


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

## AMENDOLA A ITALIANI IN UK, VI SIAMO VICINI

*"Ci batteremo per vostri diritti", promette il ministro*

Il ministro per gli affari europei Enzo Amendola ha effettuato il 7 ottobre scorso una breve visita a Londra per assicurare gli italiani in Uk sempre più preoccupati per la Brexit: a suo dire il governo Conte è vicino a loro e si bat-



Non volete rischiare l'espulsione dal Regno Unito una volta che la Brexit è diventata realtà? Allora è meglio che senza troppi indugi facciate domanda per il "settled status" e cioè per lo speciale permesso di soggiorno riservato ai cittadini europei in Uk.

In un'intervista al giornale Tedesco "Die Welt" Brandon Lewis, numero due del ministero britannico dell'Interno, è stato chiaro ai primi di ottobre: i cittadini che vivono nel Regno Unito e che entro i termini previsti (fine del 2020) non abbiano chiesto e ottenuto il faticoso "settled status" potrebbero "in teoria" essere espulsi.

Mai prima d'ora il governo di Sua Maestà era stato così esplicito: "Se i cittadini Ue non si sono registrati entro quel termine senza una adeguata giustificazione si applicheranno le regole sull'immigrazione".

Quando il giornalista tedesco gli ha chiesto se allora si potrebbe arrivare alla deportazione Brandon Lewis ha risposto: "In teoria sì. Noi applicheremo le regole in vigore".

Le parole di Lewis sono state pron-

tamente stigmatizzate dal deputato Massimo Ungaro: "Trovo il linguaggio usato dal Ministro Brandon Lewis estremamente inappropriato. I cittadini dell'UE nel Regno Unito - ha affermato Ungaro, eletto nella Circoscrizione Europa per il Pd e adesso passato a Italia Viva - non devono essere minacciati di essere espulsi e certamente non devono oggi pagare il prezzo per l'attuale incertezza politica britannica".

"I cittadini Ue in Uk - ha incalzato il parlamentare - giocano un ruolo vitale nel Regno Unito, lavorano sodo e pagano le tasse, ben oltre 20 miliardi di GBP, al netto dei trasferimenti, negli ultimi 10 anni. Il settled status è certo un requisito legale che ovviamente va soddisfatto ma senza alimentare disprezzo e paura. Per questo spero che il Governo britannico stanzii la giusta quantità di risorse per promuovere il settled status tra i residenti dell'UE, prestando particolare attenzione agli anziani, a quelli con scarse competenze informatiche e in generale alle fasce più fragili delle nostre comunità, in particolare quelli che sono arrivati

terà perché i loro diritti attuali siano garantiti in pieno.

Nella capitale britannica il ministro ha avuto un colloquio con Brandon Lewis, numero due del ministero dell'Interno nel governo Johnson, e ha poi incontrato un gruppo di imprenditori italiani e rappresentanti della comunità dei connazionali. Amendola ha dato per scontato che di fronte alla Brexit vi siano inevitabilmente "preoccupazioni" e "incertezze" e ha sottolineato che a Palazzo Chigi - la sede del presidente del Consiglio a Roma - è stata creata "una task force sulla Brexit, pronta anche nel malaugurato caso di un no deal" e cioè di un'uscita della Gran Bretagna dall'Unione Europea senza lo straccio di un accordo.

"Il nostro messaggio è che siamo presenti", ha messo in risalto il ministro che da Lewis ha avuto la conferma di come in ogni caso i cittadini europei installati in Uk avranno tempo sino alla fine del 2020 per chiedere il "settled status", e cioè il permesso di soggiorno che sarà necessario per risiedere in Uk una volta fatta la Brexit.

Amendola si è detto fiducioso sull'impegno reciproco di Italia e Gran Bretagna ad affrontare il tema dei diritti dei cittadini europei in Uk "senza tensioni" e si è detto sicuro che il mondo del business italiano è interes-

sato a mantenere una "forte presenza" su questa sponda della Manica comunque vada la Brexit.

Durante l'incontro con i connazionali il ministro ha invitato tutti gli italiani in Uk a far domanda senza indugi per il "settled status". Da parte sua l'ambasciatore a Londra Raffaele Trombetta ha indicato che gli incontri di Amendola con la comunità sono stati un'occasione per incoraggiare tutti a chiedere il permesso di soggiorno post-Brexit. Verso fine settembre, rispondendo ad un'interrogazione del deputato Massimo Ungaro, il ministro Amendola aveva affermato che "da parte britannica sono stati fatti sforzi importanti per creare un sistema di registrazione e di riconoscimento dei diritti dei cittadini rapido ed efficace" ma aveva aggiunto che "un processo di tale portata, che comporta la registrazione in un periodo relativamente breve degli oltre 3 milioni di cittadini europei, tra cui i nostri 600 mila, residenti nel Regno Unito, presenta inevitabili complicazioni che ci hanno spinto a intervenire con maggiore vigore".

"I contatti con le autorità britanniche - aveva spiegato Amendola - si sono intensificati a partire dall'aprile 2018, proprio quando è scoppiato il caso nel

*Sague a pag 3*

## BREXIT: O SETTLED STATUS O DEPORTAZIONE

IL GOVERNO DI SUA MAESTÀ AMMONISCE

molti decenni fa. Lo scandalo Windrush ha dimostrato che il governo britannico ha già fallito alcuni dei suoi residenti stranieri, speriamo che non accada di nuovo".

Anche il partito liberal-democratico, in prima fila nell'opposizione alla Brexit e a favore di una permanenza della Gran Bretagna nell'Ue, ha condannato senza mezzi termini il monito di Brandon Lewis. Una portavoce lib-dem,

Christine Jardine, si è detta "inorridita" e ha aggiunto: "Brandon Lewis ha confermato quello che abbiamo saputo da sempre: Boris Johnson non ha alcuna intenzione di mantenere la promessa fatta di garantire automaticamente i diritti dei cittadini europei che vivono in Uk. Nessuno crede seriamente che l'Home Office avrà concesso il settled status a tutti i tre milioni e seicentomila europei entro l'arbitraria

scadenza del dicembre 2020. Migliaia saranno lasciati inevitabilmente senza i documenti e adesso il governo dice che li deporterà".

Commenti altrettanto duri sono stati fatti da parlamentari del partito indipendenti scozzesi SNP. Non meno furioso Maiké Bohn, un portavoce di "The3million", un'associazione create

*Sague a pag 21*



**QUEEN'S AWARD FOR THE COMPANY OF MAURIZIO BRAGAGNI**  
 PRAISED THE TECHNOLOGICAL INNOVATION OF TRATOS

*A pag 6*

## Garavini e Ungaro, addio al Pd

Vanno nel nuovo partitodi Renzi

*A pag 6*

# ADDIO CARTA D'IDENTITÀ CARTACEA

## VIENNA, NIZZA E ATENE GIÀ PASSATI ALLA CIE



La carta di identità elettronica per gli italiani all'estero è già realtà in tre sedi pilota: Vienna, Atene e Nizza. E sarà progressivamente disponibile negli altri consolati europei.

L'annuncio è stato dato il 20 settembre scorso durante una conferenza stampa all'Ambasciata d'Italia a Vienna dal Direttore generale per gli italiani nel mondo, Luigi Maria Vignali.

"La CIE - ha affermato Vignali - riduce la distanza tra il cittadino e lo stato ed è uno strumento particolarmente importante nell'era della nuova mobilità, dove chi decide di trasferirsi all'estero ha sempre una maggiore consuetu-

dine di strumenti all'avanguardia e, posso dirlo senza timore di smentita, la CIE ha un livello tecnologico avanzatissimo, soprattutto in termini di lotta alla contraffazione. Un altro indizio del suo successo è il costo contenuto: 16,79 euro, più spese di spedizione. Inoltre, l'azione di promozione sarà portata avanti con il supporto dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, che materialmente si occupa di produrre le nuove CIE".

"Faremo di tutto", ha concluso Luigi Maria Vignali, "affinché i tempi di emissione siano gestibili e ragionevoli, così da lasciare soddisfatti gli oltre 3

milioni di cittadini italiani residenti in Europa".

La CIE sarà per ora sperimentata solamente sul continente europeo. I Paesi che hanno fatto richiesta di oltre mille carte d'identità, infatti, sono quasi esclusivamente in Europa. Se la sperimentazione in Europa avrà successo, questo innovativo servizio verrà in futuro sicuramente esteso a tutte le comunità italiane presenti nel mondo.

Nicandro Cascardi, Direttore generale per l'Amministrazione, Informatica e Comunicazione al Ministero degli Esteri, ha messo in evidenza che la CIE "offre un servizio rapido ed efficace, in un momento in cui le risorse della rete consolare italiana sono piuttosto ridotte rispetto al passato" ed è "solamente uno degli 80 progetti d'innovazione che in due anni sono stati realizzati dalla Farnesina nel campo della digitalizzazione dei servizi consolari".

Stefano Imperatori, dell'Istituto Poligrafico ha definito la carta di identità elettronica italiana il "documento più evoluto a livello europeo, soprattutto in termini di sicurezza", "praticamente impossibile da alterare" a differenza di quella cartacea.

Qualche numero: dalla sua introduzione in Italia, sono già oltre 11 milioni le CIE emesse. Per l'emissione all'estero di questo supporto in policarbonato, che contiene un microprocessore

a radio frequenza di tipo contactless, saranno coinvolti 52 uffici consolari in 32 Paesi, dopo la sperimentazione di Vienna, Nizza e Atene.

Nel chip della CIE sono memorizzate le informazioni che permettono di accertare in modo sicuro ed efficace l'identità dei cittadini in diversi scenari di utilizzo.

Per ogni CIE viene rilasciato dal Ministero dell'Interno un certificato digitale personale, registrato nel chip, che consente l'autenticazione forte da parte del cittadino a servizi erogati in rete. L'accesso mediante CIE avviene attraverso lo schema d'identificazione "Entra con CIE", che prevede una modalità desktop, per l'utilizzo mediante postazioni di lavoro dotate di un lettore di smart card RF e una modalità mobile, fruibile attraverso smartphone con interfaccia NFC. L'utilizzo del certificato è protetto dal PIN assegnato a ciascun cittadino.

Nel chip della CIE sono contenuti i dati personali e biometrici del cittadino, protetti con gli stessi meccanismi di sicurezza previsti dagli standard internazionali dei passaporti elettronici. Ciò consente alle autorità preposte di effettuare controlli più rapidi ed efficaci, anche in mobilità e attraverso gli e-gate di porti e aeroporti. È infatti contenuto un identificativo univoco utilizzabile per l'ingresso ad aree ad

accesso controllato (luoghi di lavoro, mezzi di trasporto pubblico, partecipazione ad eventi...), la cui verifica non richiede l'inserimento del PIN, ma che garantisce allo stesso tempo l'identificazione univoca del titolare e l'autenticità del documento.

Inoltre, l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ha sviluppato per l'occasione due APP: IDEA e VE.DO.

La prima è disponibile gratuitamente per smartphone dotati di interfaccia NFC in grado di leggere i dati contenuti nella CIE, nei passaporti e nei permessi di soggiorno per verificarne l'autenticità. La seconda, è per ottenere la verifica della ricevuta rilasciata all'atto della richiesta della CIE. VE.DO esegue la scansione ottica del QR code presente sulla ricevuta CIE e visualizza sul display dello smartphone i dati e la foto del cittadino.

Per l'emissione, il connazionale regolarmente iscritto all'AIRE dovrà fare richiesta allo sportello consolare utilizzando il sistema di prenotazione dell'appuntamento online; il Consolato a quel punto acquisirà e trasmetterà i dati al centro di produzione nazionale dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato che, a sua volta, spedisce la CIE - che ha le dimensioni di una carta di credito - all'indirizzo indicato dal connazionale entro 15 giorni dalla rilevazione dei dati biometrici.

Per ulteriori dettagli e per scoprire le procedure di inoltro della domanda, si può consultare il sito [www.esteri.it/mae/it/servizi/italiani-all'estero/documenti\\_di\\_viaggio](http://www.esteri.it/mae/it/servizi/italiani-all'estero/documenti_di_viaggio).

La Redazione

**SALVO** dal 1968

**SALVO 1968.CO.UK**

**SHOP ONLINE & SAVE**

**ITALIAN FOOD IMPORTERS**

**FILIPPO BERIO** SINCE 1867

**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**

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

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

Tickets **only £75** each including:

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

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

*Filippo Berio*

**OLIVE OIL MASTERS SINCE 1867**

**PLUS GOODIE BAG WORTH OVER £30!**



## VERTICE ANNUALE DELLA RETE CONSOLARE ONORARIA AL CENTRO I SERVIZI PER GLI ITALIANI

La Brexit e l'attività informativa a favore dei connazionali, la crescita della collettività italiana e le azioni intraprese dal Consolato Generale per il miglioramento dei servizi consolari, tra cui anche quello della razionalizzazione e del potenziamento della rete consolare onoraria. Sono stati questi i temi al centro della riunione annuale dei Consoli, Vice Consoli e Agenti consolari onorari d'Italia in Inghilterra e Galles che si è svolta il 23 settembre scorso al Consolato Generale d'Italia a Londra.

"In questa fase delicata per il Regno

Unito, siamo consapevoli - ha dichiarato il Console Generale Marco Villani, nell'aprire la giornata di incontri - della necessità di rafforzare anche la presenza onoraria nel Paese. I numeri confermano la bontà della nostra azione di coordinamento e potenziamento: la Sede di Londra è il primo Consolato italiano al mondo per numero di documenti emessi a favore dei connazionali. Con l'inizio delle attività consolari a Manchester e Bristol, due centri rilevanti per la nostra collettività, intendiamo fornire un ulteriore segnale concreto di attenzione verso i

nostri concittadini in quelle aree".

Attualmente la rete consolare onoraria in Inghilterra e Galles si compone di 4 Consolati onorari (Bedford, Gibilterra, Liverpool e Manchester), 3 Vice consolati onorari (Birmingham, Cardiff e Nottingham) e 9 Agenzie consolari onorarie (Ashford, Bristol, Cheshunt, Guernsey, Jersey, Newcastle-upon-Tyne, Peterborough, Watford e Working).

Tale presenza capillare contribuisce in maniera significativa ad avvicinare le istituzioni italiane ai connazionali, soprattutto al di fuori della città di

Londra. In particolare, la possibilità di captare attraverso kit biometrici le impronte digitali dei cittadini che richiedono il passaporto ha reso un grande servizio alla collettività. Tali kit sono al momento in dotazione ai titolari degli uffici di Birmingham, Bedford, Cardiff, Liverpool, Manchester, Newcastle-upon-Tyne e Peterborough. A conferma del lavoro svolto dalla rete onoraria, è da sottolineare come circa il 30% delle impronte digitali captate dalla rete consolare onoraria italiana nel mondo sono state registrate in Inghilterra e Galles. Quattro uffici consolari onorari (Birmingham, Liverpool, Cardiff e Bedford) risultano fra i primi cinque nel mondo in questa particolare classifica.



Prima dell'inizio dei lavori si è tenuta la cerimonia di insediamento del nuovo Console onorario di Manchester, Giuseppe Termine, e dell'Agente consolare onorario di Bristol, Luigi Lino, che sin da subito inizieranno la loro attività a favore dei connazionali. Inoltre, a breve, prenderanno servizio anche gli Agenti consolari onorari di nuova nomina ad Ashford e Guernsey.

Saghe da pag 1

## AMENDOLA...



Enzo Amendola

Regno Unito del cosiddetto Windrush, che presentava potenziali e preoccupanti analogie con la situazione ai cittadini europei. Il decreto-legge Brexit, oltre ad assicurare la tutela dei diritti dei cittadini britannici residenti in Italia con un periodo transitorio al 31 dicembre 2020, prevede anche il rafforzamento della rete consolare nel Regno Unito e l'assistenza ai connazionali".

"Il lavoro portato avanti dal nostro Ministero, dalla Farnesina, con la nostra ambasciata a Londra, va in due direzioni. Da un lato - aveva affermato Amendola - quella di un dialogo costante con le comunità italiane residenti nel Regno Unito che ha consentito di identificare meglio i problemi che possono sorgere dalla Brexit e, secondo, di un rapporto strutturato e costante con le autorità britanniche".

"L'Italia - aveva ricordato il Ministro - ha adottato con il decreto-legge Brexit misure legislative per assicurare che i cittadini britannici residenti in Italia abbiano garanzie; ma la via maestra per garantire i diritti acquisiti dei cittadini in caso di Brexit resta l'accordo di recesso che prevede adeguate garanzie giuridiche".

## Onorificenza dell'Ordine della Stella d'Italia a Mirto Sappè

Mirto Sappè ha ricevuto l'onorificenza dell'Ordine della Stella d'Italia il 27 settembre scorso dalle mani del console generale a Londra Marco Villani.

Dopo anni di carriera ricoprendo ruoli dirigenziali presso vari hotel, Sappè ha fondato nel 1974 la "Gorey Wine Company Ltd", importante società di importazione di vini principalmente italiani, che ha venduto nel 2016.

Imprenditore di successo, il neo-ufficiale è socio del Rotary Club De la Manche di Jersey, socio onorario dell'A.M.I.R.A., socio del Circolo Italiano da oltre 35 anni.

Persona stimata e nota fra la comunità italiana per il suo impegno nel sociale, dedica buona parte del suo tempo libero al volontariato e ad opere di beneficenza



## CITTADINANZA ITALIANA A DISCENDENTE DI GARIBALDI

Il Console Generale d'Italia a Londra Marco Villani ha conferito la cittadinanza italiana ad una discendente di Giuseppe Garibaldi: la britannica Anita Constance Hibbert, nipote di Ezio Garibaldi, figlio di Ricciotti e nipote dell'"Eroe dei Due Mondi" che è stato tra i maggiori fautori dell'unità d'Italia.

La Signora Hibbert, cittadina italiana dal 13 settembre scorso, partecipa con regolarità in Italia ad eventi legati alla memoria dei suoi illustri avi e in generale agli eventi del Risorgimento italiano. Oltre a conoscere perfettamente la storia d'Italia, ha dimostrato un attaccamento e un amore straordinari per il nostro Paese, che rendono il conferimento - ha sottolineato il console - "un atto al tempo stesso simbolico e denso di significati".

La storia della famiglia Ga-

ribaldi, costantemente sospesa tra l'Italia e il resto del mondo, continua ad affascinare storici e cittadini non solo italiani. Quasi un secolo prima che la parola "globalizzazione" fosse coniata, l'epopea dei Garibaldi li vedeva protagonisti in varie parti del mondo, sem-

pre a sostegno della causa dell'emancipazione dei popoli.

Nel Regno Unito è ancora straordinariamente viva la memoria della visita di Giuseppe Garibaldi a Londra del 1864, di cui nel 2014 è stato celebrato il 150esimo anniversario.



*Importers & Distributors  
Of Wines & Provisions*



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

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

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

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

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

Sei giovani ricercatori italiani attivi nel Regno Unito sono stati premiati per la qualità dei loro progetti nel corso di una cerimonia che si è tenuta il 16 settembre scorso all'Ambasciata italiana a Londra.

I loro progetti hanno vinto il concorso "Italy Made Me" che, giunto alla sua quinta edizione, è nato per esaltare la ricerca accademica italiana in Gran Bretagna.

"Italy Made Me" vuole segnalare proprio i migliori progetti di ricerca condotti da ricercatori italiani formati in istituzioni italiane e che operano oggi presso le più importanti Università del Regno Unito.

L'iniziativa, voluta dall'Ambasciata e sostenuta sia da imprese private come Green Energy Network che da enti senza scopo di lucro (Il Circolo e AISUK), valorizza la qualità del sistema formativo italiano che si manifesta anche attraverso l'apprezzato lavoro dei giovani talenti italiani all'estero. La selezione dei progetti è opera del Consi-

glio Scientifico dell'Ambasciata.

Per questa edizione del concorso sono stati presentati 34 progetti nei seguenti ambiti: Life Sciences, Physical and Engineering Sciences, Social Sciences and Humanities.

I sei progetti vincitori abbracciano tematiche estremamente attuali e con un alto quoziente di impatto per le potenziali applicazioni scientifiche.

L'ambasciatore Raffaele Trombetta ha presieduto la cerimonia e ha sottolineato come lo spirito di "Italy Made Me" contribuisca a riaffermare il valore della preparazione accademica per una compiuta realizzazione personale e professionale e l'indispensabile apporto degli esperti per affrontare le complesse sfide poste dalla contemporaneità e dal future.

I sei giovani ricercatori premiati sono Giulia Cavaliere, Maria Pregnolato, Aldo Glielmo, Claudia Contini, Claudia Bonfio, Gianluca Cidonio.

*La Redazione*

## PREMIATI 6 RICERCATORI ITALIANI IN UK IN AMBASCIATA PER "ITALY MADE ME"



## Gli italiani di Brembo aprono stabilimento a Coventry

Ambasciatore Trombetta presente a inaugurazione



Il gruppo italiano Brembo, leader mondiale e innovatore riconosciuto della tecnologia degli impianti frenanti a disco per veicoli, ha aperto un nuovo stabilimento a Coventry attraverso la sua controllata AP Racing.

Lo stabilimento è stato inaugurato il 20 settembre scorso alla presenza dell'ambasciatore italiano a Londra Raffaele Trombetta.

AP Racing, parte del Gruppo Brembo, è leader mondiale nella progettazione e produzione di componenti per il settore motorsport, inclusa la Formula1 e la MotoGP. Il nuovo stabilimento rappresenta lo stato dell'arte nel settore degli impianti frenanti e frizioni applicate al mondo della competizione motoristica e alle serie speciali di vetture stradali ad altissime prestazioni.

L'apertura di questo nuovo stabilimento AP Racing nel cuore dell'Inghilterra – ha sottolineato l'ambasciatore – rappresenta l'eccellenza italiana e rafforza il continuo sviluppo di soluzioni tecnologiche, evoluti processi di produzione e l'utilizzo di nuovi materiali che mantengono la AP Racing e il Gruppo Brembo all'avanguardia del settore.

Brembo ha la sua sede centrale a Stezzano nel bergamasco. Vanta un'indiscussa supremazia nel settore sportivo con oltre 300 campionati mondiali vinti sino a oggi.

L'azienda è presente in 15 Paesi di 3 continenti, con 25 stabilimenti e siti commerciali e dà lavoro a oltre 9.000 persone. Di queste, circa il 10% sono

ingegneri e specialisti di prodotto che lavorano nella ricerca e sviluppo. Il fatturato al 31 dicembre 2017 è stato pari a €2.464 milioni. Brembo è proprietaria dei marchi Brembo, Breco, AP, Bybre, Marchesini e – come si è detto – opera anche attraverso il marchio AP Racing.

*La Redazione*

# VENETO

Edition

Italian Christmas Bazar 2019

**ilCircolo**  
ITALIAN CULTURAL ASSOCIATION  
LONDON

CHELSEA OLD TOWN HALL  
KING'S ROAD, LONDON SW3 5EE  
Monday 9th Dec 12 - 18 / Tuesday 10th Dec 10 - 18  
suggested donation £3

Il Circolo Italian Cultural Association Limited, 79-81 Ely Place, London EC1N 6TE,  
Charity Number 1108894 (England & Wales) - Limited Company No. 03193697

**La Gaffe**  
Est 1962  
RESTAURANT

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



**Tentazioni UK Italian food importer**  
The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.  
We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.  
**Also specialized on specific regional street foods need and provisions**

**Tel +44 02084276336**  
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD  
HA35TJ LONDON UK  
SHOP ONLINE  
**WWW.TENTAZIONI-UK.COM**





# QUEEN'S AWARD FOR THE COMPANY OF MAURIZIO BRAGAGNI

## PRAISED THE TECHNOLOGICAL INNOVATION OF TRATOS



signed and manufactured for the Oil & Gas market to meet necessary test requirements. The JBA family of cables is mud and fire resistant to extreme temperatures and capable of withstanding including water and impact.

The new technology brings big advances for industries including Marine, Oil & Gas, Railways and Mass Transit as well as high-performance Naval applications in a number of different countries.

Tratos' new compound increases the safety of cable, its resistance to the most invasive and corrosive elements in the environment and its performance. It also offers significant reduction of fire propagation while continuing to function. All of these are significant gains and are the compelling reasons behind Tratos' investment in the technology.

The compound delivered by Tratos, after five long years of testing by an independent body, demonstrated consistent high performance and was consequently accepted for the new development of London Underground.



Tratos UK Ltd, part of the Tratos Group, has won a Queen's Award for Enterprise.

The company OF Maurizio Bragagni collected the award for innovation from the UK's leading award for business for its technologically advanced JBA® compound.

The Queen's Award for Enterprise

chose Tratos' cutting-edge JBA compound – an advanced compound that can be modified to meet specific cable performance elements (e.g. safety, durability, extended operational life) to meet the requirements of a number of important industrial sectors.

The JBA (Jasmine\* Bragagni Albano), was named for the President of Tratos, Ing. Com. Albano Bragagni, OMRI, inventor of the LSZH (Low Smoke Zero Halogen) extra compound. Tratos' Oil & Gas JBA is a special cable range de-

The company has invested heavily in new plant, equipment and test facilities in the UK and is committed to staying innovation-focused. It works shoulder to shoulder with clients from industries such as power, communications, green energy, rail and marine to transport, defence and construction to develop, test and produce bespoke cable for their specific needs.

Tratos CEO and Chair Maurizio Bragagni said: "These products have advanced safety and performance. They were developed by the company to be used for telecommunication, power or signaling cables." The compound is able to resist fire to new and higher standards, and, at the same time, defend against the aggressive acids present in different environments from railway and transport to oil and gas platforms.

"This innovation is bigger than just producing a new generation of cables

able to accept the challenge of higher performance standards; it is innovation that will transform all unsafe cables.

"We were confident of the quality of the innovation and the advances it brings, but we were absolutely thrilled to learn it had been recognized with a Queen's Award."

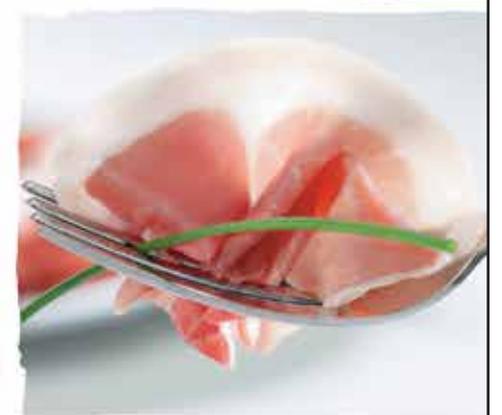
Tratos representatives will be presented with the award at Buckingham Palace.

*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

# Garavini e Ungaro, addio al Pd

## Vanno nel nuovo partito di Renzi



Laura Garavini

Bye bye, Pd: la senatrice Laura Garavini e il deputato Massimo Ungaro, eletti nella circoscrizione Europa alle politiche del marzo 2018, hanno lasciato il partito democratico e sono passati armi e bagagli a Italia Viva, il nuovo partito centrista fondato in fretta e furia a settembre dall'ex-premier Matteo Renzi. A questo punto soltanto uno dei tre parlamentari "europei" del Pd non ha cambiato casacca: la deputata Angela Schiro'.

"È stata una decisione sofferta, ma chiara. Ho scelto di essere tra i fondatori della nuova forza politica guidata da Matteo Renzi. Perché ritengo che una nuova casa - non contro, ma al fianco del Pd - possa essere più utile agli italiani nel mondo", ha dichiarato Laura Garavini, Vicepresidente Commissione Difesa, che è stata nominata vicecapogruppo del nuovo soggetto politico al Senato.

"Non rinnego il Pd. Questi anni con i democratici - ha spiegato la senatrice - sono stati per me un'esperienza straordinaria. Ma le scelte che ha assunto

negli ultimi mesi rispetto alle collettività che io rappresento mi hanno portato a compiere questo passo. Non è accettabile che, nonostante i numerosi appelli della base, la responsabilità per gli italiani all'estero rimanga nelle mani di una forza politica che nell'ultimo anno ha fatto male alle nostre comunità. Continuerò il mio impegno e sono convinta che gli italiani nel mondo possano trovare una buona rappresentanza nella nuova formazione politica che ho deciso di sostenere. Intendo lavorare all'interno di Italia Viva per una realtà politica in cui gli italiani all'estero vengano presi sul serio e abbiano maggiore voce in capitolo di quanto non sia stato negli ultimi mesi. Continuerò il mio impegno per un'Italia e un'Europa migliore".

Ungaro ha da parte sua indicato che ha preso "una decisione non facile" perché crede nel fatto che il centro-sinistra può tenere meglio testa alla destra populista se "si organizza con due punte, due fronti. Un fronte social-democratico, più classico, la cui funzione è quella di assicurare e offrire protezione...e un fronte più liberal-democratico la cui funzione è l'innovazione politica ponendo al centro la giustizia inter-generazionale, lo sviluppo sostenibile e le pari opportunità".

Sentendosi parte di questo secondo fronte il deputato ha aderito a Italia Viva, "un partito nuovo che chiede una riorganizzazione del centro-sinistra italiano portando una chiarezza di cui abbiamo estremamente bisogno" e "si pone come obiettivo quello di intercettare milioni di elettori che non vogliono semplicemente gestire l'esistente ma pensare al futuro".

"Continuo a credere - ha ancora affermato Ungaro - che il nostro paese abbia bisogno di una scossa dato il



Massimo Ungaro

panzano socio-economico in cui si ritrova da decenni. Le ragazze e i ragazzi che lasciano la penisola non chiedono solo attenzione per le loro questioni in quanto italiani all'estero ma chiedono soprattutto riforme radicali per trasformare l'Italia in un paese dove sia possibile realizzare le proprie aspirazioni. Il gruppo che si appresta a fondare Italia Viva è stato protagonista di una stagione di grandi riforme quali l'abbassamento delle tasse sul ceto medio, l'introduzione del contratto unico a tutele crescenti, l'introduzione del primo sussidio semi-universale contro la disoccupazione, del primo sussidio semi-universale contro la povertà, l'introduzione delle unioni civili e il tentativo, poi fallito, di superare il bicameralismo perfetto. Dobbiamo riprendere questa strada e ce la possiamo fare grazie alla guida e alle capacità comunicative di Matteo Renzi, già segretario del PD e Premier del nostro paese".

Per meglio comprendere le scelte della senatrice e del deputato bisogna riprendere le fila di quanto successo in Italia dopo che all'inizio d'agosto sull'onda di sondaggi estremamente lusinghieri per lui Matteo Salvini, leader della Lega e ministro degli Interni, ha fatto cadere il governo "populista" e "antisistema" varato assieme al Movi-

mento Cinque Stelle e ha chiesto "pieni poteri" e elezioni anticipate.

Salvini dava per scontato che avrebbe ottenuto elezioni anticipate perché non era possibile in parlamento nessun'altra maggioranza tenendo conto che i grillini del Movimento Cinque Stelle e il partito democratico da anni si scambiavano soltanto pesanti insulti.

Madornale errore: l'ex-premier e ex-leader del Pd Matteo Renzi, il più anti-grillino di tutti, ha fatto una strepitosa piroetta e ha proposto un governo tra il partito democratico e i suoi acerrimi oppositori. Ecco così che ai primi di settembre è nato un nuovo governo, sempre con lo stesso premier (Giuseppe Conte) ma stavolta formato da Pd e Cinque Stelle.

E che cosa ha fatto Renzi dopo essere stato regista dell'operazione che ha sbattuto Salvini all'opposizione? Ha annunciato l'uscita dal Pd e la creazione di un nuovo partito centrista, "Italia Viva", al quale hanno prontamente aderito 41 parlamentari. L'ex-premier ha assicurato il suo appoggio al governo Conte 2, di cui è diventato l'ago della bilancia e sul quale ha adesso un diritto di vita o di morte.

Tutto lo scompiglio politico di agosto e settembre, con Giuseppe Conte confermato a capo di un governo quasi diametralmente opposto rispetto a quello da lui guidato per 14 mesi (mol-

to di destra il primo, di centro-sinistra il secondo), ha rilanciato il dibattito su una vecchia piaga dell'Italia: il trasformismo e cioè il disinvoltato passaggio di deputati e senatori da uno schieramento all'altro. Di sicuro un fatto: dalle elezioni del marzo 2018 al settembre 2019 sono già ottanta i parlamentari che hanno cambiato casacca.

La Redazione



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

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



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



# L'ITALIA VINCE A LONDRA I MONDIALI DI NUOTO PARALIMPICO



L'Italia ha vinto i Campionati mondiali di nuoto paralimpico 2019 che si sono svolti a Londra a settembre: la nazionale azzurra è arrivata prima nel medagliere, superando Russia, Gran Bretagna, Ucraina, Cina e Stati Uniti, grazie a quattro medaglie d'oro, un argento e un bronzo conquistati l'ultimo giorno.

Il bottino azzurro complessivo per i mondiali di Londra parla di 20 medaglie d'Oro, 18 medaglie d'Argento e 12 medaglie di Bronzo. In totale i ragazzi della nazionale italiana tornano a casa con 50 medaglie. Un successo storico nei campionati di nuoto per atleti disabili.

La prima medaglia d'oro per gli azzurri è arrivata dal cremonese Efre Morelli, il grande vecchio della nazionale italiana, che a quarant'anni ha stravinto la finale mondiale dei 100

rana categoria Sb3, siglando anche il record del mondo. Il secondo oro è arrivato dalla torinese Carlotta Gilli nei 50 metri stile categoria s13 (atleti con difficoltà visive), con il tempo di 27'13. Carlotta ha vinto di forza e di carattere dopo la delusione nella finale dei 100 farfalla nella quale nonostante le immagini video mostrassero lei prima all'arrivo, il responso delle piastre ha decretato un secondo posto rimasto sul gozzo, per una gara probabilmente vinta.

L'inno di Mameli all'Aquatics Centre di Londra è risuonato ancora per Simone Barlaam che ha vinto imperiosamente l'oro nella finale dei 50 stile libero, categoria S9, migliorando il suo record mondiale, abbassato a 24"00. Per l'atleta lombardo, stella di questa nazionale, è il quinto titolo mondiale in questi campionati e il quarto world

record battuto. Terzo posto e un altro bronzo per l'Italia sempre nella finale dei 50 stile libero S9 conquistato dal fiorentino Simone Ciulli.

Francesco Bocciardo ha vinto un altro oro pesante per gli azzurri nella finale dei 100 metri stile libero, categoria S5, battendo la leggenda brasiliana del nuoto paralimpico Daniel Dias, arrivato secondo.

Medaglia d'Argento nella finale femminile dei 100 stile S5 conquistata da Arianna Talamona che in rimonta ha superato negli ultimi metri per 4 decimi di secondo la britannica Suzanna Hext, sulla carta favorita, arrivata terza. Loro è andato all'altra inglese Tully Kearney.

L'ultimo Oro della giornata che ha chiuso i Mondiali di Londra è arrivato dalla bellissima vittoria della staffetta azzurra maschile nei 4x100 Stile Libero, punti 34. Nell'ordine la staffetta era formata da Stefano Raimondi, Antonio Fantin, Federico Morlacchi e Simone Barlaam che ha chiuso i giochi allungando di misura il successo degli azzurri che hanno battuto per la prima volta in un Mondiale le fortissime staffette dell'Ucraina e dell'Australia, rispettivamente seconda e terza. I quattro campioni italiani hanno battuto anche il Record mondiale nella 4x100 stile libero (3'46"83).

L'Ambasciatore Trombetta ha festeggiato con una rappresentanza della Federazione Italiana Nuoto Paralimpico l'entusiasmante successo ottenuto dalla squadra azzurra. Si è congratulato

ed ha ringraziato tutti i giovani atleti che hanno così brillantemente rappresentato l'Italia nella competizione.

La delegazione che ha incontrato l'Ambasciatore era composta dal Presidente Roberto Valori, dal Segretario Generale Franco Riccobello, dal Me-

dico Federale Stefano Maria De Luca, dagli Organi Internazionali Valentina Barbera e dagli azzurri Monica Boggioni (per i 100 stile libero), Giulia Ghiretti (per i 50 stile libero) e Simone Ciulli (per i 50 stile libero). *LaR*



## Luca Cordelli diventa Cavaliere OSI

Si è distinto in assistenza legale nel caso Mills

*Luca Cordelli, avvocato presso lo studio legale Belluzzo & Partners, ha ricevuto l'onorificenza Cavaliere Osi, a riconoscimento della "importante collaborazione" con l'Ambasciata d'Italia a Londra.*

*Cordelli si è distinto "per l'eccellenza e la puntualità dei suoi contributi nella trattazione di delicate questioni legali che riguardano beneficiari pubblici e privati italiani ivi compresa l'Ambasciata in Londra, che si avvalsa con frequenza del suo avviso e contributo".*

*Una menzione speciale viene fatta per "l'eccellente lavoro svolto, con estrema competenza ed efficienza, durante la sua collaborazione con la Presidenza del Consiglio dei Ministri nella gestione del caso Mills".*

*L'Avvocato Cordelli - sottolinea una nota dell'Ambasciata - "ha saputo gestire, con equilibrio e forte rispetto istituzionale, una questione di estrema delicatezza non solo sul piano legale, con importantissimi risvolti sull'opinione pubblica sia italiana che britannica, adoperandosi ai fini della positiva e rapida conclusione del procedimento per l'esecuzione nel Regno Unito della sentenza a carico di Mills mettendosi generosamente a servizio della Repubblica italiana".*

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

# GREEN NETWORK PARTNER OF FASHION AWARDS ITALIA

## NEW PRESTIGIOUS CUSTOMER IN LONDON

The Green Network Group became partner to the third edition of the Green Carpet Fashion Awards Italia which are dedicated every year by the National Chamber for Italian Fashion, in collaboration with Eco-Age, to the best sustainability projects in the fashion and luxury industry.

For the first time, a company operating in the energy sector acted as a partner of the main event in green luxury & fashion, closing the Milan Fashion Week by hosting the award ceremony which took place during the gala evening on 22 September in the setting of the Teatro alla Scala.

The backing of Green Network embo-

dies the commitment that has always characterised the company in terms of environmental sustainability and safeguarding of resources. By supporting those companies in the fashion sector – a symbol of Italy all over the world – which are responsive and proactive towards a “green” approach.

Green Network is granting companies registered in the National Chamber of Italian Fashion a special offer for the supply of electricity and gas from 100% renewable sources, both in Italy and in the United Kingdom. In addition to priority access to a new eco-sustainable e-commerce project that is currently in the start-up phase.

“We are honoured to be contributing to such a prestigious initiative, whose goals are totally in line with the values which have shaped Green Network ever since its foundation. Both in Italy as in the United Kingdom, where we are the sole Italian operators in the sector. Our aim is to establish a business model which comprises of sustainability, environmental and beyond, a fundamental pillar”, commented Sabrina Corbo, founder and Executive Vice President of the Green Network Group.

“Through this project - concluded Mrs Corbo - we are expanding our sphere of action even further by co-

operating with other sectors, while maintaining our commitment to sustainability”.

Green Network Energy UK is an independent energy supplier, founded in 2016 to bring an Italian touch to the UK market. Currently it serves about 650,000 residential and about 3,000 business accounts and offers tariffs to suit different requirements (including a 100% renewable electricity tariff). It plans to grow further and challenge larger UK providers.

And talking about new customers: the Spanish Chamber of Commerce in the United Kingdom has just chosen the company as their supplier of

electricity and gas for their offices in London. The service supply to the Spanish Chamber of Commerce will begin on 12 July 2020 for a duration of 2 years and it will be 100% “green”, therefore generated through renewable sources.

“The agreements we have reached with the Spanish Chamber of Commerce makes us proud of the work we are accomplishing. One such prestigious institution choosing Green Network for the supply of energy, as the Italian Embassy in the United Kingdom had already achieved in recent months, is a source of great satisfaction for all of us”, stated Sabrina Corbo.



# LONDON DESIGN FESTIVAL: ITALIA ALLA GRANDE

*"Made a Mano Italy". Premiato con il "Bigsee Wood Award 2019"*



Natuzzi Showroom

Eventi, workshop, incontri e installazioni, centinaia di partner e oltre mezzo milione di persone giunte in città da oltre settanta Paesi: per la diciassettesima edizione del London Design Festival, ancora una volta, Londra ha accolto creativi e aziende da tutto il mondo ed è così diventata dal 14 al 22 settembre la capitale mondiale del design. Un appuntamento ormai consueto, che nasce nel 2003 da un'idea di John Sorrel e Ben Evans, e che ha visto quest'anno premiati, nelle quattro categorie di "London Design Medal", "Design Innovation Medal", "Emerging Design Medal" e "Lifetime Achievement Medal", rispettivamente Tom Dixon, Daniel Charny, Ross Atkin e Dame Vivienne Westwood.

Un evento in cui, ovviamente, non potevano mancare le maestrie italiane. Protagonista nel campo dell'inno-

vezione, ad esempio, la italianissima Natuzzi, fondata nel '59 da Pasquale Natuzzi, eccellenza mondiale nel campo dell'arredamento, quotata a Wall Street dal '93. Internazionale come poche, Natuzzi fa però delle radici il suo cavallo di battaglia, con i colori della Puglia che vengono costantemente richiamati come fonte di ispirazione. Alla presenza di Pasquale Natuzzi jr e del designer Ross Lovegrove è stata così presentata al mercato britannico, nel centralissimo store di Tottenham Court Road, la nuova "Ergo Collection", progettata con materiale ecosostenibili. Radici e modernità, nello store Natuzzi che, con il supporto di Microsoft, ha sviluppato un sistema che permette al potenziale cliente una esperienza di realtà aumentata, grazie alla possibilità di modificare colori e disposizione degli elementi d'arredamento in

perfetta sovrapposizione del virtuale con il reale, direttamente in negozio, direttamente sotto i vostri occhi. Ma la creatività tricolore ha trovato spazio, soprattutto, all'interno della esposizione "I-Made", Italian Manufacture Art & Design Exhibition, ospitata dalla Saatchi Gallery, all'interno della quale è stato possibile apprezzare i lavori dei designer italiani Alessio Elli, fondatore della "Elli design" e di Rosario Parrinello, ceo di "Made a Mano Italy". Premiato con il "Bigsee Wood Award 2019" e tra i finalisti del "Bigsee Design Award 2019" assegnato quest'anno a Ljubljana, in Slovenia, "Achille Coffee Table" è stato non a caso scelto tra molti altri lavori di designers italiani per partecipare alla esposizione londinese. Nata nel 2004, anche la "Elli design" fa della congiunzione tra tradizione e innovazione motivo di orgoglio. Un "artigiano innovatore", come si autodefinisce Elli che, dalla pietra lavica della Sicilia,



Made a Mano Italy



Padiglione ITA/ICE al London Design Fair, Old Truman Brewery

alla ceramica emiliana passando per i marmi toscani, arriva fino al distretto del design della Brianza per una esperienza integralmente "made in Italy".

Emmanuel Raffaele Maraziti



## 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...*

THECARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG  
020 8546 3885

www.peppekingston.com



SICILY FOOD

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

Peppe Prestigiaco  
peppeprestigiaco@gmail.com



## 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



# Up to 1.7 million EU citizens excluded from EU elections

*Electoral Commission blames UK Government*



Roger Casale

The UK Government has come under heavy criticism from the Electoral Commission for failing to ensure adequate levels of democracy including the exclusion of up to 1.7 million EU citizens from the last European elections in May 2019.

A detailed investigation by the Electoral Commission, completed the second week of October, accuses the government of:

- failing to act on Electoral Commission recommendations following the 2014 EU elections when hundreds of thousands of EU citizens were denied the vote,
- frustrating the ability of people who were eligible to vote in the European elections in 2019 from being able to do so,
- failing to implement reforms to the registration process for European elections for EU citizens living in the UK who wished to vote in the UK,
- delaying confirmation of the EU elections to the point where Electoral Registration Officers were not able to send out the necessary forms to EU citizens in time,
- denying British overseas voters who were eligible to vote a reasonably practical way of doing so.

The Electoral Commission findings reveal that government policy led to four out of every five continental EU citizens in the UK (1.7 million) not submitting an additional declaration in time to be allowed to vote at the European Parliament elections in 2019.

A major civil rights organisation, New Europeans, thinks it likely that the government's actions affected the outcome of the elections.

Commenting on its findings: "The experience of EU citizens at the May 2019 European Parliamentary elections in the UK - the Electoral

Commission said - illustrates the impact of making significant decisions about elections without thinking through all the possible contingencies and making sure the interests of voters are always put first. By not taking steps to proactively identify alternative solutions soon after the 2014 election, and then simply assuming there was no chance of European elections happening again, the UK Government missed the opportunity to legislate for improvements to the process for future elections."

The report has been welcomed by New Europeans, which has campaigned since 2013 for the rights of EU citizens.

Speaking in London following publication of the report, Roger Casale, the CEO of New Europeans said: "The report is a vindication of our #Denied-MyVote campaign and in particular our estimate that over one million EU citizens and Britons abroad may have been excluded from the EU election - an election which saw the Brexit Party emerge with the largest number of seats of any UK party in the European Parliament. EU citizens in the UK have been the victims of institutional racism. The mass exclusion of EU citizens from the European elections was not a matter of chance but rather the deliberate outcome of the Government's failure to remedy known flaws in the system."

Following the election, the organisation sent a dossier of evidence to the European Parliament, pointing to a "systematic attempt by the UK government to exclude EU citizens and Britons abroad from the European elections".

Over 145,000 people have signed an online petition launched by New Europeans calling for a public inquiry.

*La Redazione*

## Candidature per la decorazione "Stella al Merito del Lavoro" destinata a lavoratori e pensionati italiani residenti all'estero. Segnalazioni per l'anno 2020.

Anche quest'anno è possibile presentare candidature per il 2020 per la "Stella al Merito del Lavoro", che dovranno pervenire al Consolato Generale d'Italia in Londra entro e non oltre il 30 novembre 2019.

Al riguardo si ritiene opportuno fornire le seguenti indicazioni:

- 1) la decorazione in oggetto è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura (art. 1);
- 2) il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti, alla data di formalizzazione della proposta (art. 3)
- 3) la decorazione può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale (art. 4).
- 4) oltre che nei casi di conferimento alla memoria dell'onorificenza (art. 2), si prescinde dall'anzidetto requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all'estero che abbiano dato prove di esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità (art. 5), risultanti da separata attestazione della Rappresentanza diplomatica o dell'Ufficio consolare.

Le domande per il conferimento della decorazione in oggetto per l'anno 2020 dovranno essere corredate dalla sottoelencata documentazione, in esemplare unico originale (+ fotocopia chiara e leggibile):

- a) Curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, contenente le informazioni idonee a segnalare le benemerite acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare;
- b) Attestato dei datori di lavoro (ossia "lettera di referenze" - se in inglese, fornire traduzione in italiano) che faccia stato degli anni trascorsi al loro servizio, dell'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità;
- c) Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza (cfr. allegato);
- d) Certificato generale del Casellario Giudiziale, per il cui rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato. Per i nati all'estero è necessario richiederlo alla Procura della Repubblica in Roma.

Tutti i documenti devono essere stati rilasciati dopo l'1.10.2019. Nel caso di proposte di candidature già presentate in anni precedenti la documentazione dovrà essere prodotta integralmente ex novo.

La candidatura non deve essere presentata dall'interessato, né da un suo parente, ma da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro.

Onde promuovere le pari opportunità, si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata. Si fa inoltre presente che almeno il 50% della quota di onorificenze "Stella al Merito del Lavoro" conferibili ai lavoratori italiani all'estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.

**Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare è possibile rivolgersi anche all'Associazione Maestri del Lavoro i cui contatti sono:**

**Presidente: Carmine Supino -  
Tel: 07541-829850  
maestrodellavoro2015@gmail.com**



IL CONSOLE GENERALE  
Marco VILLANI

**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

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

**il gelato di Ariela**

**PASSIONATE ABOUT GELATO**



# 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

# BELLAVITA EXPO SI APRE AL MEDITERRANEO

## TORNA A LONDRA IL 7 E 8 NOVEMBRE

Bellavita Expo ritorna al Business Design Centre di Londra dal 7 all'8 Novembre per la sua sesta edizione, che si preannuncia come la più grande di sempre. E da quest'anno il principale evento dedicato al Food & Beverage italiano si apre al Mediterraneo.

L'evento vedrà più di 250 espositori presentare un'ampia varietà di prodotti innovativi e autentici, con produttori artigianali affiancati da grandi marchi come le italiane Villa Sandi, Birificio Angelo Poretti, Acqua Minerale San Benedetto, Auricchio e Ferrarini e le spagnole Carbonell, Conservas Dani e Rives. Più di 3.000 saranno i prodotti mediterranei di alta qualità in esposizione, grazie anche alla collaborazione con i colossi fieristici Vinitaly e Cibus e la presenza di Ibérica Expo.

La prossima edizione di Bellavita Expo avrà un accento particolare sui prodotti a coltivazione biologica nonché sugli alimenti e le bevande free-from e le alternative per diete vegetariane e vegane, per soddisfare le crescenti richieste dei consumatori inglesi, sempre più attenti a scelte alimentari sane e sostenibili. I visitatori potranno scoprire una vasta gamma di pasta, olio extra vergine d'oliva e formaggi biologici, ma anche sfogliatelle napoletane vegane e pizze senza glutine.

Gli organizzatori di Bellavita Expo assicurano che grande spazio verrà dato anche ai prodotti più classici della tradizione mediterranea, dal prosciutto crudo di Parma al jamón serrano,



passando per provolone, mozzarella, salse di pomodoro, gazpacho, caffè, miele e aceto balsamico.

Scorrendo la lista dei prodotti in esposizione, non possiamo non citare anche le cozze fritte in salamoia della Galicia, il latte d'asina biologico e il casatiello campano alla canapa.

Il piano inferiore del Business Design Centre sarà dedicato alla nuova area BeWine dove saranno presenti sia i tavoli degli espositori vitivinicoli (dal Chianti toscano allo Chardonnay umbro, dal Montepulciano d'Abruzzo al Prosecco, dall'Albariños galiziano al Tempranillo della Rioja e al Pedro Ximénez andaluso) ma anche un keynote theatre dove i visitatori potranno prendere parte ad esclusivi tasting (guidati da Masters of Wine e sommelier WSET) di una selezione

premium di vini italiani, spagnoli, francesi, sloveni e greci ma anche cocktail e distillati.

Al piano di sopra, fra i tanti produttori d'eccellenza delle aree BeFood, BeMix e BeBeer, troverà spazio l'altro imperdibile keynote theatre di Bellavita Expo, dedicato al mondo Food. Tra i grandi chef che si alterneranno sul palco, grande attesa per il ritorno di Giorgio Locatelli, Chef Patron di Locanda Locatelli (l'unico ristorante italiano stellato di Londra), nonché fresco giudice di MasterChef Italia.

Ospiti anche lo chef stellato Theo Randall e, direttamente dalla favolosa costiera amalfitana, il due volte stellato Gennaro Esposito, Chef Patron di La Torre del Saracino, anche lui molto attivo in televisione, che di certo catturerà l'attenzione degli operatori

del settore presenti alla ricerca delle ultime tendenze della ristorazione italiana. Proviene invece da Amsterdam, dove da quasi 20 anni dirige la più grande scuola di cucina italiana nei Paesi Bassi, la Resident Chef di Bellavita Nicoletta Tavella.

Decine gli speaker invitati ad animare una serie di approfondimenti e discussioni che permetteranno agli ospiti di imparare trend e ascoltare testimonianze di alcuni dei più grandi nomi della distribuzione, ristorazione e vendita al dettaglio in UK. I temi che verranno affrontati nei panel di quest'anno vanno dall'equilibrio tra costi e qualità degli ingredienti alla gestione dei rapporti con i distributori, ma anche le sfide del retail online e offline e la crescente popolarità dei vini biologici e vulcanici.

Siamo certi sarà molto gettonato il Bellavita Pizza Academy, che accompagnerà gli ospiti in un viaggio attraverso i segreti dell'autentica pizza italiana, in collaborazione con APCI UK e il maestro pizzaiolo Marco Fuso. Infine, grazie al Bellavita Food Pairing Lab, saranno organizzate delle masterclass di abbinamento cibo-bevande, dove vini e birre di qualità verranno associati a piatti della cucina mediterranea, ma non solo. Siamo curiosi, infatti, di scoprire a quale buon vino bianco italiano poter abbinare il sushi.

Bellavita Expo culminerà ancora una volta con l'annuale Bellavita Awards, dove 300 autorevoli buyer e influencer del mercato sono invitati a premiare la qualità dei prodotti mediterranei in esposizione, sulla base di diversi criteri: gusto, packaging, storia, innovazione, rilevanza sul mercato ed ecosostenibilità.

L'affluenza dell'ultima edizione di Bellavita Expo London nel giugno 2018 è stata la più alta di sempre, avendo toccato quota 6.000 visitatori. Siamo certi che quest'anno, complici l'apertura al bacino mediterraneo, la qualità sempre crescente di produttori e contenuti, ma anche le date più favorevoli al business, sarà ancora più alta. Prenotare un biglietto trade è semplice e gratuito: basta collegarsi al sito web. [bellavita.com](http://bellavita.com) e cliccare su Register to Visit. Dopo di che non resterà che aspettare il 7 e 8 novembre per questa grande celebrazione delle eccellenze enogastronomiche mediterranee.



BELLAVITA

# BELLAVITA

VISIT UK'S LARGEST MEDITERRANEAN F&B TRADE SHOW

LONDON | 7-8 NOVEMBER 2019

 BUSINESS DESIGN CENTRE (2 minutes walk from Angel Underground Station)



In co-operation with



In co-location with



Institutional partners



BOOK YOUR FREE TRADE TICKET

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



#bellavitaexpo  
@bellavitaexpo

# GOD SAVE THE QUEEN!

## EXHIBITION AT FIAT CHRYSLER VILLAGE

the she was held.

A beacon of hope, an anchor amidst the turbulence of war, a constant that radiates strength, elegance and the very best of British.

Colussi has a huge admiration for her chameleonic adaptation to the fastest evolving century, and for her tremendous stabilizing force.

The exhibition – opened the 27th of September - reveals the shared artistic language of 32 artists showcasing a vast array of styles. The group-show incorporates sculpture, photography, painting, drawing, and it features new works including fabric elaborations, video, sound, hologram created by artists from a broad spectrum of society.

From internationally acclaimed and well established artists to emerging talents, each and every one embraces a unique and distinguished vision of the queen.

The group show unveils a selection of artworks in different media which represents over 75% of commissioned works.

With a series of over 50 artworks depicting HM the Queen through the seven decades of her reign, the exhibition offers an intimate portrayal of 70 years of history in the fastest developing century in history. Positioning the Queen as both subject and spectator, the series highlights the artists prolific capacity as chroniclers of our

times.

Monica Colussi has organised and curated an exhibition which both salutes queen while also adding to her legacy and cult; a collection of existing and commissioned work, weaving a narrative through this extraordinary life. It crosses media, it pushes boundaries, and it is personally authentic.

For Colussi, it is the queen's strength and charisma which are the inspiration behind the group show. An opportunity to celebrate both, her private and public persona.

Motor Village Marylebone is located Wigmore Street, in the eponymous area in London behind Selfridges.

La Redazione



NINA DUNCAN - MAAM - 2003



TAPE-DECK - SEX PISTOLS - GOD SAVE THE QUEEN - 2019 - GIANT 3D PIN BADGE - MIXED MEDIA - ACRYLIC HAND PAINTED ARTWORK MOUNTED ON AN ALUMINIUM BADGE AND RESIN SEALED - 60CM DIAMETER - EDITION OF 10 -



MATT MARGA - 1 MILLION QUEEN - 2018 - 125X80CM - GLASS, CRYSTALS AND GOLD FO



TERRY O'NEILL - HM QUEEN ELIZABETH II AND HRH PRINCE PHILIP - 1990 - 16X20 INCHES - EDITION 4 OF 50 -

of four, hence the longest reign ever.

The queen sits as the only woman in the vastness of 45 male Sovereign Heads of State. She has presided over the throne at a time of massive upheaval and change, delivering wisdom and guidance to various heads of government.

The exhibition has been organized by Monica Colussi who confesses a fascination for the queen, started when she moved to London over twenty years ago. She was impressed by the deep affection and reverence in which



Monica Colussi, Martin Lay e gli artisti

Fiat Chrysler Motor Village UK houses up to the 1st of November "GOD SAVE THE QUEEN", an art exhibition on Her Majesty Elizabeth II.

The queen is the longest serving monarch in modern times. In the world's ranking she is second only to Louis XIV who was king of France from the age

## A EPSON CENA DI BENEFICENZA DEI LUCANI

### MILLE STERLINE A FAVORE DI BAMBINI CON HANDICAP



Il comitato

Come ormai da tradizione, la comunità lucana di Epsom e Sutton si è riunita nei locali della St Joseph Church di Epsom per l'annuale cena di bene-

ficienza che ha visto quasi 200 invitati prendere parte all'evento.

Sotto la regia del comitato direttivo dell'Associazione Lucani di Epsom,

guidata dal Cav. Vincenzo Auletta, la serata è stata l'occasione per riunire le famiglie di tanti lucani e di tante lucane che fin dal secondo dopoguerra si

sono installate nel sud ovest di Londra.

La serata ha permesso quest'anno la raccolta di mille sterline, donate all'ospedale The Children's Trust Taddworth che si occupa di assistenza a bambini portatori di handicap dalla nascita o a seguito di incidenti.

Toccante ed intensa è stata la testimonianza di Diana Graham, ambasciatrice dell'ospedale, che ha condiviso con i partecipanti la sua esperienza di genitore di un bimbo con disabilità e quanto l'attività dell'associazione abbia aiutato in questi anni a superare tante grandi difficoltà.

La serata di ottimo cibo e danze ha permesso anche al direttivo dell'Associazione lucana di presentare alcune iniziative e servizi che l'associazione aiuta a fornire alla comunità italiana del Sud ovest di Londra, tra cui i servizi di assistenza consolare e di richiesta del Settle Status.

Il Cav. Auletta ha comunicato la sua nuova nomina a corrispondente consolare e le prossime iniziative sociali in cantiere per questo anno, aperte a tutti i connazionali anche di altre regioni e ai tanti amici inglesi della comunità lucana e italiana del sud ovest

di Londra.

Il coordinamento dell'Associazione ha fatto poi il punto sulla sua attività Epsom e su quella della federazione delle associazioni lucane nel Regno Unito, auspicando un maggiore coinvolgimento delle giovani generazioni. A tal fine, lo stesso Presidente Auletta ha proposto per la futura Presidenza dell'Associazione il giovane Roberto Stasi, amico della comunità di Epsom e Sutton e impegnato da anni a Londra e nel Regno Unito in varie attività di assistenza e rappresentanza della comunità italiana a vari livelli.

L'augurio finale del direttivo dell'associazione è stato quello di continuare in questi momenti ricreativi per il futuro e di allargarlo alle nuove generazioni di lucani che arrivano nel Regno Unito ogni anno.

La R



Elio di Carlo, Vincenzo Costanzo, Diana Graham e Vincenzo Auletta



### 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.

# La Campania in vista alla Speciality Fine Food Fair 2019

Lo chef Trotta ha spadellato le paste con i prodotti della regione



Nonostante la minaccia della Brexit abbia visto notevolmente calare le presenze europee all'ultima edizione di Speciality Fine Food Fair che si è tenuta ad Olympia agli inizi di Settembre, gli espositori Italiani non sono mancati e hanno portato i loro prodotti a questa fiera, fra le più importanti nel mercato Britannico e punto di riferimento dei buyers dei negozi più prestigiosi.

Ad affiancare gli Italiani in visita, anche le aziende Italiane con sede in UK sono state presenti, soprattutto distributori e qualche piccolo produttore.

Questa edizione ha festeggiato il ventesimo anniversario di questa manifestazione enogastronomica che porta sotto lo stesso tetto solo il meglio delle ditte del settore: pochi i nomi che si possono trovare nei supermercati, mentre abbondano prodotti più di nicchia, organici, specializzati, ovvero ciò che è possibile trovare nei deli o nei farmermarkets.

Il contingente Italiano era presente, oltre che con indipendenti espositori, con uno stand dove la Regione Campania ha raggruppato una scelta di produttori, con le specialità della re-

gione come il caffè, rappresentato dai torrefattori CaffèKaroma e Caffè. La pasta, un altro caposaldo dell'alimentazione campana, era presente con Il Mulino di Gragnano distribuito dalla Vincenza Ltd e il Pastificio Artigianale La Leonessa (azienda eco sostenibile, alimentata elettricamente da due pale eoliche per il suo fabbisogno). Un altro classico della cucina campana, il pomodoro, campeggiava con La Ruscolillo e Coppola.

Per far assaggiare questi splendidi prodotti durante le tre giornate della fiera lo chef Pasquale Trotta ha cucinato delle paste tradizionali scegliendo gli ingredienti fra i vari stand che formavano il padiglione della Regione Campania. L'ultimo giorno questo padiglione è stato visitato dallo chef Gennaro Contaldo che si è intrattenuto con tutti i vari espositori assaggiando i deliziosi prodotti e infine aiutando lo chef Trotta a spadellare una pasta del Mulino di Gragnano, la calamarata con le zucchine e le vongole, una vera delizia.

Facendo un giro per i vari stand ho avuto l'occasione di incontrare Le Mèracinque, ovvero cinque sorelle che producono riso, che hanno debuttato proprio l'anno scorso in questa Fiera. Per gli amanti del gelato non è potuto mancare Il Gelato di Ariela con il suo nuovissimo sorbetto all'Avocado oltre ai suoi altri premiatissimi gusti.

Non potevano nemmeno mancare i distributori italiani con i loro stand, traboccanti di prodotti. CiboSano con il suo stand ha fatto venire l'acquolina in bocca a chiunque passasse, per la

sua mostra di prodotti eccellenti, dai panettoni Fiasconaro con le scatole disegnate da Dolce & Gabbana, alle conserve ittiche de L'Isola d'Oro, alle selezioni di Fratelli Camisa.

La Credenza, un altro importatore di prodotti italiani, era presente con una delle ditte che rappresenta, la pasticceria Maria Vittoria che aveva esposti dei panettoni di 10 kg, oltre a salumi e formaggi regionali italiani. Fra gli altri distributori ricordo la RedPepper con una selezione di salumi bergamaschi assolutamente divini, uno era addirittura infuso di Chianti, e con bevande

tradizionali come il chinotto e la cedrata.

Questa edizione della Speciality Fine Food Fair si è conclusa con la speranza che i prodotti visti in esposizione possano arrivare nei negozi britannici. La ricchezza e l'eccellenza alimentare Italiana è una delle grandi forze di esportazione della Penisola grazie alla varietà di prodotti che da Nord a Sud varia per cui l'offerta è enorme. Un primato unico che poche nazioni possono insidiare.

Cristina Polizzi



Totuccio Castiglione



Luigi Amoroso, Pasquale Trotta e Gennaro Contaldo



Ariela Cesana e Francesca Cagetti



Vincenzo Zaccarini



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



**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 Sementi. Seed producers. Est. 1783. Bergamo*

**Sicily**  
Restaurant • Bar • Private Dining

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



Il Restaurant Show 2019, tenutosi ad Olympia dal 30 settembre al 2 ottobre, è la Fiera di riferimento per chi lavora nella ristorazione, perché è possibile trovare espositori che rappresentano compagnie di arredamento ristorante, macchinari, cucine, posateria e arredo tavola per chi da zero deve aprire un ristorante, ma anche per rinnovare il proprio locale. Una sezione è dedicata al cibo e alcuni espositori italiani hanno fatto sentire la loro presenza con affluenza di visitatori agli stands.

Fra le varie ditte, abbiamo potuto assistere al lancio della compagnia **Ciao Bella Italian Food Trade**, con sede in UK e in Italia, una novità nel panorama inglese che nasce dalla passione per i prodotti di nicchia italiani regionali e dal desiderio di rappresentarli nel mondo del F&B.

L'approccio al mercato si basa soprattutto sulla relazione diretta con il produttore.

Assieme i Directors Paola Ciprari e Luisa Ingoglia costruiscono una strategia commerciale ad hoc per ogni prodotto/produttore e partecipano a fiere ed eventi, curando il rapporto tra produttore e buyer in tutte le fasi.

Lo Chef **Enzo Oliveri** rappresenta la

parte tecnica di **Ciao Bella** e il volto ufficiale di promozione dei prodotti.

Tra i prodotti più significati presentati i tartufi molisani dell'Azienda Sabetta, i prodotti pugliesi dell'orto certificati Demeter dell'Azienda Le Lame, gli oli extravergini Dop e organici Liguri (Lucchi&Guastalli, Azienda Agricola Belfiore), altri prodotti del Salento dall'olio extravergine d'oliva (Foresta Forte e Papa Edoardo di Rodogallo) a quello aromatizzato ad infusione.. novità assoluta le passate di pomodoro giallo de Le Lame, unico per delicatezza.

E ci sono poi i vini di grande spessore della Cantina calabrese Caparra&Siciliani della zona del Cirò.

Di quest'ultimo un diretto rappresentante della Cantina Caparra & Siciliani ha partecipato in fiera.

Altri espositori che si sono distinti sono stati Il Gelato di Ariela, che già rifornisce molti ristoranti in UK, Zappalà Formaggi, produttore Siciliano di formaggi squisiti che nel corso dei tre giorni della fiera ha fatto assaggiare ricotta freschissima, pecorini freschi sia classici che con peperoncino o rucola oltre che uno squisito allo zafferano e pepe nero, e per i golosi ha fatto as-

# Dai tartufi molisani agli extravergini bio

## Eccellenza Italiana a Restaurant Show 2019



saggiare gustosissime torte di ricotta aromatizzate al mandarino o limone.

Un'altra scoperta è stata la ditta Altamarea, sempre siciliana, con la loro produzione di prodotti ittici affumicati. I visitatori hanno potuto assaggiare fettine di pesce spada, o tonno o salmone sia classico che aromatizzato.

Durante lo svolgimento della fiera, è stata organizzato un wine dinner presso il Ristorante Tasting Sicily Enzo's Kitchen, dove uno scelto numero di importatori è stato invitato per gustare alcuni prodotti rappresentati da Ciao Bella Italian Food Trade, e accompagnati dal vino calabrese Caparra & Siciliani.

Lo Chef Enzo Oliveri ha utilizzato per la cena anche i prodotti delle ditte Zappalà Formaggi e Altamarea, presentando un antipasto di affettati affumicati con una ricetta crossover in cui frutti di bosco e arance erano presenti in questi involtini particolarissimi, per poi passare a due assaggi di primi ed al dessert in cui ha fatto da protagonista un vassoio con i vari formaggi della ditta Zappalà Formaggi.

Ogni portata è stata abbinata ad un vino della Cantina Caparra&Siciliani e grazie alla presenza del Presidente dell'Associazione Sommelier AIS UK, Andrea Rinaldi, gli ospiti hanno potuto conoscere particolari tecnici dei vini assaggiati, restando affascinati dalla descrizione dei bouquets aromatici percepiti dal Sommelier Rinaldi.

L'ultimo giorno di fiera, lo Chef Enzo Oliveri, usando alcuni prodotti al tartufo della Ditta Sabetta, presenti nel catalogo di Ciao Bella Italy, ha unito la sua creatività con Vigor Foods produttori del fungo maitake ed ha creato

dei velocissimi spuntini cucinando fette di questo fungo particolare usando burro al tartufo molisano Sabetta, olio extra vergine d'oliva Papa Edoardo di Rodogallo e decorandoli con pesto genovese del Frantoio Lucchi e Guastalli e formaggio della ditta Zappalà.

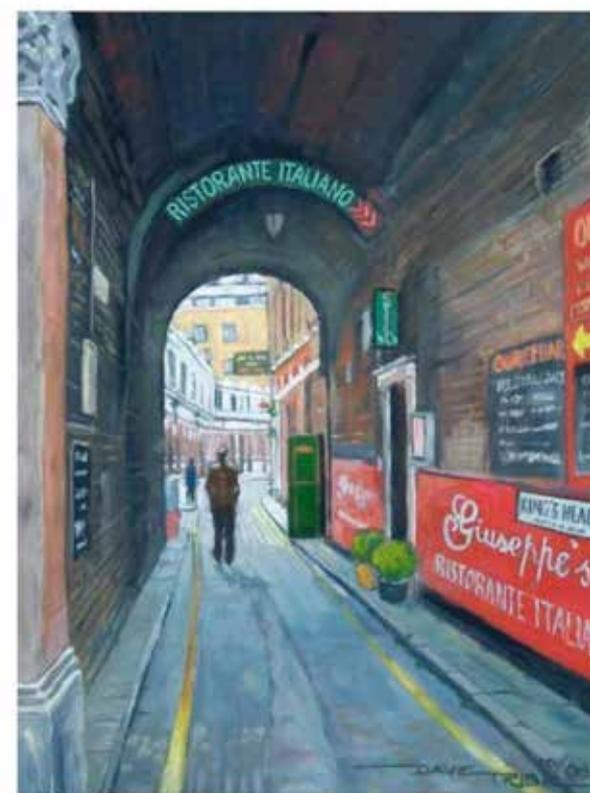
Una piccola dimostrazione che ha incuriosito i vari visitatori dell'evento che si sono fermati per guardare lo chef al lavoro ed assaggiare questi deliziosi bocconcini!

*Cristina Polizzi*



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



**Giuseppe's Ristorante Italiano**  
 is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant  
 47/49 Borough High Street, London SE1 1NB  
 Tel: 0207 407 3451  
 info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



**KEEP THE GOOD  
ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

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



# Sfida a colpi di formaggio a Valle dell'Angelo

È l'antico gioco del caciocavallo



Da qualche secolo a Valle dell'Angelo, il più piccolo paese della Campania, si pratica in occasione della festa di San Barbato, patrono del villaggio, un gioco davvero curioso: il lancio del caciocavallo.

Negli ultimi anni, questa sfida tra le 6 contrade del paese a colpi di formaggio stava quasi scomparendo. Grazie all'impegno del Maestro Piero D'Orsi, vallangiolese doc (anche fautore della messa in sicurezza della grotta dell'Angelo con il posizionamento di un cancello in ferro, l'altare e la resa praticabile dell'impervio sentiero), è diventata una data importante nel calendario delle manifestazioni estive.

Giunta alla ottava edizione, la sfida con il cacio ha delle regole molto semplici: formate le 6 squadre di 5 elementi, ogni giocatore ha a disposizione un tiro. Quando tutti e 5 i giocatori avranno effettuato il primo tiro, si ricomincia daccapo, fino al raggiungimento del traguardo, a 500 metri di distanza. Il peso del Caciocavallo è di kg. 1,000 - 1,200.

Il premio per la contrada vincitrice è il cacio stesso (più qualche altro da

dividere con tutti i giocatori), con del buon pane ed annaffiato dal corposo vino rosso locale.

Il Caciocavallo, "Cascavaddu", è un formaggio a pasta filata derivato da latte di mucche Podoliche. Una razza bovina che deriva il suo nome dalla Podolia, una vasta pianura fertile situata in Ucraina, arrivata in Italia nel 452 dc, al seguito degli Unni prove-

nienti dalla Mongolia. In effetti esiste anche una seconda teoria: i più diretti antenati di questi bovini dalle lunghe corna sarebbero arrivati in Italia già nel I° secolo A.C. da Creta.

La Podolica è nota per la sua adattabilità a condizioni estreme, per la sua forza e robustezza. Vive allo stato brado ad ha terra di elezione anche sui monti di Valle dell'Angelo.



Il Caciocavallo è un formaggio nobile, che può essere stagionato fino a 5, 6 anni; profumi complessi di pascolo e persistenza gustativa inimitabile.

Che i Piroti (o Casalettari o Vallangiolesi) ne abbiano fatto un ambito trofeo, creando il gioco del caciocavallo "lu juoco re lu Cascavaddu" è dunque ben comprensibile!

La conformazione tondeggiante "a

sacchetto" con un appendice, rende il tiro del giocatore "magico", vista l'insondabilità della traiettoria che prenderà il cacio all'impatto col terreno, dopo il lancio.

La tradizione vuole che per vincere la squadra oltre alla bravura deve avere dalla sua parte San Michele Arcangelo e San Barbato...

## Museruole creative per cani a spasso

Che ne dite di questa con sorriso smagliante?

Non è sempre evidente come il design possa servire a risolvere le questioni sociali del momento - e non solo per gli esseri umani. Prendiamo i cani, almeno quelli di città. Sono sempre di più i comuni - un po' in tutto il mondo - dove per i cani fuori casa c'è l'obbligo della museruola.

Mettiamoci un momento dalla parte del "migliore amico dell'uomo". Fisargli una gabbia sul muso prima di andare per strada può servire a rasserenare le anime timide che s'aspettano d'essere azzannate ogni volta che escono per andare dal terapeuta, ma come deve sentirsi il nostro compare a quattro zampe?

Il cane ha i suoi sentimenti. Cosa deve provare conciato come un criminale, come un mostro? E la sua autostima? Se lo vedessero gli amici? Che almeno possa avere un pochino di rispetto. Per fortuna, creativi in tutto il mondo sono arrivati in soccorso con una grande varietà di museruole che aiutano a restituirgli la stima di sé, a partire dai modelli lupo mannaro che vanno per



la maggiore.

Ci vuole, è vero, una certa stazza per portare con convinzione queste creazioni - specialmente quelle con il finto sangue che gocciola dalle zanne. Per i cani dal taglio meno massiccio viene in aiuto la recente introduzione di museruole con il semplice sorriso, di quelli che sembrano dire: "Ehilà, amico! Come butta?"

"Nota Design"/James Hansen



## 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](http://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

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

# SOMMELIER È SEMPRE PIÙ DONNA

## 52 DIPLOMATI NEL 2019, CERIMONIA AL MERIDIEN

Il 29 Settembre all'Hotel Le Meridien di Piccadilly si è svolta la cerimonia per la consegna dei diploma ai partecipanti del corso di Sommelier organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier & UK Sommelier Association con la presenza del Presidente Andrea Rinaldi e del Vice Presidente Federica Zanghiera.

Quest'anno i diplomati sono stati 52, con una maggior prevalenza di donne. In maggioranza italiani ma parecchi in arrivo dall'Asia o dall'Est Europeo. I diplomati, chiamati sul palco singolarmente, hanno ricevuto il loro Tastedevin, il diploma e la spilletta che li identificherà da ora in poi come Sommelier riconosciuti internazionalmente e che aprirà loro molte occasioni lavorative.

Ma il corso per Sommelier non è solo per chi vuole dedicarsi ad una carriera nel settore dell'hospitality. Molti dei diplomati hanno frequentato per una passione personale ed i nuovi corsi che inizieranno hanno un piano di stu-



dio così affascinante che sicuramente potrà invogliare molti che hanno il desiderio di poter affinare la propria conoscenza dei vini.

Nel corso del pomeriggio prima della cerimonia di consegna dei diplomi è stato possibile assaggiare una serie

di vini, prosecco e champagne grazie alla partecipazione di produttori vinicoli come Il Bosco del Merlo e Villa Sandi dal Veneto, Pays d'Oc francesi con una selezione dei loro vini tipici, Vino Argenta e Vernaccia di San Gimignano dalla Toscana, il piemontese Sordo famoso per il suo Barolo, tanto per citare qualche nome.

Ovviamente bere a digiuno non è consigliato, quindi la presenza dello chef Enzo Oliveri, Presidente della Federazione Italiana Cuochi delegazione UK, ha garantito, coadiuvato da una rosa scelta degli chef federati, giovanissimi ma bravissimi, pasta deliziosa marca Agnesi oltre a formaggio Montasio servito su crackers Colussi. Il caffè è arrivato dalla Toscana grazie alla torrefazione Pagnini che con quasi 50 anni di esperienza nel settore, conservando sempre la propria identità familiare, ha fatto conoscere agli ospiti intervenuti, un caffè gustoso e ricco di aroma.

A far vetrina con i suoi prodotti è stato La Pasta di Aldo, pasta all'uovo secca proveniente dalle Marche oltre ad una pasta pugliese, la Giugaroni, che è stata usata durante la giornata dagli chef della FIC.

L'evento ha visto una grossa affluenza di addetti nel settore, estimatori ed anche curiosi che magari grazie ad un'uscita domenicale, hanno trovato un'ispirazione per cambiare il proprio futuro lavorando con qualcosa di cui si ha passione.

*Cristina Polizzi*

# THE INSIDER

by *Claudia Galetta*

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



## Cibo italiano a marchio del supermercato: c'è da fidarsi?



A chi, di noi italiani emigrati all'estero, non è mai capitato di comprare prodotti italiani a marchio supermercato?

Se vi è capitato di essere sorpresi dalla loro alta qualità è perché i grandi supermercati UK investono sempre di più sulla ricerca e lo sviluppo di prodotti autentici Italiani. Molti prodotti sono quindi esattamente gli stessi che mangereste in Italia, semplicemente con un pacchetto diverso.

Molte rinomate aziende Italiane forniscono prodotti a marchio supermercato in UK. Questo fa sì che, senza il costo del marchio Italiano, ma con il solo marchio del supermercato e, a volte, una ricetta più economica, i prodotti costino di meno per noi consumatori. Ecco svelato perché i prodotti italiani sono in crescita sia in UK che in Italia (ed in tutto il mondo). A meno che non siate del settore quindi, il metodo migliore per fiutare un autentico affare italiano è guardare ed assaggiare il prodotto.

La tendenza di acquistare prodotti a marchio supermercato è quindi frutto di un desiderio di risparmio? No, io non credo. A M&S per esempio, uno dei supermercati con prodotti a proprio marchio, non è questo il caso. Il marchio M&S, e come lui altri supermercati, ha conquistato la fiducia di molti con costante assicurazione ed ottimo operato. M&S è diventato quindi un marchio come gli altri di cui ci si può fidare quando si fa la spesa.

Quello dei prodotti a marchio supermercato o private label, è quindi un tema caldo oggi giorno. Attivissima è la ricerca di prodotti autentici italiani da poter proporre sugli scaffali dei supermercati UK. Non a caso questo è uno dei grandi focus di Bellavita Expo London, la più grande fiera per i buyers di settore per l'acquisto di prodotti Italiani e mediterranei in programma il 7 e 8 novembre a Londra [www.bellavitaexpo.com](http://www.bellavitaexpo.com).

D'altra parte c'è anche chi preferisce acquistare sempre gli stessi marchi da una vita. Non siete i soli. Il marchio ci offre la garanzia che cerchiamo in un prodotto, ci fa sentire a casa, sereni, lontani da ogni rischio di cambio.

Immaginate per un attimo se Lavazza cambiasse la sua miscela Qualità Rossa, comprata da oltre il 50% delle famiglie Italiane da oltre 120 anni. La garanzia che il gusto rimanga invariato nel tempo è fondamentale per la costruzione della credibilità e della loyalty dei consumatori. Alla garanzia del prodotto ci aggiungiamo anche la nostalgia che proviamo noi residenti all'estero, ed eccoci alla ricerca di quei marchi che ci fanno sentire a casa. Altra via di fuga che vince sempre è il coccolarsi con i prodotti artigianali di alta qualità dei piccoli produttori che troviamo nei meravigliosi deli Italiani.

Lavoro nel marketing e adoro lavorare sia con i grandi marchi che con i supermercati, e mi piace pensare che, qualunque marchio porti un prodotto l'importante è che sia di qualità e che sia etico con i consumatori.

Non vi svelo quindi chi produce la pasta a marchio Tesco o quella di M&S ma vi lascio con la rassicurazione che anche i prodotti a marchio di terzi sono molto spesso autentici e quindi contribuiscono alla crescita dell'export Italiano.

**franchi**<sup>®</sup>

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

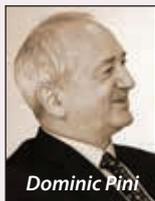
Email: [info@franchi.co.uk](mailto:info@franchi.co.uk)

**0800 176 176**

**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](http://www.ilfornaio.co.uk)

For job opportunities please email: [tais@ilfornaio.co.uk](mailto:tais@ilfornaio.co.uk)  
all inquiries welcome

**DOMANDE ALL'AVVOCATO**

Dominic Pini

## Sospensione del Parlamento: ecco perché Johnson è stato bocciato

Gentile Avvocato,

Sono appena arrivato a Londra per lavorare in uno studio legale italiano. Ho seguito i fatti relativi alla Brexit e sono molto interessato a sapere esattamente cosa è successo nel caso tra Gina Miller e il Primo Ministro Boris Johnson relativo alla sospensione del Parlamento. Il Primo Ministro ha sospeso il Parlamento, ma la sua decisione è impugnata dinanzi alla Corte Suprema del Regno Unito che gli ha dato torto. Può spiegarmi che cosa è accaduto nel ricorso e perché la decisione del Primo Ministro è stata illegittima?

Cordiali saluti  
Renato

Gentile Avvocato,

La questione dell'illegittimità della sospensione del Parlamento dinanzi alla Corte Suprema solleva una serie di importanti questioni giuridiche. La sospensione del Parlamento è nota come "Prorogation". Il Parlamento è diviso in sessioni. Ogni sessione dura circa un anno. Al termine di ogni sessione, il Parlamento è oggetto di "Prorogation", il che significa che il Governo può chiudere il Parlamento per preparare il suo nuovo programma legislativo per la nuova sessione parlamentare. Quando la nuova sessione parlamentare riapre, la Regina annuncia il nuovo programma legislativo del Governo per la nuova sessione parlamentare. Questo è conosciuto come il discorso della Regina ("the Queen's Speech").

La "Prorogation" del Parlamento è una "Prerogative", ossia un potere che può essere esercitato solo dalla Corona, come una dichiarazione di guerra o il riconoscimento di uno stato straniero. Le "Prerogatives" sono esercitate dalla Corona su consiglio del Privy Council (un gruppo di politici di alto livello nel Governo). L'esercizio delle "Prerogatives" è soggetto al "common law".

Il 28 agosto 2019 la Regina, su consiglio del Privy Council, ha sospeso il Parlamento dal 9 - 10 settembre al 14 ottobre. Normalmente la "Prorogation" del Parlamento ha una durata di circa cinque a sette giorni.

La decisione del governo di sospendere il Parlamento per cinque settimane è stata oggetto di un ricorso alla Corte scozzese (Court of Session, è la corte Suprema della Scozia dove vige una giurisdizione legale separata nel Regno Unito). La questione di fronte alla Corte scozzese era se il consiglio dato dal Primo Ministro alla Regina fosse "Justiciable", in altre parole, poteva essere impugnato legalmente avanti alla Corte.

La Corte scozzese ha ritenuto che il consiglio era impugnabile e che era stato dato impropriamente alla Regina per impedire al Parlamento di discutere Brexit ed era quindi nullo. Allo stesso tempo, Gina Miller, una imprenditrice, ha presentato alla Corte inglese una causa simile, chiedendo di dichiarare l'illegittimità del consiglio dato alla Regina dal Primo Ministro. La domanda di Gina Miller è stata respinta dalla High Court, ed è stato presentato ricorso alla Supreme Court of the United Kingdom per esaminare la questione, unitamente alla decisione della Corte scozzese.

L'argomentazione del Primo Ministro era che la questione della "Prorogation" era interamente politica, che doveva essere decisa dai politici e non dai tribunali. Tuttavia, la Supreme Court ha sottolineato con riferimento ad un caso del 1611 (il caso dei "Proclamations") che la Corona non ha "Prerogatives" oltre a quelle permesse dal common law.

Pertanto, la Corte Suprema aveva il diritto di verificare l'esercizio del potere di "Prerogative" della Corona per determinare se i limiti legittimi della stessa fossero stati o meno rispettati. La Supreme Court ha sostenuto che il potere di "Prerogative" del Governo non poteva essere usato per minare il fondamento della costituzione britannica, ossia la sovranità del Parlamento.

La questione posta innanzi alla Supreme Court era se la "Prorogation" del Parlamento senza una giustificazione ragionevole avesse impedito al Parlamento di svolgere le sue funzioni costituzionali. La Supreme Court ha esaminato se il consiglio di sospendere il Parlamento per cinque settimane dato dal Primo Ministro alla Regina in un momento costituzionale cruciale fosse un consiglio legittimo e corretto.

La Corte ha ritenuto che l'esercizio dei poteri di "Prerogative" da parte della Corona abbia superato i suoi limiti legali perché non vi era alcun motivo per sospendere il Parlamento per un periodo di cinque settimane.

Il consiglio è stato ritenuto illegittimo, non rientrava nei poteri del Primo Ministro ed è quindi nullo. Il Parlamento non è stato sospeso e può continuare ad esercitare le sue funzioni costituzionali.

Ciò stabilisce il diritto della Supreme Court di giudicare sull'uso dei poteri di "Prerogative" da parte del Governo per interrompere la funzione costituzionale del Parlamento.

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 avere ottenuto un parere professionale prima di astenersi dal prendere o prendere iniziative.



# MAPI

## BREXIT: IL GRUPPO MAPI SI DÀ UNA NUOVA STRUTTURA

DUE DIVISIONI AIM

Il gruppo assicurativo MAPI si è dato una nuova struttura, "ideata per far fronte ai nuovi scenari post Brexit". In questa edizione Aldo laquinta, fondatore e Managing Director della holding MAPI, ci illustra questo progetto.

### QUALE SARÀ IL PROSSIMO ASSETTO DEL GRUPPO?

Il gruppo MAPI sarà costituito da due divisioni: AIM Underwriting Agency, dedicata al mercato italiano, e la AIM Insurance Broker Ltd (AIMIB), attiva sul mercato britannico ed internazionale.

La AIM Insurance Broker è una società di diritto inglese, autorizzata dalla FSA e non subirà gli effetti della Brexit, in qualsivoglia forma essa si attuerà.

Pertanto, grazie a questa nuova struttura, i nostri Clienti, potranno tranquillamente continuare ad usufruire dei nostri servizi senza alcun disagio.

### QUALE SARÀ IL RUOLO DI AIMINSURANCE BROKER ALL'INTERNO DEL GRUPPO?

AIMIB è già attiva nel settore riassicurativo tradizionale e "Specialty", sia per il mercato italiano che estero. Inoltre abbiamo già attivato le procedure interne necessarie ad ottenere il riconoscimento dello status di Lloyd's broker.

Oltre ad offrire servizi assicurativi sul mercato britannico, la AIM Insurance Broker sarà dedicata al mercato internazionale e costituirà il trampolino di lancio attraverso il quale il nostro gruppo acquisirà una presenza di maggiore respiro sui mercati esteri.

L'intento è quello di cooperare con broker mondiali sia nel settore assicurativo che in quello riassicurativo.

AIM Underwriting Agency, con sede a Roma rimarrà invece il cardine degli affari italiani.

### QUALI SERVIZI OFFRITE TRAMITE AIMINSURANCE BROKER?

In particolare abbiamo sviluppato il programma assicurativo "Sicuri all'estero" esclusivamente mirato agli italiani residenti in UK e che comprende diverse coperture, dall'abitazione alla protezione della famiglia, dall'auto ai viaggi, dalle attività professionali alle attività commerciali.

Sono attive le seguenti polizze:

Tutela delle attività commerciali come pub, ristoranti, hotel;

Tutela dell'abitazione. Un prodotto diviso in moduli con cui si può proteggere la propria casa dai danni provocati da incendio, furto, responsabilità civile ed altri eventi dannosi. La copertura può essere integrata con l'assistenza di figure professionali come elettricisti, idraulici, fabbri;

Tutela dell'automobilista e motociclista o per chi possiede un veicolo commerciale. La responsabilità civile auto copre gli eventuali danni causati a persone, cose o animali durante la circolazione;

Tutela della attività societarie a protezione delle aziende dai rischi operativi;

Tutela viaggi per i possibili inconvenienti che possono capitare durante, appunto, un viaggio, come per esempio lo smarrimento dei bagagli, un problema di salute o l'annullamento improvviso del viaggio stesso;

Tutela della responsabilità civile per coprire il patrimonio dell'assicurato, in caso di sinistro, a titolo di risarcimento dei danni involontariamente cagionati a terzi e del quale l'assicurato risulta essere responsabilità;

Abbiamo inoltre reperito sul mercato delle coperture specifiche per coloro che possiedono beni di lusso, come auto (di valore superiore alle £ 40.000) o abitazioni di particolare prestigio, che siamo pronti a supportare con dei prodotti studiati espressamente per loro.

### QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

www.sicuriallestero.it

Info.sicuriallestero@aimuw.it

AIM Insurance Broker Ltd.

150 Minories EC3N 1LS

Tel. 0044 (0) 20 7347 5681

# 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**

## BREXIT: Domande Frequenti



Risponde **Gabriella Bettiga**, avvocato e solicitor, che si occupa di immigrazione dal 2003.

Fondatrice e direttrice dello studio **MGBE Legal**, Gabriella collabora da anni con lo studio legale **SLIG Law**. Email: [gabriella@mgbegal.com](mailto:gabriella@mgbegal.com).

Da questo numero inizia una collaborazione con "SM La Notizia Londra".

### Ho marito e figli inglesi. Devo chiedere o no il settled status?

Giovanna si è trasferita nel Regno Unito nel 2006, è sposata con un cittadino britannico ed ha due figli che hanno la cittadinanza sia italiana che britannica. Giovanna è convinta che non dovrà fare nulla in vista di Brexit per via dei suoi legami forti con la Gran Bretagna, ma alcuni amici le hanno parlato del settled status, per cui ora si chiede se sia necessario anche per lei presentare domanda.

Per il momento i cittadini europei che vivono nel Regno Unito possono continuare a risiedere sulla base della legislazione europea ancora in vigore, senza bisogno di fare alcuna domanda.

Però sarà prima o poi necessario quasi per tutti ottenere il pre-settled o settled status.

Se si uscirà dall'Unione Europea con un accordo, bisognerà fare domanda ed ottenere questo permesso entro il 30 giugno 2021, altrimenti tale procedura andrà fatta entro dicembre 2020.

Ci sono poche eccezioni.

Chi ha ottenuto la cittadinanza britannica o Irlandese non dovrà preoccuparsi. Anche chi risiede nel Paese da molti anni ed è in possesso di una lettera rilasciata dall'Home Office o di un timbro su un vecchio passaporto che confermano il diritto a restare nel Regno Unito a tempo indeterminato, non avrà bisogno di richiedere il settled status, ma potrà farlo se desidera avere un documento più aggiornato rispetto al vecchio permesso.

Fate attenzione. La lettera o il timbro dovranno indicare che si è in possesso di un "indefinite leave to remain" o "indefinite leave to enter".

Se invece avete ottenuto il documento blu che si chiama "registration certificate" or "permanent residence" dovete fare domanda di pre-settled o settled status. Infatti questi documenti sono stati rilasciati sulla base della normativa europea che cesserà di essere in vigore entro dicembre 2020 o giugno 2021.

Nel caso di Giovanna, sarà necessario fare domanda di settled status. Il fatto di essere sposati con un cittadino britannico infatti non comporta un'esenzione da questo obbligo. Poiché Giovanna risiede nel Regno Unito da più di cinque anni, potrà presentare domanda di settled status.

Chi invece vive qui da meno tempo, può cominciare a fare domanda di pre-settled status, che è un permesso di soggiorno della validità di cinque anni. Una volta completati cinque anni di residenza in UK sarà poi possibile fare domanda di settled status, senza attendere la scadenza del pre-settled.

La domanda si fa online, tramite un telefono Android o tramite computer. Chi ha un national insurance number ed ha lavorato o richiesto benefits per cinque anni, potrà ottenere una risposta molto veloce in quanto l'Home Office svolge controlli incrociati con l'ufficio delle tasse e con il Department of Work and Pension. Chi invece non ha questi requisiti, dovrà caricare sul portale dedicato documentazione che prova la propria residenza in UK, come bollette, estratti conto bancari ed altra corrispondenza ufficiale.

## PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

A cura di **Costanza Vascotto**  
[costy.vascotto@gmail.com](mailto:costy.vascotto@gmail.com)



### CURARSI CON LA SALVIA

Da orticultrice ho una simpatia particolare per le piante officinali perché, considerate il mio percorso di studi universitari che mi ha portato alla specializzazione in biologia delle piante, ho avuto l'occasione di approfondire le proprietà di queste piante - non sempre conosciute nei dettagli che hanno varie applicazioni nelle realtà alimentare, cosmetica, terapeutica...

Vorrei soffermarmi a raccontare della *Salvia officinalis*, pianta officinale dalle proprietà curative note sin dall'antichità. Un motto coniato dall'antica scuola medica di Salerno dice: "Cur moriatur homo cui salvia crescit in horto?" "Perché deve morire l'uomo nel cui orto cresce la salvia?".

**Nome scientifico:** *Salvia officinalis* L., conosciuta come salvia comune  
**Famiglia:** *Lamiaceae*

Pianta aromatica, sempreverde, perenne definita 'suffruticosa' (con solo la parte basale legnosa) con fusto quadrangolare, ricoperto da lanugine e legnoso dal secondo anno di coltivazione, foglie opposte, lanceolate, rugose con margini variamente denticellati, di colore verde-grigiastro con riflessi argentei. Le foglie sono ricche degli oli essenziali e quindi responsabili del forte odore aromatico, dal sapore amaro ed astringente. I fiori sono tubulari, di colore bianco-violaceo o rosa e fioriscono tra maggio e giugno. I frutti si formano alla base dei fiori e contengono i minuscoli semi ovoidali di colore marrone scuro.

È una specie che è presente in natura quasi esclusivamente nella Penisola Balcanica, ma attualmente si trova (come naturalizzata o coltivata) in gran parte del mondo, nelle zone a clima temperato o mediterraneo, in habitat quale rupi aride, pietraie, ghiaioni, praterie rase, prati e pascoli. Preferisce terreni leggeri, calcarei, poveri di sostanza organica e ben drenati, in zone soleggiate.

Della salvia comune si utilizzano principalmente le foglie ma anche le altre porzioni erbacee della pianta. Principi attivi. I principali costituenti di tale pianta sono l'olio essenziale, l'acido organico, i flavonoidi (che esercitano un'azione estrogenica) e le saponine. Le proprietà aromatiche sono date dall'olio essenziale di cui il 50% dell'essenza è costituito dall'alfa e beta-tujone. Il tujone è un composto neurotossico e quindi spesso limita l'impiego dell'essenza; può essere assunto comunque per via interna solo su prescrizione medica.

Proprietà. La salvia comune è principalmente conosciuta per la sua attività come tonico nervino ed è indicata in tutti i casi di esaurimento psicofisico, sbalzo d'umore, instabilità nervosa ed ansia. Svolge anche un'azione toni-



ca sull'apparato digerente (è antispasmodica). Regolarizza il ciclo mestruale in presenza di amenorrea e dismenorrea. In più riduce significativamente i disturbi legati alla menopausa, in particolare le vampate di calore.

Sono particolarmente note anche le sue proprietà antinfiammatoria, antisettica, astringente, balsamica, diuretica, espettorante, ricostituente. Infatti aiuta a contrastare le infezioni alla bocca, alla gola, l'influenza e raffreddori, la ritenzione delle urine, la disfunzione dei reni, gli edemi, la gotta, i reumatismi e le emicranie. La *S. officinalis* è utilissima nei primi stadi del diabete perché riduce la glicemia.

Uso interno. È molto adoperata come tonico nervino e digestivo. A tal scopo si può preparare un preparato definito 'vino' con funzione tonica e ricostituente. Si lasciano macerare le foglie di salvia (200g se essiccate, 100g se fresche) in un litro di vino. Si mescola il tutto e lo si lascia maturare. Dopo lo si può assumere (un bicchiere) ai pasti o prima di andare a dormire. O si può preparare un infuso di foglie e fiori (1/2 manciata di miscela essiccata) in un litro d'acqua e lo si può assumere (una tazza) dopo i pasti come digestivo.

Uso esterno. Si rileva la sua azione antinfiammatoria, antisettica, cicatrizzante, per esempio, nei casi di gola infiammata, gengive sanguinanti ed in generale nelle infiammazioni alla bocca. In tale ipotesi si consiglia di fare dei gargarismi con un infuso di foglie per quattro o sei volte al giorno. Si adope-

ra un cucchiaino di foglie (se secche) o due cucchiaini di foglie (se fresche) in una tazza di acqua bollente.

**In cucina.** La *S. officinalis* è un'erba aromatica che ritroviamo soprattutto nella cucina mediterranea (specie italiana e balcanica) ma anche in quasi tutti i Paesi europei. La salvia comune con il suo aroma speziato e leggermente amaro si accosta bene ai formaggi a pasta morbida, ai funghi, alla carne di manzo e maiale, alle noci ed alle minestre. Le foglie possono essere usate fresche ma una volta essiccate il loro aroma diventa ancora più forte. Invece i fiori freschi spesso si aggiungono alle insalate.

Una ricotta tipica è la *Salvia fritta*. Ingredienti: 40 foglie di salvia, 100g di farina 00, 200ml di birra fredda, sale fino, 1L di olio di semi di girasole.

- Procedere lavando bene le foglie e facendole asciugare con cura;

- versare la farina in una ciotola e aggiungere la birra fredda poco alla volta, mescolando con una frusta fino ad ottenere una pastella omogenea e priva di grumi;

- regolare di sale ed intingere le foglie di salvia una alla volta nella pastella, avendo cura che risultino completamente coperte;

- scaldare l'olio di semi, controllando che raggiunga la temperatura di 170°;

- a questo punto friggere le foglie di salvia, pochi pezzi alla volta, finché non sono dorate e metterle a scolare su della carta assorbente da cucina;

- aggiustare di sale e servire le foglie di salvia fritte ancora calde.

**Curiosità.** Il nome deriva dalla parola latina *salvus*, cioè sano in riferimento alle proprietà curative attribuite nell'antichità. Tale pianta, infatti, era già conosciuta agli Egizi (come rimedio per l'infertilità e nel trattamento di gravi malattie ed epidemie come la peste), ai Romani (veniva considerata come 'herba sacra' come rimedio contro tutti i mali), ai Cinesi (era simbolo di longevità) e nel Medioevo (usata come cicatrizzante sulle ferite e piaghe più difficili).

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

**AWARD WINNING RESTAURANT**

**Tasting Sicily Enzo's Kitchen**

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

Private Celebrations • Family Reunions • Charity Events  
Parties and Corporate Dining  
Apertivo • Mediterranean Diet  
Dishers • Gluten Free

**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](http://www.panecuzato.com) - [booking@panecuzato.com](mailto:booking@panecuzato.com)

# LE BELLEZZE DI GAETA IN VETRINA A LONDRA

Ulisse ed Enea tra i suoi primi turisti



Ulisse ed Enea tra i suoi primi turisti  
Nel suo porto hanno sostato le imbarcazioni di due eroi dell'antichità come Ulisse ed Enea. Lì Enea seppellì la sua nutrice Cajeta che – scrive Virgilio nell'“Eneide” – diede il nome a quel posto: parliamo di Gaeta, la città di mare 80 miglia a sud di Roma e 60 da Napoli che l'ottobre scorso è stata al centro di un riuscito evento di promozione turistica all'Istituto di Cultura Italiano di Londra.

“La vocazione turistica di Gaeta è il punto di forza dell'economia cittadina e rappresenta l'identità del territorio e dell'intero suo golfo”, ha sottolineato il sindaco della cittadina laziale Cosmo Mitrano parlando ad una sala gremita di tour operators, giornalisti specializ-

zati nel settore del turismo e di pubblico curioso.

La presentazione dell'offerta turistica e culturale della città – che ha avuto una notevole risonanza mediatica, specialmente attraverso i social – è stata patrocinata dalla Presidenza della Regione Lazio ed è stata organizzata in collaborazione con l'Ambasciata Italiana, l'ENIT (nte Nazionale Italiano per il Turismo) e ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane).

Dopo il saluto di benvenuto a tutti i partecipanti, il Sindaco Mitrano ha donato un bellissimo quadro raffigurante un bel panorama di Gaeta al Direttore dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata Italiana, Massimo Carnelos, con

l'intento di tenerlo affisso nella prestigiosa sede della rappresentanza diplomatica italiana nel Regno Unito.

La presentazione dell'offerta turistica di Gaeta è stata effettuata direttamente in inglese dal capo di Gabinetto del sindaco, Roberto Mari, con l'ausilio di video che hanno messo in vetrina le bellezze turistico-paesaggistiche e monumentali della città. L'evento si è concluso con la degustazione di prodotti tipici locali di fama internazionale come olive e tiella di Gaeta, vino, olio e biscotti.

Alimenti che sono stati donati a ciascun partecipante nel momento del commiato e che erano stati messi a disposizione da imprenditori ed artigiani locali per farli conoscere ed apprezzare

zate da una platea speciale proprio come quella di Londra.

“Questa rilevante iniziativa – ha indicato Mitrano – contribuisce a promuovere, valorizzare e potenziare non solo l'immagine della nostra città, ma apporta lustro anche al territorio circostante e più in generale alla comunità laziale. Raccontare e promuovere Gaeta nel prestigioso Istituto della Cultura

Italiano di Londra ha rappresentato una valida opportunità per rafforzare l'immagine turistica della città laziale che da anni punta ad un turismo de-stagionalizzato ovvero «tutto l'anno», finalizzato anche a rivitalizzare l'economia locale”.



## 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 UI, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito: [www.incauk.net](http://www.incauk.net)

### LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road  
London N1 2UT

### MANCHESTER

+44 075 4444 0896

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

su appuntamento a:

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

via email:

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

su Facebook:

**INCA Regno Unito**

**LONDRA**  
**ITALIA**

VISITA IL NOSTRO SITO  
[londraitalia.com](http://londraitalia.com)

L'INFORMAZIONE ONLINE PER  
GLI ITALIANI DI LONDRA

# MOSTRA-EVENTO SU ARTE ITALIANA D'OGGI

## ALL'AMBASCIATA, CON PISTOLETTO E QUINTILI



L'arte contemporanea italiana è stata protagonista di "Italy at Frieze", mostra-evento svoltasi all'Ambasciata d'Italia a Londra nella serata di giovedì 3 ottobre.

L'iniziativa, unica nel suo genere sulla scena londinese, è stata inserita nel calendario degli eventi di "Frieze", la grande fiera d'arte che ogni anno attira nella capitale britannica collezionisti e appassionati da tutto il mondo.

Italy at Frieze, curata da Flavia Frigeri, ha esplorato i percorsi e i linguaggi sperimentati dall'arte italiana dal dopoguerra ai giorni nostri seguendo il tema: "Forme uniche della continuità nello spazio".

Al centro di questo racconto le opere di quattordici artisti esibite messe a disposizione da altrettante gallerie italiane presenti all'edizione 2019 di Frieze London e Frieze Masters. Da Michelangelo Pistoletto a Carla Accardi, da Agostino Bonalumi a Francesco Vezzoli, le opere in mostra hanno evidenziato la varietà di stili e di messaggi che gli artisti italiani hanno saputo esprimere negli ultimi decenni, tra-

ducendo in arte i codici e lo spirito del tempo.

La presenza all'evento di Michelangelo Pistoletto e Attilio Quintili, due dei maestri con opere esposte alla serata, ha aggiunto prestigio e valore all'evento.

L'evento ospitato dall'Ambasciata d'Italia costituisce un momento di alto valore nell'azione di diplomazia culturale condotta dall'Italia nel Regno Unito e si inserisce nel contesto della "Giornata del contemporaneo", manifestazione per la promozione dell'arte contemporanea italiana, arrivata quest'anno alla sua quindicesima edizione.

Da alcuni anni, grazie alla collaborazione tra l'Associazione dei Musei d'arte contemporanea italiani e il Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, la Giornata del contemporaneo viene celebrata anche all'estero, attraverso la rete di Ambasciate, Consolati e Istituti italiani di cultura.

La Redazione



Ambasciatore Raffaele Trombetta e signora Vittoria con Michelangelo Pistoletto

Sague da pag 1

## BREXIT: O SETTLED...



Brandon Lewis

a difesa degli europei in UK: "Abbiamo fatto pressioni da anni sul governo per sapere che cosa succederà a quanti non avranno il settled status nel 2021. Oggi sappiamo, dopo una lunga attesa, che centinaia di migliaia di persone saranno punite con la minaccia di deportazione dalle loro case. Non si tratta così la gente".

Alcuni connazionali immigrati negli anni Cinquanta e Sessanta in Gran Bretagna e per cui è stata persa dalle Autorità Britanniche la documentazione che certifichi l'arrivo e la residenza continuativa per almeno cinque anni nel Regno Unito si sono già visti negare il diritto di residenza permanente richiesto in previsione dell'imminente Brexit. È questo ad esempio il caso della signora Anna Amato, emigrata da Caserta oltre cinquant'anni fa.

Proprio prendendo spunto da questo episodio il deputato Ungaro ha detto che "quanto sta accadendo ricorda lo scandalo per cui migliaia di immigrati - appartenenti alla cosiddetta «generazione Windrush» - arrivati dai Caraibi negli anni Cinquanta

e Sessanta in seguito ad una politica di accoglienza operata dopo la seconda guerra mondiale dal Governo britannico nei confronti dei cittadini delle ex-colonie, si sono visti negare il lavoro, le cure mediche e altri servizi fondamentali, oltre ad essere minacciati di espulsione, poiché sprovvisti di adeguata documentazione fino ad allora mai richiesta".

Ungaro non ha dubbi: "si tratta di episodi umilianti per cittadini che da decenni hanno vissuto, studiato, lavorato, pagato le tasse e concorso a sostenere lo sviluppo sociale ed economico della Gran Bretagna".

Stando ai dati ufficiali, fino allo scorso 30 settembre avevano presentato domanda di "settled Status" 200.700 italiani (49.900 nel solo mese di settembre quando il primo ministro Boris Johnson si è messo a tuonare su una possibile uscita dell'Ue senza accordo il 31 ottobre). Quindi meno di un terzo di quelli installati nel Regno Unito.

Al 30 settembre erano arrivate in tutto da parte dei cittadini europei 1.759.000 domande. L'Italia è al terzo punto per numero dopo Polonia (347.300) e Romania (280.600). Le richieste finora respinte sarebbero circa lo 0,5% del totale.

Da parte sua davanti alle aspre critiche che gli sono piovute addosso il ministro Lewis ha tentato una parziale marcia indietro (anche se la frittata l'ha fatta...): "Le mie parole - ha precisato in un tweet - sono state in qualche modo riportate fuori contesto. I cittadini europei avranno almeno fino al dicembre 2020 per far domanda. Adesso abbiamo due milioni di richieste e abbiamo sempre detto che concederemo del tempo a quanti non rispetteranno la scadenza per ragionevoli motivi".

La Redazione

# EXPAT MUSIC, SEMPRE PIÙ MUSICA ITALIANA A LONDRA

Dando una veloce occhiata ai concerti che si svolgono a Londra, ci si rende immediatamente conto del gran numero di artisti italiani che sempre più scelgono di fare un tour europeo, soprattutto nella città inglese.

Il Regno Unito ospita circa 700 mila connazionali ufficiali (senza considerare quelli non registrati), di cui 400 mila solo nella capitale inglese, e questo spinge molti artisti connazionali ad espatriare con i loro concerti. Con tali numeri è facile fare un "sold out", forse ancora più facilmente che in patria. Se si vive stabilmente all'estero è forte la voglia di incontrarsi ad eventi legati al paese di origine, di incontrare la propria cultura e, come nel caso della musica, per una serata cantare a squarciagola nella lingua madre.

A rafforzare il fenomeno della Expat Music sicuramente contribuisce il "Call Artisti" della Siae, che offre il rimborso di buona parte delle spese relative al tour all'estero, oltre che per gli artisti stessi, anche per gli addetti ai lavori del settore,

tramite il "Call Operatori", che rimborsa eventuali viaggi di lavoro, appuntamenti internazionali relativi all'organizzazione dei concerti, fiere e altri eventi legati.

Nel 2019 il budget offerto dalla Siae ha registrato un aumento importante rispetto all'anno precedente, circa il 62%, cifra che premia e stimola ad esportare la musica italiana al di fuori dei confini nazionali, complice anche la buona predisposizione delle popolazioni straniere all'arte, e in particolare, alla musica italiana.

Solo negli ultimi mesi il botteghino inglese ha registrato la presenza di Andrea Bocelli, molto amato anche dai cittadini locali, che dopo il tutto esaurito di Ottobre, tornerà ad esibirsi anche nel mese di Novembre. Sold out anche per Mahmood, salito alla ribalta internazionale dopo la vittoria all'ultimo Festival di Sanremo e il secondo posto all'Eurofestival con il pezzo "Soldi" (la canzone italiana più ascoltata in streaming di sempre), che ha dovuto aggiungere una seconda data ad Ottobre, in considerazione dell'alta richiesta di partecipazione. Novembre vedrà esibirsi per la prima volta a Londra anche Calcutta, al 02 Shepherd's Bush Empire. L'artista, dopo il grande successo di Oroscopo nel 2016, è pronto a riscuotere consensi anche fuori Italia. E ancora, nel periodo natalizio sarà tempo di tour europeo anche per Nek, che toccherà Londra il Ex Pat 1 Dicembre.

Ilenia Valleriani



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

# 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](mailto:sangiorgiorestaurant@hotmail.com)*

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

*We are situated in between Whetstone and Finchley North*

# RIVIVONO LE SCULTURE DI BOCCIONI SCOMPARSE

Alla Estorick Collection

La distruzione, nel 1927, di un gruppo di sculture in gesso e a tecnica mista, realizzate da Umberto Boccioni (1882-1916) uno dei principali rappresentanti del movimento futurista, è stata una tragica perdita per l'arte d'avanguardia e, delle tante create dall'artista tra il 1913 e il 1915, poche sono sopravvissute ad oggi.

Partendo da una serie di fotografie che riproducono le opere dell'epoca e facendo uso di innovative tecniche di stampa 3D, gli artisti digitali Matt Smith e Anders Rådén sono riusciti a ricreare quattro di queste sculture andate perse: uno studio volumetrico di un volto umano intitolato Vuoti e pieni astratti di una testa, e tre iconiche figure intere. Queste opere sono 'visibili' per la prima volta dal pubblico in una nuova mostra intitolata Umberto Boccioni: Recreating the Lost Sculptures, visitabile alla Estorick Collection di Londra fino al 22 Dicembre 2019.

L'interesse di Boccioni per la scultura si sviluppò all'inizio del 1912, lui stesso scrisse: "In questi giorni sono ossessionato dalla scultura! Credo di aver visto una completa rinnovazione di quest'arte mummificata". Sempre nello stesso anno pubblicò il suo Manifesto Tecnico della Scultura Futurista nel quale invocava al rifiuto dell'utilizzo di materiali convenzionali quali il marmo e il bronzo. Le sue sculture più famose furono create con un singolo materiale (gesso) e si focalizzavano sul tentativo di catturare il movimento con un'immagine statica - un problema che ha affascinato di frequente gli artisti del primo futurismo. Il suo approccio, che differiva in maniera spiccata da quello adottato dagli altri futuristi, cercava di esprimere un'esperienza intuitiva e fluida del movimento.

Il lavoro tridimensionale più famoso ad opera di Boccioni è Forme uniche di continuità nello spazio, il cui gesso originale appartiene al Museo di arte contemporanea dell'Università di San Paolo in Brasile. Forme uniche di continuità nello spazio è una delle sculture moderniste più riconoscibili ed è anche conosciuta sui 20 centesimi di euro italiani.

Risalente al 1913, questa scultura

– in parte uomo ed in parte macchina - che corre energeticamente verso il nuovo coraggioso mondo immaginato dai futuristi. Forme uniche di continuità nello spazio fu preceduta dalla realizzazione di altre tre lavori tridimensionali rappresentanti la stessa tematica: Sintesi del dinamismo umano, Muscoli in velocità ed Espansione spirale di muscoli in movimento. Fino ad oggi, tutto ciò che rimaneva di questi primi lavori era solo un numero limitato di fotografie scattate nello studio di Boccioni e in occasione di tre mostre internazionali avvenute tra il 1913 e il 1917. Uno studio accurato ed una comparazione di queste immagini sopravvissute, ha permesso la rico-

struzione 3D in alta definizione delle sculture originali che furono distrutte da Piero da Verona, l'artista a cui erano state lasciate in custodia dopo la morte dell'artista.

Oltre alle sculture 3D in dimensione originale, sono esposti anche altri modelli in scala ridotta in cui sono ben visibili le aree che Rådén e Smith, a causa della mancanza di materiale fotografico, hanno dovuto ricostruire seguendo soltanto gli accenni rintracciabili attraverso lo studio del peculiare vocabolario stilistico dell'artista.

In mostra anche un video in time-lapse delle fasi di scultura digitale e stampa 3D, assieme ad un numero di disegni e fogli di lavoro delle stampe finali.

*Claudia Zanardi*

## A LONDRA UN FESTIVAL DELLA LETTERATURA ITALIANA (E NON SOLO)

La letteratura e la cultura italiana ancora una volta sono protagoniste degli eventi a Londra: il 2 e 3 Novembre, il Festival della letteratura Italiana, nella perfetta location del Coronet Theatre, nel cuore del colorato quartiere di Notting Hill, offre l'opportunità di conoscere e fondere personalità con esperienze differenti.

Nato dall'idea di un gruppo indipendente di intellettuali, giornalisti, traduttori e accademici italiani che vivono a Londra, il Festival permette di confrontarsi su temi vari, dalla letteratura, alla politica, alle migrazioni, alla traduzione, e ancora dei più svariati temi contemporanei, in incontri che si svolgono in lingua inglese e italiana, mediati da professionisti italiani.

Tra coloro che prenderanno la parola ci saranno il vincitore del Premio Strega 2019, con il testo "La scuola cattolica", Edoardo Albinati, in conversazione con l'autrice Rachel Cusk. Il Festival si aprirà sabato 2 Novembre alle ore 11:30 am con l'evento "Found in translation" di Livia Franchini, un workshop di traduzione e scrittura per analizzare le differenze culturali. Da citare tra i vari eventi della giornata il dibattito alle 2 pm tra Alberto Prunetti e Anthony Cartwright sulle differenze delle classi sociali; alle 2:30 pm la filo-

sofa Donatella Di Cesare e il giornalista turco Ece Temelkuran si confrontano sul futuro della democrazia. Successivamente il regista Premio Oscar, Asif Kapadia, discuterà della controversa figura del calciatore Maradona con lo scrittore napoletano Alessio Forgiato. Nella serata, dalle ore 8:30 pm seguiranno due ore di musica e drink, con ingresso gratuito, per conversare sui temi della giornata.

Domenica il Festival aprirà le porte con "Journeys to the end of the world" durante il quale Alberto Giuliani e Joanna Pocok discuteranno del tema degli esperimenti genetici, cryo-conservazione, e delle ipotesi di vita su altri pianeti; Alle 2:30 pm, il sindacalista italo-ivoriano Aboubakar Soumahoro e il giornalista Daniel Trilling rifletteranno sulle condizioni di lavoro degli immigrati in Italia. Chiuderà il Festival 2019 l'appuntamento con "A tale of two cities. On young people and crime", per analizzare e confrontare il crimine giovanile in UK e in Italia, ad opera di Agostino Ferrente e Gary Younge.

Per conoscere il calendario completo degli appuntamenti ed effettuare prenotazioni è possibile consultare il sito [www.fill.org.uk](http://www.fill.org.uk).

*Illenia Valleriani*



**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](http://www.ciaobellarestaurant.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](mailto:london@belluzzo.net)  
[www.belluzzo.net](http://www.belluzzo.net)



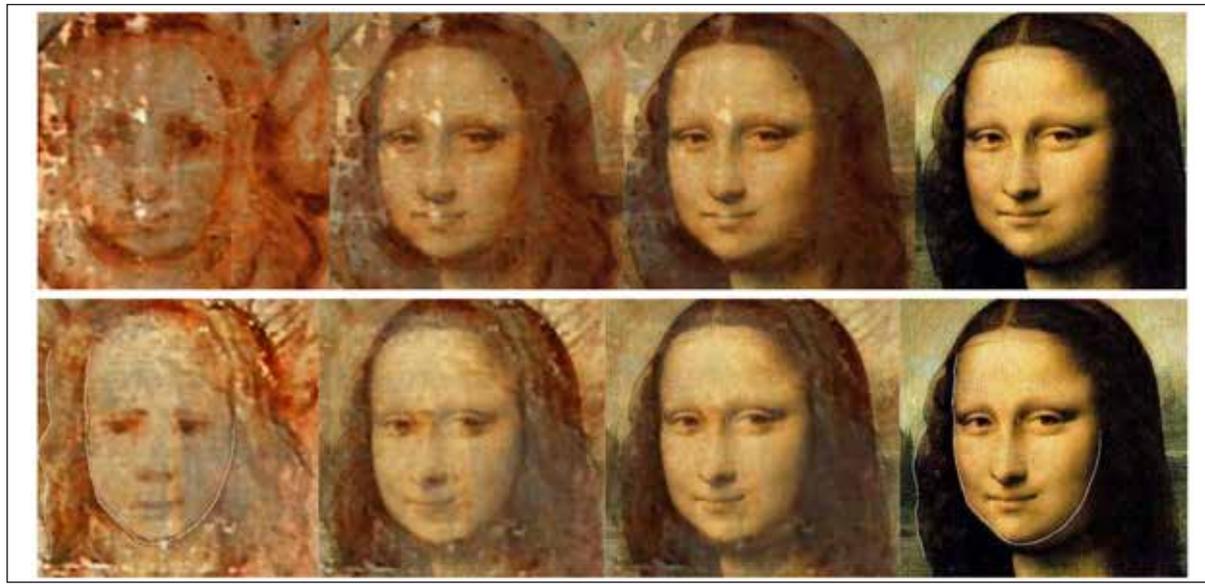
Matt Smith, Anders Rådén e Roberta Cremoncini

CASTELLO DI  
**ALBOLA**  
RADDA IN CHIANTI

ZONIN1821

From the vineyards to the glass.

For orders and information contact  
**ORDER OFFICE**  
Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895  
[www.zonin.co.uk](http://www.zonin.co.uk) • [ordersuk@zonin.co.uk](mailto:ordersuk@zonin.co.uk)



## Solved the mystery of la Gioconda?

Florentine expert thinks so

"Who was La Gioconda?". It has remained a mystery for more than 500 years but apparently it has finally been resolved through the researches carried out by a Florentine expert, Prof. Roberto Manescalchi, on a neglected period of Leonardo's working life in Florence.

For the expert, who talked about "the mystery of the Gioconda" the 2nd of October in London at the centre of Italian culture "Artstur", "we now can say with absolute certitude that the subject was Lisa Gherardini del Giocondo, wife of Francesco del Giocondo, the Accountant and Money Changer of the Order of the Serviti who even supplied all their sacred vestments and therefore worked frequently in offices on the same floor of Leonardo".

He wanted his wife to be portrayed by the famous Painter who may have spotted this Florentine beauty many times on his doorstep.

In 1501 Leonardo spent the year in his studio in Florence. Here he attracted many Italian portrait painters who wished to learn from him the skill of his art. It was here that he created one of the greatest portraits in the world: The Monna Lisa (derived from Madonna), now in Paris at the Louvre

Museum.

In fact of Monna Lisa there are at least three versions. There are actually many portraits of the Gioconda copied by some of the pupils of Leonardo. Only recently two have been discovered. Two grotesques by a pupil of Leonardo, Morto Da Feltre, had already be found 13 years ago by Manescalchi himself.

The Florentine expert referred to this particular finding in the attic of the Annunziata Convent, in Piazza degli Innocenti in the centre of Florence which belonged to the Religious Order of the Serviti.

This attic was mentioned by Vasari in his famous Books on Le Vite (The Lives), and had been given for free to Leonardo as a workshop in 1501 - the year when he returned to Florence for only that time. He opened it to artists who wanted to learn how to paint portraits. One and perhaps his most talented pupil was Morto Da Feltre, who was such an important pupil that he was allowed to fresco perhaps from a drawing or from a 'spolvero' from the Master a series of Grotesques. In the centre of the wall in fact is the frontal rendering of a lady painted twice - as you can see on the screen - and then in a last better image - the very copy

of Leonardo's Monna Lisa.

The problem is that there she appears in a slightly different position from the portrait: she is fully frontal while in the painting the sitter turns her head to the right.

"I - explained the Florentine expert - could, therefore, not be completely sure of my discovery and decided to ask a great expert, Ingegner Gangi, well known in Italy for using his technological approaches to many works of art. Ingegner Gangi was able, using his technologies, to rotate the face of La Gioconda to the frontal position as well so as to compare it with this third and main grotesque portrait. Apart from their complete resemblance, both portraits seem to have been painted by the same hand. This could be either the hand of the Master himself or of Pietro Luzzo, called Morto Da Feltre, who may have copied Leonardo's portrait or used a "spolvero" from the portrait".

"Let us look - Prof. Manescalchi told the public of Artstur - at the various images still now frescoed in that past and famous workshop. After our discovery 13 years ago it was restored over many years by the Florentine Istituto delle Pietre Dure and therefore secured for posterity on those walls. The place has been rented for years by an Italian Military institution and closed to the public who have no access except for us to conduct and continue to conduct other studies on Leonardo's famous Sitter".

La Redazione

## UN BAMBINO DI NOME PORRO

### NUOVO SPETTACOLO DELLA COMPAGNIA TRICOLORE

Un Bambino Di Nome (A Boy Called) Porro è il nuovo, magico spettacolo teatrale in due lingue della compagnia Tricolore. Si rivolge ai bambini tra i 7 e gli 11 anni e le prime rappresentazioni si svolgeranno in autunno a Londra, al Pleasance Theatre (Downstairs) di North Islington, da sabato 16 novembre al 1 dicembre.

Protagonista dello spettacolo in inglese e italiano, oltre agli attori, sarà un burattino a grandezza naturale. La toccante storia parla di un bambino, Porro, che, partendo da una posizione svantaggiata, riesce a trovare se stesso attraverso un viaggio in un mondo incantato, dove farà la conoscenza di un ghiro indolente, un pinguino petulante e una banda di musicisti che intuisce il suo potenziale, nonostante i suoi apparenti difetti: capelli troppo



a spazzola, orecchie troppo piccole e una tendenza ad arrivare sempre in ritardo.

Il testo è di Penny Culliford, la regia di Anthony Shrubbsall e le musiche di scena originali di Stefan Potiuk, mentre il cast di interpreti riunisce attori professionisti italiani e inglesi. Il lavoro evidenzia le capacità di Tricolore di rivolgersi a un pubblico di spettatori inglesi e italiani, piccoli e grandi, con

una narrazione avvincente, interpretazioni vivaci e un allestimento innovativo.

Le precedenti produzioni di Tricolore, tutte firmate da Penny Culliford, comprendono Saffron Hill (sempre per la regia di Anthony Shrubbsall), La Catena d'Oro (The Golden Chain) e The Gingerbread Man (L'Ometto di Pan Pepato), un altro spettacolo bilingue per bambini presentato anche in tournée a Roma.

I biglietti per Un Bambino Di Nome (A Boy Called) Porro sono disponibili all'indirizzo [www.pleasance.co.uk](http://www.pleasance.co.uk) o telefonando al 020 7609 1800. Prezzi: £12 (adulti), £10 (riduzioni e bambini), £36 famiglie (4 persone). Il prezzo del biglietto comprende un gelato, omaggio di Oddono's Gelati ([www.oddonos.com](http://www.oddonos.com)).

## I FUTURISTI, IL DUCE E IL CAVALIERE INESISTENTE

Il novecento italiano nelle parole di Beatrice Sica



Beatrice Sica, Professore Associato e Capo Dipartimento di Italian Studies a UCL, inizia la serata in medias res, "ad alta velocità", come il contenuto della sua presentazione: ci mostra un quadro di Gino Severini, ci spiega l'entusiasmo dei futuristi per la "cronofotografia", per il movimento, per l'abilità di produrre "quadri che scorrono", "paesaggi che avanzano".

Siamo tutti travolti dalla celerità, dalla prestezza, dalla rapidità dei futuristi, quando di colpo Beatrice ci mostra Mussolini, a cavallo, fermo, statuario, saldo in sella, in stasi.

Dal fascino per la velocità al fascino per la lotta e alla costruzione di una identità di potere, il passo è breve e ben presto il fascismo entra prepotentemente nell'iconografia tanto cara ai futuristi.

Beatrice ci mostra una dovizia di immagini del Duce a cavallo: il cavaliere in sella, da solo, pronto alla lotta, prestante, colui che - nelle parole di Claretta Petacci - era "bellissimo, abbronzato, forte sul cavallo bianco, ... divino, grande come un Dio possente".

Con il fascismo abbiamo una "monumentalizzazione" della velocità, un continuo inculcare l'obbedienza, la volontà di seguire, di credere e di lottare: Ovunque Mussolini è rappresentato su un destriero: statue, francobolli, fotografie, manifesti, fumetti, poesie, romanzi e persino libri scolastici, libri di lettura per bambini e giovani studenti. Il bombardamento è continuo, è un'immagine che vuole imprimere sulla folla un controllo (il condottiero controlla il cavallo così come è in gra-

do di controllare la folla), e che sui giovani richiede un atto più interagente, performativo (la famosa "performativity"): il giovane deve impegnarsi in prima persona alla fedeltà verso il Duce e dev'essere pronto a diffondere le idee del fascismo e a glorificare il regime.

Beatrice ci porta altri esempi in regime totalitari, ci indica anche che dopo la caduta del fascismo, anche se le statue sono distrutte, i bassorilievi rimossi e gli affreschi coperti, la memoria persiste negli scrittori, negli intellettuali.

In Italia abbiamo Gadda, Palazzeschi e in ultimo anche Calvino. Ci si muove agilmente all'interno dell'ironia di sfondo medievale e di paladini di Calvino. Qui la figura del condottiero ricorda immediatamente quella del Duce, ma viene ridicolizzata, viene canzonata e derisa. Il cavaliere, forte, ieratico, che sovrasta la folla, ora è "Il Visconte dimezzato", "Il Cavaliere inesistente".

Il pubblico del salotto de Il Circolo è stregato dalla presentazione di Beatrice, ma non è silente e subito segue un dibattito acceso su altri protagonisti del Futurismo, su altri rappresentanti di regimi totalitari che si fecero ritrarre o meno a cavallo.

Le domande interessanti e puntute sono parecchie, le risposte di Beatrice sono sempre esaurienti fino al richiamo della padrona di casa, Etta, che annuncia una tregua per un ben meritato aperitivo contornato da bocconcini italiani.

La Redazione

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](http://www.briciole.co.uk) - [info@briciole.co.uk](mailto:info@briciole.co.uk)



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana  
notiziedalcuore@gmail.com

### “Il mio ragazzo mi ha piantato dopo un anno, senza motivo. Che faccio?”

Giulia ci scrive:

Sono stata con il mio ragazzo per un anno. Da qualche giorno mi ha lasciata senza un motivo. Dice solo che anche se ha sentimenti per me, prima di focalizzarsi a creare una relazione seria vuole realizzarsi professionalmente. Ho provato a chiamarlo, scrivergli, parlare con i suoi amici. Ho pianto e gli ho chiesto di ragionare, ma non sente ragioni. Come faccio a convincerlo a non rovinare tutto per motivi futili?

Cara Giulia,

Vorrei partire dalla tua affermazione “mi ha lasciata senza motivo”. A mio parere il tuo ragazzo non ti ha lasciata senza motivo, ti ha lasciata per dei motivi che sicuramente non sono colpa tua, ma che esistono. Purtroppo, sebbene tu non abbia fatto nulla per meritare di essere lasciata, devi accettare che sia successo.

Nell'edizione di luglio, rispondendo a Paola, dicevo come non credo che sia necessario prima amarsi e per poi aprirsi alla possibilità di una relazione, come se fossero due momenti cronologicamente conseguenti, ma che a volte saltare nel buio e accettare l'amore di un altro può essere un vero atto di coraggio e un piccolo aiuto nel processo di amare noi stessi. La penso ancora così, ma sostengo che ognuno di noi debba essere pronto a questo tipo di apertura all'altro. Purtroppo, penso che piangere e pregare non lo convinceranno a tornare con te, ma anzi lo allontaneranno di più.

Voglio raccontarti il mito delle fiamme gemelle, per spiegarti cosa intendo. Le fiamme gemelle sono due anime create da una singola sfera di energia divisa in due. Ricorda molto il mito dell'anima gemella che Platone, per bocca di Aristofane, racconta nel Simposio. Queste due fiamme gemelle sono destinate a rincontrarsi, in questa vita o in un'altra, per potere dare vita ad un'unione perfetta, l'Amore universale e assoluto.

Non sto cercando di dirti né che il tuo ragazzo sia la tua fiamma gemella, né di lasciarlo perdere perché tanto quando troverai la tua fiamma gemella tutto filerà liscio. Te ne ho voluto parlare, perché proprio questo mito dell'Amore Assoluto, dell'unione perfetta, ci insegna che “pregare” qualcuno di amarci, non fa che allontanarlo ancora di più. Perché quando le due fiamme si incontrano, il livello di amore è così intenso, che una delle due parti fugge via. Entrambe le fiamme vedono nell'altra i propri difetti, le proprie mancanze e non riescono a capire razionalmente, come sia possibile che qualcuno lo ami esattamente per com'è. La fiamma che fugge, ha paura di questo sentimento. Deve esporsi, rinunciare al proprio ego, quindi decide di fuggire invece di affrontare le proprie paure. La fiamma che insegue, devastata dall'abbandono, fa di tutto per convincere il partner a tornare. Ma le due fiamme sono una lo specchio dell'altra e più una cerca di riunire, più l'altra si allontana, percependo i sentimenti di abbandono e mancanza e riproducendoli nel proprio essere. L'unica soluzione è che la fiamma che insegue, si fermi, smetta di preoccuparsi di fare tornare il proprio partner e inizi a pensare a sé stessa.

Il tuo ragazzo non si stima, pensa che non avere una carriera di cui andare fiero lo etichetti come un perdente e, per questo motivo, non riesce a capire come tu possa amare un perdente. Sono fermamente convinta che una carriera non sia assolutamente indicativa del valore di una persona, ma questa è, penso, la percezione che lui ha della situazione. Purtroppo, fargli notare che ha torto, lo spingerà soltanto a volerti dimostrare di avere ragione: più cercherai argomenti logici per convincerlo a stare con te, più lui si spremerà le meningi per trovare motivi per cui non dovreste stare insieme. Quindi, per favore, fermati.

Cosa potresti fare invece di pregarlo? Ascoltarlo. Se dice che non riesce a stare con te per motivi che a te sembrano futili, cerca di metterti nei suoi panni, capire cosa prova senza pregiudizi. Questo però, non significa che tu non debba avere bene chiaro in mente cosa vuoi e cosa ti rende felice.

Secondo me, l'unico modo per riuniti con il tuo Amore, che non è necessariamente questo ragazzo, ma potrebbe esserlo è iniziare a guardare dentro te stessa. Pensa a te, fatti domande, chiediti perché sei così disperata che ti abbia lasciata. È veramente amore? È paura di abbandono? Se fosse così come potresti superarla? Cosa potrebbe averla causata? Usa questa occasione per pensare a cosa desideri veramente da una relazione, a cosa è andato storto, a cosa vuoi dalla vita in generale. Sei felice della persona che sei? Vorresti cambiare qualcosa? Ti fidi dell'amore o hai delle riserve? Scrivi di te, disegna di te, canta di te. Non in maniera egoistica, ma scopriti. Ogni relazione ci insegna qualcosa. Questa cosa ti ha insegnato?

Nell'Odissea, Penelope attende Ulisse per 20 anni, senza mai una volta dubitare che sarebbe tornato. Lei sa che suo marito è vivo e che, una volta che avrà compiuto il viaggio che era destinato a compiere, tornerà da lei. E così è. Ovviamente, non credo che dovresti aspettare per vent'anni che lui ritorni, ma nemmeno venti giorni. Penso che dovresti andare avanti con la tua vita, accattando il fatto che questa relazione sia finita, nonostante tu non lo voglia. Trovare il modo di stare veramente bene con te stessa, con la ferma consapevolezza che se il tuo Ulisse, dopo avere compiuto il viaggio di crescita personale che in questo momento sente di dover compiere, vedrà in te il porto sicuro presso cui tornare, lo farà. A quel punto starà a te decidere se è ancora lui il compagno che vuoi o se quel capitolo della tua vita è chiuso e hai voltato pagina per sempre.

Ti consiglio la lettura di un libro:

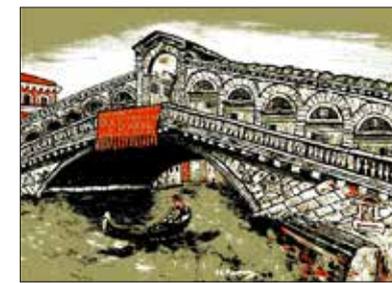
“What Really Went Wrong” Di Clay Andrews, per capire esattamente quali sono le dinamiche che causano una rottura e perché è importante accettare la fine di una relazione

## Loredana Messina: un'emozione da indossare

Arte e moda si fondono in collezione Haute Couture



Loredana Messina



Mattino. Una brezza fresca vi accarezza il viso. Un odore di acqua salmastra inebria i vostri pensieri, vi voltate e, tra le sfumature rosa e arancioni del cielo all'alba, lo vedete. E' proprio lì davanti a voi, una gondola vi passa sotto solcando la calda laguna: il Ponte di Rialto. Venezia.

Questo il nuovo soggetto scelto da Loredana Messina, pittrice palermitana da diverso tempo residente in Inghilterra, per l'ultimo abito sartoriale della sua collezione Haute Couture.

Loredana iniziò la sua carriera come artista molto giovane. La passione nacque in lei all'età di 11 anni; seguendo il filone impressionista iniziò a dipingere dando molto risalto alla luce e al colore, meno alla forma, proprio come Claude Monet fece nel suo dipinto “Sunset in Venice”.

Non è un caso, dunque, che la pittrice per il design del suo ultimo capo abbia scelto uno scorcio di Venezia, città dal romanticismo innato e dagli spettacolari colori che attraverso la luce rendono eterea qualsiasi costruzione del borgo.

I quadri di Loredana Messina vengono tutti, o quasi, dipinti in plain air. Non è difficile immaginarla con la sua chioma rossa ed il suo cavalletto davanti al Ponte di Rialto per trasportare



su tela quell'emozione che solo Venezia sa regalare.

Dalla tela alla stoffa, dall'occhio al corpo intero, il romanticismo viene sfumato come una carezza delicata per andare a vestire le donne più esigenti e sofisticate. L'abito lungo dal corpetto nero con scollo a barca e maniche leggermente accennate, continua fino a terra con una gonna a vita alta decorata dal dipinto dell'artista/stilista. La stoffa e il taglio sartoriale del vestito lo rendono perfetto ad essere indossato sia nella stagione invernale accompagnato da una stola, sia nella stagione più calda.

Un altro capo, invece, perfetto per la stagione estiva è il leggerissimo abito “Ventagli viventi”. Sui toni dell'azzurro e dell'arancione propri di un mare pieno di coralli, ha una vestibilità morbida grazie alla seta utilizzata per la modellazione. Scendendo da un corpetto attillato con scollo rotondo e spalline larghe la gonna si apre in uno spacco vertiginoso. La cintura gioiello in vita è impreziosita da una stella marina in argento. La creazione di Loredana è adatta ad un evento della calda stagione o semplicemente per una serata di vacanza in cui si sente la necessità di sentirsi particolarmente belle e sensuali.

La sua collezione Haute Couture, oltre che dai due pezzi iconici appena descritti, è composta di bluse e pashmine. Tutti i tessuti sono stampati con l'ausilio di tecniche digitali che permettono il passaggio delle opere d'arte dipinte in modo classico al cotone e alla seta e sono degni d'essere esposti in un museo d'arte moderna, proprio come tutti i suoi dipinti.

Vi è venuta voglia di saperne di più? Trovate maggiori informazioni sull'arte e le creazioni dell'artista al sito: [www.loredana-messina.com](http://www.loredana-messina.com)

Alice Mini



**Arancini**  
sicilian rice ball



**Cannoli**  
traditional sicilian dessert



**Taste it. Love it!**



54 Baker Street, London W1U 7BU



# La Royal Academy of Arts celebra Gormley

## Corpo, Tempo e Spazio protagonisti dell'esposizione

Spettacolare mostra del famoso scultore londinese Antony Gormley alla Royal Academy of Arts, che celebra così l'opera di uno dei suoi più importanti accademici, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Inaugurata lo scorso 21 settembre, la mostra di Gormley - la più importante in una galleria pubblica nel Regno Unito da oltre un decennio - rimarrà aperta fino al prossimo 3 dicembre.

L'esposizione è significativa perché riporta alle principali tematiche dell'artista: il corpo umano, il tempo e lo spazio, declinati attraverso l'uso di elementi organici e industriali nelle maniere più svariate.

Una "raccolta" dei lavori più noti dell'artista, ai quali si sono aggiunti per l'occasione installazioni inedite, pensate appositamente per gli spazi della galleria dell'accademia.

"Matrix III", ad esempio, che occupa la sala più grande della galleria, è una imponente rete d'acciaio, tenuta insieme da centinaia di migliaia di saldature, a formare un enorme labirinto sospeso in aria con al centro uno spazio vuoto dalle dimensioni di una camera da letto.

"È il fantasma dell'ambiente che abbiamo scelto di accettare come nostro habitat primario", spiega Gormley. C'è poi "Iron Baby", scultura del '99, un

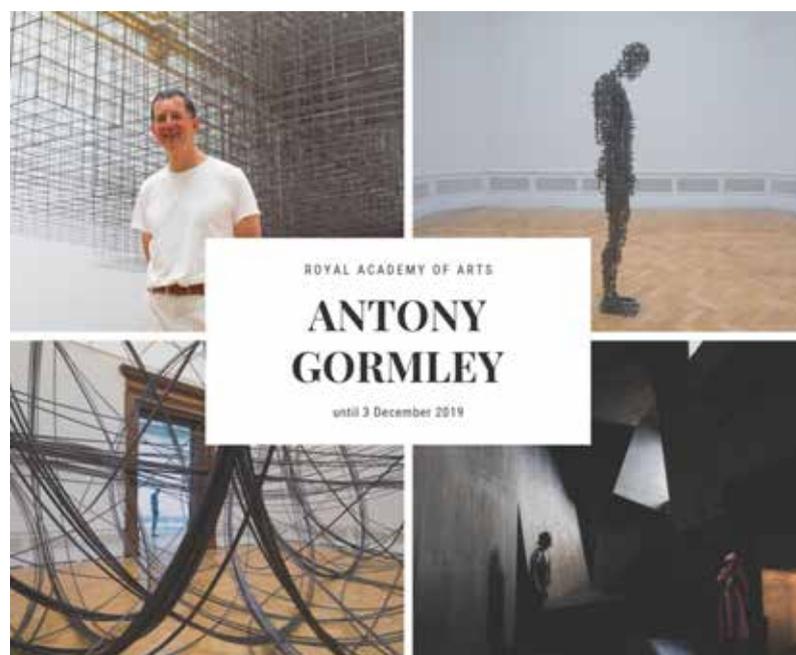
neonato a dimensioni naturali, accucciato al suolo, "piazzato" nel bel mezzo dell'Annenberg Courtyard, il grande cortile all'esterno della galleria: impossibile non farsi prendere dalla suggestione del piccolo "cucciolo di uomo" in balia di uno spazio enorme, solo, quasi indifeso, intimorito e, d'altra parte, pronto a conquistarsi il suo spazio nel mondo.

In perfetto stile Gormley, l'opera diventa obbligatoriamente partecipata nel caso di "Clearing VII", "il disegno nello spazio", un groviglio di circa otto chilometri di tubi di alluminio che occupano una sala intera e danno allo spettatore un'unica possibilità: immergersi per sperimentare la solidità dello spazio e la relatività del tempo.

La mostra, infine, si chiude con la sorprendente irruzione dell'acqua, natura per eccellenza, che va letteralmente a "inondare" l'ultima sala. Terra, acqua e umidità, l'invasione della natura che fa contrasto con la razionalità dell'archi-

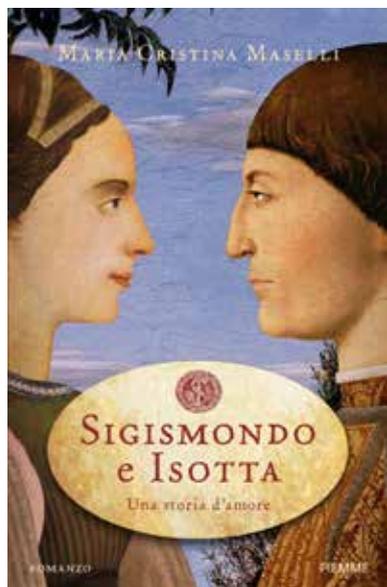
tettura circostante, una immagine di distruzione e, se vogliamo, di rinascita.

Emmanuel Raffaele Maraziti



# L'AMORE IMPOSSIBILE TRA SIGISMONDO E ISOTTA

In un romanzo di Maria Cristina Maselli



Siete interessati ad un romanzo

storico che narra una grande storia d'amore? Potete leggere "Sigismondo e Isotta". L'ha scritto Maria Cristina Maselli ispirandosi ad un monumento bellissimo e ad un dipinto conservato alla National Gallery di Londra.

Il monumento bellissimo, di grande rilevanza architettonica e culturale, è il Tempio Malatestiano di Rimini, disegnato per mano di Leon Battista Alberti, su richiesta di Sigismondo. Alla National Gallery di Londra è invece conservato un dipinto che alcuni studiosi hanno attribuito a Piero della Francesca e che rappresenterebbe Isotta degli Atti. E sarebbe l'unico dipinto esistente della donna.

Il romanzo racconta proprio l'amore "impossibile e struggente" tra Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini e Fano dal 1432 al 1468, e la giovane Isotta degli Atti.

Il signore di Rimini, oltre all'Alberti, richiamò a corte altri due assi del Rinascimento italiano, Filippo Brunelleschi e Piero della Francesca, e il libro di Maria Cristina Maselli offre - in aggiunta alla storia d'amore - un ritratto alquanto realistico del periodo in cui è ambientato. Periodo che vide il tramonto del Medioevo, l'alba del Rinascimento e l'affermazione dell'Umanesimo.

È alquanto misterioso che le eroiche figure di Sigismondo e Isotta vissute in "uno dei momenti più vivi e memorabili della nostra storia" siano rimaste finora esclusivo appannaggio di storici e studiosi, poiché riposano sotto gli occhi di tutti da oltre seicento anni e perché basta poco per comprendere come questa storia possieda tutti gli elementi per diventare iconica. Oltre a Ezra Pound che scrisse i Cantos Malatestiani, Gabriele d'Annunzio s'interessò alla storia dei due innamorati, senza però riuscire a portare a termine la sua "trilogia malatestiana". L'opera infatti, dopo la "Francesca da Rimini" e la "Parisina", si sarebbe dovuta completare proprio con "Sigismondo e Isotta".

La figura di Sigismondo Pandolfo Malatesta è estremamente affascinante e senza esagerare, si può affermare sia stato uno dei personaggi più carismatici e importanti del suo tempo.

È il 1437 quando per la prima volta Isotta degli Atti posa lo sguardo su Sigismondo Pandolfo Malatesta. Lui, ventenne, è il turbolento e ambizioso signore di Rimini e di Fano, lei, una bambina di soli cinque anni, figlia di un piccolo nobile della zona. Isotta

crece nel mito di Sigismondo e grazie alla carica del padre, consigliere economico del signore di Rimini, ha la possibilità di rivocerlo. Dopo sette anni dal primo incontro comincia a nascere in loro un sentimento fortissimo. Ma Sigismondo è sposato con Polissena Sforza, e Isotta è stata cresciuta per essere moglie e non amante. Questo il conflitto che renderà tortuoso il percorso di due anime complementari, lei nella perenne ricerca di conferme, lui disposto a dimostrarle i propri sentimenti attraverso l'arte, la parola e l'idea. Quando, dopo la morte di Polissena Sforza, la ragion di Stato sembra volere una nuova nobile moglie accanto a Sigismondo, anche le ultime certezze dei due innamorati paiono vacillare. Inoltre, la vita e lo stesso ruolo del signore di Rimini sono ostacolati da intrighi, avidità, inganni, legami di sangue e di morte, a cui si aggiunge l'odio dei suoi due più acerrimi e potenti nemici: Federico da Montefeltro e papa Pio II, che usa lo splendore umanista del Tempio Malatestiano per condannare il signore di Rimini.

Sarà proprio nel momento più difficile della vita di Sigismondo - abbandonato anche dai più fedeli alleati - che l'amore incondizionato e gratuito di Isotta si rivelerà salvifico e porterà a

cambiare il destino delle loro vite.

Il romanzo è uscito a marzo del 2018, ha vinto il premio Lupiccia del Terriccio per il romanzo storico, ed è stato presentato nelle più importanti città italiane fra cui Roma, Milano, Napoli, Torino, Bologna, Rimini.

La Redazione



Maria Cristina Maselli



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](http://www.fratellilabuffala.com)



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



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - [www.2veneti.com](http://www.2veneti.com)



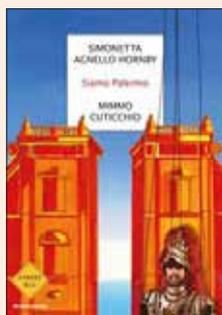
VIGNALI  
ROCCAMORA  
Tonimenti in Sicilia

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

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

# Novità Editoriali

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



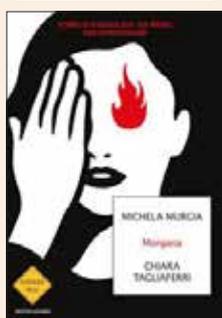
## Siamo Palermo, Simonetta Agnello Hornby; Mimmo Cuticchio - Mondadori

Siamo Palermo: ovvero siamo fatti della stessa pasta di cui è fatta questa città. Simonetta Agnello Hornby e Mimmo Cuticchio si sono incontrati in anni recenti, ne è nata un'amicizia, ne è nata un'intesa che ha destato la visione a due voci di Palermo, Capitale italiana della Cultura 2018. Simonetta e Mimmo raccontano e si raccontano, obbedendo al fascinoso labirinto che storia e memoria disegnano per loro. Ecco allora la Palermo della guerra, la Palermo vista dal mare e attraverso le trasparenze delle acque dolci che ancora la attraversavano, la Palermo della ricostruzione selvaggia, la Palermo dei morti per mafia. Ecco i vicoli della "munnizza", i palazzi nobiliari, le statue del Serpotta, magnifiche e sensuali, le prostitute (la bionda Nicoletta che faceva sollevare le pietre sulle quali camminava), il cuntista che fa roteare la spada per impressionare il pubblico, le grandi figure della Chiesa che si sono schierate con i poveri e contro la mafia, le atmosfere di sangue degli anni Novanta, lo Spasimo e Palazzo Butera, Palazzo Branciforte, l'arte e le isole pedonali. Simonetta e Mimmo evocano una città che guarda all'Europa, non solo in ragione della sua bellezza e delle sue contraddizioni, ma anche per il desiderio di futuro che vengono esprimendo le istituzioni e le nuove generazioni.



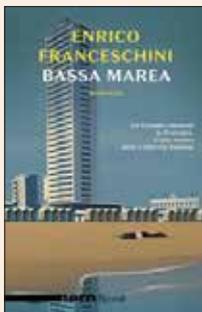
## Pietro e Paolo, Marcello Fois - Einaudi

Prima erano inseparabili: Pietro figlio dei servi, Paolo dei padroni, un'adolescenza trascorsa in comunione con la natura, nel cuore vivo di una Sardegna selvaggia. I giochi, le parole pronunciate per conoscersi o per ferire, poi Lucia, «una giovane acacia selvatica»: sono tante le vie per scoprire chi sei, chi vuoi diventare, qual è la misura esatta del tuo potere. Quando Paolo viene chiamato alle armi, per una promessa che assomiglia a un patto di sangue si arruola anche Pietro, da volontario. Il suo compito è guardare a vista l'amico fragile, sorvegliarlo, proteggerlo. Le disparità nel loro rapporto ora non è più possibile ignorarle, s'impongono come le regole di grammatica che Paolo un tempo spiegava a Pietro: ci sono dei verbi, gli ausiliari, che permettono a tutti gli altri di spostarsi nello spazio e nel tempo. «Non lasciarmi» chiede Paolo, e Pietro forse lo tradirà o forse rispetterà la promessa, ma da quei giorni di bombe e combattimenti le loro vite, e quelle delle loro famiglie in Sardegna, cambieranno per sempre. Sino a quel mattino di gennaio in cui, ormai uomini fatti, si troveranno di nuovo uno di fronte all'altro. In una resa dei conti dove tradirsi o salvarsi può essere paradossalmente lo stesso gesto.



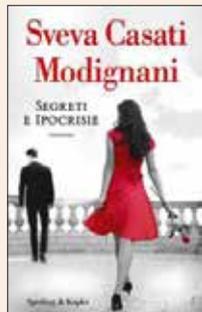
## Morgana. Storie di ragazze che tua madre non approverebbe, Michela Murgia; Chiara Tagliaferri - Mondadori

Controcorrente, strane, pericolose, esagerate, difficili da collocare. E rivoluzionarie. Sono le dieci donne raccontate in questo libro e battezzate da una madrina d'eccezione, la Morgana del ciclo arturiano, sorella potente e pericolosa del ben più rassicurante re dalla spada magica. Moana Pozzi, Santa Caterina, Grace Jones, le sorelle Brontë, Moira Orfei, Tonya Harding, Marina Abramovic, Shirley Temple, Vivienne Westwood, Zaha Hadid. Morgana non è un catalogo di donne esemplari; al contrario, sono streghe per le donne stesse, irriducibili anche agli schemi della donna emancipata e femminista che oggi, in piena affermazione del pink power, nessuno ha in fondo più timore a raccontare. Il nemico simbolico di questa antologia è la "sindrome di Ginger Rogers", l'idea - sofisticatamente misogina - che le donne siano migliori in quanto tali e dunque, per stare sullo stesso palcoscenico degli uomini, debbano sapere fare tutto quello che fanno loro, ma all'indietro e sui tacchi a spillo. In una narrazione simile non c'è posto per la dimensione oscura, aggressiva, vendicativa, caotica ed egoistica che invece appartiene alle donne tanto quanto agli uomini. Le Morgane di questo libro sono efficaci ciascuna a suo modo nello smontare il pregiudizio della natura gentile e sacrificale del femminile. Le loro storie sono educative, non edificanti, disegnano parabole individuali più che percorsi collettivi, ma finiscono paradossalmente per spostare i margini del possibile anche per tutte le altre donne. Nelle pagine di questo libro è nascosta silenziosamente una speranza: ogni volta che la società ridefinisce i termini della libertà femminile, arriva una Morgana a spostarli ancora e ancora, finché il confine e l'orizzonte non saranno diventati la stessa cosa.



## Bassa marea, Enrico Franceschini - Rizzoli

Il mare prende, il mare dà. E un mattino di primavera la bassa marea consegna alla spiaggia di Borgomarina un corpo di donna. La ritrova, più morta che viva, Andrea Muratori detto Mura, giornalista in pensione, tornato nel paesino di villeggiatura dell'infanzia dopo una lunga carriera da inviato giramondo, con pochi soldi in tasca, un capanno di pescatori come casa e in pace con se stesso. Siamo in Romagna, la riviera delle vacanze di massa e del divertimentificio, cento chilometri di litorale che con il solleone diventano metropoli diffusa spalmata tra Marina di Ravenna e Gabicce, per metà West Coast all'italiana e per metà irredimibile provincia di vitelloni, malelingue e brava gente. Ma fuori stagione gli abitanti verniciano e riparano, sperperando i guadagni estivi e portando a galla vizi nascosti. Fra un clan di calabresi che traffica schiave del sesso e immigrati cinesi che spacciano erba, toccherebbe a Mura risolvere il mistero dietro il passato di Sasha, l'enigmatica russa restituita dal mare. Un'impresa troppo grande per lui, se ad aiutarlo non ci fossero altri tre sessantenni irresistibili. «Uno per tutti, tutti per uno» ripetono i vecchi amici, citando i tre moschettieri. Che poi, com'è noto, erano quattro.



## Segreti e ipocrisie, Sveva Casati Modignani - Sperling & Kupfer

Un anno volge al termine e uno nuovo sta per cominciare, carico di speranze, buoni propositi e qualche rimpianto. Mentre cerca un po' di pace nella bellissima Villa Sans-souci a Paraggi, che ha ricevuto in eredità dalla nonna materna, Maria Sole ripensa al grande inganno che ha determinato la fine del suo matrimonio poche settimane prima. Si chiede come abbia fatto a non accorgersi che suo marito non era quello che sembrava, pur conoscendolo sin dall'infanzia, e come i genitori di entrambi, che sospettavano da sempre, abbiano potuto tacere. Ripercorrendo i ricordi racchiusi nelle stanze della villa, la giovane donna si rende conto che la sua famiglia è sempre vissuta di segreti, per non sporcare l'immagine della propria rispettabilità. Ma ora Maria Sole vuole scrollarsi di dosso tante ipocrisie e riprendere in mano la vita, anche per amore del suo bambino. Per fortuna, ha accanto le sue tre amiche soccorrevoli: Carlotta, Andreina e Gloria, pronte a sostenersi vicendevolmente nei momenti di difficoltà. Ognuna delle quattro «amiche del giovedì» - così le chiama la proprietaria del ristorante dove s'incontrano una volta a settimana - si affaccia al nuovo anno con una sfida da affrontare: chi un ritorno di fiamma, chi una gravidanza inattesa, chi una scelta d'amore che sconvolge ogni certezza. Di fronte a quelle svolte, la loro forza sarà il legame che le unisce come sorelle. Come una famiglia sincera. Le protagoniste di "Festa di famiglia" tornano in questo romanzo. Una storia di nuovi inizi e di affetti da custodire come tesori preziosi.



## Le parole che mancano al cuore, Fabio Canino - Sem

Per Matteo l'amore è fatto solo di incontri segreti, ragazzi che poi spariscono nel buio da cui sono arrivati. D'altronde, Matteo è un calciatore di serie A, e "i calciatori di serie A gay non esistono": lo dicono gli stadi, lo dice la stampa, lo dicono a volte persino certi allenatori. Poi, però, con l'inizio del nuovo anno, ecco arrivare Thiago. Il "fenomeno" Thiago, scoperto da uno scout nelle favelas brasiliane quand'era ancora un bambino e, poi, passato di squadra in squadra fino a giungere al Real Madrid, per approdare infine proprio in Italia, nella stessa società di Matteo. Tra i due c'è subito intesa, qualche sguardo improvviso, un abbraccio prolungato più del solito, e quella passione comune per i videogiochi che li avvicina ulteriormente, permettendogli di vivere avventure che nell'esistenza di tutti i giorni gli sono negate, sia per l'ambiente che li circonda sia per le loro resistenze interiori. Fabio Canino scrive un romanzo che è sì un viaggio attraverso le ipocrisie del mondo del calcio, ma è soprattutto una struggente storia d'amore: com'è possibile che questo sentimento - che per molti è la cosa più semplice del mondo - per due persone come i protagonisti di questa storia possa rivelarsi tanto complicato? E alla fine riuscirà comunque a trovare la sua strada?



## THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

## Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526

Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831

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

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



# PROSECCO IN UK: PUNTARE SU PIÙ QUALITÀ

## LA STRATEGIA DI BOTTEGA SPA

Presso l'Osteria Restaurant del Barbican Centre, ha avuto luogo recentemente a Londra un evento molto importante per il settore vinicolo italiano, ed in particolare per quello del prosecco: una degustazione di vini della cantina e distilleria Bottega Spa, guidata personalmente dal dinamico proprietario, amministratore delegato e fondatore Sandro Bottega.

Ma in effetti, più che di una degustazione, si è trattato di una conferenza vera e propria su di un argomento scottante, con dovizia di diagrammi ed illustrazioni su grande schermo.

Secondo alcune fonti, nel Regno Unito le vendite di prosecco potrebbero aver raggiunto il "picco massimo". In realtà quest'anno l'aumento delle vendite è stato il più limitato dal 2011 in poi, e alcune analisi di mercato suggeriscono che possa essere finito l'innamoramento dei consumatori del Regno Unito per questo vino.

Niente di più falso: Sandro Bottega ha confutato queste affermazioni. A suo giudizio lo spumante continuerà a prosperare e che i consumatori sono già alla ricerca di prodotti di qualità più elevata e sta iniziando una nuova era. La "bolla" del prosecco non è destinata a scoppiare.

Bottega ha sottolineato che i consumatori sono già alla ricerca di prodotti di qualità più elevata nella categoria, ma ha anche espresso preoccupazione per i potenziali piani di espansione dell'area di coltivazione all'interno del Veneto, affermando che ciò potrebbe distruggere l'immagine positiva del prosecco, costruita su decenni di duro lavoro e pratiche tradizionali di vinificazione.

Non vi è dubbio che l'immagine del marchio e il marketing sono fondamentali per far risaltare i prodotti in un mercato affollato. I produttori pertanto dovrebbero assicurarsi di investire in progetti di packaging unici ed in una distribuzione selezionata.

La Bottega Spa ha risposto alla domanda dei consumatori ampliando la sua offerta di prosecco premium, con



un focus sulla qualità, come ad esempio il Bottega Gold - la carismatica ed inconfondibile bottiglia dorata - e il nuovo Bottega Ancestral. Questa attenzione premium si riflette in tutta la gamma del marchio, in particolare in Bottega Rose Gold, che ha visto una crescita delle vendite a doppia cifra, proprio mentre i vini rosé continuano a crescere in popolarità nel Regno Unito.

In chiusura e prima di un elegante "pranzo di lavoro", Sandro Bottega ha asserito con grande entusiasmo che "il prosecco è uno dei vini più apprezzati nel Regno Unito: ciò può in parte essere attribuito al prezzo vantaggioso a cui alcuni produttori lo vendono, ma è soprattutto dovuto al fatto che è un vino straordinario, il cui valore è anche collegato alla sua limitata disponibilità. Noi non siamo favorevoli all'ampliamento dell'area di coltivazione, che favorisce la quantità sulla qualità. Invece, vogliamo che la categoria cresca grazie alla sua "premiumizzazione". Abbiamo quindi posto attenzione sul lancio di una nuova gamma di vini di livello superiore, che metta in risalto la tipicità dell'uva e le caratteristiche uniche che si possono trovare solo nel prosecco di qualità".

Bruno Roncarati

Membro del Circle of Wine Writers

# A stylish night out at Villa di Geggiano in Chiswick

*A pleasure for the eyes and the stomach*



Where do you go in Chiswick High Road for a stylish, slightly eccentric, avant-garde-art-thrown-in night out? The answer is easy: try Villa di Geggiano at number 66-68. It comes as no surprise to find that the cuisine is Italian, but what might be more eye opening is the occasional A-listener from the recording studios round the corner who drops in to commune with the pasta.

The place is a bit of a melange of styles that, depending how you view it might be dubbed eclectic, or even a bit random, but there is a thread that ties it all together. In the spirit of the ancients, this place is all about feeding the soul on all levels. The eye must be pleased as much as the stomach, so there's contemporary paintings everywhere on the walls and sculpture that divides opinion (but doesn't all modern art?) and the almost incidental decoration that had something that grounded lofty ambition to the honest production of everyday things.

The most knowledgeable of our party was probably the most acute critic, and could more easily get on with the tubs of corks in the private dining room than the large water colour nudes executed in a loose daubed style that have been exiled to the gallery rooms on the upper floor. Some would contend that art's very raison d'être is to stimulate controversy and debate,

so by this light it's a success.

For my part, I loved the Winged ceramic Wellies, and they were a lot less divisive than the artist who will sell you a picture of a homeless person, who they then tag so you can see where "your" homeless person goes. It's horses for courses, and some of the work runs the gamut of emotion here. After all that stimulus it's time to relax, and we take our places at the table in the main body of the restaurant, only overlooked by one of the flocked trees. No, that not a misprint. Take one tree, and electrostatically coat it and its goodbye flocked wallpaper, hello flocked tree. We are presented with an ingredient led, uncomplicated menu,

and you can see the chefs at work. Disconcertingly, it's almost supernaturally calm, and I'm missing a bit of that famous Italian brio. Service is 5 star, discreet but engaging, and after intense deliberation we finally have to make some very difficult choices.

With 6 people at the table it's going to be cumbersome to detail everyone's experience, but I have to say that my Pappardelle with Tuscan Wild Boar and Rib Eye steak to follow drew some admiring glances, and I had to give out a couple of slivers to assuage those jealous looks. The side of tender stem broccoli could have done with a bit more inspiration, but 6 empty plates and several refills later only the hardest could look at desserts.

I plumped for the Formaggi, pinched a bit of my neighbours Tiramisu, and sipped on a Vin Santo to bridge the gap.

Oenophiles will be delighted to learn that the owners have their own very well regarded vineyard, and there some impressive stocks in the capacious cellar that extends under nearly half the property. Rather unprofessionally, I didn't take note of all that I tasted on this occasion, but, forgive the pun, sometimes just enjoying the fruits of another's labours are enough. I can certainly recommend the La Guistiniana Gavi 2016, which I imagine will be flying out of the door to those sitting contentedly on the terrace.

La Redazione



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

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

**ORAZIO CAR SERVICE**

PCO Operators  
Licence No 03721/01/05

**SERVICES:**

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

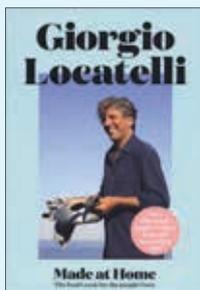
FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:  
M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

**www.oraziocarservice.co.uk**

# tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Autumn salad

- 500 g mix leaf salad
- 100g cook green beans
- 50g cook mangetout
- 4 radishes
- 1 pomegranate
- 1 carrots thinly slice
- 50 g cook chickpeas
- ½ dice roast butternut squash
- 1 fennel thinly slice with mandolin
- 10 cherry tomatoes cut in half
- 3 golden beetroot
- 3 red beetroot
- 3 Chioggia beetroot
- 1tbs white wine vinegar
- 2 tbs olive oil
- 3 tbs Castelluccio lentils
- 1 onion,
- 1 carrots,
- 1stick of celery
- ½ chives
- 1 sprig of rosemary
- 1 thinly slice sweet potatoes

Place the potatoes between 2 baking paper and leave in a dryer for 12 hour at 60 degrees .

Soak the chickpeas the night before in plenty of water.

Bring the chickpeas to simmer with half of the onion carrot and celery and simmer till tender and set aside to cool down and season with salt and pepper. Preheat the oven at 180 degrees, place the beetroot in a tray with 1 tbs of caster sugar, Rosemary and 1 ladle of water, cover with tin foil and bake for 40 to 60 minutes depend on the size. Remove the skin and cut in 4 or 6 seasons with a salt and pepper, white wine vinegar and olive oil and set aside.

In a small pot cover the lentils with water celery carrots and onion and bring to simmer and cook for 20 minutes till soft an set aside and season with salt and pepper.

In a large bowl mix all the ingredient with the vinaigrette salt and pepper apart beetroot, radish, chives, mix leaf and carrots.

Place the ingredients in a serving bowl place the beetroot on the top with slice radishes chopped chives.

Dress the carrots and place in the middle of the salad

Dress the mix leaf in a different bowl and place on the top with a potato's crisps.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



## UOVA AL PURGATORIO SPICY EGGS

THE TRANSLATION 'EGGS IN PURGATORY' is a strange name

for this popular Italian dish, which I think of as something my mum used to make when there was no time to cook. The purgatory refers to the fiery tomato sauce in which you poach the eggs but you can add as much 'fire' as you like.

It's so quick and easy to throw this together and although it makes a wonderful breakfast or brunch dish I'd eat it at any time of the day.

4 large slices sourdough bread  
extra virgin olive oil, to finish

Preheat the oven to 220.C /fan 200.C /gas 7.

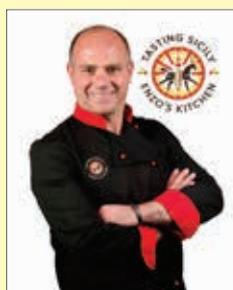
In a flameproof baking dish set over a medium heat, sweat the n'duja, shallot, garlic and peppers until the shallot is soft and translucent.

Add the basil, tomato sauce and stock and simmer for about 15 minutes.

Crack each egg into the sauce and scatter over half the pecorino. Bake in the oven for 4 – 5 minutes (depending on how well done you like your eggs) then remove. As the eggs cook, toast the bread and place on four serving plates.

To serve, scoop the eggs out of the sauce and place on top of each bruschetta, then add as much of the sauce as you like. Shave the remaining pecorino over the top of each plate and scatter over a few basil leaves. Serve immediately drizzled with extra virgin olive oil.

- 40g n'duja
- 1 large banana shallot, finely sliced into rounds
- 1 garlic clove, crushed
- 1 Romano pepper, finely chopped
- 10 basil leaves, plus a few extra leaves to serve
- 500ml Tomato Sauce (see page 272)
- 60ml vegetable stock
- 8 eggs
- 20g pecorino cheese, grated



## La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



## Coniglio alla Cacciatore alla Siciliana

- 1 rabbit
- 1 celery
- 1 onion
- 150 g pitted green olives
- 1 tablespoon capers (rinsed)
- 500 g of ripe tomatoes
- 1 cup vegetable broth

- 1 cup of vinegar
- 1 tablespoon of liquid honey
- flour
- oil
- salt
- pepper

### PREPARATION

Cut the rabbit in pieces.

Cover in flour and fry in a pan with a lot of extra virgin olive oil.

Keep it on low heat so that it cooks inside and the outside remained beautiful golden. Now mix the honey and vinegar and pour it on the rabbit. Keep still a little on the heat for the flavors to mix well.

Meanwhile, in another pan, saute the chopped celery and onion for about 5 minutes, add the chopped tomatoes, olives and capers.

Add salt and pepper.

Keep on the fire for 10 minutes and then I added a cup of broth.

When all reached the boiling point and add the meat with all its sauce. Cook for about 30 minutes.

It is not easy to cook the rabbit. Often it becomes hard to chew or gummy. With this recipe you're sure that the meat will be soft and delicious and it will tastes a little "agrodolce" (sweet and sour).

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

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

Manda il tuo CV a  
Pagliaccio 184@aol.com

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



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

# FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

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

# INDIRIZZI UTILI IN G.B.

## AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square  
London W1X 9LA  
Uffici: 14, Three Kings Yard  
London W1K 4EH  
T: 020 73122200 - F: 020 73122230  
[ambasciata.londra.esteri.it](mailto:ambasciata.londra.esteri.it)  
[www.ambolondra.esteri.it](http://www.ambolondra.esteri.it)

## ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
[segr\\_dif@difitalia.co.uk](mailto:segr_dif@difitalia.co.uk)

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4  
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759  
[ambasciata.dublino@esteri.it](mailto:ambasciata.dublino@esteri.it)  
[consolare.ambdublino@esteri.it](mailto:consolare.ambdublino@esteri.it)  
[www.ambodublino.esteri.it](http://www.ambodublino.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](mailto:consolato.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://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](mailto:consolato.edimburgo@esteri.it)  
[www.consedimburgo.esteri.it](http://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  
T: 01234-356647  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
Passaporti  
(Solo su appuntamento)  
69 Union Street, Bedford MK40 2SE  
[passports@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)  
Notarile

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
2° venerdì di ogni mese  
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00  
(Solo su appuntamento)  
[notarile@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:notarile@honconsulofitalybedford.co.uk)

### 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](mailto:info@viceconsolato.co.uk)  
[www.vicensolato.co.uk](http://www.vicensolato.co.uk)

### BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO  
8 London Road , Warmley BS30 5JF  
Cell: 0781 7721965  
[andrealino1974@gmail.com](mailto:andrealino1974@gmail.com)  
Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00  
Sabato 9.00 - 12.00  
(Solo su appuntamento)  
Per l'invio di documenti tramite  
posta si prega di spedire a:  
137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

### 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](mailto: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](mailto:svitalconsuljy@gmail.com)

### LIVERPOOL

### CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI  
Oriol Chambers -14, Water Street  
Liverpool L2 8TD  
Tel.: 0151 3051060  
(Solo su appuntamento)  
[info@consolatoliverpool.com](mailto:info@consolatoliverpool.com)  
<http://consolatoliverpool.com/>

### MANCHESTER

### CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI  
Suit 101, City View House, 5 Union St.  
Manchester M12 4JD  
Cell: 07467 277463  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
Martedì, Mercoledì e Giovedì:  
09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)  
[info@consolatomanchester.com](mailto:info@consolatomanchester.com)  
[www.consolatomanchester.com](http://www.consolatomanchester.com)

### NEWCASTLE UPON TYNE

### AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin  
7 Martindale Walk, Killingworth  
Newcastle upon Tyne NE12 6QT  
Cell: 07508 408047  
[robertoferasinnewcastle@outlook.com](mailto:robertoferasinnewcastle@outlook.com)

### NOTTINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba  
Lace Market House  
54-56 High Pavement, Lace Market  
Nottingham NG1 1HW  
[info@consolatonottingham.org](mailto:info@consolatonottingham.org)

### PETERBOROUGH

### AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Coccozza  
The Fleet, High Street,  
Fletton, Peterborough PE2 8DL  
T: 01733-560218 - F: 01733-893550  
Cell: 07552 913229  
[carmel63@hotmail.co.uk](mailto: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  
[lrappa@inasitalianwelfare.co.uk](mailto:lrappa@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](mailto:italianconsulateglasgow@gmail.com)

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

### AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

### COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

[info@comiteslondra.info](mailto:info@comiteslondra.info)

[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto: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](mailto:icilondon@esteri.it)

[www.icilondon.esteri.it](http://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](mailto:iicedimburgo@esteri.it)

[www.iicedimburgo.esteri.it](http://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](mailto:edu.londra@esteri.it)

[www.conslondra.esteri.it](http://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](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

### LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7603 5353

[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)

[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

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

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

[comaciss@aol.com](mailto:comaciss@aol.com)

### 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](mailto:info@italchamind.org)

[www.italchamind.org](http://www.italchamind.org)

### ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair  
London SW1J 0DR

T: 020 7292 3910

[londra@ice.it](mailto:londra@ice.it) - [www.ice.it](http://www.ice.it)

### ALITALIA

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

### BANCHE

### BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000

[www.intesasanpaolo](http://www.intesasanpaolo)

### UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall

London EC2Y 5ET

T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210

[www.unicreditgroup.eu](http://www.unicreditgroup.eu)

### MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place

London SW1X &HY

T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)

[www.mediobanca.it](http://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](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)

### 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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



**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](mailto:info@emd-group.co.uk) | W: [www.emd-group.co.uk](http://www.emd-group.co.uk)



# CELEBRATING 70 YEARS OF ABARTH



**COME & SEE OUR DISPLAY OF  
CLASSIC AND NEW ABARTH MODELS**

UNTIL 1 NOVEMBER

**RANGE STARTING FROM  
£189 PER MONTH\***

PLUS INITIAL RENTAL

*Motor Village*  
A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY **UK**

**MOTOR VILLAGE** 105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY.  
TEL: 020 7399 6650 **MOTORVILLAGEUK.COM**

\*Personal Contract Hire. Abarth 595 Pista range from £189 per month plus £3,591 initial rental. Model shown: 1.4 T-Jet 165 Pista 70th Anniversary (incl. Asphalt Grey Matt Paint and Green Colour Kit at £900 incl VAT). £205 per month plus £3,895 initial rental. Based on a 48 month term and 6,000 miles p.a. Excess mileage charges apply. Vehicles must be ordered between 01/10/19 and 31/12/19 and registered by 31/03/20. Vehicles may incur Brexit related tariffs or other charges. Subject to status. Guarantees may be required. T&Cs apply. Leasys, SL1 0WU.  
Fuel consumption figures for the Abarth 595 range in mpg (l/100km); Combined 36.7 (7.7) - 38.7 (7.3). CO<sub>2</sub> emissions 149-155 g/km. Fuel consumption figures determined on the basis of the new WLTP test procedure as per Regulation (EU) 2017/1347. CO<sub>2</sub> figures, determined on the basis of the outgoing test cycle as per Regulation (EU) 2017/1152-1153, will be used to calculate vehicle tax on first registration. Only compare fuel consumption and CO<sub>2</sub> figures with other cars tested to the same technical procedures. These figures may not reflect real life driving results, which will depend upon a number of factors including the accessories fitted (post-registration), variations in weather, driving styles and vehicle load.