



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725 e-mail: smlanotizialondra@gmail.com web: www.smpotonewsagency.com



ODDIO, LA BREXIT! E ADESSO?

In ansia gli italiani residenti in GB



Teresa May e Matteo Renzi

Che succede adesso che il referendum del 23 giugno è stato vinto dai fautori dell'uscita del Regno Unito dall'Unione europea? Cambierà qualcosa per gli italiani e per gli altri cittadini Ue residenti in Gran Bretagna? Diventeranno cittadini di serie B? Potrebbero rischiare addirittura l'espulsione?

Risposte certe e definitive non ce ne sono ancora, anche perché il nuovo governo di Sua Maestà con a capo Teresa May non ha nemmeno avviato la procedura per la Brexit invocando il fatidico e ormai famoso articolo 50 dell'euro-trattato di Lisbona, ma nelle ultime settimane sono piovute rassicurazioni un po' da tutte le parti.

"Agli italiani che risiedono da noi posso garantire che i loro diritti non verranno toccati", ha indicato la stessa

Teresa May durante una breve visita a Roma il 27 luglio. Con l'aggiunta di un'ovvia postilla sulla reciprocità: i cittadini britannici installati nella Penisola "dovranno essere garantiti nello stesso modo".

Anche il neo-ministro britannico per la Brexit, David Davis, euroscettico doc, ha negato di voler cacciare i 3 milioni di migranti europei, soprattutto polacchi e romeni, già impiantati nel Regno Unito ma ha avvertito: nei prossimi due anni (cioè prima che si consumi la Brexit e cioè l'uscita dall'Ue) i nuovi migranti in arrivo dal Vecchio Continente saranno «rispediti a casa» nel caso arrivassero in troppi.

L'ambasciatore italiano a Londra Pasquale Terracciano ha cercato anche lui di gettare acqua sul fuoco.

"Chi è già residente in Gran Breta-

gna - ha sostenuto l'ambasciatore in un'intervista al quotidiano 'La Repubblica' - avrà diritto di rimanere con un permesso di soggiorno illimitato, questo almeno si deduce dalle dichiarazioni fatte finora da tutti. Non ci sarà bisogno di prendere la cittadinanza britannica: un permesso di soggiorno senza limiti di tempo verrà fornito dalle autorità agli italiani che lavorano e pagano le tasse in questo paese, un po' come la Green Card negli Stati Uniti".

Per il diplomatico non è però chiaro da che data verrà deciso di introdurre questo probabile regime: "se nel momento dell'attivazione dell'articolo 50, dunque fra qualche mese, o se a conclusione della trattativa fra Londra e Ue, dunque fra due anni e mezzo. Ma le procedure sono già note, è probabile che saranno le stesse che vengono attualmente applicate per i cittadini dei paesi del Commonwealth".

Al rappresentante della Penisola a Londra sembra "verosimile" pensare che "nulla cambierà per due anni e mezzo, diciamo sino alla fine del 2018, inizio del 2019, e in questo periodo tutto resterà uguale, con il Regno Unito nella Ue e gli stessi diritti di cui i cittadini italiani hanno usufruito fino ad ora".

A metà luglio, parlando alla London School of Economics assieme all'ambasciatore Terracciano, il sottosegretario agli Affari Esteri Vincenzo Amendola ha espresso "l'impegno" del governo Renzi a "sostenere gli italiani che vivono nel Regno Unito nel difen-



Angelo Martinelli, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Sottosegretario Vincenzo Amendola

dere i propri diritti da eventuali discriminazioni e penalizzazioni derivanti dall'uscita dell'Inghilterra dall'Unione Europea". Prima di Amendola lo stesso concetto era stato espresso dal ministro degli Esteri Paolo Gentiloni ("il Governo italiano veglierà sul rispetto dei diritti acquisiti dei cittadini italiani tanto nell'immediato quanto nei futuri negoziati per l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea").

Il punto sulla delicata situazione creata dal referendum del 23 giugno sarà fatto tra qualche mese: in risposta alle forti preoccupazioni serpeggianti nelle comunità italiane il Comites, in collaborazione con il Consolato e con l'Ambasciata, organizzerà a ottobre una conferenza a cui parteciperà il Sottosegretario Amendola ed a cui saranno invitati i rappresentanti delle

varie associazioni italiane.

Al momento il governo di Sua Maestà, con una nota del 11 luglio, ha sottolineato che nulla cambierà per i cittadini europei che vivono "in modo continuativo e legalmente nel Paese da almeno 5 anni". Questa categoria dovrebbe ottenere "automaticamente" il diritto di residenza permanente. Quanti nel Regno Unito da almeno 6 anni hanno il diritto di chiedere la cittadinanza britannica, se lo vogliono.

Chi è in GB da meno di 5 anni non ha attualmente restrizioni di sorta, non ne avrà nei prossimi due anni e mezzo e potrà - anche qui se lo vorrà - richiedere un "registration certificate" (una specie di permesso di soggiorno).

Se si crede alla nota ufficiale il go-

Segue a Pag. 2



Migliaia di italiani alla Processione della Madonna

Segue a Pag. 16

MARIA GRAZIA CUCINOTTA in

i Siciliani

un film documentario di
Francesco Lama

BAFTA - Piccadily - Londra il 12 Set 2016

EMERGENZA TERREMOTO

A seguito del terremoto che ha colpito l'Italia centrale

sono al momento attivi i seguenti numeri verdi:

+39 06 828 888 50 (per chi chiama dall'estero)

contact center della Protezione civile nazionale: 800 840 840 (dall'Italia)

sala operativa della protezione civile Lazio: 803 555 (dall'Italia)

RACCOLTA DONAZIONI E INIZIATIVE DI SOLIDARIETÀ

http://www.regione.lazio.it/rl_main/?vw=newsDettaglio&id=3551

<http://www.regione.marche.it/In-Primo-Piano/ComunicatiStampa?id=25778>

<http://www.regione.umbria.it/home>

<http://www.cri.it/terremoto-centro-italia>

<http://www.anci.it/>

<http://www.redcross.org.uk/About-us/News/2016/August/Italy>

-earthquake-response

Segue da Pag. 1

verno May "riconosce e apprezza l'importante contributo dato dai cittadini Ue e degli altri paesi non-GB che lavorano, studiano e vivono in GB". Nessun pregiudizio xenofono dunque, almeno sulla carta.

È chiaro però che tutto dipenderà da come andrà il negoziato tra Londra e Bruxelles (e in particolare dalla linea adottata dalla prospera e potente Germania).

Al momento attuale le assicurazioni valgono per quello che sono, e cioè semplici assicurazioni, per una ragione semplicissima: ci sono da negoziare i termini estremamente complessi di un difficile divorzio tra Londra e Bruxelles e si sa che spesso e volentieri i divorzi finiscono male, tra mille recriminazioni e ripicche. E se così fosse sarebbero dolori.

Se i circa seicentomila italiani installati in GB devono stare dunque sul chivalà, le prospettive si fanno di sicuro parecchio incerte per i cittadini Ue che potrebbero essere interessati a cercare nei prossimi anni un futuro su

questa sponda della Manica. Per loro le porte, finora spalancate, potrebbero essere chiuse o difficili da aprire.

L'ambasciatore Terracciano non esclude un sistema di immigrazione 'a punti': "In pratica - spiega - la Gran Bretagna potrà scegliere in quali settori e in quale quantità ha bisogno di immigrati, quindi non sarà impossibile per un italiano emigrare qui anche in futuro. Dipende da quali paletti, quali ostacoli, il governo britannico deciderà di porre. Dipende tutto, in sostanza, dal negoziato fra Londra e Bruxelles: se la Gran Bretagna vorrà restare nel mercato unico, come vogliono alcuni, dovrebbe in teoria accettare la libertà di movimento per i lavoratori, ossia la situazione attuale, ma potrebbe chiedere di ottenere un freno, di porre delle limitazioni a questa libertà. Naturalmente non sappiamo se la Ue farà concessioni in tal senso, che in teoria stabilirebbero un precedente diverso rispetto alla legislazione in vigore".

Novità in vista, e nient'affatto positive, si prospettano anche per i ragazzi e le ragazze italiane che vorrebbero studiare in Gran Bretagna: dopo la

Brexit "sarebbero - è sempre l'ambasciatore Terracciano che parla - considerati stranieri, come gli americani o cittadini extra comunitari, dunque sottoposti alle stesse regole degli extra comunitari per quanto riguarda retta d'iscrizione e prestiti. Insomma dovrebbero pagare di più degli studenti britannici o di quanto pagano oggi come europei. Ma anche questo sarà oggetto del negoziato fra Londra e Ue, bisogna vedere se ci saranno forme di protezione offerte agli studenti europei".

Nessuna nota dolente invece per i turisti italiani: "venivano in Gran Bretagna - dice l'ambasciatore - senza visto già prima che la Gran Bretagna entrasse nella Comunità Europea, dovrebbero continuare a farlo con la Brexit, usufruendo di un visto di tre mesi, probabilmente rinnovabile per altri tre al termine dei quali, se uno si vuole fermare ancora qui, dovrebbe richiedere un permesso di soggiorno e dimostrare di avere le condizioni per ottenerlo, ad esempio un contratto di lavoro.

La Redazione

SLIG LAW
ANGLO-ITALIAN LAWYERS

ITALIANI POST BREXIT: ECCO COSA FARE

Che fare? Dopo il risultato del referendum del 23 giugno vinto da chi vuole uscire dall'Unione Europea, ed una volta assorbito lo shock iniziale, è giunto per noi italiani residenti nel Regno Unito il momento di porci domande sul futuro e tutelarci da possibili cambiamenti.

La nuova primo ministro Theresa May ha confermato che i diritti dei cittadini dell'Unione Europea "non verranno toccati" ma allo stesso tempo ha affermato che ciò dipenderà dal trattamento dei cittadini Britannici nel resto dell'Unione.

Non è facile prevedere cosa effettivamente cambierà ma è possibile che in futuro il governo introduca un permesso di soggiorno per cittadini europei che intendono rimanere nel Regno Unito per più di tre mesi.

In un tale clima di incertezza è meglio mettersi al riparo da possibili problemi, ed ecco che cosa possiamo fare:

Se risiediamo nel Regno Unito da meno di cinque anni possiamo ottenere una 'registration card', cioè un

documento che conferma la nostra residenza legale nel Paese. Tale documento si può ottenere facendo domanda all'Home Office. Il costo della domanda è di £65, che non vengono restituiti anche in caso che la domanda sia respinta. Il registration certificate è normalmente valido per cinque anni.

Se abbiamo già completato cinque anni di residenza nel Regno Unito è invece possibile richiedere un documento che conferma l'ottenimento della 'permanent residence', cioè un permesso di soggiorno a tempo indeterminato. Anche questa domanda va presentata all'Home Office, deve essere inoltrata via posta e costa £65 a persona. Vanno allegati vari documenti a riprova che abbiamo effettivamente vissuto in Gran Bretagna per almeno cinque anni come lavoratori subordinati o autonomi, studenti o persone finanziariamente autosufficienti.

L'Home Office ha l'obbligo di dare una risposta entro sei mesi, anche se in pratica attualmente sembra che i

tempi siano più lunghi. L'ottenimento della permanent residence è un requisito essenziale per poter fare eventualmente domanda di cittadinanza britannica.

Il certificato di 'permanent residence' è molto importante in quanto conferma che abbiamo il diritto di rimanere nel Regno Unito a tempo indeterminato e quindi ci mette al riparo da possibili cambiamenti nella legislazione relativa all'immigrazione. La permanent residence si perde soltanto se lasciamo la Gran Bretagna per due anni consecutivi.

Se abbiamo familiari extra-europei che sono nel Regno Unito con noi, è ancora più importante richiedere questi documenti.

La procedura non è sempre semplice, richiede tempo e la conoscenza di varie regole. Pertanto è una buona idea ottenere assistenza legale.

Per ulteriori informazioni:
www.slglaw.com
email: info@slglaw.com
Tel: 020 7489 2014

ITALIAN LONDON STYLE MAGAZINE

Iniziativa di Eat Drink Love Italian

Italians London Style magazine è il nuovo magazine/manifesto della piattaforma EAT DRINK LOVE ITALIAN, presentato la scorsa settimana all'Hotel Bulgari a Londra.

EAT DRINK LOVE ITALIAN vuole creare interesse verso il Made in Italy nel mondo, in vari settori, con un occhio di riguardo, almeno all'inizio, per il food e il design.

Italians London Style non vuole essere una semplice rivista, ma un book-magazine, con l'intenzione di unire

"the very best of italian topics with the british sense of humour".

I contenuti, in questo primo numero, vanno dalla moda, all'arte, all'architettura, al design, e, trattando tali argomenti, alla scrittura ed alle immagini viene data la stessa importanza.

Questo book-magazine ha lo scopo di mettere in connessione le radici italiane e lo stile inglese in un modo diverso, e far conoscere al lettore quelle radici.

In questo primo numero troviamo tre

interviste con personaggi Italiani o di origine italiana di una certa rilevanza, (interviste che troveremo regolarmente, in ogni numero): Marco Nervi, nipote di Pier Luigi Nervi, uno dei più influenti architetti del ventesimo secolo; Lou Marini, membro della Saturday Night Live Band e uno dei fondatori della famosissima Blues Brothers Band, ed infine Erica Fiorucci, figlia di Elio Fiorucci, fondatore della casa di moda Fiorucci.

C'è anche un interessante articolo su Matera, la città italiana costruita sui sassi, poco conosciuta all'estero, che sarà capitale europea della cultura 2019.

Italian London Style è scritto in inglese, poiché si rivolge ad un pubblico prevalentemente inglese, ed esce due volte l'anno: Summer and Winter issue. Si può trovare presso tutti i distributori di giornali a Londra e dintorni,



HGV DRIVER VACANCY
London N4 - Full Time

Alivini Company Limited, an Italian importer and distributor of wines and provisions based in London N4, is looking to recruit experienced HGV delivery drivers. This is a full time job - working Monday to Saturday, starting immediately.

Essential requirements:
HGV driving licence and CPC driver Certification.
Digital Tacho Card and fluent in the English language.

For full details, please contact:
José Aguiar - Transport Manager
Tel. 020 8880 2526 ext 265 between 7am and 11am
Send your CV to: aguiarj@alivini.com

ALIVINI COMPANY LIMITED
Units 2/3 - 199 Eade Road - LONDON N4 1DN
Tel: +44 (0) 208 8802526 - Fax: +44 (0) 208 442 8215
london@alivini.com

APPELLO DEL FINANCIAL TIMES A THERESA MAY: vanno date garanzie ai cittadini Ue in GB!

Delle grosse preoccupazioni 'post-Brexit' che serpeggiano tra i 2,9 milioni di cittadini europei residenti in Gran Bretagna si è fatto carico ad inizio agosto il 'Financial Times', con un appello a Theresa May. A detta del prestigioso quotidiano della City il nuovo capo del governo di Sua Maestà dovrebbe "dare certezza" agli europei in Gb e non usarli come "moneta di scambio" con la sorte del milione e duecentomila di britannici residenti nei paesi Ue dell'Europa Continentale.

"Sarebbe più saggio - sostiene il 'Financial Times' - dichiarare unilateralmente che i cittadini Ue residenti in Gb prima del 23 giugno avranno un diritto permanente a rimanerci".

Il giornale sottolinea che una tale mossa è auspicabile per tre motivi di fondo: 1) Sarebbe "la cosa umana da fare", "un gesto di decenza" per non lasciare allo sbando i cittadini Ue attualmente installati nel Regno Unito. 2) Darebbe un po' di certezza anche ai datori di lavoro - in primis il National Health Service - che saprebbero come meglio regolarsi con i tanti loro dipendenti Ue. Sarebbe ad esempio un gesto senz'altro apprezzato dall'industria alimentare britannica dove il 31% degli occupati proviene dall'Europa continentale. 3) Invierebbe un "opportuno messaggio di buona volontà" a Bruxelles in vista dei complicati negoziati all'orizzonte sulla Brexit.

La Redazione



Matteo Cerri e collaboratrice

ed è anche possibile acquistarlo online sul sito www.itomg.london. EAT DRINK LOVE ITALIAN è una piattaforma che ha lo scopo di far conoscere il miglior Made in Italy nel mondo, e che ha già, al suo interno, società e

start-ups in diversi settori, e collabora con grandi marchi, ma anche con piccole società con idee originali, proponendo un diverso modo di far conoscere all'estero i prodotti e la cultura.

Silvia Canuti



Finmeccanica diventa Leonardo

In vetrina a Farnborough con il nuovo nome



Mauro Moretti

Italia in forza a Farnborough

Oltre 100 aziende della Penisola a Airshow

La falsa opinione che vuole l'Italia soltanto esportatrice di prodotti agroalimentari e di moda è stata ancora una volta smentita su tutta la linea dall'ampia partecipazione delle aziende della Penisola al Farnborough International Airshow: oltre alla multinazionale Finmeccanica, appena ribattezzata Leonardo, oltre 100 compagnie italiane hanno esposto all'importante fiera aerospaziale in calendario quest'anno dall'11 al 18 luglio.

L'Italian Trade agency/ICE insieme all'associazione di categoria Aiad ed alla Agenzia Spaziale Italiana (ASI) ha coordinato la partecipazione delle singole aziende e dei cluster specializzati (Campania, Puglia, Lombardia, Umbria, Piemonte, Lazio).

L'importanza della fiera aerospaziale di Farnborough, città dell'Hampshire ad una sessantina di chilometri a sud-ovest di Londra, ha richiamato visite eccellenti da parte dei rappresentan-

ti della politica tricolore: da Stefania Giannini - Ministro dell'Istruzione, Università e Ricerca - a Roberta Pinotti - Ministro della Difesa - passando per il presidente AIAD Guido Crosetto, il governatore della Regione Lombardia Roberto Maroni e il Presidente della Regione Lazio Nicola Zingaretti.

L'industria italiana dell'aerospazio è un affare di tutto rispetto: fattura oltre 13 miliardi di Euro, di cui 7 miliardi di Euro di export. Con una forza lavoro complessiva di 64.000 addetti, di cui 52.000 nei settori aeronautica e spazio e un cospicuo investimento in ricerca e sviluppo, pari al 15% del fatturato, il comparto continua a dimostrarsi capace di raggiungere obiettivi certi in termini di crescita del portafoglio ordini.

Inoltre, il settore aeromobili e veicoli spaziali ha un effetto di stimolo per le innovazioni tecnologiche e genera fenomeni di spill-over, con ricadute an-

che su altre aree industriali ad elevata intensità tecnologica, come le nanotecnologie, i nuovi materiali, la microelettronica, la difesa, le comunicazioni e l'elettronica.

Nel 2015 la meccanica strumentale ha rappresentato la voce principale delle esportazioni italiane verso il Regno Totale col 16,8% del totale, superando quindi significativamente moda e alimentare.

"Farnborough - ha dichiarato il direttore dell'ufficio di Londra dell'Ice, Fortunato Celi Zullo - rappresenta una vetrina di primaria importanza per la produzione italiana del settore, trainata dalla presenza di Finmeccanica Leonardo che in Regno Unito è la seconda azienda del settore difesa. Le aziende italiane si sono dichiarate molto contente del risultato della loro partecipazione."

La Redazione

Leonardo-Finmeccanica si è presentata all'edizione 2016 del Salone Aerospaziale Internazionale di Farnborough con una veste completamente rinnovata, frutto della profonda riorganizzazione aziendale realizzata dall'Amministratore Delegato e Direttore Generale Mauro Moretti.

Maggiore rassegna mondiale del settore, la mostra ha offerto al pubblico di esperti e visitatori provenienti da tutto il pianeta l'occasione di approfondire ulteriormente le opportunità offerte dal nuovo approccio "One Company" di Leonardo-Finmeccanica, ed in particolare il modello operativo di un'unica società attiva nell'aerospazio, difesa e sicurezza con una forte focalizzazione sulle aree di leadership tecnologica e di prodotto.

Simbolo del cambiamento, il nuovo nome "Leonardo" ed il nuovo logo, recentemente introdotti, che sono stati presentati per la prima volta ad un'edizione del Salone di Farnborough.

I criteri della presenza di Leonardo-Finmeccanica al salone aerospaziale hanno rispecchiato le esigenze e le caratteristiche di un player internazionale integrato, che si avvale del contributo di sette divisioni per consolidare il proprio

posizionamento sui mercati di riferimento. Il concept delle strutture espositive ha espresso l'unitarietà dell'offerta commerciale di Leonardo attraverso il raggruppamento delle soluzioni aziendali in base alle principali aree di interesse della clientela: prevent (ad esempio, la raccolta di dati, immagini e informazioni attraverso satelliti o il monitoraggio marittimo, terrestre e dello spazio aereo), protect (dal sistema di navigazione satellitare Galileo al radar Kronos Grand Mobile), respond (l'intera gamma delle soluzioni avioniche per aerei da combattimento come Eurofighter), nonché le soluzioni di customer support e addestramento, tutte "in vetrina" all'interno del padiglione dell'area di Leonardo.

Ampia l'area di esposizione "statica", ossia dei prodotti reali, che ha compreso, tra l'altro, sei elicotteri (varie configurazioni dell'AW189, AW159, AW149, AW 169 e AW101), un mock-up del T-100 per gli USA, basato sul jet addestratore avanzato M-346, più i velivoli senza pilota Falco EVO e SD-150 Hero, rispettivamente ad ala fissa e ad ala rotante, specializzati in missioni di sorveglianza.

La Redazione



Il menù per gli astronauti



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

e-mail: info@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



Olimpiadi Rio: L'Italia non sfigura

(grazie a carabina e skeet ma...)



Alle Olimpiadi di Rio l'Italia non ha sfigurato: malgrado il flop dell'atletica e di Federica Pellegrini, la bella nuotatrice portabandiera della squadra azzurra, si è piazzata al nono posto per numero di medaglie. Ne ha collezionate 8 d'oro, 12 d'argento e 9 di bronzo. Anche ai giochi olimpici di Londra ne avevamo rastrellato la stessa quantità ottenendo il medesimo piazzamento. Abbiamo quindi tenuto, senza infamia (ma anche senza troppa lode...).

Il Coni (il comitato olimpico italiano) si era dato come obiettivo 25 medaglie e ha festeggiato il superamento della soglia del successo parlando di un risultato "positivo oltre le aspettative".

"Abbiamo fatto una bella figura, sono contento. Potevamo - ha dichiarato il presidente del Coni Giovanni Malagò - anche guadagnare qualche altra medaglia, e ci abbiamo creduto. Venticinque medaglie sarebbe stato un gran risultato tenendo conto che si

erano perse medaglie potenziali nella scherma... Ma siamo sempre lì nei primi dieci. I paesi che ci stanno davanti, tranne la Corea del Sud, hanno tutti più abitanti di noi".

La soddisfazione si capisce: la prestigiosa rivista "Sport Illustrated" aveva pronostico per l'Italia una ventina di medaglie, con al massimo sei ori.

Sulla scia del Coni anche i due principali quotidiani della Penisola non hanno lesinato nei panegirici patriottici: "L'Italia olimpica a testa alta" (Il Corriere della Sera) e "L'Italia resta tra le grandi potenze" (La Repubblica).

Va però detto che gli sportivi tricolori non hanno cantato vittoria nelle discipline più classiche e popolari (incominciando dall'atletica dove il vuoto è stato assoluto) e si sono perlopiù distinti in quelle - piuttosto esoteriche - di cui il grande pubblico scopre con sorpresa l'esistenza ogni quattro anni quando si svolgono le olimpiadi.

Alzi ad esempio la mano chi già sa-

peva nel dettaglio e con passione che cosa fosse mai lo skeet (specialità di tiro a volo con fucile) dove nella sezione femminile Diana Bacosi - umbra di Città di Pieve, classe 1983 - ha dominato mentre in quella maschile ha trionfato il ventunenne Gabriele Rossetti (un pistoiese "figlio d'arte", suo padre Bruno - attuale allenatore dei tiratori olimpici francesi - vinse il bronzo nella stessa specialità ai Giochi del 1992 a Barcellona).

Bene dunque lo skeet. E un altro dominatore cruciale per il medagliere azzurro è stato l'ingegnere fiorentino Niccolò Campriani. Lui di oro ne ha portati a casa addirittura due: nella carabina 50 metri 3 posizioni maschile e nella carabina ad aria 10 metri maschile.

Non sorprende quindi che il più irriverente quotidiano pubblicato nel Belpaese - "Il Fatto" - abbia riassunto la partecipazione italiana ai Giochi in Brasile con questo titolo tranciante: "Olimpiadi, bilancio attivo: ci han salvati le pallottole".

In effetti le pallottole sono all'origine di ben quattro degli otto ori azzurri. Le altre quattro medaglie top sono invece venute dalla scherma (grazie al fioretista catanese Daniele Garozzo), dallo judo (con il piemontese d'origine pugliese Fabio Basile, 21 anni, vincitore nella categoria maschile 66 chili), dal ciclismo su pista (con Elia Viviani, giunto primo nella categoria Omnium malgrado uno spettacolare capitolombolo) e dal nuoto (dove il flop

della divina Federica Pellegrini - quarta nei duecento stile libero - è stato almeno in parte riscattato da Gregorio Paltrinieri, primissimo nella più massacrante competizione in piscina e cioè i 1.500 metri).

Si accennava alle ombre e senz'altro il tasto più dolente è l'atletica leggera: nessun azzurro ha avuto l'onore del podio. Non succedeva dal 1956 a Melbourne! A Rio il miglior piazzamento è stato quello ottenuto da Antonella Palmisano, quarta nella marcia. Soltanto in tre Olimpiadi moderne (oltre a Melbourne, Parigi 1900 e Amsterdam 1928) l'Italia ha conosciuto una simile caporetto nell'atletica leggera. E non ha brillato nemmeno in altre due specialità - pugilato e scherma - dove in passato ha fatto spesso man bassa di medaglie.

Essendo l'Italia un paese dalle feroci faide politiche e dalle tenaci superstizioni, non poteva mancare chi sui "social" e sui giornali addossasse al premier Matteo Renzi la responsabilità per qualche sconfitta di troppo. La sua "colpa"? Inondare di e-mail e di whatsapp gli atleti italiani impegnati a Rio e far loro via twitter i più smaccati auguri possibili. A conti fatti però Renzi non sembra aver portato né scalogna né fortuna se la quantità di medaglie è eguale a quella di Londra 2012 quando a capo del governo c'era l'ascetico Mario Monti.

Renzi o non Renzi, vistose zone d'ombra ci sono ad ogni modo state e si accentuano se si tira in ballo l'ecce-

zionale prestazione di un altro paese che per numero di abitanti e per forza economica è appena un poco superiore all'Italia e cioè la Gran Bretagna, che nel medagliere finale è addirittura seconda dietro agli Stati Uniti e davanti a colossi come Cina, Russia, Germania e Giappone.

Di medaglie il Regno Unito ne ha incassate 27 d'oro, 23 d'argento e 17 di bronzo per un totale di 67, abbastanza per leccarsi alcune delle ferite inferte dalla Brexit...

Ma come ha fatto un paese di 64 milioni di abitanti a vincere più medaglie di un paese di un miliardo e mezzo di persone come la Cina? Non basta il forte radicamento della "cultura sportiva". Il merito va, a quanto sembra, soprattutto alle oculate strategie adottate da UK Sport, l'ente - capeggiato da una 'lady di ferro sessantatreenne, la scozzese Liz Nichol - che finanzia lo sport con 350 milioni di sterline all'anno e lo fa non a pioggia ma a favore degli atleti più promettenti. La filosofia di UK Sport è semplice e brutale: "No money for losers". Un programma speciale - Athlete Performance Awards - è stato creato proprio a favore degli atleti olimpici ed è legato strettamente alle performances ottenute. Ha funzionato davvero alla grande.

Ma fino a quando la piccola Gran Bretagna potrà tener testa al ciclone cinese? L'appuntamento è per le Olimpiadi 2020, a Tokio.

Over five hundred mini-Messis descended upon Fulham's South Park to take part on Sunday June 26th in the 17th annual il Pagliaccio Cup football tournament, organized by Gary Bird and Howard Stockwell of Elite Soccer Development.

Almost sixty teams of players from the age of 6 to 13, their coaches, parents and fans filled South Park with the sounds of the thrill of victory and the agony of defeat. Tournament Director Gary Bird called the day "a great day of football with some fantastic goals, unbelievable saves and even penalties! Congratulations to each team for the high quality of football played and the positive spirit throughout the tournament!"

Tournament founder and sponsor, Teo Catino - owner of il Pagliaccio Restaurant at 184 Wandsworth Bridge Road - called this year's competition "one of the best ever - good spirited, good sportsmanship, and good competition".

The "Paggs Cup" as it's become known over the years is a particular



A lot of mini-Messis for the Pagliaccio Cup football BIG SUCCESS FOR THE 17TH EDITION

passion of Mr. Catino. "Football is the global language of friendship, and South Fulham is a global community. English, French, Italian, Spanish, Russian, Polish, American, African, Indian and Middle Eastern all live together here, creating a happy and vibrant

corner of London. The Paggs Cup is a celebration of how neighbours from so many different backgrounds can respect each other and live together in harmony."

Mr. Catino thanked the hundreds of parents who came out to support

the players. "Everyone commented on what a fun and friendly atmosphere there was and that is, in large part due to the good will of the parents without whose support the tournament wouldn't be possible."

And while there are many (too

many...) uncertainties in the world of football and elsewhere, Mr. Catino offered one prediction he thought was a sure bet. "Next year's tournament will be even better!"

La Redazione



VERY IMPORTANT WINES

Vini d'autore presentati a Londra



"Il vino per Cameron? Nessuno, perché ha fatto il più grande errore della propria vita", a dirlo è un Bruno Vespa lapidario che preferisce parlare di vino più che della vacillante politica inglese al Very Important Wines per sei case vitivinicole presentate dall'ITA all'Istituto Italiano di Cultura lo scorso 4 luglio. Da Vespa a Sting, per bottiglie d'eccellenza con oltre un centinaio di cultori hanno preso parte alla pomeridiana del vino.

Il presentatore di Porta a Porta promuove a Londra il "Noi Tre", spumante metodo classico Brut Rosè nato dall'incontro delle uve Negroamaro del Salento e la passione del giornalista televisivo assistito da Marcello Zaccagnini e dall'enologo Riccardo Cotarella. Pro-

fumi freschi e fragranti che richiamano sentori di nocciola, fragola e melograno, amabile al palato e al ricordo per 36 mesi di invecchiamento, è la bottiglia ponderata, l'ultima nata dalla cantina Vespa, Vignaioli per passione. Passione nata più di trent'anni fa, sino a fondare l'azienda nel cuore della Manduria per una prolifica produzione che gli è valsa il riconoscimento dei grandi premi e del placet di chef stellati, per etichette dai nomi evocativi come il Primitivo Doc in purezza "Raccontami" prodotto insieme ai figli Alessandro e Federico già presente in ristornati dall'America al Giappone.

Differenti per geografia e grappoli, ma accomunate dal un fil rouge della qualità e ricercatezza, le altre produzioni. La Simonelli Santi, dell'omonimo direttore della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, si lascia scoprire con "Vino Malintoppo", un Sangiovese in purezza per niente timido nel rivelare la tradizione centenaria della famiglia tra le colline del Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia nei Comuni di San Quirico d'Orcia, Pienza e Castiglione d'Orcia, nel sud della provincia di Siena. Anche il dirimpettaio Sting nella sua tenuta aretina "Il Palagio" lo reinterpreta con le note del "When we dance". Non più in purezza, il Sangiovese si unisce a uve Canaiolo e Colorino per un rosso rubino intenso, glorioso al palato e perfetto per la combinazione con ricette toscane.

Il messaggio in bottiglia è portato dall'unica donna del sestetto, Luisa Todini. La manager di Poste italiane presenta a Londra il trittico dalle tonalità cangianti: "Bianco del Cavaliere", "Rubro" e il "Nero della Cervara" sono un crescendo di intensità che esaltano il territorio umbro in vini Doc dai sentori decisi, perfetti da soli.

E sempre dal cuore della Penisola, lo "Stacciola" si fa ambasciatore della famiglia Bruscia per un rosso Doc tendente al granato, dal profumo avvolgente di piccoli frutti di sottobosco. Secco ed asciutto richiama in questa sua versione, non barricata, aromi terziari di cuoio, vaniglia e tabacco. Adatto ad un lungo affinamento in bottiglia, risulta al palato pieno e corposo,



Bruno Vespa Carlo, Distefano e Fortunato Celi Zullo



Bruno Vespa, Gianni Segatta e Antonio Pirozzi

strutturato ed elegante. Piacevole scoperta, la birra artigianale "Ora" - una startup del luppolo, potrebbe essere definita. Giovane, conviviale e di carattere, come i produttori a cavallo tra Londra e Modena. Una dichiarazione della generazione pre Brexit, forse, nell'incontro tra due culture. "Stare a Londra ci consente di scoprire i nuovi gusti, sondare il mercato e sapere orientare la nostra produzione, interamente fatta in Italia, verso l'innovazione", dice Daniele Costa.

A suggerire gli accostamenti Carmelo Carnevale, presidente del APCI-UK Italian Professional Chef Association, con diversi piatti in cui a fare da tela sono l'olio e l'aceto balsamico, accompagnando i prodotti delle sei aziende nell'appuntamento londinese che riconferma l'interesse per la qualità, capace di inserirsi nel mercato internazionale grazie all'incontro tra innovazione e tradizione.

Valentina De Vincenti



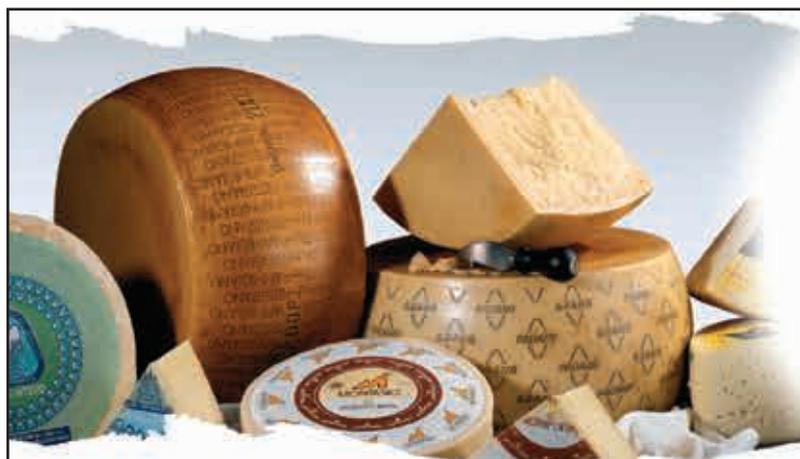
Antonietta Kelly, Paolina Antognetti e Roberto Costa



Luigi Carnevale e Ilaria Simonelli



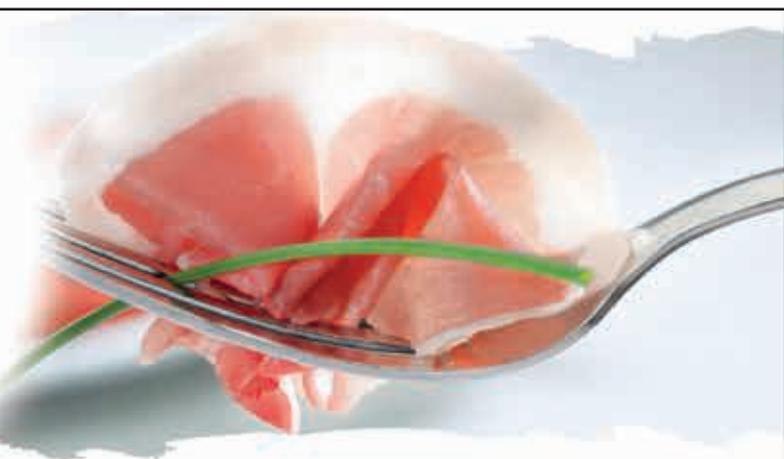
Carmelo Carnevale, Bruno Vespa, Fortunato Celi Zullo, Leonardo Simonelli, Francesca Dassori, Roberta Armatelli, Fabio Alfano e Tony Baio





CIBOSANO

NATURALMENTE ITALIANO



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

Serata all'ambasciata d'Italia per "Italy made me"

Premiati i migliori ricercatori italiani in GB



Nel corso di una cerimonia all'ambasciata d'Italia a Londra sono stati premiati il 7 luglio i giovani ricercatori italiani in GB che si sono particolarmente

distinti nella loro attività e che possono vantarsi di essersi formati almeno in parte nella madrepatria.

Per il 2016 sono cinque donne e

due uomini i vincitori del premio "Italy made me", che è stato assegnato dall'ambasciatore Pasquale Terracciano.

I premi - coordinati dall'Addetto Scientifico Prof. Roberto Di Lauro e promossi dalla stessa Ambasciata in collaborazione con "l'Associazione Il Circolo" e l'Associazione degli Scienziati italiani nel Regno Unito (AISUK), con il sostegno di molte società accademico-scientifiche - confermano il ruolo di primo piano occupato dai ricercatori italiani in questo paese e costituiscono un riconoscimento dei risultati ottenuti da giovani connazionali nei seguenti settori di studio: Life sciences (LS); Physical and Engineering Sciences (PE); Social sciences and Humanities (SH).

I vincitori per il 2016 sono: Stefania Tognin (SH - Multi-Centre Study of Neuroanatomical Abnormalities in individuals at Ultra High Risk of Psychosis), Caterina Taralazzi (SH - Logic in

the Early 12th Century: A Manuscript - Based Approach), Giuditta Fontana (SH - Separate to Unite: The Political Function of Education in Deeply Divided Societies), Claudio Angione (PE - Computational methods for multi-omic models of cell metabolism and their importance for theoretical computer science), Annalisa Occhipinti (PE - Survival Analysis in Computational Cancer Models), Nicola De Maio (LS - Fast and accurate reconstruction of evolutionary history from genomes), Dominga Iacobazzi (LS - Tissue Engineering Vascular Grafts for Congenital Heart Defect Corrective Surgery Using Human Thymus Derived - Mesenchymal Stem Cells).

I premi sono stati assegnati a seguito di una rigorosa valutazione compiuta dal Consiglio scientifico di Ambasciata, composta da prestigiosi accademici, prevalentemente italiani, che operano nel Regno Unito. La serata si è conclusa con un ricevimento offerto dalla Università Niccolò Cusano (<http://www.nciul.co.uk/>)

Start up italiane a Londra nel mirino di BCI Tremonti ritorna al Business Club Italia



Il Business Club Italia ha per la prima volta dedicato interamente uno dei suoi breakfast di lavoro al mondo delle

Start up italiane a Londra.

L'incontro, intitolato "Italia Valley a Londra, come le start up italiane cre-

scono nella City", ha avuto luogo il 15 giugno presso il Wax Chandlers Hall e ha visto intervenire come ospiti im-

prenditori e "Venture capital" che hanno illustrato la loro esperienza in questo settore in promettente e talvolta tumultuosa espansione.

Il dibattito è stato animato da Vanessa Romer (Project Manager London & Partners, supporto alle Start up italiane a Londra), Francesco Boni and Simone Cimminelli (iStarter), Marco Sargiani (Gourmio), Sara Brunelli (Bid to Trip) e Jessica Tanghetti (Be Art).

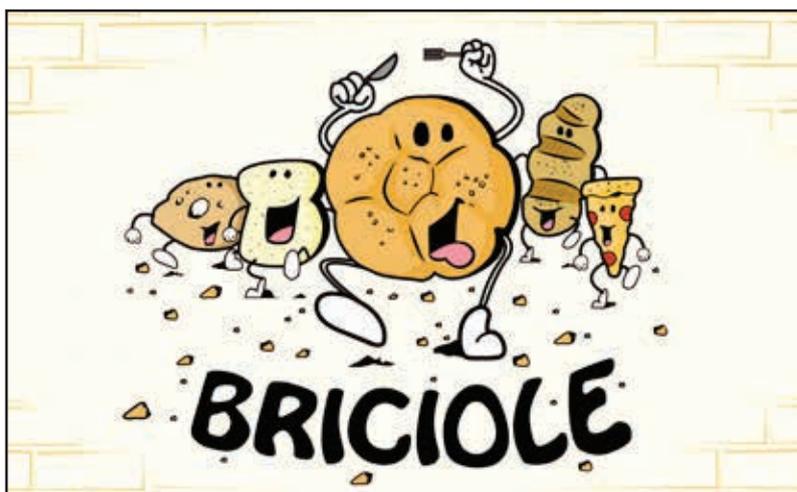
"E' stato un piacere - ha dichiarato Francesco Boni - essere invitati al Business Club Italia e rispondere presente. Iniziative come questa dimostrano che in Inghilterra la comunità italiana è molto attiva e riesce a mantenere un dialogo propositivo per facilitare il business nostrano. Particolarmente importante sul tema start up la presenza nella stessa sala di iStarter,

London&Partner e ICE. Con una squadra del genere le startup italiane hanno sicuramente la strada spianata qui in UK".

Dopo le start up, il Business Club Italia ha organizzato sempre a Wax Chandlers Hall un altro stimolante breakfast di lavoro, il 12 luglio, con il professor Giulio Tremonti, più volte ministro delle Finanze nei governi Berlusconi che ha parlato sul tema: "Law & Tax Day After".

Tremonti - socio fondatore dello studio Tremonti Vitali Romagnoli Piccardi e Associati - era già stato ospite del Business Club Italia quando era un potentissimo ministro al volante di tutta l'economia della Penisola.

La Redazione



RISTORANTE GASTRONOMIA

20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - TEL 0207723 - FAX 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk



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

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



COCORICO

Italiano

Italian Food at its Best & More to Enjoy
4 Star Food at 2 Star Prices
Try us once & you will come back for more!!

Open all day everyday 12am - 11pm
Sunday and Bank Holiday 12am - 10pm
Tel: 020 8445 1188

1314-1316 High Road, Whetstone
London N20 9HJ

www.cocoricorestaurant.co.uk
info@cocoricorestaurant.co.uk

[@cocoricolondon](https://twitter.com/cocoricolondon) [f /whetstone.cocorico](https://www.facebook.com/whetstone.cocorico)

Il neo-sindaco di Milano Giuseppe Sala non ha perso tempo. Appena due settimane dopo il referendum vinto dai paladini dell'uscita del Regno Unito dall'Ue il primo cittadino della capitale lombarda è venuto in missione a Londra per esplorare la possibilità di far traslocare all'ombra della Madonna due importanti istituzioni europee attualmente basate nella metropoli britannica: l'Autorità Bancaria Europea (ABE) e l'Agenzia Europea per i medicinali (EMA).

Tramite l'Ambasciata d'Italia, che gli ha organizzato gli incontri, Sala ha potuto esplorare di prima mano le opportunità di Milano nel "Post-Brexit" parlando direttamente con i presidenti italiani di ABE e EMA, rispettivamente Andrea Enria e Guido Rasi.

"Milano - ha dichiarato il neo-sindaco - è una delle città con la più alta vivibilità in Europa e si candida all'eventuale ricollocamento delle due agenzie, forte di una ottima rete infrastrutturale, dieci università, investimenti per l'area post-Expo e un mercato immobiliare

MISSIONE POST-BREXIT PER SINDACO DI MILANO

Sala vuol strappare a Londra due istituzioni europee

in piena ripresa".

Sala ha indicato che non è venuto a Londra mosso da "fini speculativi" sulla Brexit ma tutte le grandi città europee si stanno muovendo in seguito alla clamorosa decisione britannica di andarsene dall'Ue ed è quindi necessario valutare "realisticamente" e senza indugi le opportunità per Milano.

A giudizio del neo-sindaco la città da lui amministrata vive un momento di grazia, con il turismo in crescita di un'ulteriore 5-6% e con le presenze nei musei aumentate addirittura del 20% nell'ultimo anno, e ha quattro importanti punti di forza:

1) Un alto livello di vivibilità.

2) Un'ottima collocazione geografica, con la prospettiva che dal 2021 si potrà percorrere il tragitto tra l'aeroporto di Linate e il centro con la metropolitana in appena 13 minuti.

3) Un eccellente sistema educativo, con molte scuole internazionali e con dieci università dove non mancano le lezioni fatte in inglese e gli studenti stranieri.

4) La disponibilità di uffici e appartamenti di qualità a prezzi molto inferiori a quelli londinesi.

Sala ha avvertito che ovviamente non potrà fare da solo e lavorerà a stretto contatto con il governo Renzi nel tentativo di attirare a Milano non

solo ABE e EMA ma finanziari e industriali interessati ad avere una base all'interno dell'Ue dopo la Brexit.

Il neo-sindaco di Milano ha approfittato della missione anche per uno scambio di idee con il suo collega di Londra Sadiq Khan. Con lui ha in particolare confrontato visioni e progetti sui temi della sostenibilità ambientale e della rigenerazione delle periferie, trovando una grande comunanza. Vuole imparare dal successo di Londra per capitalizzare sul momento particolarmente positivo che vive Milano.

Sala ha sottolineato che aspira ad una città "multicentrica", con importanti interventi di rigenerazione nell'e-



dilizia popolare delle periferie e un'urbanistica "sostenibile" che non porti via un solo metro quadrato di verde. A questo proposito si è detto convinto che a Milano esistono molte aree dove si può demolire e ricostruire senza ulteriori espansioni del cemento ai danni della natura.

La Redazione

Nagel, D'Amato e Bonazzi a TRIPLE-I

Incontri con leader del business italiano in ambasciata



Ambasciatore Pasquale Terracciano, Antonio Amato, Francine Lacqua

Alberto Nagel, Antonio D'Amato e Giulio Bonazzi sono stati i "leader del business italiano" che hanno animato i primi tre incontri della serie "Triple-I, Italian Imaginative Innovators", organizzata dall'Ambasciata d'Italia a Londra per far meglio conoscere le grosse potenzialità economiche della Penisola a operatori della City, giornalisti finanziari e investitori e per illustrare in particolare i tratti e le capacità di manager e imprenditori italiani che sono riusciti a mantenere una posizione di spicco nel mercato globale nonostante una congiuntura non sempre favorevole.

L'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha introdotto il primo evento della se-

rie Triple-I, intitolato 'Corporate Italia: A Vision for the Future', allestito in collaborazione con "Mediobanca Ricerche & Studi e con Alberto Nagel, Amministratore Delegato di Mediobanca, in qualità di speaker.

Parlando del sistema economico italiano, Nagel ha messo in risalto le alte potenzialità della "quarta rivoluzione industriale" per la ripresa economica della Penisola, soprattutto per quanto riguarda le piccole e medie imprese, e ha sostenuto che le prospettive di lungo termine potranno migliorare ulteriormente con un potenziamento delle infrastrutture e con l'esito positivo delle riforme in corso.

Il secondo appuntamento della serie

Tripe I ha avuto luogo con ospite l'ex Presidente di Confindustria Antonio D'Amato, attuale Amministratore Delegato del Gruppo SEDA, in conversazione con Francine Lacqua di Bloomberg Tv.

Presidente di Seda Group, fondata a Napoli ed eccellenza nel settore dell'imballaggio alimentare, D'Amato ha anch'egli parlato delle alte potenzialità dell'imprenditoria italiana per la ripresa economica del Paese, dell'importanza della trasformazione di piccole-medie aziende in attori globali e delle sfide che il mercato europeo pone al mondo degli affari al giorno d'oggi. Inoltre ha sottolineato come il tema della sostenibilità e quello dell'ambiente debbano essere al centro del processo produttivo nel quadro di un "nuovo capitalismo" e di come in Italia si siano compiuti progressi in questo senso.

Rispondendo ad una domanda di Francine Lacqua, sua interlocutrice, D'Amato ha detto che "serve più Europa, non meno, per superare le crisi di questi anni." Infine l'ex Presidente di Confindustria ha affermato che il Brexit pone un insieme di problemi strategici alle aziende, contrarie all'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea.

Giulio Bonazzi, AD di Aquafil, una delle principali aziende a livello mondiale



Giulio Bonazzi, John Lloyd

nella produzione di fibre sintetiche, è stato al centro del terzo incontro della serie, avendo come interlocutore l'opinionista John Lloyd.

"L'Italia è un paese con un alto livello di capitale umano e capacità, dove è possibile fare impresa e costruire progetti per il presente e il futuro", ha indicato Bonazzi.

Aquafil è una società basata ad Arco (Trento), presente con sedici impianti in otto paesi. Nata negli anni '60 come azienda familiare, oggi è uno dei principali attori dell'industria delle fibre, prodotte soprattutto a partire da materiale di scarto e di riciclo.

L'Ambasciatore Terracciano ha, nel suo saluto introduttivo, messo l'accento

sul valore della sostenibilità ambientale - componente chiave del business model di Aquafil - e divenuta caratteristica ancora più centrale per il mondo produttivo a seguito della COP21 di Parigi del Dicembre 2015.

"Lo spirito imprenditoriale proprio di Aquafil e del suo amministratore delegato Giulio Bonazzi, fondato sulla perseveranza, la resilienza e la capacità di reinventarsi in caso di difficoltà è ciò di cui hanno bisogno, in questo momento complesso, l'Italia e l'Europa, specialmente dopo il voto del referendum del 23 Giugno in Gran Bretagna" ha concluso il capo della missione diplomatica italiana a Londra.

La Redazione



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzold.co.uk

CV FOOD & WINES Ltd

UNIT 9, Print Village Industrial, 58 Chadwick Road, LONDON SW15 4PU - TEL: +44 (0) 20 7720 9653
cvfoodwinesltd@gmail.com

Italian footwear on show in the UK

TheMICAM 2016



Dante Brandi, Vanessa Balleau, Paolo Borghini, Fortunato Celi, Roy Luwolt e Mary Alice Malone

Italian footwear, an unrivalled classic of style, elegance and femininity, came to the UK. TheMICAM was the

guest of the Italian Embassy in London on 20th June to present the next international footwear show to the UK

press, influencers and buyers with an overview of fashion trends presented by WGSN, the world's leading authori-

ty on fashion trends.

On this occasion, the Italian Embassy rooms showcased an installation of selected historic pieces on loan from footwear museums in Vigevano and Sant'Elpidio A Mare, which represented the excellence of Italian production and show how today's trends are rooted in tradition.

A representative of the London-based footwear brand Malone Souliers talked about their experience in working in collaboration with Italian manufacturers for the production of their own collections.

The president of Assocalzaturifici Annarita Pilotti explained: "The event in London has been made possible by the support offered through a special plan for promotion of Made in Italy products implemented by the Ministry of Economic Development and the Italian Trade Commission. It offers an opportunity to present theMICAM to an international market of great importance for our member companies".

This year theMICAM trade show will

be held from 3 to 6 September 2016 at Fiera Milano Rho. In addition to London the international tour promoting the next edition of theMICAM has planned stops in Dubai, New York, Moscow and San Paolo.

La Redazione



Presentato in Ambasciata il marchio TALARICO



Manuel Lento, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Salvatore Lento, Maurizio e Tiziano Talarico

Talarico, la celebre casa di produzione di cravatte, simbolo di eleganza e stile "Made in Italy", si internazionalizza: presto aprirà una boutique a Londra.

L'annuncio è stato dato dall'ideatore stesso del brand - Maurizio Talarico - a giugno durante una presentazione all'Ambasciata d'Italia nella capitale britannica.

L'Ambasciatore d'Italia Pasquale Q. Terracciano, nel suo indirizzo di saluto, ha ricordato come la firma si sia già distinta in passato per la produzione di cravatte per la Presidenza Italiana del Consiglio dell'Unione Europea nel 2014 e abbia confezionato anche la nuova cravatta ufficiale per l'Ambasciata d'Italia a Londra.

Maurizio Talarico, nel raccontare il modello di business ed il successo della sua azienda, divenuta una icona nascente della moda britannica, ha ricordato la celebre frase di Oscar Wilde: "una cravatta ben annodata è il primo passo serio della vita", aforisma di cui l'imprenditore-stilista ha fatto sicuramente tesoro. LR

VISIT US
AT THE SPECIALITY FINE FOOD FAIR
STAND NO. 3900

guidetti
FINE FOOD & WINE

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF ITALIAN PROVISIONS SINCE 1989

Unit C Astbury Business Park, Astbury Road, London SE15 2NW
T +44 (0) 20 7635 9800 F +44 (0) 20 7635 9819 E info@guidetti.co.uk
www.guidetti.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
ordersuk@zonin.co.uk

A LONDRA UNA SERATA ITALIANA COL MINISTRO DELLA SALUTE UK

Una serata da non perdere! Questo l'evento del 28 settembre che gli Italian Conservatives di Londra hanno organizzato per avvicinare il governo britannico alla comunità italiana. L'evento è anche volto a celebrare le molteplici iniziative degli Italian Conservatives che sono stati il gruppo etnico più attivo nelle ultime elezioni per il sindaco di Londra.



A sottolineare il concreto contributo del gruppo italiano, nato solo un anno fa, hanno dato la disponibilità a partecipare all'incontro diverse alte cariche del governo di sua Maestà: il ministro della Salute Jeremy Hunt, il vice presidente del Conservative Party Mark Field e lo stesso ex candidato sindaco MP Zac Goldsmith, che presentò all'attuale premier Theresa May quello italiano come uno dei gruppi più attivi di tutta la sua campagna. Ci sarà anche un membro del parlamento molto attivo nell'ambito gruppi stranieri: Tania Mathias MP, tra l'altro molto popolare nel partito per la sua inaspettata vittoria alle ultime elezioni su Vince Cable. Quella del 28 settembre sarà anche una serata all'insegna del made in Italy, con i pluri-premiati vini del produttore laziale Castel de Paolis e l'e-

lettico catering dello chef di Sardinia Food Luca Camboni con i suoi squisiti prodotti sardi. Colonna sonora della serata, che verrà trasmessa dal vivo dalla radio ufficiale degli italiani in UK, London One Radio, sarà la voce del tenore italiano Yuri Sabatini, accompagnato dal resident pianist dell'Istitute of directors Giuseppe Mauriello esibirsi; ad allietare la serata ci sarà poi anche la world music di Laura Araldo con Domenico Ranieri alla chitarra accompagnati dal Tony P Riccio Trio ad intrattenere i presenti con musica e balli fino a tardi. I biglietti per partecipare all'evento, promosso con la collaborazione di Investarstone, Tisettanta, Italian Card, MyGufo è eShareLife, sono già in vendita sulla pagina ufficiale Facebook/ItalianConservatives. (aise)

i Siciliani

un film documentario di Francesco Lama

Maria Grazia Cucinotta sarà presto a Londra per la promozione di un film-documentario sulla Sicilia dove interpreta se stessa. La famosa attrice presenterà la pellicola al BAFTA il 12 settembre, assieme al regista Francesco Lama e al resto del cast.

Il film-documentario si intitola "I Siciliani", oltre alla Cucinotta vanta attori di spicco come il protagonista Antonio Emanuele, Tony Sperandeo e Ninni Bruschetta e punta a svelare la misticità nascosta dietro i paesaggi siciliani e la sicilianità stessa.

Gli spettatori possono scoprire la magia del mondo siciliano attraverso gli occhi di un ragazzo disoccupato che decide di dare una svolta alla sua vita iniziando un viaggio per la sua bellissima isola. Attraversando la terra natale, i paesaggi e le memorie, il protagonista esplora la Sicilia e al contempo sé stesso.

Le interviste genuine rivolte agli attori - che interpretano se stessi - mettono in evidenza quanto i siciliani siano orgogliosi della propria terra e di tutto ciò che hanno ereditato. Il documentario è dunque un viaggio nel cuore e nell'anima della Sicilia e dei suoi abitanti.

La presentazione del film al BAFTA di Londra sarà seguita dallo showcase organizzato da Tastaly Ltd al ristorante "Savini at Criterion", a Piccadilly Circus. L'obiettivo è quello di riunire le delizie



MARIA GRAZIA CUCINOTTA

al BAFTA di Londra
Presenterà un film sulla Sicilia

italiane all'arte: cucina, vino, film e musica. L'evento si chiuderà in bellezza con una cena di gala organizzata per la raccolta di fondi che saranno poi devoluti per la costruzione di un ospedale ginecologico in Burundi.

L'intero evento è organizzato da Tastaly Ltd, un'azienda che si occupa di

distribuzione di prodotti italiani sul mercato GB e che è stata fondata tre anni fa.

La Redazione



Bringing you the very best from Italy



Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339
OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.



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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

LA DOLCE VITA - 21st Century London Style



You won't find lasagne, spaghetti Bolognese or pizza on the menu here. But, unusually for an Italian restaurant, you will find homemade tagliatelle with duck ragu - the dish has a refreshing oriental twang. Of course, there are more traditional options on offer too, including a citrusy-flavoured, very finely cut black tagliolini with crab.



For the main event, we try two contrasting dishes. The sea bass fillet is light, fresh and summery but with a slight kick to it, and served on a bed of Tuscan panzanella salad. A glass of fruity Dogarina Merlot signals the entrance of the steak - we're told that having it well done is not really an option, and you can see why when your knife slips right through it.



Despite having worked our way through a sizeable proportion of the menu, we are urged to try dessert. The panna cotta has a hint of elderflower for an English-country-garden twist. While the spiramis is an extra bit-sweet take an old favourite - with espresso poured in to serve. And in

case I'm not fully awake after that, the espresso laced with Sambuca that follows it has me buzzing all the way home.

Sophie Mancuso



reflective of the spirit of La Dolce Vita. Less than a year old, it is a modern Italian that isn't afraid to rebel against mama's kitchen rules and flirt with other culinary disciplines for surprising fusions.





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

SEEDS OF ITALY

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





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

To find out where we are visit:
etnacoffee.net

phone:
 020 8127 8588

taste it. love it.


cannoli


arancini


granite


coffee

Tucked away off the main Holloway Road in Islington, you don't really happen upon La Dolce Vita - it's more of a destination or local hang out. At 8pm on a Saturday night, there's a smart, urban-evening vibe, largely enhanced by the large group of 30-somethings celebrating a birthday and dressed up for the occasion.

We are greeted with a glass or Prosecco and Gabriele, La Dolce Vita's catering consultant, tasked with giving us a whistle stop tour of the menu. And already our bread basket features a nice little surprise - some lovely gelatinous polenta, which makes a change for something to nibble on - so much for not filling up on bread...

We have a glass of Minini Soave to complement the fragrant and well presented seared scallop, asparagus and prosciutto that we start with - a nicely balanced combination of flavours. We also share a plate of the poshest arancini I have ever seen - filled with minced beef and tomato.

While we wait for the pasta course,

the interval is perked up with an espresso cup containing something unexpected - the soup of the day, fennel and leek.

This playful and irreverent touch is

Franco

Member of The Magic Circle
 MAGICAL ENTERTAINMENT
 AND ACCORDION MUSIC



07855 294 263
www.francomagic.co.uk



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0769 - www.2veneti.com



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



Nice Italian Food Everyday

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro
 Accident & Mechanical Repair Specialists
 Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
 Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com

SUL BINOMIO FOOD AND FASHION NUOVO PROGETTO A LONDRA



Laura Bianchini
Marta Lenzi
Enzo Oliveri
Nadia Spita

to a Londra perché la capitale britannica è "un luogo strategico e privilegiato, per tutto ciò che riguarda la nascita ed il lancio di nuove tendenze, progetti innovativi, pronti a diventare virali". Al lancio di Food and Fashion ha fatto da sfondo l'Hotel Hilton in Marble Arch, una cornice perfetta dove riunire operatori della moda e del food. L'evento ha visto una collezione di moda e di prodotti enogastronomici in passerella, davanti ai decision makers e agli operatori di settore. In questo contesto il cibo si è offerto attraverso un modello ispirato al food. Dall'impatto visivo che è stato unico, si è poi passato ad un tasting davvero esclusivo. Piatti firmati da Enzo Oliveri, tipicamente fusion, preparati durante un cooking show che ha coccolato gli ospiti. Molto interessante la degustazione guidata di sake giapponese, forniti da uno degli sponsor, Japan at UK Ltd.

Il leitmotiv della degustazione è stato un ingrediente conosciuto in tutto il mondo, noto per la propria versatilità, semplicemente perfetto per la fusion creata da Oliveri. Si tratta del riso carnaroli superiore, fornito da un secondo sponsor, "I Dossi". Un percorso culinario attraverso assaggi molto particolari, ottenuti dalla combinazione eseguita a regola d'arte da Oliveri, di prodotti di eccellenza, quali: Trentingrana DOP, grana di altissima qualità, prodotto in Trentino, premiato al concorso mondiale WCA a Birmingham lo scorso novembre, jams floreali e sciroppo di pe-



Gianni Leone, Takeshi Nakamura e Enzo Oliveri



Andrea Scarpignato, Console Generale Massimiliano Mizzanti e Guest

Perché mai non abbinare due eccellenze quintessenzialmente italiane come cibo e moda? Da quest'intuizione è nato il progetto "Food and Fashion", su iniziativa del 'Celeb Chef' di fama internazionale Enzo Oliveri e della giovane imprenditrice trentina Laura Bianchini.

Il "new concept" è stato lanciato a metà giugno a Londra, all'interno della cornice di London Fashion Kick 2. Punta a mettere in contatto operatori del settore alimentare ed enologico con i professionisti della moda, tramite eventi e B2B (business to business) in contesti molto esclusivi.

"Cibo e moda - dicono i due ideatori - spesso traggono ispirazione uno dall'altro generando innovazione, creatività e lanciando nuovi trend. Noi la-

voriamo per favorire questa interazione, così che entrambi i settori possano sperimentare un modo più godibile e più redditizio per far crescere i loro business".

Food and Fashion ha l'ambizione di diventare un format magico e spettacolare grazie alla combinazione di "ingredienti" che hanno molto in comune, a giudizio di Enzo Oliveri, siciliano d'origine, una firma d'eccellenza del settore hospitality in UK e nel mondo, ambasciatore della cucina regionale italiana. E la pensa così anche Laura Bianchini, managing director di 20 WAYS Ltd, una compagnia specializzata nella promozione e vendita dell'enogastronomia d'eccellenza italiana in Regno Unito.

Il team del nuovo progetto ha esordi-

tali di rosa de "I Dossi", caviale di trota IGP di "ASTRO", pistacchio di Bronte e altre primizie di "Tasting Sicily".

In questo contesto Food and Fashion ha voluto mostrare e proporre ai professionisti di entrambi i settori una nuova modalità di B2B, dove sia l'occhio che il palato hanno avuto la propria parte, con 20 WAYS Ltd, distributore locale, che ha curato il product scouting, sia per il menù che per la sfilata.

Oltre a "Food and Fashion" l'evento "London Fashion Kick 2" - organizzato da Nadia Spita e Marta Lenzi - ha visto la presentazione di sette brands di stilisti emergenti: 7 Hills, Louise Ferdinand Lingerie, N'ella, Swimwear By Parys, Zsa Zsa Zsu Bikini e Chloe Simons.

La Redazione



NEW UNIFORMS, NEW SERVICES, A BRAND NEW EXPERIENCE.
BOOK NOW ON ALITALIA.COM





REVIVAL OF ITALIAN CUISINE AT GATTI'S RESTAURANT

A hidden Gem in the City

There is a hidden gem in the City, a new place where to enjoy your aperitivo or indulge in a plate of Linguine all'Aragosta. It's Gatti's Italian Restaurant & Bar at Moorgate, in London's EC2. The name Gatti's is thought to pay homage to Mr Luigi Gatti, manager of The Ritz restaurant on board of the Titanic on B Deck, the Italian/French cuisine being so fine that it was reserved for the exclusive use of First Class passengers, and in addition to the already sumptuous First Class dining saloon.

However Gatti's is not the latest fad in Italian cuisine, but a restaurant that has been opened to attain recognition for its timeless elegant décor and its refined, satisfying dishes that are consistently good – something that

Mr Gatti would have approved of. A great location for City dining with al fresco tables in the summer and a larger, lower level restaurant for cosier eating, Gatti's menu is simple yet elegant, offering that style of classic Italian food that we look for when eating out. Expect hearty pastas, including the favourite Spaghetti Alle Vongole or Paglia e Fieno Cipriani, and if you are a meat lover, Filetto di Manzo Scozzese – Scottish beef fillet in a port wine reduction with crispy onion. Gnocchi al parmigiano are also hard to beat.

This summer, there are two new menus to enjoy. The Classic Menu, which offers those best-loved dishes that define Italian cuisine such as Deep Fried Calamari, Scampi & Fried Zucchini or

Bresaola with Crostino of Porcini, Parmesan Shavings and Truffle Oil, and Roasted Seabass. And the Contemporary Menu, which shows the way Italian cuisine has evolved without losing its heritage with dishes such as Tempura di Mare, seafood fried tempura-style, Scottata di Tonno – pan-fried tuna steak coated in sesame seeds, with pistachio pesto and Risotto alla Zucca – butternut squash and sage Risotto. Both menus include a glass of Veuve Clicquot Rich champagne.

'Historically, Italy - newly appointed head chef Luciano Stoto says - has always had the most skilled, well known and creative cooks in Europe. Through the centuries, they took Italian fine dining to new levels of refinement and prestige, and traditions



like the generous use of spices and filled pastas became known all over Europe. At Gatti's we follow that philosophy, using the freshest and best ingredients, cooking them simply but skilfully and elegantly!

If you are in a hurry but still want to eat well, all'Italiana, try the bar, and choose a Tagliere di Verdure or a Tagliere di Affettati or a dish of Arancini or Gamberoni. The bar also serves an excellent breakfast Monday to Friday from 8 to 10.30 am, Monday to Friday, and is open throughout the day for coffee, tea and drinks – an ideal place to meet if you are in the City.

With its retro-chic style, Gatti's is elegant and very comfortable. Styled after some of the best urban restaurants in Italy today, the décor makes exten-

sive use of 'mattoni crudi', which is a feature in its own right, and gives the large room, which sits 130 people, a warm yet uncluttered feeling. The brick walls create an unusual contrast to other walls covered in bronze mirrors, whilst iconic black and white prints inspired by classic Italian scenes provide an attention-grabbing feature.

Tables are elegantly set, whilst the plush carpets and mood lighting, brighter by day and more subdued by night, give the room a relaxed feel. There is also a private dining room for 10 people.

More info at:
www.gattisrestaurant.co.uk
La Redazione



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

OCS
ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

- 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

richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

**Ginecologia
Pediatria**

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009
www.richmondpractice.co.uk

Clinical excellence hassle-free

At Alivini, quality and choice are given equal standing. We take great pride in the huge array of products we provide to the UK market and our passion extends from the irreplaceable classics to great, largely undiscovered produce and many lesser-known and obscure regional specialities, mainly Italian.

Quality and fair pricing must always win the day - this is why Alivini is still considered as the leading Italian specialist in the UK.

alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

UNITS 2-3 - 199 EADE ROAD LONDON N4 1D

ORDER LINE: **0208 880 2526**

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

PARMA, PARMIGIANO REGGIANO, GRANA PADANO, DOP, IGP, EU, GOS, RECYCLE, 90% OF OUR WASTE



A Londra il Festival itinerante del gelato

Il Festival itinerante del gelato ha toccato anche Londra, settima tappa del tour che lo ha già portato a Firenze, Parma, Roma, Napoli, Torino, Milano e che prosegue con Berlino e Valencia per concludersi di nuovo a Firenze.

Il festival - sbarcato nella metropoli britannica dal 24 giugno al 3 luglio - propone oltre 100 gusti originali di gelato italiano, circa 15 per ogni tappa, creati da "maestri gelatai" apposta per l'occasione, in aggiunta ai gusti tradizionali, fuori concorso, offerti da vari sponsors.

In ogni tappa è possibile, acquistando una Gelato card, assaggiare i vari gusti in concorso, e votarne uno in vista della finale europea, che si terrà a settembre e presenterà i primi due classificati dell'intero tour. Con la Gelato card è possibile anche assistere agli eventi proposti dal festival.

Il vincitore è scelto da una giuria di

esperti e da una giuria popolare, nelle singole tappe (così come sarà nella finale), e si aggiudicherà, oltre al titolo, una medaglia realizzata per l'occasione dal maestro orafo fiorentino Paolo Penko, in fusione a cera presa e impregniata con il penkato fiorentino.

A Londra il festival ha avuto luogo a Spitalfields Market, dove erano presenti 3 food trucks: un laboratorio, un luogo di degustazione, ed uno spazio eventi.

Gli eventi sono consistiti in "lezioni pratiche" di chef ed esperti per la creazione di gusti originali, di gelato vegano, cocktails, fino al sorbetto al pomodoro, che a metterlo in bocca sembrava di mangiare davvero pane e pomodoro.

Ad uno degli eventi è stato invitato Etnacoffee, luogo che, più di ogni altro, propone a Londra la cucina siciliana autentica e che ha presentato lo

chef e presidente dell'APCI Carmelo Carnevale. Al centro della dimostrazione di Etnacoffee la granita siciliana, le sue origini, il suo significato, e il suo possibile abbinamento con diversi ingredienti. Alcuni esempi: Pina Colada con granita al limone, e Sangria con granita di frutti di bosco.

Carnevale ha proposto anche idee originali utilizzando nella preparazione del gelato l'olio d'oliva, come nel sorbetto di datterini con olio extravergine di oliva (Olitalia), menta, basilico e sale grosso, o come il gelato alla vaniglia con olio extra vergine di oliva al tartufo e aceto balsamico (sempre offerto da Olitalia), o ancora, ananas e sorbetto alla menta con frutti di bosco, citronella, peperoncino e olio extra vergine di oliva toscano.

Moltissimi hanno partecipato alla votazione e moltissimi sono venuti a Spitalfields Market anche solo ad as-



saggiare i vari gusti proposti.

Il gusto che a Londra si è classificato primo è stato il fiordipanna con arachidi salate intere, caramello e cioccolato fondente, creato da Osvaldo Palermo,

ed il secondo classificato è stato il gelato al cappuccino con variegata di fichi ideato da Simone Mancini.

Silvia Canuti



Motor Village

A FIAT CHRYSLER AUTOMOBILES COMPANY

MARYLEBONE



Jeep



Fiat 500 1.2 Pop

The new Fiat 500 Pop is a car with casual style, guaranteeing all the comfort you could possible wish for. It's even laid back enough to make daily commutes and commitments a pleasure.

REPRESENTATIVE EXAMPLE

On the Road Price	£11,050.00
Monthly Payment	£129.00
Fiat Deposit Contribution	£1,000.00
Customer Deposit	£1,500.00
Amount of Credit	£8,550.00
Optional Final Payment (incl. £10 fee)	£3,685.00
Total Amount Payable by Customer	£11,248.00
Duration of Contract (Months)	48
Rate of Interest (Fixed)	4.91%
APR Representative	5.0% APR



Promotion available on new Fiat 500 Pop 1.2 models ordered before 30th September 2016. Fiat Deposit Contribution only available in conjunction with Fiat i-Deal PCP. With Fiat i-Deal you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. We work with a number of creditors including Fiat Financial Services. Fiat Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. Model shown is a Fiat 500 Pop 1.2 at £11,050 On The Road.

Fiat Chrysler Motor Village Marylebone
105 Wigmore Street, London, W1U 1QY
Tel: 020 7399 6650
www.motorvillageuk.com



NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

Siamo orgogliosi di ricercare la più alta qualità 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 2016

A Islington il meglio del made in Italy per vini e alimenti

Al Business Design Centre di Islington nella zona Nord di Londra si è tenuta dal 17 al 19 Luglio l'ultima edizione di Bellavita Expo, un evento che negli ultimi anni ha portato in Gran Bretagna alta qualità di prodotti alimentari ed enologici sia da ditte leader nel mercato internazionale, sia da piccolo produttori artigianali che hanno lavorato per generazioni mantenendo il proprio marchio e le proprie tradizioni. Bellavita Expo ha fatto incontrare la stampa ed i buyers britannici con queste realtà italiane che mettono tutta la loro energia per promuovere un prodotto non industriale ma che ancora conserva il sapore di vecchie ricette. Per poter riconoscere un maggior merito a chi ha partecipato a questo evento ed anche per dare un aiuto tangibile, Bellavita Expo ha introdotto l'anno scorso il Bellavita Awards e visto il gran successo dell'iniziativa ha ripetuto anche quest'anno. Questo premio è stato rilasciato dopo aver conteggiato i voti di quasi 400 giudici, scelti fra stampa ed esperti del settore che nei tre giorni di evento hanno visitato gli stands a loro assegnati assaggiando, parlando e facendosi descrivere la storia dei prodotti da votare. Durante la cerimonia di premiazione sono state quindi assegnate le Stelle al merito ai vari prodotti che hanno avuto più consensi.

I due vincitori del Platinum Award che riceveranno un ordine pari a 5000 euro ciascuno per il Bellavita Shop sono stati La ditta Ruliano con i suoi prosciutti e l'Azienda Agricola San Salvatore con i suoi vini. Durante i tre giorni dell'evento si sono avvicinati al Bellavita Food Academy chefs italiani e britannici che usando i prodotti dei vari espositori hanno preparato piatti gustosi dando visibilità a diverse ditte presenti. Aldo Zilli ha preparato un sughetto fresco per gli Spaghetti Quadrati de La Molisana, prodotto innovativo di quest'anno,

coadiuvato da Carmelo Carnevale altro celebrato chef qui a Londra che nella sua masterclass ha presentato l'Aperitivo italiano o meglio l'Happy Hour nostrano, una varietà di stuzzichini accompagnati da cocktails. Grande successo ha avuto il drink con Prosecco, rum bianco, Campari limonata e centrifugato di finocchio Paolillo preparato da Santino della ditta Paolillo di Sant Antonio Abate in provincia di Napoli.

Sul palco della Food Academy si sono esibiti anche Gennaro Contaldo, Joe Bastianich (che ha discettato di accostamenti fra cibo e vino), Ollie Dabous, Theo Randall, Alessandro Grano (che ha parlato della sua passione per i formaggi) e Philip Howard. La Bellavita Wine Academy ha organizzato una serie di Masterclass sponsorizzate da Villa Sandi, famoso produttore di Prosecco e dall'Associazione Italiana Sommelier. Matteo Montone di Locanda Locatelli ha vinto questa edizione del Best UK Sommelier Villa Sandi Award. Lavazza, un altro sponsor di quest'anno ha organizzato una masterclass spiegando i vari retrogusti del caffè oltre a presentare alcune chicche gustosissime come il caviale di caffè sopra la panna montata.

Fra i moltissimi stands visitati una cosa è saltata agli occhi, ovvero la gran presenza di giovani, che hanno ripreso vecchie tradizioni di famiglia oppure lavorando insieme ai genitori e nonni hanno portato una visione moderna da affiancare a ciò che è stato presente per decenni sul mercato, spesso locale. Ecco quindi le bottiglie di olio che assomigliano ad un dipinto di Mirò e i Sali aromatizzati della Di Molfetta Frantoiani, oppure una selezione gustosa di prodotti al Tartufo della Lemme Tartufi o anche la Mortadella profumatissima dell'unico laboratorio ancora al centro di Bologna dell'Artigianquality dove la giovanissima Simona Scapin ha raccontato insieme al

fratello la storia della ditta paterna.

Il paese di Pachino ha portato la Ditta Semano dell'Agnello Group con il sole dei suoi pomodorini omonimi conditi con l'Olio Terre sul Dirillo, sempre dalla Sicilia e precisamente da Ragusa, dello stand accanto. Questi sono solo alcuni dei giovani partecipanti che hanno portato i prodotti della loro famiglia, dando un chiaro messaggio di fiducia e speranza, dove l'Italia in tempi difficili come questi ha comunque una buona proporzione di giovani che si interessano alle aziende di famiglia e sono attivi con il lavoro affiancati dai loro genitori.

La Fattoria Fontetto, è tornata di nuovo per questa edizione conquistando tre Stelle del Bellavita Award con la sua carne salada e la bresaola di Chianina, due prodotti gustosi che ora si possono trovare nel Bellavita Shop. Un'altra ditta che merita fama è quella di Mauro Morandin pasticciere di Aosta che ha ottenuto tre stelle del Bellavita Award per il suo panettone, fragrante e profumato e con canditi di arancio morbidi e pieni di succo, prodotti sempre nel suo laboratorio. Tra l'altro il pasticciere Mauro Morandin usa un lievito madre che avrà circa cento anni e che scherzosamente ho ribattezzato "Lievito nonna".

La Camera di Commercio di Napoli ha raggruppato una notevole selezione di produttori e oltre ai Finocchi della



ditta Paolillo, ho potuto assaggiare il provolone ripieno dei Latticini Saturno e il pane fragrante appena sfornato della ditta L'Abbondanza del Pane oltre alle sue Freselle. La dolcezza dei pomodorini della ditta La Torrente e i gusti originali dei confetti alla sfogliatella napoletana della ditta Sweet Club di Napoli hanno conquistato i moltissimi visitatori che si sono fermati al grande stand campano. Nel corso dell'evento è stata presentata la Bellavita Academy dove si tengono corsi per imparare a cucinare, o

per diventare pizzaiolo, oppure per un corso sui vini, sia per imparare un mestiere o per alimentare una passione. I corsi sono tenuti da chefs e sommeliers di alta fama e le iscrizioni sono già aperte. Tutte le informazioni si possono trovare sul sito di Bellavita Expo. Le prossime tappe di questo evento, che ha portato al successo molte piccole ditte artigianali italiane dove la qualità e la professionalità sono una priorità, sono Amsterdam, Varsavia e Chicago.

Cristina Polizzi



Migliaia di italiani alla Processione della Madonna

A Clerkenwell anche la Sagra Italiana



La comunità italiana di Londra ha partecipato in forza alla storica Processione della Madonna del Carmine che si è tenuta quest'anno nel pomeriggio di Domenica 17 Luglio e si è svolta come di consueto attorno all'isolato della Chiesa, da Clerkenwell Road passando per Rosebury Avenue e Farringdon Road, con la presenza degli ormai tradizionali "carri allegorici" riproducenti i misteri della fede: l'Incarnazione, la Passione, l'Assunzione e altre scene sacre rappresentate dai giovani e meno giovani che frequentano la nostra parrocchia.

In occasione dell'Anno Santo della

Misericordia, non potevano mancare accenni a questo evento che coinvolge la Chiesa Cattolica. In particolare erano presenti scene delle parabole Lucane della Misericordia, come il buon pastore e il Figlio Prodigo.

La Processione, a cui hanno partecipato migliaia di persone, si è conclusa con la messa solenne alle ore 17, presieduta da S.em. Monsignor Francesco Montenegro e concelebrata dal parroco don Andrea e dai vice parroci.

Per quest'evento l'aggettivo storico calza senz'altro a pennello: la prima processione della Madonna del Carmine a Clerkenwell risale infatti al

lontano 1880 e dal 1886 si è svolta regolarmente ogni anno, con le sole interruzioni durante le due guerre mondiali. All'inizio, visti anche i rapporti con la Chiesa anglicana, fu necessario uno speciale permesso concesso dalla Regina Vittoria al capo della polizia di Holborn.

Da sempre la comunità italiana residente in Londra e anche quella fuori della capitale si riconosce in questo evento che oltre al carattere religioso assume anche una connotazione tipicamente italiana. Le sagre paesane, infatti, sono momenti che segnano la vita di molti italiani che vivono nel Regno Unito. La Processione in onore della Madonna del Carmine riassume per così dire, il grande sostrato di religiosità popolare degli italiani. Per questa ragione nella grande processione vi sono statue di altri santi, provenienti dalle comunità londinesi e non. Fra questi: S. Antonio e Santa Rita, Santa Lucia e Santa Franca, San Michele e San Francesco di Paola e la Madonna dei Miracoli onorata a Woking, dove vivono migliaia di Musumelesi, luogo di origine di questa devozione. Non va dimenticato che la bellissima chiesa di San Pietro, proprio in occasione del Giubileo della Misericordia, è stata indicata dalla diocesi di Westminster, a cui appartiene giuridicamente, come una delle chiese con la Porta Santa: passando per questa Porta, con un Padre Nostro, un'Ave Maria, un Gloria e una confessione personale, i fedeli possono infatti ottenere il perdono dei peccati e hanno tempo per

farlo alla Chiesa Italiana fino al prossimo 8 di dicembre.

Corollario alla manifestazione di fede culminata nella Processione è stata la Sagra Italiana, arrivata alla 154a edizione: diverse bancarelle, nelle vie intorno alla chiesa, hanno mostrato e

venduto i migliori prodotti tipici provenienti dalle varie regioni italiane. Parte del ricavato è andato a beneficio delle attività della chiesa. Grazie alla meteorologia e al grande afflusso di gente l'evento è stato un grande successo.



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

EUROHARVEST

FRUIT & VEG. FRESHLY DELIVERED

Unit B72, New Covent Garden Market, London SW8 5HH
Tel: 020 7978 1930 Fax: 020 79781928 Mob:07852 935 757
euroharvest@outlook.com

A Sutton processione in onore di Sant'Antonio

Nella chiesa di our Lady of Rosary in Sutton si è svolta domenica 12 giugno la annuale celebrazione in onore di Sant'Antonio che campeggia in quella chiesta con una statua.



Ad organizzare la manifestazione sono stati i componenti del Comitato di Sant'Antonio, formato dai rappresentanti di quattro comunità italiane: quelle di Sutton-Carshalton, Epsom, Croydon e Wimbledon. La giornata è iniziata con la celebrazione della santa Messa alle due del pomeriggio. E' poi seguita la processione tra le stra-

de del quartiere con la recita del Rosario, alternato a canti alla Madonna. Al termine della processione padre Giandomenico Ziliotto ha recitato la preghiera in onore di S. Antonio e ha impartito la benedizione finale. Dopo la parte religiosa il Comitato ha organizzato un momento di comunione fraterna nel salone della parrocchia,

con un ricco buffet a favore dei partecipanti.

Molto apprezzato è stato il saluto del parroco, Fr. Jym, che in italiano ha accolto tutti i fedeli. e quest'anno non poteva mancare un riferimento all'Anno Santo Straordinario della Misericordia. Padre Giandomenico ha officiato la santa messa e e nella sua

omelia ha detto, riferendosi al Vangelo del giorno, che il volto di Dio rivelato in Gesù è quello della misericordia, che non ha paura di essere toccato dalla nostra umanità, dalla nostra fragilità, dal nostro peccato. Il nostro Dio vuole che il peccatore si converta e viva.

Applicando questo messaggio alla vita di Sant'Antonio, il sacerdote ha sottolineato come il Santo dei miracoli nella sua azione evangelizzatrice ha annunciato il volto misericordioso di Dio. E facendo un accostamento alla lingua di sant'Antonio, che è stata trovata intatta trentadue anni dopo la sepoltura, p. Giandomenico ha detto che si è trattato di un segno prodigioso che contiene anche un messaggio per ciascuno di noi: la lingua è uno strumento molto importante per la persona. A volte la lingua è usata per scagliare insulti, per demolire, per ferire; in altre occasioni è strumento di edificazione e di speranza. Sant'Antonio con la lingua ha annunciato la Buona Notizia, ha incitato i fedeli a vivere i valori cristiani. Per il santo la lingua incorrotta ha significato annunciare il Vangelo con passione e competenza. La passione viene dall'amore verso Cristo, dalla preghiera costante, l'attenzione ai bisogni dei fratelli, in particolare dei più poveri. La competenza viene dallo studio amoroso e instancabile della parola di Dio, uno studio portato avanti in modo instancabile da Sant'Antonio che nei 77 Sermoni da lui scritti negli ultimi anni di

vita ha incluso circa 6 mila citazioni scritturistiche.

Sulla lingua benedetta di Sant'Antonio esiste una bella e toccante preghiera. Eccola: "O lingua gloriosa! O prodigiosa lingua! Il buon Dio ha voluto conservarvi miracolosamente intatta in premio dei vostri meriti su questa terra. Approfittate di questi meriti a mio vantaggio! Parlate, glorioso S. Antonio al Signore per me! Il buon Dio vi ha conservato la Lingua intatta perché parlaste una voce che eccitasse in me fiducia verso di Voi. Ed io ne ho tanta! Tutto da Voi mi aspetto. Perciò io mi rivolgo a Voi, perché mi otteniate questa grazia. Parlate a Dio per me; se questa grazia è per il bene dell'anima mia, il buon Dio non ve la negherà di certo e io loderò il vostro nome soccorrendo i vostri orfanelli. Io vi ringrazierò specialmente facendo di tutto per venire in Cielo a cantare unito alla vostra Lingua eterne lodi al nostro buon Dio. Così sia. O lingua benedetta che hai tanto benedetto il Signore e l'hai fatto benedire da molti ora si vede chiaramente quanta grazia hai trovato presso Dio. Prega per noi glorioso Sant'Antonio Perché siamo fatti degni delle promesse di Cristo. O Dio onnipotente, Tu solo compi prodigi e miracoli; fa ti preghiamo, che come hai conservata incorrotta dopo la sua morte la lingua di S. Antonio, tuo confessore, così noi per i suoi meriti ed il suo esempio possiamo sempre benedirti e lodarti. Per Cristo nostro Signore. Amen". *La Redazione*

PRESTO UN LIBRETTO CON TUTTI I MDL DI GB promesso dal presidente Supino a BBQ



Presto sarà disponibile un libretto con cenni biografici di tutti gli italiani che nel Regno Unito sono stati insigniti del titolo di Maestro del lavoro (MdL). Lo ha annunciato Carmine Supino, presidente della sezione GB dell'associazione, nel corso della festa primaverile a base di barbecue che si è svolta quest'anno il 19 giugno presso la residenza di Cav. Vincenzo Auletta.

Supino ha espresso la speranza che il libretto possa essere distribuito in occasione del pranzo annuale dell'associazione, in calendario per il prossimo 23 ottobre.

Parlando alla presenza del presidente del C.O.M.I.T.E.S. Pietro Molle, il presidente di MdL UK ha innanzitutto ringraziato i presenti per la consistente partecipazione alla festa e ha preso spunto dalla coincidenza del barbecue con il Father Day per fare i migliori auguri a tutti i padri e a tutti i nonni "e perché no? a tutte le mamme e a tutte le nonne".

Supino ha poi sottolineato che MdL è una federazione riconosciuta ufficialmente dallo stato italiano che ogni anno - tramite la Presidenza della Repubblica e il Ministero dell'Industria - premia gli italiani di oltre 50 anni d'età che per oltre 25 anni abbiano lavorato continuamente in modo esemplare e onesto, aiutando la comunità circostante e le giovani generazioni.

"Il mese scorso - ha detto Supino - la federazione ha avuto il suo congresso ad Agrigento in Sicilia e alcuni di noi hanno rappresentato con orgoglio la sezione britannica all'evento".

La festa primaverile è stata animata da un quiz (con in premio una bottiglia di spumante Martini per chi ha risposto correttamente a tutte le domande) e da una lotteria i cui proventi sono stati destinati alla beneficenza.

La Redazione

PIZZERIA PAPPAGONE

"It's a nice 'a place to stufia your face"

OPEN 7 DAYS A WEEK
www.pizzeria-pappagone.co.uk

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

131 Stroud Green Road, London N4 3PX Tel 020 7263 2114

PEPPE

RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885

www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com

FRATELLI

Caffè Ristorante Rosticceria

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

Pablo Andrea Setola a Londra con "Viaggio in Renoleta"

Al Donna Fugassa una serata con il cantautore di Latina



Al Donna Fugassa, la focacceria italiana nel cuore di Dalston, si è esibito il 3 agosto un barbuto cantautore italiano: Pablo Andrea Setola, che ha presentato il suo progetto musicale dal titolo "Il viaggio in Renoleta", 12 canzoni scritte di suo pugno ed eseguite con chitarra e voce.

Pablo è nato a Latina e deve il suo nome ad un caro amico di famiglia, conosciuto dal padre quando viveva a Buenos Aires. Sia l'Argentina che l'emigrazione gli sono restati addosso, a

partire dal titolo del progetto: la "Renoleta" è infatti la Renault 4, così amovoltamente ribattezzata dagli argentini (un po' come il nostro "pandino" per la Panda), e che anche il nonno chiamava così quando da venditore ambulante la guidava per le strade della Campania, una volta rimpatriato dal Sudamerica. Proprio al nonno il cantautore di Latina dedica "Don Antonio (della biancheria)", una delle canzoni più toccanti dell'esibizione.

La serata è stata un alternarsi di bra-

ni inediti e non, che il pubblico, fatto soprattutto da italiani, ha apprezzato, mostrando anche una certa partecipazione, quando, solleticato da Pablo, si è lanciato in cori e ululati vari...

Si è partiti con "Clandestino" di Manu Chao, anch'essa fortemente legata al tema dell'emigrazione, introdotta come segno di protesta per il deludente risultato del Brexit. Nel ritornello infatti "italiano" è diventato "maybe illegal".

"Attesa in ritardo", un possibile singolo radiofonico, è stato il primo pezzo originale ed è anche la canzone usata per il videoclip girato alla stazione di King's Cross. La si può facilmente scoprire su YouTube.

A seguire c'è stato "Santo Precario", composta per tutti quelli che, come Pablo stesso, hanno affrontato la difficoltà di trovare e, purtroppo, anche perdere un lavoro, ma senza perdere la speranza per un futuro più florido. Nel repertorio c'è stato anche spazio per una canzone in inglese "Is it true?", una delicata ballad con immagini interessanti "Is it true that the pain is an inspirational place?", "Is it true that the sun never melts into the sea?" oppure "Is it true that the horizon it's just an optical illusion?".

Dal sapore brasiliano "La storia senza

fine", una romantica e palesemente autobiografica storia d'amore, che, come lui stesso ha detto, "...tutti noi abbiamo avuto almeno una volta nella vita".

Tra i brani non originali ecco poi "Tuyo" di Rodrigo Amarante e già sigla di "Narcos", la fortunata serie tv di Netflix, che ha fatto da appripista a "Flores rosas, flor azul", storia di due amanti (uno dei quali particolarmente tormentato dai debiti), cantata in spagnolo e dedicata alla discreta presenza di ispanici in sala.

Per gli spettatori prettamente anglofoni e anglofili hanno fatto seguito "All my loving" dei Beatles e "Creep" dei Radiohead.

Prima della pausa di rito e in pieno stile da American folk singer, è stato possibile ascoltare tre brani accompagnati dall'armonica a bocca: "Manico del sonno in viaggio", costruita da foto-ricordo ("quella torta che mangiammo a St. Tropez?") e riferimenti mitologici ("quel filo, come Arianna, che mi legava a te. Non sono Orfeo né tu Euridice"); l'ermetica "Nel gesto ripido del cielo" e "La muta di un pagliaccio", ovvero "la pelle che lascia dopo ogni risata".

Nella seconda parte il pubblico ha incontrato "Celeste turchino", un perso-

naggio sofferente, probabilmente un criminale, amante dei cani e pressoché in fin di vita.

Dedicata invece al clima londinese, che spesso ci regala la pioggia in giornate di sole, c'è stata "Have you ever seen the rain" dei Creedence Clearwater Revival e a sorpresa un'intrigante poesia letta in inglese, che in realtà nascondeva il testo tradotto di "Maruzzella", grande classico della tradizione napoletana, poi cantato sulla falsa riga di Roberto Murolo. Mentre "Quando chiove" di Pino Daniele ha chiuso quella che Pablo ha definito la "Neapolitan Emigration Suite".

Sul finale una serie di cover, tra cui "Don't let me down", cantata insieme ad un amico ritrovato per caso su un bus di Londra dopo tanti anni, e un'ambigua e divertente interpretazione de "La bambola" di Patty Pravo. Prima di andare via, il cantautore si è congedato con "Venezia si sveglia (troppo tardi)", un piccolo bijoux di neanche un minuto, intessuto con un elegante arpeggio di chitarra.

I paragoni possono essere tanti, da Bob Dylan a Bennato, passando per De Gregori, anche se alla fine ne esce fuori un amalgama del tutto nuovo, che merita di essere scoperto.

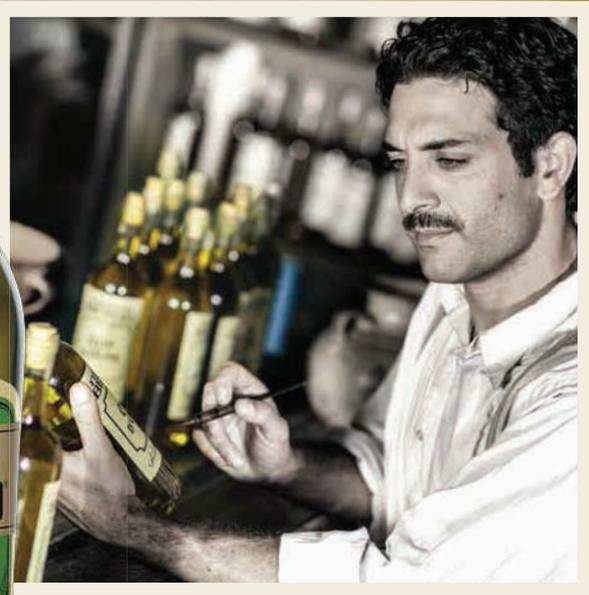
Per conoscere le date dei prossimi eventi, ascoltare alcune delle sue canzoni o anche solo per saperne qualcosa di più, visitate la pagina Facebook.com/pablandretola.

E, come lui ci farebbe cantare, "Ahuu uu...!"

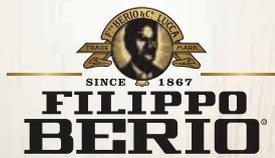
La Redazione

In 1867, Filippo Berio vowed to put his signature on every bottle.

Years later, he would happily invest in a printing press.



Only a man with uncompromising standards and a taste for perfection could have crafted an olive oil so impeccably balanced. Let Filippo Berio's passion for excellence inspire you to create delicious meals for your family and friends.



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on: www.filippoberio.co.uk

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana e pizzeria

ORGANISING A
SPECIAL OCCASION?

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



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

Please contact Magda

magda@spaghetthouse.co.uk or call 020 7395 0390
Spaghetti House, 15 Goodge Street London W1T 2PQ

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti.House

@Spagheti.House

/SpaghetiHouse

ALITALIA: BACK TO CHINA

New direct Rome to Beijing flight



Alitalia began direct, non-stop flights from Rome to Beijing after a three year absence on the route between the two capital cities. Alitalia's first direct flight from Rome to Beijing took off the 18th of July from Rome's Fiumicino airport.

The inaugural flight was commented with a ribbon-cutting ceremony at Fiumicino airport by Alitalia's CEO Cramer Ball, the Heritage, Arts and Tourism Minister, Dario Franceschini, the Deputy Mayor of Fiumicino, Anna Maria Anselmi, and the Head of Aviation Marketing Development of Aeroporti di Roma, Fausto Palombelli.

"We - Mr. Ball said - have introduced a trio of new intercontinental routes from Rome in 2016 and today's new service to Beijing joins the recently launched destinations of Santiago and Mexico City, an eight per cent increase in the number of our long haul flights we offer. Alitalia is committed totally to the Chinese market and wants to grow its presence in China".

Mr. Ball emphasized that Alitalia is a different company than a few years ago: "We - he pointed out - have made major investments for enhancing products and services; we have put in place important commercial agreements with Chinese partners and we have a strong industrial partnership which supports us in this challenge. The new service to the Chinese capital city is an important investment for Alitalia as part of our strategic growth to serve long haul destinations for the benefit of business and leisure travellers. Italian exports to China will have the opportunity to rise the air link should encourage the number of tourists from the Far East to Italy."

The new route will be served four times a week - Monday, Wednesday, Friday and Saturday - departing at 2.20 pm from Rome and landing in Beijing at 6.20 am (local time) the following day. The return flight departs from Beijing every Tuesday, Thursday, Saturday

and Sunday at 9.15 am (local time) and arrives in Rome at 2.25 pm.

Flight times are scheduled to allow Alitalia passengers from 50 cities in Italy, Europe, the Middle East and North Africa to travel to the Chinese capital by taking advantage of convenient connections at Rome Fiumicino, the airline's main airport for transferring passengers (which obtained the 'Welcome Chinese Certification', the only hospitality standard recognized by Chinese authorities and specifically dedicated to Chinese travelers).

Travellers can also connect to many other cities across China from Beijing, thanks to special agreements with major Chinese airlines, including SkyTeam partners China Eastern and China Southern*, plus Hainan Airlines*, to serve more than 30 destinations throughout China.

The Airbus A330 aircraft used on the Rome-Beijing service has 250 seats in three cabins; business, premium eco-

nomy and economy. All classes feature newly renovated interiors and include Wi-Fi connectivity for phone calls, internet and e-mail. Companies doing business with China will also have the opportunity to send or receive goods more easily as the aircraft has a monthly cargo capacity of 300 tonnes. Alitalia's Far East network from Rome includes 22 weekly services to and from Beijing, Tokyo and Seoul.

Tickets for the new Rome-Beijing

service can be bought online at www.alitalia.com, by calling the Alitalia Customer Centre on 89.20.10 or +39.06.65649 from overseas, at travel agencies and at airport ticket offices. Members of Alitalia's MilleMiglia loyalty programme can earn and redeem miles on the new service, and if they travel on or before 18 September they will receive a bonus of an extra 5,000 miles.

NEW DIRECT ROME-TENERIFE

International network strengthened with extra Spanish services

Rome, 28 July 2016 - Alitalia will grow its international route network in October and strengthen its Spanish presence with a new twice-weekly direct service between Rome and Tenerife.

The service, which starts on 30 October, will provide an excellent opportunity for Italians to enjoy winter sun as the Canary Islands enjoy a mild year-round climate.

New Rome-Tenerife flights will be operated twice a week, with schedules designed to allow Alitalia passengers departing from various Italian and international cities to take advantage of connections at Rome Fiumicino airport, Alitalia's hub, on their way to the Canaries.

Passengers will also be able to take advantage of a new Transit Team, designed to provide assistance to accompany them swiftly to the departure

gate for their connecting flight.

Flights from Rome Fiumicino to Tenerife South airport will depart every Saturday and Sunday at 09.30 am, arriving at 1.15 pm local time. The return flight from Tenerife will take off at 2.05 pm local time, arriving in Rome at 7.30 pm. The service will be operated with Airbus A320 aircraft with two classes of service, business and economy. Alitalia's MilleMiglia members will be able to earn and redeem miles on the new flights.

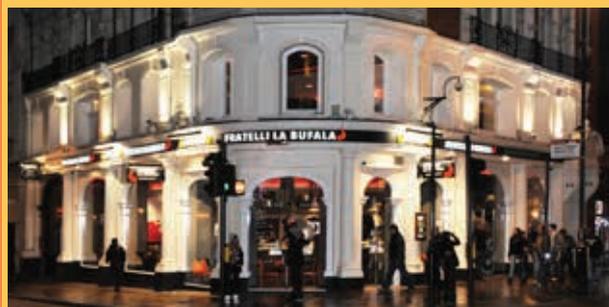
Tickets can be purchased online at www.alitalia.com, by calling the Customer Centre on 89.20.10 (+39.06.65 649 from overseas), in travel agencies and at airport ticket offices.

Alitalia currently flies to eight Spanish destinations; Madrid, Barcelona, Valencia, Malaga, Bilbao and, during the summer period, Palma de Mallorca, Ibiza and Minorca.

FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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



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



161 Edgware Road, London W2 2HR
Tel: +44 (0)20 7706 7744
flb-londonedgwareroad@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



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



12 Knightsbridge Green, London SW1 7QL
Tel: +44 (0)20 7584 4466
flb-londonknightsbridge@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com

DIVING INTO THE MYSTERY



A sentire Erodoto, Canopus prese il nome da Canopus, pilota di Menelao, che ci morì, e nel tempio di Eracle nel porto di Thonis si rifugiarono da una tempesta i fuggitivi Elena e Paride: prosperi centri commerciali e religiosi, queste due città alla foce del Nilo scomparvero dalla geografia delle terre emerse 1300 anni fa a causa di fenomeni di subsidenza e terremoti.

Hapy, (IV BC) personificazione del fiume, dall'alto dei suoi 5 metri di granito rosso deve essere stata una vista imponente, davanti al tempio di Amun -Gereb, per i visitatori dal mare e indubbiamente lo è stata quando è stato ritrovato nel mare: oggi saluta i visitatori all'entrata della enorme



Sainsbury Gallery, dedicata alla spettacolare mostra "Sunken Cities"; la prima di archeologia subacquea al British Museum.

La solennità dell'ambiente azzurrato esalta la bellezza e l'importanza dei reperti, inducendo a muoversi lentamente in silenzio ammirato come si fosse sott'acqua, dove appunto i suddetti si trovavano in secolare oblio fino a 20 anni fa, quando furono individuati con certezza i siti archeologici di Thonis-Heracleion e Canopus. Grazie alla tecnologia dell'Istituto Europeo di Archeologia sottomarina, ai soldi della BP e al permesso del Ministero delle Antichità egiziano, è possibile aggirarsi in contemplazione e "immersi nella storia" di 300 testimonianze della civiltà egiziana, arricchita da quella greca e da tutte quelle culture mediterranee con cui aveva contatto, prima e dopo l'arrivo di Alessandro Magno nel 332BC. Questo fu salutato come un liberatore, anche perché a differenza della precedente dominazione persiana, mostrò più rispetto per le usanze

egiziane.

Forse per questo l'ultimo faraone nativo di Egitto, Nectanebo II, (IVBC) è placidamente sorridente nella sua rappresentazione di sfinge: sapeva di lasciare il regno in buone mani nelle dinastie Tolemaiche. Lo confermano le stupende statue in granodiorite nera di Arsinoe II, (III BC) la dea-regina dalla vita rocambolesca, perfetta combinazione di stile greco-egiziano, e di una regina vestita come Iside, probabilmente Cleopatra III, (II BC) a sottolineare il ruolo influente delle regine nella politica dei Tolomei. In quanto alle credenze, oggetti votivi di disparata fattura e significato confermano la tendenza multiculturale delle due città, con una prevalenza di Statue di Osiride e relativi corredi religiosi, legati all'annuale "regata mistica" e relativo festival di questo dio collegato al mito di Dioniso.

Al suono di sciacquio di onde e remi in acqua, una sala è appunto dedicata a questo tema, mentre in un'altra troneggiano altre due statue colossali di re e regina (III BC) sotto i cui occhi di granito rosso si fronteggiano una statua lignea di Serapide dalle fattezze di Zeus (II BC) e uno splendido toro sacro Api (II AD) in diorite nera, che fu donata dall'imperatore Adriano al tempio di Alessandria.

Gioielli, vasellame, oggetti domestici, monete arricchiscono la stupefacente statuaria della mostra, integrata fra l'altro da immagini e video dei ritrovamenti sottomarini da parte di archeologi subacquei in tute sgargianti. Particolarmente eccezionale il ripescamento

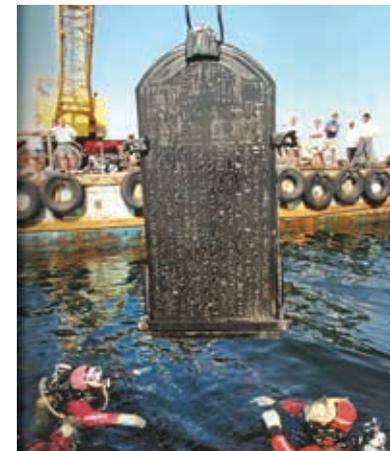


mento della stele in granodiorite nera con il Decreto di Sais (380BC), cruciale per la conferma che la città egiziana di Thonis era quella che i greci chiamavano Heracleion: nella stele ci sono ambedue i nomi a scanso equivoci per egiziani e greci che dovevano dare un decimo delle tasse su merce importata al tempio di Neith, nella città di Sais. Una mostra stupenda di reperti eccezionali esposti in modo eccellente, che

riesce a stupire e incantare per quanto ancora l'archeologia riesce a "riportare a galla", in particolare di un periodo storico che vide l'Egitto governato in modo sapiente, tollerante e colto.

Margreta MOSS

Sunken Cities: Egypt's lost world
19 maggio/27 novembre
British Museum
www.britishmuseum.org



Exhibition of Sicilian Corals in Piccadilly

At Bentley & Skinner Jewellers



Fortunato Celi Zullo, Gaetano Chiavetta, Mark Evans, Giuseppe Fecarotta, Caterina Bonfiglio, Fabrizio Fecarotta, Alessandro Borruso e Ilias Kapsalis

For the London public a unique opportunity of getting acquainted with a field of Sicilian artcraft not very known in UK: jewellery made with ancient corals from the Mediterranean Sea.

An exhibition of these coral wonders opened the 26th of July in the historical premises of Bentley & Skinner Jewellers in Piccadilly, more or less contemporaneous with "Sicily: Culture and conquest", the splendid exhibition going on since April 21st at the

British Museum.

The Exhibition "Treasures of Sicily" at Bentley & Skinner was born out of friendship between the Fecarottas - jewellers and silversmiths in the Kingdom of the Two Sicilies since 1840 - and Gaetano Chiavetta, gifted goldsmith from Sicily, living and working in London.

"Thanks to the close, grateful cooperation with Bentley & Skinner, we - Giuseppe Fecarotta said - have al last

fulfilled our wish to make a field of Sicilian artcraft better known to a large international public. We are exhibiting the best pieces of ancient Sicilian coral jewellery: a real treasure collected in years by Fecarotta Antichita', the result of a passionate and meticulous work of research and selection of earrings, necklaces, rings, bracelets, brooches, pendants, combs, accessories for ladies' small umbrellas, bells and vases which have been crafted since the XVII century to present day".

The selected jewels feature corals which, after being picked, cleaned, engraved and worked, were combined with gold, silver and diamonds, with skillfully refined craft, in a great variety of shapes.

A small catalogue of the jewels shown from the 26th of July to the 14th of August at Bentley & Skinner aims at intriguing and informing visitors, tracking the London footprints of Fecarotta Antichita' (based in Palermo) after the closing of the exhibition: at the same time it wants to celebrate an ancient and exquisite art, not only essential element of Sicilian cultural heritage but part of its true soul.

ARTSTUR proudly presents
Verdi Festival: Opera and Art Tour
Parma, Italy

IL TROVATORE

20 - 25 October 2016



Artstur Ltd specialises in combining Opera and Art. For this Tour we shall stay in the beautiful 11C Tabiano Castle, now a Hotel de Charme, in the Antico Borgo Tabiano. Located in the Parma countryside, dotted with castles and churches frescoed by Parmigianino and Correggio which we will also find in Parma, the artistic treasures will combine with the music of the Festival. Il Trovatore and Giovanna D' Arco, dramatically staged by Peter Greenaway, will be performed.

artstur@gmail.com
www.artstur.com

00447720812183

LUCA ZINGARETTI A LONDRA E OXFORD

IN SCENA LA "LIGHEA" DI TOMASI DI LAMPEDUSA

Luca Zingaretti, noto anche in Gran Bretagna come il commissario Montalbano grazie alla serie televisiva trasmessa su BBC4, ha portato in scena a Londra e a Oxford un affascinante spettacolo tratto dal libro "Lighea" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, l'autore del 'Gattopardo'.

L'Ashmolean Museum a Oxford e il British Museum di Londra hanno ospitato - il primo il 21 luglio, il secondo il 22 luglio - l'applaudito evento, organizzato dall'Istituto Italiano di Cultura di Londra in collaborazione con i due musei britannici, Meliá White House e The Family Officer Group.

Lo spettacolo rievoca una storia intensa, in parte fantastica, in parte realistica e mitologica: in un tardo autunno torinese del 1938 si consuma un immaginario viaggio geografico e temporale tra Nord e Sud. Nelle parole, nelle riflessioni erudite, nei dialoghi sagaci, nelle battute cinicamente ironiche di due uomini siculi, un giovane redattore deluso dalle avventure amoroze e un settantacinquenne che divora senza tregua riviste straniere, fuma sigari toscani e sputa spesso, si coglie la passione e l'estasi di due uomini che trascorrono il tempo conversando di letteratura, di antichità, di vecchie e nuove abitudini di vita.

Questa amicizia, all'inizio difficile per differenze anagrafiche e culturali, crescerà e culminerà nel racconto, confidato sottovoce al giovane giornalista, dell'amore tra il professore a 24 anni e una sirena, creatura dal sorriso che esprime bestiale gioia di esistere, una quasi divina letizia, dal profumo mai sentito, un odore magico di mare, dalla voce che pare un canto.

Per circa sessanta minuti Zingaretti - uno dei più noti e richiesti attori italiani, che nella sua prolifica carriera ha



lavorato con alcuni dei più importanti registi italiani come Mario Martone, Silvio Soldini, Pupi Avati, Marco Tullio Giordana e i fratelli Taviani - fa da matatore assoluto: veste infatti i panni di entrambi i personaggi senza esasperazioni, caratterizzando l'uno e l'altro in modo attento e abilmente ironico, cercando, attraverso la parola e le sue

oscillazioni, di seguire la penna di un grande autore, prima attraverso la forma, passando dal suono al significato, cercando di penetrare il valore più nascosto e autentico di ciascuna sillaba.

"Si sono spesi fiumi di parole sulla figura della sirena e del suo significato nelle varie culture", afferma Zingaretti. "Io considero la novella come una fiaba per adulti, dove mondo reale e fantastico si mischiano mirabilmente senza entrare mai in conflitto e anzi costruendo una realtà più consolatoria e dolce, a cui il lettore e, nel nostro caso lo spettatore, si concede con grande abbandono. La sirena diventa ideale di bellezza e compiutezza e anche ideale di immortalità laica".

La Redazione

Una vostra visita è sempre gradita

Carlo Jewellerys

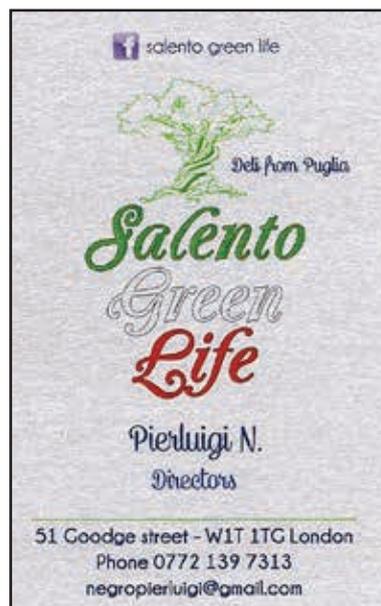
sin dal 1967

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oreficeria 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 - info@carlojewellers.com



ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

The WILLOW Tree (SALICE) 15 aprile / 12 maggio



"Albero lunare" per eccellenza, non parliamo di quello "piangente" importato dalla Cina, ma di quello nostrano, alto e flessibile, da pertiche e da vimini, da cui fra l'altro si estrae l'acido salicico che è alla base dell'aspirina. In Grecia, chiamato "elike", era dedicato alle dee "lunari", da Era a Persefone, da Circe a Ecate e dette il nome al monte Elicona, sede delle 9 Muse, originariamente sacerdotesse orgiastiche della dea Luna.

I Celti quindi ci andavano a nozze e sotto i suoi rami si iniziavano i giovani Druidi e si facevano sacrifici umani, in cesti di vimini offerti nei pleniluni. Le loro selci funerarie avevano la forma di una foglia di salice, che serviva anche a trarre divinazioni col "metodo delle dita": il pollice

era dedicato alla Betulla, l'indice al Sorbo selvatico, il medio al Frassino, l'anulare all'Ontano, il mignolo al Salice.

Presso i Romani, che lo chiamavano Salix Alba o Vimen, dette il nome al colle Viminale perché un tempo era ricoperto di salici e, poiché era collegato all'idea di castità, ispirò una medicina per calmare l'ardore sessuale (Plinio) Foglie e gemme del salice hanno un effetto veramente sedativo, curano la psoriasi, gli eritemi e l'insonnia: la corteccia veniva usata contro la febbre e i reumatismi e infatti la "salicina" si è evoluta nell'aspirina.

Visti gli addentellati con il soprannaturale, dalle arti mediche si passò alle arti magiche e nel medioevo il salice divenne il prediletto degli incantesimi, collegato ovviamente alle streghe: witch, wicked derivano da wicker, vimine, e se volete farvi una scopa da strega prendete un bastone di frassino, rametti di betulla e legacci di salice. Se non vola, potete ripiegare su capaci ceste di vimini su cui si imbarcavano le streghe dell'isola di Sein per i loro viaggi notturni in mare aperto verso appuntamenti satanici.

Stregoneschi o no, i caratteri "Willow Tree" sono difficili da conoscere in dettaglio e in profondità perché hanno aspetti misteriosi e una "memoria antica": Le loro vite sono piene di strane esperienze e sono attratti dagli aspetti inspiegabili della natura, agiscono per intuito in ogni situazione ma sono pieni di risorse.

Tenacità e acutezza di ingegno ne fanno degli eccellenti consiglieri e anche dei buoni genitori perché protettivi e pieni di iniziativa. Tendenti alla tradizione ma aperti all'innovazione, recettivi e razionali svolgono con successo lavori di responsabilità. Per quanto all'apparenza sobri e convenzionali, mantengono comunque un'aura di mistero che li rende interessanti, hanno una natura sensuale e inclinano a cambi repentini: rimangono fondamentalmente dei grandi "maghi".

Hanno una vita interiore piena di immaginazione e un grande potenziale di energia che per quanto nascosto può emergere all'improvviso, rendendoli leaders in ogni campo. La loro energia lunare può essere positivamente incanalata nelle arti con grande originalità e inventiva.

Hanno anche una innata saggezza che li rende validi membri della società, ma il loro senso umoristico è talvolta difficile da apprezzare e non è facile comprenderli a fondo per una specie di velo protettivo che nasconde molto del loro carattere. Per questo tendono a rimanere isolati o solitari, altrimenti tendono a sposarsi giovani con donne più mature.

Hanno memoria ferrea e sono attratti dalla storia di famiglia: la figura materna, o femminile in generale, ha una grande influenza e l'alto livello emotivo associato a questo segno, pieno di desideri e passioni, non è sempre facilmente esplicito, d'altra parte la luna è associata a persone che influenzano la società con la forza della loro personalità, buona o cattiva.

Grandi personaggi "Willow Tree" sono stati Leonardo, Shakespeare, Marx, Freud. Il loro motto è "I AM A HAWK ON A CLIFF".

MM



564 Kings Road London SW5 2DY - Tel: 020 7371 9330



AGE, TAKE A HIKE



JEEP RENEGADE 75TH ANNIVERSARY EDITION

£175

Per month*

£2,000

Jeep Deposit Contribution

0% APR

Legends don't come much younger than the Jeep Renegade. But whilst Jeep are celebrating 75 years of 4x4 glory, the Renegade climbed its way to the top fast. Crowned 4x4 of the year 2016 by 4x4 magazine. Available with bronze styling and a choice of four colours including Jungle Green, the 75th anniversary edition also features My Sky® open air roof, touchscreen infotainment & navigation system and over 60 safety features. Forget the cake, let's hit the road.

Motor Village
MARYLEBONE

Call us today to arrange a test drive:
105 Wigmore Street, London W1U 1QY.
Tel: 0207 399 6650 www.motorvillageuk.com

Model shown is the Jeep Renegade 2.0 MultiJet II 140hp 4WD 75th Anniversary (Incl £700 Special Paint) at OTR £27,495. OFFICIAL FUEL CONSUMPTION FIGURES FOR JEEP RENEGADE RANGE MPG (L/100KM): EXTRA URBAN 47.9 (5.9) – 70.6 (4.0), URBAN 32.5 (8.7) – 55.4 (5.1), COMBINED 40.9 (6.9) – 64.2 (4.4), CO₂ EMISSIONS: 160 – 115 G/KM. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. *Customer deposit is £8,499. Jeep deposit is £2,000. Total deposit is £10,499. Optional Final Payment is £12,971. Contract Term is 24 months. Promotion available on new Renegade 75th Anniversary editions registered between 1st August and 30th September 2016. Jeep Deposit Contribution only available in conjunction with Jeep Horizon PCP. With Jeep Horizon you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 10,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. At participating Dealers only. Jeep Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. We work with a number of creditors including Jeep Financial Services. Jeep® is a registered trademark of FCA US LLC.



CINEMA ITALIANO D'ESTATE

TEMPO DI RIFLESSIONE PER CINEMAITALIA UK



È giunta l'estate ed è tempo che tutti noi si riesca a prendere qualche giorno di relax da potersi godere su una spiaggia, in montagna, esplorando una città o anche rivedendo vecchi amici. Anche CinemaItaliaUK ha approfittato della bella stagione per prendersi una vacanza e tornare a settembre con tante interessanti iniziative. E in questo nostro articolo vogliamo ricordare alcuni dei nostri film più importanti che hanno trattato il tema della vacanza, momento che vorrebbe essere assolutamente ricreativo e spensierato e invece finisce col rivelarsi spesso catartico e definitivo.

Ne "Il sorpasso" di Dino Risi, il giovane Roberto Mariani (Jean-Louis Trintignant) si accinge a trascorrere un Ferragosto solitario di studio in una Roma silenziosa ma non ha fatto i conti con l'arrivo devastante di Bruno Cortona (Vittorio Gassman), un perfetto sconosciuto esuberante e travolgente, che lo porterà con sé in un fine settimana di avventure lungo la costa tirrenica destinato però a un finale inaspettato quanto sconvolgente. E lo stesso si può dire del borghesissimo Antonio Berlinghieri (Ugo Tognazzi) e dell'incontro casuale con un gruppo

di giovanissimi tra cui la vitale Francesca (Catherine Spaak) per la quale l'irreprensibile professionista arriverà a provare l'inconfessabile "Voglia matta". Due film usciti in contemporanea, nel 1962, che affrontano lo stesso tema da due punti di vista opposti: da un lato un giovane "serio" che si ritrova a confrontarsi con un quarantenne afflitto da una non confessa crisi di mezza età, dall'altro un adulto grigio che improvvisamente torna a sentir bruciare gli ardori della gioventù e per un momento è tentato dal mandare tutto all'aria salvo poi restare con l'amaro in bocca.

Decisamente più scanzonate, anche se sul filo della malinconia, le avventure dei ragazzi irresistibili di Versilia in "Sapore di mare". Jerry Calà, Christian De Sica, Marina Suma e Isabella Ferrari sono i protagonisti di un nostalgico campione d'incassi che sfruttando con abilità le canzoni dell'epoca, costruisce un paesaggio della memoria ricco di battute e emozioni. "Ci batteva il cuore" dice il personaggio di Adriana (che valse a Virna Lisi sia il David di Donatello che il Nastro d'argento e ne rilanciò la carriera) al figlio che le chiede la differenza tra la sua gioventù e

quella che sta vivendo.

Una comunità altrettanto numerosa ma cinica e frustrata è quella che Paolo Virzì mette assieme sull'isola di Ventotene dove si scontreranno i borghesi di sinistra Molino (Silvio Orlando e Laura Morante) contro i coattissimi Mazzalupi (Ennio Fantastichini e Sabrina Ferilli) in una satira esilarante delle tensioni politiche di metà anni '90. Molto più cupa invece "L'avventura" di Michelangelo Antonioni dove Monica Vitti e Gabriele Ferzetti, in vacanza alle Eolie, non riescono a risolvere il mistero della scomparsa della tormentata Lea Massari.

E poi c'è Lui, il viaggiatore per eccellenza del cinema italiano, Alberto Sordi, che porta la sua verve e la totale incapacità di comprendere a fondo quello che gli si para davanti a giro per il mondo. Nel collettivo "Dove vai in vacanza?" diventa assieme alla moglie l'oggetto di una vacanza iperculturale progettata dagli zelanti figli. In "Riusciranno i nostri eroi a trovare l'amico misteriosamente scomparso in Africa?" attraversa il continente nero alla ricerca del fuggitivo cognato, interpretato da Nino Manfredi, avvolto da un entusiasmo inconsciamente colonialista che verrà messo a dura prova dal viaggio. E infine "Fumo di Londra" dove il suo Dante Fontana è talmente imbevuto di cultura inglese da arrivare a rinnegare la sua italianità salvo poi accorgersi, anche in questo caso, di stare inseguendo un sogno idealizzato.

I disastri degli italiani all'estero sono stati analizzati anche dai famosi o famigerati "cinapanettoni", di ambientazione tendenzialmente natalizia anche se non sono mancate le puntate in luoghi esotici. Christian De Sica e Massimo Boldi (sostituito recentemente da Massimo Ghini) hanno portato i (molti) vizi e le (poche) virtù degli italiani in vacanza attraverso gag surreali, spesso criticate per la loro volgarità, ma che col senno di poi hanno finito con l'identificare in maniera molto caricaturale determinati atteggiamenti e situazioni realmente esistenti.

L'estate può anche essere casalinga come dimostra Gianni di Gregorio nel suo esordio-rivelazione "Pranzo di Ferragosto" dove il protagonista si ritrova ad avere ospiti per la festa di metà estate, tre anziane donne (oltre alla di lui madre), affibbiategli da altrettanti amici in partenza per le vacanze. Ne uscirà un'occasione di divertito confronto generazionale. Altre amicizie inaspettate sono quelle che troverà la solitaria Margherita Buy ne "Le fate ignoranti" con la scoperta postuma

della relazione omosessuale del marito con un giovane Stefano Accorsi. La famiglia allargata dell'amante a lutto diventerà per lei fonte di nuove emozioni e sentimenti, un antidoto al feroce lutto reclusivo in cui si era rinchiusa. Infine ci sono anche gli stranieri che vengono a fare le vacanze in Italia. In tempi recenti abbiamo avuto Diane Lane affascinata dalla campagna in "Sotto il sole della Toscana" o la comunità cosmopolita in cui l'acerba bellezza di Liv Tyler porta scompiglio in "Io ballo da sola" (diretto da Bernardo Bertolucci con un cast stellare che comprende due premi Oscar come Jeremy Irons e Rachel Weisz). Più tormentate sono le esperienze di Brigitte Bardot nella villa caprese de "Il disprezzo" e di Maggie Smith che apre le porte della sua tenuta agli altri sopravvissuti di un attacco terrorista in "My House in Umbria". Ma l'immagine più rappresentativa rimane quella di Gregory Peck e Audrey Hepburn, raggianti in Vespa nelle loro "Vacanze romane". Anche quella un'Italia ideale, da sogno,

un paese da vacanza come quello che ci si aspetta sempre quando si stacca dalla nostra non facile quotidianità. Vogliamo chiudere con un "In bocca al lupo" di cuore ai tre film italiani in concorso al Festival di Venezia: "Piuma" di Roan Johnson, "Questi giorni" di Giuseppe Piccioni e il documentario "Spira Mirabilis" di Massimo D'Anolfi e Martina Parenti. E con un ricordo altrettanto affettuoso dell'uomo nato come Carlo Pedersoli ma cinematograficamente noto come Bud Spencer, un gigante buono che con film dalla simpatia genuina come "Altrimenti ci arrabbiamo", "Due superpiedi quasi piatti" e soprattutto l'immortale "Lo chiamavano Trinità" ha fatto ridere e entusiasmare generazioni di bambini che, anche una volta cresciuti, lo hanno continuato a seguire con l'amore e l'affetto che meritava.

CinemaItaliaUK torna per voi dall'8 settembre ma nel mentre continuate a seguirci su Facebook e Twitter per aggiornamenti sul nostro programma!

Lorenzo Tamburini



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

Get your
10% off with this
voucher

ITALIAN HAMPERS

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

Domande all'Avvocato



Dominic Pini

Brexit: il divorzio dall'Ue incomincerà con l'articolo 50

Bisognerà aspettare che la Gran Bretagna invochi l'articolo 50 del Trattato europeo di Lisbona per incominciare a capire in concreto gli effetti del Brexit sulla comunità italiana nel Regno Unito, effetti che sono stati già discussi a metà luglio in via preliminare quando la Italian Society at the London School of Economics ha tenuto a Londra un incontro con Vincenzo Amendola, Sottosegretario di Stato per gli Affari Esteri, e Pasquale Terracciano, Ambasciatore di Italia nel Regno Unito.

Il Brexit e cioè l'uscita del Regno Unito dall'Ue – questa è stata anche la premessa di fondo dell'incontro con il sottosegretario Amendola – dovrebbe rappresentare una cambiamento considerevole nello status dei cittadini dell'Unione Europea nel Regno Unito dopo il referendum del 23 giugno 2016. Questi cambiamenti in futuro potrebbero potenzialmente interessare il diritto di entrare e lavorare nel Regno Unito, così come l'imposizione di restrizioni sull'accesso ai sussidi sociali offerti dal Regno Unito ai cittadini non britannici.

Tuttavia nessuno ha la certezza delle conseguenze che il Brexit potrà avere, perché è un termine usato al momento senza nessun preciso significato. La risposta alla domanda se il Brexit voglia dire veramente Brexit, non è per niente chiara.

Il referendum era un referendum consultivo, cioè un referendum che permette all'elettorato di esprimere la sua opinione prima che una legge venga promulgata. Il Regno Unito non ha una costituzione scritta, perciò ogni cambiamento richiede un atto legislativo. Tuttavia, al momento, il parlamento del Regno Unito non può promulgare una legge per dare effetto immediato al risultato del referendum, poiché non conosce quali siano i termini dell'uscita dall'UE. Infatti c'è bisogno prima che il governo del Regno Unito o il parlamento, con apposita legge, notifichi al Consiglio europeo l'intenzione di recedere ai sensi dell'art. 50 del Trattato sull'Unione Europea. L'art. 50 sancisce che:

1. Ogni Stato membro può decidere, conformemente alle proprie norme costituzionali, di recedere dall'Unione.

2. Lo Stato membro che decide di recedere notifica tale intenzione al Consiglio europeo.

L'art. 50 prevede per il Regno Unito e l'UE due anni di tempo per concludere i termini della separazione. Non riguarda i termini delle future relazioni commerciali, che richiederebbero negoziati ed accordi separati. Quindi il parlamento britannico dovrà approvare un trattato di separazione ai sensi dell'art. 50 e un nuovo trattato commerciale con l'UE. Il trattato di separazione ai sensi dell'art. 50 dovrà essere approvato dal Parlamento europeo a maggioranza qualificata (55% degli stati membri, che rappresentino almeno il 65% della popolazione dell'UE) e il futuro trattato commerciale richiederà probabilmente un accordo tra tutti i rimanenti 27 Stati membri dell'UE.

Non è neppure chiaro quando si effettuerà la notifica al Consiglio Europeo, si parla di fine 2016 o inizio 2017. Il parlamentare Dave Davis, il ministro responsabile per la negoziazione dei termini della separazione, ha detto che vorrebbe avere una consultazione con diversi enti e associazioni, come la City of London, per verificare quale dovrebbe essere la strategia del Regno Unito. Questo processo potrebbe richiedere qualche tempo.

Molti ritengono che sarà il Primo Ministro a notificare il recesso ai sensi dell'art. 50, utilizzando quella che si chiama la "royal prerogative". I poteri previsti dalla royal prerogative sono stati esercitati dalla Regina sin dal diciannovesimo secolo, sulla base del parere del primo ministro o del gabinetto – che hanno una responsabilità verso il parlamento della decisione presa. Tuttavia, potrebbe non essere questo il caso. In passato il parlamento ha già votato l'uso della royal prerogative da parte del governo, come nella votazione del 2013 per l'intervento militare in Siria.

Assumendo che l'art. 50 sia notificato, allora il parlamento avrà bisogno successivamente di abrogare il European Communities Act 1972, con il quale il Regno Unito era entrato a far parte della Comunità Europea, e di sostituirlo con una nuova legge che approvi il trattato di separazione e il nuovo trattato commerciale della UE.

Ritornando alla domanda "cosa vuol dire Brexit?", la risposta è che, qualsiasi cosa significhi, richiederà molto tempo per essere attuata, e, nel frattempo, ci saranno probabilmente nuove elezioni, che potrebbero nuovamente cambiare la scena politica del Paese. Questo mi ricorda il romanzo "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, quando uno dei personaggi dice: "Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi."

Domenic Pini
Pini Franco LLP

BREXIT E DIRITTO DI FAMIGLIA Problematiche e possibili contromisure



James Riby

Molti clienti mi hanno chiesto quali saranno le conseguenze del Brexit sul diritto di famiglia. Le forti preoccupazioni delle famiglie, incluse quelle separate, che hanno le loro origini e/o altri legami importanti con l'Italia o altri Stati Membri dell'UE sono ben comprensibili, ancor di più adesso che sembra che il governo britannico si sia fatto cogliere impreparato. Sembra infatti che ci vorranno molti anni prima che si faccia chiarezza sulle condizioni del nuovo accordo tra GB e UE, e di conseguenza è molto difficile per gli avvocati consigliare su cosa fare. È tuttavia possibile prevedere alcune problematiche che potrebbero manifestarsi e di conseguenza valutare delle potenziali "contro-misure":

- Gli accordi pre (o post) matrimoniali e i regimi patrimoniali: la legge europea prevede che le parti possano concordare in anticipo la giurisdizione e la legge applicabile alle loro reciproche obbligazioni di mantenimento, cosa che a partire dal 2019 sarà possibile anche per il patrimonio delle parti. Le conseguenze di non avvalersi di questo diritto possono essere enormi a causa dell'approccio ben diverso delle leggi nazionali. Basti pensare, ad esempio, che la legge inglese non riconosce i regimi patrimoniali italiani e che l'approccio dei tribunali inglesi alla divisione del patrimonio e all'assegno mensile è molto generoso e difficile da prevedere. Infatti se gli accordi giurisdizionali e sulla legge applicabili non saranno più validi in Gran Bretagna, allora ci si chiede se le famiglie inter-UE che vogliono proteggere i loro beni e definire i loro rapporti patrimoniali dovrebbero considerare se tenerli/trasferirli nel resto dell'Europa, dove gli accordi possono ancora essere applicati e rispettati.

- Separazione/Divorzio: oggi una legge europea ne regola la giurisdizione in tutta l'Unione, e molti clienti italiani ne hanno beneficiato per ottenere un divorzio più breve in Inghilterra. In futuro il governo britannico dovrà attuare una nuova legge in materia e non si sa se sarà meno o più difficile o addirittura possibile per gli stranieri divorziare in Inghilterra. Dopo che i giornali inglesi hanno aspramente criticato i nostri tribunali definendoli luoghi in cui solo i ricchi stranieri possono accedere, è prevedibile che la nuova giurisdizione sarà più restrittiva. È altresì possibile – nonché auspicabile – che un nuovo approccio possa agevolare quelle coppie che, pur essendo in crisi, non sono certe se divorziare o no: oggi, secondo la legge europea, verrà favorito colui che intraprende l'azione per primo, in quanto il Paese in cui viene adito per primo il ricorso per separazione o divorzio avrà la giurisdizione esclusiva, e le conseguenze patrimoniali possono essere molto diverse. Il risultato della legge attuale è che le parti si sentono quasi obbligate a ricorrere velocemente ai tribunali del Paese la cui legge sembra più favorevole ai propri interessi, senza neanche considerare se salvare o meno il matrimonio. Questo è molto distruttivo e va contro ogni princi-

pio di rispetto per la cooperazione, la negoziazione e la mediazione che gli avvocati di famiglia hanno cercato di incoraggiare per anni.

- Riconoscimento del divorzio: oggi una legge europea fa riconoscere subito in tutta l'Unione un divorzio ottenuto in uno degli Stati Membri. Dopo il Brexit, si può prevedere un ritorno a complicate procedure burocratiche, e forse addirittura procedimenti legali in più di un paese, per ottenere il divorzio. Il problema si potrebbe facilmente risolvere con un accordo GB-UE, ma bisogna vedere se i governi avranno altre priorità. Complicazioni inaspettate e ritardi sono prevedibili per coloro che vogliono risposarsi. Pertanto, è necessario che ciò sia valutato prima di depositare il ricorso di divorzio e che attenzione sia prestata ad ottenere il consenso – o le prove – necessari per fare riconoscere il divorzio in tutti i paesi pertinenti.

- Il riconoscimento delle decisioni/ accordi in materia di paternità, l'affidamento dei figli, il diritto di visita, gli obblighi di mantenimento, e la divisione del patrimonio delle parti: lo stesso problema si ripete in tutti questi casi. La legge europea oggi garantisce infatti che queste decisioni e accordi siano validi in tutta l'Unione, con l'estensione dello stesso principio al capitale/patrimonio delle parti a partire dal 2019. Gli Stati Membri hanno dovuto anche semplificare le proprie procedure per fare rispettare i provvedimenti UE in altri Stati Membri, con il risultato che oggi è molto più semplice per il creditore di un assegno mensile far rispettare il provvedimento contro il debitore che viva e lavori in un altro Stato Membro e che ha rifiutato di pagare. E non è sempre il creditore che ne ottiene un vantaggio del rispetto reciproco delle decisioni dei tribunali: a volte è anche interesse del debitore, nel caso in cui questo abbia buoni motivi per voler variare il provvedimento e far rispettare il nuovo provvedimento in tutta l'Unione.

Col ritiro di queste norme, non si può escludere un ritorno alla necessità – come molti anni fa – di dover avviare procedimenti legali in più di un paese per ottenere una sistemazione dei rapporti che si può fare effettuare. Pertanto, sarebbe opportuno consi-

derare le necessarie precauzioni durante la separazione ed il divorzio, non dopo. Credo, ad esempio, che il creditore di un assegno mensile pagato dall'estero dovrebbe chiedere quello che in Inghilterra si chiama "secured maintenance", cioè un assegno mensile accompagnato dall'approvazione del tribunale di poter procedere contro un bene del debitore nel caso in cui questo smetta di pagare. Oggi un tale provvedimento si può ottenere, in generale, soltanto se il debitore si è già dimostrato inaffidabile, mentre dopo Brexit è possibile che i tribunali saranno più disposti a considerare il "secured maintenance" come una possibile sicurezza contro il dubbio che le reciproche obbligazioni non siano osservate oltre i confini nazionali. In materia dei figli, ci potrebbero essere lunghi ritardi se non si assicura il rispetto degli accordi/provvedimenti nel procedimento originale. La legge europea per esempio oggi garantisce il mutuo rispetto delle decisioni sulla paternità, che deve essere determinata prima che un genitore possa chiedere il rispetto del diritto di visita. Pertanto si possono prevedere forti stress e tensioni per il genitore ed i figli nel caso in cui l'altro genitore vuole essere difficile e obblighi la famiglia a fare un test di paternità prima che il diritto di visita possa essere considerato. Non si sa quanto presto o addirittura se ci sarà un nuovo accordo tra GB e UE, o anche solo nuove leggi nazionali, per evitare questi problemi in diritto di famiglia dopo il Brexit. Molti ne sono scettici, dato che non è possibile capire se i governi daranno priorità a nuovi trattati relativi al mondo del commercio, della finanza e dell'immigrazione. C'è troppo lavoro da fare, e le famiglie GB-UE non avranno scelta che diventare più responsabili nella gestione dei loro rapporti personali.

James Riby, avvocato specializzato in diritto di famiglia presso lo studio Charles Russell Speechlys LLP nella City

ICHNUSA

Gastropub Italiano

The taste of Sardinia
47/49 Lavender Hill, Bateria
London SW11 5QH
020 7978 5405
ristoranteichnusa@gmail.com - www.ristorante-ichnusa.co.uk



fiandaca

ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975

Alfie Fiandaca
Cavaliere del Lavoro
Managing Director

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

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



THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

THE LEGAL FRAMEWORK / HOW TO WITHDRAW FROM THE EUROPEAN UNION

A decision to leave the European Union would begin with the UK Government invoking Article 50 of the Treaty of Lisbon and commence negotiations on the terms of the withdrawal.

Article 50 allows a Member State "to withdraw from the Union in accordance with its own constitutional requirements" (Article 50, paragraph 1).

Lisbon Treaty – Article 50 paragraph 2

A Member State which decides to withdraw shall notify the European Council of its intention. In the light of the guidelines provided by the European Council, the Union shall negotiate and conclude an agreement with that State, setting out the arrangements for its withdrawal, taking account of the framework for its future relationship with the Union. That agreement shall be negotiated in accordance with Article 218(3) of the Treaty on the Functioning of the European Union ("Maastricht Treaty"). It shall be concluded on behalf of the Union by the Council, acting by a qualified majority, after obtaining the consent of the European Parliament.

Maastricht Treaty – Article 218 paragraph 3

The Commission, or the High Representative of the Union for Foreign Affairs and Security Policy where the agreement envisaged relates exclusively or principally to the common foreign and security policy, shall submit recommendations to the Council, which shall adopt a decision authorising the opening of negotiations and, depending on the subject of the agreement envisaged, nominating the Union negotiator or the head of the Union's negotiating team.

While invoking Article 50 of the Lisbon Treaty, a Member State will begin negotiations with the European Council i.e. EU Heads of State and Government whilst "taking account of the framework for [a State's] future relationship with the Union" (see Article 50, paragraph 2).

According to Sir David Edward, a former high profile judge at the European Court of Justice from 1992 to 2004, a long negotiation period under Article 50 would be necessary because "withdrawal from the Union would involve the unravelling of a highly complex skein of budgetary, legal, political, financial, commercial and personal relationships, liabilities and obligations". However, it should be noted that (a) negotiations are expected to last a maximum of two years (unless extended by unanimous agreement) and (b) the decision to leave does not require formal agreement of the other Member States as withdrawal can happen, whether or not there is a withdrawal agreement, two years after the leaving State notifies the European Council of its intention to leave the EU.

Lisbon Treaty – Article 50 paragraph 3

The Treaties shall cease to apply to the State in question from the date of entry

into force of the withdrawal agreement or, failing that, two years after the notification referred to in paragraph 2, unless the European Council, in agreement with the Member State concerned, unanimously decides to extend this period.

Under paragraph 5 of Article 50, if a State which has withdrawn from the Union asks to re-join, it must re-apply under the procedure referred to in Article 49.

Lisbon Treaty – Article 49

Any European State which respects the values referred to in Article 2 and is committed to promoting them may apply to become a member of the Union. The European Parliament and national Parliaments shall be notified of this application. The applicant State shall address its application to the Council, which shall act unanimously after consulting the Commission and after receiving the assent of the European Parliament, which shall act by an absolute majority of its component members. The conditions of admission and the adjustments to the Treaties on which the Union is founded, which such admission entails, shall be the subject of an agreement between the Member States and the applicant State. This agreement shall be submitted for ratification by all the contracting States in accordance with their respective constitutional requirements. The conditions of eligibility agreed upon by the European Council shall be taken into account.

As noted by Adam Łazowski, a prominent law academic at the University of Westminster, in a UK Parliament briefing paper, Brexit could require the revision or renegotiation of three treaties: one to allow the departing State to withdraw; another to amend the EU Treaties to remove references to the departing State; and possibly a third to allow the departing State to join EFTA and remain in the EEA.

According to Łazowski: "Unlike accession treaties, withdrawal agreements do not form part of EU primary law. Thus, unless a special formula is developed, they cannot amend the treaties on which the EU is based. This implies that alongside an international treaty regulating withdrawal, the remaining member states would have to negotiate between themselves a treaty amending the founding treaties in order to repeal all provisions touching upon the departing country".

Additionally, Łazowski notes that "further complexities may be added if a departing country chooses to make a rapid move from the EU to the European Economic Area (EEA) instead. That would necessitate a third treaty regulating the terms of accession to EFTA and a fourth to deal with the accession to the EEA. The latter would require the approval of the EU and its member states, the EEA-EFTA countries and the departing/joining country".

EU REFERENDUM / WHEN GREENLAND LEFT THE EUROPEAN COMMUNITY

Britain will not be the first country to leave Europe. In 1985 Greenland

withdrew from the then European Community (EC) after obtaining a high degree of self-determination from Denmark in 1979.

Greenland residents held a referendum in February 1982 on whether to stay in the EC with 52% of the voters opting to discontinue their country's membership. At that time the Greenland Government and the Danish Government first, then the Danish Government and the European Commission, held difficult and prolonged negotiations, particularly with regard to fisheries.

Exit terms were reached by the Council of Europe on 20 February 1984, a decision which prompted Greenland's withdrawal from the EEC on 1 February 1985. Following the exit, Greenland became associated with the EU as an

Overseas Country and Territory (OCT). The legal foundation for Greenland's withdrawal from the EC was the former Article 236 of the Treaty of Rome, which authorised amendments to the EC Treaty ("the Government of any Member State or the Commission may submit to the Council proposals for the amendment of this Treaty") and entered into force following ratification by all Member States "in accordance with their respective constitutional requirements".

Greenland was granted special status as the country continued to receive European funding after its withdrawal and had tariff-free access to the common market for fisheries products in exchange for EC access to Greenland waters.

ABC ECONOMIPEDIA



a cura di
Stefano Francesco
Fugazzi
stefanofugazzi@yahoo.it











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.



Passionately Italian Since 1962





Only natural by DiSotto

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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



Giada Frontino

Come proteggere la fertilità di coppia

« Sono una giovane donna, non sono ancora pronta a cercare una gravidanza ma in futuro vorrò dei figli »

È importante prendersi cura della propria salute generale e sessuale fin da giovani, poiché vari comportamenti scorretti o dannosi possono compromettere la fertilità futura.

Attenti quindi a droghe leggere/pesanti, alcol e fumo: Gli idrocarburi aromatici contenuti nel fumo di sigaretta riducono ad esempio in modo permanente il numero di cellule uovo nelle ovaie. Infatti, circa il 13% dell'infertilità femminile nel Regno Unito è causata dal fumo di sigaretta. È noto che le donne fumatrici entrano in menopausa due anni prima rispetto alle donne che non fumano. La marijuana e gli alcolici hanno anch'essi un effetto negativo sull'ovulazione. Se si desidera un figlio, non bisogna aspettare troppo: La fecondità subisce un primo calo dopo i 32 anni e un rapido declino dopo i 37 anni. Con l'età, inoltre, aumenta il rischio di complicanze in gravidanza e di anomalie cromosomiche fetali. Anche la fecondazione assistita non può fare miracoli, in quanto l'età delle cellule uovo condiziona molto il risultato.

Bisogna mantenere un peso sano: Il 12% dei casi di infertilità è dovuto al sottopeso o al sovrappeso. Sia l'eccesso che la carenza di grasso corporeo sono note cause di infertilità. In particolare, nelle donne sottopeso e/o in quelle che praticano un'attività fisica eccessivamente intensa, si può osservare un'alterazione nell'ovulazione e di conseguenza nel concepimento, a causa di una carenza estrogenica.

Attenti alle Infezioni genitali: la presenza in vagina di batteri nocivi per gli spermatozoi, o di microbi che si contraggono per via sessuale (ad esempio Clamidia, Gonorrea, Micoplasma e Ureaplasma), sono la causa più frequente di infertilità. Nell'ampia maggioranza dei casi questi batteri non danno alcun sintomo. È bene sapere che queste infezioni possono essere facilmente evitate utilizzando sempre il preservativo. In seguito al primo rapporto sessuale, è importante effettuare ogni anno un tampone vaginale completo come screening per questi batteri, poiché se si curano subito si evitano gli effetti dannosi di queste infezioni sulla propria fertilità.

Anche gli uomini possono fare molte cose per mantenere sana la loro fertilità. Poiché nel 40% delle coppie infertili, l'infertilità maschile è la sola causa o la causa contribuyente alle difficoltà a concepire, è bene conoscere quali sono i fattori di rischio che possiamo prevenire.

Doping, droghe leggere/pesanti, alcolici e fumo: Sia gli anabolizzanti (testosterone e derivati sintetici), che la marijuana e la cocaina causano anomalie nella struttura degli spermatozoi, ne causano una ridotta motilità e diminuiscono la quantità di liquido seminale.

Esposizione dei testicoli al calore: L'esposizione prolungata a temperature più alte di quella corporea (ad esempio il bagno turco/sauna) riduce la produzione di spermatozoi. Anche gli uomini che svolgono lavori sedentari o indossando mutande/pantaloni attillati mostrano spesso una riduzione nel numero di spermatozoi.

Infezioni trasmesse per via sessuale: Nella maggior parte dei casi queste non danno alcun sintomo agli uomini, che quindi non sanno di avere questa patologia e che scoprono solo in occasione di accertamenti. Le infezioni del tratto urogenitale maschile sono responsabili, attraverso differenti meccanismi, di una quota significativa di casi di infertilità maschile. In molti casi sono dovute a batteri come Escherichia coli, ma sempre più spesso sono correlate ad infezioni da parte di batteri a trasmissione sessuale quali Ureaplasma Urealyticum, Mycoplasma Hominis e Chlamydia Trachomatis e/o il virus HPV (Papillomavirus). Anche un solo rapporto sessuale senza preservativo può portare a contrarre questi batteri.

Utilizzate questa mini-guida per sapere come potete proteggere la vostra fertilità e ponete le vostre domande alla vostra ginecologa di fiducia.

Nel caso siate preoccupate rispetto alla vostra fertilità o abbiate domande a tale proposito, non esitate a contattare la dottoressa Giada Frontino, specialista in Ostetricia e Ginecologia presso +richmond practice, richmondpractice.co.uk, 02 08940 5009.

CLUB DONNE ITALIANE

10TH – 21ST March 2016 Northern Italy Holiday



A very inspiring group of 25 members flew to Venice and went on to our Hotel at Abano Terme. We visited Treviso which was heavily bombed during the war but restored to the beautiful city it is now.

The next day we went to Trieste and felt the famous Bora Wind which comes from Siberia.

Followed by Redipuglia. It was a very moving place because of the 1st world war.

Sunday we went to Mass in a very historical church and in the afternoon we visited Marostica, famous for the chess board in the Piazza. Every two years the chess is played live with ladies and gentlemen dressed in traditional costume.

We spent a day in Valsugana and Trento where we were taken to a grappa brewery - it was very enjoyable, especially the men loved it...

We went to see the Ferrari Museum

at Maranello and it was astonishing to see a member of the Ferrari family. We then went to Modena to taste the 'aceto balsamico' The following days we visited Delta del Po, Chioggia, Murano, Burano, Ferrara and our last excursion was Mantova. Our holiday has now ended and we will surely miss our lovely trip and above all the marvellous company. Thanks Roberta.

Zina Proietti



Addio Vic: il ventisei luglio scorso si è spento Heissl Noel, a noi tutti noto come Vic per la sua pluridecennale attività alla Chiesa Italiana di San Pietro in Clerkenwell Road. Aveva 84 anni.

Era nato a Londra ma ancora piccolo si trasferì con la famiglia in Belgio. L'occupazione tedesca di quel Paese costrinse la sua famiglia a mettersi in cammino ancora una volta, verso l'Austria, il paese dei nonni materni. Qui trascorse vari anni e sin da allora mostrò un particolare interesse per le attività della locale chiesa cattolica, coinvolgimento che continuò a coltivare a Londra dove ritornò con la madre e la sorella verso la fine degli anni cinquanta.

Vic scelse di vivere nella "Little Italy" proprio quando l'emigrazione italiana non assistita da agenzie governative cercava una sistemazione in quel quartiere. E quando all'inizio degli anni sessanta la gestione della Chiesa Italiana

Addio Vic

Grave perdita per la Chiesa Italiana di San Pietro

di San Pietro passò completamente ai padri Pallottini italiani, Vic li convinse a utilizzare i locali attigui per la comunità italiana in aumento.

Il nostro Vic era persuaso che la sua missione fosse servire la comunità ispirandosi alla sua solida fede. Con alcuni volontari italiani trasformò quei locali allora non completamente utilizzati in un luogo praticabile e fondò il Social Club dove gli italiani potevano riunirsi per passare un po' di tempo insieme o consumare un buon caffè all'italiana dopo aver ascoltato la Santa Messa. Un lavoro che non arrivò mai a termine perché si muoveva con il tempo seguendo i cambiamenti e le necessità delle successive generazioni.

Al Social Club seguì lo spazio per lo Youth Club dove si riunivano i teenagers nati a Londra, figli di quegli italiani arrivati negli anni cinquanta e sessanta. Negli anni ottanta fu aperto il Club per i bambini della terza generazione.

Un'attività legata al defunto merita un particolare cenno: nel 1980 Vic organizzò la prima OGI, le Olimpiadi della Gioventù Italiana a cui parteciparono ragazzi e ragazze provenienti dall'Inghilterra, dal Galles e dalla Scozia, attività che ancora oggi rivive ogni due anni.

Infine, con il passare del tempo e l'invecchiamento della prima generazione degli emigrati, gli anni novanta e due-mila vedono Vic coinvolto nella creazio-

ne di Clubs per gli anziani e nascono così il Knitting Club ed il Circolo della Terza Età.

Per tutto questo lavoro, per tutta la sua vita dedicata alla collettività italiana, Vic ha meritato il riconoscimento sia della Santa Sede che quello del Governo italiano. Ma il riconoscimento più bello che Vic si aspetta da tutti coloro che in qualche modo lo hanno conosciuto e hanno vissuto con lui parte della propria vita è quello di riaffermare i valori di fede e dedizione in cui lui ha creduto e che lui ha praticato.

Pietro Molle



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

Sicily
Restaurants • Bars • Private Dining

2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498

email: info@eatatsicily.com website: www.eatatsicily.com



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company

"Londra sarebbe bellissima se non ci fossero gli inglesi"; non ricordo se fu Shakespeare a dirlo, oppure Oscar Wilde ... o addirittura Churchill. Eppure gli Inglesi sembrerebbero pensarla diversamente se il 23 giugno hanno deciso l'uscita del Paese dall'Unione europea, il che comporterà inevitabilmente anche una sorta di "embargo" all'afflusso di lavoratori stranieri, italiani compresi.

Fatto sta che Wilde, ma anche Shakespeare e Churchill, sorrideranno se vedessero che, oggi (2016) Londra è stra-popolata di gente di tutte le etnie, soprattutto da italiani. Ma la storia dura già da parecchi anni: erano appena gli anni '90, infatti, quando fiumi di italiani partirono alla volta di Londra convinti che avrebbero trovato la loro terra promessa, dove realizzare i sogni, la loro "America in Europa". Sopravvissero qualche anno lavando i piatti nelle cucine di rinomati ristoranti italiani oppure facendo i commessi nei negozi di scarpe, sognando però di fare gli artisti, gli attori, i cantanti, e di calcare i luminescenti palchi del West End.

Io stessa sono partita per Londra per farmi un "endovenia" di West End, ed ho avuto la grande possibilità di vedere in scena una grandissima artista, Glenn Close, che cantava su un grande palco le note dell'immortale Sunset Boulevard ... e pensare che, in Italia, il massimo che avrei potuto fare sarebbe stato ammirarla nelle sue performance sui miei vecchi dvd! E poi, musical a parte, Londra è veramente un piccolo gioiello, una città che invita a sognare: sarà perché è la terra di Mary Poppins e di Peter Pan, ma io non la considero affatto una città così piovosa (o "fumosa", smockey, come viene definita dai più).

Certo, la realtà è poi piuttosto distante dal sogno: forse per gli italiani, in generale, è ancora vivo quel "dorato" ricordo degli anni '90, quando veramente a Londra ci si poteva creare una carriera in men che non si dica. Oggi è più difficile ma ... se hai voglia di fare e di metterti in gioco, allora ce la puoi fare. Come hanno fatto questi ragazzi.



CECILIA V. (Marketing Pubblicitario): Mi sono trasferita a Londra perché un bel giorno, presa dalla disperazione, ho detto questa frase tra me e me: "preferisco friggere le patatine a Londra che continuare a lavorare con

Italiani a Londra....

Ce la puoi fare se ti metti in gioco

voi" (in Italia). Ed essendo una persona coerente, ho fatto le valigie ed ho cambiato nazione. Non mi sento un "cervello in fuga" in quanto lavoravo in Svizzera, vivevo vicino Como e guadagnavo bene. Ma la mia vita era noiosa. In effetti dietro le mie parole, c'era più la voglia di trovare la mia dimensione, in una città sempre nuova, nella quale posso dare sfogo alla mia curiosità. Attualmente, qui a Londra, lavoro principalmente come Head of Marketing per una società che affitta appartamenti per vacanze, ed è stato il naturale proseguimento di quello che facevo in passato. Dagli Hotel lusso ho cavalcato il boom creato da Airbnb: le case vacanze. Come vedo il mio futuro? Pieno di nuove cose. Londra sarà il mio campo base ma voglio vivere periodi anche fuori quest'isola. Escludo ritorni in Italia al 100%. Voglio mettermi in proprio e sto lavorando a progetti personali sul web sempre legati al mondo del turismo.



MARIO O. (Economista Marketing): Mi sono trasferito a Londra nel 2006 per completare il mio percorso di Laurea. Avendo completato la triennale in Italia pensai che sarebbe stato interessante e utile fare la specialistica all'estero. Così feci domanda in Svezia, UK e Australia. Alla fine scelsi Londra per l'Università che offriva un corso di laurea molto interessante e per il nome dell'università.

L'intenzione, inizialmente, non era di restare; poi, dopo i primi mesi di studio qui mi resi conto che in UK si fa domanda di lavoro già prima di completare la laurea. Così iniziai a mandare domande e prima di finire la laurea, ad Agosto 2007 iniziai a lavorare a Bloomberg come analista.

In seguito, dopo un anno, mi sono spostato in un'altra azienda, cambiando posizione e lavoro. Sono rimasto lì per quasi 7 anni diventando uno dei manager e poi sono andato ad un concorrente un anno fa per aprire il loro ufficio in Europa.

Non ho mai lavorato in Italia, ma da quello che mi dicono sia da un punto

di vista economico che di posizione, non penso che la mia carriera sarebbe stata possibile in Italia.

Una particolarità del sistema lavorativo Inglese è, invece, che le aziende sono disposte a scommettere su persone con capacità. Questo non significa che è facile trovare lavoro e fare carriera, ma che date determinate capacità ci sono persone e/o realtà aziendali disposte a "scommettere" su persone giovani. Qui le aziende non guardano quanti anni hai, quindi puoi diventare manager a 27 anni, a 30 anni, o anche prima, insomma la tua carriera non è basata sull'anzianità ma sul merito.

Un'altra particolarità è l'apertura totale ai non Inglesi. Non importa di dove sei, basta che lavori e sai fare quello per cui ti hanno assunto. Ci sono alcuni settori ancora semi chiusi (advertising, legge) ma anche all'interno del pubblico qui trovi stranieri, anche in posizioni manageriali (il capo della banca centrale è Canadese!)



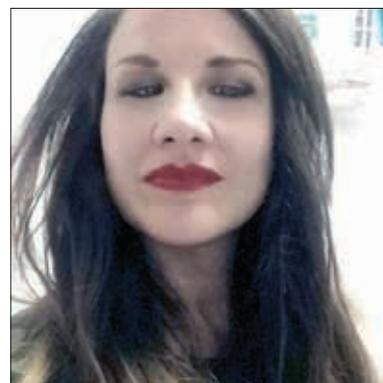
SIMONE L. (Fashion Fotografo): Mi sono trasferito a Londra 4 anni fa nel mese di maggio 2012, successivamente a un premio ricevuto dalla Comunità Europea e dalla città di Genova e dopo un'esperienza di lavoro a Shanghai in Cina.

Londra mi sembrava la scelta migliore per far evolvere la mia carriera e dopo un po' di anni di lavoro a Milano, dove condividevo uno studio con 3 registi, mi è sembrata la scelta giusta anche per la sua vicinanza al lavoro che svolgo tutt'ora in Italia per i miei clienti.

E così, dal 2013 sono co-proprietario di Camera Work London Limited, un'azienda che fornisce servizi fotografici che comprendono fotografia commerciale e fashion, editoriali in diversi paesi del mondo e sviluppo e stampa di pellicole; inoltre siamo la gestione di Cre8 Studio London nell'est londinese Hackney Wick uno studio fotografico multi piattaforma che ha 4 studi per fotografia e film, un laboratorio con camera oscura e scansione, noleggio attrezzature e un bar con cucina e non

facendoci mancare nulla, anche una piccola spiaggia artificiale nel giardino per i nostri eventi.

Il mio lavoro rispetto al passato è migliorato man mano che ho speso energie in UK, ma anche continuando a mantenere relazioni in Italia e cercando di lavorare sempre con Milano e altre città dove continuo a fotografare e fornire servizi con la nostra azienda. Dal 2015 Sono diventato associato de "La Settimanale" associazione culturale che collabora con il patrocinio della Fondazione per la Cultura di Palazzo Ducale a Genova che organizza appuntamenti gratuiti e incontri didattici con i grandi della cultura fotografica italiana. Gli sviluppi futuri sono quelli di espandere lo studio sempre a Londra, aumentare la qualità dei servizi offerti dalla nostra company e collegare gli eventi culturali presenti in Italia con la realtà fotografica Londinese. Ovviamente continueremo in tutto questo a fare quello che ci viene meglio, fotografare.



ELISABETTA M. (Videomaker): Mi sono trasferita a Londra nel 1998 ... perché volevo studiare fotografia; poi ho studiato film-making. Lo ammetto, sono venuta via dall'Italia anche per scappare dall'Italia e dalla rottura della mia famiglia, dopo che i miei si separarono le cose si erano fatte un tantino ... pesanti!

La mia attuale carriera? Lavoro qui a Londra in una Charity-ONG che aiuta i bambini in difficoltà, soprattutto si tratta di figli di genitori con disturbi mentali.

Qui a Londra ho realizzato cose che in Italia non sarei forse riuscita a realizzare mai: in primis ho comprato casa (da sola), guadagno piuttosto bene, e sicuramente ho tantissime opportunità di ampliare le mie prospettive lavorative ed artistiche, mantenendo la possibilità di salire su o cambiare, se mi va. Anche la mia vita extra lavorativa è decisamente migliorata qui: nella vita sociale e negli hobbies a Londra hai tante opportunità per fare ciò che ti piace e scoprire nuove passioni, oltre che incontrare persone provenienti da tutto il mondo.

I miei progetti futuri? Non si sa!, perché qui tutto è un po' una sorpresa! Magari, dopo tanti anni di duro lavoro, me ne andrò però in pensione in un paese ... caldo.

Ed infine ... me! **CHIARA A.**, (Attrice e Musical Performer / laureata in performative arts). Durante questo aprile 2016 ho fatto il mio primo tentativo di vita londinese, per vedere "come girano le cose quaggiù" e decidere di



fare il tanto agognato step successivo, ovvero: stabilirmi a vivere. Ho sempre amato Londra, sin da bambina, e questa era la mia ottava volta. Non so il perché, ma l'ho amata al primo sguardo. Si dice che chi ama Londra non ami Parigi e viceversa (ci pensavo mentre ero seduta sul mio comodo RyanAir e stavamo sorvolando proprio la capitale francese): io credo che le belle città siano come le belle donne (o i begli uomini), e dunque Parigi è per me come Nicole Kidman, una bellezza diafana ed intoccabile che vive e vivrà per sempre di una classe immortale (ripensatela nel Mouline Rouge!), mentre Londra ... è più come Scarlet Johansson, dai colori ugualmente chiari ma dal fascino più grande, ed infinitamente più sensuale nella sua imperfezione, a tratti folle. Scarlet era il tipo di donna che sognavo di diventare da bambina. E Londra è il tipo di città in cui avrei voluto essere nata. La verità è che ogni volta che ci metto piede mi sento ... me stessa. Anche se (purtroppo) non somiglio a Scarlet, intendo.

Soprattutto mi sento bene quando passeggiare per le stradine (per nulla grigie e decisamente colorate) di Camden, la piccola Venezia dark, o di Notthing Hill, con le sue porte multi colour e i suoi negozi di chincaglierie. La verità è che a Londra si respira arte, e si respira vita; e qui capisci che non importa se per mestiere farai veramente l'attore (cosa che comunque qui è quantomeno possibile, in Italia è totalmente improbabile), ma che hai la possibilità di svegliarti con il sogno negli occhi. Come nella famosa canzone (che però è francese) La vie en Rose, che ci dice che è possibile guardare il mondo come attraverso lenti colorate di rosa. Ecco, credo che Londra ci inviti a guardare le cose con un paio di occhiali steam punk, ricordandoci che bisogna lavorare sul serio ... ma senza prendersi troppo sul serio. E, in fondo, credo che sia questo il senso della vita.

Chiara Alverini

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

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from
Italian traditions

La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 F 020 7070 5071
Email info@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

Ciao Bella

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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Polpettine di tonno o pesce spada Tuna or swordfish balls

Serves 4

olive oil
400g yellow fin tuna, bonito or swordfish, cut into cubes
50g pine nuts
sea salt and freshly ground black pepper
1 teaspoon dried oregano
a handful of flat-leaf parsley, chopped
200g breadcrumbs from stale bread
50g pecorino cheese, grated
2 eggs
zest and juice of 1 lemon
a little vegetable oil, to oil the tray

Heat a good couple of tablespoons of olive oil in a large frying pan and add the fish and pine nuts. Season lightly and sauté for a minute or so, until the fish is coloured on all sides and the pine nuts are golden.

Remove from the heat and transfer to a bowl. Leave to cool for 5 minutes, then add the oregano, parsley, breadcrumbs, pecorino, eggs, and the lemon zest and juice. Mix everything together well, then moisten your hands with water and form the mixture into smooth balls, slightly bigger than a golf ball. If the mixture is very sticky, add a few more breadcrumbs.

Lightly oil a baking tray with vegetable oil, lay the fish balls on top, then put into the fridge for an hour to rest and firm up.

Heat a little more olive oil in a clean frying pan. Add the fish balls and fry in batches, shaking the pan to move them around, until they are golden brown all over.

Anche "SM La Notizia" a staffetta podistica

Festeggiate a Milano le testate italiane nel mondo



C'era anche un corridore con la testata del nostro giornale impressa sulla sua maglietta alla Staffetta Podistica che per il terzo anno consecutivo si è svolta sul "Cammino degli Emigranti" tra Milano e Codogno e che ancora una volta ha avuto come protagonista la stampa in lingua italiana nel mondo.

Il Cammino degli Emigranti è un percorso tra storia, cultura e spiritualità che unisce le province di Milano e Lodi, vuole essere un omaggio agli 80 milioni di oriundi italiani sparsi per il mondo ed è dedicato a Santa Francesca Cabrini, patrona universale degli Emigranti e prima santa americana della Chiesa Cattolica.

La terza edizione della Staffetta Podistica ha avuto luogo il 16 luglio con il patrocinio dell'Assessorato allo Sport e Turismo del Comune di Milano. La partenza dei primi 6 atleti/testimonial è avvenuta alle 8:00 alla Stazione Centrale di Milano che ancora pochi sanno essere intitolata proprio a Santa Francesca Cabrini, la religiosa e missionaria italiana naturalizzata statunitense, fondatrice della congregazione delle Missionarie del Sacro Cuore di Gesù, morta a Chicago nel 1917 a 67 anni d'età e fatta santa nel 1946.

Scortati dalla polizia municipale di Milano, dagli organizzatori CabriniLand e FIASP e dai volontari della Croce Bianca, i podisti hanno attraversato il capoluogo lombardo sino all'Abbazia di Chiaravalle e poi ci sono altri 6 cambi passando da Sant'Angelo Lodigiano, città natale della Santa, sino ad

arrivare a Codogno sede dell'Istituto Missionario e del Museo Cabriniano su un percorso complessivo di 70 chilometri.

Quello della Staffetta Podistica sul "Cammino degli Emigranti" è un viaggio dello spirito, tra fede e storia, arte e architettura, cuore e memoria, che attraversa tutti quei centri del Lodigiano in cui la Santa ha operato: San Giuliano Milanese, Melegnano, Lodi, Castiraga Vidardo, Sant'Angelo Lodigiano, Borghetto Lodigiano, San Colombano al Lambro, Livraga, Orio Litta, Casalpusterlengo, Somaglia fino ad arrivare a Codogno. Fulcro del percorso non poteva essere che Sant'Angelo Lodigiano, il paese che diede i natali alla piccola Maria Francesca, il 15 luglio 1850, quando un volo di colombe, narra la biografia, si fermò nel giardino di quella casa umile passata alla storia.

Il percorso ha toccato monumenti e paesaggi della bassa Lombardia turisticamente incantevoli ma il significato più profondo e l'obiettivo dell'iniziativa è quello di ricordare che le prime 300 sorelle della missione cabriniana erano provenienti proprio da quei paesini e da quelle campagne tra Milano e Piacenza. Fu proprio a Piacenza e che Giovanni Battista Scalabrini consigliò a Francesca Cabrini di assistere gli emigrati italiani, diventati così lo scopo primario dell'ordine da lei fondato.

Il giorno dopo la Staffetta Podistica CabriniLand ed il Coordinamento

territoriale FIASP, organizzatori dell'evento, hanno fatto una specie di prova generale dove si sono anticipate le novità per il 2017, centenario della morte della Santa: già dalle maglie infatti si può notare l'affiancamento ai podisti di una squadra di ciclisti. Un biciclo con una forma di grana al posto della ruota affianca il simbolo del Cammino con un volo di colombe su un globo. Dal sito ilcamminodegliemigranti.it, tutti i lettori delle testate rappresentate, da quest'anno potranno partecipare e dare il loro contributo alla staffetta con una simpatica iniziativa dal titolo "Teste e Testate"

Coerente con i propri obiettivi, CabriniLand ogni anno vuole valorizzare una peculiarità del territorio da divulgare nel mondo attraverso la popolarità di Madre Cabrini. "La Strada del Grana", da Chiaravalle a Codogno si sovrappone al "Cammino" e vuole ricordare che proprio su questa terra tra Milano e Piacenza è nato e cresciuto il formaggio più conosciuto al mondo, il Grana. Il biciclo a forma di grana ricorda due date "Chiaravalle 1135" (anno ufficiale della creazione del grana) e "Codogno 1880" (inaugurazione della prima industria casearia italiana). Il caso vuole che lo stesso anno e nella stessa città, Francesca Cabrini fondò il suo Istituto Missionario che aiutò in modo straordinario l'emigrazione italiana nelle due Americhe.

La Redazione



franchi®

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

Franchi plc
Head Office & Sales
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 7276 8628
Fax. 020 7833 5049

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk



0800 176 176



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

Cheshunt

FUNERAL DIRECTORS

Specialising in Celebration of Life Services

When only the best caring service will do
for your loved one, we are here to help

Service and value guaranteed	24 hour caring and sensitive service
Mercedes hearse and limousines	Chapel of rest
Horse drawn hearse available	Complete funeral service

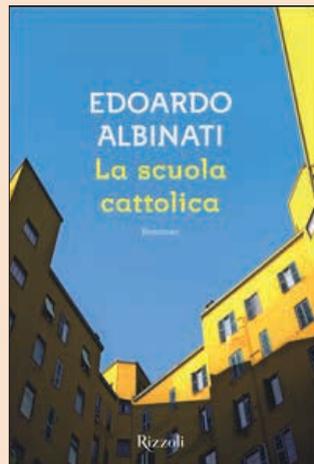
A Caring and Personal 24 hour family Service

Tel. **01992 623310**
89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD



Novità Editoriali

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



La Scuola cattolica - Edoardo Albinati Rizzoli editore

Roma, anni Settanta: un quartiere residenziale, una scuola privata. Sembra che nulla di significativo possa accadere, eppure, per ragioni misteriose, in poco tempo quel rifugio di persone rispettabili viene attraversato da una ventata di follia senza precedenti; appena lasciato il liceo, alcuni ex alunni si scoprono autori di uno dei più clamorosi crimini dell'epoca, il Delitto del Circeo. Vincitore del Premio Strega 2016

Andrea Camilleri - L'altro capo del filo Sellerio Edizioni

A Vigàta, Montalbano è impegnato nella gestione degli sbarchi, nei soccorsi ai migranti, nello smascheramento degli scafisti. Ha la collaborazione del commissariato, di vari volontari, e di due traduttori di madrelingua. Si prodigano tutti. Si sacrificano, tra tenacia e sposatezza. Catarella si intenerisce, si infervora, e mette a disposizione delle operazioni caritatevoli la sua innocente quanto fragorosa rusticità. Il lettore procede, compunto, con il passo del pellegrino. E non si accorge che dietro le pagine si sta armando un romanzo perfettamente misterioso. Persino Montalbano viene colto di sorpresa. L'arrivo felpato del delitto gli dà il soprassalto..." Con questo romanzo festeggiamo il centesimo libro di Camilleri!

Antonio Manzini - 7-7-2007 Sellerio Edizioni

Nel luglio del 2007 Roma è flagellata da acquazzoni tropicali e proprio nei giorni in cui Marina se ne è andata di casa perché ha scoperto i "conti sporchi" di Rocco, al vicequestore capita un caso di bravi ragazzi. Giovanni Ferri, figlio ventenne di un giornalista, ottimo studente di giurisprudenza, è trovato in una cava di marmo, pestato e poi accoltellato. Schiavone comincia a indagare nella vita ordinata e ordinaria dell'assassinato. Giorni dopo il corpo senza vita di un amico di Giovanni è scoperto, in una coincidenza raccapricciante, per strada. Matteo Livolsi, questo il suo nome, è stato finito anche lui in modo violento ma stavolta una strana circostanza consente di agganciarci una pista: non c'è sangue sul cadavere. Adesso, l'animale da fiuto che c'è dentro Rocco Schiavone può mettersi, con la spregiudicatezza e la sete di giustizia di sempre, sulle tracce "del figlio di puttana"...



Rosetta Loy Forse Einaudi Edizioni

Questa è una storia che comincia da lontano, privata e corale al tempo stesso. Comincia da una bambina cagionevole che nell'immaginazione ha la sua forza, dai sentimenti puliti dell'età in cui tutto è nuovo e si impara a misurare se stessi. La Seconda guerra mondiale è finita, dietro le spalle la paura e la fame. E tutto può ricominciare. C'è una famiglia benestante e protettiva, c'è l'Italia che scorre davanti agli occhi. Ci sono tre sorelle e un fratello, le cuoche e le cameriere, le governanti e le insegnanti, e poi gli amici inseparabili, un disco che gira sul grammofoono, i giochi, gli affetti, i segreti. La vita di Rosetta Loy

Concita De Gregorio - Cosa pensano le ragazze Einaudi Edizioni

"Ho parlato per due anni con mille donne, da sei a novantasei anni. Soprattutto adolescenti, giovani donne. Ho posto a tutte le stesse domande: cosa sia importante nella vita, come ottenerlo, come fare quando quel che si aspetta non arriva. Nelle risposte il tema centrale è sempre l'amore. L'amore e il sesso, l'amore e il desiderio, il tradimento, la famiglia, l'impegno, il corpo, l'amore e i soldi. Una sinfonia di voci raccolte davvero, ascoltate davvero: occhi visti con gli occhi, risate e lacrime, confessioni e segreti. Un'orchestra di strumenti diversi, una sola musica. Da questo coro di parole sono nate le mie storie: prendono occasione dalla realtà ma si aprono alla libertà di immaginare, da un frammento di verità, vite e mondi"



Giorgio Ghiotti - Rondini per formiche Nottetempo editore

Tommaso e Nicole Ciabatti sono fratelli e complici. Vivono in una bella casa dentro la quale, però, il padre è fuggito e la madre è impazzita. Tommaso e Nicole studiano e si curano dei genitori, responsabili e precisi come talvolta sono i bambini. Certo, vedono cose che gli altri non vedono, si innamorano di persone che altri non guardano e di libri che altri non leggono, barattando la realtà con le storie, come rondini per formiche, si affacciano alle finestre aperte su una Roma seducente e leggono i giornali a voce alta per incorniciare le loro vicende familiari con lo spazio e il tempo di tutti.



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Tenimenti 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

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

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



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212
Tel: 020 7439 4526
Tel: 0845 521 2900
Mob: 07969 060 831
richardcatering@yahoo.co.uk
www.richardscatering.co.uk



1st Floor - 31 Theobalds Road - LONDON WC1X 8SP

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA D'ITALIA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86 Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Call centre 090675302519
(costo 75 pence al minuto)

RETE CONSOLARE DI IIA CATEGORIA CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Gilberto Gabrielli
Southdown, Ashford Road,
Kingsnorth, Ashford, Kent TN26 1NN
Tel/fax: 01233-733818

BEDFORD

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
11 Lurke Street, Bedford MK40 3HZ
T: 01234-356647 - F: 01234-355229
info@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Sig. Filippo Libra
Newland House, 4th floor,
137/139 Hagley Road,
Birmingham B16 8UA
Tel/fax: 0121-454 6911

BRISTOL

AGENZIA CONSOLARE

attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992-632266

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar

GUERNSEY

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,

Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

HULL

AGENZIA CONSOLARE

Avv. Stefano LUCATELLO
Mill House, Bacchus Lane,
South Cave HU15 2ER

JERSEY

AGENZIA CONSOLARE

attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Dr. Nunzia DI CRISTO in BERTALI
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk

NEWCASTLE

AGENZIA CONSOLARE

attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passeti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD

AGENZIA CONSOLARE

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

WOKING

AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO

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

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non definito
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

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

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

CO.A.S.IT.

THE ITALIAN SCHOOL BOARD

152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly,
London SW1J 0DR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

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

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA

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

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Collingham House, Gladstone Road
Wimbledon, London SW19 1QT
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440

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

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES

35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6

T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY

Hartmann Road, London E16 2PX

T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT

Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF

Vale of Glamorgan CF62 3BD

T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

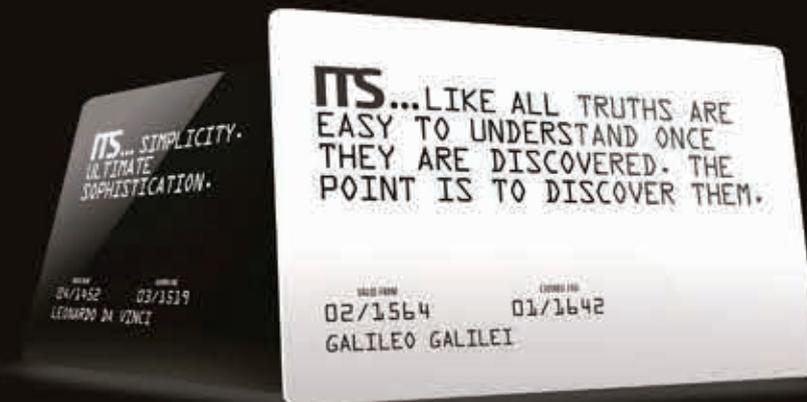


Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per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

IT'S... FRESH

ITS... CHERRY PICKED

IT'S...



ITALIANSCARD®



**Scan the QR code
and get your ITS Card**

WWW.ITALIANSCARD.COM



NEW ABARTH 595. PERFORMANCE REDEFINED.

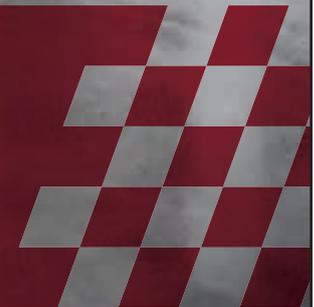
ADDICTED TO PERFORMANCE.
SINCE 1949.



THE REDEFINITION OF PERFORMANCE BY ABARTH IS HERE: THE NEW 595 RANGE.

WITH THREE LEVELS OF PERFORMANCE FROM 145 HP TO 180 HP, A CAR THAT REALLY COMES ALIVE WHEN YOU'RE BEHIND THE WHEEL.

DISCOVER THE NEW ABARTH 595 RANGE AT MOTOR VILLAGE MARYLEBONE.



Motor Village
MARYLEBONE

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

Official fuel consumption figures for the Abarth range mpg (l/100km): Combined 45.6 (6.2) – 48.7 (5.8), Urban 34.4 (8.2) – 37.2 (7.6), Extra urban 55.4 (5.1) – 60.1 (4.7), CO₂ Emissions: 145 – 134 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption. Abarth UK is a trading style of Fiat Chrysler Automobiles UK Ltd. The New Abarth 595 range starts from £15,090 OTR. Model shown is an Abarth 595 Competizione Series 4 at £20,640 OTR with Modena Yellow Pastel Paint at £350.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com