



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

SMPhtonews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



www.greennetworkenergy.co.uk

LA REPUBBLICA ITALIANA COMPIE 73 ANNI

Celebrazioni di Ambasciata e Consolato Generale per la Festa della Repubblica del 2 giugno, con uno sguardo al futuro

Lo scorso 2 giugno a Londra faceva caldo. Non un caldo particolarmente intenso, ma a queste latitudini si sente di più. Il vento attenuava l'afa, in parte. È con questo clima che circa 350 fra ospiti italiani e stranieri hanno preso parte alla celebrazione della Festa della Repubblica organizzata domenica 2 giugno dal Consolato Generale d'Italia a Londra presso l'Istituto Italiano di Cultura, a Belgrave Square.

Accolti dal Console Generale Marco Villani, dai Consoli Francesco De Angelis e Diego Solinas e dalle rispettive consorti e compagne, gli invitati hanno poi ascoltato il discorso loro rivolto dall'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta. Oltre a ri-

portare le parole del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che ha ricordato che la Festa della Repubblica rappresenta "il simbolo del ritrovamento della libertà e della democrazia da parte del popolo italiano", ha anche valorizzato il contributo degli italiani nel Regno Unito, fatto di "duro lavoro portato avanti quotidianamente".

Gli ha fatto eco il Console Generale, che ha sottolineato il grande sforzo degli uffici del Consolato nel fornire servizi efficienti ad una collettività in costante aumento. Marco Villani ha infatti ricordato che sono circa 13 mila le nuove iscrizioni all'AIRE dall'inizio dell'anno, che hanno portato il totale degli iscritti a oltre 340 mila persone,



Bernardo Stella, Maria Teresa Fasino, Antonietta Fasulo, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Console Generale Marco Villani, Eduardo Pellegrino, Franco Marinello, Onelia Dal Dosso e Mario Penge

cui si sommano coloro che non si sono mai registrati o che si trovano nel Regno Unito a vario titolo e in modo più o meno stabile. I passaporti continuano ad essere al centro dell'attenzione della collettività, e per questo il lavoro del Consolato si è concentrato in tale settore e ha consentito, ha ricordato Villani, di aumentare i passaporti stampati dall'inizio del 2019 a oltre 14 mila libretti, in aumento del 35% rispetto allo stesso periodo del 2018. Fra le novità più interessanti, anche il sempre maggiore ruolo della rete

consolare onoraria nella raccolta delle domande di passaporto e nella captazione delle impronte digitali.

Il Console Generale ha infine sottolineato anche l'impegno dei dipendenti del Consolato nel delicatissimo settore dell'assistenza sociale, sempre più sotto pressione in quanto insieme al numero di cittadini italiani residenti nel Regno Unito cresce anche il numero di coloro che necessitano delle più varie forme di assistenza.

L'Ambasciatore Trombetta e il Console Generale Villani hanno inoltre

consegnato le onorificenze, una Stella d'Italia e sette Stelle al merito del lavoro a connazionali che si sono distinti nella loro attività lavorativa nel Regno Unito, ad ulteriore conferma della laboriosità di una collettività storica e stratificata.

Il ricevimento organizzato dal Consolato Generale è stata anche l'occasione per presentare lo spot promozionale della lingua italiana promosso dall'ufficio scolastico del Consolato e rea-

Segue a pag 2

BREXIT: CITTADINANZA UK INVECE DI SETTLED STATUS?

PER GLI ITALIANI IN GB UNA NUOVA PROSPETTIVA



Alberto Costa

Che ne direste della cittadinanza UK invece del "settled status"? Per gli italiani e per gli altri europei residenti nel Regno Unito si è aperta questa nuova prospettiva, su impulso del deputato conservatore anglo-italiano Alberto Costa.

Sempre in prima fila nella difesa degli expats Ue installati su questa sponda della Manica, Costa ha convinto uno dei candidati in lizza per la poltrona di primo ministro - Michael Gove - ad avallare il suo piano: mettere in secondo piano il permesso di soggiorno adesso previsto per i tre milioni di europei in UK dopo la Brexit (il cosiddetto

Segue a pag 3

ELEZIONI EUROPEE: ITALIANI IN UK GETTONANO IL PD

IN PATRIA INVECE STRAVINCE LA LEGA DI SALVINI

Alle elezioni europee del 26 giugno gli italiani all'estero hanno votato in vistosa controtendenza rispetto ai

connazionali in patria: hanno gettonato alla grande il partito democratico (32,4%) mentre nella Penisola ha

trionfato - sull'onda della forte e diffu-

Segue a pag 4

Io, nemico giurato della Brexit La crociata del commerciante in sementi

A pag 5

SETTLE STATUS: PIÙ DI 600.000 L'HANNO GIÀ CHIESTO HOME OFFICE A EUROPEI IN UK, REGISTRATEVI!

A pag 3

Segue da pag 1

LA REPUBBLICA ITALIANA...



Cons. Diego Solinas e Giulia Tomasello, Claudia Svampa e Cons. Gen. Marco Villani, Chiara Sasso e Cons. Francesco De Angelis

lizzato dal regista e produttore Luca Vullo, presente al ricevimento. Lo spot, rilanciato anche da numerose agenzie di stampa italiane, ha come protagonista la nostra lingua, rappresentata da una carismatica giovane che si muove

con sicurezza nel contesto urbano londinese. Il Console Generale, presentando il video, ha sottolineato il ruolo sempre più centrale attribuito dalla politica estera italiana alla promozione culturale e dell'italiano, dimostrato

dalle ricerche condotte da autorevoli enti di ricerca internazionali secondo i quali l'italiano è la quarta lingua più studiata al mondo, un risultato eccezionale considerando che non si tratta di una lingua veicolare, né molto diffusa fuori dai confini nazionali.

Mentre a Londra andava in scena la controversa visita di Trump, a Grosvenor Square (dove fino a pochi mesi fa si trovava l'Ambasciata statunitense, ora trasferitasi a Battersea), il 4 giugno sono proseguite le celebrazioni della Festa della Repubblica. Nella splendida cornice della Residenza dell'Ambasciatore d'Italia in Grosvenor Sq, quest'ultimo e la sua consorte hanno accolto circa 400 ospiti italiani e internazionali circondati dalle numerose opere d'arte che impreziosiscono una delle più belle sedi diplomatiche italiane nel mondo.

Le celebrazioni si sono svolte in modo disteso, contrariamente alle fibrillazioni politiche che agitano l'Italia e anche altri Paesi europei. Mentre l'afa londinese di inizio giugno già fa posto a nuove brezze nordiche e il cielo grigio torna a reclamare il suo spazio,



Ambasciatore Raffaele Trombetta e Signora, Alessandro Motta, Giovanni Gagliano e Signora

gli italiani nel Regno Unito continuano a guardare alle sfide poste dalla Brexit, un qualcosa che ancora oggi (a tre anni dal referendum) in pochi fra i nostri connazionali sono riusciti a metabolizzare. E mentre gli italiani si scoprono un po' più stranieri in un Paese che fino al giugno del 2016 era sinonimo di accoglienza e cosmopolitismo, cresce il ruolo delle nostre istituzioni

nel Regno Unito. A queste sfide l'Ambasciata e i Consolati Generali di Londra ed Edimburgo sono chiamati a dare risposta. Glielo chiedono i circa 700 mila cittadini italiani che hanno fatto del Regno Unito la loro casa, ma che ora più che mai hanno bisogno che l'Italia sia loro vicina.

La Redazione

ASSEGNATE ONORIFICENZE A OTTO A ITALIANI IN UK

Durante Festa della Repubblica all'Istituto italiano di Cultura

Otto italiani residenti in UK hanno ricevuto onorificenze durante la Festa della Repubblica organizzata il 2 giugno scorso dal Consolato Generale di Londra.

Stelle al merito del lavoro sono state assegnate a Donato Briamonte, Onelia Dal Dosso, Maria Teresa Fasino, Antonietta Fasulo, Franco Marinello, Mario Penge e Bernardo Stella mentre Eduardo

Pellegrino è stato fatto cavaliere Osi.

Queste le motivazioni ufficiali per le onorificenze:

Donato Briamonte: "Trasferitosi in Gran Bretagna dopo aver completato l'Istituto Professionale Alberghiero, il Signor Briamonte ha lavorato in alcuni ristoranti della capitale in qualità di cameriere e di caposala, fino ad essere promosso a Direttore di Ristorante, un ruolo che ha svolto con dedizione e competenza, riuscendo ad instaurare ottimi rapporti sia coi clienti che coi colleghi e superiori".

Onelia Dal Dosso: "Ancora in giovane età, la Signora Dal Dosso in Supino inizia la sua carriera lavorativa nel 1974 presso il noto Hilton International Hotel di Park Lane prima come cameriera e poi assistente capo reparto, ove si è distinta per il suo impegno, la sua professionalità ovunque abbia lavorato. Successivamente è stata assunta come commessa presso la catena di negozi di scarpe "Stead & Simpson" e poi come commessa e cassiera presso il supermercato Asda del gruppo Walmart. Nel giugno 2013 la sig.ra Dal Dosso in Supino è andata in pensione, anche se è attivamente impegnata nell'associazionismo, al fianco del marito, Carmine Supino, presidente dei Maestri del Lavoro, sezione di Londra".

Maria Teresa Fasino: "Trasferitasi in Gran Bretagna nell'ottobre 1985, la Signora Fasino ha lavorato per alcuni anni come parrucchiera e, in seguito, come inserviente presso il Sutton Hospital. Successivamente nel dicembre 1987 è stata assunta da B&Q, centro specializzato nella vendita di prodotti dedicati a bricolage, fai da te e manutenzione e miglioramento di casa e giardino, quale venditrice, ruolo che ha ricoperto per quasi trent'anni. La Signora Fasino è altresì membro del comitato del Circolo Italiano di Sutton ed è dedicata ad opere di volontariato per Oxfam".

Antonietta Fasulo: "Trasferitasi in Gran Bretagna nel 1975, la Signora Fasulo ha lavorato per alcuni anni come governante e poi come commessa presso il supermercato Sainsbury, per poi essere assunta da Downs Cottage, una casa di riposo per anziani, in qualità di assistente alla persona, un lavoro che ha sempre eseguito con la massima professionalità e puntualità. La Signora Fasulo è altresì membro attivo dell'Associazione Lucani Epsom, della Commissione Sant'Antonio e dedica il suo tempo libero fornendo assistenza domiciliare ad anziani che vivono da soli".

Franco Marinello: "Trasferitosi in Gran Bretagna

nel 1970, il Signor Marinello comincia a lavorare per alcuni hotel e un ristorante come cameriere e sommelier. Viene in seguito assunto dalla BBC World Service come Operatore dei servizi ove si fa apprezzare sia dai colleghi che dai superiori. Nel gennaio 1998 comincia a lavorare per Virgin Trains in qualità di Responsabile del Servizio Clienti ove viene elogiato per il suo atteggiamento positivo e costruttivo, nonché per la sua dedizione al lavoro. Il Signor Marinello si dedica a opere di volontariato, è membro del comitato dell'associazioni dei Veneti a Londra e frequenta regolarmente il gruppo degli anziani al Centro Scalabrini".

Mario Penge: "Il Signor Penge opera nel settore enologico da oltre trent'anni, avendo lo stesso ricoperto ruoli che vanno dal commerciale a quello manageriale. Esperto dei mercati nazionali e internazionali, ha un'ampia conoscenza di vini italiani, spagnoli, portoghesi francesi e del "new world", conoscenza che, unitamente a notevole esperienza nelle vendite e di marketing, gli ha consentito di raggiungere elevati livelli di successo in molte aziende".

Bernardo Stella: "Trasferitosi in Gran Bretagna nel 1957, il Signor Stella ha lavorato in alcuni ristoranti in qualità di cameriere e di sommelier. Nel marzo 1961 viene assunto presso l'hotel/ristorante La Gaffe ove ha lavorato prima come caposala e successivamente viene promosso a direttore. Si distingue per la sua puntualità, la professionalità e l'ottimo rapporto che riesce ad instaurare sia coi clienti che coi colleghi. Nel tempo libero il Signor Stella si dedica a opere di beneficenza e si diletta a scrivere poesie".

Eduardo Pellegrino: "Fondatore a Liverpool Mersyside dell'associazione italiana circolo ACLI di Liverpool, una realtà storica per gli italiani di Liverpool e di tutta l'area. È stato per anni anche il tesoriere del CDLCI (Centro Diffusione e Cultura Italiana). La sua priorità è sempre stata la diffusione della cultura italiana. Si è sempre adoperato per la creazione di corsi di italiano che seguiva in prima persona per poter consentire alle famiglie italiane di avere la possibilità di far studiare ai loro figli la lingua italiana. Tramite il circolo ACLI ha inoltre fornito assistenza agli anziani della zona. È stato per anni anche Vice Presidente ACLI per il Nord dell'Inghilterra. Ancora oggi segue sempre con passione e disponibilità tutta la comunità del Nord dell'Inghilterra".

La Redazione



SALVO
dal 1968

SALVO 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN
FOOD IMPORTERS

Segue da pag 1

SETTLE STATUS...

Ci sarà? Non ci sarà? E se sì, che forma avrà? Malgrado la Brexit rimanga un'imperscrutabile incognita più di seicentomila europei residenti nel Regno Unito si sono già registrati per ottenere il "Settled Status" e cioè lo speciale permesso di soggiorno necessario per rimanere in UK dopo l'uscita dall'Unione europea.

L'Home Office – segnala in una nota l'Ambasciata d'Italia a Londra – ha fornito recenti aggiornamenti sull'EU Settlement Scheme per i cittadini europei residenti nel Regno Unito attirando l'attenzione sulla sua piena entrata a regime e ha rinnovato l'invito a tutti i cittadini UE residenti nel Regno Unito a registrarsi fin d'ora.

Le oltre seicentomila registrazioni già effettuate si sono concluse "con un ampio margine di successo e con rapidi tempi di trattazione".

I cittadini europei e i loro familiari possono presentare domanda di registrazione all'EU Settlement Scheme accedendo alla pagina <https://www.gov.uk/settled-status-eu-citizens-families> sul sito gov.uk. La richiesta non comporta alcun costo. All'inizio era previsto un esborso di 65 sterline

che il governo di Sua Maestà ha poi annullato.

Il processo di registrazione presuppone una verifica di identità del richiedente che può essere fatta tramite una delle tre seguenti modalità:

1. Tramite una app scaricabile che al momento funziona soltanto sui telefonini smartphone con sistema operativo Android 6.0 o superiore dotato di NFC (Near-Field Communication). Non è ancora disponibile un'app per i dispositivi Apple, tuttavia l'Home Office ha indicato di prevederla entro fine 2019. Sul sito dell'Home Office sono disponibili anche informazioni di dettaglio sui cinquanta centri attivati a livello periferico nazionale per consentire accesso ad Android a chi non ne è fornito.
2. Presentando un valido documento di identità (passaporto biometrico o carta di identità) presso uno degli "identity scanner location" elencati alla pagina <https://www.gov.uk/government/publications/eu-settlement-scheme-id-document-scanner-locations/locations-offering-chip-checker-services>;
3. Inviando all'Home Office il docu-

mento di identità originale via posta (la successiva restituzione del documento agli interessati risulta avvenire in tempi molto ravvicinati).

In ogni caso è fondamentale, prima ancora di cominciare la procedura, verificare di essere muniti di un valido documento nazionale. Va anche detto che i cittadini europei con possesso anche della cittadinanza britannica non sono ammessi alla registrazione del "Settled Status".

L'Home Office ha indicato di aver attivato un servizio di assistenza per chi avesse bisogno di aiuto con la compilazione della richiesta online, l'Assisted Digital Service. [https://www.gov.uk/government/publications/eu-settlement-scheme-assisted-digital-service](https://www.gov.uk/government/publications/eu-settlement-scheme-assisted-digital-service/eu-settlement-scheme-assisted-digital-service)

Domande di altro tipo sul processo di registrazione possono essere rivolte all'EU Settlement Resolution Centre, tramite l'apposita pagina di contatto <https://eu-settled-status-enquiries.service.gov.uk/start?hof-cookie-check>, o telefonando al numero 0300 123 7379 (da numero britannico) oppure +44 203 080 0010 (da numero non-britannico). Le linee sono aperte dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 20.00, e il sabato e la domenica dalle 09.30 alle 16.30.

La Redazione

Segue da pag 1

BREXIT: CITTADINANZA...

"settled status") e offrir loro gratuitamente la possibilità di diventare sudditi di sua Maestà.

In corsa per la leadership del partito conservatore e per la guida del governo dopo le dimissioni di Theresa May, spazzata via dalle tribolazioni sull'accordo con Bruxelles per l'uscita dall'Unione europea, 51 anni, attualmente ministro dell'Ambiente, Gove è stato uno dei capofila del fronte pro-Brexit durante la campagna in vista del referendum del giugno 2016 e si è convinto che gli europei residenti in Uk vanno tenuti fuori dal tira-e-molla negoziale con l'Ue.

"Michael Gove – ha anticipato Costa in un'intervista – ha accettato in pieno di adottare le mie proposte e di annunciare che è stato fin dall'inizio sbagliato mettere i cittadini Ue sul tavolo negoziale. Ma vuole andare oltre e offrire a loro gratuitamente la cittadinanza Britannica se diventerà primo ministro. Sarà un modo di dir loro: mi dispiace, la campagna a favore della Brexit non riguardava i cittadini europei".

Quarantasette anni, deputato dal 2015 per il South Leicestershire, anti-Brexit, Alberto Costa ha sondato tutti i principali candidati alla leadership conservatrice sul tema a lui caro e ha annunciato il suo pieno sostegno alla candidatura di Gove proprio per la sua disponibilità a concedere la cittadinanza britannica agli italiani e agli altri europei installati nel Regno Unito prima del referendum del giugno 2016 senza più le forze caudine del "Settled Status".

Stando al progetto articolato da Costa e avallato da Gove la cittadinanza britannica andrebbe data soltanto a chi la desidera, con la possibilità di dire no e di limitarsi invece alla richiesta del permesso di soggiorno. Per gli europei arrivati dopo il referendum del 2016 sarebbe previsto il permesso di soggiorno, con possibilità di domandare la cittadinanza Britannica al compimento dei cinque anni di residenza.

Il progetto semplificherebbe di molto la procedura adesso prevista per il 'settled status': basterebbe segnalare al

proprio Council il proprio indirizzo e fornire un documento di identità.

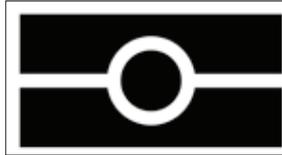
Ma quante probabilità ha Gove di diventare il prossimo primo ministro? Dipenderà tutto da che cosa succederà al grande favorito: l'ex-sindaco di Londra ed ex-ministro degli Esteri Boris Johnson, visto da molti all'interno del partito conservatore come l'unico in grado di vincere sui laboristi di Jeremy Corbyn alle prossime elezioni politiche che sono in teoria molto lontane (2022) ma potrebbero essere anticipate all'anno prossimo.

La scelta del prossimo leader avviene così: con una serie di votazioni a ripetizione i deputati conservatori riducono a due i candidati, sottoposti poi ad un ballottaggio tra i circa centomila iscritti al partito.

Fino all'inizio di giugno Gove sembrava destinato ad andare in ballottaggio con l'imprevedibile Boris Johnson ma tutto d'un colpo le sue chances si sono ridotte perché sull'onda delle rivelazioni di un libro ha dovuto ammettere di aver fatto in passato uso di cocaina. Si è cospirato il capo di cenere ma di sicuro è una storia che lo ha zozzopato.

La Redazione

HOW TO USE AN ANDROID PHONE FOR THE SETTLED STATUS



In order to ask the "Settled Status" you have, first of all, to verify your identity by using the "EU Exit: ID Document Check" app during your application under the EU Settlement Scheme.

At the moment you can do it if you have an Android phone 6.0 or above with NFC (Near-Field Communication). Look in your phone settings to see if it has NFC.

NFC is what the app uses to scan your document. If you can use your phone to pay for things using contactless, this means it has NFC and you can use the app.

Your phone needs also to have at least 135MB of storage space to install the app and to be connected to 3G/4G or WiFi.

The app needs to access your phone's camera. If the app does not prompt you requesting access, please enable access in your settings.

The app will check that your identity document is genuine, verify that the document belongs to you. You must use either your EU biometric passport if you're an EU citizen or your UK residence card with a biometric chip if you're the non-EU family member of an EU citizen.

You have to scan the photo page of your passport using the camera on your Android phone. The full page must be inside the frame, including the two lines of numbers at the bottom of the page. Make sure your phone camera is focused on the text on the page.

The app will prompt you to adjust your Android phone to make sure you capture your document effectively. These prompts will appear in a text box at the top of your screen.

Remove any cases or covers from your document and Android phone and make sure the volume is turned up. Click the 'check now' button in the app when you are ready to start checking your document.

Place the Android phone on top of your document when the app tells you to 'check your document's information'.

A progress bar will let you know when the check begins and when it is complete. Do not move the Android phone until the check is complete.

If the app doesn't recognise your document, you should slowly move your phone around the document until the app recognises it. You'll hear a beep if your document has been recognised and the volume on your phone is turned up.

If you're using a passport and you continue to have problems, place the phone on the reverse cover or the photo page.

If the app is not able to read the chip in your document, we'll ask you to send your passport to us for manual checking of your identity and nationality.

Details of how you can do this are provided in the application. We'll ensure that your document is returned to you without delay.

The screen will flash as it scans your face. You should hold your phone's camera in front of your face until the scanning is complete.

You can skip this step and provide different evidence to prove your identity if flashing light may cause you difficulties. You can do this by going to the 'Find out more' menu and selecting 'Skip this step'.

If you're 10 years old or younger, you will not be asked to scan your face.

You should look straight into the camera, have a neutral expression (do not smile or frown), remove tinted glasses (for example sunglasses). Your photo should be well-lit in neutral lighting and have no other faces in the background.

After using the app to verify your identity, you can complete the rest of the application either on that device or on any smartphone, laptop or computer.

*Importers & Distributors
Of Wines & Provisions*

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

www.carnevale.co.uk



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

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

Segue da pag 1

ELEZIONI EUROPEE:...

sa ostilità verso l'immigrazione dall'Africa - la Lega di Matteo Salvini (34.3%) che invece è stata supportata invece da appena il 18% degli "expats".

Il Regno Unito non ha fatto eccezione a questo trend: il Pd - votato dentro i patria confini dal 22,8% degli elettori - ha riportato addirittura il 38,33% dei suffragi, seguito dal Movimento Cinque Stelle (14.17%) e dalla Lega (11,63%).

Va detto però che l'affluenza all'estero - pur in aumento - non è stata granché: si è scomodato appena il 7,7% degli aventi diritto mentre alle elezioni europee del 2014 il dato era stato ancora più paurosamente basso (5,9%).

In Gran Bretagna su 266.262 italiani ai quali sono state mandate le cartoline elettorali si sono recati alle urne in appena 16.495 (6.55%) e in questo caso l'irrisoria affluenza si capisce (almeno in parte) perché moltissimi hanno optato per le euro-elezioni britanniche, trasformate in una specie di referendum bis sulla Brexit, e hanno così potuto esprimere (scegliendo ad esempio il partito liberal democratico) la loro totale avversione all'uscita del Regno Unito dall'Ue.

Il partito democratico - da pochi

mesi guidato da Nicola Zingaretti, il presidente della Regione Lazio nonché fratello di Luca, l'attore diventato famoso come interprete tv del Commissario Montalbano - ha fatto ancor meglio che nel Regno Unito in Svezia (45%), in Olanda e Danimarca (quasi il 44%) e in Finlandia (40%).

La Lega, diventata sull'onda delle europee il motore del governo Conte a scapito dei Grillini del Movimento 5 Stelle, è invece risultata prima in Lettonia, Croazia, Slovenia, Ungheria, Romania, Bulgaria e Cipro.

Il Movimento 5 Stelle - che in patria ha dimezzato i voti rispetto al risultato strepitoso delle elezioni politiche del marzo 2018 - ha sveltato in un unico Paese: tra gli italiani di Malta, con il 26% dei consensi.

Il successo del Partito democratico all'estero è stato accolto con ovvio entusiasmo dalla senatrice Pd Laura Garavini, eletta nella circoscrizione Europa, che ci vede "la risposta democratica ad un governo fallimentare".

"Gli italiani all'estero - ha dichiarato la senatrice - credono fortemente nell'Europa. Perché in Europa ci vivono, ci studiano, ci lavorano. Perché sono essi stessi la personificazione di quei valori di condivisione e apertura

che sono alla base dell'unificazione europea. Hanno scelto di mettere le loro radici in uno degli Stati membri e respirano ogni giorno la commistione di culture che rendono unica la nostra Unione. Conoscono l'importanza dell'inclusione. Sono loro per primi promotori di integrazione... E poi gli italiani all'estero vogliono più democrazia. Più cultura. Più economia. E chiedono un Governo che sia autorevole come i precedenti a guida Pd. E non inaffidabile e allo sbando, come l'attuale, guidato da Lega e 5stelle".

Secondo Laura Garavini i due partiti attualmente al governo - Lega e Movimento 5 Stelle - "stanno trascinando l'Italia in un declino economico costante" e "invece di invertire la rotta preferiscono addossare le colpe a Bruxelles" mentre i connazionali che vivono in Europa "sanno bene che non è l'Europa l'artefice di tutti i mali" e sanno ad esempio che "l'emergenza migranti, in realtà, non è più un'emergenza, ma viene usata dall'attuale Governo solo a fini propagandistici".

**Il voto nel Regno Unito alle elezioni europee del 26-5-2019. Votanti 16.495**

	Voti	%
PARTITO DEMOCRATICO	6.333	38,39
MOVIMENTO 5 STELLE	2.338	14,17
LEGA SALVINI PREMIER	1.918	11,63
+EUROPA - ITALIA IN COMUNE - PDE ITALIA	1.703	10,32
EUROPA VERDE	1.576	9,55
FORZA ITALIA	1.059	6,42
LA SINISTRA	575	3,49
FRATELLI D'ITALIA	379	2,30
PARTITO COMUNISTA	143	0,87
POPOLARI PER L'ITALIA	105	0,64
PARTITO ANIMALISTA	82	0,50
POPOLO DELLA FAMIGLIA		
ALTERNATIVA POPOLARE	80	0,48
CASAPOUND ITALIA - DESTRE UNITE	79	0,48
PARTITO PIRATA	65	0,39
FORZA NUOVA	26	0,16
SVP	23	0,14
PPA MOVIMENTO POLITICO PENSIERO AZIONE	6	0,04
AUTONOMIE PER L'EUROPA	5	0,03
TOTALE LISTE	16.495	100

EUROPEI IN UK: RESPINTI IN TANTI ALLE URNE

Polemiche ma il governo dice no a inchiesta

In Gran Bretagna parecchi europei che volevano votare per i candidati locali alle elezioni del 23 giugno per il rinnovo del parlamento di Strasburgo non sono stati in grado di farlo.

Non è andata meglio nemmeno a molti britannici residenti sul Vecchio Continente: non hanno ricevuto in tempo le schede elettorali.

Queste disfunzioni si spiegano innanzitutto con un fatto: il governo conservatore con a capo Theresa May si è rassegnato a indire le elezioni europee soltanto all'ultimo momento, con un preavviso di appena un mese.

Ha sperato quasi fino all'ultimo di poterle schivare grazie all'approvazione parlamentare in extremis del controverso accordo di divorzio con l'Unione europea bocciato tre volte dalla Camera dei Comuni. Ci è quindi arrivato parecchio impreparato.

In alcune parti del Regno Unito (ad esempio a Birmingham) appena un europeo su dieci è stato in grado di presentarsi alle urne con i documenti in regola. A Londra è andata meglio: in molti 'boroughs' più del 30% degli europei ha potuto votare senza problemi per i candidati britannici.

Il problema è nato dal fatto che, con preavviso minimo, gli europei residenti in Uk avevano tempo fino al 7 maggio per segnalare alle autorità locali se volevano votare per i candidati

locali o per quelli del loro Paese. Molti non hanno fatto questa segnalazione cruciale e così sono stati respinti alle urne non figurando nelle liste degli elettori.

Il partito laborista e quello liberal democratico hanno chiesto un'inchiesta pubblica sulle gravi disfunzioni a danno degli europei in Uk denunciando la "vergognosa" impreparazione e faciloneria delle autorità preposte e anche la Commissione elettorale ha ammesso che non tutto è andato per il meglio ma il governo May ha risposto picche.

A conti fatti non una bella storia: dopo il referendum del 2013 vinto dai fautori della Brexit gli europei in Uk si sentono spesso e volentieri trattati da cittadini di serie B.

La Redazione

Since 2005
Tentazioni
UK LTD
ITALIAN FOOD IMPORTER

SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

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

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

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

Belluzzo
International Partners

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

Segue da pag 1

Io, nemico...



Paolo Arrigo e Sir Vince Cable

Paolo Arrigo, un commerciante anglo-italiano in sementi, sta vivendo un momento di fama mediatica in patria e nel Regno Unito come inventore del "Brexit Vegetable Growing Survival

Kit" e racconta a "La Notizia" che l'originale kit con dodici varietà di semi italiani per difendersi dai possibili sconquassi della Brexit coltivando in giardino pomodori, insalata, carote,

basilico, broccoli, cavali e altro è soltanto una delle sue tante iniziative per dire no e poi no all'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea.

"Rimanere nell'UE è importantissimo per la nostra comunità italiana in Uk. Mio padre quando è arrivato in GB da Biella non aveva i benefici e diritti che gli italiani oggi in arrivo hanno automaticamente. Abbiamo la libertà di la vorare, amare, viaggiare e studiare in 28 paesi UE senza restrizioni. L'Ue non è perfetta ma la Brexit non è la soluzione e bisogna combattere il nazionalismo di Trump, Orban, Salvini, Le Pen e Wilders", spiega Arrigo, nato in una famiglia originaria del Piemonte, residente nel borough londinese di Harrow e da un ventennio nel business delle sementi importate dalla Penisola.

La sua militanza nel fronte anti-Brexit è incominciata nelle settimane prima del faticoso referendum del giu-

gno 2016 vinto dai fautori della Brexit: "Ho notato che a Harrow non c'era una presenza per 'Remain' davanti alle stazioni con volantini, allora sono andato su ebay, ho comperato una T-shirt 'I'M IN', ho preso un pacco di volantini e una notte ho bussato ogni porta nella strada dove abito per promuovere i numerosi benefici di rimanere nell'UE". "Poi - ricorda - ho raccolto un gruppo di amici italiani e siamo andati con la nostra 'divisa' e volantini nel centro e alle stazioni del metro qui in zona...A Harrow ha funzionato. Il Borough ha votato per rimanere nell'Ue. Il "Leave" ha vinto il referendum con il falso messaggio dei £350 milioni in più alla settimana per la NHS e spendendo illegalmente più del consentito".

Nel 2017 e 2018 Arrigo ha movi-

mentato 'The Last Night at the Proms', l'ultima serata del famoso festival di musica classica alla Royal Albert Hall, distribuendo migliaia di bandiere europee comprate con i proventi della vendita di T-shirt e adesivi anti-Brexit. Non basta: ha organizzato anche un "Tour Nazionale" pro-Europa in bus attraverso 50 città britanniche e per la oceanica marcia anti-Brexit del marzo scorso a Londra ha importato - grazie al crowdfunding - la 'Theresa May Nose Float' dalla Germania, uno degli attrazioni all'evento.

Arrigo dice che in passato ha sempre votato conservatore ma la Brexit lo ha spinto a diventare un attivista di un partito dalle credenziali europeiste impeccabili: il liberal democratico.

La Redazione

British Italian Conservatives: prossimo leader garantisca gli europei in UK



Maurizio Bragagni

A nome del "British Italian Conservatives" (BIC), un gruppo creato nel 2015 per rafforzare i rapporti tra la comunità italiana in UK e il partito conservatore, l'imprenditore Maurizio Bragagni ha chiesto al prossimo capo del governo britannico di garantire dopo la Brexit i diritti degli europei residenti nel Regno Unito. Senza se e senza ma.

"Dobbiamo garantire - afferma un documento redatto da Bragagni in rappresentanza del BIC e intitolato "Aspettative per l'impegno politico del future Primo Ministro" - che l'accordo sulla Brexit non influenzi le vite di milioni di cittadini dell'UE che si sono

trasferiti qui, sono diventati britannici e hanno iniziato a contribuire alla crescita dell'economia. Questi cittadini britannici dell'UE vanno trattati come cittadini britannici. Devono essere in grado di riunificare le loro famiglie all'interno della loro nazione adottiva. Il referendum non era contro i britannici dall'UE. Queste sono persone che hanno costruito vite, vissuto al massimo e restituito, vanno apprezzati e accolti, senza burocrazia, il loro contributo non farà che aumentare il benessere della Gran Bretagna. Invitiamo Il futuro Governo a confermare una volta per tutte lo status dei residenti UE in UK e viceversa".

Il documento chiede ai deputati e attivisti del partito conservatore di "valutare attentamente le capacità e le competenze essenziali" del leader che deve essere scelto entro fine luglio in sostituzione della dimissionaria Theresa May. "I membri del BIC - si legge a questo proposito - vogliono assicurarsi che il Partito scelga un candidato in grado di condurre il partito al successo in un'eventuale elezione generale, oltre a realizzare la Brexit. Anche se la Brexit è un importante avvenimento, è anche una "distrazione" significativa e di alto profilo. Sicuramente non può essere ignorata, Nemmeno i ciechi membri del Partito possono trascurare

lo scopo essenziale: il Futuro Governo della Gran Bretagna".

A giudizio del "British Italian Conservatives", presieduto da Christian Vinante Giovannini, il prossimo capo del partito e del governo deve mettere il Paese "al primo posto", rilanciare al massimo l'economia e non deve allearsi con altri partiti creando così "un altro ostacolo al futuro della Gran Bretagna e alla realizzazione della Brexit".

Per quanto riguarda le qualità essenziali del successore della May il gruppo così le enumera: "Capacità di leadership forti e comprovate per la risoluzione dei conflitti e negoziazioni internazionali ad alto livello, nel mondo degli affari e politico. Un comunicatore abile e coinvolgente, capace di adattare la sua dialettica al pubblico. Deve avere charisma, ispirando fiducia e lealtà e portando le persone a seguirlo, forse anche quando hanno dei dubbi. Esperienza, in grado di nominare la squadra giusta, delegare e gestire efficacemente al più alto livello. Tocco umano: la capacità di connettersi e ascoltare le persone ad ogni livello. Esperienza di lavoro all'interno di un ambiente multinazionale, all'interno delle nazioni del Regno Unito e dell'Europa". Insomma, ci vuole un superman....



COMITES INSEGNA COME SI CHIEDE IL SETTLED STATUS INCONTRO PILOTA ALLO SCALABRINI CENTRE

Nel quadro delle attività che ha deciso di intraprendere durante questa fase di crescente incertezza per l'incognita Brexit, il Comites di Londra ha organizzato domenica 26 maggio allo Scalabrini Centre di Brixton Road un incontro con un gruppo di italiani residenti nei quartieri sud della metropoli britannica.

La riunione è stata progettata non solo per dare informazioni sulla situazione attuale, ma anche per aiutare in tempo reale i partecipanti a inoltrare le domande per ottenere il Settled o pre-Settled Status all' Home Office. Per questo motivo l'incontro è stato indirizzato ad un numero limitato di persone. A prepararla sono stati, oltre al Comites, The New Europeans, l'AIRE Centre (Advice on Individual Rights in Europe) e il Trust for London.

È questa la nuova fase che il Comites vuole sviluppare anche negli altri centri dove sono stati programmati simili incontri, come a Sutton, Bristol-Bath, Hoddesdon, Waltham Cross, Hitchin-Letchworth, Kettering, Bedford, e Woking.

All'incontro di domenica 26 maggio allo Scalabrini Centre hanno partecipato 25 connazionali. Per The New Europeans erano presenti la Signora Tamara Flanagan OBE, Project Director, e la Signora Maria Luisa Maccalli, Membro del Direttivo. Per conto dell'AIRE Centre l'avvocato Gabriella Bettiga ha brillantemente esposto come efficacemente presentare la domanda del Settled Status.

I membri del Comites presenti alla riunione, oltre al Presidente Molle, erano Salvatore Mancuso, Vincenzo Auletta ed Alessandro Gaglione. Un grazie particolare è stato rivolto a Padre Francesco Buttazzo, Vicario Generale degli Scalabriniani in Gran Bretagna, per aver non solo ospitato l'evento ma aver dato una mano per organizzarlo.

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

“Dottore London” a servizio degli italiani di Londra

Presentazione in Consolato

Sala gremita in Consolato il 7 maggio per un'iniziativa a favore della comunità italiana promossa dal Console Villani con la partecipazione dell'Associazione dei Medici italiani in UK e l'azienda privata “Dottore London”.

Nell'ottica di servizi aggiuntivi e diversificati, dopo gli Avvocati è toccato dunque ai Medici, che in UK sono tanti ma di più sono gli italiani potenziali pazienti: 350.000 iscritti all'AIRE e altrettanti non iscritti.

Lo spettro Brexit infatti solleva anche ombre sull'assistenza medica degli

europei che vivono e operano in UK, per quanto non è l'assistenza NHS che dovrebbe venire a mancare in futuro, ma proprio gli operatori nel settore. Basta pensare che nel 2016 ci furono 1400 registrazioni di nuovi medici dall'Europa, mentre dopo il fatidico referendum ce ne sono state 44, il che fa prevedere tempi duri per i pazienti in cliniche, ospedali e ambulatori.

La lungimiranza di Giorgia Bacco ha aperto “Dottore London” per venire incontro a quegli italiani che preferiscono spiegarsi nella propria lingua

sui propri problemi di salute e adesso l'azienda offre 30 specialità mediche e chirurgiche oltre a prestazioni ambulatoriali di cui ha parlato il Dott. Pengo, dirigente medico, con il Dott. Lo Giudice, cardiologo. L'azienda non è in antitesi con NHS, fra l'altro l'85% di questi medici lavorano anche per NHS, ma incoraggia a riscontri e conferme nell'ottica di una proficua continuità assistenziale orientata verso i nostri connazionali.

L'incontro del 7 maggio è quindi culminato con un accordo a firma trilate-

rale fra la medesima Associazione, la suddetta Clinica italiana e il Consolato.

Il Consolato Generale, ove lo reputi necessario nei casi che coinvolgono cittadini italiani in condizione di indigenza e con precarie condizioni di salute, chiederà assistenza alla clini-

ca “Dottore London” nelle forme che questa riterrà più opportune mettendo a disposizione locali e medici volontari per le visite in collaborazione con l'Italian Medical Society.

La Redazione



Martino Pengo, Ivana Bartoletti, Enrico Franceschini, Cons. Gen. Marco Villani, Giuseppe Kito Fusai e Francesco Lo Giudice



Celebrati a Londra i 158 anni dell'Esercito italiano

All'Istituto Italiano di Cultura a Londra è stato celebrato l'8 maggio scorso il 158° anniversario della costituzione dell'Esercito Italiano.

L'evento, organizzato dall'Addetto

Militare, Generale di Brigata Giovanni Gagliano, ha visto la partecipazione del Vice Ambasciatore, Ministro Alessandro Motta, e del Console Generale d'Italia, Marco Villani, del Vice coman-

dante del comando NATO ARRC UK, Generale di Divisione Maurizio Boni, di una rappresentanza del British Army, le associazioni militari presenti sul territorio oltre a numerosi Addetti per la Difesa e per l'Esercito di numerose nazioni in servizio a Londra.

Sono ormai trascorsi 158 anni da quando, il 4 maggio 1861, il Ministro della Guerra, Generale Manfredo Fanti, decretò che il Regio Esercito - prima denominato “Armata Sarda” - avrebbe preso la nuova denominazione in Esercito Italiano. Da allora - è stato sottolineato all'evento - la Forza Armata ha contribuito alla realizzazione degli

ideali di libertà, indipendenza, unità e sicurezza di tutto il Paese, agendo senza risparmio di energie e con devota fedeltà.

Un impegno che nel tempo ha assunto rinnovate forme e connotazioni sia per far fronte alle sfide operative internazionali sia a quelle interne, che hanno posto in risalto il duplice uso della componente militare. Sfide in cui i rapporti di collaborazione con gli Eserciti dei Paesi alleati e amici hanno giocato un ruolo principe

per contribuire alla gestione delle crisi e delle minacce internazionali.

È proprio in quest'ottica che si è inserita la celebrazione all'Istituto di Cultura. La presenza delle numerose autorità intervenute ha testimoniato l'eccellente lavoro svolto dall'Esercito Italiano, il cui coinvolgimento per la salvaguardia del diritto, della pace e della stabilità globale è riconosciuto ed apprezzato su scala internazionale.

La Redazione



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



224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP

reservation@ristorantegranaio.co.uk

www.ristorantegranaio.co.uk

+44(0) 2079301459 | +44 7493248819



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 2019 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
LUNEDÌ E VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00



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

“LAVORIAMO A DIFESA DI ITALIANITA’ NEL MONDO” SENATORE RICCARDO MERLO A CONGRESSO MAIE A LONDRA



On. Mario Borghese e, Anna Mastrogiacomo, Senatore Riccardo Merlo, Domenico Meliti e Riky Filosa

Gli esponenti europei del Movimento Associativo Italiani all'Estero (MAIE) si sono ritrovati a Londra sabato 4 maggio per fare il punto sulle strategie e priorità del loro partito che appoggia l'attuale maggioranza formata da Lega e Cinque Stelle e ha il suo fondatore, il senatore Riccardo Merlo, seduto sulla poltrona di sottosegretario agli Esteri con delega proprio sui problemi degli "expats".

“Si è trattato - ha dichiarato Merlo, presente al congresso, - di un appuntamento molto importante. Il MAIE Europa guarda al futuro con rinnovato entusiasmo per quanto riguarda le sfide che verranno, prima di tutto le elezioni dei Comites e poi, quando sarà, quelle politiche”.

Il congresso - organizzato con l'apporto dell'imprenditore Domenico Meliti, coordinatore del partito per il Regno Unito - si è svolto nella splendida cornice del The In & Out Naval

and Military Club. Durante il suo intervento Merlo ha messo l'accento sulle questioni più sentite dagli italiani nel mondo in generale e da quelli residenti in Europa e nel Regno Unito in particolare. Dunque crisi in Venezuela, ma anche Brexit; rete consolare ma anche promozione della lingua e della cultura italiana nel mondo.

“Siamo al governo da neanche un anno e abbiamo già fatto moltissimo”, ha evidenziato Merlo durante il suo intervento, ripassando poi uno per uno i risultati ottenuti in questa legislatura per gli italiani nel mondo.

Tra quelli citati: più assunzioni di personale per la nostra rete consolare nel mondo, più fondi alla promozione della lingua italiana oltre confine, fondi stanziati per aiutare i connazionali in Venezuela attraverso l'invio di medicinali, più risorse alle sedi consolari del Regno Unito in tempi di Brexit, inaugurazioni di nuove sedi diploma-

tico-consolari.

“Non siamo un partito come gli altri - ha affermato Merlo, che ha fondato il Maie nel 2007 in Argentina - siamo un Movimento di italiani nel mondo, orizzontale, liquido. Culturale, ancor prima che politico. Lavoriamo per difendere e promuovere l'italianità nel mondo, ovunque ci sia un italiano all'estero”.

Con la kermesse di Londra il MAIE Europa punta a un salto di qualità, a rafforzarsi ulteriormente. “Avanti uniti e organizzati”, questo l'ordine di scuderia impartito dal presidente Merlo ai suoi in occasione del Congresso.

Il congresso - al quale hanno preso parte anche il deputato Mario Borghese (vicepresidente del MAIE) e Anna Mastrogiacomo, coordinatrice MAIE per l'Europa - è stato il primo di una serie di incontri portati poi avanti da MAIE UK nella speranza di rafforzarsi ulteriormente grazie ad una maggiore presenza e una migliore organizzazio-



Domenico Meliti, Riccardo Merlo e Joe Ricotta

ne.

La scelta della capitale britannica per un appuntamento MAIE così importante non è stata casuale: sono tantissimi i connazionali residenti nel

Regno Unito che vivono momenti di disorientamento in tempi di Brexit. Con la scelta di Londra il MAIE ha voluto “sottolineare la propria vicinanza agli italiani che vivono in Inghilterra”.



Riccardo Merlo e coordinatori in Europa

Bringing you the very best from Italy

San CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | 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 | CAFFÈ | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

I MAESTRI DEL LAVORO A CONVEGNO A LONDRA

I Maestri del Lavoro (MdL) di Inghilterra, Scozia, Jersey, Isola di Man con in più una delegazione giunta apposta dall'Italia e da altri Paesi europei si sono ritrovati il 17 maggio scorso a Londra per una riflessione sul loro ruolo nella società e per una serie di dibattiti e informative che hanno spaziato dalle tasse al prosecco, dal dramma dell'Arandora all'importanza dei Comites e alla Brexit.

Il convegno dei MdL all'estero, sponsorizzato da un numero consistente di ditte italiane presenti in Uk, si è svolto all'Hilton Hotel di Kensington ed è stato aperto da Carmine Supino, presidente MdL per l'Inghilterra.

Nel successivo intervento il Console Generale di Londra Marco Villani ha parlato dell'apprezzamento delle istituzioni italiane "per i valori morali che la federazione del MdL esprime e applica". "Non è concepibile - ha detto - un moderno sviluppo dell'economia e della società prescindendo dall'impulso produttivo dell'aspirazione al lavoro e dell'attaccamento al lavoro e, proprio in questo senso, la stella al merito del lavoro conserva la sua funzione e il suo significato. I MdL si sono sempre distinti nel mondo e qui a Londra in particolare per incarnare tali valori e per fornire un concreto contributo in molti ambiti alla collettività, sostenen-



Carmine Supino, Francesca Marchese, Mario Erba, Cons. Gen. Marco Villani, Pietro Molle e Alessandro Gaglione

do lo sforzo delle istituzioni".

Il Console si è poi soffermato sulle sfide impegnative a cui è sottoposta la struttura da lui diretta, in particolare l'erogazione dei servizi ad una comunità di circa settecentomila italiani incominciando dal servizio passaporti.

Illustrando gli "scopi principali" dei MdL Mario Erba, dirigente dell'associazione all'estero, è stato chiaro e netto: si tratta - ha sottolineato - di "promuovere ed elevare nella società e negli ambienti di lavoro il valore morale dell'apporto collaborativo dei Maestri del Lavoro, agevolare l'aggiornamento professionale e culturale, dei Soci e favorire l'inserimento umano delle giovani leve nel mondo del lavoro, aiutandole nella loro formazione e scelte professionali".

Il convegno ha dato quindi voce a relazioni e informative su temi specifici quali la pratica legale nel Regno Unito, le politiche commerciali riguardanti



Carmine Supino, Angelo Saccone, Alessandro Lega, Luigi Billè, Luigi Bolzon e Pasquale Padalino

prodotti italiani come il prosecco, le istituzioni che danno voce alla collettività come i COMITES.

Il Convegno Internazionale MdL di

Londra è stato il secondo della serie. Il primo si è svolto lo scorso anno a Charleroi in Belgio.



L'Emilia-Romagna, un sistema-regione che guarda ai suoi talenti fuori dall'Italia

Work Shop al Consolato di Londra

L'Emilia-Romagna è da sempre una delle motrici del sistema produttivo, economico ed industriale italiano. Come sanno ormai in tutto il mondo, ospita un'industria alimentare d'eccellenza, alcune delle più prestigiose e apprezzate marche di macchine sportive (Ferrari in testa) e alcune fra le migliori università d'Italia, fra le quali, ovviamente, Bologna.

Il sistema-regione ha da tempo avviato delle sinergie che uniscono privati, istituzioni ed enti universitari e di ricerca al fine di affiancare gli operatori economici della Regione e di renderli in grado di competere a livello internazionale.

Lo scorso 29 maggio il Consolato Generale d'Italia a Londra ha ospitato un evento organizzato in collaborazione

con l'ente della Regione Emilia-Romagna ARTER volto a stabilire dei contatti con i talenti emiliani e romagnoli nel Regno Unito. L'iniziativa si inquadra in un tour internazionale intrapreso dalla Regione che ha toccato anche San Francisco, Bruxelles, Berlino e Barcellona dal nome "On the move - l'ecosistema in movimento".

Oltre al Console Generale Marco Villani, che ha sottolineato la dinamicità e

la consistenza della collettività italiana, erano presenti l'assessore regionale alle politiche europee Patrizio Bianchi, la Dottoressa Marina Silveri di ARTER, l'addetto scientifico dell'Ambasciata d'Italia a Londra Luisa Tondelli e numerosi altri talenti con origini emiliane e romagnole che hanno condiviso la loro esperienza nel Regno Unito. L'iniziativa dell'Emilia-Romagna rappresenta una novità estremamente

interessante. In un quadro di sempre maggiore competizione internazionale, il tentativo di "fare sistema" da parte dell'ER ha senza dubbio enormi potenzialità. L'Italia è sempre più un Paese dipendente dall'esportazione dei suoi prodotti e delle sue eccellenze. Per rimanere competitivi sulla scena internazionale non si può prescindere dal creare sinergie fra le varie componenti del sistema Paese, fra le quali le nostre sempre più ampie collettività all'estero. Per questo è auspicabile un sempre maggior coinvolgimento dei nostri connazionali nel favorire contatti e progetti congiunti di cui possa beneficiare il Sistema-Italia, fuori e dentro dai confini nazionali.

La Redazione

SEI INTERESSATO A UN'OPORTUNITÀ 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 pagliariaccio184@aol.com

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



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



Il console Generale Marco Villani insieme agli organizzatori e speakers

Sicily
Restaurant • 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
il gelato di Ariela
PASSIONATE ABOUT GELATO

Le start-up vitale motore di crescita

Anche l'Italia fa la sua parte

Le piattaforme per la nascita e la crescita delle micro imprese sono state il tema al centro del settimo appuntamento di Italy4Innovation, che ha permesso di analizzare e comparare i diversi modelli di incubatori e/o acceleratori d'impresa esistenti e come questi si connettono e interagiscono con sistema universitario, mondo della ricerca, aziende, schemi pubblici di sostegno, accesso al credito e investimenti.

Ospiti dell'evento, organizzato all'Ambasciata d'Italia a Londra il 10 giugno scorso, sono stati il Presidente del Fondo italiano Futura Invest, Gian Luigi Costanzo, e come panelisti - moderati dal giornalista della rivista Wired Gian Maria Volpicelli - Roberto Magnifico

di LVenture Group (Fondo che gestisce l'incubatore Luiss EnLabs di Roma) e Peter Bloomfield del Digital Catapult di Londra.

Nel suo intervento di apertura, l'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha ricordato il ruolo fondamentale che le start-up e le PMI innovative rivestono quale vitale motore di crescita dell'economia e gli strumenti e le politiche (procedure, incentivi, sgravi, ecc.) che l'Italia ha da qualche anno messo a disposizione per facilitare la nascita di start-up e PMI innovative, che lo stesso OCSE ha riconosciuto come tra le migliori su scala non solo europea. Sono stati messi a confronto il modello Cariplo Factory-LVenture (filiera integrata del processo di formazione

e crescita della micro imprese innovative applicato presso l'incubatore di imprese Luiss EnLab di Roma) e quello britannico del Digital Catapult.

Il dibattito ha messo in luce alcune criticità che caratterizzano lo scenario start-up, in Italia e nel resto d'Europa, ma le notevoli opportunità che l'Europa e la stessa Italia possono offrire. Nel caso italiano, in particolare, i bassi costi rispetto ad altri paesi concorrenti e l'ampia disponibilità di talenti che il sistema universitario è in grado di sfornare. Sempre con riferimento all'Italia, è stata messa in evidenza la direzione di marcia assolutamente positiva che il sistema paese sembra ormai aver risolutamente imboccato in campo innovazione, con trend di assoluta (in alcuni casi esponenziale) crescita in tutti i parametri significativi.

A titolo di esempio, il numero di PMI innovative ad aprile scorso aveva raggiunto quota 10 mila e l'annuale survey del Financial Times sulle mille società europee a maggiore crescita ha individuato in Milano la terza realtà più dinamica dopo Londra e Parigi (Roma ha addirittura scalato molte po-

sizioni fino al sesto posto). Quanto al capitale venture, gli investimenti sono raddoppiati nel solo arco di un anno. Con l'occasione sono state ricordate le varie misure governative messe in campo in Italia per sostenere il mondo delle early-stage: strumenti diversificati, quali varie forme di detrazioni e contributi o l'innalzamento delle aliquote agevolate per acquisto di start up innovative o per gli investimenti in tali forme societarie da parte di persone fisiche e/o giuridiche. A questi van-

no aggiunti il già celebrato Patent Box del pacchetto Industria 4.0 e, da ultimo, il Fondo italiano innovazione, che mira a creare, con una iniziale dotazione di risorse pubbliche, un fondo di fondi venture. È significativo ricordare al riguardo che il rapporto di Price Waterhouse Cooper "Digital Tax Index 218: Locational Tax Attractiveness for Digital Business Models" ha indicato l'Italia come destinazione più competitiva in una graduatoria che comprende ben 33 paesi.

LaR



Personale Ambasciata Italiana

In un contesto mondiale di crescente attenzione per la tutela ambientale e climatica, l'Ambasciata d'Italia a Londra ha compiuto un nuovo virtuoso percorso: è diventata "Zero-Waste". Si è cioè organizzata per ridurre sensibilmente l'impatto ambientale della sede in termini di approvvigionamento energetico, della gestione dei rifiuti e dei consumi. L'iniziativa rientra in "Farnesina Verde", un piano d'azione avviato dal Ministero degli Affari Esteri per la rete diplomatica italiana.

L'Ambasciata di Londra ha scelto come partner Novamont e Green Network, due aziende italiane protagoniste di approcci innovativi di business imperniato sull'economia sostenibile che la assistono nella transizione verso Zero-Waste, obiettivo già raggiunto nell'ambito della gestione dei rifiuti con la loro reimmissione nel sistema produttivo senza sprechi.

"La nostra rappresentanza diplomatica - ha dichiarato l'Ambasciatore Raffaele Trombetta - è impegnata da alcuni mesi nello sviluppo del progetto "Ambasciata Zero-Waste", per una gestione più razionale dei rifiuti e dell'approvvigionamento energetico. I risultati si vedono già: da quando è stato inaugurato il nuovo corso, ad aprile, nelle nostre misurazioni periodiche registriamo una riduzione di circa il 20% dei rifiuti non riciclabili prodotti. I rifiuti indifferenziati rappresentano ora solo circa il 20% del totale a fronte di circa un 50% di raccolta differenziata e di circa un 30% di scarto organico."

"Per rispondere alle attuali sfide ambientali e sociali ormai imprescindibili - ha commentato da parte sua l'AD di Novamont Catia Bastioli - è necessaria una strategia di lungo termine, lavorando allo stesso tempo su quanto

L'AMBASCIATA D'ITALIA DIVENTA "ZERO WASTE"

Grazie a Green Network e Novamont

è possibile ottenere a breve e medio termine. La scelta virtuosa dell'Ambasciata che porta a minimizzare l'uso di prodotti usa e getta, ad adottare prodotti compostabili quando necessario e a garantire che il rifiuto organico sia raccolto e trasformato in humus di qualità, è un atto concreto."

Grazie alla collaborazione con Novamont, il personale dell'Ambasciata, direttamente coinvolto nel progetto, ha ridotto radicalmente l'utilizzo di plastica monouso in Sede, sostituendola con prodotti riciclabili in bioplastica.

Sabrina Corbo, Co-fondatrice e Vicepresidente esecutivo di Green Network, ha aggiunto: "Green Network Energy è il primo fornitore indipendente italiano nel Regno Unito e sono molto fiera e onorata di essere il primo fornitore di energia 100% verde dell'Ambasciata italiana in U.K. Sono sempre stata un'imprenditrice molto orientata al rispetto dell'ambiente e poter fornire 100% energia verde al mio Paese nel Regno Unito è fonte di grande orgoglio. Sin dall'inizio della nascita della mia azienda nel 2003 - e sin dalla scelta del nome - mi sono focalizzata all'analisi degli effetti del mio business verso l'ambiente promuovendo ogni azione e investimento a supporto della sostenibilità, quale valore primario della nostra attività. Oggi sono molto felice di constatare che i trend di mercato dei nostri clienti, sia in Italia che nel Regno Unito, sono in forte crescita per la domanda di energia 100% verde, il che dimostra l'attenzione di ognuno di noi ad avere un ruolo più attivo e proattivo verso la protezione e il rispetto dell'ambiente."



Catia Bastioli, Ambasciatore Raffaele Trombetta e Sabrina Corbo

Con Green Network, fornitrice di energia verde, l'Ambasciata ha siglato un accordo per la fornitura di luce e

gas, al 100% da fonti rinnovabili. L'energia fornita da Green Network va ad integrare quella proveniente dai pannelli fotovoltaici installati e resi operativi nel 2015.

Quella italiana è la prima Ambasciata nel Regno Unito ad essersi posta un obiettivo di eco-sostenibilità con un approccio così onnicomprensivo. Particolare curioso: l'ambasciata spagnola a Londra ha preso contatti con Green Network per seguire le orme dei cugini italiani.

La Redazione



www.alivini.com

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.





Investimenti italiani in Uk: Camera di Commercio fa il punto

Come vanno gli investimenti italiani in UK? The Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK fa il punto con la sesta edizione del "Survey of the Italian Investments in the UK 2019", presentato l'11 giugno all'Ambasciata italiana a Londra.

Lo studio è stato condotto con l'intento di monitorare, per il triennio 2015-2018 (e per i primi mesi del 2019), il trend degli investimenti diretti all'estero (IDE) effettuati dalle aziende italiane sia in termini di apertura di branches aziendali in un Paese estero che di operazioni di acquisizione e fusione con compagnie straniere. L'analisi offre quindi uno sguardo macro per poi sviluppare un focus più dettagliato sui rapporti tra Italia e Regno Unito. Per quest'ultima edizione, l'analisi si è arricchita di ulteriori elementi, incominciando dall'incognita Brexit. Al suo interno è stato inoltre inserito

uno studio settoriale attraverso il quale si è voluto riportare il racconto di illustri casi aziendali italiani.

L'obiettivo della pubblicazione è stato quindi quello di offrire ad entrambi i Paesi un ulteriore approfondimento su come, nel corso del tempo, si sono modificate le scelte d'investimento, quali strade hanno seguito i business italiani e, considerando le previsioni e le tendenze globali, su quali settori sarebbe opportuno "scommettere".

La presentazione della pubblicazione ha permesso di riunire alcune delle rappresentanze politiche e istituzionali italiane, italiane a Londra e quelle inglesi, i rappresentanti di importanti brand italiani nonché attori rilevanti appartenenti all'ecosistema finanziario Ita-UK

A seguito dell'intervento introduttivo effettuato da parte dell'Ambasciatore italiano a Londra, Raffaele Trombetta,

e dal successivo discorso introduttivo del Presidente della Camera di Commercio, Leonardo Simonelli, si è aperto il dibattito lasciando spazio anche al racconto delle esperienze personali di alcune figure di riferimento dell'imprenditoria italiana in UK. Il panel, moderato da Marco Niada (Partner Finsbury Associate, former London Bureau Chief of Il Sole 24 Ore), ha visto come protagonisti:

Giuseppe Munari (Country Operations Manager, Sofidel S.p.A.), Ernesto Sicilia (Managing Director, Trenitalia UK), Paolo Formica (Managing Director and North, Baltic and Arctic Sea Area Manager, Saipem), Domenico Meliti (CEO, EMD Group), Michael Charlton (Director Department International Trade), Maurizio Ghirga (UK Chief Representative of Banca d'Italia & Financial Attache' Italian Embassy)

La Redazione

CENA D'ADDIO PER MARCO DELOGU AL CLUB DI LONDRA

Marco Delogu lascia dopo quattro anni la guida dell'Istituto Italiano di Cultura a Londra per dedicarsi ad altre attività e in suo onore il Club di Londra ha organizzato il 23 maggio scorso una cena d'addio nei bei locali di Granaio (ex Savini nel Criterion a Piccadilly).

Marco Delogu è stato introdotto dal Presidente della Camera di Commercio e del Club di Londra Leonardo Simonelli Santi, che ha ricordato come l'Istituto sia diventato il punto di riferimento della cultura italiana, non solo per i nostri connazionali, ma soprattutto per gli inglesi. Il Console Generale Marco Villani anch'egli ha avuto parole di elogio per l'attività del Direttore, ricordando come l'Italia sia ricca di eccellenze in ogni settore della cultura ed è quindi importante che istituzioni come l'Istituto di Cultura siano presenti nelle capitali più importanti del mondo.

Nel rispondere ai saluti, Marco Delogu ha ricordato che durante il suo mandato ha posto particolare attenzione alla divulgazione dei valori culturali italiani verso il pubblico inglese, aprendo le porte dell'istituto a vari eventi che hanno coperto praticamente tutto lo spazio socio-culturale del nostro Paese, dall'arte alla musica, alla medicina, alla fotografia, e così via,



Leonardo Simonelli Santi, Marco Delogu e Signora, Sir Rocco Forte

incluso alcune serate benefiche a favore della Comunità di Sant'Egidio: in totale oltre mille eventi realizzati. Per concludere, ha ringraziato tutti per il sostegno e l'apprezzamento ricevuto.

Presente anche Sir Rocco Forte, che ha simpaticamente ricordato che l'edificio Criterion, dove si trova adesso il ristorante Granaio, era una volta di proprietà della sua famiglia. Sir Rocco ha voluto anche salutare con particolare attenzione il Presidente Simonelli, che, dopo quarant'anni di vita attiva nella Camera, ha deciso di lasciare a

giugno la presidenza esecutiva. Leonardo Simonelli nella sua lunga carriera è stato apprezzato dal mondo economico, sociale ed istituzionale e gode di un grande rispetto da parte di tutti, non solo a Londra ma anche in Italia.

La cena è stata molto apprezzata da tutti i presenti, grazie anche all'ottimo menu concordato personalmente con la proprietà di Granaio, presente alla cena con Sebastian Gatto. La famiglia Gatto è anche proprietaria dello storico Savini in Galleria a Milano. LaR

Barberia italiana a Belgravia: un tuffo nel passato

Nel cuore di Londra, e precisamente nella elegante zona di Belgravia, esiste una barberia italiana che ha conservato intatte tutte le caratteristiche delle antiche barberie nostrane: è situata al numero 20 di Eccleston Street ed è stata fondata negli anni '60 da Giuseppe D'Amico. Proprio da lui prende il nome ("Giuseppe").

Successivamente, negli ultimi 37 anni, il lavoro di Giuseppe, è stato portato avanti, con estrema competenza e professionalità da Giovanni Castellana, originario di Ceglie Messapico, e da Cosimo Cantoro, originario di Otranto.

Entrando nella barberia "Giuseppe" è possibile fare un salto indietro nel tempo e ritrovare quegli oggetti e quei rituali ai quali siamo abituati e che, a poco a poco, stiamo dimenticando, incluso il piacere di discutere dei più svariati argomenti con il barbiere che, per quei venti minuti, diventa il tuo migliore amico e, in alcuni casi, il tuo confessore.

Dalla barberia di Giovanni e Cosimo sono passati, durante i tanti anni di attività, personaggi come Sean Connery, Antonio Caprarica, Lapo Elkan nonché i vari ambasciatori italiani che si sono susseguiti a Londra negli ultimi venti anni.

Nella barberia "Giuseppe" la vita scorre serena tra un espresso con un cliente ed una discussione sul campionato di calcio italiano: l'unica considerazione amara di Giovanni e Cosimo è relativa al fatto che sono pochi i giovani intenzionati ad imparare l'arte della barberia italiana. Con conseguente minaccia di sopravvivenza per questo storico e bellissimo mestiere.

(Alessandro Gaglione, appassionato di "italianità" all'estero)



Giovanni Castellana, Cosimo Cantoro e Alessandro Gaglione



Peppe

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...

Peppe Prestigiaco
peppeprestigiaco@gmail.com

THECARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG
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



Stella d'Italia allo chef Enzo Oliveri

Onorificenze anche a Giselda Bucca e Pietro Mattioni



Enzo Oliveri, Ambasciatore Raffaele Trombetta, Pietro Mattioni e Gisella Bucca

Nuovo riconoscimento per Enzo Oliveri, uno degli chef italiani più conosciuti ed apprezzati a Londra e nel resto del Regno Unito: l'ambasciatore d'Italia in Gran Bretagna Raffaele Trombetta gli ha consegnato l'Ordine della Stella d'Italia, conferita dalla Presidenza della Repubblica.

Si tratta della seconda onorificenza

civile dello Stato Italiano, destinata a cittadini italiani residenti all'estero e di stranieri particolarmente meritevoli nei confronti della cultura, dell'economia, dell'emigrazione italiana, nonché a premiare artisti, sportivi, personalità politiche e della cultura di fama.

Il Celebrity chef promuove da decine di anni nel Regno Unito l'enogastro-

nomia italiana ai suoi massimi livelli, anche come presidente della delegazione britannica della Federazione italiana cuochi e rappresentate dell'IHC, l'International Hospitality Council.

Autore e ospite di vari programmi televisivi UK, Oliveri è un vero e proprio ambasciatore della cucina italiana all'estero. Una delle sue grandi passioni è anche l'insegnamento che lo ha coinvolto in un progetto universitario a Londra e nell'apertura di una scuola di cucina a Bromley. Chef ufficiale per la squadra italiana di ciclismo e rappresentante dell'Italia alle Olimpiadi della Cucina in India, lo chef Oliveri si è affermato quale uno dei migliori ambasciatori della cucina siciliana e italiana in Gran Bretagna, che presenta ogni giorno presso il suo "tempio" a pochi passi da Piccadilly Circus dove insieme a Luisa ed Andrea ha realizzato "Tasting Sicily Enzo's Kitchen" rendendo così possibile assaporare la Sicilia nel cuore di Londra in versione culinaria. Nel corso della stessa

cerimonia, il 23 maggio scorso, l'ambasciatore Trombetta ha consegnato prestigiose onorificenze anche a Giselda Bucca e Pietro Mattioni per alti meriti nella promozione delle relazioni anglo-italiane in ambito scientifico ed economico.

Giselda Bucca, insignita dell'Onorificenza di "Commendatore OMRI", ha trascorso 25 anni lavorando nel Regno Unito come ricercatrice nell'ambito scientifico. Nei suoi anni all'università del Surrey a Guildford, si è occupata di genomica e più precisamente degli studi sul genoma umano. Ha condotto nel Regno Unito delle ricerche presso il Manchester Institute of Science and Technology e University of Surrey per poi passare all'University of Brighton Genomic Institute.

Pietro Mattioni, a cui è andata l'Onorificenza di "Ufficiale OSI", ha assunto la guida del gruppo Campari nel Regno Unito, portandolo a risultati di straor-



Ambasciatore Raffaele Trombetta e Enzo Oliveri

dinaria portata sul mercato britannico. Attraverso un costante impegno e un'intensa collaborazione con l'Ambasciata, il Consolato e tutti gli attori del Sistema Italia a Londra e nel Regno Unito, ha fortemente contribuito alla promozione dell'Italia, della sua produzione di qualità, dei valori sottesi alla sua tradizione enogastronomica e culturale, in un mercato e in un contesto come quello del Regno Unito che, sia pure ricettivo, è estremamente maturo e competitivo. Con la sua azione, Mattioni ha decisamente concorso ad elevare la percezione del nostro Paese. *LaR*



Cecilia Gasdia, Daniela Schillaci, Matteo Lippi e Alberto Gazale

Sala gremita nella residenza dell'ambasciatore Raffaele Trombetta mercoledì 8 maggio, per la presentazione del programma lirico estivo nella spettacolare Arena di Verona, che fra l'altro quest'anno festeggia i 50 anni dal debutto nell'Arena di Placido Domingo.

Gli "onori di casa" dell'anfiteatro sono stati fatti da Cecilia Gasdia, già celebrato soprano e adesso spumeggiante Sovrintendente della Fondazione Arena di Verona. Ricca di 50 serate, la stagione 2019 prevede repliche di Traviata, Aida, Trovatore, Carmen, Tosca ed eventi speciali con Roberto Bolle e i Carmina Burana. Soprattutto eccezionale si preannuncia la regia di Traviata e Aida ad opera del Maestro Franco Zeffirelli, la cui passione per la lirica è testimoniata dal suo museo in Firenze dove è in mostra una vita di impareggiabili allestimenti, disegni, bozze e costumi operistici.

Con Gasdia al piano, per offrire un

"assaggio musicale" agli ospiti, si sono esibiti con grande successo Alberto Gazale, rinomato baritono che calca regolarmente i palcoscenici della Scala e della Fenice oltre all'Arena, Daniela Schillaci, in ascesa dal Conservatorio Bellini verso una brillante carriera di soprano, Matteo Lippi, giovane e promettente tenore già internazionalmente noto in ruoli principali. Inconfondibili arie da Traviata, Trovatore e Tosca hanno riscosso scroscianti applausi per la bravura e simpatia del quartetto, che ha concluso in coro con il tradizionale brindisi della Traviata e "O Sole Mio", prima di unirsi alla platea per il rinfresco che si distingue come sempre in Ambasciata per qualità e varietà.

L'Arena di Verona, oltre a essere unico e inimitabile tempio della Lirica, continua ad essere il primo dei fiori all'occhiello della tradizione operistica italiana, continuando a incantare le

migliaia di spettatori che affluiscono ad ogni serata, offrendo uno "spettacolo nello spettacolo". Risultati in crescendo come la qualità artistica, la diffusione dei media e la risposta del pubblico non possono che dare soddisfazione anche a Unicredit, principale partner e sponsor dell'Arena di Verona, come sottolineato da Christian Steffens, responsabile della Banca in UK, Banca che si pregia anche di eccezionale collezione d'Arte, devoluta a sostenere appunto enti e organizzazioni che promuovono arte e artisti.

Tutti soddisfatti quindi per l'utilizzo di questo anfiteatro di cui oggi si andrebbero fieri Ottaviano Augusto, che lo commissionò, e Teodorico re dei Goti che lo restaurò, ma fuori dalle meritate fanfare per l'Opera Festival in questione, e la sua gestione, qualche nota dolente aleggia fra gli "addetti ai lavori". Molti teatri lirici stentano a mantenere la loro fama, amministrazioni carenti,

L'Arena di Verona presenta a Londra la sua spettacolare estate 2019

direttori poco lungimiranti, cantanti e orchestre sottopagate, scarse agevolazioni per potenziali talenti sono alcune delle falle nel bastimento lirico italiano, per non parlare del fatto che nelle scuole della Patria della Musica,

la musica non è contemplata. Verona sembra essere un faro luminoso per ispirare altri teatri quindi speriamo che l'Arena rimanga un esempio trainante per poter libare davvero nei lieti calici di Verdi. *MC*

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



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



Delicious Festa Italiana a "La Credenza"

The company supplies the best Italian restaurants in London

The 21st and 22nd of May was time for "Festa Italian" at the HQ of La Credenza which 18 years ago started supplying London best restaurants and food halls.

Always striving for their service to their customers and the ability to source the finest ingredients, the company is based in Colliers Wood and this year's event, which was attended by Mr Fortunato Celizullo and Mrs Antonietta Kelly from the Italian chamber of Commerce (ICE), featured a selection of products from some of Italy's finest producers.

Guests were greeted with prosecco,

fresh oysters and Italian Oscietra sturgeon caviar before entering the show.

First up, from Acciaio in Tuscany, was a fine selection of Pecorino cheeses from Caseificio Busti. The Tre Latti, The raw milk Marzolino Rosso and the raw milk pecorino di Remo were particularly outstanding. Next was more cheese, this time from the impeccable Carozzi Formaggi from Pasturo in Lombardy. Along with their stunning Gorgonzola range they were showing off their World Cheese Awards Super Gold winner, the outrageously indulgent Quader de Cavra Tartufato, a rich and creamy goat's milk cheese

enriched with minced black truffle. Onwards to Gianni Negrini from Ferrara. More famous for their Slow Food Presidio Mortadella, here they were presenting their range of individual ambient salamis and a new pre-sliced range

of meats including rare roast beef and pastrami and Veal or Turkey in tonnato sauce.

From savoury to sweet we move on to a breathtaking range of honey from Apicoltra Brezzo. From stunning gifts to tiny jars of exquisite Saffron honey they have the lot! Sharing a table with Brezzo was Terra Siciliae with their fun 'do it yourself' Cannoli kit. Each kit comes complete with crisp Cannoli shells, sweetened ricotta and a selection of nuts or chocolate to sprinkle.

Next up a visit to Liguria to sample the outstanding EVOO from Olearia Anfosso who also displayed a beautiful selection of Giardiniera and pesto sauces. A quick visit to Modena next to sample the finest Balsamic vinegars from Italy's oldest Acetaia Giuseppe Giusti. Time for more cheese! This time it's the charming team from Fattorie Fiandino with their beautiful butters and range of vegetarian cheeses from Villafalletto in Piedmont.

A bowl of pasta Amatriciana next provided by the chef from Mongra-

no Felicetti who demonstrated the flavour impact and creative possibilities that single varieties of wheat can create. From 1,000 meters up in the Dolomites we swoop down to Apulia to sample the incredible Organic tomatoes from Paolo Petrilli then it's back up to Treviso selection of Alessandro Carpanedo's Ubriaco cheeses. At another table there was a selection of fresh Fassona beef products from Macelleria Oberto. The Oberto family have been selecting the finest examples of Piedmontese Fassona beef from small farms all over the province of Cuneo for over 50 years. Luckily for us most of this was being cooked on a barbecue allowing us to try this sensational beef.

Off next to the Athens of the Middle

Ages, a selection of salamis and sliced meats was provided by Salumificio Lombardi from Florence, every mouthful exploding with the umami that Tuscan charcuterie is famous for.

Finally came a table groaning under the weight of a 10 kilo Panettone from Maria Vittoria and a selection of baked bread products and their famous Grappa Pie (Gubana) along with a sublime selection of hand carved hams from Carlo at Dok Dall'Ava including the famous Nebrodi black pig (Grandfather of Spain's Pata Negra).

There was just time to grab a quick crisp and refreshing IPA supplied by the wonderful Wimbledon Brewery who just happen to be La Credenza's next door neighbour! Lucky lucky!



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

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

su Facebook:

INCA Regno Unito



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:
tai@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome



L'ARTE DELLA PIZZA: SI IMPARA A LONDRA

INIZIATIVA DI APCI UK E BELLAVITA ACADEMY

Volete studiare a Londra l'arte della pizza? È possibile con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani UK (APCI UK) che in collaborazione con Bellavita Academy organizzerà a partire dal prossimo settembre corsi professionali per aspiranti pizzaioli.

I corsi sono stati presentati ufficialmente il 13 maggio nel corso di una serata alla Bellavita Academy che è servita anche a festeggiare i sei anni di APCI UK, nata nel 2013 con l'intento di creare aggregazione e crescita tra i professionisti della cucina italiana nel Regno Unito.

Tantissimi i professionisti del settore invitati a celebrare questo importante "compleanno" per l'associazione. Tra i presenti alla serata il Presidente di APCI UK Carmelo Carnevale, il tesoriere Francesca Dassori, il Pizza champion Marco Fuso, il maestro pizzaiolo Aldo Venturi e la direttrice di Bellavita Academy Claudia Galetta. Sono ormai più di 180 fino ad oggi gli chefs italiani che hanno trovato nell'associazione un ambiente professionale dove confrontarsi e accrescere le proprie con-



scienze. APCI UK è un vero e proprio punto di riferimento per la ristorazione professionale di qualità nel Regno Unito.

I corsi professionali per pizzaiolo vanteranno insegnanti come Aldo Venturi e Marco Fuso. Sarà possibile frequentare il corso per la Pizza Napoletana, la Pizza Romana e quella in teglia. Tutte le informazioni del corso e il modulo

di iscrizione sono disponibili sul sito www.bellavita.academy.

"L'obiettivo dei corsi - ha spiegato Carmelo Carnevale - è quello di formare nuovi aiuti pizzaioli e di introdurli nel mondo del lavoro in UK. Abbiamo individuato un gap importante nel mercato inglese, la domanda per pizzaioli cresce sempre di più".

Il corso avrà come sede Bellavita

Academy, l'hub per professionisti a Londra, sempre più spesso scelto per questi innovativi corsi professionali.

"Il nostro obiettivo è quello di ospitare corsi professionali di partners qualificati all'interno della nostra academy e contribuire alla creazione della nuova generazione di professionisti del Food & Beverage", ha sottolineato Claudia Galetta.

"È per noi - ha aggiunto - un piacere essere il punto di riferimento nell'industria per l'educazione e la promozione del made-in-Italy e lavorare con l'industria stessa per rendere Bellavita Academy un istituto di cultura culinaria italiana a Londra aperto a tutti i professionisti".

Il gruppo Bellavita si conferma ancora una volta leader dell'italianità non solo in UK, ma nel mondo con 10 trade shows firmati Bellavita Expo ad Amsterdam, Toronto, Varsavia, Amburgo, Parma, Chicago, Guangzhou, Città del Messico, Bangkok e Londra. Sono oltre 1000 le aziende italiane che hanno scelto Bellavita Expo nel 2018 come loro partner per le strategie di export per un totale di oltre 12000 prodotti presentati a 86000 buyers internazionali.

Bellavita Expo London 2019 avrà luogo il 7 & 8 Novembre 2019 al Business Design Centre di Islington. Un appuntamento imperdibile per tutti gli operatori del settore F&B organizzato in collaborazione con i soci di Bellavita Expo, Fiere di Parma e Fiere di Verona. La tappa 2019 promette un nuovissimo formato e molte novità create ad hoc per i buyers.

CHI È IL MIGLIORE BARISTA DEL REAME?

A LONDRA SI SFIDANO IN DIECI



Chi è il miglior barista del Regno Unito? C'è solo un modo per scoprirlo: mettere in competizione i migliori ed eleggere il "king", capace di tarare la macchina e preparare quattro espressi e quattro cappuccini in appena 11 minuti rispettando i massimi standard in fatto di tecnica e qualità.

A Londra la finale britannica dell'"Espresso Italiano Champion", il campionato baristi dell'INEI (Istituto Nazionale Espresso Italiano) è in programma per il 30 giugno e rientra in una competizione che si sta svolgendo in più luoghi del mondo. La finalissima tra i best dei best (uno per nazione) sarà organizzata a ottobre a Milano.

Nella capitale britannica sono stati selezionati dieci baristi per una sfida presso il "Fora" coworking space in occasione di un evento organizzato da Caffè Latino con la collaborazione delle torrefazioni certificate "Caffen", "La Genovese", "Astoria",

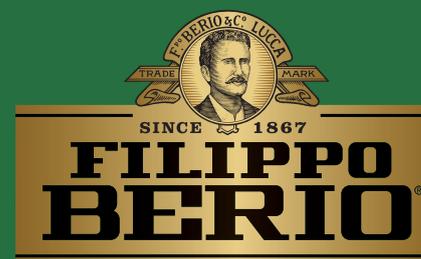
"Saturno", l'azienda "Faema" e la partnership dell'Italian Chamber of Commerce, Italian Barista School, IIAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè, Chef Méd e HQF.

Giunto alla sesta edizione, il campionato in questo 2019 sta vedendo sfidarsi a colpi di perfetti espresso e cappuccino centinaia di baristi in tutto il mondo in rappresentanza di decine di paesi, dall'Italia alla Germania passando per la Russia, Giappone, Taiwan, Thailandia e ovviamente Regno Unito, in decine di gare preliminari.

Gli Espresso Italiano Champions delle edizioni precedenti sono stati: l'italiano Filippo Mezzaro (2014), il greco Giannis Magkanas (2015), il coreano Park Dae Hoon (2016), l'italiano Fabio Dotti (2017) e il taiwanese Chang Chung-Lun (2018).

Per la scelta del vincitore britannico nella finale nazionale del 30 giugno si è decisa la formazione di due giurie distinte con egual peso: una giuria tecnica, composta da esperti che lavorano nel mondo della cafeteria e una seconda "sensoriale" composta da esperti certificati IIAC - Istituto internazionale assaggiatori caffè.

"Il Regno Unito, e Londra in particolar modo, ha accresciuto negli ultimi anni - spiega Francesco Buompane di Caffè Latino nonché direttore organizzativo della finale londinese - la conoscenza nel campo dell'Espresso grazie a un lavoro meticoloso di scelta del prodotto e di chi lo propone. L'Espresso Italiano Champions del 30 giugno è una dimostrazione di ciò, dato che mette a confronto i migliori baristi del territorio che hanno seguito corsi e, attraverso la loro esperienza sul campo, hanno portato ad altissimi livelli il valore dell'espresso italiano nel Regno Unito. Vederli all'opera per noi addetti ai lavori, ma soprattutto per il pubblico, in una sfida all'ultimo caffè non può altro che essere un grande piacere".



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

SUMMER EVENT

15TH JUNE 2019

AUTUMN WARMERS
SARDINIAN STYLE
21ST SEPTEMBER 2019

OLIO NOVELLO
7TH 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

Filippo Berio
OLIVE OIL MASTERS
SINCE 1867

PLUS
GOODIE BAG
WORTH OVER
£30!



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



CRESCENTE SUCCESSO DI "CLASSICS AT THE VILLA"

AUTO, MOTO E CIBO ITALIANO A VILLA SCALABRINI



Auto e motociclette d'epoca hanno affollato il 12 maggio scorso Villa Scalabrini per un evento di beneficenza giunto con successo alla sua quarta edizione: "Classics at the Villa".

L'iniziativa, nata nel corso di una scampagnata cinque anni fa, ha visto alla prima edizione più di quaranta partecipanti che sono sempre più aumentati.

Quest'anno è stato veramente eccezionale, non solo per la grande varietà delle macchine in mostra (Ferrari Club, Americane, Supercars e macchine di epoca che vanno dalla semplice Mini Metro e Fiat Ritmo fino a esempi dal

valore inestimabile), ma per la presenza di Vespe, Lambrette e non solo.

Nonostante il maltempo della settimana precedente, l'evento è stato benedetto dal sole e centinaia di persone si sono presentate, fino quasi a riempire completamente il parcheggio. Per il 2020 ci sarà sicuramente bisogno di più spazio, vista la crescente popolarità della manifestazione conosciuta anche per il suo street food di eccellenza italiana: Pizza Napoletana cotta a legna, porchetta Romana, pasta bar, Prosecco e Peroni bar, Cannoli, Gelato, Caffè, panini, polenta, salsicce...

E' incredibile come sia stato possibile

organizzare tutto in un unico evento come questo, con un'atmosfera al 100% italiana: musica dal vivo, il Gran Premio di Spagna in diretta sullo schermo grande nel bar e persino giostrine gratis per i bambini. Tutti sono tornati a casa molto soddisfatti e specialmente gli organizzatori Marco Fiori, Giuliano Fuoco, Renato Rossi, Stefano Mazzi e i due Paoli, Pettenati e Arrigo.

I proventi di "Classics at the Villa" sono stati devoluti in supporto di Villa Scalabrini, una casa di riposo dove il personale altamente qualificato si prende cura di nonni e anziani parenti italiani.

La R



Matteo Furlan Best UK Sommelier of the year

Competition at Le Meridien in London

Matteo Furlan was proclaimed "The Best UK Sommelier" for 2019 at the end of the fifth edition of the competition "Villa Sandi Award and Fine Wines Walkaround Tasting" which took place the 3rd of June at the Hotel Le Meridien in London.

The competition was hosted on stage by the TV presenter Joe Fattorini, with the support of the UK Sommelier Association (UKSA) President Andrea Rinaldi, and the Vice President Federica Zangharella.

Matteo Furlan, Sommelier at The Ritz. Was one of the three finalists. The other two were Salvatore Castano, Sommelier at Mash, and Noemie Favrat, Sommelier at The Dorchester.

The first morning session, saw the Sommeliers taking part in a first round written exam, blind wine tasting and wine pairing, supervised by members of Italian Sommelier Association (AIS). From this, the contestants were whittled down to three finalists.

In the afternoon Furlan, Castano and

Favrat were asked to perform on stage the best service possible, to role-playing customers, made up of the chief of the Vernaccia di San Gimignano Consortium Stefano Campatelli and the Master of Wine Susan Hulme.

The three finalists performance included blind wine and spirit identification, service, bottle opening, decanting, wine and food pairing and communication test.

Judging the performance Masters of Wine, journalists, Sommeliers, wine experts and AIS board members including Christopher Walkey, David Bird, Anthony Rose, Christopher Cooper, Roberto Bellini, Neville Blech, Peter Dean, Neil Phillips, Igor Sotric.

The "Best UK Sommelier 2019, Villa Sandi Award" pays homage to the style, elegance and skills of this passion fuelled profession, and has been designed to celebrate the wine professionals within the hospitality industry and their crucial role in the business.

La Redazione



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

SUMMER TRUFFLES AT VILLA DI GEGGIANO

From Tuscany to Chiswick

We all know that our climate can be a bit hit and miss, which can sometimes make it hard to tell when the seasons change and Summer starts. Heat waves at Easter, snow at Whitsun. It's all par for the course. Unless, of course, you're measuring the weather by the



menu at the Villa di Geggiano.

Right now, it's definitely the start of Summer because the truffle man – who comes all the way from Tuscany to the Villa – has delivered the very first of this year's Summer truffles. These black 'Scorzoni' have a more delicate flavour than the Autumn truffles with hints of earthiness, ha-

zelnuts, chocolate and vanilla. Served simply with home-made pasta, there's nothing more delicious.

And nowhere better to indulge in these wonderfully complex flavours than on the sunlit (hopefully) terrace at Villa di Geggiano, created using Tuscan beams and shaded by Sangiovese vines. If the sun decides to give way



to less clement weather, then there is a collection of dining rooms inside the Villa all of which have their own, unique décor.

Choosing a wine to accompany this rare delight is easy, too. Straight from the vineyards of the actual Palazzo Villa di Geggiano near Siena, where the aristocratic Bianchi Bandinelli family have lived for five centuries, you can savour from some of the finest Italian

Vino.

Villa di Geggiano London has earned a proudly held reputation for excellence over the last few years through providing exquisite meals served with flair and charm. Boasting probably the best Italian cuisine in London from its Chiswick location, the Villa also feeds the soul through a curated collection of fine art by some of today's most esteemed artists from all over the world.

When the Sun has got his hat on, he's probably heading for Chiswick High Street and the taste of a Tuscan Summer.

Useful information:

Villa di Geggiano, 66-68 Chiswick High Road London W4 1SY
www.villadigeggiano.co.uk

To book a table, call 020 3384 9442

OPENING TIMES

Lunch 12pm – 3pm

Dinner 6pm – 10.30pm

Kitchen closes 9pm Sunday



CARAIBI A NOTTING HILL PER IL FAMOSO CARNAVALE



Nell'ultimo week-end di agosto, il Summer Bank Holiday, le strade del West London si coloreranno ancora una volta di un chiassoso fiume di persone che invaderà l'area W10 e W11. Come ogni anno infatti nelle

zone di Notting Hill, Landbrooke Grove, Westbourne Grove, Westbourne Park e Kensal Road si svolgerà il tanto atteso Carnevale Caraibico.

A partire dal 1964 la comunità caraibica inglese a Londra celebra la

propria cultura con musica dal vivo, sfilate, danze, carri allegorici e cibo tradizionale. Nato come appuntamento spontaneo di quartiere per celebrare la cultura della comunità caraibica, nel tempo, la manifestazione folkloristica ha assunto grandi dimensioni, si è trasformata in uno degli eventi più fantasmagorici di Londra, tanto da assumere carattere ufficiale ed essere considerata la più grande festa di strada europea, che accoglie ogni anno circa un milione di ospiti, e che richiede l'impiego di almeno 15000 poliziotti.

Quest'anno la festa si aprirà sabato 24 agosto dando così il via alla musica per le strade, saranno posizionati più di 40 punti Sound System che veicoleranno qualsiasi genere musicale, da quello tradizionale caraibico, salsa, raggae, funk, jungle ma anche techno, house e tanta altri ancora.

Domenica 25 agosto, definito "Sunny Day", è notoriamente la giornata dedicata alla famiglia, con sfilate di carri allegorici e musica adatta ai bambini, e successiva premiazione del costume più bello.

Il 26 agosto sarà il "The Grand Finale", il giorno dell'apice del divertimento al Pleasance Park di Emslie Horniman e Powis Square. Una moltitudine di persone mascherate si lascerà travolgere della musica, in ogni punto delle strade sulle note dei ritmi africani. Sarà impossibile non unirsi alle danze!

Ci saranno numerosi stands gastronomici con specialità esotiche, in particolare il "Jamaican Kerk Chicken", il piatto forte della cucina dei Caraibi, e

bibite, tra cui la Red Stripe, la famosa birra giamaicana.

Curioso il fatto che molte abitazioni del quartiere aprano le porte per vendere lattine di birra, e a volte anche per offrire la possibilità di utilizzare il servizio bagno a pagamento!

I festeggiamenti avranno inizio dalle

9 del mattino alle 19, gratuitamente, ma continueranno poi nella notte nelle feste afterparties nei locali, con entrata a pagamento.

Le stazioni metro più vicine alla zone dei festeggiamenti sono Landbrooke Grove, Holland Park e Notting Hill.

Ilenia Valleriani

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

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

f @

'Solidarity' with migrants: hundred of arrests in Europe

Especially in Italy and France

Hundreds of Europeans – among them elderly women, firefighters and priests – have been arrested, investigated, or threatened with prison or fines under laws 'criminalising solidarity' with migrants over the past five years and these cases increased sharply in the last 18 months.

A new dataset compiled by openDemocracy, the London-based global news website, reveals how citizens across Europe have been arrested for providing food, shelter and transport and other "basic acts of human kindness" to migrants.

The two countries with the highest number of cases, Italy and France, have far-right parties in power at the national and regional levels, respectively.

Human rights advocates warned that if far-right parties make big gains of the far-right parties in the European elections could result in a further increase of the arrest numbers across the continent.

openDemocracy has identified more than 250 people arrested, investigated, or threatened with prison

or fines by authorities across 14 European countries – Belgium, Croatia, Denmark, France, Germany, Greece, Iceland, Italy, Malta, Norway, Spain, Sweden, Switzerland and the UK – since 2015.

The vast majority of these cases took place in just 7 European countries: Italy, Greece, France, the UK, Spain, Germany and Denmark.

OpenDemocracy's analysis reveals the human cost of these policies for a range of different people. It is the longest list ever compiled of these cases across borders to date – although experts warn that the true number could be much higher.

Headline cases include about half a dozen priests (including an evangelical pastor who was arrested in the middle of a church service in the Swiss mountains), first-responders (like a Spanish firefighter who faces up to 30 years in prison for rescuing migrants from drowning at sea in Greece), Several rural farmers and villagers (between them a French olive grower arrested for feeding and sheltering migrants on the border of Italy), elderly

women (including a 70-year old Danish grandmother who was convicted and fined for offering a lift to a family with small children), journalists and writers (including a children's author and her husband who invited migrants to their home for coffee and biscuits in Denmark), catholic volunteers (like a member of Secours Catholique, arrested for installing portable showers in Calais for homeless migrants).

Countries across Europe have criminalised acts that facilitate illegal immigration – including directly or indirectly assisting entry, movement or settlement in a country without valid immigration papers, through to providing accommodation, food, shelter and assistance with transport. In some cases, these laws have existed for years (often to prevent human smuggling), but are now being applied with increasing severity under far right leaders.

In addition to arrests, there are numerous cases of other police and state sanctions against people for such acts of solidarity – including 'expulsion orders' from specific municipalities in Italy; search and seizures; and other

investigations.

openDemocracy is working with journalists across Europe to document these cases, and, with the support of dozens of civil society groups, has now compiled an extensive pan-European list.

Mary Fitzgerald, Editor in Chief of openDemocracy, said: "Across Europe, elderly women, priests, footballers and firefighters are being criminalised for basic acts of human kindness. And it's very likely the tip of the iceberg, with more cases yet to be identified... We urgently need more humane and sensible policies on migration. And we should be celebrating rather than arresting those who help other human beings."

"It is troubling - Dunja Mijatović, Council of Europe Commissioner for Human Rights, said - to see the incre-

asing pressure and restrictions that States put on the work of individuals and NGOs assisting migrants, asylum seekers and refugees in Europe. They face administrative burdens intended to make their work impossible, stigmatisation by misleading and hostile political rhetoric, and even criminal prosecution. Instead of clamping down on those who help migrants live a more dignified life, Council of Europe member states should become more serious in implementing the standards they agreed to and finally put human rights and the principle of responsibility sharing at the centre of their migration and asylum policies. It is high time that political leaders across member states recommit with human rights, the rule of law and European values. This is both a legal and a moral duty."



POMPIERI UK PROTESTANO DAVANTI AD AMBASCIATA DI LONDRA PER COLLEGA SPAGNOLO INCRIMINATO IN ITALIA



"Salvare vite umane non è un reato". Con questo slogan i vigili del fuoco inglesi hanno organizzato il 9 maggio scorso una manifestazione di protesta davanti all'ambasciata italiana di Londra a sostegno del loro collega spagnolo Miguel Roldán, indagato dalla procura di Trapani per favoreggiamento dell'immigrazione clandestina, un reato che può costargli diversi anni di carcere.

Armati di cartelli che dicevano "Saving lives has no borders" (Il salvataggio di vite umane non ha confini) un gruppo di rappresentanti della Fire Brigades Union (FBU, il sindacato dei pompieri britannici) ha sostato per quasi due ore davanti all'entrata dell'ambasciata in Grosvenor Square insieme ad un gruppo di simpatizzanti

italiani.

Parlando sullo sfondo di un furgoncino rosso, simbolo del loro lavoro, strategicamente parcheggiato a poca distanza dal portone chiuso, Brendan Woodhouse ha detto: "La criminalizzazione del lavoro umanitario rischia di diventare una cosa normale. E' una vergogna vedere nella politica europea questi tentativi di minacciare con la prigione persone dedicate ad opere di salvataggio di vite umane. Questo è il nostro lavoro."

Lo stesso Woodhouse lo scorso gennaio ha corso il rischio di essere denunciato nel corso di un'operazione nel Mediterraneo in cui si trattava di salvare gente in mare. "Non credo di aver fatto niente di sbagliato. Allo stesso modo vogliono portare Miguel

in tribunale. Il suo crimine? Un'opera di salvataggio di persone che stavano per annegare."

Miguel Roldán, 32 anni, un vigile del fuoco di Siviglia, nel giugno 2017 era volontario a bordo della luventa, la motonave della Ong tedesca Jugent Rettet impegnata nelle operazioni di soccorso ai migranti nel Mediterraneo. Insieme ad altri colleghi avrebbe contribuito al salvataggio di circa cinquemila persone. Tornato in Spagna si è trovato indagato dalla procura di

Trapani per favoreggiamento dell'immigrazione clandestina.

Davanti all'ambasciata italiana il vigile del fuoco Riccardo La Torre, segretario della Fire Brigades Union Regione East, ha letto un breve messaggio di Miguel Roldán: "Grazie dello sforzo che state facendo a favore dei nostri

colleghi e soprattutto per far conoscere al mondo la situazione nel Mediterraneo. Il problema non è il mio posto. Il problema è quando la nostra visione di soccorritori umanitari diventa un problema."

Alfio Bernabei

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

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

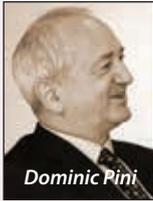
ZONIN1821

CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA 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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Tasse di successione: sei non-dom? Dimostralo!

Caro Avvocato

Mio padre, Pietro, ha 85 anni e ha sposato mia madre Theresa, originaria della Croazia, nel 1958 e lei ha 80 anni. Mio padre è nato in Italia vicino a Lecco ed è venuto a Londra alla fine degli Anni Cinquanta. Ha comprato una piccola paninoteca vicino a Covent Garden dove ha lavorato con Theresa fino al loro pensionamento. Mio padre ha venduto il bar nel 1995 e si è ritirato a nord di Londra. Mio padre ha ereditato due case in Italia e dei terreni e Theresa ha delle proprietà in Croazia. Entrambi i miei genitori sono regolarmente tornati al villaggio di mio padre per le vacanze estive. Tuttavia, hanno vissuto la maggior parte della loro vita nel Regno Unito. La maggior parte della nostra famiglia vive a Londra e i miei genitori hanno espresso il desiderio di essere vicini ai loro quattro nipoti. Mio padre è di nazionalità italiana ed entrambi i genitori hanno fatto testamento inglese in cui hanno espresso il desiderio di essere sepolti in Italia. Fanno parte della comunità italiana e spesso partecipano a varie funzioni sociali. Di recente mi è stato detto che, essendo nati in Italia e in Croazia, non sono domiciliati nel Regno Unito e questo significa che, alla loro morte, l'imposta britannica sulle successioni si applicherà solo i loro beni nel Regno Unito e non ai loro beni italo-croati. Può farmi sapere se questo è vero e se dovremmo chiedere loro di preparare un testamento italiano per i loro beni in Italia?

Cordiali saluti
Simone

Caro Simone

In generale, l'imposta sulle successioni (IHT) è a carico delle persone fisiche domiciliate nel Regno Unito o che dispongono di beni nel Regno Unito. Le persone fisiche che non sono domiciliate nel Regno Unito sono soggette all'IHT solo sui loro beni nel Regno Unito. Ciò significa che se non si è domiciliati al momento del decesso e questo è accettato dalle autorità fiscali del Regno Unito, l'imposta di successione si applicherà solo ai beni nel Regno Unito del defunto. Il domicilio d'origine di una persona è stabilito alla sua nascita, che di diritto, è il domicilio del padre. Pertanto, se il padre di Pietro era italiano e viveva in Italia, il suo domicilio d'origine, secondo il diritto inglese, è l'Italia. Egli non è quindi domiciliato in Inghilterra. Theresa ha sposato tuo padre nel 1958 e ha acquisito il domicilio di tuo padre ai sensi dell'articolo 1(2) del Domicile and Matrimonial Procedures Act 1973. Entrambi i vostri genitori non sono pertanto domiciliati e hanno un domicilio d'origine. Se si ha un domicilio d'origine all'estero, si può perderlo con l'acquisizione di un domicilio a scelta. Chiunque può acquisire un domicilio di propria scelta combinando la residenza in un paese e l'intenzione di rimanere permanentemente o indefinitamente in quel paese. Pertanto, ciò che deve essere stabilito sono 2 elementi: (i) residenza e (ii) intenzione di residenza permanente o indeterminata. Poiché Pietro e Theresa hanno vissuto a Londra per molti anni, sono residenti nel Regno Unito. La domanda successiva è se hanno l'intenzione di rimanere permanentemente nel Regno Unito. È più difficile rispondere a questa domanda. Anche se hanno espresso il desiderio di essere sepolti in Italia, ciò non aiuta a dimostrare l'intenzione di tornare in Italia. Il fatto che abbiano espresso il desiderio di rimanere nel Regno Unito per stare vicino ai loro nipoti, abbiano visitato l'Italia solo per le vacanze estive e abbiano ancora forti legami sociali con la comunità italiana a Londra, tutto indica che non hanno una chiara intenzione di tornare in Italia. Ciò suggerirebbe che hanno acquisito un domicilio di scelta nel Regno Unito. Pertanto, per il momento è probabile che Pietro e Theresa siano domiciliati nel Regno Unito e l'imposta sulle successioni si applicherà pertanto a tutti i loro beni.

Per mantenere un domicilio straniero mentre si vive nel Regno Unito è necessaria un'intenzione di tornare in Italia che è più di una vaga intenzione. Dire semplicemente che si intende ritornare non è sufficiente. Ci deve essere un piano futuro per lasciare il Regno Unito e tornare in Italia. Ciò deve essere suffragato da prove.

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.



Synergy Global Management Ltd
www.synglobal.com

ACRONIMI BRITANNICI PIÙ UTILI E COMUNI: ECCO COSA SIGNIFICANO

Certamente alcune sigle inglesi sono ben familiari ai lettori e ai residenti nel Regno Unito. Ne ricapitoliamo il significato e l'utilità in questo articolo in modo da chiarire eventuali incertezze.

Parliamo solo dei più utilizzati, da quanto dato dalla nostra esperienza come studio di supporto alle richieste di clienti e nell'ambito quotidiano.

Sigle di uso comune:

NIN (NATIONAL INSURANCE NUMBER)

Cos'è e a cosa serve?

Il numero di previdenza nazionale, un codice personale unico per il singolo individuo, viene utilizzato come numero di riferimento per il sistema di sicurezza sociale del Regno Unito ed è valido per tutta la vita del titolare. Serve al fisco, HMRC, alla verifica che la contribuzione fiscale e l'importo del National Insurance (NI) siano registrati nel profilo dell'individuo. Per lavorare nel Regno Unito è un codice necessario e ne va fatta richiesta.

Diversi studi, come peraltro il nostro, sono in grado se richiesto di dare un appoggio e avviare la pratica di richiesta per conto dell'individuo. E' possibile organizzare tutte le procedure necessarie per ottenere un NIN; in parole povere, ottenere un appuntamento a nome dell'interessato presso l'ufficio competente nonché preparare i documenti necessari per l'appuntamento. Lo studio segue la pratica individuale fino al rilascio del codice, così da semplificare questo impegno tortuoso ma indispensabile se si desidera lavorare negli UK.

UTR (Unique Taxpayer Reference)

Cos'è e a cosa serve?

È il numero personale di riferimento unico per i contribuenti tenuti a presentare un 'self-assessment', la dichiarazione dei redditi.

Viene assegnato da HMRC a ciascun contribuente ed è un numero, come detto unico, che registra i singoli dichiaranti nei registri fiscali.

Normalmente i codici UTR sono composti da 10 cifre; talvolta è presente una lettera "K" successiva al numero.

Il numero UTR è unico e valido per tutta la vita, come il numero di assicurazione nazionale (NIN).

Se richiesto, studi professionali possono assistere l'individuo che debba presentare la dichiarazione dei redditi, sia nella richiesta del codice UTR che conseguentemente con la preparazione della dichiarazione. L'individuo nomina lo studio quale agente, 'the agent', e gli esperti contabili dello studio seguono poi gli affari fiscali personali secondo le norme vigenti ed ogni aggiornamento del caso.

PAYE (Pay as You Earn)

Cos'è e a cosa serve?

Il sistema Pay As You Earn (PAYE) è un metodo di pa-

gamento dell'imposta sul reddito e dei contributi assicurativi nazionali che viene detratto dallo stipendio prima del versamento al lavoratore. Il datore di lavoro deduce tasse e contributi assicurativi nazionali dal salario prima di pagare la paga o la pensione.

L'utilità di uno studio professionale in questo caso? Lo studio crea a favore dell'individuo un "payroll" (preparazione busta paga) per l'azienda che abbia dei dipendenti. Pertanto lo studio rilascia buste paga per il personale aziendale e può consigliare riguardo il corretto PAYE da applicare per ciascun dipendente con la tranquillità che le norme vigenti dettate dal DWP (Department for Work & Pension) vengano rispettate.

DVLA (The Driver and Vehicle Licensing Agency)

Cos'è e a cosa serve?

È l'Autorità preposta al rilascio delle patenti di guida. Questa agenzia governativa rilascia patenti di guida, organizza la riscossione dell'accisa sui veicoli e vende registrazioni, ovvero targhe automobilistiche, personalizzate.

Come può essere d'aiuto uno studio terzo? Se la persona o l'azienda è titolare di un veicolo, lo studio si occupa di tutte le questioni e si rapporta col DVLA per conto del titolare. Ad esempio, se è necessario trasferire la proprietà della propria auto, lo studio si assicura che il DVLA sia informato e appronta la documentazione quando necessario. Lo studio è a conoscenza delle procedure e dei regolamenti stradali vigenti in UK.

SORN (Statutory Off Road Notification)

Cos'è e a cosa serve?

È necessario effettuare un SORN quando si detiene un veicolo considerato 'fuori strada' e si desidera interrompere la tassazione e l'assicurazione. Il veicolo è considerato 'fuori strada' se non lo si tiene o non lo si usa su una strada pubblica, ad esempio se si trova in un garage o su un terreno privato, il veicolo non è tassato.

Come può essere d'aiuto uno studio professionale? Anche in questo caso uno studio, come ad esempio il nostro, si interpone per tutte le pratiche inerenti il veicolo.

MOT (Ministry of Transport Tests)

Cos'è e a cosa serve?

Questo è uno schema gestito dal DVLA per garantire che tutti i veicoli nel Regno Unito siano idonei al trasporto stradale e soddisfino gli standard ambientali predefiniti. I test MOT sono effettuati presso un garage locale che è stato approvato per tale tipo di test.

***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.

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.harpers.co.uk



SICURI ALL'ESTERO

Il Programma Assicurativo per gli italiani all'estero

"Sicuri all'estero" per attività commerciali italiane in UK

Le offerte modulabili di AIM Underwriting

AIM Underwriting Agency UK offre anche un prodotto assicurativo per le attività commerciali. Ce ne parla - nella seconda parte della nostra conversazione - Aldo Iaquinata, presidente e fondatore della AIM Underwriting Agency UK che, attraverso la sua branch in UK, ha ideato il programma "Sicuri all'estero" con lo scopo di supportare gli italiani che attualmente risiedono nel Regno Unito, fornendo loro una vasta gamma di prestazioni assicurative con supporto in lingua italiana.

"Il prodotto assicurativo dedicato alle attività commerciali - ci spiega - è parte del nostro programma assicurativo globale "Sicuri all'estero". La polizza si rivolge alle attività commerciali quali ristoranti, caffetterie, pubs, enoteche, takeaways, negozi etc... Si tratta di una copertura All risk che - come dice il nome - mira a tutelare in modo omnicomprendente e globale gli esercizi commerciali tramite l'ausilio di diverse garanzie come, per esempio:

la responsabilità civile professionale, le auto aziendali, i veicoli commerciali, le merci in transito, gli infortuni e i viaggi aziendali, i rischi legati all'informatica".

QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UN PRODOTTO SIMILE CON VOI?

- Intanto si tratta di un prodotto estremamente modulabile secondo le esigenze specifiche dei nostri clienti e in base alle peculiarità della loro attività commerciale.

- Inoltre abbiamo dato particolare focus all'assistenza in lingua italiana che riteniamo essere di primaria importanza in fase pre e post-contrattuale e di supporto in caso di sinistro. Sia i consulenti specializzati che i nostri collaboratori della sede di Londra sono a disposizione per ogni necessità e chiarimento.

- Il nostro sito specifico www.sicuriallestero.it tramite il quale si possono richiedere i preventivi senza dispendio di tempo.

- I principali assicuratori con cui collaboriamo tra i quali AXA, AVIVA, ZURICH, primarie compagnie del mercato internazionale.

E IN CASO DI SINISTRO?

Come per tutte i prodotti assicurativi del programma "Sicuri all'estero" il primo riferimento per i nostri Clienti saranno le indicazioni fornite dalle Compagnie assicuratrici nei vari testi di polizza, li potranno trovare tutte le indicazioni da seguire nell'eventualità di dover denunciare un sinistro.

Ovviamente i nostri dipendenti e consulenti saranno a loro disposizione per supportarli e fornire tutte le informazioni necessarie, in modo tale che gli assicurati siano sempre seguiti in tutte le fasi del sinistro.

Questo è proprio lo scopo primario con cui è nato il Programma, dare supporto per tutte le tematiche assicurative.

QUALI I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

www.sicuriallestero.it

Info.sicuriallestero@aimuw.it

AIM Underwriting Agency UK

150 Minories EC3N 1LS

Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



FESTIVAL DEL TEATRO ITALIANO A LONDRA

Nel cuore di Londra, al Coronet Theatre London di Notting Hill, due giorni di eventi e spettacoli hanno reso omaggio al teatro italiano.

Dopo il successo del 2018, la prima edizione in assoluto dedicata al teatro italiano, è tornato l'Italian Theatre Festival, per celebrare alcuni dei più grandi e ammirati scrittori e attori del Belpaese.

Ideato ed organizzato dall'Istituto di cultura italiano, con il supporto di ECDM, in collaborazione con il Circolo, il Festival si pone l'obiettivo di condividere con il pubblico internazionale la migliore scena italiana di oggi, grazie alla presenza dei più autorevoli autori, attori e drammaturghi del momento.

L'idea di realizzare il progetto nasce nel 2017, da una serie di incontri, conversazioni, letture e performance live sul teatro contemporaneo, che ha visto la partecipazione anche di numerose figure dell'attuale teatro inglese.

Il 6 giugno l'Istituto di cultura Italiana ha ospitato l'anteprima "L'ordine delle cose", seguito dalla conversazione con il Direttore dell'Istituto, Marco Delogu, che ha incoraggiato e sottolineato l'importanza di promuovere il teatro italiano contemporaneo nel mondo, e il monologo dell'attore Giuseppe Battiston.

Il programma ha visto realizzarsi il 7 giugno la rappresentazione di "Tre

brevi classiche storie", in particolare "L'ambizione" di Elsa Morante, "Mio marito" di Natalia Ginzburg e "La torre" di Fabrizia Ramondino, messe in scena da Greta Scacchi, Alessandra Vanzani e Lucy Russel. Le storie sono presenti nel libro "The penguin book of italian short stories" edito Jhumpa Lahiri. A seguire "Ricordami", dove Fabrizio Gifuni ha recitato un tributo al Principe di Danimarca di W. Shakespeare, in "Omaggio ad Amleto".

Il giorno successivo, 8 giugno, il programma del Festival è proseguito con la rappresentazione "Winston vs Churchill" dove Giuseppe Battiston, diretto da Paolo Rota, ha esplorato la figura di uomo e politico di W. Churchill nella rappresentazione di Carlo G. Gabardini. A seguire nella stessa serata "Odysseus Filò" di Marco Paolini con la musica live di Saba Anglana (voce) e Lorenzo Monguzzi (chitarra e voce). La rappresentazione sul carattere del personaggio Ulisse nel suo viaggio ventennale verso casa, è stato inoltre messo in scena nella performance "Nel tempo degli Dei" al Piccolo Teatro di Milano.

Tutte le conversazioni e le rappresentazioni sono state sottotitolate nella lingua di Shakespeare per realizzare una maggiore comprensione e avvicinamento da parte degli inglesi all'arte teatrale italiana. *Ilenia Valleriani*



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

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



Gabriele Finaldi e Fiammetta Rocco

L'Ambasciata d'Italia nel Regno Unito ha celebrato il genio rinascimentale universale di Leonardo Da Vinci, in occasione del giorno che segna il 500mo Anniversario dalla sua morte, con "The Legacy of Leonardo", una conversazione tra il Direttore della National Gallery, Gabriele Finaldi e Fiammetta Rocco, Chief Culture writer del settimanale The Economist.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta,

nell'introdurre l'evento, ha citato il profondo segno che Leonardo - morto il 2 maggio 1519 a 67 anni d'età - ha lasciato e continua ad avere nell'arte e nei più disparati campi della conoscenza umana, ricordando che "Leonardo incarna i valori umanistici che fiorirono in diversi ambiti durante il Rinascimento: le scienze, la matematica, la tecnologia, l'arte, l'architettura e l'anatomia, fra tanti, che rispecchiano

tutt'oggi la creatività, il design, la tecnologia e l'innovazione italiane".

L'Ambasciatore ha, inoltre, fatto riferimento ad alcuni dei maggiori eventi celebrativi previsti nel Regno Unito, co-organizzati con gli Istituti Italiani in Londra ed Edimburgo, l'ICE e la Camera di Commercio, ed in collaborazione con molte delle principali istituzioni culturali britanniche.

Leonardo come perfetta incarnazio-

Talk in Ambasciata per Leonardo a 500 anni dalla morte

ne dello spirito rinascimentale: questo il concetto al centro dell'intervento del Direttore Finaldi, che ha citato numerosi aneddoti su aspetti meno noti del genio di Vinci, fra cui il suo profilo psicologico, le sue passioni e tendenze, partendo dai numerosi scritti che lo stesso Leonardo ci ha lasciato, di cui ha letto alcuni estratti.

Finaldi ha, inoltre, guardato al rapporto tra Leonardo ed il Regno Unito, che oggi custodisce nelle collezioni Reali centinaia di disegni, oltre che, alla National Gallery, una delle opere pittoriche più importanti: La Vergine delle Rocce.

Il Direttore della National Gallery si

è soffermato in particolare su tre opere d'arte esposte in sale che formano parte della collezione dell'Ambasciata: due interpretazioni del tema Madonna con bambino, rispettivamente del Giampietrino (1495-1521) e del Lanino (1512-1583) e La Sacra Famiglia con il lago di Como di Bernardino Luini (1481 - 1532), che presentano tutte il tipico gioco di chiaro-scuro caro al grande artista.

L'evento in Ambasciata rientra fra le oltre 150 iniziative nel mondo, previste dalla Farnesina nel corso del 2019, per celebrare il grande genio rinascimentale.

La Redazione

DISEGNI DI LEONARDO IN BELLA MOSTRA A BUCKINGHAM PALACE

Per il cinquecentenario della scomparsa



Anche Londra celebra il genio di Leonardo da Vinci a 500 anni dalla sua scomparsa, avvenuta il 2 maggio del 1519 e lo fa con l'esposizione dal titolo "A Life in a Drawing" allestita nella prestigiosa Queen's Gallery di Buckingham Palace.

Formata da circa 200 dei 550 disegni di Leonardo appartenenti alla Royal Collection, di proprietà della regina Elisabetta, la mostra è stata

inaugurata il 24 maggio scorso e rimarrà aperta fino al prossimo 13 ottobre.

Molti di questi schizzi preparatori raramente vengono trasportati al di fuori delle mura di Windsor e alcuni di loro sono esposti al grande pubblico per la prima volta, per ragioni di conservazione legate alla fragilità del supporto cartaceo.

Tutti i lavori selezionati di questa prestigiosa collezione riflettono la vasta gamma degli interessi dell'artista: dalla pittura alla scultura, includendo architettura, anatomia, ingegneria, cartografia e botanica. Da essi emerge in maniera evidente il funzionamento della fervida mente di Leonardo. Massima espressione della cultura del Rinascimento, da Vinci amava definirsi homo senza lettere: utilizzava l'esperienza e il disegno per studiare da vicino la realtà e i suoi meccanismi. Tra tutti i disegni della Royal Collection, di particolare valore scientifico è lo studio "La testa di Leda", realizzato dal maestro per Leda e il Cigno, il dipinto andato distrutto nel XVIII secolo; è infatti un esempio di quanto meticolosa fosse l'attenzione che Leonardo poteva dedicare allo studio di un'acconciatura complicatissima, fatta di trecce e spirali.

Grazie all'importante ricorrenza, questi magnifici disegni entrati a far parte del patrimonio della famiglia reale già dal 1670 con re Carlo II, sono eccezionalmente ammirabili da tutti.

Chiara Bruschi







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



SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana e pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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




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

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

 @Spaghetti_House
 @Spaghetti_House
 /SpaghettiHouse

Per non dimenticare ... Piazza Fontana, 12.12.1969

Fifty Years On a wound not healed



12th December 1969. The city of Milan was its usual busy self with an added edge of excitement for the approaching festivities. At 4.37pm, however, a powerful bomb exploded in the headquarters of the Banca Nazionale dell'Agricoltura (National Agricultural Bank) in Piazza Fontana, just two hundred yards away from the iconic spires of the Duomo. The bomb ripped through the premises causing devastation, mayhem, and carnage. It was a massacre. Sixteen people eventually lost their lives and more than ninety were injured. At around the same time, three further explosions injured at least fourteen people in Rome. Another device, planted near the Teatro alla Scala in Milan, failed to detonate. It was an organised and co-ordinated attack. Italy was in shock. Piazza Fontana was the first great traumatic event in the history of the young Italian Republic. Several others – a long list which cannot be recalled here – were to fol-

low, leaving a bloodied trail which remains as an indelible stain on Italy and its recent history. The Piazza Fontana massacre was soon described as a strage di Stato or a 'State slaughter', harbinger of the political violence that was to shake Italy for a decade to come. 'I know, but have no proof', wrote intellectual and film director Pier Paolo Pasolini, pointing clear blame at right-wing militants and Italian military and intelligence services. Journalist Giorgio Bocca remarked '... for the first time Italians felt that they had been deceived and betrayed by their own State'. On that day Italy lost its innocence. The Piazza Fontana bombing marks the start of what became known as the 'strategy of tension' – a term which first appeared in the British newspaper The Observer – a terrorist right-wing plan of violent action aimed at imposing strict social and political control through an authoritarian shift or, it has been argued, a

coup d'état. Cover ups, political pressure and continuous unrest converged to produce a climate of extreme tension. A series of reiterated trials were inconclusive, and a judicial truth has never fully been established. In the immediate aftermath of the bombing, the police were quick to point an accusatory finger towards the Milanese anarchist groups. Compelling evidence were ignored, dismissed or, at worse, manipulated. Giuseppe Pinelli, known as 'Pino', a railway worker and an active anarchist, died whilst in police custody, mysteriously falling to his death from the fourth floor window of Milan's central police station. Again, the exact circumstances of the gruesome incident still remain unsolved. The police denied any wrong-doing or foul play, but their testimonies were full of contradictions. Pinelli is now known to have been innocent of any involvement in the Piazza Fontana bombing. Luigi Calabresi, the police commissioner responsible for the arrest of Pinelli, was later ambushed and shot dead outside his house in Milan. Eventually three ex-militants of Lotta Continua, a left-wing extremist organisation, were convicted of the Calabresi murder. This, in brief, the topic of a compelling



lecture presented on 5th June at the Italian Cultural Institute by Professor John Foot (University of Bristol) entitled: The Massacre – Piazza Fontana, Milan, 12.12.1969. Fifty Years On. Professor Foot, a respected historian, has published extensively on Italian cultural and social history. His latest book, The Archipelago. Italy since 1945, appeared in 2018. There is a strong tradition of British historians whose works have become standard texts in Italy itself and Professor Foot is certainly within this elite category. Sponsored by the Italian Cultural Institute, Casalini Libri and the British-Italian Society, the lecture was organised by the Italian Studies Library Group (ISLG). Established in 2001 under the auspices of the British Library and other academic libraries, the

ISLG draws together librarians, academics, researchers and indeed anyone with an interest in Italian Studies. The aim of the Group is to contribute to the diffusion and appreciation of Italian culture in all its rich and multifarious manifestations. The ISLG organises an annual lecture and produces an annual publication, the ISLG Bulletin, a peer-reviewed scholarly journal on various topics relating to Italian Studies.

The '70s were fraught times in Italy. The right-wing stragismo and political violence continued well into the '80s. Fifty years on, many aspects of the Piazza Fontana bombing remain unexplained or behind an opaque glass. No guilty verdicts have been confirmed by the Italian justice system and the link between 'justice', 'truth' and memory has been broken, Professor Foot writes perceptively. Italy has still yet to face its divisive and troubled past which maintains an ominous shadow on Italian history and Italy's democratic institutions. The lack of closure makes Piazza Fontana a wound which cannot heal and its tragedy and toxic political legacy resonate to this day.

*Andrea Del Cornò
ISLG Chair, The London Library*

BELLAVITA
ACADEMY

**WSET Level 1
Award in Wines**

3 Agosto 2019

£165

**-10% con il codice sconto
lanotizia10**

Bellavita Academy | 11 C Dock Street | E1 8JN | London | www.bellavita.academy

SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

Italian food at its best for everyone to enjoy

Party Menus 3 Course Meal from £22.80

Try us once and we are sure you will be back for more



For reservation please call

020 8445 3355

Email: sangiorgiorestaurant@hotmail.com

932 - 934 High Road, London N12 9RT

SPAZIO PER ARTE ITALIANA DI OGGI AL BAGLIONI IN MOSTRA CIPRIANI, TAMBURRO E GROSSO



Chiara Canal,
Roberto Grosso,
Imelda Shllaku e
Cristina Cellini Antonini

Grazie a Le Dame Art Gallery l'arte contemporanea "made in Italy" vanta un nuovo spazio a sua disposizione nel centro di Londra: dentro il lussuoso Hotel Baglioni di South Kensington.

Le Dame Art Gallery è una società inglese diretta dalle italiane Cristina Cellini Antonini e Chiara Canal, che da anni promuovono artisti italiani sia sul territorio britannico che a livello internazionale. Nata 7 anni fa, la società si è specializzata in Hospitality Art e ad oggi conta più di quattro differenti gallerie in altrettanti alberghi di lusso.

Il progetto per il Baglioni Hotel London, prevede per il 2019 - 2020 un ricco programma di mostre e installazioni tematiche che dialogheranno con gli eventi più importanti della città, come nel caso della recente installazione Solid di Alice Padovani durante RHS Chelsea Flower Show.

"E' un onore - dice Cristina Cellini Antonini - collaborare con un'eccellenza italiana come Baglioni Hotels. Con la sua eleganza, l'hotel offre un'esperien-

za italiana a cui si va per rinnovare l'attenzione e l'amore per l'arte contemporanea. Proprio come in una casa, le opere sono un elemento essenziale per lo spirito e la mente"

La mostra con cui è stato inaugurato il nuovo spazio artistico è organizzata in due differenti aree: il primo dal carattere tutto femminile - la Lobby - vede protagonista la ferrarese Federica Cipriani, la cui ricerca artistica si concentra sull'armonia e il movimento. Utilizzando un alfabeto fatto di sagome e colori, l'artista trasforma farfalle e stormi di carta in composizioni eleganti e leggere. Già esposta con successo in numerose fiere europee, la Cipriani ha vinto, tra gli altri, il Premio Arte Cairo Editore, il Premio Nocivelli e il Premio Michelangelo Antonioni.

La seconda parte della mostra ha invece uno spirito volitivo e si snoda tra i luoghi di Brunello Restaurant & Bar, grazie alle espressività forti di Marco Tamburro e l'innovazione tecnologica di Roberto Grosso.

Nato a Perugia nel 1974, Tamburro è senza dubbio tra gli artisti contemporanei più interessanti e affermati del panorama italiano. Dopo mostre di rilievo come la Biennale di Venezia, Castel dell'Ovo a Napoli, Palazzo Penna Perugia, Palazzo Medici Firenze, emerge nel mercato straniero con esposizioni a Miami, New York, San Paolo del Brasile, Cina, e Berlino. Pubblicate dalle più importanti riviste d'arte italiane, le opere di questo artista hanno ricevuto il plauso di critici d'arte che hanno definito la personalissima opera di Marco Tamburro come efficace nel trasmettere il suo cinico messaggio: una rappresentazione puntuale che annulla le identità, sostanzando l'età contemporanea di alienanti personalizzazioni in favore di metallici tessuti urbani.

Roberto Grosso si ispira alla musica e l'elemento chiave è l'uso di colori vibranti e della Realtà Aumentata che permette all'opera di vivere una vita oltre la cornice, mostrando le diverse fasi di realizzazione accompagnate dalla colonna sonora che ha ispirato l'opera. Per far vivere queste opere, è possibile scaricare gratuitamente l'app Artivive, per poi direzionare il telefonino o altro device verso l'opera e immergersi in questo viaggio nell'arte. Per ulteriori informazioni, potete visitare il sito: www.ledameartgallery.com

La Redazione

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

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

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

THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.BellavitaShop.co.uk - www.Bellavita.academy



AL FRESCO DINING (ESTATE BRITISH PERMETTENDO)

A Londra, malgrado l'imprevedibilità dell'estate british, è ormai tempo di "Al Fresco Dining", l'abitudine mediterranea, adottata ormai anche dagli inglesi, di mangiare cibi leggeri all'aperto con il sole che bacia la pelle. Non a caso il termine viene proprio dall'italiano, dove mangiare all'esterno è un vero e proprio must da maggio a ottobre, quando le temperature lo permettono.

Basta guardarsi intorno in queste settimane per vedere aumentare in maniera esponenziale il numero di tavolini piazzati fuori ai ristoranti e ai bar della capitale. Centinaia di persone ammassate in microscopici spazi, intente a godersi qualche attimo di bel tempo e il buon cibo che ci regala la stagione estiva, pardon, the "al fresco season".

Si beve sempre più di qualità e si mangia sempre più leggero e colorato. Insalate e tanta frutta. Personalmente la versione italiana del gazpacho spagnolo con basilica è una piacevole scoperta che ho fatto in parecchi ristoranti e che trovo geniale oltre che salutare.

Un'altra particolarità che ho notato è l'utilizzo degli agrumi grattugiati - a mo' di parmigiano - per profumare piatti. Un modo alternativo per sentirsi in vacanza anche immerse nella madness londinese.

A beneficiare dei preziosi raggi di sole ci sono anche le vigne inglesi (e gallesi). Le bollicine inglesi si stanno facendo strada ma solo i consumatori più attenti e curiosi li cercano per il momento. Il primato delle bolle è sempre per il prosecco in UK ma la richiesta di birre artigianali continua a crescere, insieme a gin e vermut. Tutti trends da tenere sott'occhio ma soprattutto da esplorare da noi.

Più cibo accompagna le bevande, ma anche più attenzione a come accompagnare ciò che si beve. Ottimo direi! No, non è ancora la bevanda che accompagna il cibo ma ancora viceversa per il momento. Non importa perché d'estate tutto si può ed ogni raggio di sole è una festa.

Che sia un pranzo, un aperitivo oppure una cena, mangiare al fresco è diventata un'esperienza a cui nessuno nella capital sa dire di no. E' quindi ormai quasi d'obbligo approfittare del primo flebile raggio di sole per abbandonare gli spazi chiusi e accaparrarsi il primo tavolino libero fuori a qualsiasi bar o ristorante.

Godiamoci quindi ogni giorno di sole perché ahimè, come tutti sappiamo potrebbe durare solo il tempo di pranzo...al fresco!

Pane Cuzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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



Giovanni Vecchiato, Carola Syz and General Consul Marco Villani

The Consulate General of Italy in London houses until the 20th September 2019 VIEWS-My-EYE, an exhibition of 27 images taken from drones along the Italian Peninsula over four seasons by Giovanni Vecchiato.

This new body of work of the venetian photographer and artist can be

viewed since the 14th of May, thanks to a collaboration between General Consul Marco Villani and Carola Syz Projects.

Born in Castelfranco, Veneto, in 1970, Giovanni Vecchiato received a degree in Philosophy at Venice University and a MSC at London School of

IMAGES OF ITALY FROM DRONES

Exhibition at the Consulate in London

Economics.

His mastery of photography and interest in technical precision began as a child with a gift from his father, an old analogical Zeiss camera.

Growing up, he focused on portrait photography and reportage, later combining this with his desire to explore the world and discover different cultures. His photographs stem primarily from places where "humanity palpates", like Yemen, Israel, Palestine, Cuba, New York, Hong Kong and, of course, Rome! Vecchiato's second

passion for endurance motorbiking has enabled him to photograph the deserts of Oman, Egypt, Morocco and Algeria. From the highest country in the world, Lesotho and across the black desert of Iceland.

More recently, his exploration of drones in photography led to discovery of a new three-dimensional focal point. The drone has become for Vecchiato more than just a "camera in the clouds" but an opportunity to experiment with colour and shadow. And so he began to turn the channels of the

Venetian Lagoon into abstract images and the streets of historic Matera into colourful labyrinths. Matter, in his photographs, fuse into just form and colour, which then communicate directly with the mood of the observer. The beauty in these images is like a dialogue between the infinitely small and the infinitely large which lives in each one of us. In this way photography becomes the instrument with which to explore the essence of everything.

National Geographic magazine most recently published two of these photographs taken on the cliffs of Polignano, Apulia (8th April 2019) and flamingos in Venice lagoon (15th April 2019).

Giovanni Vecchiato currently splits his time between London and Venice with his most inspiring light, his 11 years old daughter Viola.

La Redazione



Paul Roberts e Rosa Maria Letts

Per quanto il titolo "Last Supper in Pompeii" sembri un omaggio a Leonardo (con richiamo alla celebre Ultima Cena) giusto nel cinquecentenario della morte del genio toscano, la mostra curata da Paul Roberts all'ASHMOLEAN di Oxford (un museo più antico del British Museum) non ha proprio nulla di religioso o rinascimentale.

In una brillante presentazione presso l'Accademia di Cultura Artstur di Rosa Maria Letts, Roberts - fresco di ritorno da Pompei, Paestum, Oplontis, Ercolano, dove è andato per assimilare meglio l'at-



A "LAST SUPPER IN POMPEII" BEFORE THE ERUPTION...

mosfera dei luoghi e scegliere i relativi per la mostra - ha illustrato il 22 maggio parte del "menù" espositivo in prestito dal Museo Archeologico di Napoli.

Appassionato di storia e cultura romana, Roberts ha dato un appetitoso assaggio della più lunga mostra mai allestita all'ASHMOLEAN (dal 25 luglio al 12 dicembre) dove ha inteso raccontare la "love story" dei Romani con il cibo, ovvero i piaceri della buona tavola, una tradizione perpetuata nei secoli in tutta Italia fino ad oggi.

Infatti per i Romani e per i loro discendenti, "mangiare" non era mero nutrimento, ma un'arte culinaria che intendeva soddisfare il palato e soprattutto la convivialità, mettendo in tavola la gioia di vivere ereditata dagli Etruschi, che banchettavano anche nell'oltretomba.

E quindi abbiamo ricotta, mandorle, uva e "biscotti" su un piatto funebre in uno dei tanti bellissimi affreschi pompeiani in mostra, che informano sulla dieta alimentare degli abitanti di Pompei e sul gusto di rappresentare cibi, bevande, banchetti sulle pareti nei loro triclini.

"Vogliamo raccontare - ha spiegato lo studioso britannico - una cena come tante, fra gente comune, prima che l'eruzione del Vesuvio cristallizzasse nella morte la vita di una città fiorente, operosa, vivace, la cui voce continua a parlare grazie a rinnovati scavi, previsti dal Sovrintendente Massimo Osanna, che



ancora riportano alla luce testimonianze di raffinata civiltà."

Cosa bolliva quindi in pentola nelle cucine romane? (che comunque erano appannaggio degli schiavi e non precisamente igieniche, visto che spesso erano ubicate accanto alla latrina).

Nelle case di agiati borghesi come quelle di Pompei non mancavano mai uova e olive che, con cetrioli e cipolle, sedano e carote potevano costituire gli antipasti. Magari in pinzimonio con olio e sale, come oggi.

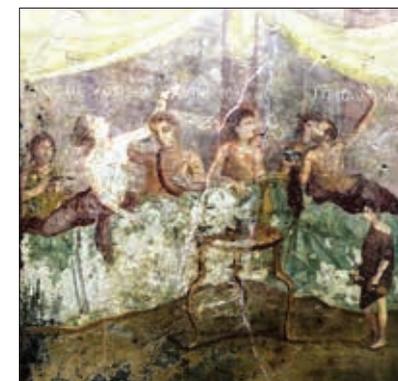
Poi una grandissima varietà di pesci, pescati nell'allora generoso e non inquinato Mediterraneo, immortalati in uno spettacolare mosaico, dai quali fra l'altro si elaborava il famoso "Garum", salsa da condimento arricchita con varie spezie. Aglio, pepe, zenzero erano i preferiti, specie per la lavorazione degli insaccati, ma il piatto forte era costituito dalla carne: conigli, maiali, pecore, capre, selvaggina di tutti i tipi, come da ritrovamenti, rosolati, spezzettati, arrostiti, stufati. E per finire frutta fresca di stagione come riprodotta negli affreschi di variopinte ceste: un trionfo di fichi, mele, pere, melograni, ciliegie, pesche, albicocche, uva, con spesso l'aggiunta di frutta secca come noci, mandorle, datteri e magari dolci con abbondante miele.

Questo nei banchetti conviviali che, all'uso etrusco, vedevano uomini e donne partecipare allegramente insieme, disinibiti dalle abbondanti libagioni.

Perché il vino era il protagonista e non mancava mai e, per quanto annaffiato con acqua (calda) scorreva in abbondanza, spesso addolcito e speziato. Non si contano le anfore ritrovate e la cantina ben fornita era d'obbligo per un padrone di casa onorata, oltre ad avere capaci orci da olio. Insomma la classica dieta mediterranea senza pasta ma con fantasiose varietà di pane da vari tipi di farine. Pagnotte carbonizzate, tipo "semelle" o "rosetta", identiche ad oggi sono state ritrovate a centinaia, forse pronte per essere informate quando l'eruzione finì di cuocerle un tantino abbrustolite, ma conservate nei secoli sotto la cenere. In Pompei c'erano sono molti forni pubblici, perché il pane veniva distribuito anche ai meno abbienti e si sono contate almeno 160 cauponae, ovvero punti di ristoro, tipo bar, osterie e banchi da "street food", dove si poteva sempre ordinare una zuppa di farro o una ciotola di fagioli o un pezzo di formaggio, oltre a vini di bassa o alta qualità. Pompei era circondata da vigneti e un affresco testimonia come questi arrivavano alle falde del Vesuvio, affiancato nell'immagine da Bacco a protezione della produzione enologica.

Purtroppo quel fatale 79 Il dio del vino non si dimostrò efficace, come pure tutti i falli "portafortuna" frequentemente presenti sui muri in pittoresche formelle di terracotta o sulle tavole come artistici candelieri o in mille altre forme portatili: una usanza che può aver dato origine a quella del corno antimalocchio in uso anche oggi, specie nel sud Italia.

In mostra anche bellissimi bronzi maschili che funzionavano da reggi vassoi o candelabri e poi vasellame vario, in



terracotta, rame argento o peltro, le cui forme sono state mantenute nei secoli nelle cucine dove i Romani hanno esteso l'impero. In particolare le svariate foggie dei contenitori di vino, ereditati da Greci ed Etruschi, grandi fautori della vite, esportata dai Romani ovunque. In Inghilterra non attecchì molto bene e fu quindi sostituita dalla birra che NON era conosciuta dai Britanni.

"La produzione di birra fu introdotta dalle legioni romane in arrivo dalla Germania" informa Roberts. "Poi divennero degli esperti anche loro, come Celti e Galli." Tant'è che il governatore della Britannia, Agricola, quando tornò a Roma nell'83 dC si portò dietro maestri birrai britanni e aprì il primo "pub" con grande successo.

Ma Bacco non fu mai scalzato e magari anche Proserpina portava un po' di vino a Plutone quando diventava Persefone negli Inferi. E in Londinium in Britannia, come in Aquincum in Pannonia e altrove, sono state rinvenute lapidi funerarie di defunti distesi su divani con coppe di vino in mano, quasi brindando alla morte o consigliando di godersi la vita finché si è in tempo. A proposito di oltretomba, il delizioso mosaico dello scheletro con boccali di vino in mano, quasi sorridente e alticcio pure lui, pare ricordare appunto che "Vinum Vita Est" piuttosto che "Memento Mori".

Margherita CALDERONI

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

Arancini sicilian rice ball

Cannoli traditional sicilian dessert

etnacoffee scilian street food

Taste it. Love it!

etnacoffee.net @etnacoffeeUK @etnacoffee

54 Baker Street, London W1U 7BU



AMORE E DINTORNI

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

Non voglio trascinarlo nel mio baratro di tristezza: il dramma di Paola

Paola ci scrive:

Ho conosciuto un ragazzo, abbiamo iniziato ad uscire insieme e mi piace tanto. È gentile ed intelligente. Ha mille attenzioni per me e abbiamo tante cose in comune. Quando siamo insieme, sono felice. Ma non sto bene con me stessa, mi sento una fallita, non so cosa voglio dalla vita, spesso vorrei non dovermi alzare dal letto. Lui è una persona solare, che guarda alla vita con positività. Ho paura che se gli mostrerò come sono veramente, gli piacerò un po' meno. Non voglio trascinarlo nel mio baratro di tristezza e sto pensando di lasciarlo, nonostante sia la relazione migliore che abbia mai avuto.

Cara Paola,

Il tuo volerti sottrarre ad una relazione, pur di non dovere mostrare le tue vulnerabilità, mi ha fatto immediatamente pensare alla più famosa citazione di Jean-Paul Sartre: "l'inferno sono gli altri". Nell'opera teatrale "A porte chiuse", Sartre mette in scena la propria idea di inferno: tre personaggi seduti in una stanza senza porte e finestre destinati a convivere per l'eternità. I tre si aspettano di dovere essere torturati, ma si rendono conto di trovarsi là per torturarsi a vicenda con domande e giudizi sulla loro vita passata. L'inferno è lo sguardo che gli altri ci rivolgono: noi esistiamo attraverso gli altri e i giudizi che formulano su di noi. Questo provoca un senso di vergogna, in quanto ci rende vulnerabili. In questo caso, il tuo inferno è il giudizio che pensi il tuo compagno possa avere di te, se riuscisse con il suo sguardo a vedere il tuo essere. Ma è Sartre stesso a specificare, che non ha mai inteso dire che tutti i rapporti umani debbano necessariamente essere avvelenati, ma solo che ognuno di noi ha per gli altri un'importanza capitale e viceversa. Il tuo ragazzo non è il problema. Il problema è che, non avendo un giudizio positivo di te stessa, tu non ti vuoi sottoporre allo sguardo di chi, per natura umana, ti giudicherà. Preferisci non sapere se il giudizio sarà positivo o negativo, a costo di perdere una persona che sembra avere tutte le caratteristiche per essere un compagno ideale. Penso che tu abbia tutto il diritto di porre fine a questa relazione, se non ti rende felice, ma non vorresti guardare dentro di te e capire perché non ti senti degna di portarla avanti?

Come disse Aristotele "l'uomo è animale sociale", ovvero tende ad aggregarsi con i suoi simili per natura. Heidegger definisce il modo d'essere dell'essere umano "con-Esserci", ovvero esistenza tra le altre esistenze. La relazione tra l'essere umano e gli altri viene definita "aver cura". Una delle forme di questo "aver cura" presuppone che l'essere umano operi affinché l'altro giunga a realizzare consapevolmente e liberamente il proprio progetto e la propria

umanità.

Se partiamo dal presupposto che l'essere umano sia per sua natura portato al rapporto con l'altro, sottrarsi non è la soluzione.

Tutti noi vogliamo essere persone migliori, lo dobbiamo a noi stessi e dobbiamo imparare ad amarci. E sono d'accordo con il cantante RuPaul quando dice "se non ami te stesso, come diavolo farai ad amare qualcun altro?". Non è detto però, che questo viaggio verso la riscoperta di noi stessi dobbiamo compierlo in solitudine, né che una persona che ti ama non possa "aver cura" di te, accompagnarti e sostenerti.

Forse, proprio l'aver una persona che ti ama al tuo fianco, potrebbe farti venire voglia di rivalutare te stessa. Come dice Platone (per bocca di Fedro) nel "Simposio", l'amore ci rende migliori: per Fedro la presenza del dio Eros rende migliori i cittadini perché li induce a compiere gesti nobili e coraggiosi pur di non sfigurare agli occhi della persona che amano. "l'uomo che ama sarebbe disposto ad essere visto da tutti gli altri mentre abbandona la posizione o getta via le armi più che dal proprio amato e sceglierebbe di morire più volte invece di questo".

Se hai avuto la fortuna di trovare qualcuno che tiene veramente a te, abbi il coraggio di esporti per quella che sei veramente, se lui sarà degno del dono di te stessa che gli stai facendo, accetta il suo amore. Come dice Thurgood Marshall "nessuno di noi è giunto dove è unicamente per essersi issato da solo. Siamo qui perché qualcuno... si è chinato e ci ha aiutato". Non è cosa da tutti i giorni incontrare qualcuno che voglia chinarsi ad aiutarci, se lui è pronto a questo, non sta a te decidere che non dovrebbe farlo. Se tu gli apri la porta e lui vuole entrare, è ingiusto che tu decida a priori che quello che vedrebbe non gli piacerebbe. Se fuggirai questa volta, molto probabilmente vorrai fuggire nuovamente la prossima volta, ma credimi, a meno che tu non sia Usain Bolt, correre non ti porterà molto lontano nella vita.

Se il tuo malessere esistenziale presenta qualche sintomo di depressione, ti consiglio di rivolgerti ad un professionista, nel frattempo, in tutta tranquillità decidi cosa vuoi fare di questa relazione, con la consapevolezza che fuggire non è la tua unica opzione.

Ti consiglio la lettura di due libri

- "ShouldyouLeave" di Peter Kramer, una guida per cercare di capire quando è il momento di chiudere una relazione
- "Orgoglio e Pregiudizio" di Jane Austen, dove i due protagonisti si sfidano l'un l'altro per tirare fuori il meglio da sé e dal compagno e imparare ad accettarne i difetti.

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.



Calendula

Nome scientifico: *calendula spp.*
Famiglia: *Compositae* Nome comune: *fiorrancio*

Descrizione

pianta erbacea annuale o biennale a portamento prostrato-eretto, di colore verde chiaro e tomentoso per la presenza di peli sparsi, foglie ovali allungate con margine finemente dentato e ricoperte di ghiandole che, se strofinate, emanano un caratteristico profumo. I fiori sono riuniti in capolini di colore giallo, raramente aranciati; elementi fiorali sia tubulari che ligulati. I frutti sono acheni rugoso-acuminati.

La pianta cresce in tutta la regione del mediterraneo e con tutti i tipi di terreno.

Principi attivi

si trovano nell'intera pianta. Le foglie si raccolgono da marzo a novembre e vanno prese ; i fiori all'inizio della fioritura, quando non sono ancora completamente aperti.

Proprietà

Antinfiammatorie, lenitive, cicatrizzanti, coleretiche, vulnerarie, antidolorifiche ed emmenagoghe.

Uso interno

In infuso contro i disturbi mestruali, i crampi intestinali e il vomito. Dolori mestruali: porre 10 gr di fiori in 100 ml di acqua, lasciare in infusione per 10'; filtrare e consumare una tazza al giorno.

Infiammazione della cavità orale: preparare il decotto con 40 gr di fiori freschi, o secchi in 100 ml di acqua; filtrare e utilizzare per sciacqui. Lo stesso decotto può essere applicato come impacco per le pelli irritate.



Uso esterno

Cicatrizzante, antiflogistico, detergente

Olio di calendula: macerare 75 g. di fiori freschi in un barattolo d'olio per 20 giorni spremere e filtrare; l'olio così ottenuto può essere utilizzato come emolliente e calmante per la pelle.

Maschera alle erbe: una manciata di fiori secchi di calendula, un cucchiaino di fiori di timo, uno di fiori di camomilla, 2 di fiori di lavanda, 100 ml di olio di vinaccioli o di olio di mandorle dolci.

In cucina

Le foglie di calendula possono essere consumate come una comune insalata; i boccioli possono essere preparati come sottaceti e i fiori canditi, per decorare i dolci.

Con i fiori si possono preparare vari tipi di pesto, utilizzando come base 50 gr. i capolini freschi e olio extra vergine di oliva, aggiungendo altri ingredienti come la menta, le noci, l'aglio, la pasta di olive verdi, la fetta o il formaggio di soia, il peperoncino. Sperimentate col mixer i vari ingredienti per il pesto che più vi piace.

Curiosità

Se al mattino i fiori sono aperti, farà bel tempo, se sono chiusi, farà maltempo. I fiori essiccati sono considerati succedanei dello zafferano.

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.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leebourn 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



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



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Semences, Seed producers, Est. 1783, Borgame

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George's Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 M 07887 880234
Email nick.clinton@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

L'ANTICO
CAFFÈ · RESTAURANT · PIZZERIA BAR

BAR / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA

L'Antico

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

GEMME DI CREATIVITÀ ITALIANA A LONDRA

ALL'ISTITUTO DI CULTURA GRAZIE AL CIRCOLO



Donata Puntil, lady Belinda Aylmer, Victoria Trombetta, Marina Fazzari e Maria Pustka

Nel pieno della Primavera, il 24 maggio scorso, all'Istituto Italiano di Cultura di Londra Il Circolo ha ospitato una "fiortura di gemme di creatività italiana".

Attentamente selezionate dall'associazione, le aziende presenti si sono ispirate alla bellezza, allo stile e al gusto, da sempre elementi fonda-

ti dell'identità culturale ed estetica italiana e hanno avuto l'opportunità di effettuare una breve presentazione audiovisiva della loro storia prima dell'inaugurazione ufficiale dell'evento ad opera di Victoria Trombetta, moglie dell'Ambasciatore Italiano nel Regno Unito, Raffaele Trombetta, e main patron de Il Circolo assieme alla

Duchessa di Somerset.

È seguita una piccola colazione offerta da caffè Tommàt e nel pomeriggio c'è stata la presentazione: "Peroni inspiring creativity and style in the world" di Fabrizio Contardi, Peroni Trade Marketing Director for Global



Markets. Alle 18:30 un aperitivo gentilmente fornito da The Red Pot e da Birra Peroni, alla presenza del Console Generale Marco Villani che ha intrattenuto i presenti ricordando l'importanza di promuovere in maniera effettiva le eccellenze italiane a Londra in vari ambiti.

Durante la serata, anche il Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata Alessandro Motta ha visitato gli stands.

A conclusione della giornata, lo spettacolo teatrale ATTACCHI, di Gianluca Greco e Silvio Impegnoso, ha catturato l'interesse dei presenti per l'originalità. Si tratta di una sequenza di incipit di opere teatrali, dalla Bibbia a Ian

McEwan, da Calvino a Stephen King, in un effervescente monologo, recitato con notevole virtuosismo da Silvio Impegnoso.

Le aziende presenti erano Amuri Milano Gioielli, Anna Sampietro collezioni Ki-Pon, My Style Bags, Laura Bianchini con The Red Pot, Gaby Fein - Complementi di Arredo, Laura Manara con le sue creazioni, Rossana Pedrali, interior designer, di Taramelli Home e Palizzi Jewellery

Il Circolo ha deciso di devolvere i proventi a supporto di una borsa di studio rivolta al Rinascimento Italiano al Warburg Institute di Londra.

IL CIRCOLO SI INTERESSA A MUSEO RICHARD GINORI È CHIUSO E A RISCHIO DEGRADO

Lo scorso 15 maggio si è tenuta a casa di Etta Carnelli De Benedetti una serata speciale sulla storia della porcellana e in particolare sugli sforzi per la riapertura del museo Richard Ginori di Sesto Fiorentino, con un ospite d'eccezione: Livia Frescobaldi Malenchini.

L'evento fa parte delle attività de Il Circolo, l'associazione culturale italiana a Londra che sostiene progetti culturali e elargisce borse di studio a studenti post-graduate.

Livia Frescobaldi Malenchini, Presidente dell'Associazione Amici di Doccia, con grande competenza e perizia ha introdotto immediatamente i numerosi presenti nel salotto di Etta alla storia della porcellana: dalle origini ai nostri tempi con descrizioni leggendarie, come il caolino trasportato dal Veneto, circumnavigando l'Italia, fino alla Toscana per essere poi lavorato alle manifatture Ginori.

Proprio sulla Richard Ginori, che ha sede a Sesto Fiorentino, alle porte di Firenze, si è concentrata la conversazione. Di fronte alla manifattura, dove ancora si producono pezzi Ginori, si staglia infatti un piccolo gioiello ispirato all'architettura razionalista, creato nel 1965: è il Museo di Doccia, dal nome della località.

Il museo conserva più di 8000 pezzi nati dalla manifattura antistante, dall'inizio della produzione con Carlo Ginori nel '700 fino ai nostri giorni. Tra i nomi più vicini a noi troviamo capolavori di Gio Ponti, di Joe Colombo, Ambrogio Pozzi.

Tra grosse difficoltà amministrative, la manifattura Richard Ginori nel 2014



è passata di mano, ma i nuovi proprietari non hanno rilevato il Museo di Doccia che ha chiuso i battenti. Sono così seguiti anni in cui i tesori sono trascurati, l'edificio si degrada, le ra-

gnatele si diffondono insieme a muffe letali per la preziosa collezione di cere. Dopo faticose negoziazioni dell'Associazione Amici di Doccia, il museo è stato acquistato dallo stato nel 2017.




ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS

- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

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

www.oraziocarservice.co.uk

Ci sono ora nuove iniziative per la ristrutturazione, per la catalogazione delle opere e si progetta una futura riapertura al pubblico. Servono però fondi privati, investitori, donazioni.

Livia Frescobaldi ha mostrato delle immagini di opere meravigliose antiche e contemporanee più un filmato passato in Rai all'annuncio della riorganizzazione per una prossima riapertura.

Il parterre del salotto de Il Circolo si è

animato subito dopo che l'ultima immagine è passata sotto gli occhi allibiti dei presenti, increduli che un museo così ricco non sia aperto a tutti e mostri un degrado strutturale pericoloso.

Alcuni hanno suggerito contatti e prestiti di opere per gallerie e mostre, altri hanno posto domande più tecniche sulla porcellana. Livia ha avuto tempo per tutti.

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.

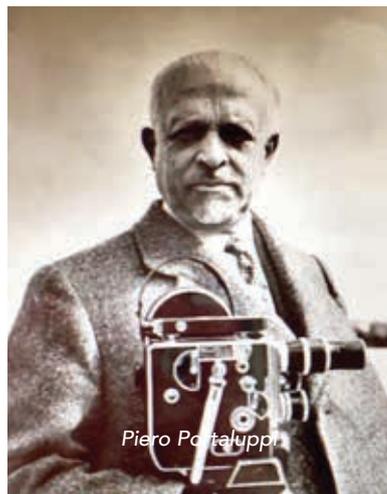


With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM



IL GRANDE ARCHITETTO PORTALUPPI RIVIVE IN FILM PRESENTATO A LONDRA



Piero Portaluppi

“Quando più di dieci anni fa un propinquo di Piero Portaluppi, che porta il suo stesso nome, Piero, scopri le cento bobine dentro una cassapanca, fu dato a me il compito di visionare tutto questo materiale. Nessuno sapeva cosa contenessero. Guardai i fotogrammi in una vecchia moviola, annotai i luoghi, le date, i titoli che Portaluppi mi indicava nelle sue didascalie. E presto mi resi conto che quelle bobine erano state montate perché qualcuno le guardasse”.

È con queste parole che la regista, Maria Mauti ha spiegato agli spettatori,

giunti numerosi all'Istituto di Cultura Italiano il 16 aprile scorso, come è cominciata la sua avventura. Un'avventura che attraverso queste pellicole inedite l'ha portata a scoprire un grande personaggio dimenticato, Piero Portaluppi, architetto della borghesia milanese, che si affermò con successo a Milano durante il periodo fascista fra le due guerre. Cominciò la sua carriera lavorando per Ettore Conti, figura di primo piano dell'imprenditoria elettrica italiana, per il quale Portaluppi progettò tra il 1912 e il 1930, numerose centrali idroelettriche. Nel 1919 conseguì importanti lavori, tra cui la sede del Linificio e Canapificio Nazionale, la ristrutturazione della Pinacoteca di Brera e la Casa degli Atellani in Corso Magenta. Due progetti furono poi simbolo della sua attività: lo studio per il grattacielo S.K.N.E. a New York (mai realizzato) e i blocchi residenziali del quartiere di Allabauel. Grazie alla sua collaborazione con Conti, Portaluppi entrò nell'alta borghesia milanese. Ottenne quindi non solo prestigiosi incarichi per il Palazzo della Banca Commerciale Italiana e per il Planetario Hoepli, ma realizzò anche importanti progetti residenziali fra cui il palazzo per la società Buonarroti-Carpaccio-Giotto

e il palazzo Crespi in piazza Crispi. Ma è impossibile riassumere qui la sua intera opera. Basta ricordare che Villa Necchi Campiglio, il nuovo sagrato del Duomo, furono opera sua così come Palazzo Ina in Piazza Diaz, la sede della Federazione dei Fasci di piazza San Sepolcro e il Palazzo dell'Arengario con Muzio, Magistretti e Griffini. E fu sempre lui a trasformare il convento di San Vittore in Museo della Scienza e della Tecnica e l'Ospedale Maggiore in Università Statale.

Per la regista, già nota per la realizzazione di molti documentari biografici, “L'Amatore” è il primo lungometraggio al quale ha dedicato un triennio di intenso lavoro e ricerca coronato da un meritato successo. Il film infatti è stato presentato nel 2016 in prima mondiale al Film Festival di Locarno. L'anno successivo al IFFR Internazionale Film Festival Rotterdam e al BAFICI di Buenos Aires. Dopo essere apparso in molte sedi prestigiose fra cui la Biennale di Seul e la Pinacoteca di Brera, nell'ottobre del 2017 è stato proiettato nelle sale cinematografiche italiane e dal 2018 il Ministero degli Esteri ha promosso la sua presentazione negli Istituti Italiani di Cultura nel mondo fra cui quelli a Barcellona e a Londra.

Con molto pudore e rispetto per

questo architetto e cineamatore, Maria Mauti ha così ricomposto, plasmato e trasformato quelle immagini remote e private, in una narrazione dove si fondono biografia e storia, architettura e cinematografia, dramma ed ironia. “Personalmente la relazione tra architettura e cinema oggi è un tema di grande attualità che mi appassiona molto”, ha affermato la regista. “L'Amatore – ha poi sottolineato – insieme alla vita e opera di uno degli architetti più importanti degli anni venti e trenta in Italia, vuol essere anche una riflessione su un'epoca grandiosa e tragica del nostro paese, una riflessione che porta quel passato a rispecchiarsi nel nostro presente”.

Insieme al direttore della fotografia, Ciro Frank Schiappa, e ai due fonici del film, Paolo Benvenuti e Simone Oliviero, la Mauti ha realizzato un film documentario di grande professionalità, dove le immagini balzano tra passato e presente, i volti di amici e parenti e le fotografie delle opere di Portaluppi diventano il filo conduttore tra una bellezza antica e una tradizione ancora attuale. Le immagini, i suoni, i testi scritti dal noto romanziere Antonio Scurati, tutto contribuisce così a creare un film non improntato solo sul passato ma che parla del nostro presente.



Maria Mauti

“È stato anche molto importante che l'archivio fosse pieno di mancanze dalle quali sono nate delle domande che sono state il vero motivo del film”, ha svelato la regista, “per esempio perché Portaluppi non riprende mai suo figlio mentre invece sua figlia è sempre presente? Perché non riprende quasi mai le sue architetture?”. Queste immagini imperfette ci parlano così anche di un uomo, delle sue passioni e delle sue ossessioni. Un amante della bellezza e un grande seduttore che osserva con ironia e leggerezza il suo tempo con le sue illusioni e le sue ferite, come se tutto fosse un gioco, una finzione. Solo la guerra e poi la tragica morte di suo figlio in Algeria durante la seconda guerra mondiale, fermeranno brutalmente il suo estro, la magia delle sue creazioni. Come il sipario che si chiude sul palcoscenico, il silenzio cala allora su questo personaggio esuberante e creativo soffocandone l'arte e l'amore. Dopo la sua morte nel 1967, i suoi filmati amatoriali rimarranno allora a lungo chiusi in una cassapanca fino alla riscoperta di oggi.

Benedetta Montozzi

LO SPAZIALISMO ITALIANO IN MOSTRA A LONDRA



Giovanni Gasparini, Giovanna Nicoletti e Federica Beretta

L'Ambasciata d'Italia nel Regno Unito in collaborazione con Opera Gallery London ha ospitato il 16 maggio scorso “Spaziale!”, un evento dedicato allo Spazialismo e alla sua eredità, durante il quale sono stati esposti nove quadri di alcuni dei protagonisti di uno dei più importanti movimenti artistici italiani del Novecento.

L'Ambasciatore d'Italia Raffaele Trombetta, nell'introdurre i relatori della serata e l'AD di Opera Gallery, Gilles Dyan, ha ricordato che l'Ambasciata dedica molti dei suoi eventi alla promozione culturale ed artistica, prestando particolare attenzione al connubio fra arte ed economia, al fine di valorizzare l'impatto economico e di

immagine del settore.

L'Ambasciatore ha rimarcato che lo Spazialismo è stato un movimento fondamentale nella storia dell'Arte italiana del secondo dopoguerra, grazie ad una concezione innovatrice della pittura che si rifà ad una tridimensionalità e visione nuova dello spazio nell'arte.

L'approccio rivoluzionario dello spazialismo e il crescente successo che quel movimento ha riscontrato all'estero negli ultimi decenni, in particolare nel Regno Unito, è stato il principale oggetto di conversazione da parte del panel al quale hanno partecipato Giovanni Gasparini, Direttore del Programma MSc Art, Law and Business presso Christie's Education London, e la curatrice e critica d'arte, Giovanna Nicoletti, moderati da Federica Beretta, direttrice di Opera Gallery London.

Mentre Giovanna Nicoletti ha illustrato il percorso storico che portò Lucio Fontana a sviluppare il nuovo “linguaggio” dello spazialismo, Giovanni Gasparini si è concentrato sulle dinamiche del mercato dell'arte e sul perché le opere spazialiste sono molto

richieste da collezionisti internazionali. La presentazione si è conclusa con una sessione di domanda e risposta con il pubblico.

Il vernissage in Ambasciata ha preceduto l'apertura della mostra “Spaziale!” (17-29 maggio) presso l'Opera Gallery, dedicata ad alcuni dei principali artisti dello Spazialismo, tra cui: Lucio Fontana, Turi Simeti, Agostino Bonalumi ed Enrico Castellani.

A margine della conversazione fra i membri del panel, gli invitati hanno potuto ammirare nelle sale dell'Ambasciata nove opere spazialiste della collezione di Opera Gallery, tra le quali quelle dello stesso Lucio Fontana, di Agostino Bonalumi, Enrico Castellani, Turi Simeti e Pino Manos, ospite d'onore della serata.

La Redazione



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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

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

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



FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli emigranti

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



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

Novità Editoriali

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



I tempi nuovi, Alessandro Robecchi - Sellerio Editore

Un bravo ragazzo, università, fidanzata, famiglia, i soliti lavoretti per raggranellare i soldi per un viaggio di piacere, viene trovato morto dentro la sua utilitaria. Le mani legate al volante, un colpo in testa e un foro di proiettile preciso alla tempia, i calzoni abbassati. Del caso si occupano i sovrintendenti Ghezzi e Carella, ed è un'indagine che si presenta lunga e complessa, dove gli indizi, anziché mancare, sembrano troppi. Intanto, Gloria Grechi, impiegata di media condizione, donna dal fascino e dall'atteggiamento elusivi, si presenta presso la neonata agenzia investigativa di Oscar Falcone, non specchiato amico e compare di guai di Carlo Monterossi: vuole che le ritrovino il marito improvvisamente scomparso. Ma la cliente non dice tutto, non spiega perché non si rivolge alla polizia, non chiarisce i suoi misteriosi comportamenti. Carlo Monterossi, autore televisivo di una trasmissione di enorme successo, che gli ha dato fama e soldi, ma che lui odia per quello che è diventata, spazzatura, cinismo, speculazione, simbolo dei simboli dei tempi nuovi, partecipa e osserva, investigatore per caso, acuto e ingenuo. Presto piste, indizi e vicende convergono in un intreccio in cui le vite si mischiano: gli inseguiti possono diventare inseguitori, i giocatori pedine, i traditori traditi a loro volta.

Ogni riferimento è puramente casuale, Antonio Manzini - Sellerio Editore

Tra realismo grottesco e thriller psicologico sette racconti sull'industria culturale, critici, sarcastici, che idealmente si ricollegano alla visione polemica di Sull'orlo del precipizio contro il cinismo e la speculazione che minacciano la libertà dei libri; ma in essi soprattutto si sente l'inventiva di un grande scrittore e la capacità di attrarre e imprigionare nella purezza del raccontare.



Lezioni di felicità, Iliaria Gasparri - Einaudi

Che cosa succederebbe se di punto in bianco decidessimo di conoscere noi stessi al modo degli antichi Greci? E se per farlo ci scegliessimo per maestri Pitagora e Parmenide, Epitteto e Pirrone, Epicuro e Diogene? Potremmo scoprire che le scuole dell'antichità non hanno mai chiuso davvero - non finché penseremo alla felicità come a un destino da conquistarci. Attraverso la cronaca di sei settimane «filosofiche», ciascuna vissuta nel rispetto dei precetti di una diversa scuola, Iliaria Gasparri ci guida in un insolito esperimento esistenziale, a tratti esilarante. Scopriremo così che piegandosi alle regole astruse del pitagorismo si può correggere la pigrizia patologica, mentre i paradossi di Zenone mettono a nudo certe strane contraddizioni nel modo in cui siamo abituati a considerare il ritmo della vita. E se essere epicurei non è così piacevole come sembra, il cinismo può regalare gioie inaspettate. Un esercizio di filosofia pratica che ci insegnerà a sentirci padroni dell'attimo che fugge.

Mantieni il bacio. Lezioni brevi sull'amore, Massimo Recalcati - Feltrinelli

L'amore dura solo il tempo di un bacio? La sua promessa è destinata fatalmente a dissolversi? La fiamma che brucia può durare eternamente? Oppure ogni amore finisce inevitabilmente? Il desiderio per esistere non ha forse sempre bisogno del Nuovo? Il matrimonio è allora condannato a essere solo il cimitero del desiderio? E il lessico famigliare a esaurire il lessico amoroso? Può esistere un amore che dura nel tempo mentre continua a bruciare? E poi ancora: l'erotismo può integrarsi all'amore o lo esclude necessariamente? La spinta appropriativa e i fantasmi della gelosia caratterizzano ogni amore o sono solo i sintomi di una malattia inestirpabile? Cosa accade quando uno dei due tradisce la promessa? Cosa è un tradimento e quali sono le ferite che apre? È possibile il perdono nella vita amorosa? E la violenza? È una parte ineliminabile dell'amore o la sua profanazione più estrema? Cosa accade quando un amore finisce, quando dell'estasi del primo incontro e della luce del "per sempre" non resta che cenere? È possibile sopravvivere alla morte di un amore che voleva essere per sempre? E qual è il mistero che accompagna gli amori che sanno durare senza rassegnarsi alla morte del desiderio, quegli amori che conoscono la meraviglia di una "quiete accesa", come la definiva poeticamente Ungaretti? In sette brevi lezioni Massimo Recalcati scandaglia tutti questi interrogativi e offre ai suoi lettori i testi del programma televisivo "Lessico amoroso".



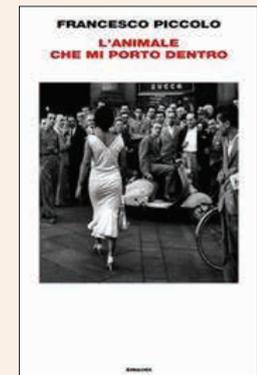
Istruzioni per diventare fascisti, Michela Murgia - Einaudi

«Essere democratici è una fatica immane. Significa fare i conti con la complessità, fornire al maggior numero di persone possibile gli strumenti per decodificare e interpretare il presente, garantire spazi e modalità di partecipazione a chiunque voglia servirsene per migliorare lo stare insieme. Inoltre non a tutti interessa essere democratici. A dire il vero, se guardiamo all'Italia di oggi, sembra che non interessi più a nessuno, tanto meno alla politica. Allora perché continuiamo a perdere tempo con la democrazia quando possiamo prendere una scorciatoia più rapida e sicura? Il fascismo non è un sistema collaudato che garantisce una migliore gestione dello Stato, meno costosa, più veloce ed efficiente?». Michela Murgia usa sapientemente la provocazione, il paradosso e l'ironia per invitarci ad alzare la guardia contro i pesanti relitti del passato che inquinano il presente. E ci mette davanti a uno specchio, costringendoci a guardare negli occhi la parte più nera che alberga in ciascuno di noi.



L'animale che mi porto dentro, Francesco Piccolo - Einaudi

«Quello che tenevo compresso dentro di me, nell'ora di educazione fisica o durante i film di Maciste, o certe sere quando andavo a dormire e avevo paura, era l'angoscia di dimostrare di essere maschio. Doverlo far vedere a tutti, ogni ora, ogni giorno, ogni settimana. E ogni volta misurare la mia inadeguatezza». «Se c'è qualcosa che mi dispiace molto, se ho un dolore fisico, se ho una scadenza, se devo risolvere un tarlo interiore, se ho dei dubbi, se ingrasso, se mi colpisce un lutto molto doloroso, se faccio un incidente per strada - ignoro; ignoro tutto. Vado avanti, non voglio intoppi. Continuo». Quella che Francesco Piccolo racconta è la formazione di un maschio contemporaneo, specifico e qualsiasi. Il tentativo fallimentare, comico e drammatico, di sfuggire alla legge del branco - e nello stesso tempo, la resa alla sua forza. La lotta indecibile e vitale tra l'uomo che si vorrebbe essere e l'animale che ci si porta dentro. Perché esiste un codice dei maschi; quasi tutte le sue voci sono difficili da ripetere in pubblico, eppure non c'è verso di metterle a tacere. Tanti anni passati a cercare di spegnere quel ronzio collettivo per poi ritrovarsi ad ascoltarlo, nel proprio intimo, nei momenti più impensati. «Dentro di me continuerò sempre a chiedermi: siete contenti di me? sono come mi volevate?» In un mondo da sempre governato dai maschi, capirli è la chiave per guardare più in là. Per questo il racconto si nutre di tutto ciò che incontra - Sandokan e Malizia, i brufoli e il sesso, l'amore e il matrimonio, l'egoismo e la tenerezza - in un andamento vivissimo ma riflessivo, a tratti persino saggistico, che ci interroga e ci risponde, fino a ridisegnare il nostro sguardo.



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 - www.richardscatering.co.uk

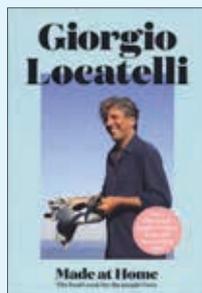
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Anchovy and chicory salad with lemon compote

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. **2** Scatter a little sea salt over a baking tray, put the potatoes on top and bake in the preheated oven for at least 40 minutes, depending on their size. Remove from the oven and when cool enough to handle, peel and cut into slices about 1cm thick. Put into a bowl, season and toss with half the dressing. **3** Meanwhile, take off the spiky outer leaves of the puntarelle. (Don't throw them away, as you can blanch them and sauté them in olive oil, with a little garlic and chilli, as an accompaniment to meat or fish, or use them in the salad on page 000.) Now you will see at the base of the puntarelle the fat, hollow spear-like stems that are white at the bottom, turning green, and have tendrils growing out from them. Cut these free, then, with a small knife, make vertical cuts all around the base of the stems, put them into a colander and drain under cold running water for 5 minutes, to remove some of the bitterness. Then transfer them to a bowl of iced water for about an hour and you will see that the cuts in the stems will allow them to twist and curl like little flowers in the icy cold.

4 To make the lemon compote, take the peel from the lemons using a sharp knife, and discard it. Then separate into segments, removing the skin and put into a pan. Squeeze the rest of each lemon over the top, so that any additional juice goes into the pan. Add the sugar and chilli to the pan, slowly bring to a simmer and cook gently for 10 minutes until you have a pale syrup. Take off the heat, put the contents of the pan into a blender and blend until smooth, then keep to one side.

5 You can make the green sauce using either a pestle and mortar or a blender. First blanch the spinach very briefly in boiling salted water – just lower it in and then lift it out again – then drain it in a colander under cold running water, to stop it from cooking any further and keep it looking fresh and green. **6** Rinse the salt from the 6 salted anchovies and dry them. Run your thumb gently along the backbone of each one, which will allow you to easily peel it out and separate the fish into fillets, then just roughly chop them. **7** If using a pestle and mortar, crush the garlic first, then add the anchovies and continue to crush. Add the parsley leaves and keep on working the ingredients into a paste. Add the spinach and work it in. Finally mix in the vinegar and oil. You should finish up with a smooth bright green paste. If using a blender, you can put all the ingredients in together and blend as quickly as possible, to a smooth paste.

- Serves 6**
sea salt
potatoes 4 large, skin on, washed
Giorgio's dressing 200ml
puntarelle 1 small head
marinated anchovy fillets about 500g (or about 10 per person)
radicchio di Treviso 1
radicchio di Castelfranco 1
radicchio tardivo 1

- For the green sauce:**
spinach leaves 80g
salted anchovies 6
garlic 1 clove, peeled
fresh flat-leaf parsley 100g
white wine vinegar 1 tablespoon
extra virgin olive oil 200ml

- For the lemon compote:**
lemons 10
caster sugar 200g
mild red chilli ½

8 Cut the base from the heads of radicchio to release the leaves and wash them under running water. Pat dry and put into a bowl. Drain the puntarelle 'flowers' from their iced water and pat them dry too, then add them to the bowl and toss with the rest of the dressing. **9** To assemble the salad, spread the green sauce over the base of a large serving dish and arrange the potato slices on top. Drain the marinated anchovies, then intersperse them with the dressed leaves and puntarelle 'flowers'. Dot teaspoonfuls of lemon compote onto some of the leaves and serve.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

FRITTATA DI CIPOLLE ROSSE E RICOTTA

RED ONION AND RICOTTA FRITTATA



'FRITTATA', MEANING 'FRIED' is the Italian take on an omelette.

It's a fantastic dish that can be eaten at any time of the day, warm out the oven or left to cool then cut into small cubes or chunky wedges for serving with drinks or as an antipasto. I like frittata for breakfast but I also associate it with Good Friday – a day of eating for most Italians – as it was something my grandmother always used to prepare for us all to have as a mid-morning snack. I've deliberately been specific about the type of onion to use. Calabria is famous for its red Tropea onions, which are cultivated all over the region but are particularly sweet when grown in the mild climate by the coast. They're in season from May to July and I really want you to seek them out if you can. If you can't find them, French griotte onions or sweet white onions are a good alternative.

SERVES 4

- 4 Tropea red onions (about 600g), very finely sliced
- 2 tsp extra virgin olive oil
- 1 tsp caster sugar
- 1 tbsp white wine vinegar
- 12 medium eggs
- 150g pecorino cheese
- 20g basil leaves
- 300g fresh ricotta
- sea salt and freshly ground black pepper

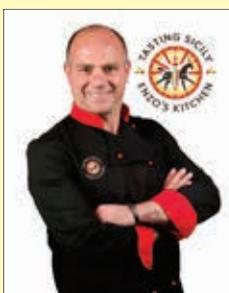
Preheat the oven to 190.C /fan 170.C /gas 5.

Put the onions and oil into a large ovenproof frying pan over a medium heat with the sugar, vinegar and a pinch of salt. Leave the onions to sweat until they are very soft and transparent. The vinegar will help give them a beautiful crimson colour. Remove from the pan and transfer to a large bowl to cool.

Add the eggs, pecorino, basil and some salt and pepper to the bowl of cooked onions and whisk well. Line the frying pan (there's no need to clean) with oiled baking paper, then pour in the egg mixture.

Crumble the ricotta over the top and bake in the oven for 25 minutes or until a strand of spaghetti stuck in the centre comes out clean.

Eat warm as your breakfast, lunch or dinner, or leave to cool to room temperature when it will be easy to slice and you can cut it into cubes or wedges to serve as an antipasto



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk

CASSATELLE



The Cassatelle, also called sweet ravioli, are an old gastronomic specialty of the Trapani province They have being "invented" in a small town of that province, Calatafimi Segesta, in the 18th century.

Ingredients for the cream cheese

- 1kg cottage cheese
- 700 grams of sugar
- 100 dark chocolate drops
- 100 grams of angel hair (can use the pumpkin)
- Grated rind of one lemon
- Ingredients for the cream of chickpea
- 800 grams of chickpeas
- 300g icing sugar
- cocoa
- 100 grams of angel hair into cubes (if no one can use the pumpkin)

- 100 grams of dark chocolate drops
- cinnamon

Ingredients for the dough

- 1 kg of wheat flour
- 150 grams of lard
- 100 grams of sugar
- 2 egg yolks
- 2 cup white wine
- Peanut oil for frying

- For garnish:**
Powdered sugar q.s.
Cinnamon q.s.

Method

Cream cheese:

Sieve the ricotta and mix with sugar, add the chocolate, angel hair into small pieces, the lemon zest and set aside.

Chickpea:

Put in water for 24 hours and then cook the chickpeas. To eliminate this time, we should boil the chickpeas with the pressure cooker. Once cooked sieve and mix with icing sugar, a little cocoa, cinnamon, chocolate, angel hair and put away the cream.

Now work the flour with lard until they are well blended, add the egg yolks, sugar and wine enough to obtain a compact and consistent, then wrap a ball in plastic wrap and store in refrigerator for about an hour. After the interval pave the dough thinly and cut the diskettes, using a pasta bowl or a saucer tea, with a diameter of 13 cm. Lay on one half of the cream diskettes, then brush the edges, with the egg whites were beaten well, and fall back on themselves, so as to form a half moon. Press the edges with your fingers and finally finish it with a pasta bowl or with wheel adapted. Fry in hot oil and, when golden, put them to drain on paper towels. Finally sprinkle with icing sugar and cinnamon

Bake in oven preheated to 160 to 170 degrees in the middle shelf until the cakes they are golden brown (about 20-25 minutes). Once cooked, place them on a wire rack to cool.

Prepare the glaze by mixing cover the icing sugar with the cream of tartar and add a few tablespoons of boiling water to get a consistent and non-icing liquid. With this coating the surface of Cucchiteddi and let dry. Cover with some decoration to taste while the icing is still soft.

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

*Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato*

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
(Per passaporti e carte d'identità)
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
(Per procure, registrazioni di nascita,
matrimoni, morti. Solo il venerdì)

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI
Oriol Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
Tel.: 0151 3051060

info@consolatoliverpool.com
http://consolatoliverpool.com/
Solo su appuntamento

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047

robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetto Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

Irapa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA

BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non deffinito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

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

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

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

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X 8HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Second floor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

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

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

Roberto Gaglione (Notary Public)
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555
info@slignotaries.com

DOTTORI

MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)

D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY

Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW

T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT

Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

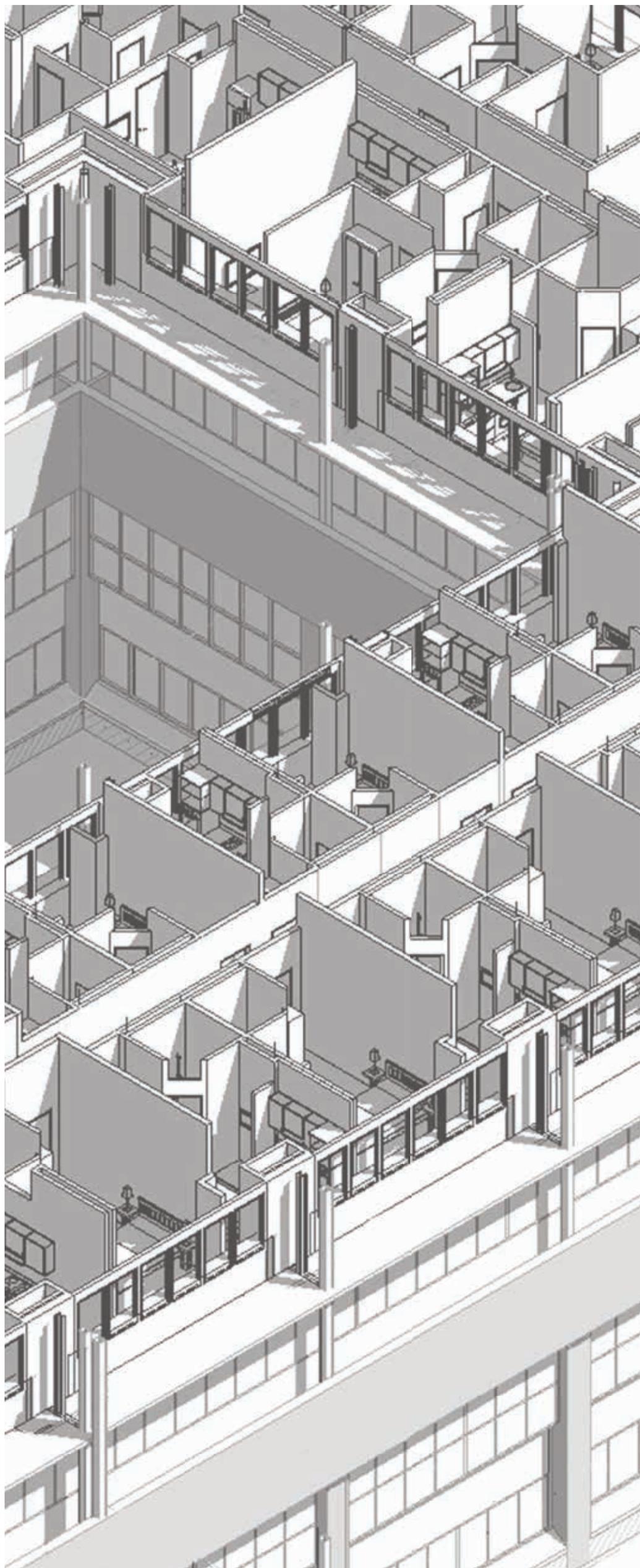
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



EMD Group is a multidisciplinary construction company that integrates all kinds of support on **design and construction**. The company was founded in 2009 as a construction firm that works both in the design and building sector throughout England.

Finding innovative and creative ideas to deliver outstanding projects whilst working in collaboration with the clients is the right way, according to the company, to provide the best solution for their clients' needs.

EMD's key to success is due to EMD's attention to detail on every project, our clients do not have to worry about several different contractors, they deal solely with EMD. EMD caters in each sector from designer, demolition/strip-out, health & safety advising and Principal Contractor, Principal Designer, Interior design, all build trades (eg: decorators, dry liners, ironmongery), maintenance, heating, medical gas, mechanical, plumbing, ventilation and electrical.

Building a solid long-term relationship with clients through team spirit, the absence of barriers, honest communication and building trust with transparency is the mile stone of their work. This whole process begins and ends with the right approach to planning, scheduling, choosing the right team, managing various sub-contractors and taking pride in good results.

EMD works for both **private and public business**, putting expertise at clients' service so as to deliver exactly what they expect. In order to accomplish this, creativity and innovative thinking is applied on all projects.

On top of other services, EMD can provide services of design and planning. In particular, concept design, interior design, M&E design, SAP/EPC and construction planning and consultancy.

EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from shop and restaurant fit-outs to conversion and residential refurbishments. EMD is currently working at Park View in Bristol, the biggest Permitted **Development in the UK**.

2019 has started as a promising year so far, with new and challenging projects commencing in the next few months.

EMD Group | Unit 6 | Optima Park | Thames Road | Dartford | DA1 4QX
T: 0800 699988 | E: info@emd-group.co.uk | W: www.emd-group.co.uk



Villa di Geggiano

Artistic • Artisanal • Appetising

AN AUTHENTIC TASTE OF TUSCANY BROUGHT TO LONDON



THIS elegant restaurant is the unofficial outpost of the fabulous 15th century Palazzo of the same name in which the aristocratic Bianchi Bandinelli family have lived for five centuries. The original house is encircled by vineyards which produced the first Chianti to be exported to England in 1752.



"I'm proud of Villa di Geggiano in London," says Count Andrea. "It provides a perfect reflection of the magnificent produce that grows so plentifully in Tuscany and is a true gastronomic representation of the region."

THE ART'S INSPIRATIONAL

The Villa is about feeding the soul as well as the body. Across the dining rooms, there's a wide array of contemporary paintings and sculpture on display. Here, established artists rub shoulders with hugely talented newcomers.



THE FOOD'S SUBLIME

The menu is ingredient-led and uncomplicated, and one can see the chefs at work. Wherever possible, the restaurant procures from organic, traceable and sustainable sources. "If the ingredients are right, the food is always fabulous," explains head chef, Emanuele Morisi, formerly of d'Aggassi.

Choose from a tasting plate of cured meats and cheeses straight from Siena, a delicious bowl of home-made pappardelle with duck or wild boar, or if you're feeling peckish, go for the char-grilled Tuscan Fiorentina – 800g of prime beef for two to share.

If you're around for lunch, there's no better introduction to the Villa than the special set lunch menu, offering two courses for £20 and three courses for £25.

"When Villa di Geggiano cook Italian... it's phenomenal." Tatler.



Villa di Geggiano

Dal 1527



THE WINE'S DIVINE

The owners have their own well-regarded organic vineyard, and there are some impressive stocks in the capacious cellar which includes bottles from the villa's neighbouring (also organic) estates and many other fine Italian wines. This is one restaurant where choosing the house red is one of the most delicious decisions you'll make.

OPENING TIMES

Lunch 12pm – 3pm
Dinner 6pm – 10.30pm
Kitchen closes at 9pm on Sunday

To book a table, please call us
020 3384 9442

Villa di Geggiano
66-68 Chiswick High Road
London W4 1SY
www.villadigeggiano.co.uk