



La Notizia

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel/Fax 020 8879 1378 e-mail: s.mancuso@btinternet.com web: www.smphotoneagency.com

GRATIS

Il nuovo Console Generale a Londra incontra la comunità



L'Ambasciatore Pasuale Terracciano il Console Generale Massimiliano Mazzanti insieme agli insigniti

Il 27 Settembre il nuovo console Generale Massimiliano Mazzanti assieme alla moglie, in presenza dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano, ha incontrato la Comunità italiana nei locali della nuova sede in Harp House, 83/84 Farringdon Street London EC4 4BL. Nel suo discorso introduttivo ha spiegato come la circoscrizione di Londra sia diventata prima in Europa per il numero di cittadini italiani presenti e seconda nel mondo dopo Buenos Aires. Ha anche annunciato la linea che intende seguire con uno sguardo di particolare attenzione verso i giovani, quella che viene oggi denominata "la Nuova Emigrazione", giovani altamente qualificati che cercano uno spazio nella società odierna, senza ovviamente dimenticare la vecchia generazione che rimane una ricchezza acquisita da rispettare, cercando possibilmente di mettere insieme le due realtà.

Accennando all'efficienza e qualità dei servizi che il consolato offre ai connazionali nella nuova sede, si è detto fiducioso che l'ottimo livello raggiunto continuerà ad aumentare grazie anche al personale che collabora senza riserve.

Durante la serata sono stati insigniti dell'Ordine della Stella d'Italia alcuni connazionali che si sono distinti

nell'ambito della comunità per la promozione del nostro Paese all'estero nei settori di prevalente interesse sociale, economico, politico e culturale; essi sono:

Sig. Francesco OCCHIBOVE

Medaglia d'Onore

Motivazione: La Repubblica italiana riconosce a titolo di risarcimento soprattutto morale il sacrificio dei propri cittadini deportati ed internati nei lager nazisti nell'ultimo conflitto mondiale. È stata pertanto conferita la medaglia d'onore al militare Francesco OCCHIBOVE nato a Alife il 09/03/1924, deportato ed internato nel Lager nazista a DORTMUND dal 10/09/1943 al 26/05/1944 e destinato al lavoro coatto per l'economia di Guerra. Allo stesso fu negato lo status di prigioniero di guerra, secondo la Convenzione relativa al trattamento dei prigionieri di guerra fatta a Ginevra il 27 luglio 1929 dall'allora governo nazista.

In quanto deceduto, la medaglia viene consegnata alla nipote, Signora Anna OCCHIBOVE.

Ing. Francesco RICCI BITTI

Grande Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana OMRI

Motivazione: Per aver rivestito alte cariche nei Consigli di Amministrazione e per le esperienze dirigenziali nel settore sportivo sin dagli inizi de-

gli anni settanta, nel cui ambito ha assunto posizioni di notevole rilievo tra cui quella di Presidente della Federazione Italiana, Europea ed Internazionale di Tennis. Dal 2006 è anche membro del Comitato Olimpico Internazionale, membro della giunta CONI e Presidente della Commissione benemerite sportive. È stato inoltre nominato Presidente onorario a vita della Federazione Europea di Tennis e Consigliere onorario a vita della Federazione Internazionale di Tennis.

Prof. Guido BONSAVER

Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana OMRI

Motivazione: È uno tra i più stimati accademici oxoniani, del corpo docente di italianistica a Oxford. Si adopera da anni in maniera infaticabile per la promozione della cultura italiana guidando con grande impegno ed energia la struttura interdipartimentale denominata "Italian Studies at Oxford" (ItSO). Collabora con il British Film Institute e con BBC World Service su argomenti riguardanti il cinema italiano. Il Prof. Bonsaver ha particolarmente approfondito la cultura italiana nel ventesimo secolo e il rapporto tra storia politica e narrativa (letteratura e cinema).

Massimiliano MAZZANTI Console Generale d'Italia a Londra



Nato a Roma il 25 febbraio 1968.

Nel marzo 1992 si laurea in Scienze Politiche alla Università "L.U.I.S.S." di Roma. Dopo la laurea, è Ufficiale di Complemento della Marina Militare italiana.

Entra nella carriera diplomatica il 29 dicembre 1997 e presta servizio al Servizio Stampa e Informazione del Ministero degli Affari Esteri.

Dal settembre 2000 è Primo Segretario Commerciale all'Ambasciata d'Italia a Riad, Arabia Saudita.

Dal giugno 2003, in occasione del Semestre italiano di Presidenza del Consiglio dell'UE, presta servizio alla Delegazione per l'Organizzazione della Presidenza italiana del Consiglio dell'Unione Europea.

Il 20 marzo 2004 è chiamato a prestare servizio alle dirette dipendenze del Segretario Generale della Farnesina.

Nel 2004 è stato insignito dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

Dal 2005 al 2009 è Consigliere Commerciale all'Ambasciata d'Italia a Washington D.C., Stati Uniti.

Dall'aprile 2009 presta servizio presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri, quale Assistant Sherpa G8/G20 e Consigliere per le Americhe, l'Asia e l'Africa presso l'Ufficio del Consigliere Diplomatico del Presidente del Consiglio.

È nominato Console Generale d'Italia a Londra dal 16 agosto 2013.

Maria Caterina MIGNONE FAZZARI

Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia OSI

Motivazione: Instancabile promotrice delle attività di beneficenza della Charity "Bazar" de "Il Circolo" di cui è Presidente dal 2011, ha tessuto con determinazione e costanza una rete di contatti di assoluta rilevanza in vista del tradizionale appuntamento annuale del mercato natalizio della comunità italiana. L'iniziativa di quest'anno, che coniuga la solidarietà alla promozione dell'immagine dell'Italia e delle sue eccellenze, ha consolidato e rafforzato l'enorme successo delle precedenti edizioni. È nota e apprezzata nella comunità italiana residente a Londra per lo spirito d'iniziativa e la dedizione nel campo

sociale.

Benedetta BARTOLINI BALDELLI

Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia OSI

Motivazione: È assidua promotrice delle eccellenze italiane e dell'immagine dell'Italia, e si è distinta per il forte impegno nel campo sociale, fornendo un contributo determinante all'organizzazione del tradizionale appuntamento annuale "Bazar" del mercato natalizio della comunità italiana. L'evento costituisce un momento di massima espressione della solidarietà degli italiani residenti a Londra. In tali contesti si è guadagnata la massima stima dei collaboratori e delle autorità che hanno aderito alle iniziative da lei promosse.

Continua a pag. 3

LA BUFALA COMES TO BOURNEMOUTH

Un successo 100% Italiano



Segue a pag. 7



Il Console Generale Massimiliano Mazzanti e il Console Sarah Eti Castellani insieme ad alcuni membri del COMITES e segretaria durante la riunione del 28 ottobre 2013

CHRIS VINANTE SULLA VIA DEL SUCCESSO



Christian Vinante al Millennium Hotel Knightsbridge

Christian Vinante Giovanni da 14 anni a Londra, originario della Val di Fiemme in Trentino, cominciando come cameriere cuoco\ pizzaiolo, è sempre stato consapevole che la vena artistica che lo aveva già in Italia portato a soddisfazioni nel mondo dello spettacolo non si sarebbe spenta col cambio di residenza. Col passare del tempo Chris si è esibito in alcuni locali fra i più famosi come Harrods Knightsbridge, Caffè Royal in Regent Street, Lady Diana and James Bond Creator Jam Flaming favorites Duke's Hotel in Green Park, Kensington Town Hall (Kensington sala convegni comunale) China White Club, Millennium Hotels, Imperial Hotel Russell Square, e al Prince Harry favorite Bunga Bunga Club/Rest. Come cantante ha avuto anche l'onore di esibirsi per alcune sezioni di Scotland Yard tra cui la sezione Antiterrorismo e della Protezione civile, la sezione "Undercover" della City Police; al Famoso China White Club ha cantato di fronte a Leona Lewis. Chris si è esibito al compleanno del 4 volte disco di platino Lee Jhon ((Imagination). Apparizione anche al più prestigioso Festival per Sud Americani a Londra come artista simpatizzante nella sala grande del Kensington town Hall.

THE GREEN ROOM ACTORS CLUB

Dal 2012 Christian grazie al suo amico Fabio Tedde, diviene direttore artistico della storica Green Room Actors Club, il più antico e famoso circolo per gli attori ed artisti fondato nel 1877 da Brian Stoke e Charles Dickens jr. Storia gloriosa ed intrigante del Club documentata anche in wikipedia e su numerose riviste che raccontano le peripezie di quando il club era situato in un palazzo che raggruppava anche 1500 persone al giorno con 6000 iscritti, poi il club è fallito con sospette sparizioni di beni di alto valore, tentativi di riapertura fatti, anche un omicidio irrisolto di uno degli ultimi direttori. Frequentato in passato da Charlie Chaplin, Prince Edward, Lorenz Olivier, Recharl Harris. Emma Thompson, Patrick Steward and Tarquin Olivier (Lorenz's Son) si sono visti recentemente al club. Lord John Taylor membro della House of Lords (Parlamento inglese) è un assiduo frequentatore del club. Chris e Lord Taylor stanno adesso lavorando ad un progetto musicale. The Green Room è una serata di social network con musica dal vivo e filmati per Attori Artisti e simpatizzanti che si riunisce ogni giovedì al n.17 di Kensington High Street uno dei punti più "hot" della città proprio di fronte al sempre più famoso Kensington Palace. Chris è in prima fila con Fabio Tedde e l'attuale patrona Joan Buzoky nel mantenere vivo il Leggendaro club e riportarlo agli antichi splendori.

Fare esibire la adesso famosa cantante d'opera Becca Marriott (prima voce interprete in Giacomo Puccini Tosca al Soho Theater) in una improvvisata versione di "My way" è stato uno dei suoi ormai consueti colpi di genio. (vedi YouTube "Becca Mariot my way at the green room")

Attivo anche come Dj Chris ha suonato allo storico China White club, più volte al Carnevale di Notting Hill, The Après Club, the N1 club and The Jack in London Bridge, al the Telegraph in Brixton, N5 Kavendish Square, al The Dich in Shoredich. Adesso collabora con una web Radio Smsradio.net da dove trasmette ogni venerdì sera in diretta dall'ormai famoso Giuseppe's Restaurant/Club, sia cantando che suonando il meglio della disco anni 70/80 mischiati con i pezzi dance attuali passando per la House Classic a quella più moderna. Nasce il Chris Vinante show

Da qui nasce il Chris Vinante show, programma che verrà trasmesso su www.smsradio.net, e su Youtube live streaming. Parte del progetto italo-inglese di creare una world radio sviluppata con l'amico DJ Clò. L'idea del Chris Vinante Show è nata da Chris e gli amici Giorgio Codeghini e Manuel Alsoni pro-

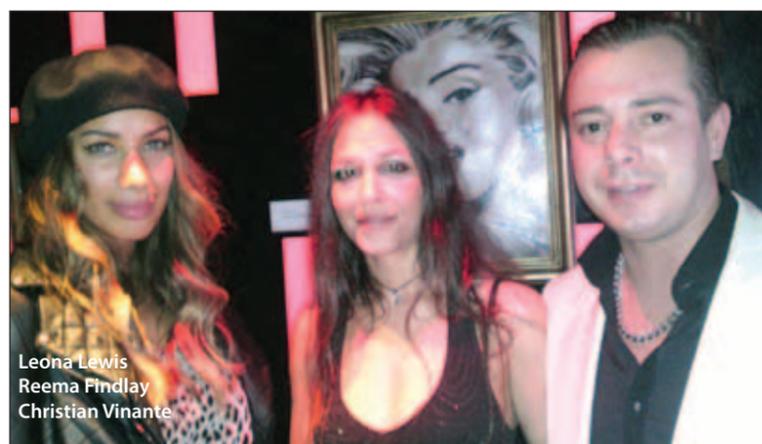


Christian Vinante Tarquin Olivier

prietari di una piccola pizzeria nel cuore di Londra in St Martens Lane, la via dei Teatri, Pepe Street Food aperta da solo poco più di un anno, e già frequentata da numerose celebrità che lavorano o bazzicano nei dintorni, James Galdonfoni, Claudia Gerini, Lee Jhon, Noemi ed altri. Essendo la carriera canora di Chris iniziata in famose pizzerie tipo Arancina in Notting Hill e Fratelli la Bufala in Hampsted dove ha cantato dai primi mesi di attività delle stesse, è sembrato a lui ideale lanciarsi come presentatore in un simile contesto.

Lo show consisterà prima di tutto in tanta buona musica, tutte le nuove entrate nella top 10 inglese poi interviste con personaggi famosi e non solo.... Gags e interazioni con i clienti e passanti, qualche canzone dal vivo e tanta allegria.

www.chrisvinante.com
www.thegreenroomclub.co.uk
www.smsradio.net



Leona Lewis Reema Firdlay Christian Vinante

Trenta nuovi Sommelier a Londra



Il 22 Settembre scorso si è tenuta, nella prestigiosa Oak Room dell'Hotel Le Meridien di Piccadilly, la cerimonia di consegna dei diplomi Sommelier della Worldwide Sommelier Association.

La splendida serata, organizzata dal presidente della UK Sommelier Association e AIS UK Andrea Rinaldi e dalla General Manager dell'associazione, Federica Zanghirella, ha visto insigniti della carica di Sommelier ventotto studenti della passata edizione del corso.

A coronamento della cerimonia, è stato fregiato del diploma di Sommelier ad Honorem un ospite molto speciale: il portiere neo acquisto dell'Arsenal football team, Emiliano Viviano, appassionato di vini e amico della UK Sommelier Association.

A dare ulteriore lustro all'evento, un fine wines and food tasting gentilmente offerto dallo sponsor Gianni Segatta di Alivini e un buffet sapientemente preparato dallo Chef Carmelo Carnevale. Non ci poteva essere modo migliore per celebrare la cultura enogastronomica di cui la Worldwide Sommelier Association e l'Associazione Italiana Sommelier sono portabandiera nel mondo!



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2ED - 0207 637 0799 - www.2veneti.com

Armonia Mediterranea presenta Concerto

Celebrando La Canzone Italiana
Saturday 9th November 8 pm
2013



St Peter's Italian Church
136 Clerkenwell Road
London EC1R 5EN

Antonio P Riccio - Direttore Artistico
Patrick Noronha Orchestra



Works by Mascagni, Bixio, Di Capua,
Tosti, Murolo e Tagliaferri
(Caruso, Parlami D'amore Mariu, Mamma,
Torna A Surriento)

Soloists from Italy Argentina Greece & U.K.

Gianni Leccese
Angela Cuoccio
Domenico Colonna
Yuri Sabatini
Christina Petrou
Fernando Messulam



For tickets & information please contact
Maria - Lucia Pappano - 07540300886
email marialucyx@yahoo.co.uk
Tickets £ 16 (Adults) & £ 5 (Children)



Il nuovo Console Generale incontra La comunità.....

Continua da pag. 1

Padre Alberto Vico

Cavaliere Dell'Ordine della Stella d'Italia

Motivazione: Per aver da sempre speso la sua vita in favore dei piu' deboli e bisognosi, in particolare dei connazionali meno abbienti di Bedford e di Brixton. Dal 1982 si è impegnato personalmente nella realizzazione della casa di riposo per anziani italiani "Villa Scalabrini", nota alla comunità italiana quale esempio, forse unico in Gran Bretagna, di istituzione volta ad

accogliere e ad accompagnare gli ultimi mesi di vita dei connazionali di più antica tradizione e più bisognosi di cure e sostegno. L'opera in questione ha avuto inizio nel 1982 concludendosi dopo ben sei anni di lavori; anni nei quali Padre Vico non ha mai perso l'entusiasmo e la determinazione proprie di un personaggio dal carattere sincero e aperto alle altrui sofferenze. Con la fondazione di Villa Scalabrini, Padre Vico non ha solo raggiunto l'obiettivo di offrire alloggio a italia-

ni anziani indigenti, circa 500 dalla sua creazione ad oggi, ma si è anche guadagnato il plauso e la stima della comunità tradizionale italiana di Londra, come di quella piu' abbiente con la quale padre Vico ha saputo instaurare un dialogo di sincera e fattiva collaborazione. A tal proposito, non pare superfluo accennare al sostegno che Villa Scalabrini ha ottenuto da parte dell'Italian Medical Charity, ente senza scopo di lucro nato sulle ceneri del famoso Ospedale Italiano di Londra

Visita a Londra di Enrico Letta

Lo scorso 16-17 Luglio il premier a Londra per incontrare Cameron



Presidente del Consiglio Enrico Letta, Console Sarah Eti Castellani e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano

Due giorni fitti d'impegni per Enrico Letta nella capitale inglese. Nel pomeriggio del 16 luglio Enrico Letta è intervenuto alla Chatam House sul tema del ruolo che Italia e Gran Bretagna possono giocare sull'evoluzione

dell'Europa, spingendo per la crescita. Nel corso dell'incontro, Letta non si è sottratto alle domande dei giornalisti, in particolare a quelle di attualità. Sulla vicenda Calderoli-Kyenge Letta ha detto: "Sono molto felice di questa

domanda perché in sala ci sono molti giornalisti italiani che potranno spiegare alla nostra opinione pubblica quanto negative sono per l'immagine del Paese le parole di Calderoli". Incalzato sulla salute del suo Governo, Letta ha detto di non aver dubbi che il governo potrà andare avanti e che avrà la forza per superare gli ostacoli. Mentre scriviamo non siamo del tutto sicuri che Letta potrebbe essere così ottimista. Certamente il Premier è sicuro che la stabilità politica è fondamentale perché il governo possa svolgere al meglio il suo compito. Gli stessi concetti Letta li ha ribaditi nell'intervista concessa all'anchorwoman della Cnn, Christiane Amanpour.

Il clou della due giorni è stato l'incontro con il Premier Britannico Cameron a Downing Street. Letta e Cameron si sono detti d'accordo sul cambio di passo che l'Europa deve fare. Meno vincoli e più slancio per la crescita.

Infine, vi è stata una parentesi italiana per Letta con l'inaugurazione della nuova sede del Consolato Generale d'Italia in Londra. Non era inizialmente prevista, e grazie ad un'intuizione del nostro direttore, è stata organizzata a tempo di record una lapide commemorativa. Meritava la presenza del Premier visto che la nuova sede che si trova all'Harp House, Farringdon Street, Londra EC4 4BL in termini numerici raccoglie la popolazione più numerosa in Europa e la seconda a livello mondiale. Nella serata del 17 Luglio Letta è rientrato a Roma.



David Cameron e Enrico Letta



Enrico Letta e Eduard Miliband



Consolato Generale d'Italia a Londra

FUNZIONARIO ITINERANTE A BEDFORD PER ACQUISIZIONE DATI BIOMETRICI

16/09/2013

Si avvisa l'utenza che - a partire da venerdì 13 settembre 2013 - le missioni del funzionario itinerante di questo Consolato Generale presso la Missione Cattolica Italiana a Bedford (12 Woburn Road, Bedford MK40 1EG) avverranno con cadenza mensile, ogni secondo venerdì del mese.

Si ricorda che finalità unica del funzionario itinerante è quella di provvedere all'acquisizione delle impronte digitali dei richiedenti il passaporto.

Potranno accedere al servizio solo i connazionali residenti nella ex circoscrizione del Vice Consolato di Bedford.

I connazionali che decideranno di recarsi a Bedford per l'acquisizione delle impronte digitali dovranno poi inviare per posta la domanda di rilascio del passaporto al Consolato Generale d'Italia a Londra. Il nuovo passaporto verrà poi spedito al connazionale richiedente per posta.

Per accedere al servizio non è necessario prendere appuntamento: priorità verrà accordata tuttavia ai connazionali impossibilitati a recarsi a Londra, perchè anziani o disabili, o ai casi di comprovata urgenza.

COMUNICAZIONE INPS

L'INPS informa che, a seguito del consueto ricalcolo degli importi delle pensioni per le quali risultano pervenute le dichiarazioni reddituali REDEST relative all'anno 2011 nonché quelle relative all'anno 2010, ai pensionati sarà inviata apposita comunicazione differenziata, accompagnata da utili indicazioni per ottenere eventuali chiarimenti sulla procedura seguita.

Detto ricalcolo ha riguardato tutte le dichiarazioni reddituali pervenute entro il 31.03.2013. Il tasso di cambio utilizzato per la conversione in euro dei redditi espressi in valuta estera è quello applicabile a dicembre dell'anno cui si riferisce il reddito.

La decorrenza di calcolo di eventuali somme arretrate a credito o a debito del pensionato è 1/2010 ovvero 1/2011, in funzione del reddito pervenuto più remoto, salvo i casi di decorrenza originaria della pensione compresa negli anni oggetto di verifica. Eventuali arretrati a credito o a debito del pensionato sono stati calcolati fino al 31 agosto 2013, in quanto la rata corrente di pensione viene posta in pagamento nell'importo aggiornato a partire dal mese di settembre 2013.

I conguagli a credito di importo fino a 500,00 euro sono stati "validati" automaticamente a condizione che nell'archivio centrale non siano memorizzati per la stessa persona precedenti ricostituzioni con conguaglio a debito. I conguagli validati sono posti in pagamento con la rata di settembre 2013. Come di consueto, la procedura ha provveduto, all'atto della validazione automatica, anche alla determinazione delle relative ritenute IRPEF.

Gli arretrati di importo superiore a 500,00 euro ovvero inferiore a tale importo nei casi in cui siano presenti precedenti ricostituzioni a debito del pensionato sono stati memorizzati nell'archivio conguagli come "da definire" e saranno gestiti dalle sedi territoriali INPS dopo aver effettuato i dovuti controlli e le eventuali compensazioni.

I conguagli a debito saranno gestiti con piani di recupero rateale centralizzato, nei casi in cui ciò è possibile: la prima trattenuta sarà effettuata sulla rata di novembre 2013. Nei casi in cui non è possibile il recupero centralizzato, l'importo a debito del pensionato sarà recuperato dalle sedi territoriali INPS.

E' stato predisposto il consueto riepilogo degli importi ricalcolati (mod. TE08), consultabile dagli interessati muniti di PIN e dai Patronati muniti di apposito mandato degli interessati.

Per qualsiasi chiarimento al riguardo, oltre al rinvio al sito dell'Istituto (www.inps.it), si può far riferimento all'assistenza gratuita prestata dagli Enti di patronato riconosciuti e, in particolare, alla possibilità di contattare l'INPS attraverso il Contact Center sul sito istituzionale o attraverso il Numero Verde 803.164.

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

www.carnevale.co.uk



Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

La Chiesa Italiana di St. Peter continua con i 150anni di festeggiamenti

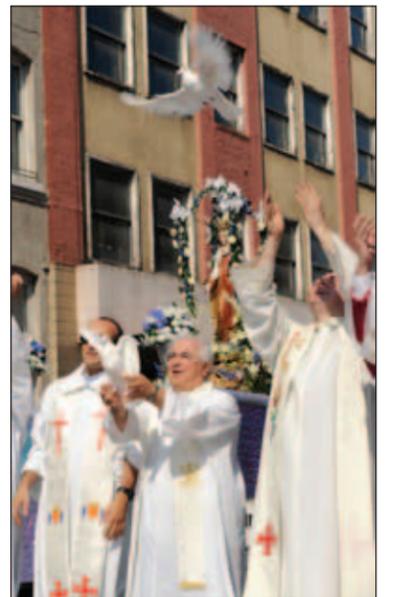
Processione e Sagra in onore della Madonna del Monte Carmelo



sono andati a vivere altrove, tuttavia la Chiesa di San Pietro è rimasta sempre nel tempo il punto focale per la nostra comunità di e fuori Londra e molti si essi vi ritornano spesso per celebrare i più importanti avvenimenti dell'anno liturgico.

La processione della Madonna del Carmine si svolge nella zona di Clerkenwell, Londra, il quartiere dove si stabilirono gli emigrati italiani della "vecchia" emigrazione; cioè coloro che arrivarono in Inghilterra tra gli anni 1860 e 1930.. Gli inglesi denominarono questo quartiere "Little Italy"; gli italiani che vi abitavano lo chiamavano invece "The Hill"; tale nome si riferiva a Eyre Street Hill e Bach Hill, due delle vie principali del quartiere che divennero centro della comunità italiana.

Dai loro paesi di provenienza, questi nostri italiani portarono le loro tradizioni e così verso la fine dell'Ottocento ebbe luogo la prima Processione



in onore della Madonna del Carmine. Sin dal 1896 l'evento si è svolto regolarmente ogni anno con le sole

Domenica 21 Luglio si è svolta nel centro di Londra la processione della Madonna del Carmelo appuntamento tradizionale e le tradizioni come si sa si rispettano: si possono rinnovare e persino rivedere, ma il loro messaggio di fondo si deve rispettare e sempre rivivere e riattualizzare. Un evento così antico ha la necessità di

far giungere il proprio messaggio ai contemporanei attraverso la catena umana della trasmissione. È così che giungono a noi i messaggi esistenziali derivanti dalle tradizioni. Eppure ogni anno al termine della Processione del Carmine (ultracentenaria) si dice sempre la stessa litania: "Non è più come una volta..." Quasi uno sconforto, un

rivolo che si va prosciugando... Ma anche quest'anno, particolarmente importante perché ricorre il 150esimo anno della costruzione della chiesa di St. Peter, la gente ha partecipato numerosa con una grande quantità di presenza giovanile, e anche se nel corso degli anni i discendenti dei primi abitanti di Little Italy



L. TERRONI & SONS
 CRISTINA BERRA
 PASTICCERIA
 PASTICCERIA
 PASTICCERIA

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

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

SALVO
 DAL 1968

For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.
EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
 0808 122 1968
 sales@salvo1968.co.uk

CVZ
 Casa Vinicola Zonin

Luigi Bolzon
 Sales Manager
 mobile 0796 1150424
 luigi.bolzon@zonin.co.uk

Zonin UK Ltd
 18 The Green
 Richmond-upon-Thames
 Surrey, TW9 1PX
 Tel: 020 8940 4943
 Fax: 020 8940 6895
 www.zonin.co.uk

OCS
ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
 Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

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

www.oraziocarservice.co.uk



la seconda Guerra Mondiale ed i carri decorati negli anni '50. Anche oggi migliaia di persone si radunano nelle strade intorno alla Chiesa per seguire la Processione. Per la gente che vi partecipa è come ritornare indietro nel tempo, quando la Chiesa matrice del proprio paese nel giorno del santo patrono rimaneva aperta da mattina fino a sera, con un continuo susseguirsi di celebrazioni eucaristiche. Anche quest'anno la processione è iniziata puntualmente e il tempo ha fatto la sua parte regalandoci una calda e bellissima giornata estiva. Oltre ai fedeli che a titolo personale vi partecipano, nella processione vi sono tre ordini di gruppi: i movimenti religiosi (per esempio i gruppi di preghiera di san Padre Pio o le consorelle del Sacro Cuore di Gesù); poi vi sono le comunità che portano la loro statua di riferimento in processione (come per esempio La Madonna dei Miracoli di Musumeli, San Calogero, Madonna della Neve, Santa Lucia, San Michele, oppure il Santo Antonio di Sutton-Epsom-Croydon-Wimbledon); infine le diverse associazioni Regionali (con una forte connotazione cristiana). Chiude la processione la statua della Madonna del Carmine con la simbolica liberazione delle colombe. P. Carmelo e i suoi confratelli con altri sacerdoti, paramentati, scortano la processione partecipando alle preghiere che nel corso del tragitto vengono scandite da un imponente servizio audio e il tutto si conclude con messa solenne al ritorno della processione. Il senso della festa religiosa viene completato anche dalla festa semplice e materialistica delle bancarelle che sono allestite dalle diverse associazioni nei vicoli adiacenti l'edificio della chiesa. Lì è l'occasione di rifocillarsi un po', di trovare qualche vecchio



interruzioni durante le due guerre mondiali. Di fatto questa processione sembra sia stata la prima manifestazione pubblica di fede della Chiesa Cattolica Romana sin dai tempi della Riforma di Enrico VIII ed è ancora

uno dei pochi eventi di questo tipo in Londra. Affinché l'evento potesse avere luogo la Regina Vittoria all'epoca concesse uno speciale permesso al capo della polizia di Holborn. I costumi apparvero per la prima volta dopo

amico per scambiare due chiacchiere e anche ballare al tono di qualche canzone tipica che ricorda la gioventù passata... insomma un modo concreto per sperimentare quel senso ludico che la vita di tutti i giorni ci ha letteralmente strappato dal nostro cuore. E la gente sul far della sera se ne torna a casa stanca e soddisfatta con il cuore in pace... Almeno fino al giorno successivo quando la vita quotidiana riprende il suo normale corso.

mente strappato dal nostro cuore. E la gente sul far della sera se ne torna a casa stanca e soddisfatta con il cuore in pace... Almeno fino al giorno successivo quando la vita quotidiana riprende il suo normale corso.

mente strappato dal nostro cuore. E la gente sul far della sera se ne torna a casa stanca e soddisfatta con il cuore in pace... Almeno fino al giorno successivo quando la vita quotidiana riprende il suo normale corso.



CIBOSANO
NATURALLY ITALIAN

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

Il Pagliaccio Restaurant: ritorna l'appuntamento con il Royal Marsden



Teo Catino, Maly Sayle, Gregg Wallace

Sempre più consistenti sono gli interventi nel sociale da parte del Pagliaccio restaurant in Fulham per la raccolta di fondi a favore della lotta contro il cancro e a questo scopo mira il prossimo appuntamento che si terrà il primo dicembre presso nel ristorante, al 182-184 Wandsworth Bridge Road, Fulham, London SW6 2UF. Nel 2007 il proprietario Teo Catino superava il record realizzando la pizza più lunga a Londra, evento che gli ha permesso di raccogliere ben 20.000 sterline in un'unica serata, devolute in beneficenza. Infatti, obiettivo unico era quello di voler finanziare i migliori progetti di ricerca sul cancro e ringraziare l'Ospedale Royal Marsden che da anni se ne occupa. Nella serata oltre al record della pizza, di 285 me-

tri, il sig. Catino organizzava una cena con annessa asta, con la presenza di centinaia di persone, tutte motivate dall'unico scopo di aiutare la ricerca. L'evento veniva anche allietato da clown e musicisti. "E' stato come uno street party; c'è stata assoluta collaborazione da parte dei commercianti locali e dei residenti; con solo una sterlina si è potuto degustare un pezzo di pizza e una bevanda."afferma il sign. Catino... Dopo aver lui stesso sconfitto il cancro, l'impegno nell'organizzazione di queste iniziative oggi è ancor più sentito dal sig. Catino. Infatti, successivamente all'evento prima menzionato, ne organizzava un'altro con l'aiuto del master Chef Gregg Wallace, raccogliendo nuovamente la consistente

somma di 20.000 sterline. Tra gli ospiti intervenuti: il fondatore di "Sands End Boxing Club", Richard Powers; il giocatore di ockey James Tindall che ha partecipato all'asta organizzata da Emma Sayle e lo scrittore Tim Prager. Il Sig Wallace ha descritto così l'evento: "E' stata un'occasione meravigliosa accompagnata da deliziose specialità italiane e da un fantastico spettacolo di generosità da parte del pubblico presente.

Come Catino stesso ha dichiarato: "Ho lottato contro il cancro ed ho avuto la prova tangibile dell'incredibile servizio fornito da un team competente sia da un punto professionale che umano."

Da non dimenticare il prossimo evento che si terrà il primo dicembre 2013 presso il ristorante Il Pagliaccio e che vedrà come ospiti della serata il direttore finanziario Andy Ambler del Cole Page, Elysium; vincitori del programma musicale X Factor e per concludere la serata una delle più famose dj: Laura.

A sole 80 sterline si potrà degustare un menù da quattro portate con pro-secco e champagne di benvenuto. Questi eventi sono incentrati sulla solidarietà che racchiude in se un grande significato ed è un valore degno di essere coltivato. Essere solidali significa, anche, sacrificarsi per aiutare chi combatte contro questa malattia. Il concetto di solidarietà oggi assume un ruolo sempre più marginale, ma resta sempre fondamentale, per cui eventi del tipo prima detto rap-



Emma Sayle, Nick Bonham

presentano un modo per sensibilizzare le coscienze di coloro che sono spesso indifferenti alla malattia del cancro, oggi sempre più diffusa.

Sarà possibile dare il proprio contributo visitando il sito: www.royalmarsden.org/compaign



Teo Catino con lo Chef insieme ad alcuni ospiti

IL PAGLIACCIO RESTAURANT
presents
OPERA NIGHTS

| | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|
| Baritone OLIVER GIBBS | Tenore DOMENICO COLONNA | Soprano PAOLA QUAGLIA | Piano TONY RICCIO PAPPANO |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|---|

LA BANDA ITALIANA

IL PAGLIACCIO RESTAURANT
182-184 WANDSWORTH BRIDGE RD
FULHAM SW6
TEL: 0207 371 5253
WWW.PAGGS.CO.UK

Delicious 4 course meal including glass of Champagne
Noir - £25.00

il Pagliaccio Presents
LOU JORDAN AS
ELVIS
INTERNATIONAL ELVIS TRIBUTE ARTIST
16-10-12

182 - 184 Wandsworth Bridge Road, London SW6 2UF
Tel: 020 7371 5253 www.paggs.co.uk
LARGE PARTIES WELCOME - PRIVATE ROOM AVAILABLE
www.myspace.com/loujordanaselvis www.loujordanaselvis.com

Il 28 Luglio si è svolta la serata inaugurale dell'Association of Italian Scientists in UK (AIS-UK), nei piacevolissimi ambienti dell'Italian Boo-

Association of Italian Scientists in UK

Londra 28 Luglio 2013



Emanuele Cotroneo



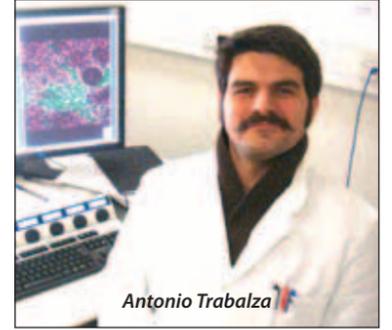
Francesca Fiocco



Mr Lucio Iannone



Chiara Recchi



Antonio Trabalza

kShop, nel cuore di Soho a Londra. All'evento hanno partecipato scienziati e professionisti Italiani, nonché i membri fondatori dell'AIS-UK (Dr Emanuele Cotroneo, Dott.ssa Francesca Fiocco, Mr Lucio Iannone, Dott.ssa Chiara Recchi e Dr Antonio Trabalza).

L'evento non solo ha dato modo agli iscritti di conoscersi, ma anche di fruire di un interessantissimo seminario su un argomento molto attuale. Infatti, dopo una breve presentazione dell'AIS-UK ad opera del Dr Cotroneo, Mr Pablo Salas, ricercatore al Cam-

bridge Centre for Climate Change and Mitigation Research, ha spiegato come i cambiamenti nelle politiche energetiche globali influenzeranno il clima negli anni a venire (in un seminario intitolato "Energy, Economics and Climate Change: a Prospective

Overview"). L'aperitivo che è seguito e l'ospitalità della padrona di casa, la Sig.ra Ornella Tarantola, hanno fatto il resto, creando un'atmosfera confortevole che ha favorito il networking e lo scambio d'opinioni. Questo è il primo di una serie di eventi che l'AIS-UK si

propone di organizzare per favorire la creazione di una rete di professionisti Italiani attivi in vari settori nel Regno Unito e per promuovere la divulgazio-

ne di argomenti scientifici come pure collaborazioni multidisciplinari. Maggiori informazioni sull'AIS-UK, sulla mission, le iniziative e sul come iscriversi sono disponibili sul sito internet dell'associazione (<http://aisukblog.wordpress.com/>).

IL CIRCOLO: CONSEGNA BORSE DI STUDIO



Il primo Luglio 2013, le splendide sale dell'Ambasciata italiana hanno visto sfilare studenti e ricercatori di alto profilo. La cerimonia per l'assegnazione delle borse di studio de Il Circolo, Italian Cultural Association (www.ilcircolo.org.uk), è ormai una tradizione che si ripete ogni anno dal

1994, anno della sua fondazione, che ha come obiettivo primario la promozione della cultura italiana in UK. Ed è sempre la tradizione che vuole sia l'Ambasciatore italiano a Londra, quest'anno nella persona di S.E. Pasquale Terracciano, ad inaugurare l'evento e a consegnare i premi.

Nelle parole inaugurali dell'Ambasciatore, un elogio per la lodevole attività dell'associazione, esempio di intervento della società civile per i giovani, pur se limitato in entità, di forte valore simbolico. "L'evento è il coronamento di un intero anno di lavoro da parte del Co-

mitato Direttivo per la raccolta dei fondi e da parte del Comitato Borse di Studio per la selezione minuziosa dei numerosi candidati" spiega la Dott.ssa Marina Fazzari, Presidente dell'Associazione.

"Il Circolo desidera aprirsi sempre di più ai giovani ed alla comunità internazionale per far conoscere ed apprezzare la cultura italiana" conclude il Presidente.

Prende poi la parola la Dott.ssa Daniela McBride, presidente del Comitato Scholarship che introduce i vari borsisti e le loro rispettive aree di studio.

Sono stati quindi premiati:

Stefano Bellin- PhD in Comparative Literature a UCL con progetto di ricerca su: The shame of being a man.

Ashley Duplechien - Master in Vocal Performance Royal Academy of Music Corso a Montaretto, mezzosoprano.

Marianna Felici - PhD al Mullard Space Science Laboratory UCL con progetto di ricerca su: Plasma sheets at Giant Planets.

Domenico Giofrè- Bmus Organo e Piano al Royal College of Music.

Sofia Piacentin- PhD in Classic Research, Ancient History King's College London Progetto di ricerca: Il fenomeno della confisca del patrimonio di un condannato e la conseguente vendita all'asta, durante le proscrizioni sillane e triumvirali.

Luca Urbani- Honorary Research a UCL-Surgery Unit of Child Health Progetto di ricerca su: Decellularization of several organs and tissues for transplantation purposes and the study and stimulation of angiogenesis.

La cerimonia si è quindi conclusa con la consegna dell'usuale supporto finanziario al Somerville College, Oxford, per sostenere l'insegnamento della lingua e della letteratura italiana, all'Università di Cambridge per il gruppo delle neuroscienze sotto la direzione della Prof.ssa Maria Grazia Spillantini, ed un contributo al sociale per i Visitatori Volontari Italiani e per Villa Scalabrini.

LA BUFALA COMES TO BOURNEMOUTH



On the 12th July a new culinary and cultural experience was brought to Bournemouth in the form of the Fratelli La Bufala restaurant. Hosted by

Adrian Forte, the opening was attended by famed TV chef Aldo Zilli.

A restaurateur with thirty years of experience, Forte is the first UK franchisee of the international brand, Fratelli La Bufala - The company have already successfully launched two London restaurants.

Fratelli La Bufala is well known in Italy for its story of three brothers who travelled the world opening pizzerias (piazzaiole emigrante), before coming back together to form a brand out of their late father's buffalo mozzarella producing business.

In the ten years since it was founded, Fratelli La Bufala has opened over 120 sites across Italy and has recently started to expand into Europe, the USA and Asia. The brand offers cuisine, culture, and love for their traditional fare with a belief in winning the battle against standardised food. Rather than being a chain, it is a network of restaurants that is loyal to the brand identity while each maintains its uniqueness.

Vincenzo Oliveri, director of Fratelli La Bufala in the UK, is passionate

about authentic Italian food and has co presented Italian cooking TV programmes in the past with both Gordon Ramsey, and the internationally famous chef and TV personality Aldo Zilli.

"We are intent on forming a strong relationship with the local community," says Forte, "offering benefits and incentives wherever possible whilst becoming a recognised and trusted brand within Bournemouth."

The restaurant provides fresh and high quality food, bringing the flavours, colours and aromas of Napoli

to Westbourne from morning until late. The menu features buffalo mozzarella and buffalo meat flown in from Italy twice a week. Buffalo is one of the healthiest meats, being low in fat, cholesterol and calories yet containing high levels of protein, iron and minerals. There is also a wide variety of other authentic Italian options including Neapolitan pizza - cooked in a traditionally built wood fired oven, vegetarian options, coffee and a selection of quality wines from Campania.

Sophie Mancuso



Ristorante Terra Vergine

L'Abruzzo e la sua rinomata cucina



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

iGreen
Idyllic Green Solutions
www.idyllicgreen.com
... for all your waste management needs and more.

REDUCING COSTS
REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tel: +44 (0) 1707 875 777
M: +44 (0) 7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.gaetano](https://www.skype.com/user/alfano.gaetano)

Roccamora UK
Oak House, 1 Poppy Walk
Goffs Oak, Hertfordshire
EN7 6TJ

TRASFORMA LA TUA DENTIERA IN UNA PROTESI FISSA

IN UN SOLO
GIORNO

Basta con le paste adesive e l'instabilità della protesi mobile.
GARANZIA CLINICHE FAVERO sugli impianti per 10 anni.
Clinica Odontoiatrica Favero, maestri del sorriso.



medenta[®]
putting business into practice

Finanziamento medenta a tasso zero.
Valutazione clinica e radiologica senza impegno.



FAVERO DENTAL CLINIC
L o n d o n

Londra - Treviso - Napoli - Milano - Brescia - Oderzo - Belluno - Cortina - Conegliano
Motta di Livenza - Mogliano Veneto - Pordenone - Roma - Padova - Villorba - Bucarest

FAVERO DENTAL CLINIC

18 Wimpole Street, London W1G8GD - Phone: 0044 (0) 20 73 23 19 60
www.faverowimpoleclinic.com



Sentirsi italiani nel cuore di Londra. E' questo l'obiettivo del Welcome Italia, la fiera espositiva sul made in Italy che

quest'anno si svolgerà dal 18 al 20 Ottobre 2013 presso la Royal Horticultural Halls, a pochi passi da Victoria

Station. Organizzato dalla Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, il Welcome Italia gode del patrocinio dell'Ambasciata Italiana ed è supportato dall'ICE, dall'ENIT, dall'Istituto Italiano di Cultura, con la collaborazione di Sagitter One, della delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi e la sponsorizzazione di Absolutely Magazine, Auto Italia, Electrolux e Alessi. Si attendono, dunque, tre giorni all'insegna del Belpaese all'interno della Royal Horticultural Halls dove saranno ricreate quelle atmosfere che solo chi vive in Italia può capire. Durante i tre giorni dell'esposizione si aspettano numerosi visitatori pronti ad assaporare, degustare ed ammirare i migliori prodotti enogastronomici della cultura culinaria italiana: dall'aceto balsamico di Modena al lardo di Colonnata, passando per il vino delle meravigliose colline toscane del Chianti al prelibato ed apprezzato baccalà alla Vicentina. L'evento, unico nel Regno

Unito, rappresenta una preziosa opportunità per tutti coloro che intendono entrare e rafforzare la propria presenza nel mercato UK utilizzando un hub internazionale come Londra. Welcome Italia si propone di promuovere la cultura della tradizione enogastronomica italiana attraverso un vero e proprio percorso che unisce qualità, passione e sostenibilità. Un mix di importatori e grossisti, gestori di ristoranti e delegazioni di buyer, coloreranno il Royal Horticultural Halls e saranno rapiti dalla magia del Cookery Theatre dove si esibiranno chef di fama internazionale come Francesco Mazzei, super chef del ristorante l'Anima e presidente della delegazione UK della FIC, Pierluigi Sandonnini dell'Osteria dell'Arancio, Claudio Milani del Brunello Restaurant, Maurizio Morelli di Latium ed Enzo Oliveri che si esibirà con l'indimenticato Marco Tardelli, eroe dell'Italia che vinse il mondiale in Spagna nel 1982 entra-

to nella memoria di tutti gli italiani grazie all'urlo di gioia dopo il gol del 3-1 realizzato nella finale contro la Germania. Tre giorni da vivere tutto d'un fiato, tre giorni all'insegna dello spirito italiano, della buona cucina e del made in Italy con la possibilità di capire cosa significa vivere la passione dell'Italia per la gastronomia e scoprire un mondo fatto di eccellenza culinaria, calore e ospitalità: da sempre marchi di fabbrica del Belpaese. Sono disponibili biglietti omaggio per un periodo limitato sul sito www.welcome-italia.co.uk. Per maggiori informazioni si prega di consultare il sito, oppure contattare Giulia Pepe all'email gpepe@italchamind.org.uk. Welcome Italia è ormai alle porte, fervono i preparativi per quello che si prospetta un evento di grande rilievo, una vetrina senza eguali che permetterà all'Italia, e agli italiani, di mostrare, ancora una volta, le proprie incommensurabili qualità.



Tre Regioni, Una Serata Road Show 2013



Il 16 e 17 settembre, l'ENIT-Agenzia di Londra e i rappresentanti delle Regioni Friuli Venezia Giulia, Trentino ed Emilia Romagna hanno incontrato i rappresentanti dei Media turistici in due

serate realizzate a Londra e a Dublino. Gli incontri hanno avuto il formato del workshop: in ogni destinazione è stato riservato uno spazio in un hotel del centro ed ogni Regione ed ENIT

hanno avuto a disposizione un tavolo; stampa e giornalisti hanno così potuto spostarsi da una postazione all'altra durante la serata per parlare con i rappresentanti regionali e con l'ENIT.

Il progetto, che ha lo scopo di promuovere ed intensificare i rapporti di collaborazione tra ENIT e stampa turistica locale e di creare contatti proficui di lavoro tra le Regioni partecipanti ed i Media, è al suo terzo anno e ha riscosso ancora una volta un buon successo in termini di partecipazione di giornalisti e rappresentanti della stampa di settore.

Trentino, Emilia Romagna e Friuli Venezia Giulia hanno avuto l'opportunità di presentare il meglio della propria offerta turistica, novità e nuovi itinerari, proposte di viaggi stampa ed assistenza ai media.

Ufficio Stampa
ENIT-Agenzia Londra



E' il titolo del volume presentato all'ICI il 25 settembre dall'autrice Jenny Condie in conversazione con Helena Attlee, esperta di giardini, e Carolina Valmarana, proprietaria dell'omonima villa nel Vicentino. Questa ha aperto il dibattito sui problematici rapporti con la Sovrintendenza i cui rigidi regolamenti limitano la libertà dei proprietari di grandi ville storiche nel rimaneggiare le medesime ad uso turistico per mantenerle, dopodiché Jenny Condie ha commentato una serie di immagini dei protagonisti della serata, cioè i giardini. Ne risulta un quadro suggestivo e malinconico

per lo stato in cui versa la maggior parte, pubblici o privati, a parte quelli di arcinote ville venete del circondario, perché in Venezia, dopo i tempi in cui la Giudecca vantava orti e giardini, di questi ce ne sono pochi anche per ragioni di spazio. Venezia è vissuta sul mare, per il mare, e a parte qualche vigneto ed oliveto alle spalle di monasteri, non vanta grandi spazi verdi, comunque l'autrice ne presenta alcuni seminascosti ed elogia soprattutto quello di Palazzo Soranzo-Cappello, recentemente restaurato e suo preferito, citato pure da James e D'Annunzio.

CONCERTO SINFONICO ARMONIA MEDITERRANEA St. Peter's Italian Church, London

Il dramma e la passione esplosiva della canzone italiana del secolo scorso viene celebrato alla chiesa italiana di St. Peter, Clerkenwell, il 9 Novembre 2013, in quanto la magnifica chiesa (la prima in stile basilicale romano nel Regno Unito), situata in quella che fu la prima "Little Italy", celebra il suo 150mo anniversario.

Il concerto fornirà una vetrina di livello internazionale con artisti provenienti sia dall'Italia sia dal Regno Unito, incluse le splendide voci di Gianni Leccese e Angela Cuoccio attesi per l'evento specifico.

Ad accompagnarli sarà l'orchestra di Patrick Noronha.

Il direttore artistico del concerto, Maestro Antonio Pappano-Riccio X, autore degli arrangiamenti, promette una serata di rara intensità:

"un evento per celebrare i veri gioielli nazionali italiani della tradizione canora italiana. Molte di queste gemme non sono mai state eseguite con questo tipo di esecuzione e da ciò che mi risulta non sono mai state eseguite al di fuori dell'Italia".

Il maestro Riccio continua spiegando: "la comunità italiana di Clerkenwell è una parte molto speciale per gli italiani dato che fu una delle prime aree urbane di Londra che accolse l'immigrazione iniziale degli italiani nel Regno Unito e ancora oggi è un punto focale di ritrovo per gli italiani che vivono in città. Non sarei riuscito ad immaginare un luogo più adatto per questo

genere di musica".

Una selezione di splendide canzoni come "Torna" (Vento-Valente), "Guapparia" (Bovio-Falvo), "Parlami d'amore Mariu" (Bixio-Neri), "Mamma" (Bixio-Bixio Cherubini), e altri gioielli musicali dello stile italiano e della tradizione canora napoletana verranno eseguite durante il concerto.

Queste opere d'arte in miniatura sono sempre state affezionalmente amate dagli italiani durante tutto il XXmo secolo.

Secondo il maestro Riccio, solo la canzone, o più precisamente la canzone popolare è la sola che:

"poteva avere una risonanza, un simbolismo e rifletteva l'importanza di ciò che succedeva quotidianamente a livello sociale e politico nel secolo scorso",

aggiungendo infine "... e forse più importante, tra gli innamorati!"

Il maestro Riccio crede che questi tratti risuonino e vibrino anche per le folle più ampie?

"La musica parla da sola. Si possono riconoscere tutti i tipi d'influenze mu-

sicali, da Broadway all'Opera. Si può anche sentire l'influenza della canzone italiana negli altri stili musicali; io noto che sta avvenendo un ritorno di fiamma verso questo genere, particolarmente quello in voga durante gli anni 30, un'era che fornisce una grande quantità di musica eseguita durante il concerto. Chissà forse ha a che fare con il declino economico e un desiderio di sfuggire alla realtà quotidiana dell'epoca."

Queste canzoni classiche hanno avuto un'influenza diretta sull'opera, specialmente quella verista dal 1890 in poi. Persino il classico verdiano "La donna è mobile", tratto dall'opera Rigoletto, si può considerare quasi come una canzone popolare, secondo il Maestro Riccio X.

Lo stesso dicasi per "La Bohème", la cui aria di Musetta è stata senza dubbio influenzata dalla canzone popolare dell'epoca e in particolare dalla canzone napoletana di fine '800.

Il programma del concerto include alcune nuove trascrizioni e arrangiamenti tratte dalle registrazioni originali d'epoca che sono state elaborate



Antonio Pappano-Riccio X

dal Maestro Riccio. A fare da corollario al programma ci saranno ulteriori arrangiamenti orchestrali elaborati dal Maestro Riccio X tratti dalle grandi musiche da film del compositore Ennio Morricone. Questo rappresenterà un'anteprima al prossimo progetto del Maestro, che consisterà nel mettere in evidenza i grandi compositori di musiche da film, italiani e italo-americani, in special modo Henry Mancini, Nino Rota e naturalmente Morricone.

I biglietti per il concerto sono in vendita direttamente al seguente indirizzo email: Marialucyx@yahoo.co.uk



Domanda all'Avvocato

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

Double Taxation

Egregio avvocato

Vorrei un suo parere su quanto segue:

Sono Italiano, ho accettato un lavoro nel Regno Unito e mi sono registrato, tramite il Consolato Italiano, come cittadino italiano residente all'estero nel Regno Unito.

Mia moglie e mio figlio sono rimasti in Italia.

In Italia ho una casa, che è intestata a nome mio e di mia moglie.

Volevo sapere se:

1. Sono soggetto alla doppia tassazione su quanto guadagno nel Regno Unito?

2. Se sono residente in entrambi gli stati (Italia e Regno Unito), può il fisco italiano tassarmi sul reddito generato nel Regno Unito?

Risposta

L'articolo 15 (Lavoro Subordinato) del trattato sulla doppia tassazione Italia/Regno Unito può essere applicato alla situazione appena esposta. In base all'articolo 15, lo stato di residenza del dichiarante (in questo caso si presume sia il Regno Unito) ha il diritto esclusivo di tassare il reddito da attività lavorativa a meno che tale attività non venga anche effettuata o svolta nell'altro Stato contraente (in caso di specie in Italia), nel qual caso lo Stato Italiano avrebbe anch'esso il diritto di tassare il reddito derivante dal lavoro svolto o esercitato in Italia. In sostanza se l'individuo è residente e impiegato nel Regno Unito, i suoi redditi saranno tassati, salvo che non lavori anche in Italia, in tal caso, il Fisco Italiano potrà tassare i proventi derivanti dal lavoro svolto in Italia.

L'articolo 24 (Eliminazione Doppia Imposizione) impedisce la doppia imposizione fiscale affermando che la tassazione verrà imposta dallo Stato in cui l'attività lavorativa è svolta (ad esempio il Regno Unito), e verrà "portata a credito" sull'esposizione fiscale di tali redditi nello Stato di residenza (ad esempio l'Italia). Fino a quando l'imposta nel paese in cui il lavoro viene svolto (Regno Unito) non è superiore a quello del paese di residenza (l'Italia), il soggetto non dovrà pagare alcuna tassa.

Non è rilevante se il cittadino italiano sia considerato residente in entrambi gli stati, in quanto secondo il trattato sulla doppia imposizione tra Italia e Regno Unito il reddito è tassabile nello stato dove il lavoratore attualmente sta svolgendo la propria attività lavorativa (quindi il Regno Unito).

Cordiali saluti
Pini Franco LLP

La prego di tenere presente che questo articolo ha il solo scopo di dare una indicazione generale per i lettori ed è importante ottenere specifico parere legale in merito, che tenga in considerazione tutti gli elementi del caso. Sebbene abbiamo fatto del nostro meglio per garantire che le informazioni fornite siano accurate ed aggiornate, il contenuto di questo articolo potrebbe non essere esaustivo e non essere più aggiornato nel tempo.



a cura di Ana Stella
press@bb-Marketing.com

Lavoro nel marketing a Londra per neo-arrivati: istruzioni per l'uso

Centinaia di italiani appena emigrati e non, tanti con la stessa domanda: come iniziare o trasformare una carriera nel settore marketing in UK? Scartando i pochi casi di coloro che lasciano il Paese in virtù di contatti personali oppure perché già assunti da aziende britanniche, l'impresa è più ardua di quel che sembra.

Motivo? I due grandi elefanti nella stanza: il marketing all'italiana e la scarsa padronanza della lingua inglese.

Chiariamoci: nulla di male nel conseguire lauree in Italia, tuttavia, pochissime godono di prestigio nel Regno Unito. Una soluzione potrebbe essere almeno il conseguimento di un titolo professionale riconosciuto da un

ente, quale CIM o IDM o meglio, di un Master in un'università inglese - ma mi raccomando, attenzione alle truffe!

Una qualifica inglese servirà anche ad aggiornare le proprie conoscenze, dal momento che spesso le aziende italiane tendono a non distinguere fra vendita e marketing, o considerano un optional avveniristico il marketing digitale. Credetemi: questo provincialismo diffuso del marketing italiano rende veramente la vita difficile nelle aziende del Regno Unito.

Ma c'è di più. Se l'assenza di un titolo di studio adeguato può forse essere comprensibile, ben peggiore è la scarsa padronanza della lingua inglese, che naturalmente gli italiani non ammettono volentieri. Eccezion fatta

per le rare commissioni in cui la padronanza dell'italiano è un requisito aggiunto, per trovare lavoro e, soprattutto, tenerlo, un inglese fluente non basta, bisogna parlarlo - e scriverlo - come i madrelingua. E per questo abitare a Londra non è sufficiente, è necessario frequentare corsi di lingua e coltivarne lo studio con sforzo quasi sovrumano.

D'altra parte, la fatica non sarà vana: le opportunità a Londra sono poi davvero infinite. Ma, fino ad allora, il consiglio è di impegnarsi al limite delle proprie possibilità, e vender cara la pelle.

Ne vale la pena.

Riunione Esecutivo MAIE circoscrizione Consolare di Londra



Sabato 21 settembre 2013, presso il Ristorante i Fratelli La Bufala Piccadilly a Londra, si è riunito l'esecutivo MAIE per la circoscrizione consolare di Londra. Alla riunione hanno partecipato una buona parte dei delegati Nazionali tra i quali l'arch. Luigi Billè (delegato nazionale), Enzo Oliveri (Made in Italy), Tiziana Simonetti (imprese) e vari simpatizzanti. I punti principali all'ordine del giorno sono stati i seguenti: - ristrutturazione organico e programma; eventi da programmare - prossime scadenze elettorali.

Dopo i saluti di rito, il delegato nazionale Luigi Billè ha dato il via alla riunione con una relazione sull'organico e il programma ponendo enfasi su quest'ultimo ritenendo necessario irrobustire il programma generale con una serie di azioni e proposte settoriali che dettagliatamente danno una risposta concreta alle voci di programma. Per quanto riguarda l'organico Billè ha rimesso in gioco due cariche importanti come quella per la delega sulla circoscrizione conso-

lare di Londra e quella per la scuola e cultura Italiana. In seguito, si sono programmati due eventi ovverosia quello del 26 Ottobre 2013 del congresso Europeo del MAIE che verrà organizzato a Londra dal gruppo UK e che annovera oltre la presenza del presidente del MAIE On. Ricardo Merlo e tutto il resto della rappresentanza parlamentare MAIE con l'On. Mario Borghese e il Senatore Claudio Zin, anche tutti i delegati e simpatizzanti provenienti dalle altre circoscrizioni europee. L'ordine del giorno si è chiuso con una discussione sul ruolo e le funzioni dei COMITES e sulla volontà del gruppo MAIE GB di presentare liste in Gran Bretagna alle prossime elezioni che con molta probabilità si terranno l'anno prossimo.

In conclusione si è rinnovato l'impegno di realizzare una efficiente ed efficace rete di scambio di opinioni e di confronti democratici con altre forze politiche e associazioni mirati a definire una linea politica reale e percorribile per gli Italiani all'estero.

Sabato 7 Settembre, a Tricase nel cuore del Salento, ha preso il via il Salento International Film Festival. Questa è stata un'edizione molto importante perché il SIFF ha festeggiato 10 anni di cinema indipendente, nel corso dei quali il SIFF non solo è riuscito a creare un vero contatto tra pubblico e registi, operatori e fruitori, ma ha anche saputo guadagnarsi popolarità e prestigio in Italia e all'estero grazie alla qualità dei contenuti e all'innovazione della formula, portando avanti un progetto artistico di rilevanza internazionale che raggiunge Londra, Zurigo, Dublino, Hong Kong, Mosca e San Pietroburgo con grande successo di pubblico e di critica.

Salento International Film Festival Decima edizione



Fra i tanti dall'Inghilterra era presente Roberto Oliveri con il suo cortometraggio "My Friend Michael" che

ha riscosso un grande interesse fra il pubblico presente.

APERTO 7 GIORNI A SETTIMANA

Forest & Ray
dentista italiano

L'ODONTOIATRIA ITALIANA NEL CUORE DI LONDRA (HOLBORN)

www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

020 3199 0170

alivini
Importers & Distributors of Wines and Provisions

GIANNI SEGATTA
Director

Alivini Company Limited
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

Anna International Club
Catering Recruitment & Accommodation

Basement Floor, 464 Bethnal Green Road London E2 0EA
Tel: 020 7739-1998/9 mobile: 07411 915227
Email: Annainternationalclub@aol.co.uk

... per continuare a curarsi italiano

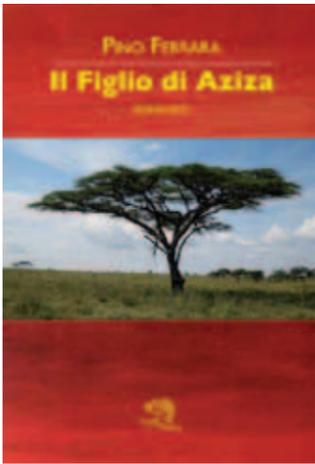
Italian Clinic

42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com
Direzione: Dr. Luigi Omiccioli

...since 1999

IL FIGLIO DI AZIZA UN PROGETTO PER L'AFRICA

By Pino Ferrara



Tempo fa ho visitato una scuola in Kenia e mi sono particolarmente soffermato in una classe di bambini dai cinque ai dieci anni. Erano seduti con la loro insegnante sotto un albero, alcuni su piccoli sgabelli altri per terra o su qualche sasso, scrivevano (si fa per dire) su dei pezzi di carta racimolata da qualche parte, con matite spuntate o qualche biro. Vorrei poter migliorare la loro condizione. Vorrei mandare materiale didattico, dare loro dei banchi e magari un'aula dove stare. Per fare questo, ho deciso di devolvere a questo scopo i proventi della vendita di un mio libro che è stato pubblicato di recente in Italia.

Il titolo del libro è "Il figlio di Aziza" editore la Vita Felice che si può trovare in libreria (a Londra all'Italian Bookshop), o su Amazon.

Il libro narra la vita travagliata di Aziza, di una giovane donna fragile e bisognosa di amore e quella di sua sorella Lemlem, che vive una vita parallela a quella di Aziza, ma totalmente diversa.

Due sorelle provenienti da una famiglia condizionata da tradizioni ambientali e da pregiudizi religiosi, le cui conseguenze toccano la vita di tutti i suoi membri ed in modo particolare quella di queste due sorelle.

La guerra che si combatte nel loro paese, in tempi e situazioni diverse, le porta a Roma, dove vivono insieme per un breve periodo. Poi, ognuna per suo conto, per scelta o per necessità, in molti altri paesi, per ritrovarsi ancora insieme a Londra.

Le loro vite, totalmente diverse, si incrociano in un susseguirsi di fatti che in modo diverso, entrambe subiscono. Ma è soprattutto la storia di Adam, un bambino che bambino non è mai stato e che rappresenta per le due sorelle sentimenti diversi. Per una, un figlio che non ha mai avuto e per l'altra un altro figlio, di cui non sa più nulla, ma che è sempre presente nella sua mente.

Degli errori altrui Adam paga le conseguenze in modo traumatico. Ciò nonostante, riesce a trovare un suo posto in un mondo che fin dalla nascita gli è stato ostile.

L'EUROSANITÀ CON LO SGUARDO ALL'INTEGRAZIONE

by Antonio Froncillo



l'avvocato e giornalista Antonio Froncillo che alla indiscussa solidità della sua formazione umanistica ha potuto mettere in campo la sua preparazione, di giorno in giorno sempre più agguerrita, in forza della sua attività di apprezzato funzionario della Sanità pubblica.

Il lettore è accompagnato, con un'attenta e costante attenzione alla chiarezza espositiva, attraverso un cammino non privo di un certo fascino, segnatamente nel momento in cui si delinea la nascita dei primi Ospedali degli Stati di assicurare al cittadino quella certezza dell'assistenza che è, a ragione, ritenuta tra le più affidabili unità di misure del grado di civiltà di un popolo.

Froncillo analizza caso per caso, in una felice scelta di sintesi, i vari sistemi di assistenza e le loro pratiche realizzazione nella palpitante realtà degli assetti sociali dei singoli Paesi europei.

E se gli Stati danno vita ad una sorta di Federazione, quell'Unione Europea al centro di tante discussioni politico-giornalistiche, i problemi si moltiplicano di fronte alla necessità di trovare

punti comuni.

Froncillo esamina con assoluta padronanza della materia l'avventura della Sanità europea alla ricerca di armonia e affronta, in particolare, tra i tanti toccati, quello, delicatissimo della mobilità del malato.

La sacrosanta ricerca di una sanità d'eccellenza che un tempo di concretizzava nei cosiddetti viaggi della speranza e che oggi trova vie nuove per assicurare a tutti il meglio.

L'autore affronta il problema, ne chiarisce le coordinate, rende una situazione straordinariamente complessa di disarmante intelligibilità.

In sostanza il volume, che si pregia della prestigiosa introduzione del Commissario Europeo alla Salute, Tonio Borg, riesce a compiere un autentico miracolo: fornire al lettore, addetto ai lavori o semplice cittadino che sia, uno sguardo d'insieme forte dell'affidabilità giuridico normativa di quanto viene esposto e in grado di consentire al lettore di percorrere, con maggiore dovizia e precisione di conoscenze, i sentieri impervi che caratterizzano la storia, il vorticoso susseguirsi di mutamenti normativi e, non ultima la passione con cui statisti dei secoli più vicini a noi si sono posti il problema di assicurare al cittadino quella che anche nei proverbi popolari viene definita la ricchezza più grande.

E' abbondantemente fiorita e, provvidenzialmente, continua a fiorire una ricca produzione di testi che affrontano i problemi della Sanità, intesa come mero esercizio di medicina rivolta al sociale, come frutto di un corpus di norme e regolamenti in continuo divenire, come effetto della ricerca medica e delle possibilità diagnostiche sempre più affidabili. Mancava un testo che, fuori da ogni caratterizzazione trattatistica (che avrebbe scoraggiato il più coraggioso dei lettori), raccontasse dalle origini, dalla storia stessa della medicina, il lungo cammino dell'assistenza sanitaria.

E' ciò che ha realizzato con la pubblicazione del volume "Eurosantità",

Emilio Greco: Sacro e Profano alla Estorick Collection

25 Settembre - 22 Dicembre 2013.



Organizzata in collaborazione con gli Archivi Emilio Greco ed Edizioni il Cigno GG di Roma, in occasione del centesimo anniversario della nascita dell'artista. Greco è stata una delle figure chiave dell'arte italiana del ventesimo secolo e questa esibizione comprende una quarantina di lavori, tra opere in bronzo accanto ai suoi eleganti e vigorosi disegni.

Emilio Greco (1913-1995) è nato a Catania, in Sicilia, dove in età scolare fu apprendista di uno scalpellino e scultore di monumenti funerari. Dal 1950 insegna scultura a Roma, Carrara e Napoli; fu in quel decennio che il suo lavoro iniziò ad ottenere i primi riconoscimenti. Fortemente influenzato dall'arte Etrusca, Greca e Romana, Greco è meglio conosciuto per i suoi possenti busti scultorei ed i suoi nudi sensuali di gusto classico, altresì volumetrici, spesso caratterizzati da teste perfettamente arrotondate. Tuttavia, anche se le figure femminili prevalgono nella sua ricerca artistica, Greco ricevette anche importanti commissioni religiose come il suo contemporaneo Giacomo Manzù. Queste includono un monumento a Giovanni XXIII per la basilica di San Pietro in Vaticano raffigurante il Santo Padre in visita alla prigioniera Regina Coeli di Roma. In questa esposizione saranno considerati entrambi gli aspetti del lavoro dell'artista e verranno esibite sculture e disegni appartenenti alla collezione Estorick così come opere in prestito a lungo termine. Tra queste un nudo accovacciato datato

1956 il quale fa eco ad una sua scultura sullo stesso tema del 1976, che si trova in Carlos Place, qui a Londra donata dal Presidente della Repubblica Italiana nel 1987.



SAVE THE DATE
11-12 NOVEMBRE 2013
Chelsea Old Town Hall, King's Road

Ancora una volta si rinnova la tradizione dell'Italian Christmas Bazaar. La 14esima edizione di questo evento, organizzato da Il Circolo, Italian Cultural Association, si svolgerà, come di consueto, nelle splendide sale della Chelsea Old Town Hall.

Numerosi venditori, alcuni per la prima volta nel Regno Unito, scelti accuratamente nella migliore tradizione di qualità e stile, presenteranno le ultime tendenze nel design e negli accessori italiani. Regali di Natale, disegnati appositamente per l'evento, saranno in vendita.

Stefano Cervenì, chef stellato delle Due Colombe di Corte Franca (Brescia), darà alcune dimostrazioni nell'arco delle due giornate, per proporre ricette create per questo Bazaar. Numerosi ospiti del mondo dello Sport e della Cultura parteciperanno al ricevimento la sera di Lunedì 11 Novembre. Martedì pomeriggio non mancherà la visita di Babbo Natale ai nostri piccoli amici per offrire la merenda. Dato che l'Italian Bazaar è soprattutto un evento benefico di solidarietà, tutti i fondi raccolti saranno destinati ai vari progetti sostenuti da Il Circolo, in particolare alla ricerca condotta dal gruppo del Professor Pitzalis sulle malattie croniche autoimmuni, ricerca che si svolge nei laboratori del William Harvey Institute. "Save the Date" e non mancate all'Italian Christmas Bazaar che riserverà tante altre sorprese che non vogliamo rivelarvi....



FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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



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



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



100 -104 poole Road, Westbourne BH4 9EF
Bournemouth Tel: 0102 759000
flb-bournemouth@gmail.com
www.fratellilabufala.com

...dalle antiche vigne
i grandi vini di alberobello





Cantina ALBEA
Alberobello - Italia
Fax: 075 941 8672
E-mail: INFO@RENZINI.IT

Alfa Romeo with



STANDOUT LOOKS. OUTSTANDING VALUE.



With specification that includes a contrast roof and 17" Turbine alloys, you'd expect the Alfa Giulietta Collezione to cost a whole lot more. Yet somehow you only have to pay £500[^] extra on the road price when compared to the entry level Turismo model.

Visit our website to see the additional specification you get with this exceptional Special Edition.
www.motorvillagemarylebonealfaromeo.co.uk/collezione

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY
08433 208 740

MotorVillage
MARYLEBONE

Giulietta



WITHOUT HEART WE WOULD BE MERE MACHINES.

[†]Model shown: Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Collezione Special Edition at £18,265 OTR[†]. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 26.2 - 53.3 mpg (10.8 - 5.3 l/100km); Extra Urban 48.7 - 76.3 mpg (5.8 - 3.7 l/100km); Combined 37.2 - 64.2 mpg (7.6 - 4.4 l/100km). CO₂ emissions 177 - 114 g/km.

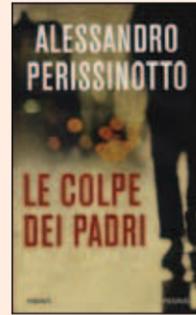
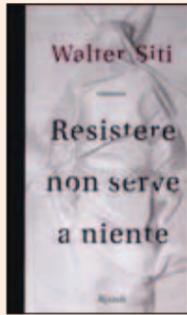
[‡]Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption.

[^]The Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Collezione Special Edition is £500 more than the on the road price of the standard specification Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Turismo.

[†]On the road price is based on an Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Collezione Special Edition and includes 12 months road fund licence, vehicle first registration fee, delivery, number plates and VAT. Figures correct at time of printing. Offer subject to status. Terms and conditions apply. See our website for full details.

Novità Editoriali

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



Bamboo Hirst, L'ultimo ballo nella città proibita (Piemme edizioni)

Per una ragazza povera della provincia americana, a inizio Novecento la Cina era un posto da romanzo, raggiungibile solo con la fantasia. Ma per Agnes Smedley, figlia di un minatore del Missouri, la Cina fu una casa, una ragione di vita, un ideale per cui combattere. Nonostante le origini umili e la mancanza di un regolare corso di studi, diventò una delle voci più autorevoli del giornalismo americano del primo Novecento, entrando in contatto con personaggi di spicco della scena politica internazionale, da Nehru a Mao Zedong. Contestata e chiacchierata per le sue idee radicali e progressiste e il suo spirito libero e trasgressivo, dava scandalo tanto per il coraggio con cui criticava l'establishment conservatore, quanto per i suoi numerosi amanti. Persino i suoi nemici ammiravano la dialettica e il carisma con cui infiammava gli animi degli interlocutori. Gli amici ne sottolineavano la lealtà e la passione con cui abbracciava una causa, che si trattasse di reperire fondi e medicinali per i reduci della Lunga Marcia, o di insegnare balli occidentali ai leader comunisti (pare che Mao amasse molto il fox-trot). Quando negli Stati Uniti iniziarono a soffiare i venti del maccartismo, fu accusata di spionaggio e i suoi libri sparirono dalla circolazione. Morì sola e dimenticata nell'Occidente che l'aveva rinnegata, e le sue ceneri furono accolte con cerimonia solenne a Pechino, nel Cimitero dei martiri della rivoluzione.

Walter Siti, Resistere non serve a niente (Rizzoli) Vincitore Premio Strega 2013

Molte inchieste ci hanno parlato della famosa "zona grigia" tra criminalità e finanza, fatta di banchieri accondiscendenti, broker senza scrupoli, politici corrotti, malviventi di seconda generazione laureati in Scienze economiche e ricevuti negli ambienti più lussuosi e insospettabili. Ma è difficile dar loro un volto, immaginarli nella vita quotidiana. Walter Siti, col suo stile mimetico e complice, sfrutta le risorse della letteratura per offrirci un ritratto ravvicinato di Tommaso: ex ragazzo obeso, matematico mancato e giocoliere della finanza; tutt'altro che privo di buoni sentimenti, forte di un edipo irrisolto e di inconfessabili frequentazioni. Intorno a lui si muove un mondo dove il denaro comanda e deforma; dove il possesso è l'unico criterio di valore, il corpo è moneta e la violenza un vantaggio commerciale. Conosciamo un'olgettina intelligente e una scrittrice impegnata, un sereno delinquente di borgata e un mafioso internazionale che interpreta la propria leadership come una missione. Un mondo dove soldi sporchi e puliti si confondono in un groviglio inestricabile, mentre la stessa distinzione tra bene e male appare incerta e velleitaria. Proseguendo nell'indagine narrativa sulle mutazioni profonde della contemporaneità, sulle vischiosità ossessive e invisibili dietro le emergenze chiassose della cronaca, Siti prefigura un aldilà della democrazia: un inferno contro natura che chiede di essere guardato e sofferto con lucidità prima di essere (forse e radicalmente).

Andrea Vitali, Un bel sogno d'amore (Garzanti)

A Bellano gira voce che presso il cinema della Casa del Popolo verrà proiettato "Ultimo tango a Parigi". Siamo nel febbraio del 1973, e per i vicoli del paese si scatena una guerra senza frontiere. A combattersi due fazioni ben distinte: da una parte gli impazienti che fantasticano sulle vertiginose scene di nudo che ci si aspetta di vedere sullo schermo; dall'altro, schierati con il parroco, coloro che pretendono di evitare a Bellano una simile depravazione. I tempi però sono cambiati, e nulla può fermare il "progresso". Adelaide, giovane e volitiva operaia del cotonificio, mette con le spalle al muro Alfredo, il fidanzato eternamente indeciso su ogni cosa: o la porterà al cinema o lei ci andrà lo stesso, magari con quel bel fusto di Ernesto, che le ha già messo gli occhi addosso e che a lei non dispiace, per quanto sia una testa matta e non ci vuole molto a capire che finirà per mettersi nei guai. Cosa che puntualmente accadrà di lì a qualche mese, quando Ernesto finirà implicato nel contrabbando di sigarette riuscendo a inguaiare la stessa Adelaide. In "Un bel sogno d'amore" assistiamo alla messa in scena di un paese scosso dalla modernità che si insinua fra le contrade sotto forma di ammiccanti locandine cinematografiche, attraversato da una criminalità ancora romantica e pasticciona e della normalità di chi spera in un amore felice che possa coronare il sogno di una famiglia come si deve.

Carlo Lucarelli, Il sogno di volare (Einaudi)

16 anni dopo Almost Blue, la nuova indagine dell'ispettore Grazia Negro. In una Bologna che non è più la stessa, un assassino fa giustizia da sé di fronte all'ingiustizia che vede. A combatterlo c'è solo lei: Grazia Negro. Anche lei non è più la stessa. E di assassini seriali non vorrebbe più sentir parlare. Il romanzo della rabbia di oggi. Assoluta e senza rimedio. Il romanzo dei sentimenti, delle solitudini, dell'incertezza di oggi.

Alessandro Perissinotto, Le colpe dei padri (Piemme)

Guido Marchisio, torinese, 46 anni, è un uomo arrivato. Dirigente di una multinazionale, appoggiato dai vertici, compagno di una donna molto più giovane e bellissima: la sua è una vita in continua ascesa. Fino al 26 ottobre 2011, una data che crea una frattura tra ciò che Guido è stato e quello che non potrà mai più essere. Quella mattina, infatti, un incontro non previsto insinua in lui il dubbio: possibile che esista da qualche parte un suo sosia, un gemello dimenticato, un suo doppio misterioso e sfuggente? Giorno dopo giorno, il dubbio diventa ossessione e l'esistenza dell'ingegner Marchisio inizia, prima piano poi sempre più velocemente, a percorrere la stessa rovinosa china della sua azienda e della sua città. Di tutte le sicurezze costruite col tempo, non rimane più nulla: il suo ruolo di freddo tagliatore di teste, di manager di successo, la sua figura di uomo affascinante, tutto, per colpa di quel sospetto, sembra scivolare via da lui, come se accompagnasse l'emorragia che lentamente svuota l'industria italiana. Andare a fondo significherà per Guido affacciarsi all'orlo di un baratro e accettare l'inaccettabile.

LESS
WRITING



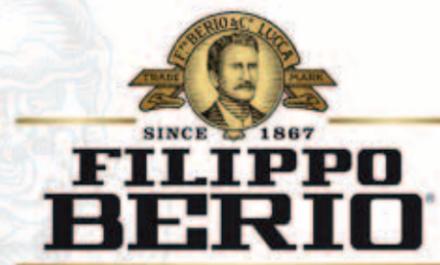
MORE
DRAWING

ARTMOORHOUSE DRAWING CLASSES
'DRAW THE CITY IN THE CITY'

FOR INFORMATION PLEASE CONTACT:
INFO@ARTMOORHOUSE.COM
WWW.ARTMOORHOUSE.COM



La Passione
per
l'Olio



FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoerio.co.uk



TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli

The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square
Buckingham Palace Road
London SW1W 9SH
Ph 020 7630 8100
info@tuscanycorner.eu



ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

Amerigo Vespucci

La nave più bella del mondo è ritornata a Londra



Sulla scia dei Navigatori Fiorentini, approdati all'Istituto Italiano di Cultura di Londra durante la recente presentazione del libro "Oceano Arno" di Niccolò Rinaldi, la nave-scuola "Amerigo Vespucci" è tornata in Inghilterra ad ancorarsi sul Tamigi nella surreale Londra di Canary Wharf, con il futuristico sfondo del Millennium Dome. Il gioiello della Marina Militare, ambasciatore nel mondo delle eccellenze italiane, si è brevemente trattenuto nella capitale inglese, tappa dell'itinerario previsto quest'anno per l'addestramento dei cadetti dell'Ac-

cademia Militare di Livorno. Durante questa sosta lo splendido veliero è diventato il prestigioso palcoscenico per serate culturali e socio-mondane, ripetendo il successo già riscosso l'anno scorso a Portsmouth. Per la gioia della comunità italiana, l'ammirazione degli inglesi e la gloria di Amerigo Vespucci, la nave ha ospitato una applaudita presentazione del navigatore fiorentino, una rosa di diplomatici internazionali, i rappresentanti dell'industria e commercio italo-inglesi, i vari comitati ed enti nazionali operanti in UK, nel corso di

tre serate concluse con apprezzatissimi buffet gastronomici ed eccellenti vini italiani offerti da "Grossi wines", il cui logo fra l'altro riproduce il giglio fiorentino.

Arrivata la notte del 5 agosto per ormeggiarsi ai South Docks, grazie alla perizia del comandante livornese Curzio Pacifici, la nave è poi ripartita per Amburgo il 10 pomeriggio, dopo che file di visitatori sono saliti a bordo ogni giorno nelle ore aperte al pubblico. La sosta londinese è cominciata con un omaggio al paese ospitante: la deposizione di una corona al Tower Hill Memorial, primo degli impegni sociali e diplomatici del capitano e del suo equipaggio. Nei giorni successivi i 98 cadetti hanno usufruito delle escursioni organizzate dall'Ambasciata italiana per approfondire conoscenze e contatti con la storia, la cultura, la tecnologia inglese. Tappa obbligata l'Osservatorio con il famoso meridiano di Greenwich, ma anche lo storico Cutty Sark, il British Museum e la base della Royal Navy a Portsmouth.

Riviste ed emittenti straniere si sono interessate all'arrivo del Vespucci e soprattutto l'Associazione Fiorentini nel Mondo, il cui presidente Andrea Galluzzo ha fornito parte del Chianti offerto in onore di Amerigo, e il Comitato Amerigo Vespucci a Casa Sua, che in occasione del cinque centenario della morte del navigatore aveva già regalato alla nave copia del certificato di battesimo del medesimo.

Con alle spalle la riproduzione della celebre mappa di Martin Waldseemüller del 1507 dove per la prima volta appare il nome "America", si è svolta la conferenza su Amerigo Vespucci tenuta ad un pubblico prevalentemente anglo-sassone fra cui spiccavano Lady Phillimore, esperta



mondiale di Marsilio Ficino, Monique Quesada, addetto culturale presso l'Ambasciata USA, Ricardo Cinalli, rinomato artista argentino, Mark Lowe, autorità nel campo della sicurezza marittima internazionale. Gli ospiti, attirati dal veliero e dal personaggio a cui è intitolato, sono stati convogliati a bordo grazie anche all'interessamento di Rosa Maria Letts, direttrice dell'Accademia Italiana a Londra, a cui da parte dell'Associazione Culturale "Viva Firenze" è stata consegnata una targa in riconoscimento della sua opera divulgativa della cultura italiana.

Nella serata a quattro stelle dedicata ai rappresentanti della Marina dei due paesi, l'Associazione Fiorentini nel Mondo ha voluto rimarcare l'eccezionale presenza del Vespucci e testimoniare l'importanza della sua immagine conferendo al capo di stato Maggiore della Marina De Giorgi, al First Sea Lord Sir Zambellas, al Comandante della Nave Pacifici i pregiati scudi in bronzo e argento come lo scorso anno ne fu assegnato uno alla Regina Elisabetta in occasione del suo

giubileo. Lo scudo è stato consegnato anche all'ambasciatore italiano a Londra, Terracciano, insieme alla pregevole riproduzione della Cosmografia di Tolomeo, che include copia della mappa del Waldeersmüller, offerta dal Comitato Amerigo Vespucci a Casa Sua, mentre una rara copia anastatica della Vita Di Vespucci è andata al nostro addetto per la Difesa, ammiraglio Giacomini. Scudo e libro saranno dati anche al presidente Obama nel corso del 2013, anno della Cultura Italiana in USA.

Firenze insomma a tutto campo, grazie all'ospitalità della Marina Militare, con l'organizzazione dell'Ambasciata, per accogliere come merita "la nave più bella del mondo", promotrice della fama di Vespucci, illustre Fiorentino all'estero, nello spirito della scambiabile conoscenza e cooperazione fra culture e relazioni internazionali. E un bel giglio di cioccolata troneggiava accanto all'immagine del Veliero anche sulla sontuosa torta preparata dai cuochi di bordo, ulteriore dolce omaggio ad Amerigo.

Margherita Calderoni



enotria
world wine

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

SEED OF ITALY

A 1 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



Chiamateci
per un catalogo gratis pieno di varietà regionali e ricette dal
libro "From Seed to Plate" by Paolo Arrigo
Franchi Semences, Seed producers, Est. 1783, Bergamo



NAPOLI A "PURE LONDON"



Vinny Laino



Oscar Bencivenga

La Camera di Commercio di Napoli ha portato alla fiera internazionale di moda "Pure London" ad Olympia, una selezione di designers/artigiani che nei tre giorni di esposizione hanno incontrato un positivo riscontro fra i buyers britannici. Napoli è rinomata per la tradizione della lavorazione della pelle e si può dire che è anche la patria dei guanti. Questo accessorio è uno dei capisaldi dell'artigianato partenopeo e tantissime ditte che ancora operano nel settore della moda hanno iniziato proprio dalla produzione dei guanti per poi espandere il prodotto. I presenti a Pure London hanno quasi tutti nel loro passato una tradizione iniziata dal nonno o dal bisnonno e le giovani generazioni stanno cercando di non far perdere questo bellissimo segmento dell'artigianato. Ho incontrato Simona Colonna della "Duecci Guanti", un'azienda artigianale con più di 80 anni di storia, iniziata dal bisnonno Colonna. I guanti esposti sono giovani in colori vivaci ed accostamenti audaci oltre a classiche forme e colori ma sempre con un qualcosa di particolare che li fa speciali. La ditta Colonna oltre ad aver lanciato la sua etichetta è anche fornitrice di guanti per compagnie come Armani, Versace, Ferré Cavalli, tanto per nominarne alcune. Purtroppo, come rimarca Simona Colonna, questo tipo di produzione artigianale sta assottigliandosi perché le nuove generazioni non continuano questa tradizione. Guanti e profumi per Bruno Acampora dove le due linee "Bruno Acampora Profumi" ed i guanti "Sagan" sono entrambi prodotti a mano nei laboratori di Napoli. Sonia Acampora mi ha portato in un viaggio olfattivo spie-

gandomi le essenze prodotte nei loro laboratori usando ingredienti naturali e mostrandomi le confezioni, semplici e così raffinate. Un ritratto di Bruno Acampora fatto da Andy Warhol campeggiava nello stand, arte e moda e lusso, nel più puro Warhol lifestyle. Vinny Laino è il creatore di "Argento Vivo". Agli inizi del 1900 il primo Vincenzo Laino ha iniziato le sue produzioni di selle e portablibri in pelle. Nel corso degli anni la produzione è cresciuta ed ora Vinny ha aggiunto oltre ai prodotti in pelle, anche una linea di alta bigotteria includendo la pelletteria nelle sue creazioni. Le cinture sono bellissime, morbida pelle impiegata per la produzione ed abbellite con cristalli Swarovski. I gioielli creati con i migliori materiali includono la pelle per collane e bracciali. Tutto è prodotto rigorosamente a Napoli. Valerio Evangelista è il giovane designer ed artigiano dietro il marchio Farenella Borse. I suoi prodotti sono realizzati a mano, la nuova collezione ha i colori del gelato ed i diversi modelli sono pensati per una donna che lavora e che stando tutto il giorno fuori ha bisogno di una borsa capiente. Oscar Bencivenga della ditta "Bencivenga" ha portato a Pure London la sua collezione di borse dai colori brillanti e le forme originali. Anche qui il made in Italy è un punto d'onore ed i pellami usati sono della migliore qualità. Nata come sartoria, Bencivenga adesso produce una collezione di abbigliamento oltre alla pelletteria ed oltre ad avere negozi monomarca a Napoli e Caserta, viene venduto anche nei migliori grandi magazzini in Russia, Cina e Stati Uniti. Adoro la storia dietro la ditta "Marchesa Lancellotti". Questa nobildonna

napoletana degli inizi del 1900 era una donna di estrema eleganza. Le nipoti le hanno dedicato la compagnia ed i loro modelli di borse prendono ispirazione dalla tradizione artigianale napoletana, i tessuti che adoperano sono quelli degli arredi dei palazzi signorili di una volta, le migliori pelli vengono utilizzate e alcune borse ad edizione limitata sono incise manualmente col pirografo. La Croce di Gerusalemme che decora come fibbia alcuni modelli è presente nello stemma di famiglia. Ogni borsa porta il nome di una nobildonna napoletana del passato. La ditta Ultrale ha portato le sue cravatte fatte a mano usando le sete più raffinate, il cashmere più soffice prodotto in Italia ed in Gran Bretagna. Le cravatte Ultrale sono piccole opere d'arte in produzioni limitate e per questo esclusive. E dopo gli accessori che hanno fatto la parte del leone, la Flannel Bay, ditta che crea abbigliamento da tre generazioni ha portato la sua ultima collezione femminile. 60 persone lavorano in ditta usando macchinari moderni applicati alla tradizione della sartoria. La Camera di Commercio di Napoli, insieme all'agenzia Proteus ha portato a Londra queste gemme della moda italiana e del made in Italy. Tutti gli espositori sono stati contenti di questa visita a Pure London dove si sono fatti conoscere ed hanno potuto iniziare a far conoscere i loro prodotti all'estero. E' molto bello vedere ditte di lunga tradizione continuare il loro cammino con le nuove generazioni e vedere che l'artigianato della pelletteria sta restando in vita grazie a questi designers.

Cristina Polizzi



Sonia Acampora



Simona Colonna



Valerio Evangelista



La MODA

A cura di Cristina Polizzi

www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Un Nuovo Nome: Francesca Sciambarella

Generalmente in questa colonna parlo sempre di designer di moda italiani che già sono affermati o che comunque hanno già qualche anno di esperienza. Per questa volta invece voglio parlare di una nuova promessa nel campo della moda e se lo show che ho visto durante la Graduate Fashion Week è solo l'inizio della sua carriera, sentiremo parlare molto di Francesca Sciambarella.

Nata in Gran Bretagna ma di chiare radici italiane, Francesca Sciambarella ha portato la sua collezione di fine d'anno sulla passerella ad Earl's Court insieme ai suoi colleghi della Liverpool John Moores University dove ha frequentato il corso di moda.

La sua collezione ha incontrato grande approvazione fra i presenti in sala per la raffinatezza dei capi e l'intricata stampa ispirata alla St George Hall di Liverpool, un palazzo neoclassico che contiene sale per concerti ed alcune aule di tribunale.

Francesca Sciambarella ha unito uno dei simboli della città di Liverpool nelle stampe delle sue creazioni, insieme ad un taglio sartoriale ispirato a Maria Antonietta e la Corte di Versailles. La collezione comprende pantaloni, vestiti corti e l'immane abito che ha chiuso lo show completo di strascico, tutto usando prevalentemente il nero e l'oro. Benché giovanissima ha già ottime esperienze alle spalle avendo fatto degli stage lavorativi presso gli uffici della Matalan nei reparti di design per le collezioni bambini e uomo, oltre ad altre esperienze in vari eventi di moda e presso lo studio di una designer dove ha affinato la sua abilità nel cucire, tagliare i tessuti e disegnare.

Francesca è molto determinata nella sua carriera, il suo aspetto immacola-



Francesca Sciambarella

to e professionale con cui ha accolto i visitatori allo stand della sua Università ha dimostrato subito che fa le cose sul serio e la moda non è una infatuazione o un capriccio. Io spero che la prossima stagione Francesca Sciambarella presenti una sua nuova collezione e che possa iniziare a crearsi un posto nel campo della moda. Le carte per riuscirci le ha tutte.

Cristina Polizzi



MAXIMUM CAR CARE LTD

ACCIDENT & MECHANICAL REPAIR SPECIALIST

M.O.T
AIR CON.
SERVICING
RECOVERY
RESPRAYS



DIAGNOSTICS
WELDING
LOW BAKE OVEN
MECHANICAL
REPAIRS

ACCIDENT CLAIMS MANAGEMENT
Leeborn House, 859 Coronation Rd. Park Royal, London NW10 7QE
Tel: 020 8965 6565 - 020 8838 4555 - Fax: 020 8963 0682
www.max-online.co.uk - maxcarcare@btconnect.com

Elio's Barbers

Family Barbers in
Ahead since 1977



84 The street, Ashtead, Surrey KT21
Tel: 01372 274373
www.eliosbarbers.com

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.
sul Gelato nel Caffè
www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Segreti e paure

Una delle paure prima di intraprendere un corso terapeutico è quella di dover rivelare i propri segreti. E' una preoccupazione comprensibile. Tuttavia, esplorare la possibilità di poter condividere storie strettamente personali con un terapeuta può avere i suoi benefici.

La preoccupazione di rivelare i propri segreti potrebbe essere inconscia. Ti potresti ritrovare a mantenere un atteggiamento di "fuga" da una possibile terapia o di "negazione" del tuo bisogno di una terapia. Può essere che, inconsciamente, non vuoi apprendere o perfino sentire ad alta voce come davvero ti senti dentro.

E' vero che l'onestà aiuta in terapia. Però è anche vero che c'è bisogno di tempo nell'instaurare un certo tipo di rapporto confidenziale con qualcuno. Una buona relazione terapeutica ha bisogno di onestà, ma questo non vuol dire che devi necessariamente rivelare le tue indiscrezioni più intime. Mentre beneficeresti di più dalla terapia se tu fossi completamente aperto, è anche vero che alcune storie personali potrebbero non avere alcun rilievo per il problema che vuoi risolvere.

Nella vita, ogni cambiamento richiede coraggio e forza. Rivelare a qualcuno le proprie storie personali è un atto di coraggio. Dovrebbe assicurare, però, che i terapeuti sono regolati da un codice etico. Devono mantenere la confidenzialità dei propri clienti e non possono rivelare a nessuno quello che è stato detto in terapia, a meno che qualcuno non sia in pericolo. Un buon terapeuta non dovrebbe mai giudicare i problemi dei propri clienti, così come non dovrebbe mai giudicare le loro preoccupazioni e le loro storie personali.

Se pensi che i tuoi segreti non siano di alcun rilievo al problema che vuoi affrontare, fai pure, tieniteli stretti. Ma se pensi invece che i tuoi segreti siano o possano essere la causa dei tuoi problemi, chiediti se ne vale davvero la pena tenerteli dentro.

Attento a come parli!

Parliamo per comunicare. Parliamo per condividere con altri quello che ci passa per la testa. Pensieri, idee, opinioni e progetti li esprimiamo spesso parlando. Usiamo parole diverse a seconda del contesto in cui ci troviamo. Sappiamo che in certe situazioni è meglio usare un linguaggio contenuto, in altre invece sappiamo che possiamo lasciarci andare all'uso di parole più forti e perfino volgari.

Quello che diciamo ci distingue dagli altri. Dalla nostra provenienza geografica a quella sociale, le parole che usiamo sono il marchio della nostra identità. Con le parole comunichiamo chi siamo e, ancor più importante, rinforziamo i nostri valori e le nostre attitudini verso la vita.

Certo, le parole se le porta il vento, direbbe qualcuno. E proprio come semi al vento, le parole spesso germogliano in azioni e modi di fare che caratterizzano la nostra personalità. Potremmo non farci caso, ma il nostro inconscio percepisce e trasforma i significati delle parole in comportamenti che invece, a differenza dei semi al vento, rimangono con noi come pietre dall'apparenza irremovibili.

Con le parole possiamo dare ad altri la responsabilità delle nostre azioni, nel bene e nel male. Frasi come "Mi annoi" o "Mi fai sentire speciale" conferiscono una sorta di potere psicologico sulla persona a cui queste frasi sono dirette. Frasi come queste ci fanno dipendere, nella vita reale, da queste persone. Crede e dire che qualcun altro possa farci sentire in un modo invece che in un altro, pone dei limiti al nostro campo d'azione. Limiti che finiscono per stressarci o per lasciarci un vuoto dentro quando questa persona non è più lì a "farci" sentire speciali.

Quello che diciamo è lo specchio di come noi percepiamo il mondo. Se cambiamo l'uso che facciamo delle parole, cambiamo il mondo che ci viviamo. Detto. Fatto!



Caffé Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

Tell: 020 8549 8021

www.fratellidelicatessen.com

PERFECT CATCH
FISH & CHIPS



THE PERFECT CATCH
24 JERDAN PLACE,
FULHAM BROADWAY
FULHAM, SW6 1BH
0208 616 7792

WWW.PERFECTCATCHRESTAURANT.COM
BOOKINGS@PERFECTCATCHRESTAURANT.COM

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

Celebrando il quinto anniversario della Dante in Cambridge



Le temperature inglesi cominceranno prima o poi ad abbassarsi, ma per tutti gli amanti della lingua e della cultura italiana si prospetta un autunno caldo, ricco di eventi.

Alla Dante in Cambridge si ricomincia il 9 Settembre, quando inizieranno i corsi di italiano per tutte le età e insieme ad essi, tra le altre iniziative, Radio Dante, il film club e le lezioni di cucina.

Buone notizie anche per i cinefili: il 6 Settembre è infatti uscito il nuovo film di Paolo Sorrentino La grande bellezza. Dopo aver acceso un immenso dibattito in Patria, questa pellicola dalle atmosfere oniriche ma anche tragicamente reali sta riscontrando un grande successo di critica. Mentre in Italia si sono spenti i riflettori sul Lido e ci si prepara per il Festival del film di Roma, la nostra comunità può rifarsi grazie al Cambridge Film Festival che il 19 Settembre ha visto anche la presenza del professor Stephen Hawking al quale è stato dedicato un film biografico.

Il 30 Settembre è una data speciale: si celebra infatti il quinto anniversario de La Dante che festeggeremo con un

buffet italiano nella Old Kitchen del Trinity College, evento che vedrà anche la partecipazione del Sindaco di Cambridge Paul Saunders. Sarà eccezionale festeggiare questo traguardo insieme a tutti coloro che negli anni hanno creduto nella bellezza dell'italianità in uno dei college più antichi ed eleganti della città, una venue straordinaria.

Cambridge è una città ricca di stimoli relativi alle materie scientifiche, ma gli amanti delle humanities saranno entusiasti sfogliando il programma del Festival of Ideas (<http://www.cam.ac.uk/festival-of-ideas>). Giunto alla sesta edizione, questo festival organizzato dalla Cambridge University ospita seminari, proiezioni, concerti e laboratori legati all'arte. La Dante è orgogliosa di poter esserne nuovamente partner proponendo due appuntamenti imperdibili. Il 25 Ottobre infatti sarà nostra ospite Simonetta Agnello Hornby, una delle scrittrici più stimata in Italia e nel Regno Unito in particolare, terra che l'ha accolta ormai diversi anni fa. Avvocato da sempre attenta alle esigenze dei più deboli, Simonetta ci racconterà di come è

nata la sua passione per la scrittura, in una chiacchierata che ripercorrerà la sua poetica e i suoi romanzi più celebri partendo da La Mennulara del 2002 fino ad arrivare a oggi.

Sabato 2 Novembre, sempre nella Seminar Room della Central Library, sarà la volta della musica: Andrés Hernández-Salazar, cantante d'opera e insegnante, racconterà di due dei più carismatici artisti del XIX secolo: Giuseppe Verdi e Richard Wagner. Nel 2013 infatti si celebra il bicentenario della nascita di entrambi e il nostro maestro d'eccezione metterà a confronto l'opera italiana con il Romanticismo tedesco.

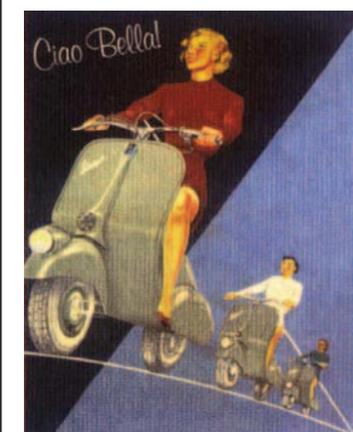
Novità non solo in campo culturale, i business italiani a Cambridge infatti continuano ad aumentare: una tappa imperdibile per chi passeggia tra le vie della città e vuole rifare il pieno di energia è Aromi. Questo localino siciliano è amatissimo da inglesi e non e Francesco e il suo staff preparano i piatti proprio di fronte agli ospiti che si fermano incuriositi dalle focacce e dai cannoli.

Non resta altro da fare se non armarsi di curiosità e interesse per la cultura e venire a Cambridge a trovarci. Per maggiori informazioni: ladanteinfo@gmail.com.

Erika Favaro



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



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

fiandaca

ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975

Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director

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

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

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

Bar Italia

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

Nolita

www.nolitarestaurant.co.uk
info@nolitarestaurant.co.uk



Lavinia Davolio Presenta Lavolio Boutique Confectionery

Una serata sofisticata per un prodotto di alta qualità. Questo il tema del ricevimento organizzato da Lavinia Davolio, per far conoscere i suoi confetti alla stampa ed ai buyers londinesi. Lavolio Boutique Confectionery sono dei confetti lavorati con sistemi artigianali in Italia ed invece di avere il solito interno di sola cioccolata o sola mandorla, si divide in cinque collezioni dove il cuore dei confetti può essere frutta, spezie, fiori, frutta secca e cocco. Durante la serata, tenutasi presso una sala dell'Istituto Italiano di Cultura affittata per l'occasione, uno

speciale menù creato per combinarsi con i gusti dei confetti è stato offerto ai presenti per poi aprire le porte alla Lavolio Boutique dove coppe di confetti, divise per le cinque collezioni sono state disponibili per gli ospiti in modo da provare tutti i deliziosi gusti, ben 30, che compongono la produzione della Lavolio Boutique Confectionery. Ma parliamo di questa nuova impresa. Lavinia Davolio ha lavorato precedentemente nella City nel settore finanziario. La sua passione per il cibo l'ha portata a scoprire un vuoto nella

sezione dolciaria e dopo studi, ricerche ed esperimenti è venuta fuori con il concetto dei confetti millegusti. Usando solo i migliori ingredienti tra cui pistacchi Verde di Bronte, nocciole del Piemonte, mandorle Toritto della Puglia, cioccolato puro dal Perù e zafferano dallo Sri Lanka, i confetti sono lavorati a mano con i vecchi metodi artigianali. La loro forma è irregolare e non perfetta come quella di una produzione asettica ed industriale. I confetti vengono venduti in scatole di metallo così belle che una volta vuote, sono perfette da conservare per

contenere minuterie o nel caso della confezione da 150 grammi possono fare bella mostra in cucina contenendo ingredienti che normalmente sono sparsi nei cassetti o negli scaffali. I miei gusti preferiti? La violetta, la rosa e poi c'è il pistacchio e peperoncino e la mela e cannella...difficile decidere un solo gusto. Vegetariani e senza glutine, accontentano un segmento di consumatori che spesso sono tagliati fuori per motivi alimentari. Per il momento sono in vendita solo online al sito www.lavolio.com ma sicuramente presto li vedremo nei migliori negozi alimentari perché la voce si spargerà e tutti vorranno assaggiare queste piccole delizie.

Cristina Polizzi

Designers Italiani Partecipano al Bloomsbury Set Event



Stephen Mahoney

creato da Stephen Mahoney e Cristina Polizzi. Facendo uso della Chiesa Centrale Battista di Bloomsbury, i due consulenti di moda e media, hanno fatto riferimento al gruppo creativo nato appunto nel quartiere di Bloomsbury di cui faceva parte Virginia Woolf. Proiettando questo concetto nel 21 secolo è stato formato un gruppo di creativi in varie discipline. Gli Italiani che per tradizione hanno creatività da vendere, hanno avuto un loro angolo in questo evento che verrà ripetuto a cadenza regolare in concomitanza con la Fashion Week. Nico Didonna ha fatto sfilare le sue modelle nella bella Chiesa Battista con gli ospiti seduti ai banchi di legno. La sua collezione, ispirata al Cubismo ha presentato vestiti dai mille volti, una caratteristica di Nico Didonna, che grazie a nastri e fuscicche, da un vestito ne crea almeno tre. Fra gli intervenuti al suo show la famosa cantante Beverly Knights che al momento sta calcando le scene in teatro con il musical "The Bodyguard" e Pandemonia, l'artista concettuale che è presenza fissa alle sfilate di moda e agli eventi culturali ed artistici più prestigiosi. Il Console Generale Massimiliano Mazzanti ed il Console Sarah Eti Castellani hanno accettato l'invito ed



Stephen Mahoney

hanno visitato, nel giorno di apertura, la mostra di designers che si è tenuta nella sala inferiore della chiesa per poi assistere ad una sfilata di moda della designer ed ex supermodel libanese Karen K. Il Console Generale si è intrattenuto con gli espositori italiani ammirando i loro prodotti che sono stati selezionati per la grande qualità. Simona Colonna della ditta Duecci Guanti di Napoli, è volata apposta dalla Campania per partecipare a questo evento, riscuotendo un gran successo sia di pubblico che fra gli addetti ai lavori. Più di qualcuno ha preso contatti in modo da poter in seguito avviare una collaborazione di lavoro. Lavinia Davolio, che ha lanciato da pochissimo la sua produzione di confetti "Boutique Confectionery Lavolio" raffinatissimi e buonissimi, ha portato il suo prodotto a questo evento guadagnando nuovi fans i quali hanno fatto incetta delle sue belle scatole piene di dolcini dai gusti più disparati e chissà, arte pasticceria e moda possono sempre unirsi per creare qualcosa di diverso e pieno di stile. Carlotta Gherzi,

che per le ultime due stagioni ha presentato la sua collezione di leggings di alta qualità con la sua etichetta "My Love My Leggings" è stata presente a questo evento con la sua nuova collezione in cui ha mostrato, oltre ai leggings che oramai fanno parte del guardaroba di ogni donna, alcuni modelli di pantaloni palazzo dalle stampe colorate ed uniche, create da lei. L'Italia è famosa per la sua moda ed i designers Italiani che vivono qui a Londra abbracciano entrambe le cul-



ture, quella Italiana e quella Anglo-sassone, creando collezioni piene di gusto e con un pizzico di stravaganza. Aspettiamo ansiosi la prossima edizione del "The Bloomsbury Set Event" per vedere se altri nostri connazionali verranno selezionati e per scoprire nuovi talenti nel cuore di Londra.

London Fashion Week è il periodo in cui chiunque lavori nel campo della moda arriva a Londra per vedere le nuove proposte. La settimana della moda londinese è vista, fra le quattro settimane più importanti del calendario, come la più innovativa. Oltre alla sede ufficiale a Somerset House, durante questo periodo altre iniziative vengono create e questa stagione si è visto il debutto dell'evento di lifestyle di lusso "The Bloomsbury Set Event"



&

Belluzzo & Associati
studio internazionale legale tributario
tax & legal advisors

38 Craven Street, London WC2N 3NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

La Collina

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

da Scalzo
— Art Brasserie —

da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com

Al-forno

Italian
Ristorante
&
Pizzeria

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

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Storie di Archeologia Mineraria



a cura di **Lorna Anguilano Research**
Fellow a Brunel University e Director of MOViment
(www.movimentltd.co.uk)
Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

Italy versus UK...in Australia

Non tutti sanno che...

All'inizio del 1800 in Australia, e principalmente nell'est Australia, in Queensland, si assiste a un grande boom della produzione d'argento.

Il boom richiama minatori/imprenditori da tutta l'Australia che investono energie e capitale per trovare vene sfruttabili e per essere i primi a sfruttarle.

Lo scenario è estremamente diversificato:

Ci sono gli imprenditori che mandano i loro agenti a controllare il territorio, ci sono i minatori con un piccolo capitale da investire e possibilità di rapidità di movimento, che normalmente vengono seguiti dagli agenti imprenditori più grandi, e poi ci sono gli agenti che vendono manodopera che seguono tutto il percorso da lontano per arrivare a vendere i loro servizi di personale non appena l'operazione di sfruttamento minerario parte.

La diversificazione in questa parte dell'Australia prende anche una connotazione di origine geografica per quel che riguarda la persone interessate in quest'avventura mineraria.

Prima di tutto occorre notare che la situazione ambientale in questa parte dell'Australia è estremamente difficile e complessa. La regione è completamente inabitata, impervia, desertica, non ci sono vie di trasporto e di movimento e in totale l'ambiente è insalubre. Pertanto i piccoli minatori/imprenditori che corrono alla ricerca di nuove vene minerarie hanno tempo a sufficienza per arrivare prima che gli imprenditori più grandi possano "impadronirsi", ma in realtà non avrebbero la capacità di uno sfruttamento cospicuo del minerale. I minatori di più alto calibro (e capitale) arrivano più lentamente e poi tendono a dover creare le infrastrutture per portare nell'area macchinari e abitazioni per i minatori, affidandosi per quel tempo all'estrazione dei minatori di più piccolo calibro.

Ma avevo già accennato che questa diversificazione economica in realtà assume anche una diversificazione di origine geografica.

Nella fattispecie, per quel che riguarda i siti principali del Queensland in quell'periodo, l'imprenditore principale che si occupa della costruzione delle infrastrutture, sia per le miniere in se che per la fusione del minerale, per le abitazioni per i minatori ecc. è John Moffatt di Irvinebank, originario scozzese.

I suoi agenti però corrono dietro a dei fututori di minerale che in realtà sono italiani. In questo caso non parliamo di manovalanza, ma di piccoli cercatori di fortuna che corrono nelle zone inesplorate a cercare le vene più ricche per estrarre quanto più minerale possibile da poi vendere. Purtroppo però questi minatori erano normalmente strozzati nel loro guadagno da imprenditori più grandi, come Moffatt che avevano capitale per creare gli impianti di fusione e che chiedevano una forte percentuale di guadagno per effettuare la fusione stessa.

La manovalanza in questa regione era spesso offerta da cinesi, a prezzo estremamente basso. Questa manovalanza era fortemente contrastata dai minatori italiani che richiedevano un salario più alto e consideravano questi bassi salari fortemente pericolosi per l'economia del lavoro della zona (e anche del mestiere stesso).

Trovo estremamente interessanti che questa strutturazione socio-economica si riferisca a 2 secoli fa...

THE CRUISE THAT NEVER WAS!



Same members of our group with the Capitan of the m. "Esmerada"

Monday's news brought concerns, the Danube had broken its banks and there was major concern for cities along them. Would our cruise take place?

The coach was late but once we were all settled aboard Roberta broke the news that, because of the flooding, our itinerary had been changed, and we would be joining the ship at Vienna rather than Linz. It was disappointing but necessary. We were joined by other passengers and the guide, Liam, at Dover. The delay in London meant we had missed our ferry and had to wait for a later crossing. Arriving in France the sky was blue and the sun shone which belied the difficult journey ahead. The floods had brought chaos to the motorway system; all traffic was diverted off the motorway. We travelled on the country roads along with every other vehicle. We moved at a snail's pace. We eventually arrived in Frankfurt at 10:15pm. Comfortable beds called.

DAY 2. Wednesday 5th June

The coach left at 8:45am - our destination: Vienna.

Shortly after lunch we were diverted off the motorway again. Stuart, our driver, tried using a country road. Not much luck, the police were redirecting everything onto these country roads. It made for an interesting drive! Trying to turn left in very small villages with lorries coming in the opposite direction was certainly a test of skill for Stuart.

We eventually arrived just after 11:00pm. There was hot soup and sandwiches waiting and comfortable cabins and beds.

DAY 3. Thursday 6th June

The changes in our itinerary meant that we now had some additional time in Vienna. The coach dropped us close to St Stephen's Cathedral and we were free to explore this fabulous city.

At 5:15pm we all gathered in the lounge to meet the Captain. He informed us that the Danube was currently at its highest level ever and there was absolutely no possibility that the ship would be able to sail as it simply could not pass under the bridges. There was nothing we could do to change the situation so we needed to make the best of it. So we did. Following an early dinner we set off for what was to prove one of the highlights of this trip, a concert given by the Vienna Residence Orchestra in the Auer-sperg Palace. How can one come to Vienna and not attend a concert of Mozart and Strauss? It was wonderful.

DAY 4 Friday 7th June, Bratislava
A morning coach tour of Vienna, accompanied by two knowledgeable local

guides, then on to the fabulous Schonbrunn Palace. Such impact as one arrives; the sheer scale of the building is overwhelming, such splendour and wealth, 1144 rooms displaying sumptuous Rococo furnishings and the priceless materials used to fashion this 'home' epitomise the splendour of the Hapsburgs and the Austro-Hungarian Empire. The palace is so magnificent it is difficult to describe, seeing is believing!

Lunch on the ship and then back onto the coach, to Bratislava, the capital of Slovakia. What a surprising city! So much to see and to learn, the magnificent gothic cathedral of St. Martin, followed by a walk through the old town, the architecture reflecting the influence of the Austrian Empire. Much of the old town is car free and there is a wonderful calm atmosphere. Soon it was time to return to Vienna and the MS Esmeralda.

DAY 5 Saturday 8th June, Budapest

Budapest today- this was to be a long trip so an early start was necessary.

Three hours later we arrived in Heroes' Square in the centre of Budapest.

A guide gave us a potted history of Hungary as she described the majestic statues which command this central square. Then into the coach to the castle district, which is fascinating and afforded us a fabulous view across the entire city. Just time for lunch - goulash, what else can one eat in this city!

We arrived back at the boat at 7:00pm

DAY 6 Sunday 9th June, the Vienna Woods

This afternoon we drove through the famous Vienna Woods to visit the Cistercian Abbey, Stift Heiligenkreuz. The abbey was founded in 1133 to follow the rules of St Benedict. It is a large and thriving community with many young monks. In 2007 Pope Benedict XVI visited Heiligenkreuz, and on hearing the monks singing encouraged them to continue to pray using the chant. It is an astonishing place of prayer, devotion and learning.

Our next stop, Mayerling, could not have been more different. It was the scene of one of the 19th century's great tragic love stories, the suicide of Crown Prince Rudolf, only son of the Emperor Franz Joseph I and Empress Elisabeth, and the murder of Countess Maria Vetsera, his mistress. The whole event is still shrouded in secrets and mystery. The Emperor ordered the majority of the hunting lodge to be demolished and the remaining buildings to be handed to the Carmelites.

Our final stop was at Baden, an ex-

tremely affluent and charming town where rich Viennese came to take the waters.

Day 7 Monday 10th June, Durnstien and Melk

A drive through the beautiful and famous Wachau Valley to the charming town of Durnstien. A small town offering traditional architecture, terraced vines and the ruins of the Kuenringer Castle, where Richard the Lionheart, King of England was held captive by Duke Leopold V of Austria following an argument during the Third Crusade.

Our afternoon visit was to the spectacular monastery at Melk. Founded in 1089 this has been an important centre of prayer and learning ever since, a Benedictine foundation which is now also a school. A very knowledgeable and entertaining guide took us through the important rooms within the abbey. Here are displayed some of the treasures which have come to the abbey during its long history. Sacred vessels, vestments and reliquaries are beautifully displayed and our guide gave us an insight into their provenance. The terrace gave us an opportunity to share the wonderful view. Then into the superb, magnificent and awesome Library; twelve rooms with approximately 100,000 volumes of knowledge arranged by disciplines. Without doubt the Abbey Church, which quite simply takes your breath away, a true Baroque building, is the star. Words would be inadequate to describe its overwhelming beauty.

Surrounding the abbey are superb gardens. A short flight of steps takes you into the centre of the little town of Melk, a typical affluent Austrian country town. This evening we toasted the Captain with schnapps, and were entertained by a trio of Slovakian singers and dancers.

DAY 8. Tuesday 11 June

The long expected rain came during the night, torrential would be a good description.

Today we were free to choose our own activity. The rain gradually eased and the sun came out. Some of the group stayed aboard and some decided to venture into Vienna for the last time.

This evening, our last on board, was the Captain's Dinner. It was in fact the best meal of the entire trip.

Day 9 Wednesday June 12, Homeward Bound

Disembarkation was very well organised, and we departed promptly at 8:30am. A clear run onto the motorway, and a MENSA quiz on board - the questions of which took a great deal of thought!

We encountered no difficulties on our return journey, arriving in good time in Frankfurt for dinner.

Day 10 June 13th

An uneventful second day brought us to Calais in good time for the ferry crossing. Choppy seas were forecast but as it happened the crossing was relatively smooth and we were soon on our way back to London.

First stop The Scalabrini Centre, where a tired group of adventurers disembarked at the end of an eventful ten days.

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orificeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com



Italian Funeral Directors

Un'azienda a conduzione familiare cura dedicata a condurre funerali tradizionali con rispetto e dignità.
Services to central London, north London & surrounded areas.

Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.

Call John Frangiamore Tel. 01992 623310 (24 hour service)

89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD

www.ItalianFuneralDirectors.com

THE ITALIAN LANGUAGE: ODDITIES & ABUSES

Part 2

By Arturo Barone

You might think that there is nothing odd about this, since in Italy we have been quite used to citing French or Latin words and it cannot be denied that this deference towards foreign languages has a respectable tradition, especially amongst more educated people. However, it is one thing occasionally to use a foreign word but a totally different one to become enslaved to such use. From hotel to grill, from hi-fi to self-service, from nightclub to fast food, we seem to be doing nothing else.

It is also amusing to enquire how it has come about that we now use constantly the English word 'jackpot'. Is it preferable to our piatto or monte premii...?

Furthermore, we don't even do it properly because some variations have resulted in oddities, as you probably know. We Italians say smoking whereas the English say dinner jacket, we say tight meaning morning coat and Montgomery meaning duffle coat. We have shown how flexible we are by naturalising a whole series of words: just think of dribbling, which has become dribblare, boxing - boxare, sponsor has transformed itself into sponsorizzatore and sponsorizzare, to film has become filmare, amareggiare flirtare, causing tensions is stressare and related expressions; sotto pressione has now been turned into pressurizzare, impressionare has become shockare. For those of you who speak Italian well, all these converted sounds are objectionable, I am sure; just as objectionable - and indeed, inexplicable - is the use of the word footing meaning a short walking exercise when it has no equivalent meaning in the original English.

Occasionally, we are told that the reason why these Anglicisms are acknowledged by our language is because very many of them consist of mono-syllables and as such,

especially those that terminate in a consonant, satisfy a certain phonetic need in a language like Italian where the tendency is for longer, gentler and more musical words. There is, of course, an element of truth in such an observation but what it cannot do is to justify the complete neglect and the renunciation of our traditions, which is evidenced by the transformation of English words into Italian ones such as some of those I have just listed, nor can it be said to apply to words greater than one syllable.

The reality is that this is a problem of power. It is power that influences 'culture'. The cultures having greater strength or greater success spread their own terminology because they wish to impose themselves in an imperialistic fashion.

During the Renaissance, Italian words were exported to all European languages. English in particular has received quite a few: think of balcony, sonata, courtesan, pedestal and so on. The culture prevailing at the moment is American and therefore the American language is the lingua franca of today.

I am not sufficiently blinded by my critical sense as not to see the great advantages that the English language presents from a technical and structural point of view when compared to our own. For example, we have tu and voi, replaced by lei and loro, whereas quite democratically the English has you.

Our own language isn't flexible enough to allow us to transform nouns into verbs. You will realise that this is so. Take for example the English verb 'to corner', which cannot be translated into Italian by a single word, save perhaps by a periphrasis, for example 'inchiodare in un angolo' (incastare does not have the same power as to corner).

All right, there is also exit (although

etymologically speaking it isn't an English word...), which doesn't really equate to our own uscita. I recall that many years ago, whilst I was interpreting for an English speaking person on his first visit to Italy and travelling on the Turin-Milan motorway, I was asked why there were so many Italian villages having the name uscita (of course, he pronounced it uschita)...

What I also object to is the change in pronunciation. Just think of the classic example 'tunnel', which in Italian isn't pronounced as in English. Or the word 'club', which has now become a truly Italian noun (circolo is almost no longer used), which we pronounce in three ways: club, clab and cleb, all examples of an extremely successful phonetic adaptation which is now unavoidable. Just imagine what would happen if we decided to eliminate the noun 'stop' as a traffic indication or, for TV addicts, the noun 'spot'. Regrettably, however, there are exaggerations. We the Italians have created the verb shakerare to describe the movement made by the cocktail shaker. We have also created another verb: scocciare to indicate the application of sellotape (in Italian, Scotch). The authors of these two verbs, fortunately unknown, should really be relegated to the last 'girone' of Dante's Inferno buried in ice like Lucifer: they are traitors to the Italian language. I discount the ignorance of that Italian exporter writing to an English firm and saying 'we wish to send you some preventives because we want to have intercourse with you'. The English reader who is not conversant with the Italian language may wish to be told that in Italian a preventivo is an estimate...

It is often said that abuses, neologisms and reliance on Anglo-American are innocuous. This is a lie. We owe to Francis Bacon the statement that it isn't us who control the language but the language that controls us. The English know this only too well because they have read George Orwell's 1984 where the concept is debated of the obligation to use a language common to everybody, 'Newspeak'. (This in fact is already happening with computers, but that is a separate issue.)

To be continued

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

SALTIMBOCCA DI VITELLO E PARMIGIANA DI MELANZANE E FINFERLI VEAL WITH PARMA HAM AND SAGE, BAKED AUBERGINE AND GIROLLES

(Serves 4)

- 700 g veal loin
- 4 slices of prosciutto
- 8 sage leaves
- 1 tablespoon of flour
- 500ml of Vegetable oil
- ½ wine glass of Marsala wine
- 40g of diced cold butter
- 4 Pale aubergines sliced about 1cm thick
- 350 g tomato sauce
- 200g Girolles cleaned
- 500g of grated Parmesan
- 1 bunch of basil
- 1 clove of garlic, chopped finely
- 1/3 wine glass of White wine

Put the aubergines slices in a colander, sprinkle with salt and leave for a couple of hours, preferably overnight, so that you draw out as much of the water as possible.

Take the aubergines from the colander and pat them dry. Heat 1 tablespoon of vegetable oil in a large sauté pan, add a few aubergine slices to the pan and pan-fry them until coloured. Repeat this process until you have cooked all the sliced aubergines adding a tablespoon of vegetable oil every time you start with a new batch you should have couple of spoon of vegetable oil left to cook the veal. Lay them in paper towels and leave to drain off the excess oil.

Preheat the oven at 180c

In a square baking dish around 20cm x 15cm lay a sheet of baking paper then spread a thin ladleful of tomato sauce, then overlap the aubergine rounds into a layer, again a ladleful of tomato sauce, grated parmesan and basil leaves. Repeat with another layer of aubergines and so on, finishing with tomato sauce and lots of parmesan on top. Cover with foil and bake in the oven for 15 minutes. Remove the foil and continue cooking for 5 more minutes.

While the aubergines are in the oven, clean the veal loin and cut it in 8 slices of 75g each. Hammer each slice of veal very thinly, about 5mm thick making sure that more or less are all the same size and shape. Place 4 slices of the battered veal flat on a table and add one slice of prosciutto and 2 leaves of sage in the middle of each escalope leaving 1 cm free of Prosciutto along the side of each escalope. Cover each of the four prepared escalope with the other four remaining escalops so that you are creating a "sandwich", the veal acts as the bread and the prosciutto and sage as the filling. Now gently hammer the edges of the "sandwich" so that you seal the prosciutto and the sage inside the veal.

Once you have taken the Aubergines out of the oven let them rest for a while so that they set. Drain off any excess oil that during the cooking may have come to the surface. After the aubergine have slightly cool down cut them into four pieces so that are ready to serve.

In a medium size sauté pan, melt ½ of the butter, add the chopped garlic and cook without allowing it to colour. Add the girolles to the pan, season and sauté for a couple of minute, add the white wine, let the alcohol evaporate turn down the heat add another knob of butter to the pan and cover it. Cook slowly for a couple of minutes and keep apart.

Season each veal escalope with salt and pepper and dust with flour, then put the escalopes, one at the time, in a hot pan with a little vegetable oil, and cook it through quickly on each side. After you have cooked all of them add the marsala to the pan let it reduce by half, stir in the rest of the diced butter bring on high heat.

Place the baked aubergines on the plate, the girolles next to it and the saltimbocca lying on top of the parmigiana. Spoon the sauce on top of the meat and serve.

franchi[®]

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

Franchi plc
Head Office & Sales
276 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

also at

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

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

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

0800 176 176

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est. 1962
RESTAURANT

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

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

“MY DAD’S BETTER THAN YOUR DAD” GAME OVER

Best Dad in the World? You will be with the new Fiat 500L Trekking. Arm your kids with the perfect playground verbal ammunition when you scoop them and all their mates up. This 5-seater cruiser has a range of features including beefy 17" diamond-finished alloy wheels with bold arches, tinted windows, City Brake Control, plus Traction+ for when the great British summer goes south. Dad 1. The Rest 0. End of.



500L TREKKING
IT'S A LITTLE BIT FULL ON



MotorVillage
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON, W1U 1QY.
TEL: 08433 208 740 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fiat, the car brand with the lowest average CO₂ emissions in Europe[†] Fuel consumption figures for the Fiat 500L Trekking range in mpg (l/100km): Urban 33.6 (8.4) – 60.1 (4.7); Extra Urban 53.3 (5.3) – 74.3 (3.8); Combined 44.1 (6.4) – 67.3 (4.2). CO₂ emissions 149 – 109 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.[†]Source: JATO Dynamics. Based on volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, full year 2012.