



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



Theresa May e Paolo Gentiloni

Gentiloni insiste sui diritti degli italiani in Uk

Sulla Brexit, promette, saremo costruttivi

sconquassi che quasi di sicuro saranno provocati dall'uscita del Regno Unito dall'Ue: "Non abbiamo accolto con gioia la Brexit ma la rispettiamo. Sappiamo - ha sottolineato in conferenza stampa con Theresa May - che non sarà un negoziato semplice. Dobbiamo affrontarlo, e questo sarà l'atteggiamento italiano, in modo amichevole e costruttivo. Non abbiamo alcun interesse ad un negoziato distruttivo tra l'Ue e il Regno Unito."

A suo giudizio "ci vuole l'unità dell'Europa per il miglior accordo possibile con il Regno Unito. Dobbiamo preservare l'unità dei 27 Paesi indirizzando l'unità nel migliore accordo possibile."

Malgrado la Brexit, Gentiloni ha messo in risalto l'importanza dei rapporti economici tra i due paesi, in particolare in questa "fase di crescita e ripresa, anche se ancora lenta rispetto a quello che avremmo voluto".

A questo proposito il Presidente del Consiglio ha annunciato un accordo con la May per la creazione di un ver-

tice bilaterale periodico tra Italia e Regno Unito, al quale sarà affiancato un Business Forum con la partecipazione di imprenditori di entrambi i Paesi.

Allargando il quadro all'economia dell'area Ue, Gentiloni ha indicato che "è presto per vedere gli effetti della Brexit sui mercati, ma l'Unione europea non è un microbo, dobbiamo guardare alle nostre potenzialità, la Ue può svolgere un ruolo crescente".

Quanto all'azione del proprio governo, il presidente del Consiglio ha parlato di "continuità e stabilità in un percorso di attuazione delle riforme che prosegue" e in particolare ha messo in rilievo "un risultato senza precedenti nella lotta all'evasione" (19 miliardi di proventi dalla lotta all'evasione nel 2016).

Ma "l'Italia - ha spiegato - ha bisogno di una strategia comune dell'Europa, nella quale il peso ai flussi migratori sia condiviso dai diversi Paesi europei. L'impegno dell'Italia è quello di spingere tutti a una comune respon-

sabilità. Abbiamo già fatto molti passi avanti, ma non sono sufficienti... Continueremo a spingere perché ci siano intese e responsabilità comuni".

Theresa May ha riconosciuto come all'Italia tocchi il ruolo di "primo destinatario" dei flussi migratori in Europa, "ma questo non significa che sia solo un problema dell'Italia. E' di tutti e dobbiamo lavorare insieme per trovare soluzioni" in grado di evitare ai rifugiati di "rischiare la vita in viaggi così pericolosi".

Anche la premier britannica ha evidenziato l'importanza di "un approccio complessivo" sul tema dell'immigrazione, come è emerso al vertice europeo di Malta di inizio febbraio, approccio nel quale rientrano "gli accordi politici per stabilizzare la Libia", stabilizzazione che "è fondamentale per l'Italia e per l'Europa intera per i flussi migratori e la lotta al terrorismo".

Gentiloni (già atteso a Londra a gen-

Segue a pag. 8

Il primo ministro italiano Paolo Gentiloni ha approfittato di una visita-lampo a Londra per spezzare un'ulteriore lancia a favore dei connazionali residenti in Uk, minacciati dalla Brexit: "Italia e Regno Unito - ha detto - hanno un interesse reciproco a rassicurare i nostri concittadini italiani che vivono nel Regno Unito e i britannici che vivono in Italia sul fatto che i loro diritti acquisiti saranno rispettati e trattati in condizioni di reciprocità, quindi tratta-

ti bene".

Theresa May, che ha ricevuto Gentiloni al numero 10 di Downing Street il 9 febbraio, si è detta d'accordo con le parole del premier italiano e ancora una volta ha insistito sul suo mantra: «Il Regno Unito lascerà l'Ue ma non l'Europa».

Felpato di carattere, a capo del governo dal 12 dicembre scorso, il successore di Matteo Renzi a Palazzo Chigi ha cercato di sdrammatizzare gli

In arrivo bufera Brexit: Allacciate le cinture!

Solo i lords difendono gli europei in UK

Per gli italiani e per gli altri cittadini europei installati nel Regno Unito incomincia - malgrado un estremo tentativo della Camera dei lord di metterli al riparo da brutte sorprese - il viaggio verso l'ignoto: ormai è sicuro, entro fine marzo il governo di Sua Maestà con a capo Theresa May invoca l'articolo 50 del trattato di Lisbona e avvia così gli attesi, rischiosi, controversi negoziati per la Brexit e cioè per l'uscita dall'Ue sulla scia del risultato-choc del referendum del 23 giugno 2016. Meglio allacciarsi le cinture. Non si escludono bufere e turbolenze, anche forti.

Al momento gli "euro-comunitari" in Uk (più di tre milioni, forse addirittura quattro) non sanno bene che cosa ne sarà di loro e del loro status quando tra due anni - termine massimo per la conclusione dei negoziati sulla famigerata Brexit - il divorzio dall'Unione europea si sarà consumato. Avranno

ancora, più o meno, gli stessi diritti di inglesi, scozzesi, gallesi e nordirlandesi come adesso? Saranno retrocessi a cittadini di serie B? Riceveranno tutti luce verde per restare o una parte di essi dovrà fare le valige? Sarà loro garantito - ecco un punto cruciale - il pieno accesso al servizio sanitario nazionale o dovranno far ricorso a costose assicurazioni mediche private?

Quando a metà gennaio ha formulato un ambizioso piano in 12 punti per un a separazione consensuale con l'Ue Theresa May ha cercato ancora una volta di essere tranquillizzante: "Vogliamo garantire il più presto possibile - ha detto - i diritti dei cittadini dell'Ue che già vivono in Gran Bretagna e i diritti dei cittadini britannici residenti in altri Stati membri". Ancora una volta tante parole ma fatti niente.

All'inizio di febbraio in un libro bianco di 77 pagine sul divorzio dall'Ue

David Davis, il ministro per la Brexit, si è limitato a ripetere che lo status degli europei in Uk e dei britannici nell'area Ue è "una delle prime priorità del governo May per le prossime trattative". "Alla prima opportunità il Regno Unito - ha assicurato - rimane pronto a dare alla gente la certezza che desidera". Ancora una volta tante parole ma niente fatti.

Parole rassicuranti sono risuonate al numero 10 di Downing Street anche il 9 febbraio in occasione di un incontro tra Theresa May e il neo-premier italiano Paolo Gentiloni che ha definito "non semplice" il negoziato sulla Brexit ma ha promesso da parte sua un approccio "amichevole e costruttivo".

"Italia e Regno Unito - ha sottolineato Gentiloni - hanno un interesse reciproco a rassicurare i nostri concittadini italiani che vivono nel Regno Unito e i britannici che vivono in Italia

sul fatto che i loro diritti acquisiti saranno rispettati e trattati in condizioni di reciprocità, quindi trattati bene".

La premier britannica si è detta d'accordo con Gentiloni ma intanto il gior-

no prima della visita-lampo di Gentiloni a Londra alla Camera dei Comuni la sua maggioranza ha bocciato l'emen-

Segue a pag. 3



a pag. 15

TJEVENTS

ITALIANS
CARD

PROUDLY PRESENT

UPCOMING SHOWS IN LONDON

10th
Mar
**GIOVANNI
ALLEVI**
CADOGAN
HALL
22nd
May
**NICOLA
PIOVANI**
AND
ENGLISH
NATIONAL
ORCHESTRA
CADOGAN
HALL
Piovani
conducts
La Vita è Bella

WWW.TJEVENTS.COM - 07479 953732 - WWW.FACEBOOK.COM/TJEVENTS

BREXIT: I 12 PUNTI DI THERESA MAY



La premier Theresa May va ai cruciali negoziati sulla Brexit con un rosario in 12 grani che ha articolato a gennaio. Ecco i suoi capisaldi.

1. Certezze

"Il corpo della vigente normativa Ue sarà convertito nella legislazione britannica" e il Parlamento britannico voterà l'accordo finale emerso dai negoziati con la Ue sulla Brexit.

2. Sovranità legislativa

Dopo la Brexit le leggi in vigore nel Regno Unito saranno unicamente quelle fatte a Westminster, Edinburgo, Cardiff e Belfast e ad interpretarle saranno soltanto i giudici delle corti nazionali. La Corte di giustizia europea non avrà più voce in capitolo.

3. Rafforzare l'Unione

Il Regno Unito rafforzerà i rapporti tra i paesi che lo compongono. Lasciata la Ue, alcuni poteri torneranno a Londra, altri andranno alle amministrazioni decentrate.

4. Frontiere aperte con Irlanda

Sarà mantenuta la zona di libero passaggio con la Repubblica di Irlanda

5. Controllo dell'immigrazione

L'immigrazione dall'Europa sarà controllata, in modo da tutelare l'interesse nazionale.

6. Diritti per i cittadini Ue e per i britannici nella Ue

"Vogliamo garantire i diritti dei cittadini dell'Ue che già vivono in Gran Bretagna e i diritti dei cittadini britannici in altri Stati membri, il più presto possibile"

7. Proteggere i diritti dei lavoratori

I diritti dei lavoratori saranno protetti, non solo nella transizione post Brexit ma in generale per affrontare i cambiamenti del mercato del lavoro, con nuove leggi se necessario.

8. Libero scambio con il mercato europeo

Il Regno Unito uscirà dal mercato unico ma punterà ad un accordo di libero scambio "audace e ambizioso" con l'Unione Europea. Obiettivo: assicurare alle imprese britanniche la massima libertà di commerciare e operare all'interno dei mercati europei dando la stessa libertà alle imprese europee nel Regno Unito.

9. Nuovi accordi commerciali con altri paesi

Il Regno Unito aumenterà in modo significativo il suo commercio con i mercati extra-Ue in più rapida crescita, incominciando da quelli del Commonwealth e dagli Stati Uniti.

10. Il posto migliore per la scienza e l'innovazione

Sul fronte della scienza, della ricerca e delle iniziative tecnologiche, il Regno Unito è interessato a continuare i rapporti di stretta collaborazione con i partner europei.

11. Cooperazione sulla lotta al crimine e al terrorismo

Continuerà la collaborazione con i partner europei in settori fondamentali quali la criminalità, il terrorismo e la politica estera.

12. Una Brexit ordinata e regolare

Ci vuole un'uscita graduale dall'Ue, con la definizione di fasi transitorie per i vari settori.

AMBASCIATA D'ITALIA A LONDRA

Comunicato

In merito alle notizie recentemente diffuse dalla stampa britannica - riguardanti una presunta sospensione della libera circolazione dei cittadini UE nel Regno Unito a partire dalla metà di marzo, a seguito dell'attivazione dell'art. 50 del Trattato UE - si informa che su sollecitazione dell'Ambasciata d'Italia a Londra, le Autorità del Regno Unito hanno precisato che il Governo britannico, anche dopo l'attivazione dell'articolo 50, continuerà ad assicurare il pieno rispetto di diritti e obblighi europei fino al giorno in cui il Regno Unito uscirà dalla UE, inclusi quindi i diritti di cui godono attualmente i cittadini di stati membri dell'Unione europea, tra i quali è compresa la libera circolazione delle persone. Fino a quel momento non vi saranno pertanto modifiche nell'attuale regime di ingresso in questo Paese.

Per quanto riguarda gli scenari futuri che si profileranno nel corso del negoziato per l'uscita dall'Unione Europea, ricordiamo che il Governo britannico, al massimo livello politico, ha più volte manifestato formalmente l'intenzione di garantire pienamente i diritti acquisiti dai cittadini europei anche dopo la Brexit, a condizioni di reciprocità. Dal canto suo il Governo italiano è prioritariamente impegnato a garantire il rispetto dei diritti acquisiti dai cittadini italiani residenti nel Regno Unito nonché ad assicurare la massima tutela possibile a tutti i nostri connazionali.

CONSOLATO D'ITALIA A LONDRA

Nuovo Call Centre Gratuito per Prenotazioni Appuntamenti

Dal 2 marzo, il servizio telefonico di prenotazione appuntamenti pomeridiani dell'Ufficio Passaporti del Consolato Generale d'Italia a Londra è autorizzato anche al rilascio di appuntamenti mattutini, nella fascia oraria 9.00 - 10.00. A renderlo noto è il Consolato in una nota in cui si spiega che per usufruire del servizio è necessario chiamare il numero 0207 583 1634 e fornire all'operatore tutte le informazioni che verranno richieste.

La prenotazione telefonica per appuntamenti mattutini e pomeridiani si potrà effettuare da Lunedì al Venerdì chiamando dalle 09:00 alle 12:45 e dalle 13:45 alle 15:00 (GMT).

È sempre possibile prenotare un appuntamento mattutino tramite il servizio Prenota Online, ricorda il consolato.

Il servizio telefonico di prenotazione appuntamenti mattutini è rivolto a tutti i connazionali nella circoscrizione di Londra.

Infine, il consolo precisa che non subisce variazioni il servizio di prenotazione telefonica di appuntamenti pomeridiani per la sola acquisizione dei dati biometrici.

Per ulteriori informazioni visitare la pagina web: http://www.conslondra.esteri.it/consolato_londra/it/la_comunicazione/dal_consolato/call-centre-ufficio-passaporti.html

SALVO
dal 1968

SALVO | 968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN
FOOD IMPORTERS

Segue da pag. 1

damento - presentato da deputati laboristi di seconda fila - che chiedeva al governo di Sua Maestà di garantire i diritti degli europei "residenti legalmente" in Uk il giorno del referendum sulla Brexit. L'emendamento è stato respinto con uno scarto di 42 voti. Soltanto tre deputati della maggioranza - con in testa l'ex-cancelliere dello scacchiere Ken Clarke - hanno votato a favore. Caroline Lucas, co-leader del partito dei verdi, ha inutilmente tuonato che è "cruel e immoral" lasciare nel limbo più di tre milioni di euro-immigrati.

Dopo i Comuni la palla è passata alla Camera dei Lords dove il governo conservatore non ha una maggioranza e dove il primo marzo un emendamento analogo a quello bocciato dai deputati è stato approvato con uno scarto di 102 voti (358 sì, 256 no). Invano il governo May, per bocca di Lord Bridges, ha argomentato che non si devono offrire garanzie unilaterali agli europei in Uk ma va invece negoziato un accordo che garantisca anche i britannici residenti in Paesi Ue.

Salvo colpi di scena l'emendamento - che domanda al governo di introdurre entro tre mesi dopo l'avvio dei negoziati sulla Brexit una legge a salvaguardia dei diritti degli europei in Uk - sembra destinato a lasciare il tempo che trova perché Theresa May è decisa a farlo annullare dai Comuni entro metà marzo. È comunque al tempo stesso curioso e amaro che a difende-

re i diritti degli europei siano - unici nel panorama politico-istituzionale britannico - quei parrucconi dei lords, una realtà considerata da molti sudditi di Sua Maestà un obsoleto retaggio del passato...

Malgrado nella nuova era Trump molte cose considerate fino a poco tempo fa impossibili possano diventare più che possibili, un unico "scenario da incubo" sembra ad ogni modo al momento da scartare e cioè il rischio che un duro, velenoso, recriminatorio scontro sui termini della Brexit porti ad una deportazione in massa degli oltre tre milioni di europei attualmente sistemati in Uk. Grazie a Dio, il diritto internazionale vieta una "pulizia etnica" su così larga scala.

Di sicuro i governi europei nel loro insieme e senza eccezioni, da questa e dall'altra parte della Manica, non sono stati però all'altezza della situazione (ancora una volta, verrebbe da dire...): che cosa mai ci sarebbe voluto per un accordo-stralcio sugli 'expats' in base al quale dopo la Brexit non sarà modificato in nulla lo status degli oltre tre milioni di europei residenti in Uk e del milione e duecentomila britannici installati negli altri paesi UE? Un po' di buona volontà collettiva sarebbe bastata e invece niente. Il governo May considera gli europei residenti in Uk un "capitale negoziale" da usare e spendere nel corso delle trattative sulla Brexit, la commissione europea non ha voluto saperne di un accordo su questo tema specifico ancor prima del varo dei negoziati.

In questo persistente clima di ansia e incertezza - qua e là contrassegnato da qualche episodio di stampo razzista nei confronti degli europei continentali immigrati in Uk (a farne le spese sono state soprattutto le vaste comunità polacche) è cresciuto - spesso e volentieri sotto la spinta interessata di avvocati specializzati in problemi di immigrazione - il numero di europei residenti in Uk che per mettersi al riparo da eventuali sconquassi ha deciso di giocare d'anticipo e di chiedere il permesso di residenza permanente equiparandosi agli extracomunitari interessati a mettere radici nel Regno Unito.

Con la "permanent residency" (PR) si dovrebbe essere in una botte di ferro se tra due anni i negoziati sulla Brexit si concludessero senza un nulla di fatto, senza nemmeno uno straccio di intesa: in quel caso i cittadini europei in Uk rischierebbero di ricadere automaticamente sotto la scure dell'Immigration Act del 1971 e di diventare quindi una specie di clandestini se non andasse a buon fine la loro richiesta di PR.

La ricaduta sotto l'Immigration Act del 1971 è uno scenario da incubo molto improbabile ma in teoria non impossibile se ad esempio il commissario europeo Michel Barnier, incaricato della Brexit, insistesse perché si negoziassero prima di tutti i termini esatti del divorzio e in questo contesto chiedesse al Regno Unito di far quadrare i conti con l'Ue versando da 40 a 60 miliardi di sterline. Questa richiesta - che certamente infiamme-

rebbe i sentimenti anti-Ue dei tabloid londinesi - potrebbe portare quasi da subito le trattative ad un drammatico stallo rendendo improbabile un accordo. Il che vorrebbe dire per gli europei proprio la ricaduta sotto l'Immigration Act del 1971, con difficoltà a non finire sui più disparati fronti. Dal lavoro all'assistenza medica. In teoria anche la vostra patente di guida britannica diventerebbe illegale se privi del faticoso permesso di residenza permanente.

I cittadini europei che hanno deciso di giocare d'anticipo e di far già da ora richiesta di PR hanno però in alcuni casi incontrato non pochi ostacoli e rovesci: la domanda non è delle più semplici. Si articola in 85 pagine e bisogna dettagliare al massimo la propria vita in Uk nei precedenti cinque anni, fornendo una grande quantità di bollette e ricevute fiscali ed elencando anche i viaggi fatti all'estero.

Monique Hawkins, una signora olandese con marito e due figli britannici, da ben 24 anni accasata nel Regno Unito, ha fatto scalpore su scala internazionale perché nei mesi scorsi l'Home Office e cioè il ministero degli Interni le ha intimato di fare le valige e andarsene dopo che la sua domanda per la PR è stata respinta per un vizio di forma.

Il francese expat Nicolas Hatton, fondatore di un gruppo di pressione a difesa della gente come lui e cioè degli europei in Uk, ha sottolineato che il processo per la PR sta provocando ansia e stress.

Un avvocato specializzato in immigrazione, Andrew Tingley, è andato ancora più lontano: sostiene che l'Home Office vuole "spaventare la gente" e accoglie in un "clima ostile" le richieste per la residenza permanente con il palese obiettivo di bocciarne il maggior numero possibile.

Un'altra olandese, Jet Cooper, cinquantacinque anni, da un trentennio in Uk dove ha cresciuto tre figli e adesso ha il marito inglese Patrick seriamente ammalato, si è sentita rispondere dal sottosegretario all'immigrazione Robert Goodwill che lei avrà i requisiti per ottenere il permesso di residenza permanente soltanto se in possesso di un'assicurazione medica globale (CSI, comprehensive sickness insurance) e di mezzi finanziari sufficienti per il suo sostentamento. In apparenza di questa assicurazione privata hanno in teoria bisogno tutti gli europei residenti in Uk che non lavorano.

In base ad un emendamento legislativo in vigore dal 2015 il fatto di essere sposata ad un inglese non le dà d'altronde alcun diritto automatico di cittadinanza. Deve prima passare tramite le forche caudine della richiesta di PR.

Probabilmente si tratta di casi limite, provocati da peculiari storture burocratiche ma senz'altro è meglio stare sul chi va là e ci sono esperti che avvertono: almeno un milione di europei installati da anni in Uk rischiano di vedersi respinta la richiesta di PR se le attuali regole non cambiano o non sono perlomeno semplificate. LaR

Il Ministro Dario Franceschini in missione a Londra



Enrico Franceschini, Dario Franceschini e Marco Delogu

Il Ministro dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo Dario Franceschini, il 25 gennaio in missione a Londra, ha partecipato ad una serie d'incontri per illustrare, fra l'altro, le riforme in ma-

teria di politica culturale e presentare il progetto "Art Bonus", che prevede benefici fiscali sotto forma di credito di imposta ai privati che effettuano donazioni di fondi in sostegno della

cultura. Il Ministro Franceschini ha incontrato l'omologa Karen Bradley, Culture Secretary al Department for Culture, Media and Sport per discutere di temi di reciproco interesse per Italia e Regno Unito: aggiornamento sulla riunione dei Ministri della Cultura dei Paesi G7 prevista a Firenze per il 30-31 marzo 2017, la protezione dei beni culturali in caso di conflitto armato e confronti sui rispettivi programmi di incentivi fiscali per l'arte. A seguito dell'incontro istituzionale il Ministro Franceschini ha incontrato in Ambasciata dei rappresentanti del mondo dell'editoria per un dialogo sull'incremento di traduzioni e di vendite di titoli italiani tradotti in inglese.



Il Ministro Dario Franceschini incontra i direttori dei musei londinesi

La fitta agenda ha incluso altresì un incontro con rappresentanti del settore economico per la presentazione dell'Art Bonus e ha partecipato in ambasciata ad una riunione informale con direttori dei principali musei londinesi e di altre istituzioni culturali britanniche per illustrare loro le riforme in materia culturale. In una sessione di domanda e risposta con i partecipanti, il Ministro e i rappresentanti hanno confrontato reciproche buone prassi

e discusso delle sfide per musei e altre istituzioni culturali nell'attuale complessa congiuntura europea ed internazionale. Il Ministro Franceschini ha concluso la visita partecipando ad una discussione tenutasi all'Istituto Italiano di Cultura sul tema "Tutela e valorizzazione del patrimonio culturale in Italia - riforma e modernità" moderata da Enrico Franceschini, corrispondente per La Repubblica dal Regno Unito.

*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

PRESENTAZIONE BANDO DI GARA DELLA SOCIETÀ AREXPO S.P.A.

Londra - Il top management di Arexpo s.p.a., ha presentato il 10 gennaio 2017 presso la Residenza dell'Ambasciata d'Italia a Londra il bando per la scelta del partner che sarà chiamato a sviluppare l'area, di circa 1.000.000 mq, che ha ospitato l'Esposizione Universale "Expo Milano" 2015. La presentazione, ospitata dall'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Pasquale Terracciano, è stata effettuata a beneficio di una selezionata platea di investitori e professionisti attivi nei settori urbanistico e del contract.

Il bando di gara per, il cui termine di scadenza per le manifestazioni d'interesse è stato fissato al 28 febbraio 2017, è finalizzato alla realizzazione nell'area di un polo fortemente orientato a scienze, ricerca e innovazione. In particolare il progetto sarà infatti imperniato sulla realizzazione di uno Human Technopole e sulla partnership con l'Università degli Studi di Milano per la realizzazione, rispettivamente, di un centro di ricerca e sviluppo e di un innovativo campus universitario al servizio delle facoltà scientifiche destinato a circa 18.000 persone, tra studenti e ricercatori. Il cronoprogramma prevede una realizzazione bifasica. Nella prima fase i partner di Arexpo saranno chiamati a elaborare il Masterplan e il Business Plan del progetto. Nella seconda verranno invece avviate le attività di progettazione, messa in opera e gestione



Giovanni Azzone, Giuseppe Bonomi, Marco Dall'Orso e Dante Brandi

delle infrastrutture da realizzare. Il contratto di concessione previsto avrà una durata massima di 50anni per la parte dell'area non riservata allo sviluppo diretto da parte di Arexpo. È inoltre previsto un diritto di superficie in favore del concessionario per una superficie non inferiore a 250.000 mq. Nel pomeriggio l'Executive Board Arexpo S.p.A. si è poi confrontato con i rappresentanti della London Legacy Corporation (LLCD), società pubblica londinese responsabile della progettazione del Queen Elizabeth Olympic Park e del suo sviluppo successivo alle Olimpiadi del 2012. Il presidente di Arexpo Azzone e il DG Bonomi nei propri interventi hanno

sottolineato l'importanza di raccogliere l'eredità ideale di Expo2015 per la realizzazione di un progetto che abbia un valore economico, sociale e ambientale e che possa apportare valore aggiunto non solo alla regione Lombardia ma all'intera macroregione settentrionale italiana, anche grazie agli investimenti infrastrutturali già realizzati per l'Esposizione Universale. Un importante elemento volto a incoraggiare la partecipazione di realtà internazionali è la responsabilità della società Arexpo per l'ottenimento di tutti i permessi e le concessioni necessarie allo sviluppo del progetto, in una logica di fattiva collaborazione con gli enti locali coinvolti.



CORRIERE DELLA SERA

ROMA - "L'11% dei medici del servizio sanitario britannico e il 4% dei suoi infermieri provengono dall'Ue. Quale saranno le ripercussioni della Brexit sull'Nhs? Se c'è tra i residenti Ue un'impennata nelle richieste di cittadinanza — 38.000 nell'autunno 2016 rispetto a 9.700 nello stesso periodo dell'anno precedente — nel campo sanitario si verifica la tendenza opposta. Secondo una ricerca della British Medical Association, il 40% dei medici che hanno studiato in Europa sta meditando di lasciare il Regno Unito. C'è chi, con il referendum, non si sente più a proprio agio, chi trova il ritmo e le condizioni del lavoro stressanti, chi semplicemente non vuole affrontare l'incertezza dei prossimi anni". A scriverne è Paola De Carolis sul "Corriere della sera" online. "Un disastro Per il Guardian si tratta di "un disastro" in agguato. Per il presidente della BMA Mark Porter i risultati del sondaggio sono "inquietanti". Dei 1.193 medici europei consultati, 500 (42%) hanno indicato che stanno pensando di andarsene, 309 (26%) che rimarranno,

LONDRA: LA FUGA DEI MEDICI EUROPEI

DI PAOLA DE CAROLIS

278 (23%) che non sono sicuri. "Sono professionisti che lavorano nei nostri ospedali e nei nostri ambulatori, che si prendono cura di pazienti vulnerabili nelle nostre comunità, che conducono ricerche scientifiche di importanza vitale, che salvano vite. Molti di loro hanno dedicato anni della loro vita all'Nhs: è molto preoccupante che abbiano intenzione di andarsene". Non è solo un problema di numeri, ha aggiunto: "La qualità del servizio sanitario sale quando i medici hanno esperienze e specialità diverse".

Il pediatra Il ministero per la Sanità ha sottolineato che "il contributo di medici stranieri nell'Nhs è cruciale e molto apprezzato", anche se "l'esecutivo punta a dare a più studenti in Gran Bretagna la possibilità di studiare e praticare medicina". L'emigrazione specializzata, in pratica, potrebbe in futuro essere meno estesa. Come vivono l'incertezza i tanti medici italiani del Regno Unito? "La maggior parte vede una situazione invariata, anche perché qui il sistema sanitario esprime bene la multiculturalità della società", spiega Luca Molinari, pediatra del Guy's and St Thomas's Hospital di Londra che ha interpellato i 1705 membri del grup-

po Facebook Medici italiani a Londra. Orietta Emiliani, medico generalista, è a Londra da 36 anni e non ha notato "alcun cambiamento".

Il cardiologo Giuseppe Rosano, primario di cardiologia del St George's Hospital, sottolinea che "l'esperienza lavorativa nel Regno Unito è molto stimolante e il lavoro è facilitato dalla perfetta organizzazione". Non ha notato, aggiunge, l'insoddisfazione di cui parla il Guardian. I pazienti "sembrano contenti di essere trattati da un medico europeo. Forse abbiamo maggiore empatia". Giovanni Satta, professore di microbiologia e malattie infettive del St Mary's Hospital, precisa di non aver avuto alcun problema legato alla sua nazionalità, anzi: "I pazienti si dimostrano sempre molto grati". "L'Nhs — dice — rimane uno dei sistemi sanitari più efficienti al mondo, anche se le difficoltà ci sono". Francesca Rubulotta, anestesista del Charing Cross Hospital, ha invece esperienze diverse. "Con il referendum mi sento un'immigrante. La mia personalità mediterranea è stata a lungo un vantaggio, adesso mi sembra considerata una debolezza. Con il crollo della sterlina il mio stipendio sta diminuendo. Perché mai restare?". (aise)



BORSA DEI VINI ITALIANI 2017

Otto vini in arrivo da Calabria, Campania, Puglia e Sicilia sono stati particolarmente alla ribalta alla Borsa Vini Italiani 2017, organizzata dall'Ice/Ita a Londra. Giunto alla 37.ma edizione, l'evento ha registrato un grande successo tra gli operatori del settore.

In tutto 70 produttori di vini provenienti da tutta Italia hanno presentato agli importatori e distributori britannici la loro produzione al quarantaduesimo piano del Leadenhall Building, nel cuore della City.

La giornata si è aperta con un seminario di presentazione del mercato britannico per le ditte partecipanti. Il Direttore dell'Ice di Londra, Fortunato Celi Zullo, ha presentato il mercato britannico sottolineando il gradimento dei vini italiani il cui valore all'importazione è stato nel 2016 di oltre 830 milioni di sterline con un incremento del 15% rispetto all'anno precedente. Si è inoltre soffermato sul grande successo degli ultimi anni delle vendite di prosecco, che hanno superato in quantità quelle dello champagne.

David Richardson, Direttore delle Regolamentazioni e degli Affari Commerciali del WSTA (Wine and Spirits Trade Association), ha spiegato le tematiche riguardanti il sistema delle Accise e soprattutto le probabili conseguenze che Brexit potrebbe avere sul commercio vitivinicolo in UK.

Di particolare interesse il tema dei rapporti con gli importatori trattato da uno delle figure più rappresentative nel mondo della distribuzione di vini nel Paese, Sergio De Luca di Enotria.

In seguito il Master of Wine Meter McCombie ha presentato 8 Vini provenienti dalle Regioni Convergenti Italiane (Calabria, Campania, Puglia e Sicilia). Seguito con attenzione da diversi buyer, enologi e dai produttori stessi, McCombie ha illustrato gli aromi, i profumi e i colori che caratterizzano i viti provenienti dal Sud Italia.

Nel pomeriggio oltre 300 visitatori hanno partecipato all'evento, assaggiando le diverse tipologie di vino e confrontandosi direttamente con i produttori.

Secondo i dati riportati dall'ufficio ICE di Londra, la maggior parte degli espositori è stata favorevolmente impressionata dall'organizzazione dell'evento, dichiarando di aver avuto diverse opportunità di conoscere in prima persona probabili esportatori ed acquirenti, di far assaggiare ed esporre personalmente i propri prodotti e di consolidare i propri rapporti commerciali.



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

Marchetti, Battista e Scuderi mattatori a 'Triple I'

Prosegue l'iniziativa dell'Ambasciata Italiana a Londra



Federico Marchetti, amministratore Delegato di YOOX NET-A-PORTER GROUP (YNAP), Valerio Battista (Prysmian) e Paolo Scuderi (Adler) sono stati gli ultimi mattatori di "Triple I, Italian Imaginative Innovators", una serie di conversazioni tra giornalisti e imprenditori italiani organizzata con cadenza mensile dall'Ambasciata d'Italia a Londra a partire dal maggio scorso.

Marchetti ha colto l'occasione per spiegare come il gruppo da lui diret-

to si è lanciato alla grande nell'online fashion retail ed è diventato così protagonista di un'avventura assolutamente peculiare nel mondo imprenditoriale italiano.

Marchetti ha raccontato quest'avventura ad un pubblico partecipe e interessato quando - con al fianco in veste di intervistatrice Francine Lacqua, Editor-at-large di Bloomberg TV - ha animato il settimo appuntamento di "Triple I, Italian Imaginative Innovators".

Marchetti ha fondato YOOX con straordinaria fantasia nel 2000 puntando ad un modello di business che non solo non esisteva allora (appunto l'online fashion retail) ma che era addirittura guardato con sospetto dai grandi marchi del settore.

La visione predittiva di Federico Marchetti, l'avanzato modello di business e l'approccio innovativo al luxury e-commerce hanno consentito al Gruppo di anticipare un cambiamento di paradigma in un settore, l'abbigliamento di alta e altissima gamma, storicamente refrattario alle piattaforme digitali. Anticipando concettualmente il modello omnichannel, Federico Marchetti è diventato un vero e proprio "business game changer" per aver creato il leader globale nel luxury fashion e-commerce con oltre 2,8 milioni di clienti attivi in più di 180 Paesi nel mondo e ricavi netti aggregati pari a 1,7 miliardi di euro nel 2015.

Nel suo intervento introduttivo, l'Ambasciatore italiano Pasquale Terracciano ha sottolineato come i partecipanti alle conversazioni Triple I forniscano eccellenti esempi di best practice e ispirazione per quegli imprenditori - soprattutto tra i più giovani - che cercando di espandersi sui mercati internazionali, sono orientati all'utilizzo di modelli di business non convenzionali come risposta di successo ai rallentamenti dello scenario economico globale.

Un ottavo appuntamento della serie ha avuto come protagonista Valerio Battista, a capo di Prysmian, un gruppo globale con 91 impianti di produzione in 50 paesi, 17 centri di ricerca e sviluppo e più di 19.000 dipendenti.

Battista è stato intervistato dalla giornalista del 'Financial Times' Sarah Gordon e ha ripercorso le tappe della crescita di Prysmian, specializzata nella produzione di cavi per applicazioni nel settore dell'energia e delle telecomunicazioni e di fibre ottiche.

Battista è partito dal 2005 quando Prysmian è stata creata con l'acquisi-



zione della Pirelli Cavi, si è soffermato sulla quotazione alla Borsa di Milano nel 2007, ha illustrato l'acquisizione della compagnia olandese Fraka nel 2011. Raccontata da Battista, quella di Prysmian è la storia di un'azienda che ha mostrato a più riprese la sua capacità di posizionarsi con abilità in tutte le regioni del mondo attraverso un modello di autentica 'public company' con una vasta base di azionisti che genera fiducia in investitori e clienti.

Paolo Scuderi - amministratore delegato del gruppo Adler - e la giornalista Angela Antetomaso sono stati protagonisti del nono appuntamento di "Triple I".

Nel suo intervento introduttivo l'Ambasciatore Terracciano ha sottolineato come la storia di Adler sia profondamente radicata in una regione spesso non sufficientemente associata all'eccellenza manifatturiera e all'innovazione come la Campania e di come essa fornisca un esempio eccellente di best practice nonché di ispirazione per quegli imprenditori che cercando di espandersi sui mercati internazionali.

L'Ing. Paolo Scuderi ha illustrato al pubblico - anche in quest'occasio-

ne partecipe e interessato - le chiavi dell'affermazione del gruppo, che sotto la sua guida ha vissuto una fase di espansione soprattutto nel settore dell'automotive ed aerospaziale, e conta oggi 63 stabilimenti in 22 Paesi, 13mila dipendenti ed un fatturato annuo di oltre 1,5 miliardi di euro nel 2016.

La visione di Scuderi in materia di progresso ed etica del lavoro gli ha permesso di espandere le attività del gruppo costantemente a livello globale, rispondendo rapidamente alle istanze poste dai mercati, cogliendo in anticipo rispetto agli altri le opportunità emerse in un settore estremamente competitivo come quello dell'automotive.

Angela Antetomaso, esperta di economia e presentatrice televisiva per Class CNBC, ha stimolato la discussione sottolineando le peculiarità del modello Adler per un Paese - l'Italia - dove gli ostacoli posti talvolta da farraginosità normative o da limiti nell'accesso al credito rendono spesso più complicato il fare impresa e in cui le imprese a conduzione familiare talvolta faticano maggiormente ad affacciarsi con successo sul panorama internazionale.



ICHNUSA Gastropub Italiano

The taste of Sardinia

47/49 Lavender Hill, Batesea

London SW11 5QH

020 7978 5405



ristoranteichnusa@gmail.com - www.ristorante-ichnusa.co.uk

Servicing the art of Gastronomy
info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



Charcuterie ~ Cheeses ~ Fresh Pasta ~ Antipasti ~ Seafood ~ Cakes ~ Oils ~ Vinegars



Caffè Fratelli è una catena di bar italiani con numerosi punti vendita tra centro Londra e dintorni. La nostra missione è offrire un'autentica atmosfera italiana e coltivare l'attaccamento alle origini culinarie del nostro Bel Paese.

Vieni a far parte della Famiglia Fratelli!

- ★ Atmosfera Familiare
- ★ Staff Food Incluso
- ★ Stessa Paga di Partenza indipendentemente dall'età
- ★ 50% dei nostri Managers ha cominciato come Barista
- ★ Staff Discount del 50% su tutti i Prodotti

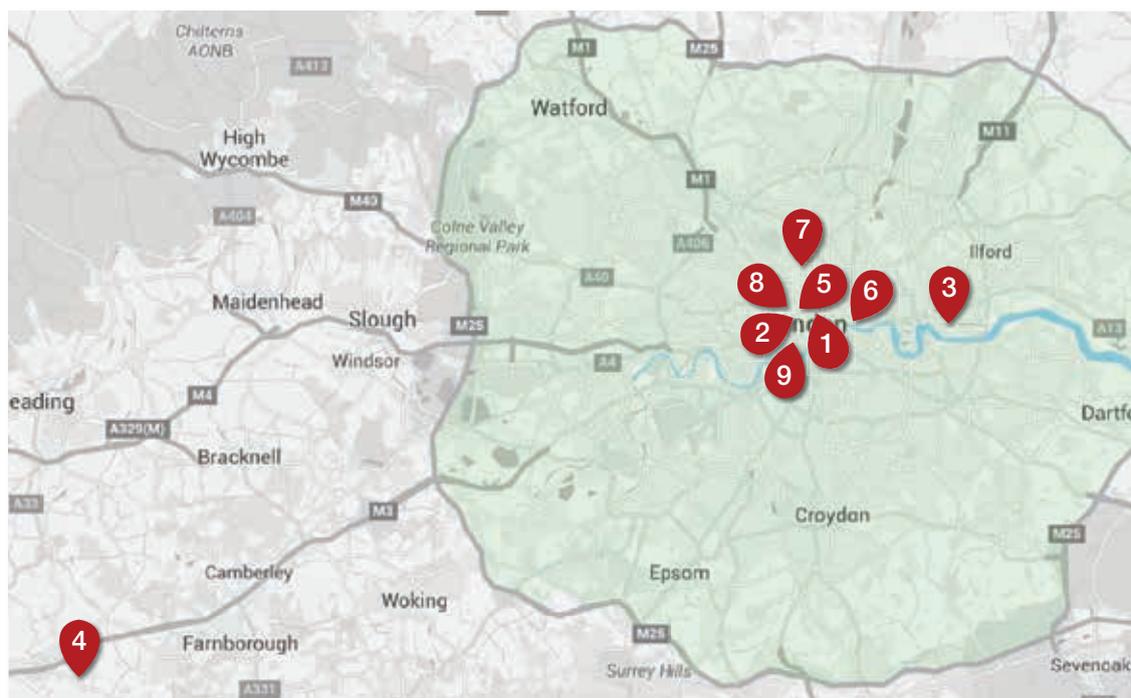
JOIN the FAMIGLIA



COME IN AND SPEAK TO US!
...or CONTACT US:

020 7730 5756

recruitment@caffefratelli.co.uk



- 1 ALDWYCH: 7-9 Aldwych, London, WC2B 4LD
- 2 BERKELEY: 10A Berkeley Street, London, W1J 8DP
- 3 DOCKLANDS: Unit 1, Westerngate Way, London, E16 1AS
- 4 FLEET: 261 Fleet Road, Fleet, Hampshire, GU51 3BN
- 5 GTS: 2A Great Titchfield Street, London, W1W 8BB
- 6 PARKSIDE: More London, (off Weavers Lane), London, SE1 2RL
- 7 ST PANCRAS 1: UNIT 61D, St Pancras Station, Euston Road, London, N1C 4QL (NW1 2QP)
- 8 WIGMORE: 106-108 Wigmore Street, W1U 3RW
- 9 VICTORIA: 25 Elizabeth Street, London, SW1W 9RP



GET 20% OFF
on ANY
HOT DRINK

WHEN PRODUCING THIS COUPON TO OUR STAFF
Offer is valid in any Caffè Fratelli Store

OFFER RESTRICTIONS:

- 1 coupon only per person per visit.
- 1 coupon can redeem 1 discounted hot drink only.





Last month over 350 people gathered at St Michael's School, Finchley, for a race night in aid of cancer treatment and research at The Royal Marsden Hospital. The evening was hosted by

the Carnevale family on what would have been the 39th birthday of Bruna, who they sadly lost to the disease, as well as her uncle Giovanni Carnevale, after receiving excellent treatment at

the hospital. This was the fifth such evening that the Carnevale family have hosted. A great many companies and individuals generously contributed to the event

RACE NIGHT RAISES NEARLY £50K FOR CANCER

so that every penny went to charity, including the proceeds from the raffle prizes and the auction, as well as the food and drink. Almost £48,000 was raised at this particular event, adding to a sum of over £150,000 that the Carnevale family have raised so far.

The charity was chosen not only because it gave Bruna and Giovanni the highest quality of care but, more

importantly, it will help fund ground-breaking research into treating cancer in the future. Research nurse Linda Pyle reminded those attending the event that a cure can be found for cancer. But it will take more demonstrations of generosity like this, and huge commitment by staff in places like the Royal Marsden, to make it a reality.

SM

DONATE NOW IF YOU WISH

Tony and Paolo Alfano organize two bike rides in London next 10th June and 17th September to raise more funds for "The Royal Marsden Cancer Charity" in memory of Bruna and Giovanni Carnevale. Donate through this page: <https://www.justgiving.com/fundraising/Gaetano-Alfano-CarnevaleRoyalMarsden>

Incontro IMAHR

Successo di presenze nell'ultimo incontro dell'International Maîtres Association Hotel Restaurant (I.M.A.H.R. UK) presso l'Hotel Holiday Inn Wembley durante il quale il vice presidente Carmine Supino ha descritto il successo dell'ultima congresso IMAHR svoltasi in novembre a Barletta (Puglia) dove si è avuta la possibilità di scambiare idee con vecchie conoscenze e incontrare tanti nuovi soci. Non dimenticando le varie escursioni che hanno permesso di conoscere e apprezzare le bellezze della regione ospitante.

Si è così discusso di soggetti vari connessi al mondo della ristorazione e delle strutture alberghiere nei giorni

odierni.

Una delle cose che ha suscitato grande perplessità è stata la scoperta che in Italia alcune strutture del settore pagano il personale con vouchers evitando così di regolarizzare il personale in accordanza con le leggi vigenti.

La conversazione è andata avanti con le problematiche nel Regno Unito dove la situazione creata dal Brexit non è ancora stata finalizzata, creando incertezza per il futuro fra giovani che continuano ad arrivare sempre più numerosi.

Vari gli interventi fra i quali; il Delegato U.K. Rocco Lavatiatta, il Commentatore G.M.O.R. Roberto Perzolla, il



G.M.O.R. Giovanni Gurrieri, il Cav. Luigi Romano ed il Cav. Vincenzo Auletta tutti abbastanza positivi.

Progetti per il futuro creare un targa

e un poster con il logo IMAHR da porre in visione nei locali di ristoranti che usano esclusivamente prodotti italiani, progetto già iniziato in Svizzera.

Ha conclusione della riunione è stato annunciato il prossimo congresso IMAHR che si terrà in Calabria in Novembre. La Redazione



Anche quest'anno gli Alpini ce l'hanno fatta. Hanno lavorato indefessamente tutto il sabato, dalla mattina fino al tardo pomeriggio per preparare la sala, sistemando sedie e tavoli, preparare il bar ed allestire il palcoscenico mentre in cucina già si cominciava a tagliare la carne per lo spezzatino e poi fare

la polenta. E' la Veglia Verde come la chiamano da tanti anni e che mantengono in vita nonostante il loro numero si stia inesorabilmente riducendo. L'Orchestra Allodi, come già da tempo, ha rallegrato la serata e tutti si sono divertiti ballando a non finire. Poco dopo le otto è passata voce che il "ran-

cio" era pronto e subito si è formata una lunga coda nei pressi della cucina dove veniva servita un'ottima fumante polenta con salsicce e spezzatino. Dall'Italia erano venuti per l'occasione una decina di amici di Pio, l'Alpino maestro di musica che suona la zampogna scozzese "the bagpipe" e che

VEGLIA VERDE 2017

guida il gruppo di Alpini della Sezione Gran Bretagna ogni anno alla sfilata dell'Adunata Nazionale. Vestendo orgogliosamente il cappello d'Alpino ed il gonnellino scozzese si è esibito durante un intervallo, riscuotendo grandi applausi. Presente anche l'ufficiale di cavalleria britannico Michael Drewitt che da quando ha sfilato con gli Alpini "britannici" ad Asiago ne è diventato amico inseparabile. Ospite il Colonnello Giovanni Gagliano, Addetto Militare presso la nostra Ambasciata a Londra, unitamente alla sua gentil signora, in rappresentanza dei colleghi dell'Aeronautica e della Marina. Durante una breve pausa, dal palcoscenico Il Presidente di Sezione Bruno Roncarati

lo ha ringraziato, come ha ringraziato gli intervenuti ed elogiato tutti coloro che si sono prestati lavorando indefessamente, Alpini, consorti ed amici, per il successo della serata. Dopo la polenta gli Alpini hanno servito il caffè ed il panettone e sono riprese le danze con il solo intervallo per l'estrazione dei biglietti vincenti della lotteria. Il profitto della serata è stato discreto (le spese sono notevoli a cominciare dall'affitto della sala) ma gli Alpini non dimenticano chi ha bisogno e generosamente anche quest'anno hanno donato quanto hanno potuto alle vittime del terremoto in Abruzzo.

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

Segue da pag. 1

naio per una visita rinviata all'ultimo momento quando fu ricoverato d'urgenza all'ospedale per qualche giorno per problemi al cuore) non si è limitato a discutere con la May di Brexit, Europa e flussi migratori ma ha analizzato con lei i principali problemi internazionali sul tappeto: dalle crisi del Medio Oriente (Siria, Iran, conflitto israelo-palestinese) al futuro della Nato, dai rapporti con la Russia di Vladimir Putin alla novità rappresentata dall'inseadimento di Donald Trump alla Casa Bianca.

Pur convinto della necessità di dialogo con Mosca, dialogo tra l'altro voluto anche dall'America di Donald Trump, Gentiloni ha detto alla May (e poi in conferenza-stampa) che Putin non sarà invitato al vertice G7 in calendario a Taormina per il 26 e 27 maggio. È stato espulso da quel vertice dopo l'annessione russa della Crimea nel 2015 e rimane espulso: "Da parte della presidenza italiana - ha chiarito - non c'è alcun invito a Putin a partecipare al G7 di Taormina. C'è l'esigenza, mentre manteniamo una posizione ferma sui principi, di fare ogni sforzo possibile sul dialogo. Ma questo non ha a che fare con prospettive di invito che al momento non mi paiono assolutamente realistiche".

Del futuro dell'Europa Gentiloni ha poi parlato in modo ampio e articolato durante un altro momento-chiave della sua visita-lampo a Londra: un discorso alla prestigiosa London School of Economics.

"L'Europa ha già livelli diversi di federazioni, sappiamo che c'è un'Europa

dell'euro, ci sono alcuni paesi che aderiscono a Schengen e altri no", ha indicato e ha parlato di un'Europa a più velocità come di una «delle risposte in positivo alle difficoltà dell'Ue». Spera che alcune di queste "risposte in positivo" possano già venire dal summit previsto per il prossimo a Roma a celebrazione dei 60 anni della firma dei Trattati di Roma, istituivi della Comunità economica europea.

«L'Ue - ha affermato - ha tutte le risorse politiche ed economiche per avanzare verso un'unione politica anche se cominciamo a capire che marciare verso un'Europa sempre più integrata in un formato di 27 membri non è facile».

Gli sembra però lampante che se "gli Usa ci annunciano un impegno meno significativo nella Nato, è una sveglia" che "dovrebbe spingere a un'accelerazione sulla strada di un progetto comune in materia di difesa e sicurezza da parte dei maggiori Paesi europei".

Per Gentiloni la stessa nuova amministrazione americana ("al lavoro da un periodo troppo breve per capire chiaramente quale sarà la linea che intende seguire" "non va vista solo come un rischio" ma bisogna «chiedersi se può essere o no un'opportunità per l'Europa e la risposta è sì, per l'Europa può essere un'enorme opportunità».

L'Europa però deve "prendere molto seriamente la sfida del populismo" e per rispondere con efficacia a tale sfida "deve capire che l'austerità non è l'unico parametro". "Sono fiducioso che sia vicino a capirlo", ha aggiunto durante il suo intervento alla London School of Economics sul tema "The Future of Europe".

La Redazione

FISCO: NEL MIRINO GLI ISCRITTI ALL'AIRE CACCIA AGLI EMIGRATI FASULLI

Il fisco italiano ha intensificato la caccia ai falsi emigrati che fingono di vivere all'estero soltanto per schivare tasse altrimenti dovute nella patria d'origine.

L'offensiva è in corso da ottobre, da quando cioè il parlamento ha approvato il decreto fiscale numero 193 che tra le tante cose ordina ai comuni di segnalare al fisco (nella fattispecie all'Agenzia delle entrate) tutti gli iscritti all'anagrafe degli italiani residenti all'estero (Aire) a partire dal primo gennaio 2010.

D'ora in poi i municipi dovranno fare la segnalazione (qualcuno l'ha chiamata "la spiata"...), entro sei mesi dall'iscrizione all'Aire e hanno tutta la convenienza a mostrarsi solerti: riceveranno infatti il 33% delle somme eventualmente recuperate dall'Agenzia delle Entrate grazie alla loro segnalazione di un falso emigrato.

Il perché della novità è presto detto: le segnalazioni devono permettere al fisco di formare delle liste selettive "per i controlli relativi ad attività finanziarie e investimenti patrimoniali esteri non dichiarati".

Questi controlli non riguardano solo i soggetti che hanno portato la propria residenza all'estero dopo la pubblicazione del decreto ma comprendono retroattivamente tutte le persone fisiche che hanno dichiarato di essere



espatriate a decorrere dal primo gennaio 2010.

Nella formazione delle liste selettive l'Agenzia delle entrate tiene conto dell'adesione o meno alla Voluntary Disclosure e cioè alla procedura per il condono di patrimoni illegalmente accumulati all'estero. La mancata partecipazione alla Voluntary Disclosure in accoppiata con il trasferimento della residenza in altro Stato sono considerati dal legislatore possibili "indici di pericolosità fiscale" e tanto basta per rendere necessario "l'esercizio dei poteri ispettivi da parte dell'amministrazione finanziaria al fine di accertare l'eventuale omessa tassazione in Italia di capitali detenuti all'estero".

L'utilità di tali informazioni diventerà ancora maggiore quando verranno incrociate con quelle - fiscalmente rilevanti - provenienti dagli accordi in materia di scambio automatico di informazioni con gli altri stati.

Questo giro di vite - segnalato di recente con qualche allarme da parte

di alcune testate italiane all'estero - deve però preoccupare soltanto gli "expats" fasulli che fingono di essersi installati in paesi stranieri ma che in effetti continuano a gravitare in Italia per affetti e interessi e non possono quindi chiamarsi fuori dalla qualifica di contribuente in Italia e devono pagare in Italia le tasse per tutti i redditi ovunque prodotti (fatti salvi ovviamente gli accordi contro la doppia tassazione).

In teoria la platea delle persone nel possibile mirino del fisco è enorme: dal 2010 ad oggi è quasi raddoppiato il numero degli italiani residenti all'estero. Da 2,3 milioni si è passati a 4,4 milioni. Nel 2015 i nuovi iscritti all'Aire sono stati ad esempio 107.000 mentre nel 2014 si era arrivati alla soglia dei centomila.

Come si è detto, si può finire nei guai soltanto se l'Agenzia delle entrate ritiene di avere indizi sufficienti per contestare la residenza estera considerandola fittizia o comunque secondaria rispetto all'interessi conservati in Italia.

In teoria tutte le categorie possono essere a rischio: dai lavoratori autonomi ai pensionati che negli ultimi anni hanno portato altrove la residenza per pagare meno tasse e vivere in posti (tipo Portogallo, Caraibi, Canarie, Marocco, Bulgaria, etc.) dove il costo della vita è più basso. Dunque, watch out!

La Redazione

Alice Cearreta



ANGLO-ITALIAN RELATIONS THROUGHOUT HISTORY

From the Middle Ages to the Present

With the forward of
Dr Maurizio Bragagni



Tratos ha il piacere di presentare il libro nato dal sentimento di gratitudine verso il paese che ci ha accolto. Questo libro vuole sottolineare ciò che di buono è scaturito dall'incontro della cultura italiana e Britannica.

www.tratos.eu


RELAZIONI ITALO-BRITANNICHE NEL CORSO DELLA STORIA

Dal Medioevo ai giorni nostri

"Volgendo lo sguardo indietro, sarebbe difficile oggi immaginare cosa sarebbe la letteratura, l'arte o l'architettura inglese se Lord Byron o Inigo Jones non fossero stati in Italia e, allo stesso modo, l'Italia non sarebbe il paese che ora conosciamo senza l'esperienza degli esuli italiani in Gran Bretagna.

Con la sola eccezione degli anni bui del fascismo, Gran Bretagna e Italia sono sempre stati caratterizzati da stretti legami. In questo contesto di relazioni reciprocamente vantaggiose, Tratos Ltd ha sviluppato con successo il suo lavoro grazie alla rete di partnership che ha costruito nel corso degli ultimi anni e la voglia di mettere insieme gli aspetti migliori di entrambi i paesi." (...)

Breve estratto tratto dall'introduzione del libro

Richiedi una copia gratuita del libro in italiano o in inglese scrivendo una mail a:
communication@tratosgroup.com

Consorzio Tuttitaliafood



SEDE LEGALE ED OPERATIVA: Via Regina Adelaide, 11 - 27100 - PAVIA
TEL: +39 0322 20211 Fax: +39 0322 20200
Sito Internet: www.tuttitaliafood.it
e-mail: tuttitaliafood@tuttitaliafood.it

Grazie ai buoni uffici della compagnia 20 WAYS si arricchisce la gamma delle leccornie 'made in Italy' disponibili in Gran Bretagna: si va dalle offelle di Parona (un biscotto prelibato) al celebre salame di Varzi, passando per marmellate, sciroppi, gnocchi, creme e sott'oli.

La 20 Ways ha il merito di aver promosso con successo questi prodotti del Consorzio Tuttitaliafood e delle sue consociate alla edizione 2016 di Bellavita Expo portandoli in degustazione e candidandoli agli awards. Si tratta in particolare di prodotti dell'azienda agricola I Dossi (che ha ottenuto un award con il suo delizioso sciroppo di rose e vanta anche una serie di marmellate e di altri sciroppi), dei F.lli Collivasone (vincitori di un award con le offelle di Parona), della Buona Compagnia Gourmet con pesto e gnocchi, della Silex con creme

GRAZIE A 20 WAYS PIÙ LECCORNIE ITALIANE IN UK

SI VA DALLE OFFELLE DI PARONA AL SALAME DI VARZI



Enzo Oliveri Laura Bianchini

e sott'oli, della Pavia Export con il riso. Tramite 20 WAYS le delikatessen del Consorzio sono state introdotte a vari contatti business in UK e si è arriva-

ti alle prime vendite. Conosciute ed apprezzate da molti italiani residenti nella zona di Londra, le offelle di Parona (piccolo comune della Lomellina

in provincia di Pavia) possono adesso essere recapitate anche a domicilio grazie ad una partnership tra 20 WAYS e VITA-Italian Food Home Delivery.

Il celebre salame di Varzi DOP, dell'omonimo salumificio Vecchio Varzi, è un'altra prelibatezza molto conosciuta dagli Italiani della City, che lo hanno potuto apprezzare durante il periodo natalizio in alcuni Xmas Markets a cui 20 WAYS ha partecipato portandolo in degustazione e vendita insieme ad altre tipicità regionali italiane.

Il Consorzio Tuttitaliafood è stato creato nel settembre 2005. È nato dalla trentennale esperienza del Consorzio Pavia Export e vanta produttori di eccellenze enogastronomiche che insieme hanno intrapreso la strada dell'export verso l'Europa ma anche verso Cina, India, Messico, Brasile e Cuba.

Ma cosa accade quando una rete di imprese decide di internazionalizzare sul serio? Cerca un partner affidabile dentro al mercato di riferimento. Ed è qui che è entrata in azione 20 WAYS Ltd, nata sulla scia dell'esperienza pluriennale dei suoi fondatori a fianco delle aziende italiane, soprattutto quelle piccole e medie imprese che caratterizzano il tessuto economico italiano.

Laura Bianchini CEO e cofondatrice di 20 WAYS insieme a Franco Giacomo-



ni hanno deciso di dare vita a 20 WAYS come risposta proprio alla crescente internazionalizzazione dei prodotti d'eccellenza Italiani. Nel caso del Consorzio Tuttitaliafood, 20 WAYS ha accolto questa richiesta ed ha selezionato insieme al Consorzio alcuni prodotti e produttori, che si sono distinti per la qualità e le peculiarità dell'offerta, costruendo in sinergia delle azioni volte a favorire i loro primi passi sul mercato inglese. *LaR*



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

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.filippoerio.co.uk

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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



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

Please contact Stefana

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

 @Spagheti_House

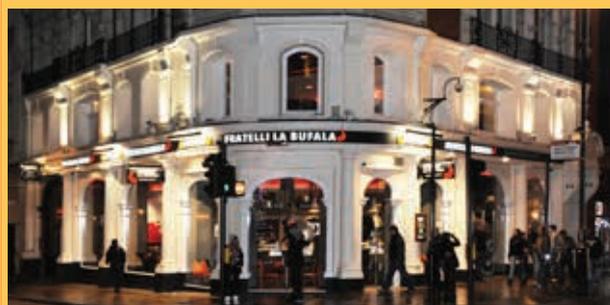
 @Spagheti_House

 /SpaghetiHouse

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



Anna Somers-Cocks



Alain Economides

foto: Nicola Bushnell

Fiat Chrysler Motor Village UK Shows Us a Different Angle

On January 19th Fiat Chrysler Motor Village UK opened A Different Angle, a group photography exhibition hosted at Wigmore Street in partnership with Monica Colussi.

Emelie Salford, Marcelo Benfield and Carlos Mendoza cohabited the versatile cultural hub in Marylebone with a selection of contemporary photography and multimedia artwork. Three unique minds, which differ in themes, styles, techniques and originality.

Emelie Salford

Born in Sweden, but studying in the US, Japan, and graduating from the

City & Guilds of London Art School, Emelie Salford has exhibited internationally. She works with art and science related themes and her work has been exhibited by The Wellcome Trust and Pfizer, UK.

"Advertisements are all about enhanced beauty. I don't consider beauty as perfection. I move away from such an approach. I am interested in the core, the essence of everything. I search for the beauty in imperfection," Emelie reflects.

At a Different Angle, Salford showcases three series: Fragmented Portraits,

Layers of Life, and Liquid Reality.

Marcelo Benfield

Born in Buenos Aires, Argentina, of Anglo-Argentinian parents, Marcelo Benfield has won several awards, including the Fuji Commercial Break, the South Bank Photo Show and the Pretty Polly Fashion Awards.

He presented two series at the group show: Fusion Portraits, which explores the resemblance between couples by merging their faces. And Beauty, which sells a fantasy by featuring very heavily retouched photographs of beautiful young women.

Carlos Mendoza

Of Mexican origins, Carlos Mendoza was born in Italy. He studied Art and Journalism and he has worked as a fashion photographer for various brands. As surrealist painter and photographer he has exhibited throughout Italy. He has recently moved to London from Rome.

In his work renaissance meets 2017, and history of art and contemporary ingredients produce the theatrical set to surreal stories where every single detail.

SM



Vanesa Fuenlabrada Pereira, Alejandro Noriega, Fabio Di Prima, Carlos Mendoza, Marcelo Benfield, Emelie Salford e Monica Colussi

ARTROOMS

Fiera internazionale per artisti indipendenti

Lo scorso gennaio, si è svolta a Londra la 3 Edizione di ARTROOMS, la fiera internazionale per artisti indipendenti ideata e diretta da Cristina Cellini Antonini e Francesco Fanelli. Per 4 giorni, circa 100 artisti provenienti da tutto il mondo, hanno esibito i loro lavori al Meliá White House Hotel in Regent's Park, di fronte ad un vasto pubblico di collezionisti, curatori e galleristi. Con circa 3500 visitatori, ARTROOMS è diventato un punto di riferimento nel panorama artistico della città e non solo. La fiera deve la sua notorietà a diversi fattori: innanzi tutto il format, molto particolare, per cui gli artisti esibiscono nelle camere d'albergo creando immediatamente una grande intimità con il pubblico. "Il visitatore viene invitato ad entrare (letteralmente) nel mondo dell'artista, che trasforma la camera in studio, atelier, installazione o altro" - racconta Cristina Cellini Antonini - "ciò che più affascina lo spettatore è riuscire a conoscere l'artista, avere la possibilità non solo di ammirare le opere ma di parlare con la persona che le ha realizzate. In un mondo in cui ci relazioniamo sempre più solo attraverso lo schermo del telefonino, è incredibile quanto sia sempre più forte la necessità di tornare ad incontrarsi". Oltre al format, la fiera è anche la sola al mondo ad invitare gli artisti gratuitamente, permettendo ai migliori di emergere in un mercato dell'arte che è spesso troppo chiuso alle novità. La qualità degli espositori è garantita da un comitato di selezione di cui hanno fatto parte per l'edizione 2017, esperti come Fru Tholstrup (ex direttrice di S2 Gallery - Sotheby's), il famoso artista inglese Gavin Turk, l'art dealer Louisa Grasso Omar, la curatrice Paola Lucen-

te, il critico Michael Barnett, e molti altri. Su oltre 800 domande, sono stati selezionati 76 artisti, provenienti da 35 Paesi, rappresentando così trend da tutto il mondo. ARTROOMS 2017 ha visto inoltre collaborazioni importanti con la IACO Korea, con cui è stato organizzata una sezione dedicata Focus on Art Korea; Art Finder e Project Art - The Social Arts Market due piattaforme importanti per la vendita di arte contemporanea online; le gallerie d'arte Contini Art UK e Tornabuoni Art London; lo studio Belluzzo & Partners, promotore del programma di Talks & Conferences insieme alla Richmond University - the American International University in London. MDH Hologram e Studio Tangram come partner per la tecnologia, che con la loro Eye-Magic Box hanno portato l'ologramma vincitore del Silver Award all'Expo di



Francesco Fanelli e Cristina Cellini Antonini

Milano. La fiera vuole diventare una factory per scoprire talenti indipendenti da presentare a gallerie internazionali, per questo tra le collaborazioni importanti sono stati coinvolti il NOA - National Open Art Competition; la SWA - Society of Women Artists; il Celeste Prize e Art Gemini Prize. Per il futuro, si parla già di edizioni oltre Manica, nel frattempo il team ha già iniziato a preparare l'edizione per il 2018 e a breve apriranno le selezioni. Ulteriori info su www.art-rooms.org

SERATA FAIUK

A DIFESA DI TESORO ARTISTICO ITALIANO

È stata una giornata bellissima per la cultura italiana a Londra, il 6 febbraio. Ci si sono messe assieme la Sotheby's (che ha ceduto le sue stanze migliori), l'ambasciatore italiano Pasquale Terracciano che con la sua presenza ha dato una benefica spinta a questa charity, Anna Somers-Cocks, Trustee del FAIUK che ha presentato il Fai e lo ha spiegato agli inglesi, e James Stourton.

Scrittore best seller (il suo ultimo libro è una bellissima biografia di Lord Clark), Stourton ha parlato del perché gli inglesi amano l'Italia e soprattutto ha fatto una storia del collezionismo inglese per quanto riguarda opere d'arte italiane. Se gli inglesi non avessero comprato capolavori dell'arte italiana non ci sarebbero musei - o quasi - in Inghilterra!

Ma che cosa è il FAI? Il Fondo Ambiente Italiano è una importante società fondata ed ideata da Giuliamaria Crespi, amatissima dal principe di Galles, aiutata dal meglio dell'Italia e del mondo della cultura. Si dedica alla promozione e tutela del patrimonio artistico e paesaggistico italiano, che come si sa e come recentemente ha detto il ministro Franceschini a Londra, è infinito o quasi.

Gli invitati a questa serata - un parterre di cultura e finanza - già amanti del nostro paese, sono stati informati dell'aiuto del quale ha bisogno il FAI, in questo caso per le Puglie, e già sono arrivate donazioni inglesi al restauro di una meravigliosa Abbazia nelle Puglie, l'Abbazia di Santa Maria di Cerrate.

È importante sottolineare come il FAI goda di stima anche per la sua onestà, non è un peccato solo italiano quello di vedere soldi dati in beneficenza sparire in qualche vogliosa tasca, ma la reputazione del FAI è garantita da nomi come quello del Presidente, il Prof Andrea Carandini, grande storico ed archeologo e dalla stessa Giuliamaria Crespi che pur se si è ritirata dalla presidenza, veglia sulla sua creazione.

Insomma il FAI è una delle migliori creazioni italiane e il FAIUK - che ha una charity indipendente - spera di poter contribuire in modo sostanzioso al restauro di tanti meravigliosi monumenti che stanno andando a pezzi. Bisogna anche aggiungere che il FAI non lascia mai morire questi suoi splendidi gioielli che vengono aperti al pubblico e sono spesso teatro di spettacoli e di attività sociali.

Ci saranno tre viaggi organizzati dal FAIUK per raccogliere fondi ma anche per far conoscere delle bellezze a volta sconosciute, tre viaggi speciali: a Milano/la Scala con incontri importanti e visite a palazzi milanesi in genere non visibili al pubblico, la visita a Bowood (una delle più belle case di campagna inglesi, con meraviglie inedite) e in ottobre l'Abbazia di Santa Maria di Cerrate che verrà aperta al pubblico ed agli intrepidi e generosi viaggiatori inglesi.

Alla serata è intervenuto anche l'ex ambasciatore italiano a Londra Alain Economides (Chairman del FAIUK) che ha sottolineato quanto la cultura italiana appartenga al mondo inglese; Mario Tavella, direttore europeo della Sotheby's, ha accolto i 150 invitati ai quali è stato offerto un meraviglioso vino della cantina di Bruno Vespa regalo di Gabriella Bassatne Lord e Lady Norwich.

Sir Anthony Beever, Lady Arabella Lennox Boyd, l'esperta di giardini la Baroness Aziza Allard, il Duca Theodoli Braschi di Nemi, il Conte Manfredi della Gherardesca, Sir Timothy Clifford, ex direttore di musei erano tra gli invitati.

La Redazione

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

BRICIOLE

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

OUR BEST TARIFFS FOR YOU

The Italian  Touch



**MAKE YOURSELF AT HOME
WITH OUR ENERGY.**

SWITCH!

WWW.GREENNETWORKENERGY.CO.UK



**GREEN NETWORK[®]
energy**

The 1st Italian energy supplier in Great Britain.

"DISTRUZIONE/RICOSTRUZIONE"

LE FOTO DEL SISMA DI DANIELE MOLAJOLI E FLAVIO SCOLLO

È arrivata all'Istituto Italiano di Cultura di Londra la mostra fotografica "Distruzione/Ricostruzione" di Daniele Molajoli e Flavio Scollo.

La mostra fotografica, dopo la presentazione al Macro di Roma, è volata a Londra, ospite dell'Istituto guidato da Marco Delogu, che dell'esposizione è anche curatore. All'inaugurazione di ieri, 26 gennaio, hanno partecipato anche i due fotografi, Molajoli e Scollo. L'iniziativa rientra in un progetto di raccolti fondi per la ricostruzione di

opere artistiche del territorio, portato avanti in collaborazione con Poste Italiane e il Circolo - Italian Cultural Association London. L'intento è di sensibilizzare ulteriormente il pubblico internazionale sulla tragedia e raccogliere fondi destinati a progetti culturali che si riterranno prioritari.

Il terribile sisma del 24 agosto nell'Italia centrale ha portato via centinaia di vite umane e devastato uno dei luoghi più ricchi di storia e di arte del Paese: i borghi medievali, le chiese affrescate e

gli edifici storici oggi sono in gran parte ridotti ad un cumulo di macerie. Per non lasciare che questa eredità vada perduta, e con essa l'identità culturale, i due fotografi hanno ripreso e scomposto le facciate di molte di queste chiese, destrutturalizzandole per poi ricomporle, allo scopo di sottolineare la fragilità e l'urgenza nell'intervenire. I successivi due terremoti del 26 e 30 ottobre, che hanno colpito i luoghi già precedentemente interessati, hanno aggravato la situazione. In particolare



Flavio scollo
Marco Delogu
Daniele molajoli

nella Valnerina, nei comuni di Norcia e Preci, chiese, basiliche e monasteri già dichiarati inagibili, sono stati rasi al suolo quasi completamente. Da qui, una mutazione del senso del lavoro: la

ricomposizione fotografica ha assunto la funzione di ricostruire un'immagine in molti casi ormai perduta per sempre.



Roy O'Hallaran
Vincenzo Celeste,
Una O'Hallaran
Roberta Cremoncini
Michael Estorick

La Estorick Collection of Modern Italian Art di Londra ha riaperto lo scorso 13 Gennaio a seguito di una ristrutturazione estensiva che ha coinvolto sia gli spazi espositivi e che quelli adibiti all'accoglienza del pubblico, adesso più luminosi e ospitali.

La mostra inaugurale, War in the Sunshine: The British in Italy 1917-1918, rivela il ruolo non molto cono-

sciuto delle armate britanniche in Italia durante il primo conflitto mondiale, presentando circa 75 opere in prestito straordinario dall'Imperial War Museum di Londra; ventiquattro lavori, tra disegni e dipinti, firmati dall'ufficiale artista di guerra Sydney Carline ed una cinquantina di immagini scattate dai fotografi di guerra W.J. Brunell ed Ernest Brooks.

Nella prima galleria della Estorick Collection, il peso della Royal Force durante il conflitto viene messo in luce grazie agli affascinanti disegni e dipinti di Sydney Carline. L'artista realizzò questi lavori come pilota a bordo di un Sopwith Camel, sorvolando i cieli del nord Italia, e poi successivamente, in quanto artista ufficiale di guerra affilato alla RAF.

Procedendo nella galleria dedicata ai due fotografi, troviamo Ernest Brooks, primo fotografo ufficiale impegnato sul fronte occidentale, e William Joseph Brunell.

Brooks, conosciuto per le sue immagini iconiche raffiguranti le forze britanniche durante le battaglie della Somme e del Passchendaele, svolse il suo incarico in Italia tra il 1917 e il 1918, realizzando una serie di scatti poco

War in the Sunshine The British in Italy 1917-1918

conosciuti e mai esibiti dopo il 1919. Queste immagini descrivono le difficoltà delle truppe impegnate in prima linea e quelle dei civili italiani sfollati dalle loro case a ridosso delle linee anglo-italiane.

Le fotografie di William Joseph Brunell rivelano invece la sua passione per l'orografia del nord Italia con i suoi panorami mozzafiato e per le rovine dei bombardamenti, le quali costellavano lo spoglio fronte del Piave, a nord di Venezia. Brunell inoltre scattò una serie di immagini intime ed empatiche di molte giovani italiane, impiegate dall'esercito britannico e ritratte mentre scaricano le provviste dai vagoni dei treni oppure intente nella preparazione dei ranci o nel lavaggio delle uniformi dell'esercito.

All'interno della mostra vi sono in-

fine degli interventi realizzati dall'artista contemporaneo inglese Keith Roberts, il quale ha realizzato per la mostra tre nuovi lavori i quali si pongono come elementi complementari ai temi trattati da War in the Sunshine e dagli artisti in essa esposti. È Roberts stesso a spiegare che "le fotografie di W.J. Brunell sono diventate la mia chiave di lettura per comprendere questa mostra. Brunell infatti, sebbene ricoperto della carica di fotografo di guerra ufficiale, rimase fondamentalmente un civile. A meno che uno non abbia una specifica esperienza in campo militare, qualsiasi rappresentazione di una guerra e di un conflitto è chiaramente attraverso gli occhi di un civile".



Roberto Stasi
Leonardo Montesi
Fabio Cavallera
Giuliano Pisapia
Enrico Franceschini

co" di centro-sinistra unito in vista delle prossime elezioni politiche. Ha Introdurre la serata è stato Roberto

Stasi segretario del PD in UK. L'evento promosso da LAB-Film è stato organizzato dalla Giovane Italia,

IL SINDACO PROFESSORE

AI KING'S COLLEGE DI LONDRA CON "LA GIOVANE ITALIA"

LONDRA - Venerdì 17 febbraio, alle 18.00 presso il Lucas Lecture Theatre del King's College (Strand - London) si è tenuta la proiezione del docufilm "Il Sindaco Professore" alla presenza degli autori Mauro Bartoli e Lorenzo K Stanzani e con la partecipazione dell'ex-sindaco di Milano Giuliano Pisapia. Ad organizzare l'evento è stata l'associazione "La Giovane Italia".

Utilizzando interviste provenienti da archivi nazionali, locali e di famiglia, il docufilm ripercorre l'esperienza politica di Renato Zangheri, il "compagno professore", che da sindaco di Bologna nel periodo 1970-1983, ha fatto i conti con vicende drammatiche, come la protesta studentesca contro il governo nazionale, i carri armati in piazza e le stragi dell'Italicus e del 2 agosto.

Uomo di cultura e importante studioso del socialismo, Renato Zangheri ha tradotto gli ideali in atti concreti, sviluppando e incentivando la cultura e promuovendo un modello di welfare socialista attraverso la costruzione di scuole, parchi, lo sviluppo dei quartieri, la crescita del benessere e dei servizi ai cittadini e la concessione, per la prima volta nella storia italiana, di uno spazio all'associazionismo omosessuale.

L'evento è stato seguito da un'intervista pubblica a Giuliano Pisapia condotta da Fabio Cavallera ed Enrico Franceschini, corrispondenti da Londra rispettivamente del "Corriere della Sera" e di "Repubblica", partendo dalla figura politica di Renato Zangheri per approfondire il progetto di Pisapia di ricostruzione di un "campo democratico".



G.I.B.: avanti con le belle iniziative italiane

Dopo il primo anno di soddisfazioni e successi per il G.I.B. (Gruppo Italiani del Brent), l'associazione non profit, che ha unito anziani, giovani e bambini, non si ferma e continua con l'obiettivo di promuovere e mantenere viva l'italianità tra le diverse generazioni di immigrati a Londra. Merita una menzione speciale l'Italian Christmas Party che si è tenuto l'11 dicembre 2016 al Tennis Court Club di Kensal Rise e che ha visto una grande affluenza di italiani e non, con grande soddisfazione degli organizzatori e del presidente Massimiliano Carducci, in quanto il fine ultimo della festa è stato quello di offrire un contributo alle popolazioni italiane colpite dal sisma in agosto e ottobre 2016. L'iniziativa solidale ha permesso di raccogliere 1300£, arrivati ai terremotati dell'Italia centrale tramite la Congregazione dei Padri Stimmadini, che ha come rappresentante a Londra Don Natalino Mignolli. Ad animare questa giornata, oltre a musica e balli italiani, giochi e attività per bambini, non sono mancate la lotteria e l'asta con ricchi premi offerti dai sostenitori. Tanti sono stati i volontari e gli sponsor (Disotto, NifeisLife, Dolci Ricordi, Tentazioni UK, La Pia Restaurant, Il Mulino, Italian Market Manchester) che hanno voluto contribuire al menù natalizio, che includeva deliziosi piatti e bevande italiani acquistabili per poche sterline. La generosa partecipazione ha dunque testimoniato un attaccamento all'Italia e alle sue tradizioni, e una grande vicinanza alle popolazioni colpite dal terremoto.

Tra gli eventi del 2016, che hanno registrato il tutto esaurito, ricordiamo anche la festa del 20 febbraio presso la Community Hall della Roman Catholic Church of The Transfiguration, a Kensal Rise, e l'Italian Summer BBQ di giugno.

Il 2017 è partito alla grande con la festa di Carnevale del 5 marzo: dolci tipici carnevaleschi, karaoke italiano, lotteria e premi alle migliori maschere, per non rinunciare ad una tradizione italiana amata da grandi e piccini.

L'associazione G.I.B ha molte idee in cantiere. Aspettiamoci altri eventi ed iniziative interessanti da non perdere!

Costanza Calabrese



Little Italy
SOHO LONDON

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



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



Fulham pupils make pizza to raise funds for Caya's operation

Pupils from Sullivan Primary School and Fulham Bilingual teamed up with Teo Catino of Il Pagliaccio restaurant to raising more than £2,000 to help a classmate by making pizzas.

The pupils held a pizza making fundraiser on 9 February at the Wandsworth Bridge Road restaurant to help eight-year-old Caya Newman – who suffers from spastic diplegia (a form of cerebral palsy) and needed an expensive surgery in America.

The Sullivan Primary School student is recovering from the life-changing surgery she had in January and is already managing to move her body in ways she simply could not before the operation, according to mum Lucy Machin.

However, her family and friends are still battling to find the funds to foot the remainder of the medical bill despite all the generous donations.

So the restaurateur, Teo, 50, stepped in and welcomed Fulham Bilingual in Clancarty Road and Sullivan Primary School in Peterborough Road to his restaurant in Fulham to learn the fine art of pizza making.

After a lot of tossing and twirling, the little fundraisers baked their pizzas and then deservedly tucked into their doughy creations.

Later that evening, things got a lot messier when there was a no hands spaghetti eating challenge for the adults which went down a treat with the spectators in attendance.

"When I heard about Caya's story I was moved to tears and decided that we had to do something to help her family with the huge bill they have to pay," said Teo.

"Every parent knows the pain of seeing their little ones suffering so I could not just sit back and do nothing for sweet Caya."

Lucy has been overwhelmed with the level of support from the local community for Caya as each donation edges them a little closer to their target after collecting more than half of the £41,000 they need.

"I am absolutely speechless. The amount of help we have had from local people and beyond has been amazing," said Lucy, of Townmead Road, Fulham.

"Teo and Il Paggs put on a beautiful fundraiser for all the family and I am so grateful for all their support which will help us to pay for Caya's aftercare. She is doing so well now and able to do things she was never able to do before which is a joy to see. We feel very blessed."

Lucy and her friend Jemma Greenslade completed a gruelling marathon walk around South Park last year to raise funds for the operation. This includes £31,000 for the surgery and another £10,000 for ongoing physio and aftercare. The costs fell to Lucy after NHS funding was stopped for the selective dorsal rhizotomy (SDR) procedure to cut the nerves in the spinal cord that contributed to Caya's condition.

Even Formula One champions Lewis Hamilton, Damon Hill and Fernando Alonso have helped drive up the Caya fund after donating signed equipment and clothing for an auction.

Caya now needs six months of intensive physiotherapy – and will continue to need physio for the rest of her life.

CV FOOD & WINES Ltd



Corrado Sorano
Mobile: 07957 371 562

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



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

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

La Collina

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

Il nostro viaggio attraverso le comunità italiane all'estero continua in Cile, una lunga striscia di terra sulla costa ovest del Sudamerica che si affaccia sull'Oceano Pacifico. Un Paese affascinante, tra i più stabili dell'America Latina dove abitano più di 65 mila italiani. SM La Notizia vi accompagna a scoprire come mai la comunità italo cilena è in continuo aumento, dalla capitale Santiago fino alle città costiere di Viña del Mar e Valparaíso. Ecco le storie di chi vive nella terra di Pablo Neruda.

Realtà Italiane in Cile



Plaza Italia - Plaza Baquedano

SANTIAGO. Se in alcune regioni l'87% degli abitanti è italiano, un motivo c'è. La bandiera dell'Italia sventola spesso in Cile, nella terra di Pablo Neruda che ogni anno accoglie sempre più connazionali: un ritmo di crescita che va di pari passo con il boom economico del Paese ed attira imprenditori ed investimenti. In alcune zone gli italiani sono la comunità più numerosa e secondo i dati ufficiali AIRE i residenti superano i 65 mila, di cui quasi 30 mila arrivati negli ultimi dieci anni: sei di loro ogni mille abitanti, certifica il Rapporto Italiani nel Mondo 2016. Merito anche delle origini italiane di molti cileni, testimonianza di un rapporto storicamente molto stretto con il Bel Paese. Tanto che da 112 anni c'è persino una squadra di calcio - Audax Italiano - ora in serie A, e l'"oasi gastronomica" pren-

de in prestito la tradizione romagnola su prosciutto e ravioli. ITA/ICE e Camera di Commercio svolgono un lavoro non indifferente negli interscambi commerciali e L'Alitalia offre un servizio di voli fra le due realtà. SM La Notizia ha visitato il Cile lo scorso gennaio incontrando i protagonisti della vita imprenditoriale e culturale italo cilena.

La storia della comunità

Liguria, Emilia Romagna, Trentino ed Abruzzo sono le regioni italiane da cui è partita la maggior parte dei residenti, spiega **padre Giuseppe Tommasi**, vicentino e sacerdote scalabriano in America Latina dal 1967, memoria storica e direttore dello giornale locale "Presenza" che è l'unico mezzo di comunicazione scritta della comunità. Le ondate di migranti sono state tre: una ad inizio '900, una dopo la seconda guerra mondiale mentre la terza è l'attuale arrivo di neolaureati e giovani famiglie.

Padre Tommasi spiega che in Cile c'è sempre stata una immigrazione "di richiamo" da parte di familiari già residenti, e non "di massa" come accaduto in altri paesi come Argentina o Uruguay. Chi arrivava in Cile, insomma, partiva avvantaggiato perché trovava subito un letto, un piatto ed un lavoro sicuri. "Ecco perché nella piramide

sociale cilena - spiega il sacerdote - gli italiani stanno bene, nonostante le attuali difficoltà economiche: in parrocchia il nostro COIA (Comitato Italiano di assistenza) aiuta circa 140 famiglie, con un medico che opera gratuitamente e l'aiuto del Consolato".

"Il 60% degli immigrati è ligure - spiega padre Tommasi - proveniente soprattutto da Genova. A Capital Pastene, a sud della capitale Santiago, sono invece tutti emiliani: il primo contingente di emigrazione organizzato da Governo a Governo è stato formato da 700 migranti che da Pavullo e Modena si sono trasferiti intorno al 1904", racconta il sacerdote. Il primo contatto con il Cile non è stato un grande: "Una fregatura - taglia corto padre Tommasi - tanto che, dopo mesi in nave e chilometri in treno, i primi emiliani arrivati in Cile si sono rifugiati in un capannone che loro hanno chiamato "Il calvario", e sono stati truffati da un concittadino che ha tenuto per sé le terre migliori ed ha venduto loro quelle più scadenti".

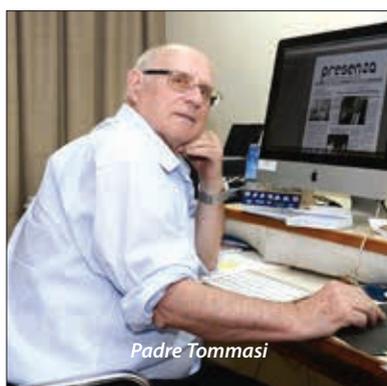
Solo 40 anni fa la comunità italiana del Cile si è accorta di questo gruppo di italiani cileni e, quando le Regioni sono diventate più indipendenti, l'Emilia Romagna ha invitato le giovani generazioni a tornare in patria e riscoprire le tradizioni gastronomiche italiane: loro hanno imparato ed han-

no messo in pratica la lezione al di là dell'Oceano. Il risultato è l'attuale "oasi gastronomica" che ripropone le eccellenze agroalimentari emiliane, dal prosciutto ai ravioli: "Loro dicono che il loro prosciutto è superiore a quello di Modena ma chi se ne intende sa distinguere", scherza padre Tommasi.

Nel dopoguerra anche la seconda ondata di immigrazione ha incontrato numerose difficoltà: i terreni offerti ai nuovi arrivati erano acquitrini troppo vicini alla spiaggia, impossibili da coltivare. "Adesso, invece, quella zona chiamata "Vega" vale una fortuna, grazie al turismo". Negli anni 50 si è creata la comunità italiana a "La Serena", a 470 km a nord di Santiago del Cile: adesso ci vivono più di 1400 trentini, che all'inizio hanno faticato molto vi-

sto che la terra offriva solo sassi. "Chi ha resistito ha fatto grandi fortune", commenta il sacerdote. Un gruppo di abruzzesi, invece, si è stabilito a San Manuel vicino Temuco a 700 km a sud di Santiago del Cile, vicino alla colonia "Dignidad".

Adesso il centro della comunità è la capitale Santiago, con la sua piazza Baquedano che tutti conoscono come "Piazza Italia" e la zona residenziale che si sposta verso le montagne, a nord. "Ci sono molti giovani che arrivano dall'Italia - osserva padre Tommasi - ma che non hanno niente a che fare con la migrazione storica. Hanno un buon bagaglio culturale, un titolo di studio e un buon livello di spagnolo. Ecco perché si legano poco con il resto della comunità. Sono indipendenti



Padre Tommasi



Cerro Santa Lucia

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

IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

PARMA REGGIANO PARMIGIANO REGGIANO

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

ORDER LINE

0208 880 2526

CERTIFIED ORGANIC

90% OF OUR WASTE



Monumento al Genio de la Libertad



Palacio de La Moneda
residenza ufficiale del presidente del Cile



Plaza de Armas Santiago

economicamente, molti sono impiegati nella ristorazione. Hanno continui contatti con l'Italia e mandano i propri figli alla scuola italiana.

“La legge per ottenere la cittadinanza permette di estenderla - aggiunge **Nello Gargiulo**, napoletano esperto di fenomeni migratori e per anni membro del CGIE Comites - e, facendo una stima, dal 1994 ad oggi sono diventati italiani cinque-sei italo-cileni al giorno”. Grazie alla sua esperienza nella comunità, Gargiulo racconta come lavoro, famiglia e tecnologia italiana (pure nel settore del vino) siano ancora i

tratti distintivi del nostro contributo nel Paese. Più di tremila connazionali sono ultraottantenni e non mancano i centenari.

Almeno 3.500 alunni studiano Italiano

Sei scuole, di cui due riconosciute in Italia, e tanta voglia di parlare la nostra lingua: in Cile la cultura e le tradizioni italiane non fanno parte del bagaglio didattico di ogni cileno, ma sempre più studenti vogliono studiare in Italia e per prepararsi si rivolgono agli istituti specializzati. Su 17 milioni di abitan-

ti, 300 mila hanno origine italiana e 60 mila hanno il nostro passaporto.

“Le due scuole di Santiago e di Valparaíso - spiega la direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura Anna Mondavio - sono “paritarie” cioè ai propri 2mila studenti rilasciano un diploma che è equivalente a quello italiano. Sono gestite da cileni, con un direttore didattico inviato dal nostro Ministero con il compito di assicurare la buona qualità di insegnamento e dei professori. 600 studenti partecipano ai corsi di lingua organizzati dall'Istituto ed anche la società Dante Alighieri è molto attiva sia a Santiago che a Valparaíso e nella città di Antofagasta”. C'è molto da fare, specie nel settore culturale: “Il concetto di restauro e conservazione del patrimonio non è così importante come in Europa - sottolinea la direttrice dell'IIC - e solo da qualche anno il Paese sta uscendo dalla chiusura e dalla storia geografica che lo hanno isolato molto. Ecco perché tutti gli studenti cercano borse di studio”. L'Educazione è a pagamento, e viaggiare costa molto (lo stipendio medio è più basso di 1.500 euro della media italiana): altro specchio delle disuguaglianze sociali che il Cile fronteggia come può. Eppure “il turismo sta aumentando e si sta economicamente bene, è uno Sta-

to democratico ed uno dei Paesi più stabili e sicuri dell'America latina”. Il contatto con l'Italia, infine, è a doppio binario perché sono numerosi i cileni che vivono nel nostro Paese: “Alcuni sono arrivati già prima dell'800 - conclude Anna Mondavio - ed altri si sono rifugiati con l'inizio della dittatura di Pinochet, accolti bene dalle nostre Istituzioni. Un esempio è il gruppo musicale degli Inti-Illimani: quando c'è stato il golpe stavano facendo una tournée in Italia, e sono rimasti lì per quindici anni”.

più alte”. Una sfida anche culturale, pure tra i fornelli. Per i cileni il riso, ad esempio, è solo un contorno: “è stata dura far accettare il concetto di risotto come primo piatto. Adesso nel menu ho cinque risotti e continuo a proporre le ricette della tradizione”. Tra i suoi clienti abituali ci sono scrittori, politici, imprenditori ed anche artisti che vengono dall'Italia.

E' lui - vero punto di riferimento per gli italiani cileni (ogni 2 giugno festeggia con la nostra bandiera) - a raccontare la storia del Barrio Italia, che all'inizio era una zona residenziale e poi un quartiere bohémien. Tutto è iniziato con una grande fabbrica di cappelli,

Barrio Italia e Piazza Italia

“C'è una crescita notevole di importa-



Stadio Italiano fondato e gestito dalla comunità italiana e nuovo centro di riferimento



Avenida Italia

MADE OF ITALY

NEW UNIFORMS, NEW SERVICES, A BRAND NEW EXPERIENCE.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 465544

WIRLAND AIRWAYS

Alitalia
VIVI, AMA, VOLA.



Catedral de Santiago



Cerro San Cristobal, Santiago

zione di prodotti italiani - spiega a La Notizia l'eccentrico ristoratore **Franco de Berardinis**, banchiere di origine abruzzese emigrato in Cile per amore - e tempi e costi si sono ridotti rispetto al passato, anche se le leggi sanitarie sono rigorose e comprendono anche il vino”. Anni fa i cileni non avevano l'abitudine di andare fuori a cena: “perché qui i ristoranti erano casarecci e le materie prime erano più semplici - aggiunge Franco, che ha aperto con successo il ristorante “Capperi!” - ma adesso, invece, le aspettative sono



Franco de Berardinis



Santiago



Universidad Católica, Santiago



Oliver Lunghini e collaboratori

fondata dall'italiano Girardi. Adesso le attività commerciali sono riunite in un'associazione che vede proprio De Bernardinis tra i soci fondatori. Non a caso l'Ambasciata, l'Istituto per il Commercio Estero e il Consolato sono tutti vicini tra loro, così come l'Istituto di Cultura. Gli affari girano tutti attorno all'attività artistica, più che ai ristoranti: "Il Barrio è un'oasi di pace con un'identità molto particolare: gli antichi spazi sono stati recuperati - aggiunge De Bernardinis - ed il valore generale degli immobili è aumentato all'insegna di moda, artigianato orafa e disegno d'interni".

Tra i simboli della zona c'è "Piazza Italia", che sulle mappe si chiama Plaza Baquedano, proprio nel cuore di Santiago: al centro della piazza c'è un monumento di bronzo, realizzato dall'artista italiano Rodolfo Negri, donato nel 1910 al governo del Cile in occasione del primo centenario dell'indipendenza del Paese. La piazza è stata rimessa a nuovo nel 2002 dall'ICE al termine di un progetto di formazione in collaborazione con l'Associazione italiana Marmomacchine: i professionisti locali cileni (cavatori, geologi, ingegneri, progettisti e docenti) hanno imparato ad usare i macchinari italiani già presenti nella cava di Calama, a 1400 km a nord della Capitale; managers, architetti, ingegneri, progettisti, invece, hanno seguito i corsi del progetto "Laboratorio-Scuola" su lavorazione, installazione e manutenzione del marmo.

**Come fare affari in Cile:
"Accordi come dentro l'UE"**

Enel, Ferrero, Astaldi e Alitalia sono tra le grandi aziende italiane a fare buoni affari in Cile. Merito dell'economia stabile e di accordi economici "con l'EU, gli USA e l'Asia, così come dentro l'Unione Europea", spiega il segretario generale della Camera di Commercio di Santiago **Oliver Lunghini**. "È un Paese-piattaforma molto allettante - aggiunge - anche perché, in occasione del proprio centenario, la Camera di Commercio ha aumentato il supporto delle aziende; inoltre, in accordo con il Governo cileno, si possono ottenere deduzioni fiscali e incentivi. Il Paese ha definito le proprie linee programmatiche ed un imprenditore oculato può valutare o meno le opportunità". L'Enel, ad esempio, investe

molto nelle energie rinnovabili: c'è un programma nazionale, presentato alle Nazioni Unite, per riconvertire entro il 2035 il 60% del carbone fossile.

Tra i settori da tenere d'occhio, consiglia Lunghini, ci sono i trasporti: "non tutte le autostrade sono state costruite, e la rete ferroviaria ed il sistema intermodale non sono ancora riconosciute come priorità: eppure il Cile è lungo 7mila km e passa dall'Oceano alle Ande in appena 180 km di larghezza". Il mercato è dinamico e la qualità della vita è alta, continua il segretario della Camera di Commercio: "il PIL pro capite oscilla attorno ai 15 mila dollari annuali, a differenza degli 8 degli altri alti Paesi del Latino America. Il Cile un tasso di disoccupazione del 6% e le professionalità che vengono dall'Europa sono riconosciute".

Un esempio è la sua storia personale, visto che ricopre questo incarico ad appena 35 anni dopo essersi occupato di analisi sulla sviluppo sostenibile dei territori alpini come consulente all'Unione Europea: "mi hanno chiesto di esportare il modello alpino nel territorio delle Ande, lavoro qui dal 2015 ed ho accettato questo incarico con grande entusiasmo.



Maria Rosaghi, Nello Gargiulo e Lia Orsini

Una delle prime agenzie di viaggio del Cile è stata fondata dal papà di **Lea Orsini** Maria Rosaghiarrivata a Santiago nel '47 insieme ai suoi genitori. "Mio papà si rese conto che mancava il contatto tra i cileni e gli italiani, ed ha pensato che fosse una opportunità. Apri l'agenzia ed ebbe un'ottima accoglienza: tutti i clienti di mio padre erano amici. Vendeva soprattutto biglietti marittimi. L'agenzia ha avuto successo e ci lavoro io ancora adesso". Lea Orsini, ferrarese, è stata la presidente della Camera di Commercio italiana in Cile.



Fiammetta Montuori

"Mio papà, campione di calcio nella Fiorentina e per la Nazionale"

Gli ultrà viola se lo ricordano ancora. Miguel Angelo Montuori è stato un campione dello sport, ha vinto lo scudetto nel '56 con la Fiorentina e ha giocato pure per la Nazionale italiana: "Ha indossato, in qualche occasione, anche la fascia di capitano", racconta a La Notizia sua figlia **Fiammetta Montuori** Abarzua che adesso lavora a Santiago all'agenzia ICE.

La sua storia è da film: nato in Argentina da genitori napoletani, Michel era già un asso del pallone in America Latina, nel Racing di Avellaneda e poi con la squadra Universidad Cattolica con la quale aveva vinto il campionato cileno del 1954. L'anno dopo fu chiamato dalla Fiorentina e, insieme alla moglie cilena Teresa, intraprese il viaggio verso l'Italia "alla rovescia dei miei nonni", osserva ora Fiammetta. Firenze fu la città dei successi sul campo da calcio e della nascita dei suoi quattro figli, ma anche dove un incidente lo costrinse ad interrompere la carriera di calciatore ed a iniziare quella di allenatore, prima a Montecatini Terme e poi di nuovo in Cile, alla Universidad Cattolica da cui tutto era iniziato.

Un periodo durante appena qualche anno, ricorda Fiammetta: "dopo i miei fratelli, anche il babbo e la mamma sono rientrati a Firenze, dove nel '98 è morto mio padre. Quindi, come dice mia madre "si vive sempre con il pensiero di qua e di là" e, quando mi chiedono se sono cilena o italiana, esito nella risposta anche se è sempre la stessa: metà e metà".



Miguel Angelo Montuori



Nunzio Davide Caci

"Qui è come nella mia Sicilia, ho trovato una seconda casa"

Un contratto in tasca, tanta voglia di fare nuove esperienze professionali, e nessuna idea di tornare a casa. Per l'ingegnere edile siciliano **Nunzio Davide Caci** l'avventura in Cile è una pagina felice della propria vita: "Sono arrivato due anni fa e voglio rimanere qui - racconta - perché mi trovo bene e la situazione lavorativa è conveniente per i giovani professionisti: lavoro per una impresa cilena di gestione immo-



Inglesia de San Francisco



CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

ZONIN1821



From the vineyards to the glass.

For orders and information contact
ORDER OFFICE
Tel: 020 8940 4943 • Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk • ordersuk@zonin.co.uk



Museo Nacional de Bellas Artes, Santiago



Valparaíso - Viña del Mar



Fabrizio Pompei



Viña del Mar

biliare che, dopo due mesi di prova, mi ha fatto un contratto a tempo indeterminato e con grandi responsabilità. Guadagno il doppio rispetto ai miei colleghi in Italia: sono rimasto a vivere così lontano da casa anche per questo motivo. E, oltre alla fiducia del mio capo, ho ricevuto subito responsabilità enormi. Il Paese ha voglia di svilupparsi e secondo me ci sono più possibilità che in Europa".

Tra gli aspetti positivi c'è anche la facilità nei rapporti sociali: "mi ha colpito - aggiunge il giovane ingegnere - la felicità e l'apertura della gente, così come avviene in Sicilia: qui ho trovato una seconda casa e ho creato delle belle amicizie. Ho studiato a Pavia, ed anche i miei amici che vengono dal nord Italia hanno notato la differenza. Qui è facile arrivare in alto anche grazie ai rapporti umani: tutti i cileni amano la cultura, la storia e l'innovazione dell'Italia".

E le difficoltà? "Niente di rilevante", taglia corto Nunzio, "solo che, appena arrivato a Santiago nel 2015 per un tirocinio in Ambasciata vinto con l'Università, non sapevo la lingua: ma ho imparato in un mese. Dopo la laurea sono ritornato subito in Cile".

Il biglietto da Scoglitti, in provincia di Ragusa, è quindi di sola andata? "Ho sempre il pallino di tornare in Sicilia a vedere la mia famiglia - conclude Nunzio - forse per la pensione, a guardare

il mare e comprare il pesce."

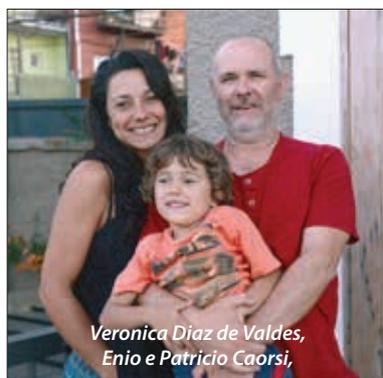


Pietro Granillo

La musica è la grande passione di **Pietro Granillo**, napoletano arrivato in Cile nel 1992. "Paese Mio" è il suo cd uscito in Cile nel 2015.

La sua azienda di importazione di prodotti gastronomici italiani si chiama "Gran Gourmet Italia": "la crescita è del 20% l'anno. Io non vendo; mi comprano. Sono loro che hanno bisogno di me perché hanno bisogno della mia qualità. Importo farina, pomodoro, mozzarella e tutto il necessario per fare la pizza: forni professionali e per la casa". Nulla di negativo? "Manca la manodopera. E adesso è difficile comprare un appartamento ed i prezzi sono aumentati rispetto al passato: qui a Santiago per comprare una casa da 140 mq spendi più di 300mila euro, ma con lo stesso prezzo posso trovare di meglio a Santa Maria di Leuca".

Caffè e pizza "doc": **Fabrizio Pompei** ha puntato su questo per la sua attività a Viña de Mar. "Proponiamo prodotti italiani - aggiunge - come si fanno in Italia. 130 clienti usano il nostro caffè Vergnano in tutto il Cile, e la nostra pizza ha farina italiana". Eppure, nonostante i risultati incoraggianti, per Fabrizio la ricerca non si è ancora conclusa: "sono un po' deluso dal Cile, non vedo più l'euforia dei primi tempi: il prezzo del consumismo è arrivato anche qua".



Veronica Diaz de Valdes, Enio e Patricio Caorsi,

Patricio Caorsi, di origine genovese, ha vinto il premio per la migliore pizza Margherita del Cile, organizzato da un canale TV nazionale cileno. La sua pizzeria "Il Malandrino" a Valparaíso usa solo prodotti locali tra i quali una miscela di farina creata da lui e il sugo di pomodoro fatto in casa. "Credo nei prodotti locali, è la mia filosofia di vita", racconta, "e con la nascita di mio figlio ho creato un locale più grande (Giardino Malandrino) dove far provare agli ospiti il massimo della qualità possibile usando materie prime prodotti in casa biologicamente, la mia grane ispirazione e il sud d'Italia" la città di Ravello dove io e mia moglie Veronica sognamo di andare a vivere nel futuro".

San Marco" a Viña del Mar è tra i più antichi ristoranti italiani del Cile: nel 2017 festeggia i propri 60 anni. A gestirlo è **Massimiliano Melotti** (nella foto): suo padre lo aveva rilevato nel '59 dopo essersi trasferito da un paesino in provincia di Modena. "La nostra è una cucina italiana cilenizzata", spiega Massimiliano, "con ricette tradizionali adattate al gusto dei cileni: tortellini e lasagne, ad esempio, sono serviti con una grande quantità di salsa perché ai cileni piace così".



Massimiliano Melotti



Juan Sepúlveda, Luis Ekelund, Fernando Ognio, Rosa Minetti, Leandro Torres e Franco Dezerega.

La città di Valparaíso il 7 febbraio scorso ha festeggiato i cento anni della "Società Sportiva Italiana" che risale al 1917. La Società, nata dall'unione di due club di ciclismo, ha regalato tante soddisfazioni alla comunità italo-cilena soprattutto nel basket. In questa foto, i rappresentanti insieme al console Onorario durante l'evento, nella sede dei "Bomberos", i Vigili del Fuoco locali che dedicano la propria attività a Cristoforo Colombo (fondata dalla comunità italiana 150anni fa e che hanno sempre operato in forma gratuita al servizio della comunità). LaR



Viña del Mar

L. TERRONI & SONS
 CRISTOFORO COLOMBO
 PIZZERIA
 PASTICCERIA
 CACIOTTI
 PASTICCERIA
 PASTICCERIA

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

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

EST. 1983
ANNESSA
 Import Ltd
 FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983

UNIT 1,
 TRADE CITY,
 13 CROWN ROAD, ENFIELD,
 EN1 1TH

TELEPHONE: 020 8804 3900
 FACSIMILE: 020 8804 8714
 EMAIL: sales@annessa.com

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

Al-forno

**Italian
 Ristorante
 &
 Pizzeria**

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

**VIGNALI
 ROCCAMORA**
 Tenimenti in Sicilia

**GAETANO ALFANO
 Roccamora UK**

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

IL BRACCIO DESTRO DI MONTALBANO

ospite speciale del ristorante "TastingSicily Enzo's Kitchen" di Enzo Oliveri



L'attore che interpreta "Fazio", il braccio destro di Montalbano nella serie TV "The Young Montalbano", è stato l'ospite d'onore alla festa d'inaugurazione del nuovo ristorante italiano a Piccadilly "TastingSicily Enzo's



Enzo Oliveri e Nancy Dell'Olio

Kitchen" firmato dallo chef siciliano Enzo Oliveri.

Beniamino Marcone, impegnato a teatro e prossimamente al cinema nel nuovo film di Silvio Soldini, ha incontrato i fan durante la cena d'inaugurazione, a cui lo chef palermitano ha invitato ospiti come il Console Generale d'Italia a Londra Massimiliano Mazzanti e la star della TV Nancy Dell'Olio.

Il ristorante, che si trova nella centralissima Panton Street, è specializzato nella cucina siciliana tradizionale, con un'enfasi speciale nelle ricette descritte dallo scrittore Andrea Camilleri nei suoi romanzi e negli adattamenti per la TV: arancini, pasta con le sarde e



cannoli.

Il menù include prodotti SlowFood che vengono dalla Sicilia: la regione, infatti, ha il numero più alto di presidi a rischio estinzione (ben 40!). Il connubio con i cibi "buoni, puliti e giusti" è iniziato nel 2015 quando, per incoraggiare il loro arrivo nel Regno Unito, TastingSicily ha organizzato una conferenza all'Istituto Italiano di Cultura durante cui SlowFood Anglia ha siglato un accordo con SlowFood Sicilia.

"TastingSicily", infatti, è il ristorante di un company italiana che ha una sede a Taormina ed una bottega in pieno centro a Milano: produce e confeziona specialità artigianali come marmella-



B. Marcone

te, pesti e antipasti tipici.

"La cucina italiana più autentica - spiega Enzo Oliveri - è quella regionale. Sono nato in un'isola bellissima e sin da ragazzino ho sempre avuto la passione per il buon cibo". Oliveri, che vive nel Regno Unito da venti anni, racconta qual è il suo segreto: "Ogni famiglia siciliana ha le proprie ricette per piatti speciali: nel nostro ristorante seguiamo le ricette tradizionali con le quali siamo cresciuti".

Tra le esperienze internazionali dello chef anche la recente "World's 3rd international Young Chef Olympiad 2017" in India, in qualità di mentore dello studente Luigi Amaduzzi. Oliveri è patron chef al Bromley College of Hospitality, e tiene lezioni alla West



London University. E' anche lo chef ufficiale della Nazionale di Ciclismo. Nel Regno Unito è noto per i suoi programmi televisivi di cucina: in UK con Michael Roux e in Sicilia con, rispettivamente, Aldo Zilli e Paul Hollywood. Il suo cavallo di battaglia ai fornelli del nuovo ristorante? "Caserecce al pesto di pistacchio con guanciale di Suino Nero dei Nebrodi".

La cultura siciliana parte dal piatto ma coinvolge l'intero spazio del locale appena inaugurato: tra i pezzi d'arte, da segnalare la scalinata con le rinomate ceramiche di Santo Stefano di Camastra.



Enzo Oliveri e Luigi Amaduzzi

VALENTINA

DELICATESSEN & RESTAURANT

3 COURSE DINNER WITH
BOTTOMLESS BUBBLES OR WINE **£24.95**

EVERY WEDNESDAY FROM MARCH 1ST TO APRIL 26TH

LIMITED TO 2 HOURS PER TABLE - ONLINE BOOKINGS ONLY - NO WALK-INS



This offer is limited to 8 glasses of bubbles or wine per person & only available to those aged 18 or over. Proof of age may be required. Valentina Fine Foods is a responsible operator and will not allow irresponsible drinking. It reserves the right to refuse alcohol to anyone who appears to their staff to be, or to be becoming, intoxicated. Government recommends that your weekly alcohol intake does not exceed 14 units. Pregnant women should not drink at all. Do not drink and drive.

SHEEN
020 8392 9127

PUTNEY
020 8877 9906

SEVENOAKS
01732 469 349

NOTTING HILL
020 7702 1181

WEYBRIDGE
01932 218 062

REIGATE
01737 829 027

CHISWICK
020 8987 9100

TOWER BRIDGE
020 7036 6028

BATTERSEA
020 3841 1610

VALENTINAFINEFOODS.COM



NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

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

Colazione



Pranzo



Cena



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

Pasta Fresca



Panificio



Rosticceria



Deli



Gelati



Pasticceria



Pizzeria



 @nonnaskitchen1

 info@nonnaskitchen.com

 nonnaskitchen1

The Clockhouse
Brewery Road
Hoddesdon
Herts
EN11 8HF

01992 801 841



www.nonnaskitchen.com





Bruno Zoccola

Emerito Cittadino di Sant'Elia Fiumerapido

Sant'Elia Fiumerapido è un comune in prossimità di Frosinone, le cui origini risalgono al X secolo. Ricco di storia e di personaggi, durante la seconda guerra mondiale subì un bombardamento che lo rase quasi completamente al suolo: da qui cominciò l'emigrazione all'estero dei suoi cittadini, che continua ancora oggi. Il 30% della sua attuale popolazione vive all'estero.

Come tutti gli italiani emigrati, i cittadini di Sant'Elia contribuiscono a diffondere nel Paese di residenza la cultura e le tradizioni d'origine, attraverso associazioni legate al comune di Sant'Elia negli Stati Uniti, a Parigi, in Scozia ed a Londra

Il sindaco Fernando Cuozzo ha recentemente visitato i suoi concittadini residenti a Londra e ha incontrato tra gli

altri Bruno Zoccola

un noto imprenditore londinese fortemente collegato con la realtà economica italiana.

Bruno ha contribuito a diffondere le eccellenze agroalimentare della sua terra di origine in Regno Unito, prima attraverso le sue salumerie, ed ora attraverso la catena di delicatessen Valentina Fine Foods, 9 punti vendite nelle principali vie commerciali della metropoli inglese, a cui ha aggiunto recentemente una nuova perla: Gazzano, una delle più antiche salumerie italiane a Londra. Controlla inoltre la Guidetti Food, specializzata nella importazione e distribuzione di prodotti agroalimentari e vini italiani.

Grazie alle sue numerose attività, Bruno Zoccola è un punto di riferimento

per molti giovani italiani che scelgono di venire a vivere Londra, dando loro la possibilità di lavorare e aiutandoli ad inserirsi nella realtà locale.

La delegazione con il sindaco Fernando Cuozzo e il vice Sindaco Simone Caringi è stata ospitata da Zoccola presso Valentina Fine Foods di Town Bridge, ospite anche il Direttore dell'Ice di Londra Fortunato Celi Zullo. Nel salutare gli intervenuti il Sindaco si è complimentato con Bruno Zoccola ringraziandolo per il contributo dato alle relazioni commerciali con la sua terra di origine e ha auspicato che le autorità preposte possano riconoscere i suoi meriti con un'onorificenza della Repubblica Italiana.

La Redazione



Guglielmo Caggiano; Matteo Cerri, Dante Brandi e Charlotte Gorse

Italian Design Day

all'Istituto Marangoni di Londra

Londra è stata tra le sedi più prestigiose dell'Italian Design Day, una giornata in cui 100 Ambasciate italiane nel mondo hanno festeggiato per la prima volta tutte insieme il gusto e le innovazioni del Made in Italy.

Nella Capitale inglese, dove la creatività italiana è molto apprezzata, il centro di eccellenza è la scuola di arte e moda Istituto Marangoni che ha ospitato in anteprima le celebrazioni per "International Day of Italian Design" lo scorso 27 febbraio. L'evento è stato organizzato dall'Ambasciata Italiana e dall'Istituto Italiano di Cultura, in collaborazione con EatDrinkLoveItalian e con lo stesso Istituto.

"Il Design - spiegano gli organizzatori - è uno degli aspetti più riconoscibili del lifestyle italiano in tutto il mondo: innovazione, qualità e stile sono rendono prestigioso, ai livelli più alti. Un successo globale che si basa su lavoro duro, competenza, passione e ricerca dell'eccellenza". Uno degli esempi a Londra è la rivista Italian London Style, edita proprio da EatDrinkLoveItalian.

La giornata internazionale dedicata al Design è da fissare in calendario ogni 2 marzo ed è stata organizzata dal Ministero degli Affari Esteri in collaborazione con il ministero del Turismo, l'ICE, la Triennale di Milano e il Salone del Mobile.

La Redazione

SAN GIORGIO

Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT

(in between Whetstone and North Finchley Easy Parking)

For reservation call: 020 845 3355

sangiorgiorestaurant@hotmail.com

www.sangiorgiorestaurant.london

Opening time

Monday to Friday - 12pm to 6pm - 11pm last order

Saturday to Sunday 9am until late



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) [/whetstone.cocorico](https://facebook.com/whetstone.cocorico)

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

INSALATA DI MARE Seafood salad

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

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

Serves 4

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

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

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

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



I MENU DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

a cura di *Danilo Cortellini*
Head Chef at The Italian Embassy London
info@danilocortellinicom



PACCHERI ALLE VONGOLE VERACI CON ROMANESCO E BOTTARGA

Questo primo piatto è perfetto per un pranzo veloce ma ricco di gusto. I paccheri sono una pasta molto utilizzata nel sud Italia, perfetta se accompagnata da molluschi e crostacei. Il Broccolo romanesco non è il più comune della famiglia dei cavoli - broccoli, ha un sapore molto intenso e si sposa perfettamente con la vongole veraci.

Io uso la bottarga per impreziosire questo piatto dandogli una spinta in più.

Per chi non lo sapesse la bottarga è la sacca delle uova di tonno o muggine salate ed essiccate, molto tradizionali in Sardegna ed in tutto il meridione Italiano.

Porzioni: 4

Tempo di preparazione: 40 minuti (più 2 ore per spurgare le vongole)

Tempo di cottura: 20 minuti

Ingredienti

- 500g vongole veraci
- 300g paccheri di Gragnano Pastificio "Caccese"
- 3 cucchiaini olio EVO Imperiale d'Abruzzo
- 2 spicchi d'aglio
- 2 gambi di prezzemolo
- 1 peperoncino rosso
- 100ml vino bianco secco
- 1 cavolo romanesco
- 20g cipolla bianca
- Sale e pepe, q.b.
- Prezzemolo tritato, per guarnire
- 30g bottarga di tonno

Procedimento

Mettere le vongole in una larga bowl o contenitore, coprire con acqua fredda ed aggiungere un pizzico di sale. Lasciarle a bagno per due ore circa, permettendo così alla sabbia di uscire naturalmente dalle vongole.

Buttare la pasta in acqua bollente; solitamente questo tipo di pasta impiega circa 15 minuti per arrivare a cottura.

Scolare le vongole e sciacquarle sotto acqua fredda corrente. Scartare le vongole che risultano rotte, danneggiate o aperte. Per cuocere le vongole, mettere un filo d'olio extra vergine in padella, aggiungere l'aglio, un paio di gambi di prezzemolo e meta' peperoncino. Una volta che il tutto inizia a soffriggere aggiungere le vongole ed il vino bianco, coprire e far cuocere per 3-4 minuti finché le vongole siano completamente aperte. Rimuovere l'aglio, i gambi di prezzemolo e le vongole che non si sono aperte durante la cottura poiché potrebbero contenere sabbia. Nel frattempo pulire il broccolo romanesco eliminando le foglie esterne. Tornare il broccolo in piccole punte individuali dal gambo principale con uno spelucchino. Bollire le punte in acqua salata per circa 3-4 minuti e raffreddare immediatamente in acqua e ghiaccio per conservarne il colore brillante. Potreste anche fare una purea di broccolo romanesco con gli scarti rimasti, semplicemente bollendoli e frullando il tutto con un goccio di acqua.

Dorare la cipolla a parte con poco aglio tritato e il peperoncino avanzato dalla precedente preparazione. Aggiungere le punte di broccolo romanesco e farle leggermente rosolare, dopodiché aggiungere le vongole insieme al liquido di cottura.

Assicurarsi che la pasta sia cotta al dente. Aggiungere questa al condimento preparato e continuare a mescolare per 1 minuto.

Quando il liquido avrà iniziato a ridursi, aggiungere un filo d'olio ed emulsionare il tutto fino a creare un condimento denso.

Ricordatevi che le vongole sono naturalmente salate, quindi prima di aggiungere altro sale assaggiate sempre.

Disporre la pasta calda in ampie fondine. Guarnire con prezzemolo e grattugiare la bottarga fresca

"Questo delizioso piatto di paccheri e' stato servito per la prima volta nel Febbraio del 2014 in occasione del pranzo in Residenza in onore del maestro Bernardo Bertolucci, immenso artista e maestro del cinema italiano nel mondo, ha molto apprezzato questo buon piatto di pasta che esattamente come un gran film, mostra le bellezze che l'Italia ha da offrire"

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



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



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizzeria
86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

To find out where we are visit:
etnacoffee.net
phone:
020 8127 8588

etnacoffee
sicilian street food

taste it. love it.

cannoli arancini granite coffee

PIZZERIA PAPPAGONE

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

PIZZERIA PAPPAGONE

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

Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

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



CinemaltaliaUK



Antonio Albanese. Storia di un divorzio che, partito in maniera consensuale si rivela poi una guerra all'ultimo sangue, ha conquistato oltre due milioni di incasso nella prima settimana di programmazione oltre ad aver offerto alla sua eccezionale protagonista una partecipazione speciale a Sanremo che è valsa più di un'approvazione.

Onori in termini di riconoscimento sono arrivati anche sul fronte premi. Questo articolo va in stampa prima dei risultati degli Oscar di domenica 26 febbraio ma non possiamo non fare un enorme in bocca al lupo ai tre italiani in lizza: il documentario *Fuocoammare*, diretto da Gianfranco Rosi e il make up department di *Suicide Squad* dove i nostri Alessandro Bertolazzi e Giorgio Gregorini tengono alta con onore l'eccellenza italiana nelle categorie tecniche. Enorme soddisfazione anche dal festival di Berlino dove, a fianco del successo di *Call Me By Your Name*, diretto da un Luca Guadagnino sempre più internazionale, risplende il talento di Milena Canonero, leggendaria costumista premiata con l'Orso d'oro alla carriera e la cui professionalità le è valsa quattro premi Oscar (*Barry Lyndon*, *Momenti di gloria*, *Marie Antoinette* e *Grand Budapest Hotel*) per non dimenticare altri abiti indimenticabili come quelli di *La mia Africa* e *Dick Tracy*. Al momento di andare in stampa, facciamo a tempo anche a riportare l'uscita delle candidature ai David di Donatello dove *La pazza gioia* (presentato con incredibile successo proprio da CinemaltaliaUK a settembre) e *Indivisibili* (presentato al London Film Festival) la fanno da padrone con diciassette candidature ciascuno.

Il cinema italiano è vivo e si diffonde. Per questo motivo mandiamo un affettuoso saluto e vi invitiamo a presenziare agli eventi di Cinema Made in Italy, che si terranno presso l'Institut Français a South Kensington dal 1 al 5 marzo. Diffondiamo il nostro cinema, seguiamolo. E seguite anche noi sui nostri social (Facebook e Twitter) e sul nostro sito ufficiale.



Milena Canonero

dove compaiono la giovanissima Amber Dutta, star di "Italia's Got Talent", Lucia Mascino e un grande caratterista come Renato Carpentieri. Il *Genesis* è stato invece teatro della proiezione di *Piuma*, diretto dall'angloitaliano Roan Johnson, commedia su due adolescenti alle prese con una gravidanza inattesa. Con Johnson, presente in sala per accompagnare il film e partecipare al Q&A, abbiamo anche festeggiato le due graditissime nomination ai David di Donatello sia al premio David Giovani che per la miglior attrice non protagonista a Michela Cescon.

Attorno a noi, il cinema si è mosso molto, facendo uscire nuovi film e registrando soddisfacenti successi. Primo fra tutti, il ritorno di Ficarra e Picone con la commedia *L'ora legale*, storia di un divertente scontro elettorale fra un potente sindaco e il suo rivale outsider in cui i due si ritrovano su fronti opposti. Si ride di gusto, in maniera garbata e con un occhio divertito all'attualità. Una formula vincente, quella del duo comico siciliano, che è valsa loro dieci milioni di euro di incassi complessivi. Dieci milioni anche per *Mister Felicità* che ha visto il ritorno in sala di Alessandro Siani con una commedia degli equivoci in cui uno scioperato si finge importante un mental coach. Altrettanto fortunato è stato *Mamma o Papà?*, diretto da Riccardo Milani con la coppia Paola Cortellesi e



Piuma



Ficarra e Picone



Mamma o Papà



Sponde

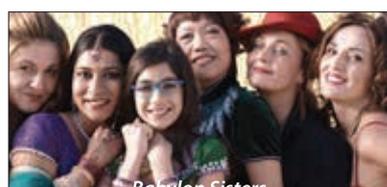
Il 2017 è iniziato in maniera molto positiva per CinemaltaliaUK che in questi primi due mesi ha presentato, sia presso il Genesis Cinema che il Regent Street Cinema, un programma molto variegato passando dal documentario all'action e dal musical alla commedia.

A gennaio al Regent abbiamo proiettato *Sponde*, poetico documentario della valida documentarista Irene Dionisio che racconta la storia dell'amicizia epistolare tra un artista tunisino e l'ex becchino di Lampedusa, entrambi impegnati nel dare degna sepoltura ai corpi dei migranti morti in mare. È seguita, al Genesis, la proiezione di uno dei film più acclamati dell'anno, *Lo chiamavano Jeeg Robot*, che nonostante il successo precedentemente ricevuto e la facile reperibilità in dvd ha comunque portato molti nostri spettatori a rivederlo per una seconda volta nell'affascinante contesto del grande schermo.

Febbraio è stato invece il mese di *Babylon Sisters*, diretto da Gigi Roccati e proiettato al Regent Street Cinema, commedia musicale tratta dal romanzo *Amiche per la pelle* di Laila Wadia, che racconta dell'alleanza tra un gruppo di donne di diversi paesi che condividono la loro magra quotidianità in un palazzo cadente della periferia di Trieste e che decidono di reagire in musica alla minaccia di sfratto del loro dispotico padrone di casa. Un film colorato e divertente, una fiaba sincera e a tratti commovente sull'immigrazione



Lo chiamavano Jeeg Robot



Babylon Sisters

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

HAZEL Tree (Nocciolo) 5 agosto/ 1 settembre



Per i Celti il nocciolo, detto Coll, dava il nome al mese lunare che corrispondeva all'epoca della raccolta delle nocciole, appunto in agosto. Per i Bardi la lettera Coll rappresentava il nove, numero sacro anche alle Muse e collegato al nocciolo che si dice fruttifichi dopo 9 anni. Druidi e Bardi usavano tavolette divinatorie di nocciolo per favorire l'ispirazione: fra l'altro vi incidevano gli Ogam, cioè le lettere magiche. Insomma è un albero che trasuda magia e anche saggezza: presso Tipperary in Irlanda vi era una fontana prodigiosa lambita dalle fronde di nove noccioli dell'Arte poetica che producevano fiori e frutti, i quali cadevano nello specchio d'acqua sottostante nutrendo i

salmoni che vi sguazzavano beati. Come tutti i frutti raccolti in un guscio, la nocciola e relativo albero divennero simbolo di Fecondità e rigenerazione e pure i Romani le donavano come augurio di pace e prosperità. Nocciole e noci non mancavano mai alle nozze e ramoscelli di nocciolo venivano messi nelle tombe per augurare ai defunti una nuova vita. In quanto ai vivi, usavano il legno dell'albero per difendersi dalle serpi, che pare ce l'abbiano in antipatia, e per trovare l'acqua, la famosa "avellana" dei raddomanti perché pare che il ramoscello di nocciolo entri in risonanza con le onde emesse dalla radiazione dei nodi metallici nella Terra o dalla concentrazione delle acque. Più prosaicamente, i celti tostavano le nocciole per curare il catarro e, bevute nell'idromele, ne assicuravano portenti contro la tosse cronica. Sant'Ildegarda consigliava le nocciole contro l'impotenza e antiche ricette di streghe informano che, sbucciate e mescolate col grasso di orso, sono infallibili per la crescita dei capelli. In ogni caso è una pianta tenera e dolcissima come il suo frutto, ha una chioma che si allarga grazie ai tanti polloni che partono da un unico ceppo ed evoca presenze fatate

Le persone collegate a questo albero sono grandi osservatori e dispensatori di giustizia grazie ad un innato senso di discernimento fondato anche sulla conoscenza, che è la chiave della saggezza. Ottimi tutori, scrittori e arbitri, posseggono una eccellente memoria e acutezza di ingegno. L'elemento critico della loro natura li fa apparire piuttosto riservati e quasi indifferenti alla sfera emotiva, ma controllano le emozioni solo in superficie perché sotto pelle hanno un carattere molto sensibile e quasi instabile, spesso vittima di tensioni nervose. Indiscutibili abilità artistiche, ma equilibrate da una decisa tendenza alla praticità, rivelano un'impronta dualistica che li fa apparire delle volte in un modo e altre volte nel modo opposto. Detestano gli sprechi, tendono ad essere impazienti e insofferenti, rischiando talvolta paranoie a causa della interiore tensione mentale ed emotiva. Hanno anche difficoltà ad esprimere apertamente i loro affetti e sentimenti, per quanto siano persone sincere e leali che ne fanno partners onesti e genitori affettuosi.

Hanno un'anima nomade e la tendenza a viaggiare o anche solo a scoprire sempre cose nuove, hanno uno stile di vita molto personale e costruiscono la loro carriera sui propri talenti piuttosto che finire impiegati in professioni permanenti. Insomma sono persone piuttosto interessanti e stimolanti, che amano sfidare teorie e opinioni altrui, quindi, se non vengono evitate come grandi seccatori, possono offrire validi contributi personali per un arricchimento di coppia o sociale.

Famose personalità "Nocciolo": Napoleone, Percy B Shelley, Coco Chanel, Debussy, Mata Hari - Motto "I am a salmon in the pool" MM

PINI FRANCO LLP



Solicitors and Avvocati
personal and business lawyers
specialists in English and Italian legal matters

22-24 Ely Place - London EC1N 6TE
Tel: (020) 7566 3140 - Fax: (020) 7566 3144
website: www.pinifranco.com - e-mail: info@pinifranco.com



Medicina Generale

Dr Rosa Avino MD
Medicina Generale

Ginecologia

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Pediatria

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009

www.richmondpractice.co.uk

Eccellenza clinica su misura per te



THE ALL-NEW ALFA ROMEO GIULIA QUADRIFOGLIO. **THE WAIT IS OVER**

With 510 hp and perfect 50:50 weight distribution, the All-New Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio combines power and performance like never before. Breath-taking Italian design, innovation and unrivalled driving pleasure are yours to experience. Engineered to thrill, the Alfa Romeo Giulia can be yours for only £61,000 OTR. **Book a test drive today.**

Motor Village
MARYLEBONE

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

La meccanica delle emozioni



Model shown is the All-New Alfa Romeo Giulia 2.9 V6 Bi-Turbo Quadrifoglio at £62,750 incl. Competizione Red Tri-Coat Paint at £1750. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Romeo Giulia Quadrifoglio: Urban 22.8 mpg (12.4 L/100km); Extra Urban 49.6 mpg (5.7 L/100km); Combined 34.4 mpg (8.2 L/100km). CO₂ emissions 189 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.

The reader may, quite rightly, think that the question is almost an irrelevancy since peoples on the whole do not love other peoples. In any event, it is always very difficult to assess what feelings people appear to have towards one another, in the absence of an actual manifestation of affection or dislike.

The title is no more than a provocation which gives me the opportunity of reflecting on my experiences of a fairly long time spent in England.

I showed the first draft of this article to a friend. He told me bluntly that he thought I was being less than candid since I had already written at least one article for the Rivista where I pointed out, that in my opinion, the English did not like the Italians. He felt that what I really wanted to say that the English did not love the Italians and hinted that it was my... kind, gentle-hearted nature, which is well-known, that had prevented me from actually saying exactly what I thought because I did not wish to give offence.

Having considered his observations quite carefully, I have come to the conclusion that he is quite correct. I should have clearly said that the English do not love the Italians. Perhaps I refrained from doing so because I felt that to use such a verb would have meant attaching greater feeling to a situation where it might well be that, in reality, the English do not care about the Italians...

I have already said I don't think that this is strictly speaking true. Historically speaking, the English people have on the whole been quite close to Italy. Perhaps not the masses except possibly for their enthusiasm about Garibaldi's ventures in southern Italy and Sicily, but maybe at a slighter higher, more educated and perhaps literary level.

Having lived the greater part of my life in England, I can answer unhesitatingly that the English do not love the Italians. It is true that a number of English men, from the days of Byron, Shelley and Browning to present times, have expressed their love of Italy, especially after having visited it during their Grand Tour, though they could not live without taking back a number of artefacts and some of the most beautiful things in the world; but I do not recall having read about any English man who said that he loved the Italians, as distinct from loving Italy (by saying English man I include, of course, English women).

There may well be a reason for this, namely that the English are reluctant to express their more heartfelt feelings; but whatever the reason, it remains a fact. The question should more properly perhaps be put by enquiring whether the English like the Italians, as distinct from feeling affection for them: to that, the answer is, in my view, and on the whole, in the affirmative. The English may not love us but, generally speaking, they do not dislike us, despite the adverse publicity and the false descriptions of the Italian people provided both during and after the Second World War. To those particular aspects of the average Englishman's fondness, perhaps, for the Italians I shall be dedicating a few observations later on; for the time being, I shall confine myself to re-iterating that I have no doubt that the Englishmen do not love the Italians.

One should enquire why that is so.

The absence of love has been fostered by what I call the creation of stereotypes about the Italian people, a practice that

Do The English Love The Italians? Or Do They Simply Like Them?

By Arturo Barone

goes back to the 18th century. Stereotypes, which ignore the character or nature of any people as a whole, change according to the time and place of the analysis and, above all, depend on the point of view of the observer. I have always believed that it is almost impossible to define the character of a people. The only way to do so is negatively, by referring to their history, a practice which is useful as a canon of construction of the people as a whole but no guide whatsoever to the character of the individual. In the same way, one can state that the fact that Britain created a great Empire is capable of being explained either by saying that it succeeded in doing so because of its innate ethnic or racial superiority or by the fact that, once an Empire had been established, the English were able to develop a kind of ethnic and racial superiority mentality which was perhaps latent and which would never have come to the fore but for the historical accident of the Empire.

These are observations that apply to all people. I maintain that we are what we pretend to be or, alternatively, what others believe us to be or, in the last resort, what history has made us. The Englishman who went on the Grand Tour had little choice but to form a negative opinion of the inhabitants of Italy, where he saw uncouth people who were able to live amidst the ruins of antiquity apparently entirely uninfluenced by and uninterested in them, whereas he had travelled long and uncomfortably to look at them. In the same manner, he would find it difficult to establish an explanation for why the very people who neglected their art and antiquities had been able to create a beauty which was unique.

However, it remains a fact that the view that the Englishman formed about Italy at the time influenced dramatically that which the Victorians formed about the Italians generally, a view which hardly changed until long past the end of the Second World War. It did not suffice for Edward Hutton to make statements like 'Without Italy I am beggared. Though God saw fit to make me an Englishman, it was in Italy that I caught my first glimpse of Heaven.' Note: "it was in Italy" and not "when seeing the Italians..."

The Victorians either ignored or disregarded the fact that the Italians, because of their history were (and are) an amalgam of different races and different needs and, though our political bonds are obviously very tenuous indeed, our cultural ties are solid.

One of the principal reasons why, in my view, the English do not 'love' the Italians is related to the quite debatable fact that some tension arises from the Englishman having what I would call a complex in sexual and amorous behaviour, because he feels that the Italian is there more at ease. He is bothered by our easy way with women, by the apparent facility with which we flatter all and sundry, by our spontaneity and our brilliance. He would like to imitate us and be more demonstrative but, on

the one hand, he does not think that he should and, on the other, he feels that, because of what I am tempted to call an impacted psyche, he would do so without conviction and therefore not quite so well. He is thus left on a constant tug of war of feelings and emotions; but maybe I am being too Italian in saying this.

My next reason however is probably less debatable, since it is based on historical facts. If one reads the poems of Macaulay one cannot help feeling that his adoration for ancient Rome is so indiscriminate that it almost amounts to veneration. In common with Kipling, he correctly believed that all the virtues which he attributed to the Romans (strength, discipline, respect for authority, patriotism etc) were the very same that made the Victorians great. It was obvious to him and many others (especially the English on their Grand Tour) that in political terms the English were the successors to the Romans because, if they compared themselves to the Italians, they had ample cause for feeling superior. The Englishman knew that the Italians, or at least the inhabitants of Italy, since at that time Italy was not even a nation, considered themselves the natural successors of the Romans, a claim which it was absurd to pursue because they had failed conspicuously to re-assert themselves after the fall of the Roman Empire. What the Englishman saw was a people incapable of national unity, a country which seemed to be dead, with plenty of art but mainly with ruins everywhere, perhaps made less objectionable by the planting of trees; a country in a sorry state, the Italians not being up to much.

These beliefs were fully justified; unfortunately, they created a dichotomy in the Englishmen's minds and hearts because, I repeat, they couldn't explain how these apparently primitive vulgar people were capable of producing the very masterpieces of art in all its forms which they, the English, were only too pleased to plunder because they were incapable of producing anything so distinguished.

It is clear to me however that it is not too important that the English do not love the Italians. After all, love, as far as I can tell, is a strong feeling that we are unlikely to spend on people of a different nationality. For the purposes of normal social intercourse, it probably suffices that we should not hate other people... and much more useful is the thought that we should like them and, if not, that we should at least tolerate them. England has always been a country which has welcomed foreigners, especially if persecuted, and has certainly learnt to tolerate most nationalities and most colours.

As a result of such a generous attitude, I do not hesitate to say again that whilst the English may not love us, on the whole they do like us; or at least I hope so.

This feeling is, if one rationalises it, fairly easy to explain away. It is not merely a matter of the culture that since the Re-

naissance Italians have imparted to the English, representing, as some English writers have observed, a debt to Italy that England can never repay; it is based rather more on the cultural advantages (music, literature, opera and so on) and on the practical convenience of liking the Italians. Leaving aside an aspect with which I have already dealt with extensively in previous articles, that of food, England has taken kindly both to Italian, to immigrants and to Italy as a country. I find, for example, that the same English tourist, who would not dream of misbehaving in Germany, finds it easier to do so in Italy because he realises that the people there are much more tolerant and broadly friendlier. This is nice, though often a cause of confusion, since the usual Italian acceptance and tolerant view of foreigners is easily confused, by the English, with weakness and lack of beliefs.

(As a lover of food and all that goes with it, I ask the reader to allow me a small digression. I believe that one of the reasons why the English love the Italians, if they only think about it, is the success of Italian coffee. Statistics published in March 2016 show that Italy's cappuccino has supplanted English tea. Apparently, 4.78 billion cups of coffee are drunk each year, Italy being in terms of consumption well ahead of France, Germany and Spain. It is nice to reflect that we had contributed in an odd sense to the happiness of the English...)

This Italian toleration for foreigners, under considerable pressure at the moment because of the influx of migrants, is the result of an historical development, namely the fact that Italy has been invaded so often throughout its history that its people learnt to cope with other peoples and, because of the need it has had throughout history to emigrate, especially from southern parts, to understand the problems of those who are either upset by political upheavals or who have to struggle to earn a crust of bread. In fact, it is quite often remarked that Italy civilised its conquerors. It has certainly educated its visitors.

However, I should not like my readers to believe that the Italians' acceptance, toleration if you like, of other peoples is

solely the result of the country's history. The fact remains that the Englishman feels much more at ease in Italy, I truly believe, than he does in most other non-English speaking countries.

So, we are liked but are not loved; but does it really matter? Am I making too much of a fuss and possibly confusing two human feelings?

I should make one thing clear. When I refer to the Englishman I don't intend to embrace under that general description those who know Italy or are interested in Italian culture and art, or university professors or, broadly speaking, people with a good education. I have in mind on the contrary that type of Englishman, whom lawyers of earlier years used to call the 'man on the Clapham omnibus', namely the Englishman with little education and many prejudices. That type of Englishman still believes that Italian men have dark hair, a pleasant voice, are either gigolos, footballers, waiters or ice-cream makers and go around pinching girls' bottoms. The same Englishman believes that Italian women are brow-beaten by their husbands, spend their time cooking spaghetti and caring for their many 'bambinos'. These are travesties of reality and, in any case, people ought to know better. Apart from the fact that the birth rate in Italy has been negative now for many years, Italian women are coming to the forefront in every sphere of political and commercial operation. These misconceptions have aggravated what I would call the natural feeling of superiority that the English have towards the rest of the world.

More particularly as regards the Italians, there exists amongst the English an aura of condescension, which, although perhaps capable of being explained away by a certain rather inconsistent Italian conduct at the political level, has no justification whatsoever. Nevertheless, despite this condescension, the English man (and the English woman, of course, is included) I can't help having a sneaking feeling of liking for us. Whether it is our fondness of life manifested in so many forms, as anyone who has travelled through Italy well knows, or whether it is the fact that they wish they could be more like us in many manifestations, the English can't help feeling admiration for a people who, despite the vagaries of their history, still manage to survive and enjoy life to the full more than any other people in this sad old world, which is probably the Italians' outstanding virtue.

Arturo Barone
is the author of Forza Italia!



PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

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

www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com



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

DOMANDE ALL'AVVOCATO

PENSION SHARING ORDER



Dominic Pini

Brexit e il diritto dei cittadini dell'Unione Europea di risiedere e lavorare nel Regno Unito

Gentile Avvocato,

Mi sono di recente trasferito a Londra e ho trovato lavoro presso un negozio Starbucks come barista. Sono fidanzato con una ragazza inglese. Mi è stato detto da alcuni miei colleghi di Starbucks che dopo l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea potrei perdere il diritto di vivere e lavorare nel Regno Unito e dovrei quindi ritornare in Italia. Mi può confermare questo aspetto? Le chiederei anche qualche parere circa la mia posizione legale al riguardo e cosa posso fare per ovviare al problema.

Distinti Saluti
Roberto

Caro Roberto

Attualmente vi sono circa 3 milioni di cittadini europei che vivono nel Regno Unito. Nel caso in cui tu sia stato residente in Regno Unito per un periodo continuativo di 5 anni, potresti richiedere la "Permanent Residence" all'Home Office. Questa Permanent Residence ti darebbe il diritto di restare nel Regno Unito senza alcun ulteriore permesso. Per ottenere tale permesso, devi aver vissuto e/o lavorato sul territorio per un periodo di 5 anni ed è necessario dimostrare ciò, allegando le prove di indirizzo di residenza, ricevute di salari e una lista di tutti i viaggi che si sono effettuati nei 5 anni. Tuttavia, risiedere nel Regno Unito o possedere lo status di residente permanente non significa necessariamente avere un diritto automatico di lavorare senza un permesso aggiuntivo dopo la Brexit. Il Governo ha dichiarato che si impegnerà a ridurre il flusso migratorio di cittadini europei ed extraeuropei di almeno 100.000. Molto dipenderà dai negoziati tra il Regno Unito e l'Unione Europea. Potrebbe accadere che, nonostante lo status di residente nel Regno Unito, un cittadino dell'Unione Europea dovrà necessariamente richiedere un visto di lavoro specifico al fine di lavorare in determinati settori, al fine di proteggere i lavoratori britannici. È per questo motivo che molti cittadini europei, dopo aver ottenuto un permesso di residenza, hanno richiesto un passaporto inglese.

Il Governo inglese è stato obbligato dalla Supreme Court of Justice a presentare un Bill (un disegno di legge) al Parlamento, al fine di ottenere la facoltà di uscire dall'Unione Europea invocando l'Articolo 50 del trattato dell'Unione Europea. Una volta che all'Unione Europea verrà notificata la sua intenzione di uscire, il Regno Unito avrà due anni di tempo per negoziare un accordo di uscita. Nel momento in cui il Bill è stato presentato al Parlamento, è stato contestualmente proposto un emendamento per dare il diritto ai cittadini UE di restare nel Regno Unito dopo la Brexit. Questo emendamento è stato però rigettato dal Parlamento per 332 voti a 290, il che indica che il Governo ha intenzione di usare lo status dei residenti europei nel Regno Unito come uno strumento di negoziazione con l'Unione Europea.

Vi sono stati successivamente alcuni chiarimenti riguardo all'approccio del Governo inglese nei confronti dei cittadini dell'UE nel Regno Unito da parte dell'Home Secretary Amber Rudd, la quale ha dichiarato che il loro status non cambierà dopo la Brexit, fino all'approvazione di un nuovo Bill da parte del Parlamento. Questo nuovo Bill riguarderà non solo i cittadini dell'UE già residenti nel Regno Unito, ma anche i nuovi cittadini provenienti dall'Unione Europea. Inoltre è molto difficile che vi saranno cambiamenti sostanziali per i cittadini dell'UE nel Regno Unito per almeno 3 o 4 anni. Ciò è dovuto al fatto che il Brexit Exit Treaty dovrà essere approvato dal Parlamento e successivamente dovrà essere presentato al Parlamento un nuovo Bill sull'immigrazione per l'approvazione. La procedura potrà richiedere del tempo. Dovrebbe quindi essere lei in grado di lavorare presso Starbucks per i prossimi 3/4 anni.

Distinti Saluti
Domenic Pini

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno che astenersi dal prendere o non prendere iniziative prima di avere ottenuto un parere professionale.

Uno dei poteri più importanti di un giudice inglese che decide sulla divisione dei beni in un divorzio è quello di dividere un fondo pensione, un c.d. "pension sharing order". Questo potere è stato creato per legge nei tardi anni '90 ed è un potere importante perché il giudice è l'unica persona che può dividere questo tipo di bene. Le parti non lo possono fare con un semplice accordo, così come non può farlo la parte che ha contribuito alla pensione. Però una nuova decisione shock della High Court of Justice inglese, *Goyal v Goyal* [2016], ha stabilito che il giudice inglese non ha il potere di dividere una pensione straniera, cioè un fondo pensione non approvato dal fisco inglese e che ha i suoi fondi e/o la sua amministrazione all'estero.

La posizione speciale delle pensioni deriva dal fatto che la pensione è proprietà di una terza persona, cioè l'azienda o la società di trustee che offre pensioni e che, in cambio di anni di contribuzioni, offre al contribuente la possibilità di ottenere un reddito dal fondo accumulato dalle sue contribuzioni quando andrà in pensione. Si pensa a grande aziende come Prudential, AXA Wealth e Scottish Widows. Normalmente gli ordini giudiziari si possono emanare soltanto nei confronti delle parti (nei divorzi, moglie e marito), ma questa è una delle poche eccezioni in cui il Parlamento ha dato al giudice il poter di dividere un bene che resta nella proprietà di una terza persona.

Ovviamente l'importanza di questo potere dipende dal valore della pensione (o delle pensioni - molte persone contribuiscono a più di una) relativa a quello degli altri beni e fonti di reddito. Però visto i tanti vantaggi fiscali ancora offerti dai governi di molti Stati alle persone che contribuiscono a pensioni privati, sono rari i casi in cui le pensioni non sono importanti. Infatti, visto la globalizzazione del mercato del lavoro negli ultimi anni, gli avvocati e i Tribunali di famiglia hanno avuto a che fare non solo con le pensioni inglesi, ma anche con le pensioni di clienti stranieri e pensioni la cui amministrazione è sempre stata o è stata trasferita all'estero. Il tempo in cui i clienti erano tutti cittadini inglesi che hanno lavorato nel loro Paese tutta la vita contribuendo soltanto alla pensione di Stato e forse una pensione privata offerta dal datore di lavoro sono finiti.

È difficile criticare la motivazione della decisione e prevedere se sarà cambiata dalla Supreme Corte britannica: i giudici hanno notato che il regime di pension sharing è stato creato su misura per il sistema pensionistico britannico dopo anni di consultazioni con la pension industry britannica nella City. Non si è mai pensato alle pensioni straniere, che spesso sono regolate e tassate diver-

samente con approcci ben diversi. Poi c'è il principio importante - ma spesso dimenticato - di interpretazione delle leggi. Tale principio stabilisce che non si può presumere che il Parlamento abbia la volontà o il potere di cambiare i diritti delle persone residenti in giurisdizioni straniere, persone con diritti stranieri che probabilmente non hanno nessun interesse ad essere regolate da un giudice inglese.

Il risultato della decisione è stato un disastro per la moglie che aveva chiesto circa il 50% della pensione: dopo anni di litigi e debiti accumulati dal marito, le parti erano rimaste con nulla, se non un fondo pensione di circa £90.000 che però era amministrato in India. Quel fondo resterà la proprietà dell'amministratore indiano, che stranamente si è rivelato un amico del marito, non certo una grande azienda multinazionale come AXA o Prudential come succede di solito. Il giudice di primo grado aveva tentato di salvare la situazione concedendo alla moglie una sorta di ordine di sequestro provvisorio contro il marito e il suo amico, ma la Corte d'Appello e la High Court hanno confermato che questo rimedio è solo temporaneo e non può costituire la base ed il meccanismo di un ordine finale.

La moglie - e le tante altre persone che fin qui avevano sperato di ottenere un pension sharing order - devono adesso puntare su altri possibili approcci per ottenere una divisione equa e giusta di tutte le risorse delle parti. Il problema sarà probabilmente ancora più difficile e urgente per quelli che hanno per errore già ricevuto un pension sharing order su una pensione straniera nel passato, i cui trustee e/o contributori ora hanno un buon motivo per rifiutare la continua esecuzione dell'ordine.

Uno di questi possibili approcci si chiama "offsetting", cioè chiedere una per-

centuale più grande delle altre risorse delle parti che sono sotto il loro pieno controllo.

Un altro è di chiedere un assegno mensile più significativo, magari supplementato dai redditi che l'altra parte riceverà dalla sua pensione (però questo approccio ha molti problemi: il reddito pensionistico comincerà solo quando l'altra parte andrà in pensione, e terminerà alla sua morte; non è certo l'equivalente di un pension sharing order che divide il fondo originale). Un altro è di chiedere ad un avvocato basato nella giurisdizione straniera se ci sia la possibilità di ottenere un ordine dalle autorità giudiziarie in quel Paese. Infatti la povera Sig.ra Goyal è stata criticata dal giudice della High Court per non aver presentato nessuna prova sulla questione se le autorità indiane avrebbero rispettato la pension sharing order; se così fosse, può essere che le autorità dei due Paesi possano lavorare insieme per assicurare l'efficacia dell'ordine. Credo che un'altra questione che debba essere analizzata sia quella dei diritti del contribuente. Ad esempio, molte pensioni adesso danno al contribuente il diritto di ritirare una parte delle sue contribuzioni e di averle indietro senza dover comprare un reddito sul mercato degli annuity. Sebbene sia un suo diritto su una pensione straniera, è un potere personale del contribuente che un giudice può chiedere venga utilizzato per fornire soldi liquidi da distribuire in sede divorzio; dall'altro canto, le conseguenze fiscali di questo (e di tutti questi altri approcci) devono essere analizzate prima di decidere cosa fare.

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



James Riby



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 SW16 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

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



0800 176 176



NUBIAN FUNERAL SERVICE

(Incorporating Giorgio Pace Funerals)

Italian spoken - Repatriation to Italy
Last Supper Coffins - Memorials and Memorial Cards

FOR INFORMATION (24 hrs) PLEASE CONTACT

(Maria Garofalo) - Tel: 0208 764 2380

18/D High Road, Willesden, London NW10 2QD

Part of Dignity plc. A British Company



Giada Frontino

La salute sessuale e riproduttiva della donna



Rosa Avino

La salute sessuale ha un impatto determinante sulla salute generale della donna. L'uso sistematico del preservativo, scegliere una contraccezione affidabile ed effettuare uno screening annuale per le infezioni genitali garantiscono una salute sessuale e riproduttiva ottimale. Poiché il rischio di contrarre un'infezione genitale esiste anche al primo rapporto sessuale, è importante sapere come proteggersi.

Il preservativo: L'uso del preservativo è molto efficace nel prevenire la diffusione di HIV, Gonorrea, Chlamidia e le Epatiti B e C. Tuttavia il preservativo è meno efficace nel prevenire tutte quelle infezioni che si possono acquisire tramite lo sfregamento della pelle, come la Sifilide, l'Herpes e il Papillomavirus (HPV). L'uso del preservativo durante il sesso orale, vaginale e anale riduce significativamente la trasmissione di tutte le infezioni. È importante sapere che numerose infezioni possono essere trasmesse per via orale, ad esempio la Chlamidia, la Gonorrea, l'Herpes, l'HPV e la Sifilide. L'Epatite A non viene generalmente trasmessa per via sessuale, ma può essere contratta tramite rapporti orali e anali.

Gli esami di screening delle infezioni sessualmente trasmesse: In base alle linee guida nazionali ed internazionali, effettuando regolarmente gli esami per le infezioni genitali si riducono le gravi conseguenze che può avere un'infezione silente sulla futura fertilità. È bene sottoporsi a questo screening come coppia prima di iniziare una nuova relazione, sia etero- che omosessuale.

Il Pap test: Si tratta di un esame di routine che identifica precocemente le possibili anomalie cellulari della cervice uterina, e che si effettua a partire da quattro anni dopo il primo rapporto sessuale. Poiché la quasi totalità dei tumori della cervice uterina sono causati dal HPV, per ridurre l'incidenza è fondamentale usare il preservativo, effettuare il Pap test ogni 3 anni e fare il vaccino contro il HPV. Consulta il tuo medico o la tua ginecologa se:

- hai notato delle perdite vaginali
- hai avuto precedenti infezioni genitali
- hai notato dolore durante i rapporti sessuali e/o perdite di sangue dopo i rapporti sessuali

Nel caso abbiate bisogno di effettuare gli esami di screening per le infezioni a trasmissione sessuale o abbiate domande a tale proposito, non esitate a contattare la dottoressa Giada Frontino, specialista in Ostetricia e Ginecologia e la dottoressa Rosa Avino, GP presso +richmond practice, richmondpractice.co.uk, 02 08940 5009.

A +richmond practice le dottoresse Giada Frontino e Rosa Avino si occupano di prevenzione e della diagnosi delle infezioni genitali femminili. Sono prontamente disponibili esami di screening rapidi per la salute sessuale della donna mediante esami ematici, tamponi genitali, il Pap test e la ricerca del HPV. Si eseguono inoltre le vaccinazioni contro tre tipi di infezioni a trasmissione sessuale: l'HPV (Gardasil-9), l'Epatite B e l'Epatite A.



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



Caffè Ristorante Rosticceria

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



a cura di Ing. Arch. Anna Nora Gurgone
n.gurgone@habitatconstruction.co.uk

CONSIGLI DELL'ARCHITETTO

PERCHÈ SCEGLIERE UN ARCHITETTO REGISTRATO ARB?

Alzi la mano chi almeno una volta nella vita non ha optato per l'acquisto di un prodotto o un servizio più cheap pur dubitando della sua qualità o del risultato finale? Anch'io come voi ho sperimentato la tentazione di offerte commerciali a basso costo, ma con il passare del tempo e con l'esperienza, ho imparato a distinguere tra prezzi stracciati e prezzi competitivi.

Anche nel settore delle costruzioni e dell'architettura la tentazione di scegliere servizi a prezzi apparentemente più vantaggiosi rispetto alla media è dietro l'angolo, ma è veramente possibile riuscire a mantenere alta la qualità

della prestazione a fronte di un investimento così contenuto?

La risposta è no, a meno che non preferiate affidare il vostro progetto ed i vostri risparmi a figure professionali non qualificate. Loro si definiscono "CAD Technician" o "Architectural Designer", ma non si tratta di architetti regolarmente iscritti all'Architect's Registration Board (ARB), l'Albo degli Architetti inglese.

Affidarsi ad un ARB registered Architect vi dà la garanzia che il vostro progetto verrà sviluppato con il massimo della competenza e nel rispetto delle normative vigenti, ma soprattutto

potrete contare sulla tutela da parte dell'Ordine in merito alla condotta del professionista chiamato ad aderire al codice deontologico anche dopo la conclusione del lavoro.

Incaricare un Architetto qualificato significa avere qualcuno che vi aiuterà a mettere su carta, realizzare e perfezionare le vostre idee ed esigenze, evitandovi tutti quei grattacapi che scaturiscono dalla ricerca e supervisione degli operai, dall'aver direttamente a che fare con Planning Office e Building Control, ma soprattutto che sarà vostro alleato nell'aiutarvi a tenere sotto controllo i costi di costruzione rimanendo, nei limiti del possibile, al di sotto del budget concordato insieme a voi.

Non pensate alla parcella del vostro Architetto come ad una spesa extra da aggiungere alla lista, ma piuttosto come un modo per dare un valore aggiunto al vostro investimento.



Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



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

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

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







26 Park Royal Road, London NW10 7JW
Telephone: 020 8965 1853 fax: 020 8965 4355 email: sales@disotto.co.uk www.disottofoods.co.uk

“Avvocà, per ora grazie”

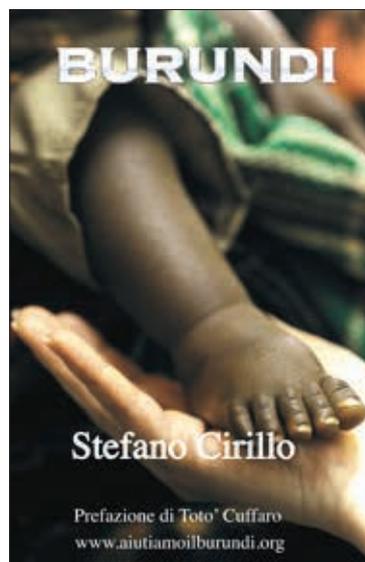


Il 18 gennaio si è tenuta, presso la Casa Italiana S. Vincenzo Pallotti, la presentazione dei libri “Avvocà, per ora grazie” e “Uno di duecentocinquanta-tamila. Troppi avvocati” scritti dall'Avv. Giuseppe Caravita di Toritto.

All'evento, organizzato dallo Studio Legale SLIG LAW LLP degli Avvocati Alessandro, Giuseppe e Roberto Gaglione, hanno partecipato, oltre al Presidente del Comites Pietro Molle, tanti Avvocati italiani che esercitano la propria professione a Londra.

Le storie in questi volumi sono piccole e veloci, nate per un ambiente comunicativo rapido, il social network. Sono storie che in poche pagine e a volte, in poche righe, centrano un argomento, prendono direttamente l'animo del lettore per la semplicità del linguaggio e lo stile asciutto. Storie di avvocati che potrebbero essere le storie di tutti gli avvocati, che tutti gli avvocati potrebbero avere vissuto. Sono come una piccola telecamera nascosta che riprende scene di tutti i giorni.

Le “short stories” di Caravita sono ambientate nei Tribunali e negli studi o raccontano fatti di una avvocatura che sembra non esserci più, travolta dall'ansia di una giustizia sempre più in difficoltà. Eppure molti avvocati anche oggi possono riconoscersi in questi piccoli, veloci ritratti. Lo stile di Caravita è rapido, veloce, diretto ed efficace, quasi una sceneggiatura, riuscendo ad essere sia commovente che ironico e divertente



Maternità in Burundi

Burundi è un libro che racconta una serie di esperienze, di Stefano Cirillo, fatte lavorando come Ginecologo in giro per il mondo.

Facendo nascere bambini al servizio di mamme di tutte le razze di tutte le religioni e di tutti i colori, l'autore descrive le sue emozioni le sue esperienze raccontando la sessualità e la cultura della Maternità a diverse latitudini.

Nel racconto l'esperienza più significativa è sicuramente quella del Burundi dove lo scrittore è riuscito a costruire e completare un Ospedale Materno al servizio delle donne più povere del nostro pianeta. Si intrecciano esperienze Siciliane, dove il Dr Cirillo ha svolto per lungo tempo la sua attività di Medico e di Presidente della Fondazione San Raffaele Ospedale di Cefalù.

La prefazione di Totò Cuffaro, che finanziò il progetto dell'ospedale costruito in Burundi quando era alla guida della Regione Sicilia.

Totò Cuffaro e Stefano Cirillo, autore del libro, al ritorno da un viaggio fatto insieme in Burundi hanno deciso di costruire un nuovo Ospedale Materno infantile a Muramba dove vive una grossa comunità di Pigmei (Batwa).

Il Burundi è uno di quei paesi dove la mortalità Materna al momento del parto è elevatissima, così purtroppo il paese è pieno di orfani che vivono in condizioni drammatiche.

Essendo il paese più povero del mondo il Burundi vede ogni anno morire un gran numero di bambini per la fame.

Il Dr Cirillo che da anni vive a Londra descrive anche come è difficile fare Charity in posti così poveri e come è ancora alta la diffidenza e l'indifferenza del mondo occidentale rispetto a questi temi.

Quello della maternità nelle zone rurali più povere del mondo fa di queste mamme le ultime tra gli ultimi, dimenticate e abbandonate con i propri figli ad un destino molto spesso drammatico



**Dal nostro corrispondente
Giorgio Brignola**

e-mail: w1pdv@iol.it

I VINCOLI

Inquadrare la situazione politica italiana dall'esterno è tutt'altro che agevole. I milioni di Connazionali nel mondo, che pure hanno loro problemi esistenziali nei Paesi ospiti, ci chiedono se in Italia la situazione sia tanto complessa

quanto la stampa e la televisione riportano quotidianamente.

Apriamo, così, questa corrispondenza con un'affermazione: la realtà nazionale è, certamente, più variegata di quanto può apparire agli occhi di chi

non la vive nella Penisola. Preferiamo, di conseguenza, tentare d'essere chiari per evitare inutili speranze anche nei confronti dei Politici che proveranno ad aprire una breccia nell'elettorato; pure in quello d'oltre frontiera.

C'è chi vende promesse e chi anticipazioni. La differenza è rivelatrice, ma è meglio tenerla sempre presente. Da noi, i pronostici non hanno pregio. Oggi, come per il passato. “Vincere” o “Perdere” politicamente resta un fatto di compromesso.

I Partiti non si sono mai risparmiati nell'adottare questa concezione. Non vediamo il perché, ora, dovrebbero mutare la loro strategia. Le alleanze di ieri, potrebbero, domani, trovarsi su fronti contrapposti e viceversa. Quando c'è da compattare un Potere Legislativo, in Parlamento da troppo tempo, i rischi sull'evoluzione delle grandi manovre restano proprio tutti. Ovviamente, con ottiche differenti. Come già abbiamo scritto, non tentiamo d'azzardare delle previsioni. Non ne abbiamo l'opportunità. Né la necessaria esperienza.

Le strategie politiche sono assai complesse e il teorema di “dare” per “avere” resta l'unico che tutti sono in grado d'intendere senza approfondimenti. Del resto, la situazione socio/politica nazionale, per quanto c'è dato com-

prendere, resta una cozzaglia di proposte spesso in antitesi tra loro. Tra incerte alleanze e apparentamenti formali, lo Stivale dovrà organizzarsi per il voto. Intanto, il 2017 resta ancora in salita. Non scriviamo se sia poca o tanta, solo ci siamo proposti di rammentarlo. Il secondo semestre di quest'anno si presenterà con l'incertezza di una società in crisi di valori.

Fare delle supposizioni sul suo sviluppo è più difficile che per il passato. Solo una strategia politica coerente e coesa con le necessità del Paese potrebbe aprire uno spiraglio per uscire dal limbo delle pregiudiziali. Pur se in modo imprevedibile, questo Esecutivo, privo di un programma innovativo, potrebbe “reggere” sino al 2018. I motivi sono determinati, anche se riteniamo che i motivi siano ben altri, dal mancato accordo sul varo sollecito di una legge elettorale consona ai tempi di un ma-

lessere nazionale generalizzato.

**TASTING SICILY
ENZO'S KITCHEN**

Cucina Siciliana

38 Panton Street,
Piccadilly
London SW1Y 4EA
+44 (0)20 78395142

www.tastingsicily.restaurant

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

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

Sicily
Restaurants • Bar • Private Dining

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

NATIONAL
SAIF
INDEPENDENT
FUNERAL
DIRECTORS

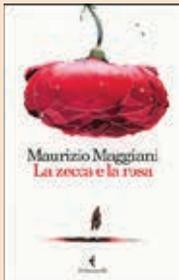
Novità Editoriali

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



Gaia Servadio, I viaggi di Dio - Feltrinelli Editore

Dio è una misteriosa necessità nel cammino dell'uomo: Gaia Servadio prende le mosse da questa constatazione, e dalle mura dell'antica città siriana di Dura Europos, per intraprendere con la leggerezza e la profondità che le sono proprie un viaggio nella spiritualità attraverso i secoli e i popoli. Sulle rive del Tigri e dell'Eufrate, tra le nuvole che sormontano il Tauro, in mezzo alle rocce del Negev, sui ghiacciai dell'Ararat, in Persia e prima ancora in India, sui monti del Caucaso, sull'altopiano dell'Anatolia, le tante divinità di volta in volta create sono in fondo sempre lo stesso Dio, inteso come espressione di un bisogno - dapprima concreto e poi sempre più spirituale che porta l'uomo a costruire un Essere Superiore. Il Dio che emerge dai bassorilievi e dalle statue, dai dipinti, dalle architetture dei templi, è un Dio che è sempre uguale e che sempre cambia nel tempo e nello spazio, secondo le necessità di chi lo custodisce nel proprio cuore. Con lo spirito della grande viaggiatrice, Gaia Servadio segue dunque le tracce del Viaggiatore per eccellenza. La multiforme identità di Dio si rivela nei luoghi che ora la violenza di una spaventosa guerra di religione prova a cancellare, distruggendo le vestigia di tanta memoria spirituale, artistica, culturale: un patrimonio immenso, che in questo libro è evocato con brio e smagliante curiosità.



Maurizio Maggiani, La zecca e la rosa - Feltrinelli Editore

Un libro illustrato ed elegante che ci restituisce l'intimità con le cose della natura, che sanno diventare, attraverso l'occhio e la poesia di Maurizio Maggiani, cose della vita, cose del mondo. Gatti, uccellini, campi e orti, tenerezza dei mattini e violenza dei cieli: Maggiani ci accompagna dentro le piccole cose che rendono la vita migliore, più vera. Ed è lui stesso che ce lo racconta così: "Sono nato in un paese di campagna nel cuore della miseria degli anni cinquanta, sono stato cresciuto alla confidenza con tutto ciò che ha vita e va bene per la vita, chi mi ha educato aveva più parole per le piante e le bestie che per i cristiani, mi è stato insegnato a guardare e ascoltare e odorare e toccare ogni creatura e capire cosa ne veniva di buono e cosa di cattivo, evitando con cura di disturbare Creato e Creatore. Niente era mio, ma sono stato principe degli orti e barone dell'uva fragola, re dei fossi e granduca dei pesciolini che ci nuotavano dentro. Sono tornato a vivere nella campagna, i miei vicini sono tutti quanti contadini e continuano a parlare più volentieri con le creature che con i cristiani, a parte la miseria è tutto quanto rimasto più o meno allo stesso modo. E allo stesso modo prendo e vado per fossi e orti a toccare, ascoltare, guardare e odorare, considerare l'infinito universo di ciò che vive, evitando di disturbare. A meno che, metti, non mi ritrovi tra i peli la zecca assassina".



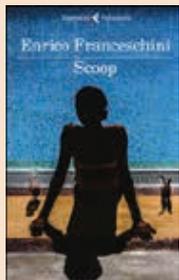
Cinzia Sasso, Moglie - UTET

Che cosa accade a una giornalista affermata, fiera della sua libertà e ostinata nel mantenere la propria autonomia, quando decide di abbandonare il lavoro della sua vita per diventare una moglie? E non una moglie qualunque, ma la "first sciera": la moglie del sindaco di Milano, Giuliano Pisapia. Alternando fatti quotidiani a incontri e viaggi straordinari, Cinzia Sasso ripercorre, sullo sfondo della Milano "arancione" degli ultimi anni, la storia della sua scelta. In modo spesso sorprendente, ci mostra come essere una moglie a tempo pieno possa rivelarsi molto gratificante, anche o forse soprattutto per una persona che ha sempre creduto nella sua autosufficienza, nella sua indipendenza, nella sua libertà. Con leggerezza, semplicità, ironia, ma anche sensibile e sofferta consapevolezza, si interroga sulle dinamiche di coppia, sui ruoli femminili e maschili nella società contemporanea, sulla ricerca della felicità e sul senso più profondo dell'amore. Questo ritratto, intimo ed esemplare al contempo, è anche il racconto di una generazione fortunata, quella a cui l'autrice appartiene, che ha potuto sognare e realizzare i propri sogni. "Moglie" è soprattutto il racconto di una donna alla continua scoperta di se stessa, che non teme le proprie contraddizioni e sperimenta la bellezza del passare dall'io al noi. Un "noi tra due uguali", che imparano a condividere tutto, tanto da mettersi al servizio dell'altro. Prefazione di Natalia Aspesi.



Luca Bianchini, Nessuno come noi - Arnoldo Mondadori Editore

In un liceo statale dove si incontrano i ricchi della collina e i meno privilegiati della periferia torinese, Vince, Cate, Romeo e Spagna partiranno per un viaggio alla scoperta di se stessi senza avere a disposizione un computer o uno smartphone che gli indichi la via. Torino, 1987. Vincenzo, per gli amici Vince, aspirante paninaro e aspirante diciassettenne, è innamorato di Caterina, detta Cate, la sua compagna di banco di terza liceo, che invece si innamora di tutti tranne che di lui. Senza rendersene conto, lei lo fa soffrire chiedendogli di continuo consigli amorosi sotto gli occhi perplessi di Spagna, la dark della scuola, capelli neri e lingua pungente. In classe Vince, Cate e Spagna vengono chiamati "Tre cuori in affitto", come il terzetto inseparabile della loro sit-com preferita. L'equilibrio di questo allegro trio viene stravolto, in pieno anno scolastico, dall'arrivo di Romeo Fioravanti, bello, viziato e un po' arrogante, che è stato già bocciato un anno e rischia di perderne un altro. Romeo sta per compiere diciotto anni, incarna il cliché degli anni Ottanta e crede di sapere tutto solo perché è di buona famiglia. Ma Vince e Cate, senza volerlo, metteranno in discussione le sue certezze. A vigilare su di loro ci sarà sempre Betty Bottone, l'appassionata insegnante di italiano, che li sgrida in francese e fa esercizi di danza moderna mentre spiega Dante. Anche lei cadrà nella trappola dell'adolescenza e inizierà un viaggio per il quale nessuno ti prepara mai abbastanza: quello dell'amore imprevisto, che fa battere il cuore anche quando "non dovrebbe".



Enrico Franceschini, Scoop - Feltrinelli editore

Finito per sbaglio in un piccolo paese del Centro America dilaniato dalla guerra civile, il cronista novellino Andrea Muratori ha in mente l'ideale romantico dell'inviato speciale, via di mezzo tra un agente segreto, un playboy e un avventuriero, sperando che sia arrivata la sua grande occasione. Quando si ritrova fra veterani della categoria che passano il tempo sul bordo della piscina di un albergo di lusso, preoccupati soltanto di fare la cresta ai conti spese, spassarsela e sparare notizie più strabilianti della concorrenza, poco importa se inventate, il suo amore per il giornalismo si trasforma prima in disillusione e poi in disgusto. Ma la commedia a cui gli sembra di assistere, tra dittatori da operetta, guerriglieri campesinos, invisibili squadre della morte e puttane comprensive, all'improvviso diventa un dramma e allora scopre che qualcosa di eroico in quei cialtroni dei suoi colleghi e nella loro professione c'è. Fra la beatitudine erotica di una relazione senza futuro e l'incombere tutt'altro che immaginario di un colpo di stato, il giovane Andrea, sempre meno sprovveduto, rimane come il piccolo eroe di un mondo che non esiste più.

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

il gelato di
Aviela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

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

Franchi **From Seed to Plate** **Franchi**

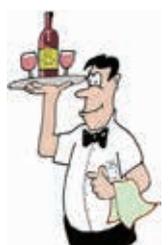
800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Semences. Seed producers. Est. 1783. Bergamo

 **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

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

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 - 620866

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 Passetti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW

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

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

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 ONP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

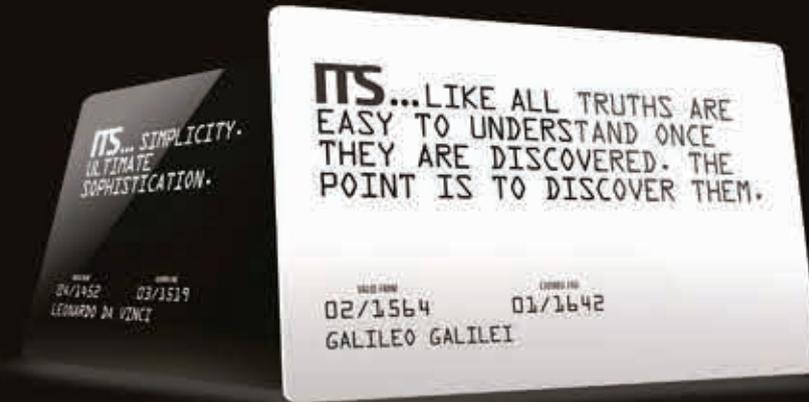


Il Direttore di SM La Notizia compie ogni ragionevole sforzo per assicurare che i materiali ed i contenuti pubblicati nel giornale siano attentamente vagliati ed elaborati con la massima cura. Tuttavia errori, inesattezze ed omissioni sono possibili. Si declina, pertanto, qualsiasi responsabilità per 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



ADDICTED TO PERFORMANCE.
SINCE 1949.

NEW ABARTH 124 SPIDER. REAR WHEEL DRIVE PERFORMANCE.



**SEASONS CHANGE.
OUR PASSION FOR PERFORMANCE IS ALL YEAR ROUND.
TAKE TO THE ROAD AND DRIVE. NO EXCUSES.**

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 124 spider 1.4 MultiAir 170 hp – Manual range mpg (l/100km): Combined 42.8 (6.6) – 44.1 (6.4), Urban 31.0 (9.1) – 33.2 (8.5), Extra urban 54.3 (5.2) – 55.4 (5.1), CO₂ Emissions: 153 – 148 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.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com