



# La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

FREE



## Marina Militare Italiana a Londra

*A bordo della nave Luigi Durand de la Penne con i cadetti dell'Accademia*

Svetta sulle sponde del Tamigi, austero e fiero. Simbolo d'efficienza, tecnologia e professionalità made in Italy, il cacciatorpediniere Luigi Durand de la Penne della Marina Militare ha fatto il suo ingresso, la mattina del 07 agosto nel cuore di Londra, terza prestigiosissima tappa (dopo Barcellona e Lisbona) della Campagna d'Istruzione per 90 Cadetti dell'Accademia Navale di Livorno.

Con i suoi 148m di lunghezza e 16m di larghezza, si può dire di essere a bordo di una delle Unità maggiori della nostra Forza Armata. Ad accogliere ospiti e curiosi, nel corso delle visite guidate, sono gli Allievi, protagonisti di questa annuale attività addestrativa. 77 uomini e 13 donne, giovani futuri Ufficiali imbarcati il 14 luglio dal porto di Livorno per apprendere i segreti dell'arte marinaresca e non solo.

"Al termine di questa esperienza, i ragazzi avranno messo in pratica tutte le nozioni teoriche apprese nel corso del primo anno accademico", spiega il

Comandante del "Caccia", Capitano di Vascello Ostilio de Majo, mentre illustra le caratteristiche dell'Unità ad alcuni ospiti sul ponte di volo. "I giovani sono un polo gravitazionale di crescita per il Paese e la nostra Forza Armata ha ben chiaro il concetto: puntare su di essi vuol dire investire nel futuro". Formazione professionale e spinta motivazionale sono tra i punti di forza della Marina Militare che dimostra ancora una volta di saper "scrutare oltre l'orizzonte".

Giornalmente, numerosi gruppi di persone hanno immortalato questa imponente quanto suggestiva presenza. "Venendo in visita a bordo, siamo consapevoli di calpestare il suolo italiano. Ci sentiamo, in questo momento, parte di una grande famiglia", sono state le parole di coloro che per la prima volta hanno messo piede su una "nave grigia". Mattia, 16 anni, in vacanza nella City, al termine della celebrazione domenicale della Santa Messa, che ha avuto luogo nell'hangar

dell'Unità, ha espresso il suo sogno di diventare un Pilota, complice la presenza a bordo di un elicottero AB-212. Una comunità galleggiante in grado di operare e di gestirsi autonomamente, composta da circa 400 militari tra personale dell'Accademia Navale e membri dell'equipaggio. Le competenze e le specializzazioni di ciascuno concorrono a garantire le necessità di tutti, a sopperire le mancanze e a gestire le emergenze.

Agli allievi è offerta una formazione tecnica e un percorso educativo completo e altamente specializzante ed è per queste caratteristiche, infatti, che anche tre allievi di altre nazioni hanno scelto di arruolarsi nella marina militare italiana e hanno partecipando alla campagna di formazione nelle acque d'Europa

Questa esperienza nella capitale londinese, dopo 6 giorni di sosta, volge al termine nel primo pomeriggio del 13 agosto. Il Cacciatorpediniere, ormai

*Segue a pag. 21*

## NONNA'S KITCHEN CELEBRA IL SUO PRIMO ANNIVERSARIO



*Segue a pag. 9*

## BAR ITALIA 65 ANNI DI STORIA ITALIANA A LONDRA



Il bar è nella tradizione italiana un elemento insostituibile, un'istituzione difficilmente equiparabile. Per gli amanti del caffè e della letteratura, il richiamo è immediato a Stefano Benni e alla divertente fotografia tracciata in Bar Sport, più che un libro, una collezione di tipi umani nei ritratti degli affezionati clienti di un bar provinciale.

Il Bar Italia, nel cuore di Soho, sembra essere l'esatto erede d'oltremarica di quel luogo magico descritto dall'autore emiliano, capace di raccontare una storia più ampia, articolata, d'italiani di una Londra che fu, e di una Londra degli italiani di oggi.

*Segue a pag. 10*

## TREDICESIMA EDIZIONE DELLA PAGGS CUP



*Segue a pag. 7*



*SM La Notizia incontra Nancy Dell'Olio*

## LIMONBELLO UN BRINDISI AL SUCCESSO

*Segue a pag. 9*

# Farnborough International Air Show

Ministro della Difesa Pinotti <<Attenzione alle PMI>>



Presenti all'International Air Show di Farnborough le imprese italiane del settore dell'industria aerospaziale. La fiera di settore che si è svolta tra il 14-20 luglio 2014, ha visto una nutrita partecipazione dell'imprenditoria tecnologica italiana per mettere in mostra le ultime novità. Significativa la presenza del Ministro della Difesa, Roberta Pinotti, la quale oltre a portare il proprio encomio in rappresentanza dell'Italia per il centenario della nascita dell'aviazione, degnamente celebrata con un'esposizione di velivoli storici, ha parlato del futuro dell'impresa aerospaziale italiana.

La fiera biennale di Farnborough è un importante vetrina, i cui numeri servono da soli a descrivere l'importanza di tale appuntamento. La precedente edizione 2012 ha riunito nello Hampshire 84 delegazioni provenienti da tutto il mondo, per 153 velivoli in mo-

stra e un fatturato che ha superato i 72 milioni di dollari. Quest'anno, le cifre si sono replicate, dimostrando lo stesso straordinario successo di pubblico, investitori e ricercatori del mercato aerospaziale. Per l'Italia, presenti ben 80 imprese italiane provenienti da tutta la penisola, tra cui si è attestata la presenza di Finmeccanica.

Il gruppo Finmeccanica, con oltre 13 miliardi di fatturato annuo dei quali oltre 7 per materiali di difesa, è di gran lunga il maggiore gruppo italiano del settore. Attraverso le società controllate, il gruppo è attivo nei settori dell'aeronautica (Alenia Aeronautica, Alenia Aermacchi, Aeronavali), dell'elicotteristica (AgustaWestland), nel settore spaziale attraverso le joint ventures con la francese Thales (Thales Alenia Space e Telespazio). Per quanto riguarda specificatamente il settore difesa, il gruppo Finmeccanica è fortemente presente nel mercato dei sistemi di difesa (WASS, Oto Melara e la joint venture MBDA) e nell'elettronica per la difesa (Selex Sistemi Integrati, Selex Galileo, Selex Communications, Eltag Datamat).

Mauro Moretti, CEO di Finmeccanica, ha sottolineato che il settore della difesa aerospaziale diverrà prominente per il gruppo. <<Finmeccanica avvierà un riassetto del gruppo, puntando sul



core business della difesa e dell'aerospazio. Il futuro di Finmeccanica - ha detto Moretti - passa per tre parole: sviluppo tecnologico, razionalizzazione e focalizzazione nel business strategico aerospazio e difesa, razionalizzazione dei prodotti. Oggi abbiamo troppe cose da fare e non ci sono sufficienti risorse per fare investimenti. Finmeccanica deve scegliere cosa fare>>. A risposta, il Ministro Pinotti intervenuta ai microfoni della stampa nazionale ha sottolineato come il Governo abbia a cuore un riassetto del settore della difesa, supportando l'industria aerospaziale facendo leva sulle piccole e medie imprese.

<<Sono qui soprattutto a sostegno di un pezzo dell'industria italiana, che a differenza di altri pezzi d'industria, ha perso competitività. In particolare, insieme alle grandi e imperti imprese del settore, oggi darò importanza alle PMI. Sono un parte molto viva e molte importanti del nostro paese e dell'economia della Difesa>>.

Il sostegno alle PMI è stato infatti inserito all'interno del semestre europeo. <<Abbiamo istituito un convegno che si terrà ad Ottobre a La Spezia - ha detto il ministro di XX Settembre - per-

ché abbiamo visto che questa parte dell'economia, proprio per dimensioni, talvolta ha difficoltà ad accedere ai sovvenzionamenti per la ricerca o ad intraprendere iniziative. Pensiamo sia giusto dare a loro il nostro sostegno>>.

<<Al dicastero- ha poi aggiunto- esistono 64 milioni da poter inserire nella ricerca e nell'innovazione. Ma talvolta manca la vera conoscenza di tali aiuti. Scarsa attenzione e vogliamo recuperare in questo senso. C'è una prospettiva europea, non solo italiana>>.

La partecipazione a Farnborough del ministro Pinotti è stato prettamente di carattere istituzionale. Nessuna commessa, nessuna nuova firma, prevista per il ministero della Difesa. Al contempo si è parlato della precedente commissione, quella degli F35.

Assenti, infatti, i caccia americani. Un "aut" del Pentagono, ne ha infatti vietato la partecipazione ed il volo verso Farnborough a causa degli incendi scoppiati a bordo, nei giorni precedenti all'evento. Interrogata sui possibili riscontri della vicenda ha dichiarato: <<Non acquisteremo nulla che sia sicuro per il nostro personale. I sei F35 per l'Italia saranno prodotti a Cameri (Novera, ndr).

Infine, sul Libro Bianco per la difesa e la sicurezza internazionale per l'analisi del sistema italiano, per lo sviluppo e il mantenimento di adeguate capacità tecnologiche e industriali, elemento essenziale del nostro sistema della difesa, ma anche ritenuto settore fondamentale per la crescita complessiva del nostro Paese, ha dichiarato: <<Stiamo valutando qual è la difesa del futuro per l'Italia>>.

Valentina De Vincenti

## Information Technology: Salvatore Rossi commenta la situazione Italiana



Giovedì 17 luglio presso la sede della Camera di Commercio Italiana a Londra si è tenuto un incontro sponsorizzato da Oppenheimer Europe Ltd e dalla stessa Camera di Commercio sul tema: "Finanziamento equity - loan per la crescita a livello internazionale

di piccole aziende operanti nel settore dell'Information Technology" nell'ambito del progetto intrapreso dalla Camera volto a promuovere investimenti verso le società italiane operanti nel settore tecnologico.

Ospite d'onore Salvatore Rossi, Direttore Generale della Banca d'Italia, che insieme a Leonardo Simonelli Santi, Presidente di Assocamerestero, Max Lami, CEO di Oppenheimer Europe Ltd, un numero di autorità diplomatiche e professionisti italiani del mondo imprenditoriale e finanziario ha analizzato la situazione del mercato IT italiano.

Obiettivo dell'incontro è stato quello di valutare le cause del suo gap negativo rispetto ad altri paesi in termini sia di posizionamento nel settore dell'Information Technology, sia dei relati-

vi flussi d'investimento. Particolare attenzione è stata rivolta alle PMI e verso le start-up tecnologiche, cercando di identificare aree d'azione per facilitare gli investimenti.

L'incontro si è aperto con un indirizzo di benvenuto da parte del Presidente di Assocamerestero, Leonardo Simonelli Santi, introdotto dal CEO Southern Europe di Loans Specialist Advisory Services, Francesco Carobbi, ed è proseguito con presentazioni ed interventi da parte del CEO di Oppenheimer Europe Ltd., Max Lami, del CEO di Theorema, Emanuele Minotti, e del Direttore Generale di Banca d'Italia, Salvatore Rossi.

I cinque professionisti hanno individuato le principali aree problematiche di cui soffre l'Italia non solo rispetto ai maggiori paesi a tecnologia avanzata quali gli Stati Uniti ed il Giappone, ma anche rispetto ai partner europei come Regno Unito, Francia e Germania.

Il gap riscontrato nel settore dell'information technology è stato imputato alla limitata estensione dell'infrastruttura tecnologica su cui si basa questo innovativo comparto di industria. Si è infatti evidenziata la sofferenza italiana nell'uso della rete internet, nell'accesso alla banda larga, e nel volume di shopping nonché di transazioni ed operazioni effettuate online che fanno della Penisola un concorrente debo-

le e poco attraente. Per tali motivi, il mercato IT italiano conta un residuo volume di "funding" a fondi di venture capital e alti costi di produzione, che non lo rendono capace di competere con paesi come la Cina ed aree geografiche dell'Est Europa di fatto molto più vantaggiosi.

Sono stati identificati anche problemi di struttura finanziaria delle società IT italiane, che hanno fatto ricorso massiccio al credito bancario e presentano livelli di "equity" fra i più bassi comparati con quelli del mercato europeo e dei paesi avanzati. Fattori questi che pongono fortissimi limiti alla crescita delle società. L'analisi chirurgica del sofferente settore dell'industria tecnologica italiana, è stato legato al più ampio "sistema paese". L'alta fiscalità, pesantezza amministrativa, rigidità del mercato e costo del lavoro agisca-

no come forti disincentivi all'investimento nazionale ed internazionale.

E' stato infine evidenziato come la mancanza di una cultura finanziaria avanzata nel nostro Paese, scarsa capacità di programmazione e di formulazione di piani strategici di mercato e di sviluppo, riluttanza della proprietà ad aprire il capitale a soggetti terzi, insieme la mancanza di incubatori ed acceleratori aggiungano ulteriori fattori limitativi alla crescita delle società IT italiane.

Il Dott. Rossi ha poi incontrato in serata i membri del Business Club Italia, per un aperitivo al Segrave Room del RAC- Royal automobile Club, al 88 di Pall Mall, affrontando il delicato argomento della situazione economica italiana e la possibilità di ripresa, discutendo le possibili soluzioni future.



# SEMESTRE ITALIANO DI PRESIDENZA DELL'UNIONE EUROPEA

*Un concerto inaugura la stagione del dialogo sulle riforme*



Musicisti del Conservatorio di San Pietro a Majella di Napoli

L'apertura del semestre italiano di Presidenza dell'Unione Europea è stata celebrata a Londra con un concerto organizzato su impulso dell'Ambasciatore d'Italia, Pasquale Terracciano, presso la chiesa di St John in Smith Square, a Westminster, il 3 luglio. Ad esibirsi davanti alle alte personalità del mondo politico, membri del Parlamento, rappresentanti del corpo diplomatico, esponenti della City, della stampa e della società britannica, sono stati i giovani musicisti del Conservatorio di San Pietro a Majella di Napoli, una delle più antiche Istituzioni musicali d'Europa, per la prima volta in tournée in Gran Bretagna grazie al sostegno di sponsor quali ENI e Finmeccanica.

Un'importante esibizione, quasi simbolica, svoltasi proprio nel cuore politico del Regno Unito e sede degli organi rappresentativi delle Istituzioni comunitarie nella capitale britannica.

Nei tempi difficili della crisi economica e culturale che colpisce l'eurozona, la giovane formazione ha eseguito brani dalla grande tradizione musicale partenopea. Le note diffuse dagli strumenti dei talentuosi musicisti hanno voluto comunicare anche un messaggio legato direttamente all'Europa stessa. Il concerto, nel suo insieme, è voluto essere un simbolo per un' "Europa che cambia verso", che lavora in armonia e si concentra su obiettivi di crescita solidale, promuovendo nel mondo i valori umanistici, di libertà e democrazia condivisi dai suoi membri. Il concerto alla chiesa di St John Smith inaugura anche un ricco programma di appuntamenti musicali promosso dall'Ambasciata in calendario fino a dicembre. Tra di essi, si sottolinea la presentazione al Festival Internazionale di Edimburgo, avvenuta in agosto, del Guglielmo Tell di Rossini, prodotto dal Regio di Torino con la direzione di

Gianandrea Nosedà, che ha raccolto l'entusiasmo del pubblico. Questa rassegna vuole promuovere la diffusione della cultura d'Europa per incentivare l'efficace riflessione sul senso in un paese come la Gran Bretagna, che da tempo ha assunto il ruolo di coscienza critica di Bruxelles.

In aggiunta alle iniziative culturali, l'ambasciata italiana nel Regno Unito ospiterà nel corso del semestre numerosi momenti di riflessione sui principali aspetti dell'Unione, incentivando il dialogo critico e la collaborazione con Londra. Alla luce della forte consonanza di vedute tra Downing Street e la Presidenza italiana, raccolta grazie ai viaggi diplomatici e agli incontri bilaterali avvicinandosi nella scorsa primavera, le istituzioni italiane vogliono incentivare la cooperazione tra Londra, Bruxelles e Roma. Fondamentale sarà il confronto sui temi delle politiche per la crescita, la lotta alla disoccupazione, il completamento del mercato unico e la conclusione di accordi per il libero scambio.

In ottobre è prevista una conferenza dedicata alle forme alternative di finanziamento alle PMI, mentre in novembre si terranno due conferenze di particolare rilievo: la prima dedicata al tema delle barriere non-tarifarie e al negoziato del Partenariato Transatlantico per il Commercio e gli investimenti tra UE e USA; la seconda, co-organizzata con la Camera di Commercio italo-britannica, verterà sull'Unione Bancaria e il futuro dell'Europa come area pluri-valutaria.



Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Jacqueline Minor the Head of the European Commission representation in UK insieme al Ministro Pleipoteziario Vincenzo Celeste e Signora



Consolato Generale d'Italia in Londra

## ELEZIONI PER IL RINNOVO DEI COMITATI DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO

Si comunica che nella G.U. n. 179 del 4 agosto 2014 è stato pubblicato il decreto-legge 1 agosto 2014, n. 109 che, all'art. 10, contiene disposizioni urgenti per il rinnovo dei Comitati degli Italiani all'estero (Comites).

Si procederà al rinnovo dei Comites secondo quanto stabilito dalla citata legge 286/2003, che prevede l'istituzione di un Comites "in ogni circoscrizione consolare ove risiedono almeno tremila cittadini italiani".

La norma in questione prevede l'esercizio del diritto di voto per corrispondenza, come previsto dalla L. 286/2003, con la previsione dell'invio del plico elettorale ai soli elettori, in possesso dei requisiti di legge, che ne facciano espressa richiesta all'Ufficio consolare competente.

Si fa riserva di comunicare la data delle votazioni, che si terranno orientativamente nel mese di dicembre.

Si attira l'attenzione sul fatto che il citato provvedimento, benché avente forza di legge dalla sua pubblicazione, è soggetto a conversione parlamentare.

Le domande di iscrizione nell'elenco elettorale possono essere fin d'ora inviate per posta a:

**Consolato Generale d'Italia  
Uff. AIRE/Elettorale  
Elezioni Comites  
83/86 Farringdon street  
London EC4A 4BL**

O per posta elettronica certificata a:

**con.londra@cert.esteri.it**

O per posta elettronica non certificata a:

**londra.elezcomites@esteri.it**

O, infine, per fax al numero: **020 7583 8981**

Purché corredate da copia del documento di identità del richiedente.

Le domande dovranno pervenire all'Ufficio consolare almeno cinquanta giorni prima della data stabilita per le votazioni.

Si consiglia di visitare il sito internet [www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it) per ulteriori aggiornamenti.

*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](http://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](mailto:info@carnevale.co.uk)

# PROCESSIONE E SAGRA IN ONORE DELLA MADONNA DEL MONTE CARMELO



L'appuntamento che ha reso omaggio alla devozione cristiana ha visto, anche quest'anno, una vasta partecipazione di fedeli della comunità italiana. Numerosa la presenza giovanile, segnale rincuorante per la Chiesa di San Pietro, poiché anche se nel corso degli anni i discendenti dei primi abitanti di Little Italy sono andati a vivere altrove, la chiesa e le sue celebrazioni ecumeniche restano un punto focale per i connazionali.

La processione della Madonna del Carmine si è disnodata, come da copione, tra le vie di Clerkenwell, noto quartiere dove si stabilirono gli emigrati italiani della "vecchia" emigrazione 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 alle limitrofe Eyre Street Hill e Bach Hill, due delle vie principali del quartiere che divennero centro della

comunità italiana. Dai loro paesi di provenienza, gli 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

Domenica 21 Luglio si è svolta nel centro di Londra la tradizionale processione della Madonna del Carmelo.



• DIRECT FLIGHTS TO NAPLES • PALERMO • CATANIA • CAGLIARI • OLBIA •



## • LAI TRAVEL LTD •

181a Kings Cross Road WC1X 9DB—Tel. 0207 520 3100

250 High Street, Guildford GU1 3JG • Surrey—Tel. 01483 401510

EMAIL: sales@laitravel.co.uk— WEB: LAIFLIGHTS.COM

Tailor made holidays at [www.expertoitaly.com](http://www.expertoitaly.com)



l'evento si è ripetuto regolarmente, con le sole interruzioni durante le

Established 1982

**ANNESSA**

IMPORTS LIMITED

Purveyors of Fine Foods & Wines From Europe

UNIT 7, HASLEMERE BUSINESS CENTRE, LINCOLN WAY, ENFIELD EN1 1TE

TELEPHONE: 020 8804 3900  
FACSIMILE: 020 8804 8714  
EMAIL: SALESSANNESSA.COM

**Franco**

Member of The Magic Circle

MAGICAL ENTERTAINMENT AND ACCORDION MUSIC

**07855 294 263**

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



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. A fine XIX secolo, affinché l'evento potesse avere luogo la Regina Vittoria un permesso speciale al capo della polizia di Holborn.

I costumi apparvero per la prima volta dopo 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. L'evento ha visto la presenza del Console Generale Massimiliano Mazzanti, in rappresentanza delle istituzioni della Repubblica. Oltre ai fedeli che a titolo personale vi partecipano, l'appuntamento per le celebrazioni della Madonna del Monte Carmelo ha visto l'attivo coinvolgimento di tre con-

solidati gruppi: i movimenti religiosi (per esempio i gruppi di preghiera di san Padre Pio o le consorelle del Sacro Cuore di Gesù); le comunità che portano la loro statua di riferimento in processione (come per esempio La Madonna dei Miracoli di Mussumeli, San Calogero, Madonna della Neve, Santa Lucia, San Michele, oppure il Santo Antonio di Sutton-Epsom-Croydon-Wimbledon); ed infine le diverse associazioni regionali con forte connotazione cristiana. Chiude la processione la statua della Madonna del Carmine, scortata da Padre Carmelo, insieme ai suoi confratelli ed altri sacerdoti paramentati, recitando le preghiere che nel corso del tragitto vengono scandite da un imponente servizio audio. Un piacevole percorso di orazioni e devozione che si conclude con messa solenne al ritorno della

processione all'interno della Chiesa. Il senso della festa religiosa per la comunità dei fedeli italiani nella capitale inglese è stato completato anche dai colori delle bancarelle allestite dalle diverse associazioni nei vicoli adiacenti l'edificio della chiesa. Un'occasione per acquistare prodotti tipici capaci di evocare il sapore del ricordo delle manifestazioni di paese, ritrovando qualche vecchio amico per scambiare due chiacchiere e anche ballare sulle note di qualche canzone tipica. La celebrazione della devozione della Madonna del Carmine ha sancito nuovamente il senso di appartenenza della comunità dei connazionali d'Oltramarica, regalando una giornata di fratellanza cristiana, capace di rafforzare gli animi per affrontare le richieste della vita con pace e serenità.



**CIBOSANO**  
 NATURALLY ITALIAN

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



## COSA E' SLIG INTERNATIONAL GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico)

SLIG INTERNATIONAL GEIE è un gruppo europeo di giuristi, notai e avvocati, che fornisce supporto legale e tecnico a clienti internazionali.

SLIG INTERNATIONAL GEIE ha la sua sede principale e la sua amministrazione in Hamilton House, 1 Temple Avenue, London E54Y 0HA.

SLIG INTERNATIONAL GEIE è composto da quindici giuristi.

I membri di SLIG INTERNATIONAL GEIE possono assistere sia clienti italiani che stranieri in ogni aspetto del business, del diritto commerciale, civile, ( successioni) patrimoniale e immobiliare.

L'obiettivo di SLIG INTERNATIONAL GEIE consiste nel soddisfare le aspettative dei propri clienti mediante un'approfondita comprensione dei loro affari attraverso la fornitura di un elevato standard di servizi legali innovativi. In tal modo i propri clienti potranno raggiungere i loro obiettivi per gli affari nel modo più efficiente. Per i nostri membri il cliente viene sempre per primo e ciò crea le basi per una duratura relazione di fiducia interpersonale. Gli scopi di SLIG INTERNATIONAL GEIE prevedono di seguire tutti gli aspetti tecnico-legali degli interessi economici di clienti stranieri in Italia, e nel mondo, che di Italiani all'estero. Sia per quel che attiene l'internazionalizzazione delle aziende italiane che per quel che attiene investimenti in Italia.

Essendo la sua sede principale a Londra, SLIG INTERNATIONAL GEIE segue tutti i temi tecnico legali cross-border Italia-UK.

**Devo accedere, nel Regno Unito, a cure di altissima specializzazione cosa devo fare?**

**Grazie (Carmen S).**

**Risponde la Prof. Daniela Mainenti SLIG International GEIE** <http://www.sliginternational.eu/>

Il sistema sanitario italiano è strutturato in modo da assicurare, a tutti i cittadini residenti, le prestazioni in forma gratuita, ad esclusione dell'eventuale ticket, erogate sul territorio nazionale dalle strutture pubbliche o private accreditate. L'assistenza sanitaria all'estero, preventivamente autorizzata, è consentita, in via di eccezione, solo per le prestazioni di altissima specializzazione che non siano ottenibili nel nostro Paese tempestivamente o in forma adeguata alla particolarità del caso clinico. Per avere tale autorizzazione:

1. L'interessato, o chi per esso, deve presentare all'Azienda sanitaria locale di appartenenza:

- la domanda

- la proposta di un medico specialista

- l'ulteriore documentazione eventualmente prescritta da disposizioni regionali

**ATTENZIONE** - La proposta del medico specialista deve essere adeguatamente motivata. Si precisa che è considerata valida la proposta fatta da un medico specialista sia pubblico che privato. La proposta del medico deve contenere l'indicazione della struttura estera prescelta per la prestazione.

2. L'Azienda sanitaria locale provvede, dopo aver sentito il parere del Centro di Riferimento Regionale (CRR), o meno, al rilascio dell'autorizzazione dandone comunicazione all'interessato ed al Centro predetto.

3. In caso di accoglimento della domanda: se la struttura estera è privata, la ASL rilascia autorizzazione scritta all'interessato. L'assistito dovrà provvedere a pagare direttamente tutte le spese necessarie per le cure presso il Centro estero e successivamente, al rientro in Italia, potrà presentare domanda

- dell'80% delle spese strettamente sanitarie; , dell'80% delle spese di viaggio se sostenute con il mezzo aereo, in classe economica, preventivamente autorizzato. Se con mezzo diverso, dell'80% della tariffa ferroviaria più economica. Tutte le spese devono essere documentate in originale, debitamente quietanzate e vistate dal Consolato Italiano il quale

dovrà anche rilasciare apposita dichiarazione che certifichi la natura della struttura sanitaria estera e la congruità delle tariffe applicate. Tali condizioni devono essere certificate dalle locali rappresentanze diplomatiche o dagli uffici consolari italiani. Si ritiene molto importante che l'assistito conosca per tempo quali prestazioni deve pagare in via anticipata alla struttura sanitaria estera (es. prestazioni libero professionali, supplemento camera singola, ticket, farmaci), quali tra queste spese resteranno a proprio carico e quali potranno essere in parte rimborsate. E' inoltre necessario che la struttura sanitaria estera dichiari all'assistito che tali richieste economiche non sono discriminatorie per l'assistito italiano in quanto previste anche per gli assistiti dello Stato ospitante. SLIG International GEIE <http://www.sliginternational.eu/> offre la possibilità di essere assistiti e seguiti, sia presso le strutture sanitarie Britanniche che presso quelle italiane, per la correttezza dei passaggi legali e per certificazione della documentazione richiesta.

**Sono una cittadina italiana e vivo da 20 anni in Inghilterra dove ho lavorato per 15 anni e sono in pensione da cinque. Sono vedova e ho due figli che vivono in Inghilterra. I miei beni si trovano prevalentemente in Inghilterra (casa, titoli e conto corrente bancario) ma sono proprietaria di una casa di famiglia in Italia. Vorrei sapere se posso fare un unico testamento qui in Inghilterra o se è necessario che io faccia testamento anche in Italia?**

**Saluti (Giulia)**

**Risponde l'avv. Maria Grazia Antoci, (studiolegale@antoci.eu)** <http://www.sliginternational.eu/>

Gentile Signora Giulia può scegliere di disporre dei suoi beni di qualunque natura siano (beni mobili e immobili) e ovunque si trovino con un unico testamento, redatto in Inghilterra, nelle forme previste dal diritto inglese. Dopo il decesso, per rendere efficace in Italia il testamento inglese, sarà necessario ottenere una copia autentica del testamento munita di Apostille (rilasciata dal Foreign & Commonwealth Office); quindi il testamento dovrà essere tradotto in Italiano e la traduzione dovrà essere giurata; il testamento, infine, sarà depositato presso un notaio Italiano. Qualora il notaio prescelto per il deposito conosca la lingua inglese non sarà necessario giurare la traduzione.

Per semplificare la procedura potrebbe escludere dal testamento inglese i beni che si trovano in Italia e redigere un secondo testamento secondo le forme previste dal diritto italiano utilizzando la lingua italiana che disponga solo dei beni italiani. In tal caso, non sarà necessario apporre la Apostille né tradurre il testamento che dovrà comunque essere pubblicato da un notaio italiano dopo il decesso.

Oltre agli aspetti formali, per redigere testamenti che siano validi ed efficaci, occorre valutare quale sia la legge che regolerà la sua successione e verificare che il contenuto dei testamenti sia conforme a tale legge. Un legale esperto in materia di successioni internazionali saprà fornirle la consulenza necessaria.

**Sono una cittadina italiana residente a Londra. Nel corso del prossimo mese dovrò procedere alla vendita della casa che possiedo a Napoli insieme a mio fratello, il quale abita in Italia e sta già provvedendo a raccogliere tutta la documentazione. Come posso fare per evitare di recarmi in Italia? (F.N.)**

**Risponde il notaio Beatrice Ceccherini** <http://www.sliginternational.eu/> [bceccherini@notariato.it](mailto:bceccherini@notariato.it)

Gentile signora, per evitare di andare Italia può farsi rappresentare da una persona di sua fiducia, anche suo fratello, per mezzo di una procura speciale.

La cosa più semplice è farsi inviare dal notaio italiano, incaricato di stipulare l'atto di compravendita, il testo della procura da sottoscrivere, una volta che suo fratello gli avrà fornito i dati catastali dell'immobile. Il testo così confezionato dovrà essere da lei sottoscritto innanzi ad un funzionario del Consolato Italiano a Londra, che provvederà all'autentica della sua sottoscrizione, oppure presso un solicitor o un notary public. In questi ultimi due casi sarà necessaria anche l'apposizione della apostille, una forma di legalizzazione dell'atto alla quale provvede il professionista medesimo. L'originale della procura dovrà poi essere da lei spedito in Italia al procuratore o direttamente al notaio.

Tenga presente che la procura comprende anche il potere di riscuotere il prezzo della compravendita ma, se preferisce, può chiedere che la sua parte venga pagata a mezzo di bonifico direttamente sul suo conto corrente.

## L'Ambasciata incontra le Associazioni Accademiche

### Conferite le borse di studio a brillanti ricercatori della cultura, della scienza e dell'economia



Prof. roberto di Lauro e i presidenti dell'Associazioni

Il 7 Luglio, le splendide sale dell'Ambasciata italiana hanno visto riuniti studenti e ricercatori di alto profilo. L'usuale cerimonia per l'assegnazione delle borse di studio de Il Circolo si è trasformata in un incontro di ben sette associazioni italiane di merito nei diversi campi della cultura, della scienza e dell'economia: AIS-UK, VIAcademy, IMSOGB, BAA, LSE SU Italian Society e la LUISS.

Nelle parole inaugurali dell'Ambasciatore, un elogio per la lodevole attività delle associazioni, per l'iniziativa della serata, dovuta al forte impegno e lavoro organizzativo dell'Attache' scientifico Prof. Roberto Di Lauro e l'augurio che si possa estendere in futuro ad altre associazioni italiane.

L'Ambasciatore ha coniato lo slogan "Italy Made me" per dimostrare il valore della formazione dei giovani italiani che vengono a Londra ed ottengono posizioni di eccellenza. Presentate nel corso della serata le donazioni de Il Circolo per i due grandi progetti a favore della cattedra di italiano del Somerville College, Oxford, e della ricerca per le malattie autoimmuni della Dottoressa Elisa Astorri della Queen Mary University. Viene inoltre dato un piccolo contributo a Villa Scalabrini ed al concorso fotografico dell'Accademia Apulia.

Le borse di studio consegnate dall'Ambasciatore Terracciano e dalla responsabile del Comitato esaminatore, Daniela McBride, sono ad ante a: Lia Costiner, Università di Oxford, DPhil per il progetto di ricerca sull'arte e sui manoscritti rinascimentali; Sarah Culhane, Università di Bristol,

PhD sul cinema italiano del periodo 1945-1960; Alys Mererid Roberts, MA in Studi Vocali per un corso di Opera a Montaretto; Lucia Rubinelli, Università di Cambridge, PhD in Politica e Studi Internazionali e specializzazione sulla politica italiana; Diego Scarabelli, University College London, PhD su rapporti tra polizia e Mafia.

Premiati anche i vincitori del concorso promosso dai medici italiani IMSOGB e dagli scienziati italiani AIS-UK.

L'evento è stata anche un'occasione importante per incentivare i rapporti tra le diverse associazioni coinvolte, avendo modo di presentarne le finalità e lo spirito culturale alla base del loro importante lavoro di promozione e sostegno alla cultura italiana, tra i connazionali e tra gli inglesi.

A seguire le presentazioni delle attività in programma per l'Ambasciata, da parte del Consigliere Edoardo Napoli. Ministro plenipotenziario Vincenzo Celeste, ha inoltre voluto descrivere il ruolo del Governo italiano e dell'Ambasciata nel semestre di Presidenza Italiana del Consiglio d'Europa. Infine, è stato portata all'attenzione dei presenti il programma dell'Ambasciata rivolto ad informare i membri delle Associazioni e loro stakeholders con la richiesta di far avere suggerimenti e feedback entro il 30 Settembre al Consigliere Silvia Limoncini.

La serata è continuata con un aperitivo in cui i soci delle varie associazioni ed i loro invitati si sono confrontati per conoscersi meglio ed organizzare occasioni per lo scambio di idee, lavorando insieme per la promozione e il successo della cultura italiana.



Membri de Il Circolo con i premiati

# TREDICESIMA EDIZIONE DELLA PAGGS CUP



Veduta parco

Si rinnova la manifestazione sportiva della Paggs Cup, quest'anno giunta alla sua XIII edizione, si registrando una grande partecipazione di pubblico e di atleti. L'iniziativa voluta dal proprietario del Il Pagliaccio Restaurant con l'obiettivo di coinvolgere ragazzi che vanno dai 5 ai 15 anni in un torneo di calcio che si svolge nell'arco dell'intera giornata. Inserita strategicamente in concomitanza del Campionato Mondiale di calcio in Brasile, la manifestazione si è svolta domenica 8 Luglio al South Park di Fulham, con la bene-

mancati i numerosi spettatori, tifosi (in primis i genitori degli atleti) e curiosi, oltre a personalità delle istituzioni e del mondo dello sport. Tutto si è svolto nel massimo spirito sportivo, creando una giornata all'insegna del calcio, della passione per il gioco di squadra, ricordando che ogni vittoria si realizza solo con una veritiera partecipazione. Questa l'idea che ha guidato Teo Catino, proprietario del Ristorante Il Pagliaccio, situato al 184 di Wandsworth Bridge Road, London SW6 2UF - Tel: 020 7371 5253, mirando a radunare

sparmiati in passato dai disordini che hanno interessato i giovani di alcune periferie di Londra, come Brixton. La XIII edizione ha visto la partecipazione più numerosa di sempre in termini di atleti premiata dall'organizzazione con preziose medaglie che hanno voluto sottolineare il senso civico dei giovani sportivi.

La Paggs Cup è ormai una tradizione consolidata. La bontà dell'iniziativa è testimoniata anche dalla presenza di numerosi sponsor sia inglesi che italiani. Il torneo è stato preceduto, venerdì

27 giugno, da una cena al Ristorante Il Pagliaccio a cui hanno partecipato un numero considerevole di persone che ne hanno gremito le sale, gustandone il menu' e ballando fino a tarda sera. L'appuntamento è per il prossimo anno, stesso periodo, per celebrare questa volta il XIV edizione del Paggs Cup. La redazione de La Notizia si congratula con Teo e tutti i suoi sponsor per la bella iniziativa che oltre ad offrire un momento di sport ha come obiettivo la formazione dei giovani ai valori dello stare insieme.



Teo Catino con il Sindaco di Hammersmith & Fulham Mercy Umeh e collaboratori



Il barbecue

volenza del tempo, regalando ai partecipante una bellissima giornata estiva. Il torneo ha visto la partecipazione di numerose squadre divise per età: dai piccolissimi ai giovani. Presente l'attuale Sindaco di Hammersmith & Fulham, Mercy Umeh, accompagnata da alcuni collaboratori, che si è soffermata a lungo, partecipando attivamente e coinvolgendosi generosamente con i partecipanti. Ovviamente non sono

giovani e giovanissimi in un ambiente sano e gioioso, dove si partecipa e ci si diverte, rispettando le regole. Un evento sportivo capace di affrontare il problema del comportamento antisociale di molti giovani, che non raramente sfocia nel bullismo e nella violenza spesso gratuita. E va osservato che l'opera iniziata da Teo Catino ha portato i suoi frutti: i quartieri di Wandsworth e Fulham sono stati ri-



Teo Catino con i giovani partecipanti




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



FOODS









Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



Made with premium ingredients, these products are the basis of an exceptional menu with great presentation and plate appeal.

Supported by a dependable delivery service, a modern infrastructure, friendly Telesales and an experienced Field Sales team, we offer a service that works to support you. Point-of-Sale, menus and advertising material are also available, to ensure that sales opportunities are maximised.

As part of our ongoing commitment to the highest possible standards, DiSotto are pleased to have been awarded BRC Accreditation for our state of the art production facility giving our customers peace of mind and confidence in our service and multi award winning products.





26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

# Incontro Associazione Cuochi Italiani nel Regno Unito



Il 23 Giugno 2014 presso la prestigiosa struttura dell'hotel Me London considerato tra i top 10 roof garden di Londra, si è tenuto il cerimoniale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani nel Regno Unito, APCI-UK. Il Presidente delegato Carmelo Carne-

vale, ha aperto l'incontro ringraziando tutti i presenti e ricordando, insieme al vice Claudio Medugno, l'importanza dell'unione tra gli chef italiani, specialmente all'estero, perchè è solo con l'unione che si possono creare progetti solidi e validi volti alla valorizzazione

e alla formazione dei giovani. Un evento di incontro tra i maestri di cucina, ma soprattutto un momento istituzionale con la presentazione del nuovo consiglio nazionale UK e le nuove delegazioni. I consiglieri nazionali sono Alessandro Verdenelli execu-

tive chef KX, e gli chef Massimo Costa, Salvatore Polizzotto e Letizia Lenoci per il settore giovanile.

Alessandro Mancini diviene delegato provinciale per il Devon, l'Hampshire e per l'Isola di White. Salvatore Mele è stato nominato rappresentante per il Sussex. Il collega Girolamo Pipitone, maestro di cucina e veterano dell'APCI, assume il ruolo per il Wiltshire. Ed infine, Francesco Scafuri executive chef della catena Piccolino Restaurant, per Manchester. Non ultimo, a sviluppare il grande successo dell'APCI-UK in Scozia sarà Antonio Caterino insieme i suoi collaboratori.

I nuovi delegati avranno il compito e l'onore di espandere la presenza dell'Apci UK sul territorio britannico organizzando eventi e corsi di formazione professionale, insieme all'importante ruolo di tutela del marchio Made in Italy.

Ospite d'onore il Direttore dell'ICE UK, Fortunato Celi Zullo, che ha voluto ringraziare vivamente l'Associazione per

tutto l'impegno e l'entusiasmo dei suoi partecipanti come ambasciatori della vera cucina italiana, dalla selezione della materia prima all'esecuzione del piatto, nel rispetto delle tradizioni che ci rendono unici nel mondo. Inoltre ha voluto sottolineare l'importanza della collaborazione dell'Associazione con l'ICE per i gli eventi passati e futuri.

A tutti i soci è stata consegnata la giacca ufficiale e personalizzata dell'Associazione.

L'evento è poi continuato nel ristorante Cucina Asellina con l'aperitivo offerto da Green Life Salento accompagnato dalla buonissima porchetta di Lorenzo Giulioni.



## Sommelier Award Ceremony



Domenica 29 giugno, presso la prestigiosa Oak Room dell'Hotel Le Meridien in Piccadilly, si è svolta la cerimonia di consegna diplomi del corso Sommelier, organizzato dalla UK Sommelier Association - AIS UK. Special Guest della cerimonia, direttamente dall'Ita-

lia, Alessandro Paresi Delegato AIS/ Udine.

Un evento che ha ottenuto grandissimo successo, raggiungendo un fantastico tutto esaurito e regalando agli ospiti un eccellente wine and food tasting proposto da Alivini, sponsor

principale dell'Associazione. Ben sessantasette studenti, dalle origini non solo italiane ma decisamente internazionali, e provenienti non solo da Londra ma anche da Chesterfield, sono stati insigniti del diploma di sommelier e "incoronati" da una scin-

tillante taste-wine.

Un numero notevole di giovani che da oggi entrano nel mercato del lavoro inglese con l'alto livello di professionalità e impeccabile preparazione che la didattica dei corsi dell'Associazione Italiana Sommelier International è in grado di assicurare.

Professionalità che ha consentito ad alcuni brillanti studenti di passare le dure selezioni e trovare lavoro, subito dopo la fine del corso, in prestigiosi ristoranti quali The Ritz, Aqua Shard, I Quattro Passi, The Savoy, Shangri La, Galvin, The Dorchester, Bugari, Baglioni, Gordon Ramsey, Novikov, Pollen Street Social, Hakkasan, Locanda Locatelli, Texture, Zuma, Roka.

Un successo che premia ampiamente il duro lavoro e la dedizione degli organizzatori dei corsi Andrea Rinaldi (Presidente UK Sommelier Association)

e Federica Zanghirella (Direttore del corso), entrambi mossi da una passione che trasmettono con naturalezza ai corsisti, sono stati in grado di creare un ambiente caldo ed entusiasta, che si è distintamente percepito durante la cerimonia, rendendola speciale.

Grande soddisfazione per loro, ma anche per il nostro Paese, che, grazie all'impegno di alcuni, riesce a promuovere ed esportare brillantemente la nostra cultura.



**2 VENETI**

Venetas Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - www.2veneti.com

**La Collina**

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

**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

**Al-forno**

Italian  
Ristorante  
&  
Pizzeria

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

**FOUBERTS**  
**ITALIAN**  
**GELATERIA - BAR**

17 Kensington High Street, London W8 5NP  
Tel: 0207 937 2762  
also at 2 Turnham Green Terrace, London W4 1QP  
Tel: 0208 995 6743

**CHILDREN WELCOME**

**Pizza - Pasta - Restaurant**

Large room available for Meetings and Private Parties

**OPEN DAILY**  
9am - 11pm

# NONNA'S KITCHEN CELEBRA IL SUO PRIMO ANNIVERSARIO

Festeggiato il primo anno di successi della catena di ristorazione devota alla tradizione siciliana in UK



Joe e Paola Ricotta con il Sindaco di Broxbourne Bren Perryman

Nonna's Kitchen ha festeggiato il primo anniversario della sua attività a in Brewery Road, Hoddesdon, Herts dove è iniziata l'avventura di Joe Ricotta noto imprenditore locale, nato in Inghilterra da genitori siciliani, seguita in poco tempo da un secondo ristorante al 38 di Paton Street nel cuore di Soho, a due passi da Leicester Square e Piccadilly Circus, e in breve vi sarà una nuova apertura nel centro di Bedford in Bedfordshire, East of England. La famiglia Ricotta ha celebrato così un anno di successi con una serata dedicata al gusto della tradizione e al volontariato.

Ospiti dell'evento sono stati: il Sindaco di Broxbourne, Bren Perryman, l'intera generazione Ricotta con parenti e amici, insieme al loro staff e ai numerosi clienti affezionati. Con il compleanno l'azienda ha sottolineato il primo anniversario con un evento familiare ed accogliente. L'aspirazione di Nonna's Kitchen è, infatti, racchiuso nel nome. La catena nasce con la volontà di promuovere nel mercato della ristorazione inglese un luogo del gusto capace di riunire le famiglie, all'insegna della tradizione gastrono-



La famiglia

mica siciliana, facendosi promotrice dei valori dell'ospitalità mediterranea e offrendo il meglio ai loro ospiti.

Il valore dell'accoglienza si traduce, per Nonna's Kitchen, in piatti debitori delle antiche ricette siciliane. Così, l'italiano fedele alla tradizione e lo straniero amante della cucina mediterranea, possono entrambi soddisfare i loro gusti. Ma il compleanno è stato anche il motivo per rendere omaggio ad una scelta imprenditoriale oculata e moderna, confermata del grande successo registrato tra il pubblico. La tradizione, secondo le scelte di Ricotta, non significa solo reiterazione del consolidato, ma innovazione, usando un occhio manageriale moderno e attento alle innovazioni. Ad esempio, una filiera di produzione che sia interna alla compagnia e una logica di mercato rivolta a una gamma di clienti

eterogenea.

Le ricette della Nonna's sembrano riscuotere veramente un grande successo, soprattutto tra le star. Gli americani Sylvester Stallone e John Travolta, insieme a Joyoelyn Brown e tanti altri che hanno gustato gelati, cassate e cannoli con grande soddisfazione personale.

La figlia di Joe, Paola Ricotta ha dichiarato: <<Siamo estremamente orgogliosi di quello che abbiamo raggiunto quest'anno, superando di gran lunga le nostre aspettative. Tutto questo non sarebbe stato possibile senza il sostegno del nostro staff, degli amici, della famiglia e della comunità locale. Per mostrare il nostro apprezzamento, abbiamo scelto di devolvere tutte le vendite dei biglietti e proventi della lotteria a Teens Unite, charity volta al sostegno dei giovani malati di cancro>>.



Joe e Paola Ricotta con il personale della sala



Il personale della cucina



Sala ristorante

## SM La Notizia incontra Nancy Dell'Olio LIMONBELLO UN BRINDISI AL SUCCESSO

Segue da Pag. 1

Nancy Dell'Olio, noto avvocato italo-americano, imprenditrice, un'autobiografia all'attivo e uno spettacolo teatrale al Fringe Festival di Edimburgo. La raggiungiamo al telefono, sul taxi dopo l'ultima performance al Gilded Ballroom, dove dal 14 al 24 Agosto è stata impegnata con lo spettacolo "Rainbows from Diamonds", per parlarci di Limonbello e della sua vita, tra passioni amorose e progetti personali.

**Buonasera, Nancy. Un commento a caldo per questa esperienza al Fringe Festival, per un'inedita Nancy attrice.**

Sono ancora emozionata (ride). Questa nuova avventura a Edimburgo è stata per me una novità, ma sono felice di essermi sperimentata sul palco. È un one-woman show con le storie della mia vita, ho voluto condividere le mie idee, i consigli, le mie esperienze, soprattutto su quella parte della mia vita nel Regno Unito.

**Perché questo spettacolo?**

Ho cercato di raccontarmi, di mostrare una Nancy inedita. Penso che "I Rainbows From Diamonds" abbia descritto chi sono realmente. In modo diretto, anziché affidarsi a quanto scrive la stampa. Aspiravo a presentare la mia simpatia, quei lati che sono difficili da rivelare. Volevo che il pubblico sentisse il mio calore, come sono, presentando con autoironia estratti della mia vita. Sono felice di essere stata qui ad Edimburgo. C'è un'ottima energia.

**Parlando di energia. Un'altra donna energica, una volta disse che "le donne devono avere un drink preferito per festeggiare", possiamo dire che Nancy Dell'Olio ha deciso di produrselo?**

Sì, sono solitamente amante delle bollicine. Ma in questo caso, con la nuova avventura del Limonbello ho voluto celebrare la mia Terra, la mia appartenenza all'Italia e brindare a questo momento felice. Limonbello vuole essere un tributo al Made in Italy, vuole contenere il nostro Life Style e l'importanza della tradizione del gusto.

**Da dove è nata l'idea per questo prodotto?**

Ho elaborato la ricetta con mia madre, per un prodotto che fosse totalmente biologico, che rispettasse le regole dievero limoncello fatto in casa, veri-



tiero e sincero come i limoni del Mediterraneo. È un prodotto particolare, unico nel suo genere. Innovativo, perché non contiene zucchero, ma pieno per colore e sapore. Limonbello è nato per omaggiare gli amici inglesi che mi chiedevano del vero limoncello italiano, e dagli italiani ho ricevuto commenti di gradimento per l'intuizione sviluppata in collaborazione con lo chef Enzo Oliveri.

**Ogni prodotto descrive concettualmente il suo produttore. Il Limonbello, nel suo nome, gioca tra l'acre del limone e l'edonismo per il bello. Possiamo dire che ricorda la vita di Nancy Dell'Olio?**

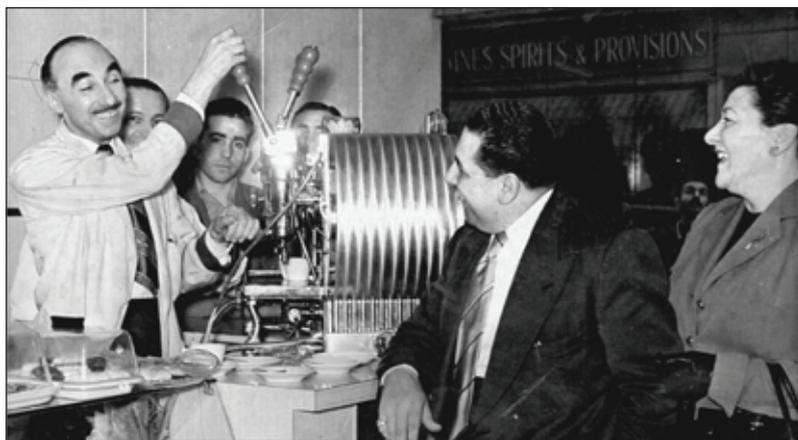
Sì, indubbiamente. Ne ho parlato nel mio libro (My Beautiful Life, ndr) ed è quello che ho cercato di raccontare al pubblico di Edimburgo con "Rainbows from Diamonds". Mi piace la sua osservazione perché la vita è proprio racchiusa nel suo sapore agrodolce. E la mia vita è stata sempre così, tante soddisfazioni accompagnate da esperienze meno piacevoli. Ma sono proprio queste esperienze che ci migliorano. Personalmente, amo pensare che il meglio è sempre davanti a noi. Oggi mi sento soddisfatta, felice per ciò che ho, ma ci sono sempre punti di miglioramento. Tutto è per me una sfida per tendere alla mia personale crescita.

**In chiusura, successo e femminilità. Come donna in evoluzione e intraprendente, ha recentemente dichiarato al Telegraph che le donne inglesi "si sentono quasi in colpa a mostrare la loro femminilità, dovendo vestirsi come uomini per essere prese sul serio". Quale il consiglio alle donne italiane in Inghilterra?**

Le donne italiane sono molto ammirate per la loro eleganza. È un'eleganza che nasce da dentro, dalla nostra cultura. Credo che le donne italiane debbano proteggere ed esaltare questa loro particolarità. Sono donne solide, riconosciute per le loro capacità. Le donne italiane sono donne d'avanguardia. A loro spetta il ruolo di proteggere e diffondere la loro importanza, la loro capacità di essere donne forti. Viviamo in un mondo che è ancora molto maschilista e occorre che le donne sappiano difendere il loro ruolo.



Valentina De Vincenti



## BAR ITALIA 65 ANNI DI STORIA ITALIANA A LONDRA

**continua da pag. 1**

Il Bar Italia è, senza dubbio, quello che giornalmisticamente si definisce una vera e propria istituzione. Questo luogo nevralgico per gli italiani a Londra e per gli inglesi amanti dell'Italia ha festeggiato il 65° anniversario della sua fondazione, alla presenza dell'Ambasciatore d'Italia, Pasquale Terracciano, del Console Generale, Massimiliano Mazzanti, insieme a migliaia di partecipanti. Un grande evento per marcare un importante traguardo, i cui proventi sono andati alla charity Great Ormond Street Hospital, ha preso vita tra gli spazi del bar, del ristorante Little Italy e il fazzoletto della 22 Frith Street

chiusa per l'occasione.

Più di metà secolo per il Bar Italia, ma lo spirito che lo animava fin dalla origini sembra essere intatto. Fondato nel 1949 da Lou and Caterina Polledri, emigranti piacentini che scelsero di trasferirsi a Londra negli anni '20, il Bar Italia è uno di quei sinceri family business - come direbbero gli inglesi, dalla lunga storia. A metà degli anni '30, i due coniugi avevano istituito un caffè tradizionale, appena fuori Long Acre a Covent Garden per servire i lavoratori nel mercato di frutta e verdura. Ma la Grande Guerra minò momentaneamente i sogni di speranza di Lou: italiano, in Gran Bretagna, faceva di lui un possibile nemico tanto da venir inter-

nato sull'Isola di Man.

Fu Caterina Polledri ad assumere, con tenacia e devozione, la guida dell'attività. Giorni difficili, di terrore e angoscia per l'intera famiglia, tra i bombardamenti di una Londra martoriata dalla Raaf. Il caffè di qualità, la forte unione della famiglia Polledri, sotto la direzione della determina Caterina, consentirono che l'attività intrapresa progredisse.

Dopo la guerra, Lou e Caterina trovano l'opportunità di aprire un bar a Soho, inaugurando così il Bar Italia nell'inverno del 1949. Il buon caffè era difficile da trovare nel dopoguerra a Londra e il Bar Italia è stato un successo fin dall'inizio, giocando un ruolo importante nella comunità italiana. Era un luogo in cui i migranti italiani potevano incontrarsi, aggiornarsi su quanto accadeva tra i conterranei emigrati e avere notizie dirette dei loro cari in Italia, dai nuovi arrivati. Non solo, ma il bar dei Polledri era anche un luogo dove poter trovare lavoro, grazie al passaparola tra paisani. Uno di quei sistemi integrati, ben rodati, ancor prima di internet e LinkedIn, che si tramanda da tre generazioni. Da Lou e Caterina, il Bar Italia è passato al figlio Nino - che ha preso le redini nel 1970 - e poi ai suoi figli Antonio, Luigi e Veronica.

Oggi il Bar Italia continua a piacere. Gli italiani lo frequentano poiché ricorda quei bar di paese. Piccoli, senza tante ampollose pretese se non la realistica intenzione di offrirsi come luoghi familiari, quasi domestici, volendo solo offrire un caffè di qualità. Dall'altra parte, agli inglesi affascina per quel gusto vagamente retrò, di quell'Italia in Lambretta e doppiopetto, di scrine e cotonature. Se potessero parlare,



Gaggia - la saggia macchina per il caffè- e il vecchio registratore di cassa, avrebbero innumerevoli aneddoti da raccontarci e una grande devozione: la stessa miscela da oltre 50 anni.

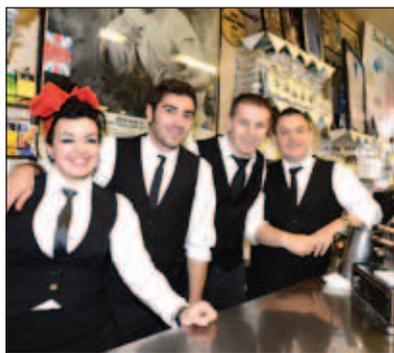
Ma gli italiani non vanno al bar solo per il caffè. Lo scampanello dei cucchiaini scandisce le arringhe dei politici da piazza e le sedie diventano spesso tribune dello stadio riservate a pochi fortunati. Il Bar Italia non si esime di certo, si parla di calcio, in inglese o in italiano, poco importa se ad accomunarli è l'amore per una maglia. Dichiarazione di devozione a porte aperte al grande televisore in fondo alla stanza che accoglie gli avventori, distraendoli per un istante, prima di ordinare il caffè. In un logo di incontro tra due comunità, che per fato o casualità, si ritrovano proprio nello stesso edificio in cui John Logie Baird, nel 1926, diede dimostrazione della prima televisione.

Ricordando nuovamente Stefano Benni e il suo Bar Sport, per ogni bar occorrono le "comparsa"- questi personaggi si notano meno, ma non mancano mai in un bar serio. Al Bar Italia,

negli anni, la serietà delle comparse si è fatta notare. La contante Florance, il collega Noel Gallegher, e molti attori dello star-system inglese, scelgono di camminare sull'antico mosaico del Bar Italia, trasformandolo in un inaspettato red carpet.

Il 65° anniversario è stato quindi motivo per celebrare il Bar Italia come florida realtà economica, un vero e proprio business capace di ricordare lo sforzo e i sacrifici di famiglia, ma anche capace di guardare al futuro in ottica imprenditoriale. I giovani eredi proprietari Antonio, Luigi e Veronica, oltre al Bar Italia gestiscono Little Italy, il vicino ristorante. alla porta accanto. Attività sorelle capaci di trasmettere questa passione di famiglia, l'incontro tra culture, al servizio della comunità. I proventi raccolti nel corso dell'evento è andate a sostegno del Great Ormond Street Hospital, associazione benefica volta all'aiuto dei giovani pazienti affetti dal cancro, offrendo loro un futuro migliore. Come quello costruito con tenacia dalla famiglia Polledri.

*Valentina De Vincenti*



**enotria**  
world wine

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

**Triumph UK**  
The people network  
Events & Communication Agency

Phone: +44 02076979481  
triumphuk@thetriumph.com - www.triumphgroupinternational.com

Rome | Bologna | Brussels | London | Milan | Shanghai

**SALVO** FINE ITALIAN FOOD  
dal 1968 WWW.SALVO1968.CO.UK

PRESENTS

# JOE AVATI

## BACK TO BASICS WORLD TOUR AUSTRALIA | USA | CANADA | UK

### BROXBOURNE

**SAT 6 & FRI 19 SEPT 8:30PM**  
BROXBOURNE CIVIC HALL  
HIGH ST, HODDESDON,  
HERTFORDSHIRE EN11 8BE  
BOX OFFICE: 01992 441 946  
WWW.BROXBOURNE.GOV.UK

### BEDFORD

**SUN 7 SEPT 7PM**  
BEDFORD CORN EXCHANGE  
ST PAULS SQUARE  
BEDFORD MK40 1SL  
BOX OFFICE: 01234 718 112  
WWW.BEDFORDCORNEXCHANGE.CO.UK

### SWINDON

**FRI 12 SEPT 8PM**  
WYVERN THEATRE  
THEATRE SQUARE, SWINDON SN1 1QN  
BOX OFFICE: 01793 524 481  
WWW.WYVERNTHEATRE.ORG.UK

### WOKING

**SAT 13 SEPT 8PM**  
HG WELLS CONFERENCE  
AND EVENTS CENTRE  
CHURCH ST EAST, WOKING  
SURREY GU21 6HJ  
BOX OFFICE: 01483 712 710  
WWW.ATGTICKETS.COM/JOEAVATI

### PETERBOROUGH

**THU 18 SEPT 8PM**  
THE FLEET  
HIGH ST, FLEETON PE2 8DL  
BOX OFFICE: 01733 560 218  
OR 07713 710 922

### WARWICK

**SAT 20 SEPT 8PM**  
THE BRIDGE HOUSE THEATRE  
MYTON RD, WARWICK CV34 6PP  
BOX OFFICE: 01926 776 438  
WWW.BRIDGEHOUSETHEATRE.CO.UK

### CAMBRIDGE

**SUN 21 SEPT 7PM**  
MUMFORD THEATRE  
ANGLIA RUSKIN UNIVERSITY  
EAST RD, CAMBRIDGE CB1 1PT  
BOX OFFICE: 0845 196 2320  
WWW.ANGLIA.AC.UK/MUMFORDTHEATRE

### LONDON

**THU 25 SEPT 8PM**  
THE CLAPHAM GRAND  
21- 25 ST JOHNS HILL  
CLAPHAM JUNCTION  
BOX OFFICE: 0844 249 1000  
WWW.CLAPHAMGRAND.COM

"...one of the planets  
hottest comics"  
- *Globe & Mail*

"Outrageously funny"  
- *Toronto Star*

### MILTON KEYNES

**FRI 26 SEPT 8PM**  
THE VENUE  
WALTON HIGH, FYFIELD BARROW  
WALNUT TREE MK7 7WH  
BOX OFFICE: 07932 021 753  
WWW.THEVENUEMK.COM

### BOURNEMOUTH

**SUN 28 SEPT 7PM**  
DE LA SALLE THEATRE  
ST PETERS SCHOOL  
ST CATHERINE'S RD  
BOURNEMOUTH BH6 4AH  
BOX OFFICE : 07548 100 770



WWW.TWITTER.COM/JOEAVATI • WWW.JOEAVATI.COM

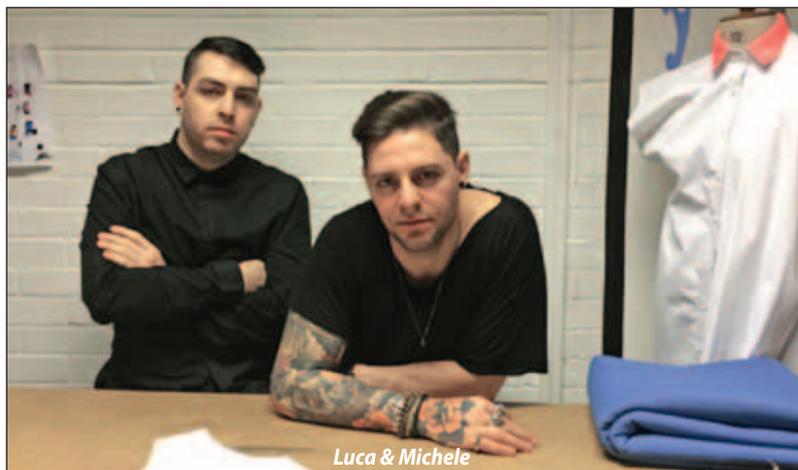


## La MODA

A cura di Cristina Polizzi

www.fashionnotesbycris.blogspot.com

### Luca e Michele Castrezzi



Luca & Michele

Luca e Michele Castrezzi sono una coppia di fratelli lombardi trasferiti a Londra cinque anni fa e che hanno dato vita al brand "LucaMichele".

Luca ha frequentato l'Accademia di Belle Arti a Brescia e poi a Londra dei corsi alla Central Saint Martins e al London College of Fashion, laureandosi poi alla Kingston University in moda design. Michele ha frequentato il Liceo Artistico e poi il Machina Institute of Fashion and Technology.

Entrambi, arrivati nella capitale britannica, hanno iniziato a fare esperienze di lavoro presso grossi designer come Marios Schwab, Aminaka Wilmont, Emilio de la Morena e Corrie Nielsen in modo da imparare nella teoria e nella pratica l'organizzazione di una casa di moda. Nel 2013 Luca e Michele hanno deciso di fondare il loro marchio usando i loro due nomi di battesimo. Le loro creazioni sono molto sofisticate con una forte influenza dell'ambiente urbano londinese ed impiegando i migliori materiali per la manifattura dei loro capi.

Per la collezione Autunno Inverno 2014 Luca e Michele Castrezzi sono andati a Tokyo e da quel viaggio hanno preso l'ispirazione per una serie di capi in cui per la prima volta hanno usato delle stampe digitali per le loro creazioni, come i fiorati dai colori neon ispirati dalle luci della capitale giapponese. Le nuance usati su base nera sono stati vivaci blue, gialli, rosa, viola

e turchese mentre per i tessuti hanno impiegato il popolarissimo neoprene, jersey di seta, viscosa e pelle, quest'ultima soprattutto per le loro giacche.

I capi di Luca e Michele Castrezzi hanno colto l'occhio dei buyers di Wolf and Badger, un negozio con sedi a Notting Hill e Mayfair, ed è proprio nel negozio di Notting Hill che è possibile acquistare i capi dei due fratelli. La collezione invernale è spettacolare, molto colorata ed i capi sono sia morbidi che strutturati, un mix che si sposa benissimo. Un vestito ed una giacca sono stati creati con in mente il tradizionale costume dei Samurai ma tradotto in maniera moderna. Si sentirà parlare sempre di più di Luca e Michele Castrezzi e della loro etichetta LucaMichele. Già Marie Claire in Ungheria e Vogue hanno pubblicato foto e notizie sui creativi fratelli Castrezzi. Uno dei pezzi che preferisco della loro collezione è una giacca in pelle con maniche nere ed il resto in un vivace colore turchese a motivo intrecciato. Un lavoro d'arte. Sicuramente Luca e Michele stanno già lavorando alla nuova collezione Primavera Estate 2015 che verrà presentata a Settembre. "La Notizia" seguirà i passi del percorso di questi due creativi lombardi e del loro brand capace di portare in alto la bandiera italiana della nuova generazione dei designer di moda del nostro Paese capaci di distinguersi con successo all'estero.

## Marta Cesaro ed Arianna Luparia promosse al London College of Fashion



Marta Cesaro e Arianna Luparia.

Il London College of Fashion è insieme alla Central Saint Martins, una delle scuole di moda più accreditate nel mondo. Dalle sue aule sono usciti nomi come Patrick Cox, designer di scarpe, Jimmy Choo, un altro designer di scarpe diventato globale dopo le varie menzioni nella serie televisiva "Sex and The City" e Wouter Baartmans ed Amber Siegel della omonima casa "Baartmans & Siegel" che sta conquistando il mercato della moda maschile, tanto per fare qualche nome.

Ogni anno la sfilata di fine d'anno mostra le creazioni di una quarantina di studenti che portano sulla passerella, da soli oppure insieme ad un altro studente, le loro collezioni. Gli iscritti al corso di moda ogni anno vengono da tutto il mondo ed i vari dipartimenti fanno sì che gli studenti di talento possano frequentare periodi di apprendistato presso case celebri come Burberry o Louis Vuitton, dipendendo dalla specialità intrapresa.

Quest'anno alla sfilata di fine d'anno due studentesse italiane hanno mostrato, davanti ad un pubblico di alti esponenti nell'industria della moda,

dalla stampa ai compratori, le loro collezioni.

Arianna Luparia, di Torino ha uno stile architettonico nelle sue creazioni, sono sculture in stoffa frutto di una peculiare ispirazione. Diversamente da altri designer di moda, Arianna non ha preso ispirazione da palazzi od altre opere d'arte, bensì dalla sedia a rotelle che suo fratello usa fin dalla nascita. Secondo quanto dichiarato da Arianna, i disabili non sono riconosciuti molto nella moda, invece lei ha voluto disegnare una collezione in cui la sedia a rotelle è parte del risultato finale, essendo un elemento che è parte costante nella vita di diverse persone. Tagli strategici e dettagli sono stati pensati per vestire la persona ed il suo mezzo di locomozione.

Marta Cesaro, arriva invece da Roma, ha presentato una collezione di abiti su misura per donna, con richiami classici dati dalle ampie gonne, morbidi pantaloni e giacche con dettagli raffinati, una scelta di colori che raccoglie tutte le sfumature del grigio, portando in passerella dei capelli dalla tesa larghissima. Il suo crescere in una

famiglia di accademici ed artisti le ha educato l'occhio, ed il risultato è una collezione in cui la moda si sposa con i tagli classici di sartoria. La sua ispirazione è data dal suo amore per la storia, l'arte e la musica che sviluppa continuamente per raccontare una storia attraverso le sue creazioni.

Allo show di fine anno ho visto diversi nomi importanti nel campo della moda che hanno osservato con attenzione le collezioni di queste due giovani italiane. Ci sono molti finali dopo una sfilata di fine d'anno. I buyer potrebbero scegliere di comprare l'intera collezione come è successo al celeberrimo designer Alexander McQueen, oppure le due giovani italiane potrebbero trovare un posto di lavoro in qualche grande azienda diventandone creativo, oppure decidere di investire per creare un proprio marchio e partecipare ai vari eventi di moda per farsi conoscere.

Qualsiasi sia la strada che Arianna Luparia e Marta Cesaro intraprenderanno, sicuramente porteranno onore alla moda italiana.

Cristina Polizzi



Modello Arianna Luparia



Modello Marta Cesaro

## Cineforum italiano a Surbiton



Alessandra Reali, Maria Iacuzio, Elvia Sciuolo e Vittoria Hawksworth Impallomeni dell'Italian British Association e il comitato inglese del Cornerhouse Arts Centre

Inaugurato con un double screening il Cineforum italiano a Surbiton grazie alla collaborazione fra l'Italian British Association e i volontari inglesi dell'arts centre Cornerhouse.

Il giorno dell'apertura, dopo la presentazione sul cinema italiano contemporaneo fatta da Maria Iacuzio Presidente dell'IBA, c'è stata la visione del film "La prima cosa bella" di Paolo Virzi. L'appuntamento serale, preceduto dall'introduzione di Vittoria Hawk-

sworth Impallomeni, è stato con "La nostra Vita" di Daniele Luchetti. I film raccolti fra i membri dell'IBA, e messi gratuitamente a disposizione del Cornerhouse, sono sottotitolati in inglese. L'iniziativa ha lo scopo di promuovere la divulgazione della lingua, della cultura e del cinema italiano in Inghilterra. Dopo la pausa estiva il cineforum italiano riprenderà a settembre con appuntamenti regolari non solo per adulti. Alessandra Reali dell'IBA si oc-

cuperà del progetto "Piccolo cinema italiano" dedicato ai bambini italiani.

A seguito dell'evento le signore dell'IBA sono state invitate da Edward Davey - Secretary of State for Energy and Climate Change and local MP for Kingston Upon Thames. Mr Davey si è complimentato per le numerosissime iniziative dell'IBA, volte all'integrazione fra la comunità italiana e quella inglese, e ha ribadito il suo supporto e disponibilità per la crescente comunità italiana nella contea di Kingston Upon Thames.



Maria Iacuzio e Edward Davey

**Belluzzo & Partners**  
Forward thinking since 1982

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

# ORIGINALITÀ E QUALITÀ

Trip Advisor premia That's Amore



il locale al 41 posto tra gli oltre 17000 ristoranti della capitale britannica.

Il Certificato di Eccellenza premia infatti la sua pizza caratterizzata da un impasto semplice e leggero, privo di grassi vegetali e animali, arricchito da olio extra vergine di oliva e soprattutto variegato da ingredienti sempre di provenienza italiana. Tocco finale, a garanzia del gusto, è la lunga lievitazione. Tutto questo, insieme al fatto che Franco Cornelio ne propone diverse varianti, rende la pizza di That's Amore un prodotto di altissima qualità.

Il pizzaiolo e proprietario del posto, manifesta tutto il suo profondo amore per la regina della tavola italiana, accontentando i gusti dei suoi clienti con una selezione di vini di qualità' sposando oculatamente i nettere d'uva con il prodotto del forno.

Un'altra particolarità del dinamico titolare di questo accogliente locale italiano situato nel Nord Ovest di Londra, è proprio quella di offrire ai suoi clienti un'esperienza capace di ricalcare l'atmosfera familiare dei locali italiani. I certificatori di trip advisor per assegnare il

premio si sono infatti affidati alle numerose recensioni dei clienti apparse sul sito.

"Great pizzas. The atmosphere was terrific and the staff were great. Excellent value, my girlfriend

couldn't finish the huge pizza, the staff offered us a box to take with us, we were on our way to a bar round the corner so the staff offered to keep it for us until we were on our way home",

così Jhon Matt ha sottolineato la cordialità dello staff di That's amore, cordiale e attento all'esigenze del cliente. Simpatia e giovialità sono comprese nel servizio, se non sua parte fondamentale.

Il pragmatico avvocato Lawyer3 scrive: "This has now become our favourite Italian. the food is delicious - especially the pizza (they have a proper clay oven) and the portions are vast. The staff are exceptionally friendly. Very good value for money. There is very little to

find fault with. We love it!" Ed infine Mike G: "The range of pizzas (including your own design) is extensive. Without doubt the best tasting pizza I have had - and they're big. Additionally there is an excellent selection of authentic Italian cuisine and a first-class wine list. Comfortable seating and a good friendly atmosphere. Can be very busy - but worth the wait."

E questi sono solo alcuni dei commenti positivi che affollano la pagina di Trip Advisor. Prima il passaparola dei clienti ed ora il Certificato di Eccellenza suggeriscono dunque che That's Amore diverrà presto la pizzeria/ristorante "local" di tutti gli italiani e gli inglesi residenti a Londra. Conviene quindi iniziare a mettersi in coda.



Originalità delle proposte e ambiente familiare. Per questi motivi Franco Cornelio, titolare della pizzeria That's Amore al 1031 di Finchley Road, si è aggiudicato il prestigioso riconoscimento del Certificato di Eccellenza ri-

lasciato da Trip Advisor. La certificazione ottenuta della rinomata società americana specializzata in turismo e ristorazione ha assegnato le cinque coccarde Trip Advisor, il più alto riconoscimento, collocando così



**ITALIAN FOOD IMPORTER IN UK? LET PEOPLE KNOW ABOUT YOU.**

**Traditional Italian Christmas Bazaar 2014**  
17th & 18th November 2014  
Chelsea Old Town Hall, King's Road, London SW3 5EE

We are now offering spaces to Italian Regional Food vendors in our well-known Christmas Fair.

 Please contact [ilcircolobazaar@gmail.com](mailto:ilcircolobazaar@gmail.com) for further information.

Traditional Italian Christmas Bazaar

2014



**Carmelo Carnevale**  
Presidente Delegato APCI-UK  
m. +44 (0) 7843 556 095  
[carnevale@apci-uk.com](mailto:carnevale@apci-uk.com) - [www.apci-uk.com](http://www.apci-uk.com)

**Explore the Regional Flavours of Italy.**

Selected exclusively by *Filippo Berio*



**INTRODUCING GRAN CRU**  
A range of three superb Extra Virgin Olive Oils.

From the home of Filippo Berio, Tuscany, comes sweet, fruity Toscano; from Sicily comes the intense, full bodied Monti Iblei; and from Puglia in the heel of Italy, is the region's signature tangy, aromatic Dauno oil. As different and bursting with local personality as the regions themselves, our Gran Cru regional oils will delight the taste buds, and recall the spirit of culinary adventure first experienced by Filippo Berio all those years ago. Available at Tesco and online at [www.grancruoliveoil.co.uk](http://www.grancruoliveoil.co.uk)



**FILIPPO BERIO**  
SINCE 1867  
THE FIRST & LAST NAME IN OLIVE OIL



# NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

Siamo orgogliosi di ricercare la piu alta qualita di ingredienti provenienti dalla Sicilia e regioni locali, per garantire i migliori sapori per i nostri clienti.

## Colazione



## Pranzo



## Cena



A Nonna's Kitchen l'obiettivo è quello di portare generazioni di famiglie insieme per godere la cucina siciliana tradizionale e autentica.

## Pasta Fresca



## Panificio



## Rosticceria



## Deli



## Gelati



## Pasticceria



## Pizzeria



 @nonnaskitchen1

 info@nonnaskitchen.com

 nonnaskitchen1

**The Clockhouse**  
Brewery Road  
Hoddesdon  
Herts  
EN11 8HF

01992 801 841



www.nonnaskitchen.com

**38 Panton Street**  
London  
SW1Y 4EA

020 7839 5142

# Bellavita Expo a Londra



Veduta Sala

L'evento eno-gastronomico Bellavita, si è svolto dal 19 al 21 luglio presso alcuni locali della Old Truman Brewery a Brick Lane, nel cuore dell'East End londinese. La manifestazione ha visto nei suoi tre giorni di esposizione, tantissimi visitatori che hanno potuto scoprire e provare i prodotti di quasi 200 ditte venute dall'Italia. Quasi tutte aziende a conduzione familiare o di media grandezza, hanno portato a Londra i loro prodotti di altissima qualità con lo scopo di allargare il loro mercato in Gran Bretagna, dove l'altissima percentuale di italiani, oltre ad una maggior attenzione ai cibi ed alla cucina di qualità, ha visto nascere un mercato prospero per i prodotti gastronomici.

Tantissime le ditte presenti che sono rimaste memorabili e con la speranza di poter trovare un distributore in Gran Bretagna per diffondere queste specialità alimentari. Il Pastificio Val Di Vara nella provincia di La Spezia, produttore di pasta fresca e salse ha conquistato tutti con i suoi assaggi di panzerotti ricotta e spinaci conditi con la salsa di noci insieme alle trofie con il pesto. La ditta "Luzi" in provincia di Pesaro e Urbino ha portato il suo campionario di pasta secca fatta con il faro integrale ed organico. Allo stand "Dolci & Salati" cannoli siciliani, gustosi e con un generoso ripieno di crema di ricotta, venivano offerti ai visitatori mentre gli appassionati di gelato hanno potuto deliziarsi allo stand della Tonitto Gelato. La ditta Dolceamaro con

la sua marca "Cuorenero" ha portato i suoi dolcissimi macaroons oltre a confetti ricoperti di cioccolato aromatizzato alla frutta. Gli appassionati di antipasti hanno potuto conoscere la Ditta Belotti che produce conserve alimentari, un catalogo pieno di squisitezze sott'olio e in agrodolce e che è possibile comprare online perché anche se ancora non hanno un punto vendita in Gran Bretagna, possono spedire all'estero dalla provincia di Bergamo dove risiedono. La Otto & Mezzo Distribution ha organizzato uno stand collettivo con una rosa di espositori provenienti dall'Emilia Romagna. Fra vini prelibati, piadine e cassoni fragranti della ditta "Le Papere", insaccati della ditta "Celli", le creme spalmabili, i mieli aromatizzati, aceti balsamici ed altre meraviglie della "Coronelli", lo stand è stato sempre assediato dal pubblico. Durante i tre giorni della manifestazione ci sono state delle masterclass tenute da diversi chef, oltre a sessioni enologiche organizzate dalla UK Sommelier Association. Alla masterclass dello chef Giuseppe Ruotolo,



Otto & Mezzo Distribution

hanno dato il loro supporto, la ditta "Santacandida" con la sua farina di frumento Khorasan per la ricetta degli "Accartocciati", un tipo di pasta fresca inventato dallo Chef Ruotolo mescolando appunto questa farina organica e dei tuorli d'uovo. Per la seconda ricetta tipicamente napoletana dei "Paccheri al sugo di pomodoro" lo chef Ruotolo ha usato come ingredienti i paccheri della ditta "Le Antiche Tradizioni di Gragnano", comune in provincia di Napoli famoso per essere il migliore produttore di pasta secca d'Italia, ed i pomodorini del Piennolo della ditta "Sapori Vesuviani", un'altra delicatezza alimentare dove questi pomodorini vengono conservati a grappoli e che possono durare fino ad un anno senza mai rovinarsi ma anzi acquisendo maggior sapore per un sugo speciale. Queste due ditte sono state parte dello stand della Camera di Commercio di Napoli. La regione Campania è stata presente con tantissime aziende che hanno promosso i prodotti regionali come l'olio della ditta Basso che festeggia quest'anno 110 anni di attività, la pastiera ed il Babà Vesuvio della pasticceria "Scaturchio" che dal 1905 è presente a Napoli, i prodotti dell'Agriturismo "Il Torchio" fra cui il tartufo bianco campano di cui pochissimi conoscono l'esistenza, un tubero dall'aroma meno aggressivo del più conosciuto tartufo umbro o piemontese, ma con un sapore eccelso. Il limoncello della ditta "Villa Massa" ha conquistato diversi estimatori, come i vini delle Tenute Casoli nella provincia di Avellino.

Bellavita è stato appuntamento per distributori alla ricerca di qualche raffinatezza alimentare e ci auguriamo che fra le tantissime ditte che hanno partecipato, sia possibile vedere alcuni dei prodotti provati nei tre giorni dell'evento in qualche negozio qui in Gran Bretagna.

Cristina Polizzi



Sessioni enologiche UK Sommelier Association



Masterclass

# ALITALIA RIPROVA A DECOLLARE

## Firmato a Roma l'accordo con Etihad



ROMA\ aise\ - "Ce l'abbiamo fatta". Così, l'amministratore delegato di Alitalia, Gabriele Del Torchio, ha commentato la firma con l'a.d. di Etihad, James Hogan, del contratto dell'accordo tra le due compagnie aeree.

L'accordo è stato siglato nel pomeriggio di oggi nella sede dell'Alitalia, dopo che l'assemblea degli azionisti della compagnia italiana aveva approvato in mattinata la proposta di accordo preliminare con Etihad ed aveva anche deliberato l'incremento di aumento di capitale a 300 milioni deciso dal Cda di venerdì scorso.

A sua volta, James Hogan ha detto che "Etihad è felice di investire", confermando l'intento di "costruire un'Alitalia più forte". Hogan ha poi confermato che da parte di Etihad si tratta di un investimento di 1,758 miliardi di euro in tre anni.

Con l'arrivo di Etihad aumenteranno i voli a lungo raggio, si parla di 7 nuove rotte, specie da Fiumicino. E nella flotta di Alitalia entreranno in prestito molti dei superarei ordinati da Abu Dhabi. L'Italia dovrebbe diventare la base per dirottare verso Nord e sud America i passeggeri in arrivo dall'Asia attraverso l'hub dell'emirato. Saranno intensificati i servizi di "navetta" verso il Golfo, che a quel punto sarà la tappa per chi vorrà volare dall'Italia a tutte le destinazioni del Far East. Alitalia diventerà parte integrante della ragnatela di intese e di rotte costruite con grande pazienza da Hogan negli ultimi anni: nel network ci sono Air Berlin Air Serbia, la svizzera Darwin, l'indiana Jet Airways, Air Seychelles e Virgin Atlantic.

Oltre un miliardo di investimento, un impegno finanziario di oltre 800 milioni per i soci, più di 2mila esuberanti, ma anche nuove rotte e destinazioni. E anche con questi numeri che parte l'alleanza tra Alitalia ed Etihad, che permetterà all'ex compagnia di bandiera di tornare all'utile nel 2018.

Sarà pari a 1,25 mld l'investimento complessivo di Etihad tra il 2015 e il 2018: 560 mln saranno investiti nel capitale sociale per una quota del 49% della new Alitalia, mentre 690 mln saranno investiti in quattro anni per flotta e formazione del personale. Inoltre, il debito di Alitalia di 565 mln viene rinegoziato e per 2/3 sarà cancellato e per un terzo convertito in azioni. Pari a 300 mln è invece l'aumento di capitale a carico dei soci, mentre Poste Italiane investirà 75 mln.

Sul fronte del personale, 2.171 sono gli esuberanti di cui 1.590 addetti di terra, 126 piloti, 420 assistenti di volo e 35 dipendenti di terra di AirOne.

Sul fronte infine del rilancio operativo, sono 7 le nuove destinazioni intercontinentali servite tra il 2015 e il 2018 e 7 i nuovi aerei di lungo raggio; 105 le destinazioni servite entro il 2018 (26 nazionali, 61 internazionali, 18 intercontinentali), con 25 voli lungo raggio settimanali a Malpensa (dagli 11 attuali).

Il ruolino di marcia prevede, infine, 23 milioni di passeggeri trasportati stimati al 2018, mentre il 2017 dovrebbe essere l'anno del sospirato ritorno all'utile per Alitalia, stimato in 108 milioni con un fatturato di 3,7 miliardi di euro. (aise)

## 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



Traditional Italian Cooking at its best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel 0207 259 2599  
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk  
Open Monday to Sunday

sciento green life

Deli from Puglia

**Salento Green Life**

Pierluigi N. Directors

51 Goodge street - W1T 1TG London  
Phone 0772 139 7313  
negropierluigi@gmail.com

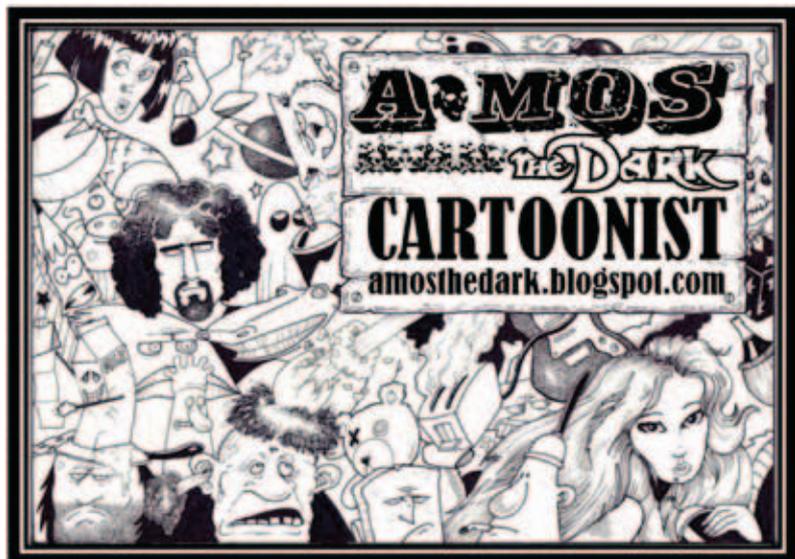
## ARTE E CULTURA

Rubrica a cura di Margherita Calderoni  
margretam@yahoo.co.uk

"I like Physics, but I love cartoons" (Stephen Hawking).

### Young Italian Artists on the loose

## AMOS the DARK in London



I fumetti non sono roba da bambini, sono una cosa seria che magari fa ridere. Sono disegni che si leggono e vanno dritti allo scopo: irriverenti, ironici, satirici, controcorrente, sarcastici, sexy o solo divertenti esprimono un messaggio immediatamente assimilabile, anche se talvolta l'allusione è così sofisticata che pochi la intendono.

In un momento di decadenza letteraria, che economizza sulle parole e si fa anche fatica a parlare, la comunicazione più efficace rimane quella del disegno e quindi anche il fumetto è Arte. Sottovalutato in Italia ma apprezzato nella cultura anglosassone e giapponese. Essendo il Giappone un po' fuori mano, Amos ha optato per un rientro

in Inghilterra, dove si è pure laureato, ma in un campo che non era la sua vocazione. A tre anni fece un disegno di Babbo Natale con le renne che ancora all'asilo di New York ricordano, a 10 una sua personale interpretazione su Easy Rider rimase un mese in bacheca alle elementari di Caracas, a 13 vinse il primo premio in un concorso per il logo sulla pace nel mondo e a Londra intraprese studi poco congeniali per far contenti i genitori.

Convinto che è meglio essere folle per conto proprio piuttosto che saggio con le opinioni altrui, si è dedicato anima e corpo alla musica Rock, creando successivamente una propria band a Siviglia, dopodiché ha ripreso la penna in mano e lo incontriamo al Café Grove di Ealing Broadway, dove ha in programma una mostra in agosto.

**Cosa ti portato a Londra?**

Il Clima

**Hai trovato un ambiente più o meno recettivo dell'Italia per i giovani e le loro iniziative?**

Di sicuro. Qui i giovani non sono una minaccia, come da noi.

**Come vedi il futuro dei fumetti?**

Hollywood è così a corto di idee che da 20 anni non fa altro che basarsi sui fumetti, con dei risultati a dir poco atroci. Fin tanto ci sarà qualcosa da prendere in giro, ci sarà il fumetto, Sicché lo vedo come l'unico mercato con una certa garanzia.

**Se tu volessi illustrare la vita di un personaggio storico, chi sceglieresti?**

Kermit the Frog

**Quali sono stati i tuoi fumettisti ispiratori e chi ammiri di più?**

I miei hanno sempre avuto una grandissima collezione di fumetti, accanto ai classici della letteratura. Shultz,

Quino, Hart, Jacovitti, per dirne alcuni. Questi mi hanno fatto capire che tutti nel mondo vanno avanti prendendo e facendosi prendere in giro, dai potenti agli impotenti, anche se spesso viene male interpretato. Così ho scoperto la forza e il valore della satira, che non è da tutti. Le donnine di Manara e il surrealismo di Paziienza non mi sono mai mancati, ma il mio preferito rimane Gary Larson e la sua Far Side.

**Trovi Londra fonte di ispirazione per la tua arte?**

La vita frenetica di Londra è un ragù di culture e personaggi buttati nello stesso tegame e cotti a fuoco lento.

Il segreto è non rimanerci bruciato. Guardare gente diversa è sufficiente per ispirare, ma ascoltare le loro storie individuali è ancora più interessante ed educativo. Chiedetelo a Tiziano Sclavi (Dylan Dog)

**Come spiegheresti l'importanza dei fumetti?**

Come un papero burlone in un campo di nudisti per polli

**Come coniughi il tuo estro musicale con il tuo talento grafico?**

**Does humor belong in music?**

È lo spettatore, non la vita, che l'arte rispecchia, disse Oscar Wilde, e sembra particolarmente vero nei fumetti.

### Short Bio of Amos The Dark

Amos The Dark was born in Florence in 1981. Cultivating a passion for comics



and the world of satirical cartoon, began to scribble since early childhood. Having grown up with the help of A. Paziienza, M. Manara, C.M. Schultz, R. Crumb, J. Davis, G. Larson, and inspired by the zany and fun side of life, created his own custom language without wanting to follow the usual rules of the popular cartoon. Grotesque and stupid, but also sensitive and erotic, Mr. Pastramy bit on the dark side of reality and the study of the human unconscious, promising to consider all points of view (in black & white). Work experience include tattoo boards, covers of various kinds, chalk frescoes on walls, t-shirts, and brochures on request.

Works independently and participates in all the competitions offered by collaborating with writers, screenwriters (storyboards for short films), and other independent artists.

Email: [astrae500@hotmail.com](mailto:astrae500@hotmail.com)

Web: [www.mrpastramy.blogspot.com](http://www.mrpastramy.blogspot.com)

## LE VIE DEL SOLE



Pur dovendo contendere la fama agli Impressionisti francesi, i Macchiaioli toscani si sono ormai affermati come fenomeno pittorico di tutto rispetto. Ebbene, adesso si fanno largo i loro predecessori raggruppati da Telemaco Signorini nella "Scuola di Staggia", che a metà dell'800 si avventurarono sulle "Vie del Sole", ovviamente in Toscana. Qui, la fondazione Terre Medicee insieme al Comune di Seravezza rende loro omaggio con l'omonima mostra ospitata fino a metà settembre

nel maestoso Palazzo mediceo (patrimonio Unesco) appunto a Seravezza, che con le sue iniziative artistiche fa concorrenza a Pietrasanta e Forte dei Marmi. Il paesaggio in Toscana "fra Barbizon e la Macchia" è il tema curato da Nadia Marchioni per questa estate versiliese che di sole ne ha visto un po' poco, ma si è rifatta con queste luminosissime tele di Lorenzo Gelati, Filippo Palizzi, Giovanni Signorini, Emilio Donnini, Serafino da Tivoli e tanti altri raggruppati intorno a Carlo e Andrea Markò, ungheresi naturalizzati fiorentini. Questo manipolo di pittori che dal Senese si diresse in Versilia, appunto sulle Vie del Sole, con soste al Caffè Michelangelo, riempiendosi gli occhi e le tele di paesaggi intesi come proiezioni di stati d'animo e di emozioni che la natura suscita in noi, si equilibrarono fra Romanticismo e Realismo al pari della letteratura dell'epoca. Già Leopardi dimostra il pregio delle immagini vaghe e indefinite in cui "in luogo della vista lavora l'immaginazione e il fantastico sottentra al reale", a cui risponde con unità di intenti Gautier



che esalta i pittori di Barbizon: i quadri in mostra sono quindi una poesia della visione, dove i fatti "minuti e semplici della vita" espressi col senso estetico delle cose più naturali e quotidiane, si abbinano a paesaggi imponenti come "il Monte Forato" o bucolici come "le Cascine di Pisa" o insoliti come la "Parancola sull'Ema". Alessandro La Volpe ci presenta il castello di Staggia, mentre Curio Enrico Nuti spennella il Chianti, Serafino da Tivoli si dedica ai portici dei casolari toscani, Carlo



**SALVO**  
DAL 1968

**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](mailto:sales@salvo1968.co.uk)



Markò junior esplora i dintorni di Seravezza e Carlo Markò senior ci offre una splendida mietitura. Distribuite nelle ampie sale del Palazzo, le 60 opere in questione aprono scenari di sorprendente bellezza anche perché

molte non sono mai state esposte o valorizzate e offrono spaccati di vita e paesaggi di un'Italia lontana oltre che sparita, rimarcando il valore storico e sociale della mostra che avrebbe molto successo anche oltre confine.

**Exploring the Italian roots of Shakespeare**

Art Gallery presents a talk by Dr Margherita Calderoni, journalist and historian, about the genius and mystery surrounding the personality of Shakespeare, whose life is 95 per cent guesswork.

What we know is that there are 11 tragedies, 16 comedies, 10 historical dramas and several sonnets signed by a William Shakespeare, which are masterpieces of literature, and 11 of them are set in Italy.

To explore the Italian flavour in Shakespeare's work and life, the talk will be followed by a culinary taste of 17th century recipes featuring:

TORTA DI SEDANI (Bartolomeo Scappi)  
LA SAGNE PADANE (Antonio Latini)  
SPUMA DI MELE ALLE MANDORLE (Bartolomeo Scappi)

with contemporary Italian wine.

**Thursday 25th September**  
7 ST. GEORGE WHARF, LONDON SW8

**7:00pm**  
Booking essential  
Cost per person: £20

Email: [info@amstelart.com](mailto:info@amstelart.com)  
Tel. 02073821114

# Crossing



Nathalie Bianchieri

The Crossing, progetto cinematografico di Nathalie Bianchieri, è stato presentato all'Istituto Italiano di Cultura

in Belgrave Square il primo luglio. Le serate all'istituto regalano piacevoli sorprese e nella sera estiva è stato possibile scoprire ed interessarsi al progetto di una promettente scrittrice e giornalista.

The Crossing è un cortometraggio che vede la recitazione di attori come Cherie Lunghi (The Mission, Excalibur), Jo Hartley (This is England), e Sabrina Bartlett (Girl Film). Una trama semplice, ma capace di presentare tutta la complessità dei rapporti e dei sentimenti. Ambientato nel 1961 in Italia, il film racconta la storia della sedicenne Eileen (Sabrina) che vive nella decadente villa di famiglia con l'opprimen-

te e psicotica madre (Cherie), completamente incapace di comprenderla. La giovane adolescente, apparentemente tranquilla e volutamente sfuggente, è alla ricerca del suo posto nel mondo affrontando da sola il complesso passaggio dall'infanzia all'età adulta e lottando per la sua libertà. È il mare il vero luogo in cui Eileen trova pace e respiro, cullata dalle onde capaci di emanciparla dal caustico rapporto familiare. L'inaspettato incontro con il giornalista (Jo), che la convince ad attraversare a nuoto la Manica, è per Eileen la tanta agognata possibilità di fuga. Ma il mare nasconderà inaspettate insidie.

La scrittrice e regista, Nathalie Bianchieri, è un da due anni giornalista per la BBC e da altrettanto tempo si dedica al suo debutto alla regia riuscendo a

coinvolgere altri promettenti colleghi ad accompagnarla in questo viaggio. Il Direttore della Fotografia, Paul O'Callaghan, è stato nominato ai BAFTA di quest'anno per "Best Factual Photography". E non a caso, il film verrà girato tra un'incantevole villa italiana del XVII secolo sulle coste del Mediterraneo e la scenografica location di Birling Gap Beach, le verdi scogliere a picco sul Canale della Manica, riuscendo a esaltare a pieno il ruolo dell'acqua, silente protagonista di The Crossing.

"Il film è basato su uno dei racconti brevi scritti da mio padre, che voleva raccogliermi in una collezione di testi in cui ognuno fosse basato sui Quattro Elementi", ha spiegato Nathalie al pubblico dell'Istituto Italiano di Cultura. Il progetto nasce infatti dalla volontà della giornalista di rendere omaggio

alla memoria del padre, l'ambasciatore Boris Bianchieri tristemente scomparso nel 2011. Nathalie, facendo leva sulla forza di questo rapporto e affidandosi alla sue capacità, ha voluto trasporre gli scritti paterni per realizzare un cortometraggio che aspira a condividere con il pubblico la forza e la complessità della crescita umana, argomenti personali ma collettivi. Così come collettivo è lo sforzo e la partecipazione su cui si fonda il progetto. La squadra guidata da Nathalie ha scelto di lavorare gratuitamente al film ed affidarsi alla formula del cross funding chiedendo di contribuire con donazioni che possano consentire la piena riuscita di un cortometraggio di formazione che si preannuncia essere di grande successo.

Valentina De Vincenti

## Antonio Capitani presenta "AstroLove"



Antonio Capitani

Antonio Capitani è un celebre astrologo toscano che collabora con "Vanity Fair" e "La Gazzetta dello Sport" con la sua rubrica dell'oroscopo settimanale. La sua passione che poi si è tramutata in lavoro copre 40 anni della sua vita, ha iniziato infatti giovanissimo ad interessarsi ai segni zodiacali, quadri astrali e tutto ciò che fa dell'astrologia non un fenomeno da baraccone ma una scienza.

Il 16 luglio le comunità Italy Road e

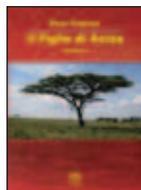
Londra Italiana hanno organizzato una serata al Wine Bar .IT in Clerkenwell dove fra una bruschetta ed uno spritz, Antonio Capitani ha parlato del suo ultimo libro "AstroLove", ovvero una guida che per ogni segno zodiacale mette le combinazioni astrali ideali ed i segni da evitare. Una lettura divertente e che allo stesso tempo ci fa capire come mai ognuno di noi ha amici o fidanzati sempre dello stesso segno zodiacale o gruppo elementale.

Durante la serata Antonio Capitani è stato travolto da domande sulle migliori accoppiate astrali, cosa riservano i prossimi mesi ed altre curiosità che magari non si trovano sempre sui giornali. Secondo Antonio Capitani anche le città hanno un segno zodiacale come per esempio Roma che è del Leone. Londra apparentemente ha due scuole di pensiero e c'è chi la colloca nel segno della Vergine e chi nel segno dei Gemelli, quindi anche qui è possibile notare come persone con segni zodiacali che vanno d'accordo con questi due possano trovare maggiore affinità con questa città che ci ospita

da tanti anni o da pochissimi mesi. Questo evento è il primo organizzato da Italy Road, una comunità dove eventi culturali verranno organizzati nei prossimi mesi spaziando da concerti, serate musicali, presentazioni di libri ed altro avendo come protagonisti italiani e Londra come sfondo. Il libro "AstroLove" è pubblicato dalla Sperling & Kupfer e si trova in vendita da Foyles in Charing Cross Road oppure per chi sta andando a casa per le ferie, lo potrà trovare in tutte le librerie italiane.

Cristina Polizzi

## Il libro "Il figlio di Aziza" di Pino Ferrara premiato a Pontremoli



Il mese scorso, nella prestigiosa cornice del settecentesco Teatro della Rosa di Pontremoli, alla presenza del sindaco della città, Dott.ssa Lucia Baracchini, di numerose personalità della cultura e dell'industria editoriale, di ospiti d'onore e della Giuria, è avvenuta la premiazione dei vincitori del premio di letteratura "Città di Pontremoli" patrocinato dalla città da cui il premio prende nome, dal Circolo culturale "Il Porticciolo" di La Spezia e dal Circolo culturale I.PLAC.

Pontremoli è situata in Lunigiana, nel lembo di terra che si incunea tra Liguria ed Emilia, ed è conosciuta nel mondo come "città del libro".

Il legame tra questa splendida cittadina ed "il Libro" si può far risalire addirittura al 1458, quando, a neppure due anni dall'invenzione della stampa, era qui attestato un mercatun tomorrow. Oriana Fallaci ha scritto che "Pontremoli è la città dove si nasce librai". Ed è proprio dalla grande tradizione dei librai pontremolesi che nel 1952 è nato il prestigioso premio letterario Bancarella, che viene assegnato ogni anno e la cui giuria è formata esclusivamente

da librai e presieduta fin dal 1978 dal Prof. Giuseppe Benelli.

Il premio "Città di Pontremoli" è articolato su quattro sezioni: poesia edita in volume e poesia inedita (singola poesia), narrativa edita (libro) e narrativa inedita (manoscritto). La giuria era presieduta proprio dal Prof. Benelli, che con la sua presenza ed autorità culturale ha dato prestigio al premio stesso. Non a caso nel suo discorso introduttivo ha parlato di cultura in generale, di libri, di poesie, del premio Bancarella. Presidente onorario della giuria era la Dott.ssa Lucia Baracchini - Sindaco di Pontremoli. Tra i suoi membri figurava anche la dottoressa Rina Gambini, che del premio è stata anche organizzatrice e responsabile. Al libro "Il figlio di Aziza" di Pino Ferrara è stato assegnato il premio speciale della giuria per la narrativa edita ed il premio offerto dal Comune di Pontremoli per un soggiorno nella cittadina. Al vasto pubblico in teatro, Pino Ferrara ha parlato del suo libro, da dove ha tratto ispirazione e del messaggio destinato al lettore. Molto apprezzato, e sottolineato da lunghi applausi, il fatto che i proventi dell'autore verranno devoluti interamente in beneficenza, per finanziare il "progetto Africa". La cerimonia di premiazione si è conclusa con un ricevimento nelle Stanze del Teatro della Rosa, offerto dall'Amministrazione Comunale di Pontremoli e con il saluto e l'augurio di ritrovarsi ancora l'anno prossimo per la IV edizione del Premio. Il libro "Il figlio di Aziza" a Londra si può trovare all'Italian Bookshop, 5 Warwick Street, London



Pino Ferrara e Lucia Baracchini

## Still Decadent Life Mostra personale di Francesco Caradonna



Carola Syz e Francesco Caradonna

Presenta a Londra la mostra personale di Francesco Caradonna. Le opere dell'artista italiano sono state esposte negli uffici dell'Ambasciata italiana a Londra. La mostra curata da Carola Syz Project ha offerto al pubblico un privilegiato occhio sul lavoro del promettente artista italiano.

Still Decadent Life è un viaggio fotografico dai tratti autobiografico che racchiude tutta la forza del percorso artistico e spirituale che ha ispirato Francesco Caradonna a trasferirsi dall'Italia al Regno Unito nel 2008. Un viaggio intimista nell'universo per-

sonale dell'artista seguendo le rotte della geografia creativa e reale che ha orientate l'occhio della sua macchina. La poesia delle colline e delle valli della campagna italiana è stata arricchita con le forme urbane e le sfumature delle città nel Regno Unito. Semplici tracce di bellezza nascosta nelle architetture distrutte e nei modelli della natura sono oggetto delle sue fotografie in bianco e nero. L'umore e l'atmosfera evocata da queste immagini trascendono la realtà, e in ultima analisi rappresentano i ricordi dell'artista. Affidando volutamente il potere narrativo alle forme e alla luce, più che ai colori, Caradonna ha voluto rappresentare la necrosi della realtà nella sua vita ancora decadente e ogni fotografia appare come particelle d'infinità circondato dal mistero della decadenza in cui vive. Spazio e tempo si uniscono in questo corpo di lavoro, per mostrare un breve momento di vita e di viaggio di un'anima, in cerca di un'intuizione, di un centro comune, e un'essenza estetica. Still Decadent Life è un personale viaggio universale.

## Anna International Club Catering Recruitment & Accomodation



WE HAVE MOVED OFFICES TO CAMDEN TOWN. PLEASE COME AND SEE US AT OUR NEW OFFICES, SEE YOU SOON!

186 Royal College Street Camden Town  
London, NW1 9NN

Tel• 020 7739-1998/9

Mob• 07411 915-227

E-Mail• annainternationalclub@aol.co.uk

# ARTCAFÈ LONDON

Art Cafe London è un'organizzazione di eventi creata da professionisti freelance di diversi settori e avente base in Toscana (Pisa) e a Londra dal 2010.

Ogni Artista, gruppo, galleria o associazione d'arte che vuole organizzare un evento a Londra ma non ha idea di come iniziare o preferisce affidarsi a professionisti, può rivolgersi al team di Art Cafe London per ricevere tutto il supporto necessario.

Il team è presente in due sedi da dove vengono coordinati gli scambi internazionali tra l'Inghilterra e l'Italia, avendo la possibilità di contatti diretti sul posto.



Nel 2011 Art Café London è stato invitato dalla Italian Chamber of Commerce di Londra alla 'Dolce Vita' - Fiera Internazionale del Made in Italy al Business Design Centre - ed è ospite fisso, con i propri artisti dal 2011, al Kensington Town Hall per l'annuale Fiera CFAB Spring Fair organizzata dalle Ambasciate del Mondo a Londra; Ad Agosto del 2013 ha allestito la mostra di Giles Duley nelle sale del Parlamento Inglese a Westminster.

Settimanalmente vengono realizzati vari eventi in diverse location collocate in aree sparse per Londra.

In questi anni Art Café London ha organizzato mostre personali e collettive, allestito spazi, presentato libri, collaborato con eventi esterni di moda, presentato artisti Italiani a Londra e artisti stranieri in Italia e organizzato competizioni d'arte per dare modo agli artisti di avere una visibilità nel mondo dell'arte.

In Italia Art Cafe London è il partner artistico ufficiale della Mostra Internazionale d'arte di Marina di Pisa organizzata dalla Pro-Loce del Litorale Pisano e patrocinata dalla Regione Toscana, Provincia, Comune e dall'Università degli studi di Pisa, dalla Società Navicelli SPA, dalla Confcommercio e dalla Fondazione Pisa; Dal 2010 espone a Londra gratuitamente gli artisti vincitori del concorso interno dell'evento, in una collettiva a Londra

appositamente organizzata.

Da quest'anno ha iniziato anche una collaborazione con giovani band musicali per ampliare l'offerta di eventi artistici in tutte le sue forme, presentando a Luglio una competizione Musicale e riscuotendo un notevole successo dal pubblico.

Con l'esperienza acquisita in questi anni, e avvalendosi della collaborazione di moltissimi artisti di talento, è stata studiata anche la possibilità di inserire mostre d'arte in luoghi diversi da quelli deputati, in modo rendere più accogliente e originale ogni tipo di spazio sia pubblico che privato.

Dal 2010 è stato ampliato il portfolio di eventi, spaziando dalle mostre di pittura alla scultura, dal design alla moda, proiettati in un crescendo che porterà nel 2015 ad esporre il progetto 'I Am Not Superstitious' alla Biennale di Mdina a Malta.

Art Café London ha realizzato un format facile da utilizzare sia in Italia che



in Inghilterra che può presentare ogni forma di arte presente sul mercato, con un gruppo di lavoro che vanta collaboratori in Italia, Londra, Parigi e

New York.  
Per saperne di più:  
[www.artcafelondon.com/it](http://www.artcafelondon.com/it)  
[info@artcafelondon.com](mailto:info@artcafelondon.com)



## BANKSY

### Il genio irriverente della street art

Gli Street Artists sono sempre stati colpevolizzati di essere lo specchio del declino della società moderna avendo per la gente una sola funzione, quella di imbrattare strade e muri. Per questa ragione Banksy decise di non aspettare che il mondo dell'arte lo scoprisse, e portò i suoi lavori direttamente da lui. Nel 2003 infatti, si infiltrò come un comune visitatore al British Museum di Londra e appese ai muri, tra i capolavori dell'arte, alcune delle sue creazioni, fra le guardie distratte e visitatori perplessi. Attirò su di sé l'attenzione dei media in un colpo solo, e fu l'inizio del suo successo

La stampa e i giornali cominciarono a conoscerlo. Il pubblico lo amò; anche perché non serve una profonda conoscenza dell'arte dei writing per capire Banksy, lui comunica in silenzio attraverso il media popolare per eccellenza: il muro. Il suo vero nome non è noto (Banksy è ovviamente un pseudonimo), ma i suoi lavori sono di certo la sua firma inconfondibile. Tra le sue famose vandalizzazioni c'è una cabina del telefono, presa dalle strade di Londra, tagliata, spezzata e lavorata in studio e ricollocata nella City. Guardata per giorni con sospetto dagli inglesi, l'atto vandalico fu venduto all'asta

da Sotheby's per quasi mezzo milione di sterline.

Banksy lavora soprattutto con gli stencils, che crea nel suo studio e che riproduce nei muri delle città, da Londra a New York. Agisce nel silenzio della notte per far apparire col sorgere del sole un nuovo atto di protesta, un poliziotto che perquisisce una bambina o ragazzini che giocano a palla con un cartello di divieto dell'uso dei palloni; tutte critiche sia all'Inghilterra schiava della CCTV (servizio di sorveglianza) che alle false icone, alla polizia, alla sudditanza e a tutto quello che ai giorni nostri non fa usare più la propria iniziativa.

Fu lui a vandalizzare la statua di Buddha, sempre a Londra, mettendo delle finte ganasce alle ruote della carrozza, multando così la statua per parcheggio abusivo, (nota dolente per gli

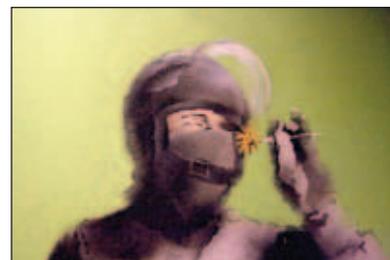
inglesi che approvarono il gesto). Nella mostra del 2009 a Bristol ha raccolto tutta la sua vena critica verso la società: ha fatto stampare un milione di sterline in pezzi da £10 con l'immagine di Lady Diana al posto della regina sconvolgendo la folla e ha scioccato con l'installazione dei chicken Mc Nuggets in un'aia, o i pesciolini nella vasca come dei bastoncini di pesce, in un mondo dove i bambini non hanno più contatto con i cuccioli ma tanta con i fast food.

Molti writers lo odiano, altri lo adorano e il resto lo invidia, lui che ha fatto quello che ogni artista avrebbe voluto fare: comunicare al popolo con chiarezza e facendolo riflettere, lasciando una traccia di sé sui muri, cancellabile sì, ma indelebile nella storia dell'arte

Nadia Spita



Pictures from Exit through the gift shop Museum of Bristol, 2009 Bristol. Courtesy pictures [www.encosion.com](http://www.encosion.com)



# Fabio Santoro e il Matte Painting

Un viaggio tra tradizione e innovazione



Fabio Santoro, giovane Matte Painter e Concept Artist italiano, dopo una gavetta nei vfx nostrani si è trasferito a Londra, dove vive ormai da tre anni, lavorando prima come MattePainter-Squint/Opera in campo architettonico ed attualmente ad MPC (The Moving Picture Company), azienda leader del VFX in pubblicità e film nel panorama internazionale.

Il percorso artistico di Fabio ha origini remote, già da bambino assecondava e coltivava la sua passione per il disegno, e a soli dieci anni iniziò a frequen-

tare un corso proprio a La Maddalena, l'isola sarda di cui è originario. Il corso, tenuto da colui che ritiene il suo primo vero maestro, Bastiano Chelo, gli fornì le basi e le conoscenze che ancora oggi sostengono il suo lavoro.

Già a 12 anni iniziò a mostrare il primo interesse per il digitale.

Dopo un'adolescenza caratterizzata da esperimenti artistici, alla ricerca di quella che potesse essere la direzione in grado di assecondare meglio la sua passione, si iscrive al Corso di Grafica e Progettazione Multimediale, presso la facoltà di Architettura di Roma, trovando il percorso allora più adatto alle sue esigenze. La base culturale che l'esperienza universitaria poté fornirgli fu senza dubbio indispensabile per la sua crescita artistica. Fu proprio durante il corso di Scenografia, frequentato al secondo anno di corso, che conobbe il Matte Painting, ed intraprese

un percorso che può essere definito, a ragione, da autodidatta, fatto di tutorial, ricerche e tentativi, in cui iniziò ad unire le tecniche apprese dai dvd al suo personalissimo stile, alla ricerca di un valido compromesso tra tecnica e istinto.

Non a caso, il suo primo lavoro di Matte Painting fu proprio la sua Tesi di Laurea, grazie alla quale si cimentò in un corto (titolo: Axis - Realtà nella finzione), nel quale rappresentava in chiave del tutto fantastica l'Isola di La Maddalena molti anni dopo un ipotetico tsunami.

In seguito, il Master in Computer Grafica presso la scuola Big Rock di Treviso gli offrì la possibilità di perfezionarsi in questo settore, nel quale concentrerà poi tutte le sue energie.

Ma di cosa si occupa un Matte Painter? Probabilmente è questa la domanda che il giovane artista si è sentito rivolgere più volte dai non addetti ai lavori. Il Matte Painter è, per dirla nel modo più semplice possibile, colui che dipinge i paesaggi delle scene, siano esse per film, pubblicità o architettura e che nel gergo professionale vengono chiamati backgrounds.

Il Matte Painter deve essere in grado di suggerire allo spettatore una sen-

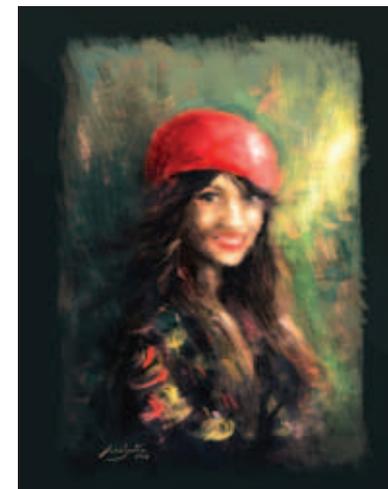
sazione. Lo sfondo non solo deve essere il più realistico possibile, ma deve anche essere in grado di fornire allo spettatore degli strumenti di riflessione, deve essere in grado di trasmettergli un'emozione. Deve, nel bene o nel male, affascinarlo, commuoverlo, nel senso più originario del termine. Non a caso il matte painting viene chiamato l'Arte Invisibile.

Un Matte Painter deve sempre essere pronto e capace di creare all'occorrenza qualsiasi ambiente possibile, sia esso già esistente o del tutto immaginario, talvolta stilizzato (come per esempio i paesaggi cartoon). Deve lavorare sulla luce, scegliendo preventivamente la giusta palette di colori e miscelando al meglio le singole parti che definiranno la composizione finale. Il Matte Painting richiede alla base, proprio per questi motivi, una forte sensibilità.

Nonostante la passione per il digitale e per tutto ciò che esso può offrire, l'artista non dimentica il ruolo che detiene la tradizione pittorica. Consapevole che alla base di un buon Matte Painting ci sia in realtà una conoscenza profonda di ciò che l'arte tradizionale ha avuto modo di insegnarci, fa sempre tesoro di questo, indagando ogni possibile aspetto che possa rimandare all'arte del passato, pur sempre attuale.

Rievocare il passato, anche attraverso il digitale è quindi possibile, restituendo alla stessa immagine un tocco magico ed emozionale.

Un esempio di tutto questo possiamo ritrovarlo osservando i lavori di Fabio Santoro. Il lavoro al quale si ritiene più affezionato è The Lost Future. Il matte painting rappresenta Roma, la città eterna, in veste apocalittica e vuole simboleggiare il disappunto e il ram-



marco per la crisi che sta attualmente investendo l'Italia. L'artista ha realizzato quest'opera rifacendosi ai quadri risorgimentali, dove il sentimento patriottico è il vero messaggio da trasmettere.

Per quanto riguarda il futuro, Fabio non ha un progetto specifico. Soddisfatto di essere entrato a far parte del team di MPC, l'unico vero obiettivo rimane quello di continuare a coltivare la propria passione, crescere ed esprimere sempre la propria arte.

Per saperne di più su Fabio Santoro: [www.fabiosantoro.it](http://www.fabiosantoro.it)

Si ringrazia Squint/Opera per la concessione delle immagini.

Barbara Morello



## 'Away from pure white'



Marta Lenzi

Fashion Stylist Advice: When you need fashion advice, style tips & what to wear & how to wear it, ask our stylist Marta Lenzi & her team of contributing fashion, beauty, and style experts.

Today Marta speaks and introduces us to a new promising Bridal wear label: Dajana Basic - London, UK brand for which Marta handles the styling and events since its debut.

Dajana Basic London is a trendsetting new bridal wear label specialising in eye-catching and elegant dresses for young, modern brides. Reinventing classical white wedding dresses by adding delicate pastel shades, Dajana Basic's signature gowns represent a fresh era in the bridal wear industry. Created by highly-skilled seamstresses using only the finest fabrics of soft tulle, lace and organza, each

dress is uncompromisingly detailed, carefully tailored and exquisitely feminine. Original embellishments such as shimmering coloured pearls, gently tinted silk and delicately coloured lace adorn each garment to create a striking signature identity.

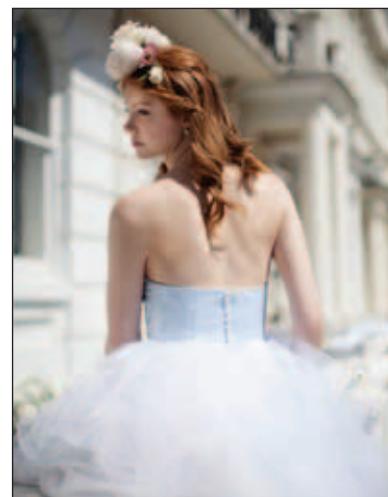
The signature label was founded in 2013 by Dajana Basic, a multi-national 28-year-old designer from Bosnia Herzegovina and Germany. Dajana was working as a successful personal stylist for both men and women's wear in London when she first had the inspiration for the brand. While sourcing items on behalf of two brides-to-be who were looking for unique, memorable bridal gowns, Dajana identified a gap in the market for a fashionable bridal wear line featuring contemporary colour accents.

"Like most women, I adore the glamour of beautiful white gowns yet I noticed there was an appetite amongst young brides for something more distinctive - a modern twist on the classical white wedding dress," Dajana commented.

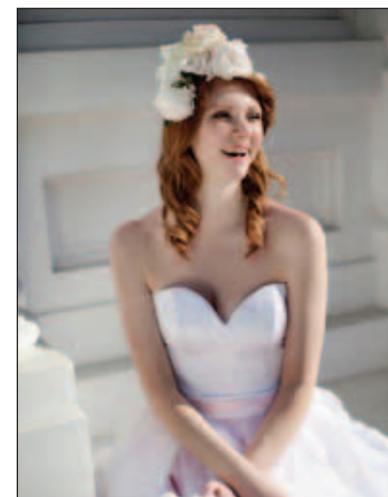
"By adding subtle colour accents to stylish and well-made dresses, my collection retains the quality and glamour of traditional bridal wear yet the dresses are updated and fresh, perfect for fashionable brides," Dajana added.



Dajana Basic London celebrated its official launch in September 2013 with a glamorous catwalk event held at Blackall Studios in London. Since



the launch, the innovate brand has captured the attention of numerous journalists and bloggers and has been featured in Bridal Buyer, Attire Bridal, Focus Magazine, Your London Wedding Magazine, The Upcoming, 5 Star Wedding Magazine and others. Shortly after her launch, Dajana received an invitation to meet Prime Minister David Cameron at an exclusive event for rising entrepreneurs held at Number 10 Downing St. Surrounded by a team of professionals as a stylist, photographers, make-up artist and hairstylist Dajana Basic immediately began to receive invitations to participate in some of the most prestigious events including London Bridal Show and Whitegallery. After her first collection Dajana Basic is now ready to launch her new 2015 "Peony" Bridal Collection at the Har-



rogate Bridal Show, you are all invited. If you want to know more about Dajana just have a look on her website: [www.dajanabasic.com](http://www.dajanabasic.com)



Dajana Basic

# SOCIAL MEDIA FOR FUN OR PROFIT

by Louis Slabbert

"Tweet This, Like That, follow the discussion here..."



whether to spend your precious time to use social media for business or for networking here are a few questions to ask yourself.

## Questions to ask for using Social Media

1. What would I like to achieve on Social media?
2. On which Social Network are my customers most active (or people I want to network with)?
3. What do I want to share or do on Social Media?
4. How often do I want to communicate on Social Media?
5. Do I need help with my Social Media?

## Question 1 to ask: What would I like to achieve on Social media?

- this is an important question because if you don't have a goal for using social media, you probably won't get much out of using it.

A good idea is to go and see how others are using social media in your area of interest.

Without even joining just go and spy a bit on your competition, be it a competing business or your colleague who seems to get a lot out of it.

## Question 2 to ask: On which Social Network are my customers most active (or people I want to network with)?

- you want to be preaching to the choir, so to speak.

If you are a company you can find out where your competition is communicating with people in your industry by using some online research tools, and I have just the tool for you.

Visit [www.QuickSprout.com](http://www.QuickSprout.com) and enter the website address of your competition. Then click on the Social Media Analysis tab and give it about 10 minutes to generate a report. You will be shown on which social network your competition is most active, and you can draw some insight about the statistics

## Question 3 to ask: What do I want to Share or Do on Social Media

Knowing what you want to share, or what type of conversations you want to get involved with is key to using Social Media platforms, and coming up with things to share is a lot simpler than what many might think.

The easiest way to get started is Sharing content that you already have which will help you to create some presence on Twitter, Facebook, LinkedIn or GooglePlus.

Whether it is product images, links to articles you've written if you are a business, or famous quotes about your favourite topic; sharing these bite-size information online allows people to consume it, and if they find it useful to share it on with their friends, thus increasing the amount of people your reach.

I personally help companies to find content they already have, and repurpose it for social media usage and you can do the same with your content. What I have found to work the best is to spend one day to find the resources you already have like pictures and good articles, and in a spreadsheet plan when you would like to release the information onto the internet.

## Question 4 to ask: How often do I want to communicate on Social Media?

While sharing content is one aspect of social media, only sharing and not interacting can be seen as speaking AT people, rather than speaking WITH them, so being socially active; often in a more informal way; is key to building true relationships with customers, potential customers, or a potential business partner or even a potential new boss if you are working in a job.

One way to get more traction on social media is to comment on updates shared by your customer base, or people talking about your topic, using Hashtags and my favourite: adding people talking about a specific topic to a social media list.

To communicate socially with people though requires a quick response. I am not suggesting that you need to be tied to your computer, at all. (who would condone that?), but you do need to respond as soon as possible and preferably within 24 hours maximum

I suggest you make the best use of your smartphone and install and configure your Social Media Apps on it. My favourite default apps are Twitter, Facebook Pages, LinkedIn and Google

Plus.

It is much quicker to respond to a social media comment on your mobile phone, than going over to your laptop or desktop computer.

## Question 5 to ask: Do I need help with my Social Media?

If you are using Social Media for Business and haven't seen great results yet, or if you are just starting out and need assistance with setting up your social media profile, getting the right people to interact with and follow you, and to ultimately drive business value to your business, then you should consider getting professional help.

With years of technical and social media experience many Digital Natives like myself can spend one day with you or your marketing team to not only get the correct content to start out with, but also plan the social media marketing calendar and map out what will be shared and when and targeted at who.

This will allow you to be confident that you can get a good return on investment of your money and time invested into the use of social media.

Author Bio: Louis Slabbert is a Digital Marketing Consultant and Director of London Marketing Lab Ltd who helps businesses to grow socially through social media and online marketing.

You can follow him on Twitter.com/LouisinLondon or LinkedIn.com/in/LouisSlabbert

"Helping Businesses Grow Socially"  
<http://www.LondonMarketingLab.com>

Nowadays when you are watching TV, browsing a website or listening to the radio, it is impossible to ignore the large role that social media is playing.

Whether you are told to join the discussion on twitter or find out more information on the Facebook page, you are being encouraged to connect in a personal way (social way) with a brand or company.

Now, I don't have to explain how beneficial the use of social media is for large brands (there are lots of statistics websites for that)

Instead I often get the question:

### Should I be on

### Twitter/Facebook/LinkedIn?

My gut instinct will just say: YES!, Mostly because I've seen the benefits of Social media first hand.

If however you are contemplating

**Alitalia** SKYTEAM

## FLY FROM THE HEART OF LONDON

### DIRECT FLIGHTS TO ITALY FROM HEATHROW, LONDON CITY AIRPORT AND GATWICK



[WWW.ALITALIA.COM](http://WWW.ALITALIA.COM)

**segue da Pag. 1**

giunto simbolicamente oltre il giro di boa della Campagna Addestrativa, si appresta, con rotta Sud, a varcare nuovamente le Colonne d'Ercole, per fare ingresso nel bacino del Mediterraneo in vista dell'ultima tappa nella città spagnola di Malaga e rientrare a Taranto il 30 agosto.

Valentina Catanese



Il Comandante Ostilio de Majo



Il momento della ammaina Bandiera



Il Comandante Ostilio de Majo e famiglia insieme al Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste e il Cappellano di bordo



Cadetti di altre Nazioni



L'Adetto per la Difesa Dario Giacomini insieme a colleghi di altre Nazioni

## L'equipaggio rosa della Durant de La Penne



Allieva Federica Mauritano insieme alle college

L'esperienza londinese della cacciatorpediniere Luigi Durand de La Penne si è conclusa con un accogliente ricevimento a bordo nella serata di martedì 12 agosto. Il Capitano di Vascello Ostilio de Majo e gli allievi dell'Accademia hanno accolto per l'ultimo saluto i rappresentanti della comunità italiana a Londra e i numerosi inviati sul ponte di poppa, incorniciato per l'occasione in un colorato gazebo, prima di riprendere la rotta del mare.

Una gigantesca luna, di quelle che solitamente si vedono in mare aperto nel buio plumbeo della notte, a curiosare tra i vetri grattaceli dei canali di South Quay ha offerto il suo bianco profilo ai colori della bandiera italiana ammainata sulle note dell'inno d'Italia richiamando l'attenzione degli ufficiali stranieri presenti.

Tangibile l'emozione sui volti dei cadetti e tra loro indugio nell'osservare i volti delle tante giovani donne che compongono l'equipaggio della nave. Come l'attenta luna mi chiedendo quali siano le loro aspirazioni e le mo-

tivazioni che hanno orientato la loro scelta di dedicare la loro vita la mare. Le risposte le trovo nelle parole dell'allieva del primo anno Federica Mauritano, vent'enne di Taranto, dal sorriso gioviale e occhi allegri. Composta e impeccabile nella sua uniforme, come il suo eloquio maturo.

**Come è stata questa avventura qui a Londra?**

È stata molto interessante e molto piacevole. Io non ero mai stata qui a Londra e diciamo che ho avuto il piacere oggi di andare a Portsmouth dove abbiamo visitato sia la Warrior che la Victory. Le avevamo già studiate nel corso di storia navale, quindi vederle dal vivo è stato molto, molto interessante. Soprattutto vedere la Warrior che è simile al Vespucci, che è la nave su cui avremmo dovuto fare la campagna, è stato quel quid in più.

**Perché hai scelto di intraprendere la carriera militare?** Per passione personale. Sono di Taranto, posso dire quasi di giocare in casa perché questa nave ha base a Taranto. Sono la prima del-

la mia famiglia ad aver scelto questa strada assecondando la mia passione e le mie aspirazioni.

**E quali sono le tue aspirazioni?** Diventare pilota. Io faccio parte dello Stato Maggiore, quindi la mia aspirazione sarebbe quella di diventare pilota di elicotteri. Ma l'obiettivo primario è quello di terminare questi tre anni, perché adesso è cambiato l'iter passando da cinque a tre anni, e poi finalmente realizzare il mio sogno. Un giorno piloterò l'AB212, ospitato da questa nave.

**Quante donne sono presenti sulla nave?**

Per quanto riguarda l'accademia siamo 13, ma in realtà su questa nave ci sono parecchie donne. Questa nave, non a caso, è detta Nave Rosa, perché c'è un'alta percentuale di donne. Insomma, nel limite del 20% di donne, però è una nave con un equipaggio femminile abbastanza vasto e che ricopre diversi ruoli nella sua gerarchia. Tredici ragazze e settantasette uomini.

**Com'è la convivenza con l'equipaggio maschile?**

E' perfetta. Fin da subito, quando siamo entrate, ci siamo integrate e non abbiamo mai notato differenze. Facciamo le stesse cose che fanno i ragazzi: la mattina corriamo quanto loro e sinceramente questa è la soddisfazione più grande perché ti rendi conto di poter fare quanto loro, che poi in realtà è più di loro. Si sa che da un punto di vista fisico possiamo essere più svantaggiate, ma sicuramente costanza e determinazione non ci mancano

e anzi secondo me questo aggiunge valore alla presenza femminile.

**Qual è la giornata tipo di una donna a bordo della nave Luigi Durand de La Penne?**

Qui sulla nave, siamo divisi in tre squadre e dobbiamo rispettare degli orari di guardia. Le guardie durano normalmente tre giorni e in questi tre giorni facciamo degli orari diversi, suddivisi in turni da cinque ore con diverse mansioni. Possiamo essere in plancia e assistere l'UGP, cioè l'ufficiale di guardia in plancia, oppure possiamo essere in sala nautica e pianificare le tratte successive, oppure essere in COC e ve-

dere il funzionamento dei vari apparati radar, oppure in ADT per conoscere il funzionamento di tutte le armi presenti sulla nave. Sostanzialmente sono tutte attività volte a comprendere come funziona la nave e per avere un quadro generale per poter scegliere le specializzazioni future. Veniamo richiamate all'ordine dall'ufficiale, un'altra donna. Per Federica e i colleghi è tempo di cambiarsi, il ricevimento è giunto al termine e occorre pulire. Un ultimo compito prima della libera uscita per perdersi un'ultima volta nel mare urbano della City.

Valentina De Vincenti

## CV & Coffee lancia Weekend Workshop

Londra attira sempre più giovani italiani in cerca di esperienze lavorative. Scegliere di trasferirsi nella capitale inglese è un'avventura emozionante, ma spesso l'intraprendenza per un viaggio personale e professionale può rivelarsi inaspettatamente insufficiente. La ricerca lavoro a Londra può essere improduttiva per tempi molto lunghi se CV e cover letter non rispondono ai criteri di selezione locali. A partire dal mese di settembre, CV&Coffee, società di consulenza lavoro con sede a Londra, organizzerà corsi full immersion nella città, durante i quali il team di consulenti insegnerà a scrivere un CV e cover letter fornendo competenze

suggerimenti, consigli pratici preparerà i partecipanti ai colloqui di lavoro. Obiettivo del corso è quello di preparare al meglio chi progetta un trasferimento nella capitale inglese o chi è già a Londra, alla ricerca di un lavoro. Il primo degli eventi in programma, sarà *Weekend Workshop* nei giorni 19/20/21 settembre.

Nello specifico il weekend workshop si focalizzerà nell'offrire un quadro esaustivo del mercato del lavoro in UK, aiutando gli italiani a comprendere quali sono i canali di ricerca lavoro (diretti e indiretti) e come scrivere CV e cover letter che non passino inosservati. E non solo teoria, ma anche

pratica preparando ai colloqui di lavoro, spiegando come affrontarli e quali strategie e tecniche usare per avere successo; infine durante il corso si parlerà anche di job offers e di come adattare CV e cover letter alle diverse offerte di lavoro.

Attraverso il *Weekend Workshop* i partecipanti potranno munirsi di tutti gli strumenti necessari per una ricerca lavoro efficace e di successo. Ciascuno di loro, come ha sottolineato il team di esperti di CV&Coffee, a completamento del corso, avrà un CV e cover letter pronti per cominciare la ricerca lavoro. Per ulteriori informazioni: [cvandcoffee@cvandcoffee.com](mailto:cvandcoffee@cvandcoffee.com) VDV

OPEN SEVEN DAYS  
PRIVATE ROOM AVAILABLE

**il Paggiaccio**  
PIZZA & PASTA  
RESTAURANT

182-184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD, FULHAM, LONDON SW6 2UF  
TELEPHONE: 020 7371 5253 FAX: 020 7731 0398  
E mail: [paggiaccio184@aol.com](mailto:paggiaccio184@aol.com) Web: [www.paggs.co.uk](http://www.paggs.co.uk)

**FRATELLI**  
Caffè Ristorante Rosticceria

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

**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](mailto:info@tuscanycorner.eu)

Get your 10% off with this voucher

ITALIAN HAMPERS

Fiat with



# NU BLU

Mark is raring to go in his new Electronica Blue Fiat 500S.

The integrated sports styling kit totally appeals to his inner petrol-head – that's body-coloured side skirts, rear spoiler, and chrome exhaust, not to mention optional 16" alloys. Inside, sports seats with accent-blue stitching and dark tinted rear windows drive the point home. And the all-new 7" TFT crystal digital display gives him his tech-fix. TwinAir engine means low CO<sub>2</sub> emissions and no road tax\*. Hat from HeadStrong, Hatton Garden, London.



**SPRING/SUMMER COLLECTION**



*MotorVillage*  
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 49.6 (5.7) – 64.2 (4.4); Extra Urban 65.7 (4.3) – 91.1 (3.1); Combined 58.9 (4.8) – 76.3 (3.7). CO<sub>2</sub> emissions 113 – 90 g/km. Fuel consumption and CO<sub>2</sub> figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. \*Under current DVLA regulations there is no charge for Vehicle Excise Duty in the first year of registration and every subsequent year. Vehicle Excise Duty rates are reviewed annually by the government and are subject to change.

# "CAFFEINA"

La giovane relta a Tower Hill



Luca Auletta e collaboratori

Caffeina, un innovativo progetto imprenditoriale capace di trasformare il bisogno di caffeina in un'esperienza unica, ha recentemente aperto le sue porte nell'affollata piazza di Tower Hill. Il bar nasce dall'intuizione di Luca

Auletta - già proprietario di altri due businesses a Roma - che, individuando una possibilità di investimento nella pletera del globalizzato universo della ristorazione londinese, ha scelto di portare nel cuore della city un luogo

capace di interpretare la tradizione delle gemme d'arabica con un tocco innovativo.

Il nuovo spazio fondato dal giovane imprenditore romano, ricrea infatti il sentimento italiano per un luogo familiare, capace di offrire la qualità dei prodotti made in Italy, ma soprattutto grazie ad un arredamento moderno diviene un piacevole luogo di vita comunitaria per i giovani, le famiglie, i lavoratori e i tanti turisti.

Aperto sei giorni a settimana, dalle 7.30 alle 18, lo slogan di Caffaina è: "If you like it, bring it home". Caffaina offre infatti diversi tipi di prodotti da consumare a Caffaina o da portare a casa. Il caffè è uno dei migliori d'Italia, il Hausbrandt organico dal Veneto, che unisce le qualità individuali dei migliori Arabica del mondo per una miscela armoniosa. La necessità della ritualità di un energizzante caffè può essere accompagnata da una ricca scelta di pietanze preparate giornalmente e con una speciale attenzione alle esigenze dei clienti (vegani e vegetariani possono essere qui piacevolmente soddisfatti).

# Nuovo Menù per L'Osteria Dell'Angolo



L'Osteria dell'Angolo, il ristorante italiano a due passi dalla Cattedrale di Westminster ha presentato, davanti ad un gruppo di food blogger internazionali i piatti che sono stati aggiunti al menù per questa estate. Lo chef Massimiliano Vezzi ha creato delle ricette attingendo alle sue radici napoletane ed usando ingredienti di stagione. Nel corso della serata gli ospiti hanno potuto assaggiare dei piatti deliziosi basati sulle specialità regionali. Le capesante alla paprika adagiate su un letto di caponata di verdure sono state assaporate con gusto. Tutti quanti concordano nel dichiararle saporite e morbide. Il carpaccio di polpo siciliano è stato un altro piatto che ha suscitato consensi unanimi, servito con patatine novelle, un trito di carote e sedano ed un condimento al limone fragrante.

Il Carpaccio di manzo è un altro piatto aggiunto al menù estivo, con il manzo marinato a secco con erbe dallo stesso chef Massimiliano Vezzi per almeno 24 ore e poi tagliato finissimo e servito con scaglie di parmigiano ed un condimento di miele ed aceto al vino

rosso. Il nuovo primo piatto che sicuramente diventerà uno dei preferiti fra la clientela de L'Osteria dell'Angolo sono gli Scialatielli sorrentini serviti con polpa di granchio e zucchine grigliate. Gli Scialatielli sono un tipo di tagliatelle corte fatte con farina, acqua e sale. Bollite in un brodo di pesce, sono state apprezzate dagli intervenuti all'evento grazie al sapore nuovo e delizioso.

La pancia di maialino da latte servita con patatine novelle e cipollotti è stata condita con il Vincotto, fatto con il mosto d'uva non fermentato. Il Vincotto è un condimento poco conosciuto ma che è presente in diversi piatti de L'Osteria dell'Angolo.

Il Tortino Caprese servito con una pallina di gelato fior di latte ha concluso questa presentazione dei nuovi piatti che saranno sul menù per l'intera stagione. L'Osteria dell'Angolo con la sua cucina ha portato una nota di raffinatissima nouvelle cuisine sposata ad un connubio di ricette tradizionali e poco conosciute del sud Italia.

Cristina Polizzi

# Caterina55

La reinterpretazione del fast food



Flavio Gasparini insieme a soci e collaboratori

Aprire a Moorgate Caterina 55, il nuovo ristorante capace di sposare la cucina ligure con la cultura del fast-food. Una formula perfetta che unisce buon prezzo, salute, qualità del cibo per un

nuovo ristorante fast food a Londra, che si affida solo a ingredienti naturali facendo dell'incontro tra culture gastronomiche una scommessa imprenditoriale.



Chi ha detto che il fast-food è solo Junky food deve ora ricredersi. Il nuovo ristorante nasce dall'idea di Caterina Cosso che ha scelto di reinterpretare due differenti mondi della ristorazione, trovando un sapiente punto d'incontro per un luogo ideale dove "to grab something to eat" diventa un inaspettato incontro con la genuinità.

Al Caterina 55 i clienti abituati all'ordinazione "fast" alla cassa non vengono di certo disorientati, ma restano però piacevolmente sorpresi dal risultato. Il menù non ha nulla da invidiare ai ristoranti slow, a partire dal Buongiorno di Caterina, capace di offrire un dolce risveglio all'italiana con crossant e caffè o scramble eggs e pancetta all'inglese. Gli affamati della pausa pranzo possono affidarsi ai Piatti della Tradizione con pasta fatta in casa condita dal delicato pesto alla Genovese o addentare il Buger di Caterina. E' questo il vero marchio di fabbrica: succulenta carne di manzo con scamorza affumicata e inaspettate "panissa fries", patatine nella forma ma realizzate con salutare farina di ceci.

Alta qualità del cibo e una posizione perfetta, sono solo alcune delle cinquantacinque ragioni per passare da questo ristorante.

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

**GAETANO ALFANO**  
Roccamora UK  
VIGNALI ROCCAMORA  
Zerimenti in Sicilia  
T: +44 (0) 1707 875 777  
M: +44 (0) 7785 280 267  
E: gaetano@roccamora.co.uk  
Skype: alfano.gaetano  
Roccamora UK  
Oak House, 1 Poppy Walk  
Goffs Oak, Hertfordshire  
EN7 6TJ

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU  
Tel: 020 88035344  
info@ilgelatodiariela.com  
www.ilgelatodiariela.com  
**Ariela**  
il gelato di  
PASSIONATE ABOUT GELATO

**franchi**<sup>®</sup>  
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  
278 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 Department  
Unit 3c 3-11 Imperial Road  
London SW6 2AG  
Tel. 020 7394 3339  
Fax. 020 7371 5094  
www.franchi.co.uk  
email. info@franchi.co.uk  
0800 176 176



## Domanda all'Avvocato

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

### Egregio Avvocato

Sono un po' confuso sulla mia posizione fiscale nel Regno Unito. Sono arrivato a Londra lo scorso giugno a seguito di una offerta di lavoro di tre anni presso una Società di disegno grafico. Ho preso in affitto un appartamento e devo registrarmi al Consolato Italiano di Londra come cittadino italiano residente all'estero (AIRE). Mi è stato comunicato di non essere qualificabile "residente" nel Regno Unito fino a quando non siano decorsi 183 giorni dal mio arrivo. Questo significa che, sebbene debba lavorare nel Regno Unito per tre anni, non sarò considerato fiscalmente residente fino a che non siano trascorsi sei mesi?

Cordiali saluti  
Aurelio

### Gentile Aurelio

La normativa relativa al concetto di "residenza", inerente le persone fisiche, contenuta nello Statutory Residence Test (SRT) (Finance Act 2013 Schedule 45) è stata di recente modificata mediante la previsione di criteri specifici applicabili a far data dal 6 Aprile 2013.

Per la Legge inglese, il concetto di "residenza" è alla base della tassazione fiscale nel Regno Unito. Se Lei è residente nel Regno Unito, è soggetto all'imposta sul reddito e all'imposta sulle plusvalenze sui redditi (capital gain tax) sia che siano prodotte nel Regno Unito o all'estero. Tale approccio potrebbe non essere necessariamente applicabile a Lei poiché non è "domiciled" nel Regno Unito, concetto che sta a significare il luogo dove Lei ha la Sua dimora permanente.

Nel Suo caso, non essendo Lei domiciliato nel Regno Unito, verrà probabilmente tassato solo sul reddito e sulle plusvalenze prodotte nel Regno Unito, almeno per i primi 7 anni di residenza in questo Stato, purché Lei decida di essere tassato sulla base di un criterio di "non domiciled".

Dal momento che Lei ha una sistemazione nel Regno Unito sia abitativa che lavorativa e vi lavora da più di 40 giorni, potrà essere considerato ai fini fiscali residente nel Regno Unito ai sensi della normativa sopra citata senza che debba aspettare il decorso di 183 giorni.

### Cordiali saluti

Domenic Pini  
for and on behalf of  
Pini Franco LLP



## Giuseppe's Ristorante Italiano

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

# WORLD COMMISSIONER CLUB

## il primo network dei Commissari Expo si affaccia su Milano



Nasce a Milano il World Expo Commissioners Club, l'associazione ideata da Alessandro Rosso dedicata ai commissari e alle figure professionali coinvolte nel grande progetto Expo. Inaugurata il 17 Luglio nella suggestiva Terrazza della Galleria Vittorio Emanuele, quasi a toccare le guglie del Duomo, alla presenza del Sindaco di Milano, Giuliano Pisapia, del Primo Cittadino di Torino, Piero Fassino, e del commissario unico di Expo 2015 e amministratore delegato di Expo 2015 S.p.A, Giuseppe Sala.

Il World Commissioners Club è un'associazione nata a supporto dei Paesi partecipanti ad Expo, promuovendo l'incontro e lo scambio di conoscenze e competenze tra i commissari, i loro team e professionisti del settore coinvolti nell'organizzazione dell'evento mondiale. L'obiettivo di WCC è quello di incentivare un network integrato, attraverso cui i membri di Expo possano condividere le loro esperienze, confrontarsi e ricercare soluzioni condivise.

Fondato lo scorso aprile sotto la guida di Alessandro Rosso, figura di riferimento per Expo 2015 nonché Presidente dell'Alessandro Rosso Group, società di comunicazione già responsabile della delegazione italiana per Shanghai 2010, il WCC ha raccolto l'interesse e la convinta partecipazione di diplomatici, imprenditori, manager e istituzioni internazionali. Tra i tanti si sottolineano, Ayman Ibrahim Al Affi, Presidente di Butterfly Abu Dhabi e referente per le comunicazioni e i rapporti internazionali degli Emirati, James Chiang, il padre di EXPO, insieme a Gustavo Moreno, ex-Dean del Corpo Consolare di Milano e adesso Console

Generale d'Argentina nella città meneghina.

Per Rosso: «Il club vuole fornire un utile strumento complementare alle attività che si svolgeranno a Milano, nel recinto di Expo e al di fuori di esso in occasione delle innumerevoli manifestazioni culturali. Il club vuole evidenziare e mettere a disposizione dei commissari e dei soci sinergie e relazioni con il quadruplice mondo diplomatico, culturale e scientifico italiano e internazionale». La sede dell'associazione al 21 di Piazza Duomo, sarà un luogo d'incontro a disposizione delle delegazioni per incentivare i rapporti, dove organizzare conferenze stampa, e proporre i propri prodotti.

Obiettivo del gruppo guidato da Alessandro Rosso è quello di aprire, oltre alla sede milanese, altre punti nei paesi che ospiteranno le successive esposizioni universali. Astana (Kazakistan) per Expo 2017, Pechino per il grande appuntamento del 2019, e Dubai sede dell'esposizione universale nel 2020.

«Prima idea al mondo e un'esperienza che è del passato, presente e futuro. Ieri Shanghai, oggi Milano e domani Astana. Voglio sottolineare Milano come città internazionale e vetrina del mondo. Le ambasciate e il corpo dell'Expo lavorano insieme a questa iniziativa», ha dichiarato Gustavo

Moreno.

Per Giuliano Pisapia, sindaco di Milano: «In questo luogo, i commissari, potranno sentirsi parte integrante di una città che vuole essere sempre più ospitale e solidale. Expo Milano 2015 è un evento non solo di Milano, non solo dell'Italia, ma di tutto il Mondo. Lanciamo un messaggio alle comunità straniere in Italia, agli italiani all'estero e ai tanti turisti: Milano sarà una città effervescente pronta ad accoglierli, con l'Expo in Città. Questa di oggi è una tappa verso il futuro, nel rapporto tra le nazioni per combattere la fame nel mondo e non solo un incontro tra imprese».

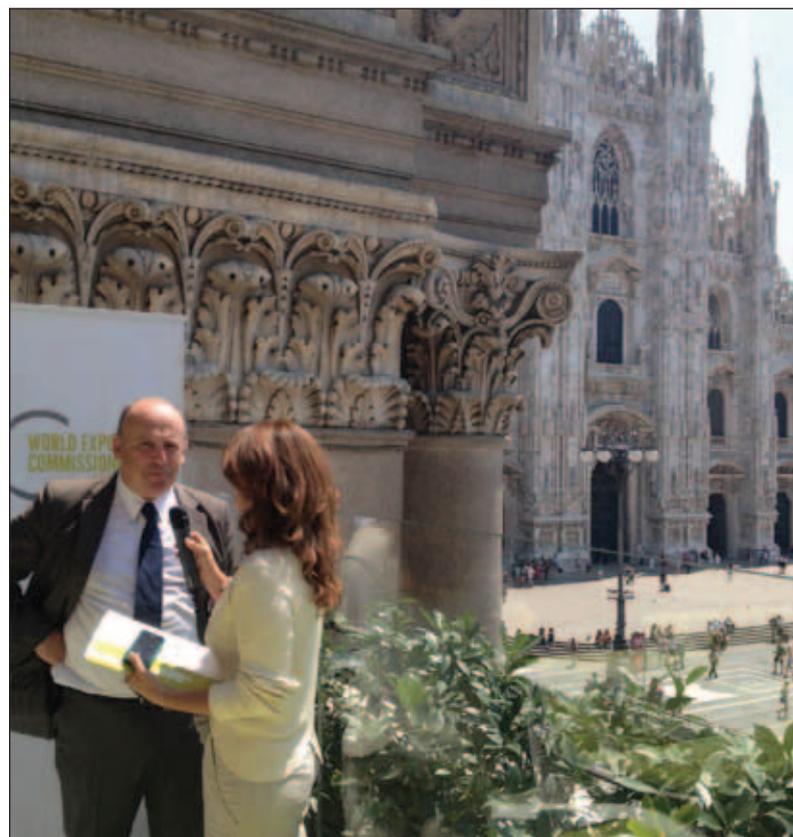
Stesso entusiasmo e positiva partecipazione da Piero Fassino, Sindaco di Torino e presidente dell'Anici (Associazione nazionale comuni italiani), il quale in un video messaggio ha detto: «Voglio parteciparvi la mia convinta e piena adesione. Questo forum interessa molto all'Anici, che ha creato „Anici per Expo“ con l'obiettivo di socializzare Expo in tutt'Italia e farlo divenire un evento in cui si possa riconoscere tutta la Penisola, partendo dalle comunità locali. Stiamo sviluppando iniziative che si svolgono in varie città per la promozione di tutti gli elementi di tipicità legati alla produzione, alla cultura e alla natura di ogni comune di origine».

Valentina De Vincenti



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

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





Dal nostro corrispondente **Giorgio Brignola**

## ALLA DERIVA

Il vociare di disappunto si è fatto palese. L'Italia è alle corde e le buone parole non incoraggiano più nessuno. Il Bel Paese sta affondando circondato da un'UE, anche se a due velocità, sempre meno disposta a rimediare per i danni dei Paesi membri. Come avevamo scritto, il 2014 non sarà l'anno della "ripresa". Anzi, anche l'anno prossimo mostrerà ancora difficile per molti. Non ci sono, infatti, le più elementari

premesse per ipotizzare tempi migliori. Intanto, i Partiti si preparano all'analisi del voto europeo. La prossima settimana, ci tenteremo anche noi. Ma se in politica si può essere pure ambigui, in economia le incoerenze non perdono. Dopo anni di "vita" oltre le nostre limitatissime possibilità, la speculazione interna e internazionale ha trovato terreno fertile per progredire. La "Crisi" non si è sviluppata per caso.

Di fatto, nessuno si è preoccupato di valutarne i segnali premonitori. Peccato. Se i sacrifici servissero veramente, si potrebbero anche sopportare. Di fatto, però, non ne vediamo la concreta utilità. L'Italia naviga in acque perigliose. Oggi più di ieri. Quando il piatto piange, non restano che i prelievi fiscali. Diretti ed indiretti. Insomma, a farne le spese è la maggioranza del Popolo italiano. Quan-

do sono i ricchi a "piangere" è perché sono stati chiamati a pagare quanto avevano evaso. La stessa produzione interna langue. Quello che si produce, se non si esporta, resta invenduto. La politica del "fuori tutto", da noi, non sembrerebbe applicabile. L'instabilità dei prezzi di tutti i generi, alimentari compresi, è un altro aspetto di una situazione difficilmente controllabile. Il motto "pagare meno, ma pagare tutti" si sta facendo strada. Meglio tardi che mai. L'Italia dei "furbetti" avrà, in ogni caso, ancora vita lunga. Il benessere materiale resta una chimera per i più e quello psicologico è compromesso proprio per l'inesistenza del primo. La formula "Competitività Produttiva" resta un termine senza significato concreto. Nessuno, in Italia, s'azzarda

ad investire senza, la pur minima, garanzia di tutela. Tornare indietro sarebbe assurdo; ma andare oltre lo è altrettanto. Il mosaico economico resta incompleto proprio per i motivi che abbiamo esposto e che erano ben noti anche per gli anni passati. La via resta una: depenalizzare, sotto il profilo fiscale, i redditi da lavoro dipendente e da pensione per favorire una migliore liquidità. Si dovrebbe avere il coraggio d'andare a "spulciare" sulla redditività patrimoniale. Neppure Renzi ci ha provato. Non è questa l'Italia che auspicavamo. La recessione non è solo una questione economica. Spesso è accompagnata anche da una demotivazione politica e sociale. Questa non è sola una nostra peregrina impressione; c'è da preoccuparci seriamente.

## LA PROLIFERAZIONE

Dal 2012, i partiti sono aumentati. Però come cellule impazzite. Infatti, nel loro DNA non c'è nulla della comune matrice d'originaria appartenenza. Gli uomini sono gli stessi, ma le loro ideologie sono andate a modificarsi a tal punto da averli fatti includere nelle ali opposte di un Parlamento sul viale del tramonto. Il principale dato politico che ci conforta è, però, la ferma pretesa del popolo italiano per sollecitare governabilità e riforme. Gli "scontri", ipotizzati, non ci sono stati. Le parole, i paroloni, sono rimaste inascoltate e il Bel Paese reclama tranquillità e concrete premesse per una ripresa, a nostro avviso, ancora ben lontana. Insomma, da noi, l'elettorato moderato, anche se stremato dalla mancanza d'incentivazioni e di lavoro sicuro, conta ancora. Il tutto nello spirito di una democrazia che, nella Penisola,

non è mai venuta meno. Del resto la folata d'ottimismo, che non è nelle nostre corde, ci ha reso obiettivi su alcuni apprezzamenti che altri considerano ancora in modo marginale. L'Esecutivo Renzi, in apparenza inespugnabile, non è a maggioranza PD. Se resta al suo posto, lo deve anche alla componente di Centro/Destra (NCD), partito nato, appunto, dalla mutazione del PdL in FI e NCD. Il Nuovo Centro Destra ha visto la genesi nell'ottobre del 2013, in piena crisi economica, e, per la verità, non gode della nostra fiducia più di tanto. Eppure, il suo Presidente ha creduto nel progetto politico di Renzi ed ha saputo giocare bene le poche carte che aveva. Oggi, a differenza dei tempi di berlusconiana memoria, Destra e Sinistra, sono insieme per tentare di dare un futuro al Paese. Il fronte dei moderati, purtroppo, non è

più tanto monolitico. C'è chi è col PD e chi non intende starci. I "neutrali", sempre che restino tali, proprio non c'interessano. Ora, dato che non esiste ancora una legge elettorale adeguata ai tempi nuovi, non è semplice azzardare delle previsioni sulla futura composizione del Potere Legislativo ed Esecutivo. A oggi, però, possiamo scrivere che i moderati hanno saputo, anche se disuniti, conquistarsi un loro spazio nella configurazione politica nazionale. Effettivamente, comunque, resta da verificare se, per il futuro, non necessariamente quello prossimo, tale posizione sia mantenuta o, ancor meglio, rinforzata. Gli uomini, ma non solo quelli politici, sono soggetti a particolarismi ed ambizioni personali spesso deleterie per non perdere la "diretta" via. Se la componente di Centro/Destra dell'Esecutivo s'andasse a rivelare

una forma deviata del Partito di Renzi; com'è successo nel secolo scorso, per elementi di formazioni partitiche non ci sarebbe futuro. La cellula "madre" tornerebbe a "Fagocitare" la figlia con differente DNA. A nostro avviso, invece, la vera sfida per il futuro, questo sì prossimo, potrebbe essere il ritorno ad un Grande Centro/Destra capace, a fronte di un nuovo meccanismo elettorale, d'essere una controparte più qualificata. Nel caso l'obiettivo fosse questo, resta indispensabile, già da ora, dare corpo ad un programma percorribile che tenga conto che certe "differenze", quando ci sono, non possono essere ignorate. Non per questo, tanto per essere più chiari, riteniamo che l'Italia moderata intenda appoggiare una Destra prevalente. Certo è che una bipolarità potrebbe garantire, pur nella prospettiva temporale, cambi alla guida del Paese mantenendo, però, ciò che di positivo è stato fatto al passaggio del testimone. Ne conse-

guale, a nostro avviso, che i mesi a venire, saranno tutti importanti, se non decisivi, per dare un "imput" diverso al ruolo politico nazionale. Non sottacciamo che ci saranno ancora aspetti da chiarire meglio; ma Renzi ha avuto l'intuizione di non dare nulla per scontato. Limitando gli obiettivi del suo Esecutivo a posizioni effettivamente realizzabili in una Penisola dove la burocrazia è radicata da troppo tempo. Al momento, non ci sono posizioni da verificare, né parafrasi ideologiche da deciptare. Il Presidente del Consiglio ha ben inteso che il suo Esecutivo ha delle demarcazioni che la maggioranza parlamentare che lo sostiene ha schematizzato da subito. Di meglio, con tutta obiettività, non sarebbe stato possibile concretare. L'importante, al momento, è che la proliferazione dei partiti, che continuerà, da "disordinata" non s'evolve in "maligna".

## PANORAMA POLITICO ITALIANO

Il 2014 sarà ricordato come l'anno della politica correlata ad un'improbabile "ripresa". La Manovra Renzi ci sembra ancora imperfetta per reputarla interessante. Le novità, però, sono giornalieri, pur se proiettate nel futuro. Effettivamente, non si polemizza più sul ruolo del Primo Ministro; ma la struttura portante del nostro sistema rischia il tracollo. Le prossime elezioni politiche, ne siamo in sostanza certi, saranno con una nuova legge Elettorale e con un Parlamento ridimensionato. Ma, intanto, ancora una volta, il Governo è stato varato dall'alto. Perché non c'è stata crisi di Governo, è solo cambiato "de jure" l'Esecutivo. Che non è proprio la stessa cosa. Del resto, non è solo il nostro stato eco-

nomico a darci preoccupazione. E' sul fronte politico che i nostri dubbi si sono fatti più consistenti. Da noi non esiste più un'opposizione coesa, eppure è stata varata la riforma della topografia degli enti locali (Province) che troveranno attuazione, oltre lo spirito federale, dal 2015. Tutti i partiti sono per la riforma elettorale; ma nessuno ha tenuto conto della collocazione del riscato numero dei Parlamentari della Circostrizione Elettorale estero. Qualcuno pensa, tanto per evitare problemi, d'eliminarla, assicurando altra forma di rappresentatività per la nostra Comunità nel mondo. Posizione che riteniamo meriti maggiore attenzione. Le strategie delle possibili alleanze si stanno studiando in questo

caotico momento parlamentare. L'attuale Esecutivo resta di transizione. Se i Partiti di centro/destra fossero più coesi, potrebbero superare, meno in coda, il prossimo voto politico. Anche se Renzi ipotizza la vita dell'attuale "squadra" sino al 2018. Nonostante il ritiro dalla guida di FI, Berlusconi potrebbe avere ancora alcune buone carte politiche da mettere in gioco. Per ora, però, la mano è incerta e si regge su astrazioni che vengono da lontano e non hanno concluso un bel nulla. Del resto, tanto per non andare troppo oltre, ci basta menzionare il fallimento della "Bicamerale" che sembrava porre l'ex compagno D'Alema al vertice di un partito che non c'è più. Ancora adesso, nel PD ci sono più anime e molti aspi-

ranti condottieri da non sottovalutare. Il Partito Democratico non è solo grande, ma chi ci crede è allineato e coperto. Almeno all'apparenza. Pure se non tutte le posizioni sono univoche. Però, col cambio "politico"auspicabile,

la situazione, se non dovesse migliorare, certamente non peggiorerà. In ogni caso, chi ci tacciasse d'ottimismo potrebbe avere ragione. Intanto, il panorama politico nazionale continua la sua apparente evoluzione

## LA VOCE DEI LETTORI

Con l'autunno, proponiamo la Rubrica "La Voce dei Lettori". Un mezzo che consentirà una maggiore opportunità per rendere pubbliche idee ed opinioni sui fatti del quotidiano.

Crediamo, appunto, che sia importante conoscere, e fare conoscere, l'opinione dei Lettori sui temi che, prima o poi, ci coinvolgono. Dialogare, per una serie di motivi, non è facile. Più agevole, invece, è scrivere il proprio pensiero e ciò che riteniamo di far sapere. Non importa la forma; quelli che contano sono i contenuti.

Sarà, in ogni caso, la Redazione a dare formula giornalistica agli scritti ricevuti. Tramite questa nuova Rubrica, che "La Notizia" intende sostenere a vantaggio dei suoi Lettori, tutti gli argomenti saranno tenuti in considerazione e sarà nostra premura evidenziarne, se del caso, l'affinità con altri.

Insomma, intendiamo proporre un "ponte" ideale tra chi scrive e chi legge; con particolare riguardo a quei problemi che investono la nostra Comunità oltre confine. Ogni messaggio può essere inviato all'indirizzo di Posta Elettronica del giornale.

**il Fornaio Ltd**  
 5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE  
 T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172  
[www.ilfornaio.co.uk](http://www.ilfornaio.co.uk)



## "Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino  
www.ipnosilondra.com

### Perché è così difficile smettere di fumare?

Nonostante vengano pubblicizzati tanti metodi e tanti congegni per smettere di fumare, un numero considerevole di persone è tuttora ancorato a questo vizio. Un vizio che fa migliaia di morti l'anno a causa delle malattie legate all'inalamento delle sostanze cancerogene, come il catrame, che vi sono nelle sigarette e nel tabacco.

Infatti, come molti sapranno, la nicotina è probabilmente la sostanza chimica meno responsabile, in maniera diretta, dello sviluppo di malattie come il cancro o quelle cardiovascolari. Gli effetti della nicotina sono da associarsi principalmente allo stato di dipendenza in cui si ritrovano le persone che fumano. La nicotina va a stimolare i centri del piacere e ne influenza, perciò, il loro normale funzionamento. Questo significa che in assenza di nicotina nel corpo, questi centri del piacere riescono a stento ad attivarsi autonomamente per un certo periodo di tempo. Questo spiega come mai le persone che tentano di smettere di fumare siano assalite da desideri fortissimi di accendersi una sigaretta, si irritino più facilmente, e stentino a concentrarsi sulle loro attività quotidiane.

Non solo, ma la potenzialità della nicotina di ridurre i fumatori a dipendenti sta nell'associazione inconscia che i fumatori fanno tra il piacere che provano nel fumarsi una sigaretta e i gesti che compiono per fumarla. Inoltre, si sa, più un gesto viene ripetuto e più probabilità ci sono che questo gesto venga assimilato come un'abitudine. Infatti, ad un fumatore che inala nicotina mentre maneggia la sua sigaretta tra le dita con continui movimenti verso la bocca, il vizio gli è bello e servito. I fumatori che fumano qualcosa come 10 sigarette al giorno per esempio, e fanno all'incirca una decina di tiri per ogni sigaretta, avranno ripetuto per almeno 100 volte in un giorno la stessa azione. Non solo, ma nel frattempo la loro mente avrà registrato ed associato a quelle azioni gli odori e la vista di tutto ciò di cui si può fare esperienza mentre si fuma; l'odore del caffè, il sapore della birra o del vino che sorseggiano, o la vista stessa delle sigarette.

Il problema non cambia molto se consideriamo le sigarette elettroniche o le e-sigarette. E' già qualche anno che sono state messe in commercio. Le sigarette elettroniche ti danno la possibilità di inalare nicotina senza dover inalare anche sostanze cancerogene come il catrame. Tuttavia, la comunità scientifica sembra divisa sulla funzionalità di questi aggeggi e soprattutto se questi non siano altrettanto dannosi quanto le sigarette stesse. Ci sta da dire che molti fumatori che hanno scelto questo nuovo congegno affermano che, fumando le e-sigarette, non hanno più il fiatone e si sentono una gola migliore al mattino quando si svegliano. Perfetto, no? Ma se vuoi smettere di fumare completamente? Se vuoi sentirti libero o libera dal vizio di fumare in sé e dalla nicotina? Se non vuoi più essere dipendente da un oggetto come la sigaretta elettronica?

Probabilmente già saprai dell'iniziativa che qui nel Regno Unito, ogni anno dal 2012, si svolge durante il mese ottobre. Un mese dedicato a chi vuole smettere di fumare. L'iniziativa si chiama StopTober, che fa rima con October. Da quando questa iniziativa è stata lanciata ad oggi, migliaia e migliaia di persone hanno smesso di fumare. Anche gli ipnoterapeuti sono coinvolti in questa iniziativa per dare supporto a chi decide di liberarsi da questo vizio. L'iniziativa si basa sulla prova che se smetti per 28 giorni di seguito, hai 5 volte in più la probabilità di non ricascarci più. Ci pensi a come ti sentirai dopo quei 28 giorni?

## L'arte della comicità Romina Puma

Romina Puma è un mix di culture, nata in Germania da genitori originari del Sud Italia, si è trasferita da bambina in Lombardia Italia e poi da quattro anni vive a Londra. Il suo percorso nel mondo della comicità è iniziato a Milano dove i suoi primi passi si sono mossi in un paio di corsi teatrali per poi passare al provino presso lo storico "Zelig" iniziando così la sua avventura nell'ambiente del cabaret Milanese. Arrivata a Londra, dopo un paio di anni fonda il gruppo "Il Puma Londinese" un format unico in cui un gruppo fisso di comedians italiani presenta materiale nuovo di matrice italiana davanti ad un pubblico non pagante, inframezzato da ospiti che pur non essendo inglesi si cimentano in lingua britannica. Le serate sono diventate molto popolari e richieste ed il tam tam con passa parola ha fatto riempire la saletta del pub che li ospita ogni due settimane. Romina Puma descrive queste serate come un laboratorio dove i comici provano sul pubblico le loro barzellette per vedere se funzionano, mentre gli ospiti stranieri vengono con del materiale più collaudato. Romina Puma, si esibisce anche in inglese in qualche locale del circuito di comedians a Londra e l'anno scorso ha fatto da "apertura" allo show di Giacinto Palmieri durante il Camden Fringe, ricevendo delle critiche molto positive. Al momento sta preparando lo show che

porterà al prossimo Fringe Festival di Edimburgo del 2015 chiamato "I'm not disabled enough" centrato sulla sua invalidità dovuta alla distrofia muscolare. La comicità di Romina è graffiante, schietta e parla di argomenti tabù come appunto l'essere invalidi o il sesso con estrema naturalezza. Nei mesi estivi le serate de "Il Puma Londinese" sono ferme appunto per i vari impegni dei comici ad Edimburgo per tornare a settembre ogni due giovedì al pub The Blue Posts in Rupert Street a Soho. Ed ecco le risposte di Romina Puma alla curiosità della "SM La Notizia": Come è stata la tua prima volta inglese?

Scary, ero terrorizzata! Avevo paura di dimenticare le parole e di essere hecklerata dal pubblico e non avere la prontezza di rispondere indietro ma alla fine è andata bene.

Facevi il comedian anche in Italia?

Sì, io ho iniziato in Italia, facevo vari laboratori a Milano tra cui quello di Zelig e nel mio repertorio c'erano un paio di personaggi e vari monologhi. Quando fai delle battute sulla tua invalidità come reagisce il pubblico?

Direi bene, io comunque cerco di mettere il pubblico a suo agio e gli faccio capire che possono ridere anche perché sono io la prima che ci ride sopra! Come sei stata accolta dalla comunità inglese dei comedians?

Sono molto carini i comedian del cir-



cuito inglese, spesso quando non so come si dicono delle cose mi aiutano. Quale è il tuo obiettivo?

Diventare famosa. Mi piace pensare in grande poi quel che sarà, sarà, intanto mi diverto a fare quello faccio.

Che progetti ci sono nel tuo futuro? Riguardo il "Puma Londinese" a settembre ripartiremo con il laboratorio. Nel frattempo stiamo cercando anche di vendere la serata in giro per la Gran Bretagna dove ci sono presenti grosse comunità italiane.

Per quel che mi riguarda personalmente oltre al "Puma Londinese" sto lavorando al mio nuovo show che intendo portare al Festival di Edimburgo l'anno prossimo.

Cristina Polizzi

Il nuovo lavoro dei gemelli Stifani diretto da Philippe Blanchard

## Prima a Londra per THIS IS THAT

L'identità e la danza per rapportarsi al mondo e alla realtà. Con ironia



Martedì 10 Giugno ha debuttato a Londra, l'innovativo spettacolo "THIS IS THAT" ideato dai gemelli Stifani in collaborazione con il coreografo francese Philippe Blanchard. Presentata per la prima volta a Newcastle nell'autunno 2013, l'opera teatrale dei giovani talentuosi performers italiani che ha viaggiato per i teatri d'Europa, passando dalla Svezia, Danimarca e Italia, ha concluso con successo il tour primaverile al The Place.

"THIS IS THAT" è un provocante pezzo di teatro, capace di interrogare lo spettatore, demolendo le sue convinzioni, abbattendo le sicurezze dell'univoco legame tra immagine e significato. La forza del lavoro di Luca e Gabriele Stifani risiede proprio in un pezzo minimalista, che dall'essenzialità trae tutto il potere comunicativo presentando un messaggio arguto e sottile che riflette la società, usando l'identità e la danza per rapportarsi al mondo con sagace ironia.

"This is that", è tutto al di fuori del "questo", inteso come realtà univoca ed inconfutabile. I protagonisti pre-

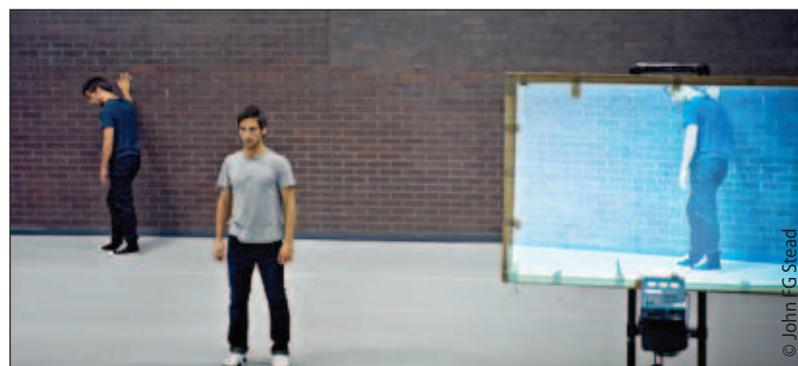
sentano e riflettono il dubbio dello spettatore chiedendogli di interpretare e comprendere i differenti piani del significato del reale, delle percezioni visive e sensoriali. Nello spazio scenico entrano in gioco le dicotomie tra realtà e irrealtà, tra verità e falsità, grazie ad un'interpretazione giocata su ripetizioni e trasformazioni che chiedono allea alla immaginazione e alla razionalità per tendere alla ricerca del senso. Non solo teatrale, ma quasi filosofico ed esistenziale tra il quid et nunc e l'altro, offrendo al pubblico una fedele interpretazione di ciò che è la realtà per Harold Pinter: "Non ci sono distinzioni nette tra ciò che è reale e ciò che è irreale, né tra ciò che è vero e ciò che è falso. Una cosa non è necessariamente vera o falsa; può essere sia vera e falsa". Un'unione nella diversità, come i protagonisti.

I gemelli Stifani nascono nel 1980 nel Sud Italia e da allora hanno condiviso

tutto, specialmente la passione per le arti. Dopo aver terminato gli studi di grafica e fotografia, nel 1999 si trasferiscono in Inghilterra dove si laureano in MediaProduction alla Northumberland University di Newcastle e dal 2008 risiedono a Londra. Sono liberi professionisti, principalmente filmmakers, ma da quattro anni ormai si esibiscono in giro per il mondo.

La passione per il video li ha visti realizzare cortometraggi e documentari capaci di raccogliere l'interesse dei critici internazionali. Dal 2009 Luca e Gabriele collaborano con il coreografo franco-svedese Philippe Blanchard, debuttando con la performance di danza contemporanea How about you, fino alla grande serata conclusiva al The Place. Un successo che conferma le capacità artistiche dei giovani interpreti incuriosendo il pubblico in attesa del loro nuovo progetto.

Valentina De Vincenti



... 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

THE LITTLE ITALIAN MARKET



Tutto per l'Italiano

"Legalise Marinara" Adult T-shirts  
"Don't make me call Nonna" Bibs & Onesies  
Gifts - soaps - ingredients - novelties & more  
www.thelittleitalianmarket.com  
0208 427 5020

# 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

# Associazione Maestri del Lavoro Sunday Lunch



tantissimi giovani che cercano lavoro, trovando aiuto e conforto nel grande sostegno di Padre Carmelo.

Al contempo, un altro importante contributo economico è andato al finanziamento della borsa di studio G. Meliverino e G. Rimoldi assegnata ad un giovane italiano o di origini italiane che studia e lavora in Gran Bretagna.

“La nostra Associazione è costituita da persone che si sono distinte nelle loro nel loro ramo di lavoro con un minimo di 25anni di servizio. In questo momento di crisi mondiale è molto difficile per i giovani ottenere un lavoro per poi potersi inserire nella società. I Maestri del lavoro fanno del loro meglio per aiutare questi ragazzi”, ha detto il Presidente Tonino Bonici, spiegando anche che ogni anno c'è la possibilità di ottenere l'onorificenza Maestri o Maestre del Lavoro inoltrando domanda.

È poi passato ai ringraziamenti dal vice presidente Carmine Supino a tutti i membri del comitato, alle loro signore per il lavoro di supporto che esse fanno e a tutti quelli che con la loro generosità hanno contribuito ai regali della lotteria, lasciando poi i suoi ospiti al ricco menù.

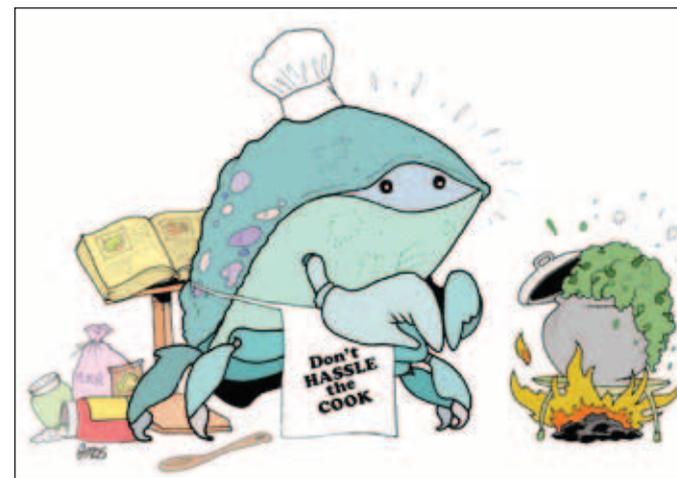
Domenica 22 giugno l'associazione Maestri del Lavoro ha organizzato un pranzo presso i locali della chiesa di St. Peter's con menu tipico italiano e musica dal vivo. Lo scopo dell'incontro è stato quello di passare una piacevole giornata insieme in allegria rinnovando i valori condivisi dai suoi associati e raccogliendo fondi da destinare a cause meritevoli.

Il pranzo ha visto partecipare i numero soci dell'associazione insieme ai rappresentanti del consolato, Silvia Ostroman e Rebecca Cuddeford, sottolineando con la loro partecipazione il consolidato sostegno del corpo isti-

tuzionale alla manifestazione.

Primario, come ogni anno, l'impegno dell'associazione nel supportare i connazionali in Gran Bretagna. Il ricavato della festa è infatti stato devoluto al sostegno di due importanti cause. Parte di esso è andato alla Chiesa di St Peter che ha recentemente celebrato il 150esimo anniversario della sua fondazione. Il contributo dell'associazione, come ha sottolineato il suo presidente, vuole essere un riconoscimento dell'importante ruolo per la comunità italiana a Londra non solamente come istituzione religiosa, ma anche come punto di ritrovo per

## Antico ricettario astro-gastronomico



### CANCER

Ovvero Granchio e, come i granchi, i nati sotto questo segno tendono a essere schivi e, messi a un confronto, a ritirarsi su terreno più familiare. Appunto la famiglia. Materni e tenaci ma anche un tantino irascibili (non per nulla sono sotto l'influenza della LUNA e quindi un po' lunatici) i cancri sotto un'apparente flemma nascondono un carattere irrequieto, perfino ambizioso e permaloso, ma sono protettivi al massimo verso il nucleo familiare. Amano insomma il loro ambiente, la loro musica, le loro pantofole, la loro casa e la loro tavola, che amano condividere con familiari e amici. Poco avventurosi in cucina, prediligono ricette tradizionali, locali, tramandate dalla nonna. Senza tanti sperimentalismi riescono a sfornare piatti collaudati, ricchi di creme, salse, sughi vari, dolci fatti in casa, con una certa propensione per formaggi e latticini, nonché prodotti ittici. E ogni tanto si lanciano in terreno esotico, per esempio il classico.

### POLLO al Curry

Dividere un pollo pulito in 8 pezzi. Rosolarlo in padella con 50 gr di burro e sale. Sciogliere in un altro tegame 50 gr di burro e aggiungere un trito di carota, cipolla, sedano, prezzemolo. A parte mescolare un cucchiaino di curry con un cucchiaino di farina e sciogliere in brodo caldo. Versare nel tegame, alzare il fuoco e cuocere 5 min. Colare tale salsa (che deve essere parecchio liquida) sul pollo e continuare a cuocere fino a doratura del medesimo e addensamento della salsa, che deve rimanere consistente ma non colla: in caso, aggiungere brodo. Sistemare il pollo in un piatto circondato da riso, meglio se patna, lessato precedentemente.

### CURIOSITÀ

Tale ricetta si trova nel "Modern Cook" di C.E.FRANCATELLI, figlio di Italiani emigrati in Francia e approdato nelle cucine di HRM Queen Victoria incoronato di allora gastronomico mediterraneo. Tale esimio chef del XIX secolo, cresciuto alla scuola francese, vi aggiunse i profumi e i sapori italiani, ma dovette accantonare le sue estrose elaborazioni perché Vittoria pare fosse piuttosto scialba e monotona a tavola, poco propensa a gustare novità e incline a ingoiare cibo senza troppe fantasie, andando al sodo, specie carne, con qualche infarinatura indiana, a sottolineare la vastità del suo impero. Insomma non era una gourmet e Francatelli lasciò il servizio per sbizzarrire la sua arte culinaria nel rinomato "Reform Club" di Londra, meta di gentiluomini progressisti e buongustai, vedi Oscar Wilde e Arthur Conan Doyle. MM

## "THE GLAMOUR OF ITALIAN FASHION" Il passato e il futuro della moda italiana

"The Glamour of Italian Fashion 1945-2014" la mostra sull'arte sartoriale italiana inaugurata dal Presidente del Consiglio Renzi nell'aprile scorso, al Victoria&Albert Museum di Londra, non si è accontentata del grande successo ottenuto negli oltre tre mesi di esposizione nel "migliore tempio dell'arte e del Design al mondo", ma è diventata in questi giorni anche occasione primaria per promuovere la moda italiana nei negozi della capitale britannica.

Gli organizzatori hanno voluto far risalire il brand del "Made in Italy" proprio sulle vere passerelle urbane creando un legame tra la mostra e la produzione attuale stilando un ricco programma di promozione in collaborazione con i punti vendita italiani presenti al Westfield shopping mall dal 18 al 27 luglio, in coincidenza della giornata chiusura dell'edizione londinese dell'interessante



viaggio storico-culturale nel patrimonio dall'alta moda italiana.

Replicando l'allestimento nel museo di South Kensington, oltre ad una serie di filmati sul Made in Italy sui monitor del centro commerciale, è stato creato un "passaporto" raccogli punti. Dimostrando il loro apprezzamento per la moda

italiana, ad ogni acquisto nei punti vendita aderenti, i visitatori si sono avvicinati alla possibilità di vincere una moto Piaggio MP3.

Il calendario di eventi ha previsto anche importanti momenti di approfondimento sulla moda italiana di oggi e di domani. Il primo, svoltosi il 16 luglio all'Istituto Marangoni in Fashion Street a Londra, è stato un seminario focalizzato sul futuro del gioiello italiano dell'alta produzione sartoriale e tenuto da Lavinia Biagiotti.

Il 21 luglio nell'elegante caffè culturale Ca'puccino si è svolto il secondo incontro organizzato in coincidenza dell'evento promozionale a Westfield

con l'anteprima del libro "Fashion by change; a visual autobiography", di Cleonice Capece, già buyer di Harrods. L'autrice ha presentato al pubblico la sua analisi del processo di internazionalizzazione della moda italiana enfatizzando nello specifico all'attività svolta dall'Agenzia Ice per la diffusione della moda italiana nei mercati esteri. Sempre nel centro commerciale, il terzo ed ultimo appuntamento svoltosi il 23 luglio è stato dedicato all'attualità della moda. Lily Russo, shopping editor di Grazia UK, ha offerto ai presenti un'anteprima delle passerelle Autunno Inverno 2014, trucchi sui trend da anticipare

e consigli su quali talentuosi giovani designer orientare il proprio interesse.

La grande opera promozionale di "The Glamour of Italian Fashion" si concluderà a ottobre, prima della partenza della mostra per le tre tappe statunitensi, con un elegante evento presso la Residenza dell'Ambasciata Italiana alla presenza della curatrice Sonnet Stanfil, mente e cuore di questa importante mostra dedicata alla storia e al futuro della moda italiana, insieme ai grandi nomi di stilisti italiani autori delle meravigliose opere esposte al V&A Museum e ad importanti personalità del mercato della moda inglese.

**il Funghetto**  
spaghetteria - pizzeria

368-372 Ballards Lane - North Finchley - London N12 0EE - Tel 020 8343 7383  
www.il-funghetto.co.uk - info@il-funghetto.co.uk



## IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray  
www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

### Trattamento di cura canalare o estrazione dentale?

#### La parola al paziente

"Un molare dell'arcata dentale destra mi sta causando un forte disagio da più di un anno. All'inizio era solamente un problema di sensibilità dentinale, ma è peggiorato con il tempo, causandomi un dolore fortissimo quando mastico. Da mesi non posso utilizzare i denti dell'arcata dentale destra per masticare. Ho effettuato una radiografia, e non sono stati rilevati problemi di infezione o carie dentale. Ho ricevuto un trattamento alla radice con antibiotico, e anche una cura di fluoroprofilassi.

Caro Dottore che cosa mi consiglia un'estrazione o un trattamento di cura canalare?

La ringrazio,  
Erica"

#### La parola al Dottore

Cara Erica,  
Il tipo di dolore che Lei ha descritto si accusa solamente quando il masticare implica un problema di legamento periodontale. Se la sensibilità dentale è sparita completamente, ma il dolore persiste quando mastica o addenta del cibo, allora significa che la parte del dente sottostante la radice del dente con l'otturazione è morta.

Le radiografie sono generalmente bidimensionali, e quindi alcune zone possono restare nascoste. A volte ci vuole del tempo prima che l'infezione del tessuto parodontale sia visibile con la radiografia, altre volte l'infezione è evidente da subito. Per determinare se il dente è morto oppure no, e se ci sono i segni di un'infezione dentale dovrebbe andare da un dentista per un controllo generale. Se il dente è morto sarà necessaria una cura di trattamento canalare chiamata anche devitalizzazione, un'estrazione sarà invece indispensabile se il dente non può essere salvato.

La buona riuscita di una devitalizzazione dipende da molti fattori, quali la gravità dell'infezione, la resistenza dei batteri, la qualità degli antibiotici, le caratteristiche anatomiche delle radici dentali del paziente.

Effettuare un'estrazione dentale non implica naturalmente questi fattori, e la decisione di togliere il dente, se non vuole la devitalizzazione rimane a Lei. Se decide di estrarre il dente è importante pensare anche ad eventuali interventi di implantologia, non solo per motivi estetici ma anche per la Sua salute.

Cordialmente La saluto.

Una vostra visita è sempre gradita.

## Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oroficeria 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

## CUSCHERA: UNO SCULTORE IN FUGA....



"Il mio approccio alla scultura è visionario", afferma Salvatore Cuschera - lo scultore che sa esprimere la stessa forza e intensità poetica nelle imponenti sculture in ferro forgiato come nelle delicate impressioni a secco, in rilievo e completamente bianche o ancora nelle terracotte policrome al limite della sperimentazione tecnica e formale -.

Nascono direttamente dalla terra le sue opere scultoree, in simbiosi col mondo circostante;

"Infinita dimensione", l'installazione presentata alla Biennale di Venezia del 2011, nei giardini dell'Arsenale, ne è un esempio: le due sculture che la compongono, austere e pur gioiose, dialogano e si aprono, appunto, all'infinito spazio, riproponendo un tema su cui l'artista lavora da almeno un decennio: la specularità e la complementarietà delle forme: come due mani, una all'altra indispensabile!

Sculture "in coppia" si potrebbe definirle, come le due sculture intitolate: "Sciamano d'oriente e Sciamano d'occidente": due opere che fanno dialogare due mondi apparentemente antitetici e in perenne conflitto culturale.

Cuschera, nel suo lavoro, cerca un punto d'incontro, un equilibrio sia formale che sostanziale.

Siciliano, nato in Toscana e milanese d'adozione vive e lavora attualmente a Londra: "la mia scultura a un certo punto ha avuto bisogno di parlare altre lingue e oggi già parla inglese, prima e meglio di me", ci racconta l'artista che vede una sinergia tra il ritmo di Londra e il ritmo del suo lavoro: vitale, costruttivo, dinamico.

-London has the rhythm of a drum- è il titolo che ha dato a uno dei suoi lavori londinesi: vivace appunto e dai colori forti.

Già agli inizi degli anni '90 lo scultore Pietro Consagra - che lo ha sostenuto

fin da subito, permettendogli di realizzare la sua prima scultura pubblica, di grandi dimensioni, a Gibellina - in una lettera, parlando del lavoro di Cuschera, affermava: "...La sua scultura è una esplosione. Io non ho mai fatto una scultura così; non l'ho mai immaginata. Le sue sono opere che sbranano lo spazio da tutti i lati."; un altro importante artista, Salvatore Scarpitta ha scritto: "La forza dell'arte di Salvatore Cuschera mi ha convinto all'istante. La nuda originalità, la schietta e prototipa naturalezza dell'essere invadono il suo lavoro..." e ancora Giò Pomodoro "...La tua voce è squillante e pura e si farà sentire, come io l'ho già udita, da chi ama la nostra "musica"..."

Per Cuschera il "fare" ha ancora una valenza positiva importante e nel suo eclettico e pur coerente lavoro - da qualche anno sta lavorando anche con tessuti africani accostati ad altri materiali di cui uno dei primi lavori è: "Fiori del Mali." che occupa la grande parete all'ingresso del ristorante milanese di Carlo Cracco - si intravede la saggezza di chi sa fare oltre che progettare.

"Io lavoro come respiro: sono un drogato naturale. Non lavoro su commissione o meglio non necessariamente...mi è capitato di realizzare decine e decine di lavori pensando a un'ipotetica mostra, a un ipotetico spazio, senza che ci fosse

una richiesta precisa e poi fare veramente la mostra perchè un gallerista o un critico se ne è interessato...; a Londra mi piacerebbe incontrare galleristi che possano sostenere il mio lavoro e, con lo stesso entusiasmo, serietà e forza con cui io lo realizzo, portarlo avanti."

L'artista dice di avere sempre la valigia pronta; il viaggio arricchisce di nuove immagini, luce e volti: dall'India ai Paesi africani del Senegal e del Mali, dagli Stati Uniti ai Paesi europei ricchi di musei e monumenti importanti, tutti hanno lasciato, in un modo o nell'altro segni vivi nella sua arte. In alcuni casi ha lavorato sul posto, con le maestranze locali, in Sicilia per esempio o in Senegal. Nel 2012 invece, nella regione del Sussex, nel sud dell'Inghilterra, all'Emerson College, ha ridato vita a una vecchia fucina da fabbro dismessa realizzando sul posto una serie di piccole sculture in ferro forgiato. Nonostante si esprima con materiali diversi: legno, terracotta, feltro, tessuti e altro ancora tuttavia è il ferro il suo materiale per eccellenza: "il ferro esprime le mie emozioni più profonde, mi appartiene, lo lavoro fin da quando ero ragazzino. La sua durezza è all'inizio e alla fine della lavorazione, nel mezzo c'è il Big Bang, l'esplosione. Con la forgiatura è sempre questione di attimi, basta poco per rovinare tutto; per questo ci vuole il massimo della concentrazione!"

Diversi e importanti critici, come Flaminio Gualdoni, Giuseppe Appella, Gillo Dorfles Giovanni Carandente e lo scultore Arnaldo Pomodoro hanno unanimemente apprezzato in Salvatore Cuschera la padronanza e la grande abilità nel trattare un materiale difficile come il ferro.

A tal proposito il critico statunitense James Harithas ha scritto: "Salvatore Cuschera is an artist enraptured by the formidable strength and elegance of steel..."

Rita C.





**Ciro Cambuli**  
Counsellor / Psychotherapist  
MA, Reg. MBACP (Accred)

Tel: 07919 103 582  
ccambuli@yahoo.com  
www.time4therapy.co.uk

8 Horsford Road  
London  
SW2 5BN



**da Scalzo**  
Art Drasserie

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

**Elio's Barbers**

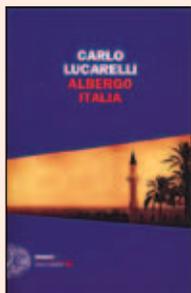
Family Barbers in  
Ahead since 1977



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

# Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 5 Warwick Street London W1B 5LU - [www.italianbookshop.co.uk](http://www.italianbookshop.co.uk)



## Carlo Lucarelli, Albergo Italia - Einaudi Edizioni

Circola in questo breve romanzo di Carlo Lucarelli una leggerezza rara, una gioia di narrare, una sorta di allegra malizia. Entriamo con una naturalezza che ci sorprende in un mondo sconosciuto eppure subito familiare, la Colonia Eritrea: e impariamo a vedere noi stessi, i t'liàn, gli italiani, i "so tutto io", cullu ba'llè, quelli cui piace "di averle pensate loro, le cose", con gli occhi di un personaggio che non vorremmo lasciare più: il carabiniere indigeno Ogbà, unito da un patto più fraterno che di disciplina con il capitano Colaprico. A ogni colpo di scena, e sono tanti, a ogni parziale verità subito caduta, i due anziché deprimersi trovano nel loro rapporto una ragione per continuare, tra bellissime dame che sembrano assorbire sensualità e sprezzatura dall'aria stessa che respirano, ambigue creature del male, monelle prostitute, geologi che forse non sono geologi, furieri furfanti, camerieri magrissimi, e una vera festa di lingue e dialetti nella cornice dello sfavillante, modernissimo, Albergo Italia. Il più elegante, e anche l'unico, di Asmara, Eritrea, Italia. Che viene inaugurato, ovvio, con un cadavere di faccendiere neanche tanto impiccato, a guardar bene. Quel tanto che basta per iniziare una storia.



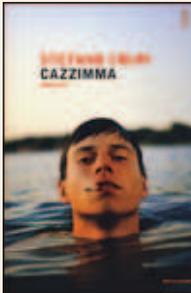
## Giorgio Fontana, Morte di un uomo felice - Sellerio Editore Palermo

Milano, estate 1981: siamo nella fase più tarda, e più feroce, della stagione terroristica in Italia. Non ancora quarantenne, Giacomo Colnaghi a Milano è un magistrato sulla linea del fronte. Coordinando un piccolo gruppo di inquirenti, indaga da tempo sulle attività di una nuova banda armata, responsabile dell'assassinio di un politico democristiano. Il dubbio e l'inquietudine lo accompagnano da sempre. Egli è intensamente cattolico, ma di una religiosità intima e tragica. È di umili origini, ma convinto che la sua riuscita personale sia la prova di vivere in una società aperta. È sposato con figli, ma i rapporti con la famiglia sono distanti e sofferti. Ha due amici carissimi, con i quali incrocia schermaglie polemiche, ama le ore incerte, le periferie, il calcio, gli incontri nelle osterie. Dall'inquietudine è avvolto anche il ricordo del padre Ernesto, che lo lasciò bambino morendo in un'azione partigiana. Quel padre che la famiglia cattolica conformista non poté mai perdonare per la sua ribellione all'ordine, la cui storia eroica Colnaghi ha sempre inseguito, per sapere, e per trattenere quell'unica persona che ha forse amato davvero, pur senza conoscerla. L'inchiesta che svolge è complessa e articolata, tra uffici di procura e covi criminali, tra interrogatori e appostamenti, e andrà a buon fine. Ma la sua coscienza aggiunge alla caccia all'uomo una corsa per capire le ragioni profonde, l'origine delle ferite che stanno attraversando il Paese...



## Fabio Geda, Il nero e l'argento - Einaudi Edizioni

È dentro le stanze che le famiglie crescono: strepitanti, incerte, allegre, spaventate. Giovani coppie alle prime armi, pronte ad abbracciarsi o a perdersi. Come Nora e suo marito. Ma di quelle stanze bisogna prima o poi spalancare porte e finestre, aprirsi al tempo che passa, all'aria di fuori. "A lungo andare ogni amore ha bisogno di qualcuno che lo veda e riconosca, che lo avvalori, altrimenti rischia di essere scambiato per un malinteso". È così che la signora A., nell'attimo stesso in cui entra in casa per occuparsi delle faccende domestiche, diventa la custode della loro relazione, la bussola per orientarsi nella bonaccia e nella burrasca. Con le pantofole allineate accanto alla porta e gli scontrini esatti al centesimo, l'appropriazione indebita della cucina e i pochi tesori di una sua vita segreta, appare fin da subito solida, testarda, magica, incrollabile. "La signora A. era la sola vera testimone dell'impresa che compivamo giorno dopo giorno, la sola testimone del legame che ci univa. Senza il suo sguardo ci sentivamo in pericolo".



## Stefano Crupi, Cazzimma - Arnoldo Mondadori Editore

In una Napoli assolutamente autentica, brulicante e famelica, con il suo caos perenne e una folla eterogenea ad animare i suoi vicoli stretti, il giovane Sisto, insieme all'amico Tommaso, detto "profumo", commette l'errore di dar vita a un piccolo traffico di droga destinato a una ristretta cerchia di facoltosi clienti. I due ragazzi credono di potersi arricchire indisturbati, trascorrendo la loro vita tra pomeriggi nella sala giochi e serate anfetaminiche, ma non hanno fatto i conti con Cavallaro, il potente boss che tutto vede e tutto comanda. Sarà solo grazie allo zio di Sisto, Antonio, suo padre putativo ed eminente personalità criminale all'interno del quartiere, che il ragazzo avrà salva la vita, a patto però di macchiarsi di un peccato bruciante, capace di segnarlo profondamente. Come riuscirà a liberarsi dal giogo che lo tiene legato a doppio filo alle sue colpe? Esiste un modo per rimediare e rinascere? L'incontro casuale con una ragazza getterà una luce diversa sulla vita di Sisto e lo spingerà verso una nuova direzione, più consapevole, più adulta, capace di farlo crescere e maturare. "Cazzimma" racconta il punto di vista di una gioventù senza scopi, abulica, che si consegna agli eventi soffocando ogni sussulto di ribellione, nella convinzione che le cose capitino, e che non ci sia nulla da fare, quasi a esprimere implicitamente quel fatalismo tutto partenopeo con cui certi comportamenti sono accettati e considerati immutabili.



## Giuseppina Torregrossa, La miscela segreta di casa Olivares - Arnoldo Mondadori Editore

Nel cuore di Palermo, sotto il grande appartamento degli Olivares, batte il cuore di un drago fiammeggiante: è la macchina che tosta dalla mattina alla sera il caffè, spandendo per le vie del quartiere un profumo intenso fino allo stordimento. È tra le pareti della torrefazione che cresce Genziana, il più bel fiore tra i figli di Roberto Olivares, che ha chiamato come lei la qualità più pregiata di caffè. La vita scorre nell'abbondanza e nella certezza che il futuro non riservi sorprese perché Viola - sensuale e saggia matriarca - sa prevederlo leggendo i fondi di caffè. Ma proprio quando Genziana si appresta alla fioritura della giovinezza irrompe la guerra, e con essa la fame e la distruzione destinate a cambiare per sempre le sorti della città. Improvvisamente Genziana si ritrova sola, il grande drago sbuffante è costretto a fermarsi. Palermo, intorno, è un immenso teatro di macerie, una meravigliosa creatura ferita che deve capire come rinascere dalle proprie ceneri. "La tua fortuna saranno le femmine, la tua sicurezza il caffè" aveva detto Viola alla figlia scrutando il fondo della sua tazzina. Armata unicamente di queste parole, Genziana compie un lungo cammino, che la porta lontano senza mai allontanarsi dai Quattro Mandamenti di Palermo. Una folla di personaggi umili ma capaci di profonda umanità, l'incontro con una donna venuta dal Nord, le attenzioni del mafioso Scintiniune, l'amore per Medoro: tutto sarà per lei lievito di cambiamento...



# 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](mailto:flb-londonpiccadilly@fratellilabufala.com)  
[www.fratellilabufala.com](http://www.fratellilabufala.com)



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



100-104 Poole Road, Westbourne BH4 9EF  
Bournemouth Tel: 0102 759000  
[flb-bournemouth@gmail.com](mailto:flb-bournemouth@gmail.com)  
[www.fratellilabufala.com](http://www.fratellilabufala.com)

## Dentista italiano a Londra

Aperto 7 giorni su 7

# 020 3199 6236



L'odontoiatria italiana nel cuore di Londra (Holborn)

Il Dott. Antonio Barbiera



Forest & Ray  
Dentista Italiano a Londra

[www.dentista-italiano-a-londra.co.uk](http://www.dentista-italiano-a-londra.co.uk)

## Storie di Archeologia Mineraria



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

### Vecchio e Nuovo



Dopo 45 anni si apre una nuova miniera in Gran Bretagna. In realtà non si apre dal nulla, infatti la miniera di Hemerdon è una miniera storica, scoperta nel 1867 e sviluppata per lo sfruttamento dal 1916 perché la miniera è di tungsteno e stagno, e il tungsteno ha elevato valore bellico.

Nel 1917 la Hemerdon Mines Ltd decise di costruire una macina da 140 tonnellate per anno. Tra il 1918 e 19 la miniera processò 16000 tonnellate di minerale. A quel punto il governo britannico sospese il prezzo di guerra, e la compagnia sospese lo sfruttamento. Ci furono svariati tentativi di stabilizzare il prezzo del tungsteno ad un valore che fosse economicamente valido per lo sfruttamento della miniera, ma in realtà si arrivò a tale livello solamente durante la seconda guerra mondiale. Dopo la guerra la miniera di Hemerdon fu nuovamente abbandonata.

Al giorno d'oggi invece, il tungsteno assume un valore cruciale per tutta una serie di prodotti, tra cui i principali sono attrezzi di estrema durezza utilizzati per la lavorazione di metalli. Ora, alla luce della crisi Europea, l'Europa si sta lanciando nella ricerca di materie prime interne, e la riapertura della miniera di Hemerdon ne è uno dei primi risultati, nonostante l'impresa mineraria che sta aprendo l'impianto è infatti Australiana. Ed è proprio l'Australia che sta portando avanti l'impresa mineraria nel mondo, mentre d'altro canto le

due nazioni con maggiore richiesta di Tungsteno sono la Cina e la Germania. La Cina è infatti la maggior produttrice di acciai speciali per cui il tungsteno ha un ulteriore uso enorme, ed è pertanto altamente interessata ad un ulteriore sviluppo dell'industria mineraria in tal senso. La Germania tiene alto il nome dell'Europa producendo gli attrezzi di estrema durezza di cui ho parlato prima.

Nonostante il tungsteno sia considerato un metallo critico, la situazione non ha giovato al CEO dell'impresa mineraria australiana che non è riuscito a trovare fondi istituzionali: chi dice infatti che quello che è successo nel 20 e nel 44 non succeda ancora e Hemerdon torni nell'oblio per altri 46 anni? Non la pensa così la Banca UniCredit che ha deciso di essere uno dei finanziatori dell'impresa nonostante la situazione della banca stessa in Italia non sia delle migliori.

Ma cosa succederà ai lavori minerari avvenuti durante le due guerre? Sarà la ruspa a cancellare quella parte del nostro patrimonio minerario? Una serie di survey sono stati fatti e documenti redatti durante la fase di pianificazione. In queste fasi l'archeologia mineraria è stata presa in considerazione e forse il progresso economico e la conservazione storica questa volta potrebbero andare di pari passo. Aspettiamo lo sviluppo dei lavori!

## The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

### Appuntamenti a Cambridge durante l'anno

Dal 4 al 6 luglio si è svolto il Big Weekend presso Parker's Piece, tre giorni di concerti, performances e intrattenimento per un pubblico variegato in età, interesse e budget.

; il lunedì seguente, il 7, la città ha avuto l'onore di ospitare una tappa del Tour de France: dopo settimane di preparazione, nelle strade è confluita una folla scalpitante che ha accolto gli atleti calorosamente. La tappa che si è conclusa a Londra è stata vinta dall'italiano Vincenzo Nibali, motivo in più per ricordare con piacere la giornata. La sera dello stesso giorno ha poi preso avvio il Cambridge Shakespeare Festival, un tour de force di otto settimane dedicato al teatro Elisabettiano che si svolge nell'idilliaca cornice dei giardini privati delle Università di Cambridge, dove ogni sera all'imbrunire hanno preso vita alcune delle più famose opere dello scrittore inglese, in una cornice a dir poco emozionante.

Ma la città non si placa al finire dell'estate. Dopo una "pausa" ad Agosto e Settembre, ad Ottobre tutto sarà pronto per il *Festival of Ideas* organizzato dall'Università di Cambridge. Questo festival, che ha preso avvio nel 2008, è l'unico festival del Regno Unito di arti e scienze sociali con conferenze, workshops e performances per tutta la famiglia. Una gamma di eventi che spazia dai laboratori di arte manifatturiera nei musei, ad esibizioni e proiezioni di film: tutto pensato per



stimolare l'interesse della comunità verso le discipline umanistiche, includendo chiunque desideri partecipare nella organizzazione.

Anche La Dante in Cambridge è ben lieta di prendervi parte, come da qualche anno a questa parte. Il 22 di Ottobre infatti, in collaborazione con il Cambridge University Department of Italian, andrà in scena "Rossini and the bel canto school" presentato da Andres Hernandez-Salsazar, cantante, professore e docente di canto. Re indiscusso del bel canto, Rossini ha scritto alcune delle opere più amate del repertorio Italiano. Durante la serata, oltre ad indagare le sue opere più famose come Il Barbiere di Siviglia e La Cenerentola, si scopriranno le opere scritte durante la sua permanenza a Napoli e a Parigi. L'appuntamento avrà luogo presso la Conference Room della Central Library di Cambridge, dal 18.00 alle 19.00

Il mese successivo, in particolare Domenica 30 Novembre, il "Cambridge

Literary Festival" chiamato anche "Wordfest" arriverà al suo 11esimo appuntamento annuale. Dopo l'appuntamento di Aprile, come ogni anno le vie del centro storico verranno pervase da letture di narrativa, commenti innovativi a testi e workshop per tutte le età.

In questo contesto si inserirà il "Fundraising Event" organizzato da La Dante, una serie di serate con spettacoli, concerti e proiezioni di film per celebrare la cultura italiana a Cambridge.

Per maggiori informazioni sulle date e sulle prenotazioni è possibile scrivere a [info@ladante-in-cambridge.org](mailto:info@ladante-in-cambridge.org).

Deborah Fazioli



  
 GUEST ACCOMMODATION  
**La Gaffe**  
 Est 1962  
 RESTAURANT

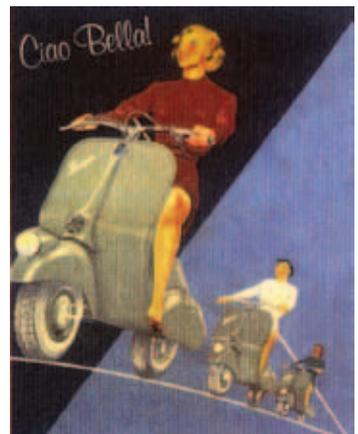
107-111 Heat Street  
 Hampstead, London NW3 6SS  
 Hotel: +44 (0)20 7435 8965/4941  
 Restaurant: +44 (0)20 7794 7526  
 Fax: +44 (0)20 7794 7592  
[www.lagaffe.co.uk](http://www.lagaffe.co.uk)  
[info@lagaffe.co.uk](mailto:info@lagaffe.co.uk)

  
**DI TANO & SONS**  
 GIUSEPPE,  
 IGNAZIO & FABRIZIO

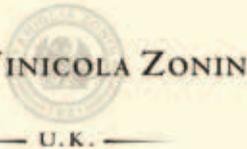
*Building Maintenance  
 Electrical & Plumbing Work  
 Power Flush & Jetting*

**Mobile: 07958 428 838**  
**Tel: 020 8888 5793**

Email: [g.ditano@yahoo.co.uk](mailto:g.ditano@yahoo.co.uk)  
 42 LEITH ROAD, LONDON N22 5QA

  
**Ciao Bella Restaurant**  
*Pasta e Pizza*

86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ  
 Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914  
[www.ciaobellarestaurant.co.uk](http://www.ciaobellarestaurant.co.uk)

  
**CASA VINICOLA ZONIN**  
 U.K.

**From the vineyards to the glass.**

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




### 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](http://www.ItalianFuneralDirectors.com)

# Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 1 B

by Arturo Barone

Some of you will have noticed how interested I am in the inter-relationship between English and Italian culture, events, personalities and discoveries.

It occurred to me that most of you may have heard of Pier Capponi, he of the statement 'you may sound your trumpets, we shall ring our bells' during the siege of Florence in the 16th century.

But you may not know that another Pier Capponi (Peter Capponi to the English) was fairly closely connected with England.

I suggest that a visit to St Olave Church, 8 Hart Street, London EC3R 7NB may well prove interesting.

The church, which is very old because there is a first reference to it in 1284, was badly damaged during the Second World War and reconstructed.

It is particularly associated with Samuel Pepys, he of the diaries of the naval office, who frequented it together with his wife Elizabeth. After he died, on May 26th 1703, at Clapham, his body was moved to St Olave's where it was buried on June 5th of that year in a vault by the communion table.

There is in the church a monument to Peter Capponi. It is quite a nice monument which has recently been refurbished before exhibition at the National Portrait Gallery. There is a Latin inscription, the most relevant part of which reads 'Here lies Peter Capponi, a Florentine of ancient lineage, distinguished for his upright conversation, acceptable to the greatest princes. He endured with constancy the exile which he suffered, the victim of an unjust fate and died November 27th 1582.'

The details of Peter Capponi's life are quite interesting and it would take a very long time to explore it in detail, but you should know that he was born in Florence in 1550 and, according to the date on the inscription quoted, died in 1582. Very young, of course. As far as I know, there are no other Italians in England entitled to a funeral monument of this kind except for Pallavicini, to whom I shall dedicate a later article. Certainly no Italian has such a monument of considerable historical and material value, which goes to prove that he must have been a significant personage.

His hands have been cut off. There are two theories about this: the first, that they were damaged; the second (which I consider more likely) is that this was done by

Cromwell's soldiers, since joined hands on statues were considered a sign of popery.

The Capponi is a well known Florentine family of distinction. So distinguished in fact that, apart from the famous Medicis, they have two streets in Florence named after them: Via Pier Capponi and Via Gino Capponi. You may also recall that during the Renaissance the political factions of Florence were split into two, namely the Guelphs and the Ghibellines. For political reasons, Piero was condemned to death in 1575 and escaped from Florence. He roamed through Europe for two years, going firstly to Switzerland then back to Venice, then to Poland and from Warsaw he escaped to England after two attempts on his life. He also spent some time in Paris. The question arises as to what Peter Capponi did to merit such a monument?

The Italian influence in London was exceptionally marked at the time. For example, Elizabeth herself spoke Italian, since her father Henry VIII had ensured that she should learn it when she was a young girl. The English Court employed a substantial number of Italians as secretaries, riding, fencing masters and musicians, as well as physicians.

Furthermore, the second half of the 16th century had seen a number of developments by Italians, which undoubtedly influenced English society at the time. So, in a sense, there was nothing unusual about Peter Capponi moving around London.

In any event, despite the fact that foreigners were not liked, trade always prevailed and the English government was quite favourable to those who settled in the City of London, especially to Italian merchants. In fact, they were so much liked that, for example, Mary Tudor was of great help to the large Italian colony when she imposed restrictions on the attempts by Londoners to get rid of them and Elizabeth's government supported quite extensively both Florentine and Venetian merchants.

One of the most important Italian families in this field was the 'Corsini'. Over the years, they were variously referred to as 'cushen' and later as 'cursen'. They were in fact the forerunners of the Curzons and thereby gave their name to Curzon Street in Mayfair, London. Schoolboys know that the foreign merchants who operated banking throughout the 16th century were collectively known as 'The Lombards' (hence Lombard Street).

Peter thus found himself into a motley assortment of persons and activities when he arrived in 1577. Five years later he died, hardly able to speak English. We know that because the Public Records Office contains a copy of his will which shows an endorsement by a notary who had to explain to Peter what was written!

The will is also significant because some of the figures mentioned have to be put in context. There is a legacy of £150 to Nicolas de Gozzi, an admission of a debt

of £100 and two further obligations of £20 each. The debts are listed, namely: £10 to one Porto, £8 to his surgeon, £18 to Simonnelli and 10 legacies of a further £30, £10, £10, £10 to the servants, £24 to one Mont and so on. This proves that Peter, in a short period, came into a lot of money.

So, a young fellow who had only arrived in England five years previously and who is described so eulogistically in the inscription on his funeral monument, a monument of considerable value, was not poor when he died. I repeat, how did he make his money?

I believe the question has been answered by research. The English government favoured foreign merchants also because they used them as 'spies' in their problems with other nations (Spain, France, and Holland). It had a very substantial network of spies. Elizabeth I's advisors, Walsingham and Robert Cecil, both kept their eyes open and had spies in France, the Low Countries, Spain and Germany. Most of them were, in fact, traders or merchants, some small, some big, and even those who did not actually carry out a trade as merchants used it as a disguise.

Peter's stay in London was hardly peaceful because during the first year he was assaulted whilst walking through the city and was lucky to escape with his life. The assault on him is recorded in the Acts of the Privy Council, which is quite a significant fact. Clearly, the British government was looking after their own.

That he had government protection is also apparent from the fact that, despite the suspicions that existed at the time towards Catholics, someone provided money for his funeral monument, which cannot have come cheap. One thought that occurs is that the legacies in Peter's will were for services rendered to him.

Overall, it is clear that Capponi was not the ordinary alien living in London at the time and he was important to people in high places there.

If one considers that when he arrived in England he was on the run and that he had lived here for too short a period to be able to accumulate the kind of money that a funeral monument such as exists would require, one must reach the conclusion that he was very important indeed to the British government of the day and that the money he made did not come from trade but from reward. Hence the 'official' provision of funds for his handsome monument.

Unfortunately, when it comes to situations of this kind proof is impossible to find also because by definition spies do not go around advertising what they do. One can continue to speculate whether Peter was a very successful and very young merchant adventurer, but my view is that he was a spy for the British government.

Arturo Barone is the author of

'The Italian Achievement'

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

## INSALATA DI MARE Seafood salad

This is a typical antipasto all over the island, and will reflect what has been fished at any one time, so there might be more, or less, mussels, squid and octopus. Sometimes there will also be pieces of tuna or swordfish. Any fish goes, as long as it doesn't have any bones. I have seen people adding things like apple, or carrot, or spring onions, to add a bit of crunch, but I think the best insalata di mare is this simple one, just with celery, which is very important to the flavour, parsley, garlic, lemon and oil. If you only have one kind of fish, you can make the same salad. One day we had boxes and boxes of seppia (cuttlefish) come into the kitchen at Locanda, too much to use up in the pasta, so we made this salad, but with cuttlefish only. Serve it at room temperature, not chilled, or something of the flavour will be lost.

Ask your fishmonger to clean the octopus and squid for you, and to give you the body and the tentacles.

Serves 4

- 1 octopus (about 330g), fresh or frozen (and defrosted), cleaned, with tentacles
- 330g squid, cleaned, with tentacles
- 450g medium prawns
- 600g mussels, clams or both
- 80ml white wine
- 2 celery stalks (preferably with leaves), chopped
- 50ml lemon oil
- sea salt and freshly ground black pepper
- 1 tablespoon parsley and garlic

If the octopus is fresh, beat it with a meat hammer to tenderise it and rinse it very well under cold running water, with the help of a clean sponge, to remove any excess saltiness. If it has been frozen, you don't need to do this, as freezing has the effect of tenderising it.

Bring a large pan of water to the boil and add the octopus, but don't season it, or it will toughen up. Cover with a lid, turn down the heat and let it simmer gently for about 20-30 minutes, or until tender.

While the octopus is cooking, bring another pan of water to the boil and drop in the squid bodies and tentacles. Simmer for about 10 minutes, then remove with a slotted spoon and drop the prawns into the same water for about 2 minutes, until they have changed colour and are just cooked. Peel most of the prawns, reserving a handful for decoration. Drain and keep to one side with the squid.

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

L'ANTICO  
CAFE RESTAURANT PIZZERIA

BAR / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA

**L'Antico**

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

## 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

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 ©.

# THREE ICONIC BRANDS ONE LOCATION



*MotorVillage*

[www.motorvillageuk.com](http://www.motorvillageuk.com)  
105 Wigmore Street, London W1U 1QY

**MARYLEBONE**

**020 7399 6650**



Range of official fuel figures for the FGA range in mpg (l/100km): Urban 13.6 (20.7) - 60.1 (4.7); Extra Urban 28.0 (10.1) - 88.3 (3.2); Combined 20.2 (13.6) - 74.3 (3.8). CO<sub>2</sub> emissions 327 - 90 g/km. Fuel consumption based on an EU test for comparative purposes and may not reflect real driving results.