interrogativi esistenziali pesanti. Il suo metodo è molto oltre l'ortodossia di un funzionario ben pettinato, e la sua vita è piena di complicazioni e contraddizioni. Ma le ombre del passato si addensano sempre più minacciose: la morte del killer Baiocchi, assassino della moglie Marina, e il suo cadavere mai ritrovato; la precisa, verificata sensazione di essere sotto la lente dei servizi, per motivi ignoti. Sembra che in questo romanzo molti nodi vengano al pettine, i segreti e i misteri; ed in effetti, intrecciate al filone principale, varie storie si svolgono.



## Alessandro Perissinotto, Il silenzio della collina - Arnoldo Mondadori

Domenico Boschis è nato nelle Langhe, ma da molti anni ormai la sua vita è a Roma, dove ha raggiunto il successo come attore di fiction TV. Una notizia inaspettata, però, lo costringe a tornare tra le sue colline: il padre, col quale ha da tempo interrotto ogni contatto, è malato e gli resta poco da vivere. All'hospice, infatti, Domenico trova un'ombra pallida dell'uomo autoritario che il padre è stato: il vecchio non riesce quasi più a parlare, ma c'è una cosa che sembra voler dire al figlio con urgenza disperata. «La ragazza, Domenico, la ragazza!» grida, per scoppiare poi in un pianto muto. Dentro quel pianto Domenico riconosce un dolore che viene da lontano. Chi è la ragazza che sembra turbarlo fino all'ossessione? Mentre Domenico riprende confidenza con la terra in cui è cresciuto e cerca di addomesticare i fantasmi che popolano i suoi ricordi d'infanzia, si imbatte in un fatto di cronaca avvenuto cinquant'anni prima a una manciata di chilometri da lì. La protagonista è proprio una ragazza: ha tredici anni quando, una notte di dicembre del 1968, viene "rubata" da casa sua. Di lei non si sa nulla per otto mesi, poi la verità emerge con tutta la sua forza. È possibile che sia il ricordo della tredicenne a perseguitare il padre di Domenico? E se così fosse, significa che il vecchio ha avuto un ruolo nella vicenda della ragazza? Lui l'ha sempre considerato un cattivo padre; deve forse cominciare a pensare che sia stato anche un cattivo uomo? Domenico ha bisogno di trovare una risposta prima che il vecchio chiuda gli occhi per sempre. Rompe il silenzio sul primo sequestro di una minorenni nell'Italia repubblicana, in un libro feroce e al tempo stesso necessario per capire da dove viene la violenza sulle donne, per comprendere che, contro quella violenza, sono gli uomini a doversi muovere.



## Mattia Bernardo Bagnoli, Ricorda il colore della notte - Piemme

1941. Svevo Giacco-Aliprandi, console italiano di stanza ad Algeciras, uno spicchio di mondo dove l'Europa è quasi Africa, è un uomo tutto d'un pezzo. Fedele ai valori del fascismo degli inizi, si è sempre messo in prima linea per difenderli, come testimonia la ferita che gli attraversa il volto. La vera ragione per cui si trova a pochi chilometri da Gibilterra, roccaforte che concede agli inglesi di dominare ancora il Mediterraneo, è la necessità di organizzare una missione segretissima per colpire le navi e il porto britannici. Per Svevo, nella vita non esistono altri interessi che il lavoro, la patria e la famiglia, almeno fino al giorno in cui conosce Yvonne Lavallard, inquieta fotografa della Reuters, in fuga da una Parigi ormai in mano nazista. Una donna con un passato nebuloso, dall'indiscutibile fascino e che non ha ormai più nulla da perdere. Ma c'è un uomo nelle file nemiche che sembra aver intuito che tipo di attacco stanno preparando gli italiani: Arthur Goodwin, il capo del SIS, i servizi segreti britannici a Gibilterra, l'unico davvero determinato a fermare quegli assalti alle navi di cui è impossibile scoprire l'origine. Anche lui ha un punto debole, una donna francese che vorrebbe aver accesso alla Rocca per poterla fotografare e che potrebbe essergli molto utile: Yvonne Lavallard.



## Giacomo Papi, Il censimento dei radical chic - Feltrinelli

In un'Italia ribaltata - eppure estremamente familiare -, le complicazioni del pensiero e della parola sono diventate segno di corruzione e malafede, un trucco delle élite per ingannare il popolo, il quale, in mancanza di qualcosa in cui sperare, si dà a scoppi di rabbia e applausi liberatori, insulti via web e bastonate, in un'ininterrotta caccia alle streghe: i clandestini per cominciare, poi i rom, quindi i raccomandati e gli omosessuali. Adesso tocca agli intellettuali. Il primo a cadere, linciato sul pianerottolo di casa, è il professor Prospero, colpevole di aver citato Spinoza in un talk show, peraltro subito rimbrottato dal conduttore: "Questo è uno show per famiglie, e chi di giorno si spacca la schiena ha il diritto di rilassarsi e di non sentirsi inferiore". Cogliendo l'occasione dell'omicidio dell'accademico, il ministro degli Interni istituisce il Registro Nazionale degli Intellettuali e dei Radical Chic per censire coloro che "si ostinano a crederci più intelligenti degli altri". La scusa è proteggerli, ma molti non ci cascano e, per non essere schedati, si affrettano a svuotare le librerie e far sparire dagli armadi i prediletti maglioni di cachemire... Intanto Olivia, la figlia del professore, che da anni vive a Londra, rientrando per il funerale, trova un paese incomprensibile. In un crescendo paradossale e grottesco, Olivia indaga le cause che hanno portato all'assassinio del padre. Attraverso i suoi occhi, facendo scattare come una tagliola il meccanismo del più affilato straniamento letterario, Giacomo Papi ci costringe a vedere, più che il futuro prossimo, il nostro sobbollente presente.



## Valerio Massimo Manfredi, Quinto comandamento - Mondadori editore

In una mattina di febbraio del 2004 un uomo fa irruzione in un ospedale di Imola. Il suo nome è Jean Lautrec. Incurante di sorveglianti e infermieri si precipita nella stanza in cui è sdraiato un uomo sedato e intubato. E un sacerdote, padre Marco Giraldi, che è riuscito a sfuggire ai sicari assoldati dalle multinazionali contro cui si è messo per fermare la distruzione della foresta amazzonica e dei suoi popoli. Ma la sua fuga ha avuto un prezzo. Ora giace nel letto, avvelenato e tenuto in vita dalle macchine. Ha continuato a combattere la causa dei deboli, a dare speranza a chi non ne ha. Jean Lautrec a denti stretti ringhia: "Cosa ti hanno fatto, comandante?". Padre Marco e Jean si erano conosciuti tanti anni prima, in un altro continente, in un altro tempo. In Congo, proprio mentre il Paese stava per ottenere l'indipendenza dal Belgio. Ma gli eventi erano precipitati. Il discorso di un giovane rivoluzionario, Patrice Lumumba, aveva incendiato gli animi e il Congo aveva preso fuoco. Era scoppiata la guerra civile, gli scontri tra le etnie, la caccia ai colonizzatori. Padre Marco però decide di non scappare. Resterà in Congo a difendere i confratelli innocenti in quel Paese in preda al caos, le vittime di un odio e di una violenza feroce che non risparmia né vecchi, né donne, né bambini. Ma non può riuscirci da solo. Ha bisogno di una squadra, composta da quello che in quel momento può trovare. E sotto le parvenze di professionisti in disarmo, di giovani ansiosi di avventura, di relitti umani, troverà degli eroi. Nasce così il Quinto Comando: guerrieri, mercenari, tra cui Kazianoff, un medico russo alcolizzato ex Spetsnaz, Louis, un prete vallone rinnegato per amore, Rugenge, il leopardo nero, giovane cacciatore congolese dalla mira micidiale, lo stesso Jean Lautrec imbattibile con il mitra, tutti agli ordini di padre Marco, il Templare di fine millennio...



## THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company



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](mailto:richardcatering@yahoo.co.uk) - [www.richardscatering.co.uk](http://www.richardscatering.co.uk)

1<sup>st</sup> Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



*tutti a tavola ...**con Giorgio Locatelli**Dal suo ultimo libro "Made At Home"*

## Stewed octopus with artichoke and potatoes

Serves 6  
 bay leaves 2  
 onion 1, halved  
 lemon 1, halved  
 celery 1 stalk, cut in half  
 octopus 1 (about 2kg), cleaned  
 olive oil  
 garlic 2 cloves  
 whole fresh green chilli 1, finely chopped  
 globe artichokes 6 small, prepared and halved  
 sea salt and freshly ground black pepper  
 white wine ½ a glass (35ml)  
 new potatoes 10, peeled and halved  
 tomato purée 1 tablespoon  
 fresh flat-leaf parsley a small bunch  
 extra virgin olive oil 1 tablespoon

**1** Bring a large pot of lightly salted water to the boil. **2** Add the bay leaves and one of the halves of onion, together with one half of the lemon and the celery. **3** Put in the octopus, bring to the boil, then turn down to a simmer for 40 minutes – one hour. **4** Remove the octopus from the cooking water (but reserve this). **5** Chop the tentacles into two pieces and the head crossways into four, throwing away the eye section. **6** Finely chop one of the cloves of garlic and chop the remaining onion half. **7** Heat a little olive oil in a pan, add the onion, garlic and chilli and cook gently for about 2 minutes. **8** Add the prepared pieces of artichoke, season with sea salt and freshly ground black pepper, add the white wine together with 2 ladlefuls of the reserved cooking water from the octopus. **9** Put in the pieces of octopus, the potatoes and tomato purée and cook gently for about 20 minutes, until the potatoes are tender. **10** Just before serving, put the remaining clove of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife. **11** Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. **12** Transfer the stew to a warmed serving dish, squeeze the remaining half of lemon over the top, scatter in the parsley and garlic mixture and drizzle with the extra virgin olive oil.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

### 'IMPEPATA' DI COZZE, VONGOLE, N'DUJA E MARSALA



## MUSSELS AND CLAMS IN A PEPPER BROTH WITH N'DUJA AND MARSALA

THE NAME OF THIS SOUP IS A LITTLE MISLEADING: 'impepata' means 'peppered' yet in fact this recipe has no pepper at all. Like many recipes that evolve, the name now refers to the style of cooking the light broth rather than its principal ingredient. The original dish, which you do still find in some places in Puglia, is quite overpowering – garlic and pepper are both very strong flavours, so the broth here has milder, more fragrant ingredients, such as herbs and fennel seeds, which don't overpower the delicate mussels and clams.

The broth is poured into each dish over thin, crispy, dome-shaped breads called 'puccia' – 'little cheeks', which once you've made them needs no explanation. Puccia are usually stuffed and eaten like sandwiches – they were originally conceived as food for peasants working in the fields as they were easily transportable. Here the bread soaks up all the delicious flavours of the broth and goes soggy, and as with so many frugal southern recipes, they are a canny way of stretching a simple soup so that nobody goes hungry. The dough quantities can easily be doubled so you could make four extra for lunch the next day – pile them high with mozzarella, olives, tomatoes and finish with a drizzle of olive oil.

SERVES 4

1 garlic clove, smashed with the back of a knife  
 5 tbsp extra virgin olive oil  
 ½ small shallot, chopped  
 30g n'duja

50g Basil Sauce  
 500g clams, cleaned  
 500g mussels, cleaned  
 4 tbsp Marsala wine  
 handful of flat-leaf parsley, roughly chopped  
 handful of chives, roughly chopped  
 1 green chilli, halved, deseeded and roughly chopped  
 ½ tsp fennel seeds

Preheat the oven to 220.C /fan 200.C /gas 7.  
 First make the breads. Make up the dough, following the recipe for pizza dough.  
 Divide the dough in half and using a rolling pin flatten each piece to a round shape of about 20cm in diameter. Place on a floured baking tray and bake for 10 minutes, until bubbling. Remove from the oven and lower the oven temperature to 120.C /fan 100.C /gas .. Slice each bread in half horizontally using a serrated bread knife, then put each disc over a lightly floured upside-down ovenproof bowl, ramekin or baking tin and put back in the oven for about 15 minutes until nice and crispy.  
 In a large saucepan over a low heat, sweat the garlic in 2 tablespoons of the oil with the shallot until soft but not coloured. Add the n'duja, basil sauce, clams, mussels and Marsala and immediately cover the pan with a lid. Cook on a high heat for about 4 – 6 minutes, shaking the pan occasionally, until the clams and mussels all open (discard any that don't), then remove from the heat.



## La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

### Ova Murina



L'Ova Murina is a typical sweet of Sciacca, a big town in the province of Agrigento. It was invented around the 1600 by the nuns of the convent Badia Grande, as a genial summer replacement for the famous "cannolo" which was not made during the hottest months when the required ricotta was not produced.

Ova means eggs but it is not clear where Murina comes from. Somebody say that it comes from murena (a Mediterranean fish) because of the form, others think that originally the name of the sweet was "Ova moresche" because the Moors (the Arabs) brought to Sicily many of the necessary ingredients for this dish.

SERVE 6

For the casing:  
 5 tablespoons toasted almonds  
 1 teaspoon of cinnamon powder  
 1 teaspoon unsweetened cocoa  
 5 tablespoons sugar

For the cream  
 3 cups milk  
 3 tablespoons wheat flour type 00  
 2 tablespoons pumpkin (candied pumpkin)  
 2 tablespoons sugar

PREPARATION:

Whip the egg yolks for about 10 minutes. Bring until stiff the egg whites with a pinch of salt. With the help of a wooden spoon, add the two compounds by mixing very gently from the bottom up. Add almonds, toasted and coarsely chopped, cocoa and cinnamon. Let stand in the refrigerator for six hours. Meanwhile proceed with the preparation of the cream. In a saucepan, melt over low heat the pumpkin in milk, stirring, other ingredients.  
 Cook for six minutes, pour into a bowl and let cool completely. He spent six hours, resume the preparation of eggs and with a small ladle pour a bit 'on a pan of iron buttered. Spread it over the whole base and with the help of a knife to fish coated an appropriate amount of cream. Wrap on it the batter and cook for about four minutes. Serve the pancakes hot, with a dusting of icing sugar and cinnamon. Enjoy!



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



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

## MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident &amp; 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





With a rustic  
café-style concept,  
Granaio serves  
authentic Italian food  
in the heart of the West End.



**224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP**

+44(0) 2079301459 | +44 7493248819 | reservation@ristorantegranaio.co.uk | www.ristorantegranaio.co.uk

