



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 A ITALIANI IN UK: “VOGLIAMO CHE RESTATE”

Un discorso a Firenze e poi una lettera aperta: nelle ultime settimane Theresa May si è spesa per gli italiani e gli altri europei residenti in Uk e li ha rassicurati che potranno tutti restare dopo la Brexit senza rinunciare ad alcuni dei loro attuali diritti e senza sottoporsi a complesse procedure burocratiche.

“Voglio ripeterlo ai seicentomila italiani del Regno Unito e anzi a tutti i cittadini dell'UE che hanno scelto di vivere nel nostro paese: vogliamo che restate. Vi apprezziamo e vi ringraziamo per il vostro contributo alla vita del nostro Paese”, ha detto la premier britannica parlando il 22 settembre nel capoluogo toscano e su questo tasto è ritornata con ancora più forza il 19 ottobre con una lettera aperta agli expats europei in Uk che potete leggere in integrale su questo giornale.

Nella lettera aperta Theresa May afferma che la salvaguardia dei diritti dei cittadini europei in Uk e di quelli britannici nei Paesi Ue continua ad essere la sua priorità nelle trattative sulla Brexit e che “siamo vicinissimi ad un accordo e con la giusta flessibilità e creatività da una parte e dall'altra sono fiduciosa che riusciremo a concludere le discussioni sui diritti dei cittadini nelle prossime settimane”.

“Quando abbiamo avviato questo processo, qualcuno – scrive la leader conservatrice a capo del governo di Sua Maestà – ci ha accusati di trattare i cittadini Ue come pedine di scambio. Nulla potrebbe essere più lontano dalla realtà. I cittadini Ue che sono venuti a vivere nel Regno Unito hanno dato un contributo enorme al nostro Paese e vogliamo che loro e le loro famiglie rimangano. Non potrei dirlo più chiaro: i cittadini dell'Unione Europea che oggi vivono legalmente nel Regno Unito potranno restarci. Vogliamo che le persone rimangano, e che le famiglie restino insieme. Attribuiamo un enorme valore al contributo apportato dai cittadini europei al tessuto economico, sociale e culturale del Regno Unito”.

Theresa May sottolinea nella lettera aperta che sta mettendo a punto una procedura digitale “molto stringata” per gli europei installati in Uk e interessati a domandare lo status permanente (“settled status”) nel Regno Unito del dopo-Brexit. Sarà elaborata con in mente gli utenti, la richiesta non costerà più dell'esborso necessario per il rilascio del passaporto britannico, i criteri saranno “semplici e trasparenti”, non ci sarà l'obbligo di avere una assicurazione medica privata e nemmeno

si dovranno elencare tutti i viaggi fatti negli ultimi cinque anni (come è invece il caso se si compilano i documenti per la residenza permanente).

Già a Firenze la premier britannica aveva assicurato gli expats europei – giustamente in ansia – che i loro diritti saranno garantiti con tanto di legge e in caso di dispute i competenti tribunali Uk terranno conto anche delle sentenze della Corte Europea di Giustizia. Quest'ultimo dettaglio è molto importante perché va incontro alle richieste di Bruxelles che insiste affinché dopo la Brexit i cittadini europei residenti in Uk rimangano sotto l'ombrello della Corte Europea di Giustizia. Prima del discorso nel capoluogo toscano il governo di Sua Maestà aveva seccamente respinto la possibilità di quest'ombrello europeo dopo l'uscita dall'Ue.

Va dunque dato senz'altro atto a Theresa May – piuttosto vacillante dopo che i suoi conservatori hanno perso a sorpresa le elezioni politiche anticipate dell'8 giugno scorso e sono tuttora al potere soltanto grazie al puntello dei parlamentari protestanti ultranzisti dell'Irlanda del nord - di aver adottato con il discorso di Firenze e poi con la lettera aperta un approccio molto più conciliatorio nei nego-



ziati e i frutti di quest'atteggiamento costruttivo si sono subito visti al vertice europeo del 19 e 20 ottobre a Bruxelles. I leaders dei più importanti Paesi Ue, incominciando dalla cancelliera tedesca Angela Merkel, hanno evitato di mettere la May all'angolo nel palese timore che una sua defenestrazione porti al numero 10 di Downing Street l'attuale ministro degli Esteri Boris Johnson, capofila dei 'Brexiters' più duri, e allora si che sarebbero dolori.

Sulle tre questioni pregiudiziali adesso oggetto di trattativa (diritti dei cittadini, frontiera tra Irlanda del nord e repubblica Irlandese e obblighi finanziari) gli europei hanno preferito vedere il bicchiere mezzo vuoto piuttosto che mezzo vuoto. E' vero, non sono stati fatti “sufficienti progressi” su questi tre problemi per dare il via ai negoziati su un futuro accordo commerciale tra Ue e Regno Unito ma e' solo questione di tempo, non va drammatizzato il ritardo accumulato e il via potrebbe arrivare al vertice europeo in

calendario a dicembre.

Della strategia negoziale del governo di Sua Maestà il critico più severo è alla fine il leader dell'opposizione laborista, Jeremy Corbyn, che il 9 ottobre ai Comuni ha accusato la May di aver ridotto le trattative sulla Brexit ad un enorme pasticcio a causa delle irrisolte beghe dentro il partito conservatore e ancora una volta le ha chiesto di concedere agli europei residenti in Uk il diritto di rimanere con un gesto unilaterale di buona volontà e senza ulteriori indugi.

Alle parole devono ovviamente seguire i fatti, si vedrà se davvero Theresa May la smetterà con i toni stridenti e scenderà a patti con Bruxelles sulla bolletta da pagare per il divorzio e resta quindi d'attualità la dichiarazione resa dal coordinatore del Parlamento Europeo per la Brexit, Guy Verhofstadt, dopo il discorso fiorentino della May: “Vorremmo che il governo britannico

Segue a Pag. 2

LETTERA APERTA DELLA MAY AI CITTADINI UE

Londra 19 Ottobre 2017

A pag. 7

ITALIA META TURISTICA PREFERITA PREMIAZIONE A LONDRA

L'Italia continua ad essere un paese molto appetibile sotto il profilo turistico: tanto che si è aggiudicata il titolo di “Favourite Country” davanti a Grecia, USA e Francia alla Premiazione degli annuali e prestigiosi “Readers' Awards” organizzati da Condé Nast Traveller UK.

Il titolo le è stato attribuito dai lettori della rivista mentre la Sicilia è stata dichiarata “Best Island for Food”.

Successo anche per gli alberghi:

cinque hotel italiani si sono piazzati nelle prime 10 posizioni nella categoria Europe, Turkey & Russia. Tra le città, Roma è arrivata al terzo posto e Venezia al quarto.

I premi – ha reso noto l'Enit – sono stati ritirati da Vincenzo Celeste, Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Londra, nel corso di un evento che si è svolto a Londra il 6 settembre.

Gli Awards, divisi in varie categorie e voci, vengono assegnati sulla base

dei voti dei lettori della rivista tramite questionari che misurano il loro livello di soddisfazione durante viaggi e vacanze.

Condé Nast Traveller UK intrattiene “ottimi rapporti” di collaborazione con Enit UK, è una rivista leader nel campo del turismo luxury e lifestyle, letta in tutto il mondo ed è giunta al ventesimo anno di pubblicazione.



Attentato a Parsons Green, generosità contro la paura

Il proprietario del ristorante il Pagliaccio si è mobilitato

A pag. 7

Brexit: si tenga conto di iscrizione ad Aire

Lo chiede il senatore Micheloni



Senatore Claudio Micheloni

Il senatore Claudio Micheloni ha chiesto all'Unione Europea di far sì che il Regno Unito riconosca il valore legale dell'iscrizione all'AIRE ai fini della certificazione di residenza per gli italiani installati in Uk e interessati a restarci dopo la Brexit.

Non è ancora chiaro come gli europei presenti nel Regno Unito da almeno cinque anni otterranno il "settled status" e cioè il permesso di residenza con pienezza di diritti dopo il divorzio dall'Ue ma a giudizio di Micheloni, presidente del Comitato per le questioni degli italiani all'estero, "non è

pensabile che l'onere di affrontare tali procedure, che si annunciano particolarmente impegnative, ricada esclusivamente sui cittadini".

"Sarà necessario - ha sottolineato Micheloni - prestare grande attenzione alle procedure amministrative poste in essere dal Regno Unito nei confronti dei cittadini europei... Considero dunque fondamentale che l'Unione Europea, nel contesto delle trattative con il Regno Unito, sappia assumere la prospettiva dei cittadini e agire conseguentemente in loro sostegno. Per quanto concerne specificamente i cittadini italiani, il primo passo sarà ottenere da parte del Regno Unito il riconoscimento del valore legale dell'AIRE ai fini della certificazione di residenza richiesta dal Regno Unito".

Micheloni ha formulato questa proposta dopo che i senatori del Comitato da lui presieduto è venuto a meta' settembre in missione a Londra nell'ambito di un'indagine conoscitiva sulle conseguenze della Brexit per la collettività italiana residente nel Regno Unito.

"Si è trattato - ha detto il senatore Aldo Di Biagio (Ap) - di un'occasione irripetibile per conoscere nei dettagli lo scenario politico, sociale ed istituzionale entro il quale sta prendendo

forma il complesso percorso della Brexit e le soluzioni percorribili per tutelare i diritti acquisiti dai nostri connazionali residenti".

I senatori italiani si sono trovati a Londra proprio mentre la camera dei Comuni discuteva il progetto di legge che pone fine alla preminenza della legislazione dell'Unione Europea su quella britannica, annullando il Testo delle Comunità europee del 1972. Hanno assistito al dibattito ai Comuni, "un segnale non trascurabile per il nostro lavoro di indagine e confronto istituzionale in un momento delicato e ricco di spunti di approfondimento di un fenomeno socio-politico tra i più complessi della storia dell'UE".

Ai Comuni i senatori hanno incontrato Sir Edward Leigh, Presidente della Commissione di amicizia Italo-Britannica, l'on. Alberto Costa membro della medesima commissione, l'On. Hilary Benn. presidente della Commissione parlamentare per l'uscita del Regno Unito dall'UE e l'on. Catherine West".

Qualche giorno dopo la missione a Londra Micheloni e gli altri membri del Comitato hanno incontrato Michel Barnier, capo negoziatore dell'UE per la Brexit.

Secondo il senatore Micheloni si pone con urgenza la necessità di af-



Comitato per le questioni degli italiani all'estero

frontare la condizione dei cittadini europei residenti nel Regno Unito a breve, medio e lungo termine.

"Le incertezze cui sono esposti sia i residenti di lungo periodo, sia coloro che si sono stabiliti nel Regno Unito di recente, così come coloro che vivono una condizione di mobilità elevata, non sono compatibili - ha lamentato il senatore - con l'esigenza di progettare un percorso di vita individuale e familiare che possa contare su un esercizio pieno dei diritti di cittadinanza. Allo stesso modo non appare accettabile

che i destini individuali e collettivi di milioni di cittadini europei siano appesi a una trattativa destinata ad essere dominata dall'opportunismo degli interessi nazionali".

Micheloni si è detto convinto che l'Unione Europea deve trattare e definire compiutamente in primis lo status giuridico e i diritti di tutti i cittadini europei residenti nel Regno Unito e di tutti i cittadini britannici residenti nell'Unione Europea.

La Redazione

SALVO
dal 1948

SALVO | 1968.CO.UK

SHOP ONLINE & SAVE

ITALIAN
FOOD IMPORTERS

Teresa May... segue da Pag. 1

fosse più chiaro. Stiamo ancora aspettando risposte su questioni vitali come il mantenimento dell'Irlanda del Nord nell'Unione doganale, oppure su come trovare un accordo speciale che impedisca l'inasprimento del confine. Per quanto riguarda invece i diritti dei cittadini e l'accordo finanziario, siamo in attesa di risposte concrete alle proposte avanzate dalla squadra negoziale dell'Ue".

"La tutela dei diritti dei cittadini - ha incalzato il Presidente del Parlamento, Antonio Tajani - è assolutamente prioritaria per il Parlamento europeo. L'accordo di uscita deve garantire tutti i diritti di cui godono attualmente i cittadini. Altre garanzie supplementari sul rispetto del diritto europeo fino al ritiro del Regno Unito sono fondamentali per assicurare una rapida conclusione della prima fase dei negoziati".

Il Comitato senatoriale per le questioni degli italiani all'estero presieduto dal senatore Pd Claudio Micheloni ha da parte sua approvato all'unanimità il 5 ottobre una risoluzione in cui "impegna il Governo ad adoperarsi, insieme ai partner dell'Unione europea, affinché si raggiunga al più presto un accordo che garantisca in ogni caso i diritti acquisiti dei cittadini italiani residenti nel Regno Unito e dei cittadini britannici residenti nei 27 paesi UE; a richiedere al Governo del Regno Unito il riconoscimento dell'iscrizione all'Aire come elemento di certificazione della residenza in Gran Bretagna; a vigilare, nel processo negoziale sui diritti dei cittadini, affinché le nuove norme per l'ottenimento del certificato di residenza risultino semplici, rapide e non introducano alcuna forma di discriminazione tra le diverse nazionalità dei cittadini europei residenti nel Regno Unito; ad evitare che in fase di applicazione dell'accordo sui diritti dei cittadini siano introdotte a livello amministrativo disposizioni volte a limitare fortemente tali diritti, in particolare eventuali certificazioni sulla conoscenza della lingua inglese o attestazioni di permanenza ininterrotta nel tempo, peraltro difficili da reperire".

Italian Christmas Bazaar 2017

Monday 27th Nov 12:30/20:00 - Tuesday 28th Nov 10:30/20:00

Chelsea Old Town Hall, King's Road,
London SW3 5EE

Fund raising event in aid of Il Circolo's projects and charitable funds, featuring Italian Food, Jewellery, Home Décor, Cashmere, Leather Accessories, Beauty Products and much more.

Entry: £3



ilcircolobazaar@gmail.com
www.ilcircolo.org.uk
Registered Charity No. 1108894
Limited Company No. 03485687

Traditional
Italian
Christmas
Bazaar

2017

ALFANO A LONDRA PER VERTICE SULLA LIBIA

L'ITALIA CERCA DI FRENARE L'IMMIGRAZIONE DALL'AFRICA



ministro degli Esteri Angelino Alfano

Soltanto stabilizzando la Libia, nel caos dal 2011 quando i bombardamenti anglo-francesi hanno fatto crollare il regime con a capo Muammar Gheddafi, l'Italia può sperare di frenare la massiccia e incontrollata emigrazione in arrivo dalla sponda sud del Mediterraneo: con questo cruciale obiettivo ben in mente, il ministro degli Esteri Angelino Alfano ha partecipato a metà settembre ad un vertice internazionale a Londra incen-

trato proprio sugli sforzi della comunità internazionale per la normalizzazione dell'ex-colonia italiana.

Il vertice, a livello di ministri degli Esteri, si è svolto a Lancaster House e oltre all'Italia vi hanno partecipato Regno Unito, Stati Uniti, Francia, Egitto ed Emirati Arabi Uniti. Presenti anche il rappresentante speciale delle Nazioni Unite, Ghasan Salamé, e un emissario del governo di Tripoli. Lo scopo dell'incontro era una "riflessione comune" sullo stato del processo politico in Libia e uno scambio di valutazioni su come sostenere al meglio l'azione delle Nazioni Unite su questo complesso dossier. Sono stati discussi nello specifico vari temi: da una Road Map per modifiche dell'Accordo Politico Nazionale all'adozione della Costituzione libica, dalla prospettiva di elezioni politiche al rinnovo del mandato della missione UNSMIL.

"Troppe mediazioni in Libia non producono nessun risultato, occorre che l'azione dell'inviato speciale dell'Onu sia legittimata da tutti i Paesi", ha sottolineato Alfano nella convinzione - condivisa da tutti gli altri partecipanti - che rafforzare l'Onu serve anche a non favo-

rare "chi in Libia vuole interlocuzioni separate con ogni singolo Paese per trarre il meglio solo per sé".

Alfano ha evidenziato che "la filosofia dell'Italia" è semplice e chiara: "sulla Libia devono decidere i libici". Si tratta di un Paese "passato dal re a Gheddafi e al caos" e con questo background è evidente che "l'esperienza democratica va costruita bene, se si vuole ottenere stabilità". A giudizio del capo della diplomazia italiana è senz'altro possibile emendare l'accordo nazionale sulla Libia che ha posto a capo del governo Fayed al Sarraj, e "allargarne la base politica" ed è "ragionevole" pensare che si possa arrivare a elezioni "entro un anno".

Quanto al generale Haftar, uomo forte della Cirenaica grazie all'appoggio egiziano e russo, Alfano ha ribadito che l'Italia lo riconosce come interlocutore e comandante militare, ma chiede che i vertici militari "rispettino l'autorità civile" rappresentata ora "dal governo Sarraj, legittimato dall'Onu".

Il titolare della Farnesina ha anche smentito i sospetti - rilanciati alla grande dal quotidiano francese "Le Monde" - secondo cui l'Italia e in particolare il

suo ministro degli Interni Marco Minniti hanno frenato il flusso di migranti pagando sotto banco i trafficanti libici: "L'impostazione dell'Italia - ha assicurato Alfano - è molto netta e molto chiara: prevede lo stanziamento di fondi, ma di fondi bene usati per arginare le partenze, cooperare allo sviluppo degli altri Paesi, investire in primo luogo a sud della Libia. Tutti investimenti in chiaro, che producono risultati per l'Italia e per l'Europa".

L'Italia - ha puntualizzato il ministro degli Esteri - "è stata campione del mondo di umanità e ha salvato centinaia di migliaia di vite nel Mediterraneo, non saremo certo noi a chiudere gli occhi sui diritti umani".

Alfano ha rivendicato l'azione italiana sulla riduzione del flusso dei migranti, spiegando che "il nostro lavoro, avviato anche con l'accordo di luglio alla Farnesina con i Paesi di transito, sta funzionando a sud della Libia" e che occorre ora rafforzare la cooperazione "a nord", dove "il lavoro con la guardia costiera libica sta cominciando a dare i suoi frutti". Il ministro degli Esteri italiano ha approfittato della missione a Londra per

un colloquio con il capo del Foreign Office nonché ex-sindaco di Londra Boris Johnson al quale ha chiesto un aiuto per il tragico caso di Giulio Regeni, il ragazzo ucciso al Cairo dove era stato mandato dall'università di Cambridge per una ricerca sui sindacati egiziani.

Alfano gli ha chiesto la cooperazione dell'ambasciatore del Regno Unito al Cairo "affinché lavori con il nostro ambasciatore sugli uffici giudiziari egiziani e sul governo per ottenere la verità" sulla morte di Giulio Regeni, "cittadino italiano, ma anche ricercatore di questo Paese e dell'università di Cambridge".

"L'università di Cambridge deve e non può non essere interessata alla verità" su questa vicenda, ha indicato Alfano e ha assicurato che Johnson si è mostrato "assolutamente interessato a questa nostra iniziativa congiunta".

In margine al vertice sulla Libia il titolare della Farnesina ha incontrato anche il collega egiziano Shoukr Nel quadro di quella che ha chiamato la "strategia da fiato sul collo" e gli ha fatto presente che sul caso Regeni "non ci accontenteremo di nulla meno della verità".

La Redazione

Brexit: Gozi, più garanzie per gli italiani in Gb

'La trattativa sarà lunga, ma sono ottimista'



Sandro Gozi

Per gli italiani che vivono nel Regno Unito "la nostra richiesta è che il passaggio dalla residenza permanente, che hanno oggi, a quella definitiva avvenga in modo automatico, senza discrezionalità. E che si possano garantire in futuro i ricongiungimenti familiari".

Così ha puntualizzato in un'intervista Sandro Gozi, sottosegretario per le politiche e gli affari europei, che pochi giorni prima del discorso fiorentino della premier britannica Theresa May, è stato in missione a Londra per sondare nelle retrovie come il Regno Unito stia affrontando il complicato e spinoso negoziato per l'uscita dall'UE.

A Londra, Gozi ha incontrato il Sindaco Sadiq Khan, con cui ha discusso degli effetti della Brexit e dei diritti della numerosa comunità italiana presente a nord della Manica mentre con la Presidente della Commissione Affari Interni Yvette Cooper ha parlato delle future sfide comuni su economia e sicurezza, sempre alla luce della prossima uscita della Gran Bretagna dall'Ue.

Nell'agenda di Gozi anche colloqui con l'ex Commissario Europeo Peter Mandelson, il Ministro per l'Europa Alan Duncan, il Segretario di Stato alla Giustizia e Lord Chancellor David Lidington, l'ex

Primo Ministro Tony Blair, l'ex segretario del Partito Laburista Ed Miliband, il Ministro Ombra per l'Europa Khalid Mahmood, il Segretario di Stato per l'uscita del Regno Unito dall'Unione europea David Davis, il Presidente della Commissione Parlamentare per la Brexit Hilary Benn, e il membro della Camera dei Pari Lord Liddle.

La missione è durata in tutto due giorni e non è nemmeno mancato un incontro con le associazioni di rappresentanza dei numerosi connazionali residenti nel Regno Unito.

"Il negoziato sarà lungo" ha poi indicato in una successiva intervista al "Corriere della Sera" Gozi, convinto che ci siano "buone probabilità" di ottenere tutte le garanzie necessarie per gli europei residenti in Uk.

Per gli italiani che si trasferiranno nel Regno Unito dopo la Brexit "l'accordo - ha spiegato il sottosegretario - è tutto da costruire. È chiaro che se, dopo la

Brexit, tra l'Unione europea e la Gran Bretagna ci sarà un partenariato stretto, i cittadini europei dovranno avere uno status particolare. Ma è troppo presto per parlarne".

Sulla sicurezza, per Gozi "siamo al paradosso positivo. Dopo la Brexit Londra mi sembra molto più aperta sulla cooperazione contro il terrorismo e sulla difesa di quanto era prima della Brexit. Capiscono che isolarsi troppo sarebbe un errore storico".

Il sottosegretario ha sottolineato che la libera circolazione all'interno dell'Ue "è per l'Italia un pilastro imprescindibile" e l'Italia contrasterà quindi "con tutte le forze ogni tentativo di minarla".

"Così come insisteremo, nel negoziato con il Regno Unito, sulle altre priorità italiane, a cominciare dalla difesa dei diritti dei nostri connazionali. Su questi punti l'Italia non transige", ha affermato Gozi in un intervento sul quotidiano "La Stampa".

"Affrontiamo questo negoziato - ha aggiunto l'esponente del governo Gentiloni - sapendo fin troppo bene che non sarà una passeggiata. Ma abbiamo piena fiducia nel nostro capo negoziatore Michel Barnier e siamo fiduciosi che il successo sia alla nostra portata. Siamo fiduciosi, cioè, che sia possibile tutelare i diritti acquisiti dagli italiani residenti nel Regno Unito. Assicurare il rispetto degli obblighi finanziari dello UK. Individuare soluzioni sostenibili per la frontiera fra Gran Bretagna e Irlanda e, in generale, per tutti gli aspetti della Brexit. Garantire, per il futuro, una forte partnership e una stretta associazione con Uk sul fronte del commercio e della sicurezza. Porteremo avanti la nostra linea consapevole dell'importanza del negoziato con il Regno Unito ma anche nella convinzione che non si può costruire il futuro dell'Unione guardando con lo specchio retrovisore".

La Redazione

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

22 settembre: le tre ore di Theresa MAY a Firenze

Vestita a lutto e con una pesante catena al collo come collana, (da alcuni interpretata piuttosto simbolicamente) Theresa May è entrata nello splendido complesso museale di S. Maria Novella in un silenzio di tomba, molto in tono con gli avelli che costeggiano la basilica e con il funereo tema della conferenza, visto che si trattava di divorzio. Inutile indorare la pillola od omaggiare con un fiorino beneaugurante (offerta da un impacciato sindaco Nardella tirato lucido mentre

auspicava che "la bellezza di questa città sia fonte di ispirazione per il suo discorso") Theresa May è venuta per parlare di Brexit e avrebbe potuto farlo a Montespertoli, per quanto ha visto della città. Anche degli Uffici ha visto solo il direttore Schmidt, seduto in prima fila con Boris Johnson, Philip Hammond e David Davis, e chissà se leggerà mai l'edizione del 1782 dell'opera di Machiavelli donata da un antiquario. Bene, dopo che la claque ha dato la stura agli applausi d'ordinanza, la May

ha cominciato il suo intervento, teso a rilanciare i negoziati sulla Brexit, che risultano alquanto impantanati. A parte che il negoziatore Michel Bernier non si è fatto incantare, (presentando il conto di 60 miliardi per uscire dalla UE) tutti concordano nel definire "costruttivo" tale intervento. Punteggiato di inviti alla "creatività" e all'"ottimismo", comprensibilmente ricorrenti per un presidente di Confindustria ma non per quello di una nazione, il medesimo è suonato però un po' vago sui punti chiave delle future relazioni Regno Unito-Unione Europea, stonando addirittura nel mettere sullo stesso piano Unione Europea e Gran Bretagna come se avessero lo stesso peso: per quanto alleati, non siamo alla pari demograficamente né economicamente. Mi ha ricordato il famoso annuncio BBC "C'è nebbia sulla Manica: il continente è isolato". Vago anche il controllo delle frontiere con l'Irlanda. L'unica cosa chiara è che la Gran Bretagna non vuole rimanere nel Mercato Unico e nell'Unione Doganale, (e si era capito) ma non piacciono neanche i modelli norvegesi

o canadesi: insomma la May prende tempo e rimanda la rottura finale al 2021. Infatti da marzo 2019 scatterà un periodo di implementazione di due anni durante il quale le cose rimarranno come stanno circa il reciproco accesso ai mercati, per dare tempo alle aziende di organizzarsi e al governo di aggiustare il tiro. Altri due anni quindi di libera circolazione delle persone, dei servizi, delle merci e dei capitali, anche se da marzo 2019 scatterà un sistema di registrazione per chi vorrà andare a vivere e lavorare in UK. Per i già residenti, niente paura: i loro diritti saranno garantiti dalle leggi britanniche e si vigilerà affinché siano tutelati in futuro. Insomma, Italiani rimanete dove siete che l'Inghilterra non vi sarà matrigna. Quindi tiriamo avanti fiduciosi mano nella mano verso una nuova partnership, ma ancora non si sa dove si va a parare. Senza contare l'opposizione interna del 48% contraria alla Brexit e la protesta esterna delle migliaia di inglesi espatriati (un manipolo dei quali ha manifestato contro il governo inglese davanti a S.Maria Novella) Ap-



plausi finali ma non standing ovation: nonostante l'aspetto granitico, la May non ha convinto e il discorso infarcito di nobili concetti denunciava qualche difficoltà. Machiavelli l'avrebbe gratificata del suo ghignante sorrisetto stirato, comunque noi italiani ed europei dovremmo apparire ancora più decisi e coraggiosi e magari agire in modo più conclusivo e unitario, evitando di insistere in quegli errori politici ed economici che forse hanno causato la rottura con la Gran Bretagna.

Margherita Calderoni



MARIO MONTI A LONDRA PER CONFERENZA LSE

Sostegno a Ue ancora forte, assicura l'ex-premier italiano

L'ex-premier italiano Mario Monti è tornato a Londra per una conferenza di alto livello organizzata il 25 settembre alla London School of Economics. Tema dibattuto: il ruolo dell'Unione europea nei processi di integrazione (e disgregazione) internazionale.

La conferenza ("Can National Politics Still Support International Integration? The Case of the EU") è stata promossa dalla Italian Society e dall'Istituto Europeo LSE, un centro di ricerca e di insegnamento di laurea sui processi di integrazione e frammenta-

zione all'interno dell'Europa. Nell'ultimo Quadro Nazionale di Ricerca (REF 2014) l'Istituto è risultato al primo posto nel suo settore.

In conversazione con Minouche Shafik, direttore della London School of Economics and Political Science ed ex vice governatore della Banca d'Inghilterra, l'ex Primo Ministro nonché Presidente dell'Università Bocconi di Milano ha analizzato il ruolo dell'Unione Europea che sessant'anni dopo la sua fondazione si trova ancora a dover gestire grandi sfide in un presente sempre più incerto.

In effetti i problemi non mancano: dalle tensioni istituzionali a quelle politiche ed economiche, senza menzionare quelle geopolitiche che vedono conflitti tra Nord e Sud e tra Occidente e Oriente.

Monti e Shafik hanno anche esaminato lo stato del malcontento e della



spinta "EXIT", sottolineando come la politica nazionale dei singoli stati membri spesso si scontra con i principi fondamentali dell'integrazione europea. Tuttavia, a detta di Monti il "caso per il sostegno dell'UE" è ancora

robusto, come dimostrano i settori in cui è stato raggiunto un equilibrio tra il livello nazionale e quello europeo: l'euro, il mercato unico e la politica di concorrenza

La Redazione



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



171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885
www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



**L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI TRASFERISCE IN UNA NUOVA SEDE**

**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**



Nel frattempo potrete sempre contattarci al: 02085405555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

**Si assicura una presenza in Wimbledon fino alla fine del 2017 presso:
LA BOTTEGA DEL PANE
171 Kingston Road, Wimbledon, London SW19 1LH
Lunedì e Venerdì dalle ore:10:00 alle 13:00**

PRESENZA CONSOLARE IN UK SARÀ RAFFORZATA ANNUNCIO DEL SOTTOSEGRETARIO AMENDOLA

Il sottosegretario agli esteri Enzo Amendola ha annunciato che in vista della Brexit l'Italia intende rafforzare la presenza consolare nel Regno Unito ("un territorio che presto diventerà extra europeo") al fine di meglio tutelare la comunità italiani residente. In particolare sarà potenziato il consolato di Londra e riaprirà quello di Manchester, sempre che le risorse disponibili lo permettano.

Il sottosegretario ha fatto quest'annuncio ai primi di ottobre quando è tornato a parlare al Comitato per le Questioni degli Italiani all'estero del Senato presieduto da Claudio Micheli e ha analizzato gli effetti della Brexit sulla rete consolare italiana in Gran Bretagna.

"L'incertezza della situazione ha portato a un repentino fortissimo incremento della domanda dei servizi consolari" soprattutto "nei settori di stato civile e cittadinanza". Quindi "gli adempimenti a carico del Consolato generale a Londra, a seguito di questo fenomeno, sono stati tanti e complessi", ha spiegato Amendola e ha menzionato

l'inserimento nell'anagrafe del nucleo familiare, la sua comunicazione al comune di ultima residenza in Italia, in aggiunta agli adempimenti elettorali, al rilascio dei documenti d'identità con la nuova residenza "solo per citare i più importanti".

Per tale ragione "la Farnesina sta lavorando ad un piano di rafforzamento del Consolato Generale a Londra", ha sottolineato il sottosegretario e ha colto l'occasione per ribadire "i complimenti per i funzionari e per il consolare uscente Mazzanti che hanno fatto e continuano a fare un lavoro egregio in una città, vorrei sottolinearlo, scossa anche da attentati terroristici".

"Il nostro Consolato Generale, i nostri funzionari si sono distinti per qualità e per capacità nel servizio, ma noi dobbiamo rafforzare questa macchina consolare" che, ha ricordato, "deve fare i conti con la ormai cronica e grave carenza di personale di ruolo e a contratto del Ministero, dovuta al prolungato blocco del turnover". Senza dimenticare che la Farnesina ha dovuto "far fronte, con limitate risorse a disposizione,

a tante esigenze straordinarie di politica estera: Venezuela e Libia in primis".

Il Ministero, ha confermato il sottosegretario nel corso dell'audizione, intende procedere con "il rafforzamento dell'organico del Consolato generale di Londra", utilizzando anche "lo strumento delle assegnazioni temporanee. Per consentire lo smaltimento degli arretrati e una più sostenibile ripartizione dei carichi di lavoro è stato inoltre disposto il finanziamento alla sede per consentirle di impiegare il lavoro interinale", cioè "per fronteggiare l'emergenza creata dall'ingente numero di pratiche di iscrizione all'Aire". Queste ultime "sono certo una soluzione temporanea emergenziale, ma il fatto che vi ricorriamo dà l'idea di quanto seria sia la nostra situazione".

La Brexit "ha posto in essere una situazione troppo complessa per poterla affrontare in maniera ottimale con le risorse che abbiamo", ha aggiunto Amendola. "Continueremo a lavorare su questo tema del rafforzamento sulla ristrutturazione che già è partita grazie anche a degli scambi col perso-

nale dell'ambasciata verso il consolato".

Quanto all'erogazione dei servizi consolari anche nell'Inghilterra settentrionale "la pressione impatta in modo intenso e crescente anche verso i 21 uffici consolari onorari dipendenti dai Consolati di Londra ed Edimburgo che, pur lavorando con grande impegno e dedizione, hanno dei limiti oggettivi". Dunque è "prioritario riaprire la sede di Manchester", esigenza che la Farnesina rappresenta in tutti i modi possibili all'interno della Cabina di regia istituita al Mef.

"In conclusione - ha affermato ancora Amendola - vorrei rassicurarvi ancora volta sul fatto che il governo resta impegnato a lavorare a stretto contatto con gli altri Stati membri e con la Commissione Europea per trovare un accordo rapido e soddisfacente per minimizzare gli effetti negativi della Brexit sui nostri connazionali e sulle nostre imprese. Contemporaneamente manteniamo costantemente aperto il canale di comunicazione e di assistenza con i connazionali toccati



dal negoziato: sappiamo tutti che sarà un processo molto complesso, ma lo gestiremo nella consapevolezza che occorre definire garanzie certe per i cittadini europei nel Regno Unito e per quelli britannici nell'Unione Europea, nonché modalità che assicurino un recesso ordinato e senza strappi di Londra dall'Unione Europea". LaR



Gill Morris e Massimo Inguscio

Che ne sarà dopo la Brexit dei rapporti tra Italia e Regno Unito nel campo della ricerca scientifica? Delle sfide e delle opportunità all'orizzonte in questo importante settore si è discusso il 4 e 5 ottobre ad Anacapri nel corso dell' "High Level Research Italy-UK Bilateral Meeting", un convegno organizzato dal Cnr in cooperazione con il Science and Innovation Network del governo britannico e con l'Ambasciata Britannica a Roma.

L'incontro si è svolto presso il centro

svedese) e si è trattato di una produttiva occasione di confronto in vista dell'uscita del Regno Unito dall'Unione europea.

"Questo significativo mutamento all'interno dell'Unione potrebbe ripercuotersi anche in ambito scientifico, ad esempio, sulla rappresentanza nei processi decisionali, sulla partecipazione alle linee guida e alle tematiche di Horizon 2020, su modalità e quantità dei finanziamenti a progetti di ricerca europei, in corso e futuri", ha spiegato Mas-

simo Inguscio, presidente del Consiglio nazionale delle ricerche, che ha aperto i lavori dell'evento italo-britannico.

"Il sistema italiano di ricerca - ha sottolineato Inguscio - continua ad essere a livelli eccellenti, tra i migliori in Europa, ad esempio per numero di Erc vinti e in settori fondamentali per il futuro come la cura e valorizzazione del patrimonio culturale e le tecnologie quantistiche. Al tempo stesso occorre trovare soluzioni innovative concertate con la politica di ricerca delle istituzioni per attrarre e trattenere le ricercatrici e i ricercatori migliori, italiani e stranieri. È nostro impegno dunque, invertire questo trend facendo sistema, anche attraverso la cooperazione con Paesi a elevata qualità e gestione della ricerca e dei fondi come la Gran Bretagna. La scienza è inclusiva,

senza confini e si impegna ad investire sui migliori".

"La ricerca scientifica britannica - ha dichiarato dal canto suo l'Ambasciatore del Regno Unito in Italia Jill Morris - esprime eccellenze in diversi ambiti a livello mondiale, attrae nelle sue strutture avanzati progetti e ricercatori internazionali tra i più brillanti, e svolge un ruolo di leader nell'acquisizione di grants ERC per la ricerca di frontiera e nel coordinamento di progetti internazionali finanziati nell'ambito di Horizon 2020. Il Regno Unito potrà uscire dall'Unione Europea, ma resta ferma la determinazione del governo britannico di rafforzare ed espandere le nostre relazioni nella campo della ricerca scientifica con tutti i partner europei, Italia in primis. Voglio in proposito riconoscere il talento

di moltissimi ricercatori italiani che contribuiscono in maniera significativa ai successi della ricerca Made in Britain e al progresso del sapere scientifico in senso più ampio".

La due-giorni di Anacapri ha visto la partecipazione di alti rappresentanti dei principali enti di ricerca, università e ricercatori dei rispettivi Paesi. Alla sessione sulla Brexit, è seguito un approfondimento scientifico sui temi delle Quantum technologies e delle tecnologie innovative per il patrimonio culturale, aree di interesse strategico a livello nazionale per la valorizzazione dei talenti e per lo sviluppo di azioni cooperative di ricerca e innovazione, su cui è necessario ulteriormente puntare ed investire.

La Redazione

OLTRE LA BREXIT: PER RICERCA SCIENTIFICA TRA ITALIA E UK SFIDE E OPPORTUNITÀ

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

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



Battesimo di Liliana

Tanti auguri alla famiglia Croci, che la benedizione che oggi la piccola ha ricevuto dal signore, l'accompagni per sempre nel cammino della sua vita

St. Peters Italian Church
Londra 23 settembre 2017

Targa di autenticità per ristoranti italiani in UK

La progetta l'associazione IMAHR

L'associazione IMAHR (International Maitres Association Hotel Restaurant) vuole creare una targa che attesti l'autenticità e italianità degli esercizi commerciali italiani in UK, da esporre nei ristoranti dei suoi affiliati.

Questo progetto è stato discusso domenica 17 settembre all'Holiday Inn di Wembley durante una riunione dell'associazione che si è aperta con un incontro del direttivo.

Raccolto il consenso dei presenti, il progetto sarà preparato nei dettagli e verrà presentato all'assemblea nazionale in Italia in programma a Vibo Valentia in Calabria dal 16 al 20 novembre.

Gli interventi del Delegato Rocco Lavattiata e del vice Carmine Supino hanno sottolineato l'urgenza di nuovi



Rocco Lavattiata, Bernardo stella e signora e Carmine Supino

progetti e la necessita' di un piano sul futuro dell'associazione visto l'enorme aumento dei soci partecipanti.

Conclusa la riunione si è poi passati al consueto lunch con la presenza ag-

giuntiva di un buon numero di soci e simpatizzanti che hanno apprezzato il lavoro svolto dal direttivo svolge in seno all'associazione.

Durante il pranzo, è stata consegnata la tessera di iscrizione al nuovo socio Bernardo Stella scrittore e poeta, proprietario dell'albergo e ristorante "La Gaffe" a Hamstead, Londra, che con il suo impegno e con la sua dedizione promuove i valori dell'hospitality tricolore in UK.

A Lillo e Vicenzina Caruso, invece, il presidente e gli associati hanno donato un omaggio floreale per festeggiare il felice traguardo di 50 anni di matrimonio.

Una ricca lotteria ha concluso la giornata con soddisfazione dei sempre più numerosi ospiti. *LaR*



Rocco Lavattiata Lillo e Vicenzina Caruso e Carmine Supino



I dessert sono stati anch'essi molto bene accolti e tra di essi spiccavano bucellati di fichi e mandorle, mini cassatine siciliane, mini cannoli siciliani, cassatelle di Castellammare del golfo

ripiene di ricotta.

A detta dei presenti l'atmosfera di questa celebrazione è stata veramente fantastica, Peppe è riuscito a trasmettere il suo amore e la forte pas-

sione per i prodotti della sua terra. I suoi sforzi sono stati accolti con calore dalla clientela che è uscita ampiamente appagata da questa festa di sapori e tradizioni. *La Redazione*

PEPPE RESTAURANT FESTEGGIA I DUE ANNI DI VITA

CENA A BASE DI STREET FOOD SICILIANO

Con una magnifica serata siciliana il Peppe Restaurant di Kingston upon Thames ha celebrato il suo secondo anno di vita e per l'occasione molti clienti sia inglesi e italiano hanno affollato il locale.

Peppe e il suo simpatico staff hanno voluto ricreare un pezzo di Sicilia, facendone conoscere ai propri clienti le abitudini ed i sapori.

Le aree sono state allestite con paloncini colorati a rappresentare l'unione tra l'Italia, la Sicilia e l'Inghilterra e decorate con piante tipiche del territorio siciliano come l'ulivo, l'arancio e il fico d'India.

L'accoglienza è iniziata con un buon bicchiere di prosecco accompagnato dalle castagne alla brace preparate all'entrata. La vera novità per molti clienti, è stata quella di poter assaggiare l'autentico street food siciliano. Tra le scelte insalata di musso e carcagnolo, sfincione e panini della casa ripieni di panelle, crocche di patate, ricotta e acciughe, senza parlare del famoso pane cunsato e del pane va meusa



Peppe Prestigiaco e Signora

(con milza).

Nella seconda area allestita per la festa, erano disponibili la tradizionale pizza con cipolle, acciughe, caciocavallo, origano e olio; crostini fritti con ragù di carne e formaggi misti, sarde a beccafico, involtini di carne, anelletti al forno, polpette al sugo, pollo a grassato.

Da segnalare in particolar modo, la nuova base per la pizza basata su una raffinata miscela di farine antiche siciliane, con basso uso di sale, a lunga lievitazione con lievito biologico.


GLUTENFREEitalia
quality taste choice

MAKE YOUR LIFE TASTY
DELICIOUS GLUTEN-FREE ALTERNATIVES

LONDON, EST. 2014

www.glutenfreeitalia.co.uk

Retailers and Distributors for Gluten-free products - 141 Dawes Road - London, SW6 7EB - Tel: 020 7610 3850 - e-mail: contact@glutenfreeitalia.co.uk

Attentato a Parsons Green, generosità contro la paura

Il proprietario del ristorante il Pagliaccio si è mobilitato

Appena appresa la notizia dell'attentato del 15 settembre nella stazione di Parsons Green, poco distante da casa sua e dal suo ristorante il Pagliaccio, Teo Catino ha subito pensato di aiutare i soccorritori, sostenere i tanti sotto shock, rimboccarsi le maniche e offrire quanto possibile. "Sono uscito in pigiama, la polizia ha evacuato le strade limitrofe alla stazione. Non potevo stare con le mani in mano, volevo fare la mia parte", racconta Catino, "e quale modo migliore di offrire cibo e bevande?"

"Cerchiamo di aiutarci nel migliore dei

modi. Questo - ha spiegato Catino - è quello che facciamo e di fronte a gesti simili occorre rispondere subito, essere vicini alla comunità. Siamo ancora sotto shock, ma riconosciamo a tutti coloro che ogni giorno ci proteggono". Teo Catino, pizzaiolo originario di Avellino e da 30 anni a Londra, ha regalato pizza e acqua di fronte alla stazione. Altruismo e riconoscimento alle forze dell'ordine, ma anche un rimedio contro la paura. "Mia moglie e mia figlia di 12 anni potevano essere in quella stazione, sul treno delle 8.30 per andare a scuola. Quel giorno, fortunatamente,

mia figlia era in gita in Francia e quel treno non l'hanno preso".

Quello a Parsons Green - dove l'attentato terroristico ha portato al ferimento di trenta persone - non è il primo atto di generosità di cui Catino dà prova (gestisce un torneo di calcio giovanile chiamato Pagg'sCup per i ragazzi di Fulham), ma il suo gesto così spontaneo e immediato sul luogo dell'attentato è presto rimbalzato sui social media, sulle televisioni e sui giornali.

"Ho ricevuto email e messaggi di ringraziamento dall'Inghilterra e da tutto il mondo, da chi lavora o ha prestato



Teo Catino

servizio in servizi di emergenza," ha detto Catino.

Allontanata la paura, una settimana più tardi, il proprietario de il Pagliaccio è stato contatto da Russell Howard, comico e presentatore del The Russell Howard Hour su Sky1, che ha voluto

premiarlo con un giro in limousine, un massaggio, due biglietti per la partita del Chelsea e alla domanda su cosa avesse voluto fare quel giorno se non ci fosse stato l'attentato Catino ha risposto: "Andare a raccogliere funghi con la mia famiglia."

V.D.V.

LETTERA APERTA DELLA MAY AI CITTADINI UE

Londra 19 Ottobre 2017



Dear EU Citizen

As I travel to Brussels today, I know that many people will be looking to us - the leaders of the 28 nations in the European Union - to demonstrate we are putting people first.

I have been clear throughout this process that citizens' rights are my first priority. And I know my fellow leaders have the same objective: to safeguard the rights of EU nationals living in the UK and UK nationals living in the EU.

I want to give reassurance that this issue remains a priority, that we are united on the key principles, and that the focus over the weeks to come will be delivering an agreement that works for people here in the UK, and people in the EU.

When we started this process, some accused us of treating EU nationals as bargaining chips. Nothing could have been further from the truth. EU citizens who have made their lives in the UK have made a huge contribution to our country. And we want them and their families to stay. I couldn't be clearer: EU citizens living lawfully in the UK today will be able to stay.

But this agreement will not only provide certainty about residence, but also healthcare, pensions and other benefits. It will mean that EU citizens who have paid into the UK system - and UK nationals into the system of an EU27 country - can benefit from what they've put in. It will enable families who have built their lives together in the EU and UK to stay together. And it will provide guarantees that the rights of those UK nationals currently living in the EU, and EU citizens currently living in the UK will not diverge over time.

What that leaves us with is a small number of important points to finalise. That is to be expected at this point in negotiations. We are in touching distance of agreement. I know both sides will consider each other's proposals for finalising the agreement with an open mind. And with flexibility and creativity on both sides, I am confident that we can conclude discussions on citizens' rights in the coming weeks.

I know there is real anxiety about how the agreement will be implemented. People are concerned that the process will be complicated and bureaucratic, and will put up hurdles that are difficult to overcome. I want to provide reassurance here too.

We are developing a streamlined digital process for those applying for settled status in the UK in the future. This process will be designed with users in mind, and we will engage with them every step of the way. We will keep the cost as low as possible - no more than the cost of a UK passport. The criteria applied will be simple, transparent and strictly in accordance with the Withdrawal Agreement. People applying will not have to account for every trip they have taken in and out of the UK and will no longer have to demonstrate Comprehensive Sickness Insurance as they currently have to under EU rules. And importantly, for any EU citizen who holds Permanent Residence under the old scheme, there will be a simple process put in place to swap their current status for UK settled status.

To keep development of the system on track, the Government is also setting up a User Group that will include representatives of EU citizens in the UK, and digital, technical and legal experts. This group will meet regularly, ensuring the process is transparent and responds properly to users' needs. And we recognise that British nationals living in the EU27 will be similarly concerned about potential changes to processes after the UK leaves the EU. We have repeatedly flagged these issues during the negotiations. And we are keen to work closely with EU Member States to ensure their processes are equally streamlined.

We want people to stay and we want families to stay together. We hugely value the contributions that EU nationals make to the economic, social and cultural fabric of the UK. And I know that Member States value equally UK nationals living in their communities. I hope that these reassurances, alongside those made by both the UK and the European Commission last week, will provide further helpful certainty to the four million people who were understandably anxious about what Brexit would mean for their futures.

Yours sincerely

Theresa May, Prime Minister





WE ARE PLEASED TO INFORM YOU THAT FROM THIS SUNDAY @PAGGS YOU CAN ENJOY THE REAL APERITIVO ITALIANO

From 5pm EVERY SUNDAY!!!

1 Spritz Aperol, or 1 beer or 1 prosecco
Olives
Bruschette
Pizzette
ONLY FOR 10€

This offer is not included in our 2-4-1 offer

020 7371 5253
pagliaccio184@aol.com
182-184 Wandsworth Bridge Road, London, SW6 2UF



ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

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

www.oraziocarservice.co.uk



VINCENTZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

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



Our Customers are Our Family

www.greennetworkenergy.co.uk



CIAO CIAO, ITALIA: L'ESODO SI INTENSIFICA SEMPRE DI PIÙ I GIOVANI CHE SE NE VANNO

Ciao ciao, Italia: l'esodo dalla Penisola continua imperterrito e anzi si intensifica. Nel 2016 gli italiani che hanno fatto le valige e sono traslocati all'estero sono stati in tutto 124mila, con una grossa fetta - circa 50mila, per l'esattezza il 39% del totale - costituita da giovani in cerca di nuove opportunità di lavoro, una merce sempre più scarsa in patria. È la fotografia che ci offre il Rapporto Italiani nel Mondo 2017 della fondazione Migrantes, presentato il 17 ottobre a Roma.

I numeri del rapporto - giunto alla dodicesima edizione e illustrato nei punti salienti dalla curatrice Delfina Licata, alla presenza del sottosegretario agli esteri Vincenzo Amendola e di mons. Nunzio Galantino, segretario generale della Conferenza episcopale italiana (Cei) - parlano chiaro: nel 2016 se ne è andato via un numero di italiani superiore del 15,4% rispetto all'anno precedente. Tra i giovani dai 18 ai 34 anni la percentuale si è impennata in modo ancora più vistoso: del 23,3%.

In genere le partenze non sono individuali ma di "famiglia", intendendo sia il nucleo familiare più ristretto comprensivo dei figli (oltre il 20%) sia la famiglia "allargata" con i nonni - ormai oltre la soglia dei 65 anni - nel ruolo di "accompagnatori e sostenitori" del progetto migratorio (il 5,2% del totale).

Oltre ai giovani, è in crescita anche il numero dei pensionati che si trasferiscono all'estero o al seguito di figli o nipoti

o per sistemarsi in Paesi dove pagano meno tasse e il costo della vita è minore.

Nel 2016 le pensioni pagate all'estero - ha precisato il dirigente dell'Inps Salvatore Ponticello intervenendo alla presentazione del rapporto della fondazione Migrantes - erano quasi 380mila in 160 diversi Paesi, con una concentrazione maggiore in Europa - sia pure in riduzione - Canada, Usa e Australia. Crescono le pensioni pagate in America Centrale e Asia (rispettivamente +42,8 e 42,6 tra il 2016 e il 2012). Diminuiscono le pensioni in Europa, mentre è più marcato il calo in Oceania, America del Nord e del Sud.

La maggior parte delle pensioni all'estero sono di vecchiaia, ma elevato è anche il numero di quelle pagate ai superstiti (35,59 di cui il 96% a donne).

I paesi dove l'Inps paga più pensioni sono ancora quelli della emigrazione tradizionale: Canada, Australia e Germania, ma anche Francia e Usa.

Il valore medio della pensione è di 378 euro al mese; il 60% del totale delle pensioni viene pagato in convenzione internazionale.

Particolare curioso: le donne sono meno numerose in tutte le classi di età ad esclusione di quella over 85 anni (358 donne rispetto a 222 uomini): si tratta

soprattutto di vedove che emigrano grazie alla speranza di vita più lunga delle donne in generale rispetto agli uomini. Il continente più gettonato da chi nel 2016 ha spostato la residenza fuori dei patri confini è stato quello europeo, seguito dall'America Settentrionale.



Rispetto allo scorso anno, quando la Germania era stata la meta preferita, quest'anno il Regno Unito registra un primato assoluto tra tutte le destinazioni, seguito da Germania, Svizzera, Francia, Brasile e Usa. La Lombardia, con quasi 23 mila partenze, si conferma la prima regione per uscite, seguita da Veneto (11.611), Sicilia (11.501), Lazio (11.114) e Piemonte (9.022). In controtendenza il Friuli Venezia Giulia, da dove l'anno scorso sono partite 300 persone in meno rispetto al 2015 (-7,3%). Secondo l'ambasciata d'Italia a Londra non c'è stato però nel 2016 nessun boom di trasferimenti nel Regno Unito ma l'aumento (+27.602 rispetto al 2015) si spiega con il fatto che dopo il referendum del 23 giugno 2016 vinto dai fautori della Brexit molti italiani residenti da anni in Inghilterra sono corsi ad iscriversi all'Aire. L'iscrizione all'anagrafe degli italiani all'estero (alla base del rapporto della fondazione Migrantes) è obbligatoria

per legge per trasferimenti superiori ad un anno e molti che fino a quel momento l'avevano snobbata e si sono affrettati a farla per i timori connessi all'uscita del Regno Unito dall'Unione europea.

Il rapporto di Migrantes segnala anche che al 1 gennaio 2017, sono quasi 5 milioni gli italiani che vivono all'estero iscritti all'Aire. Un numero in costante aumento: nel 2006 erano poco più di 3 milioni, quindi l'incremento è del 60,1%. Oltre la metà risiede in un Paese europeo, ma le comunità italiane più numerose sono in Argentina (804mila), Germania (724mila) e Svizzera (606mila).

Altri dati: più della metà degli italiani residenti all'estero provengono da regioni del Sud. Aumentano i single, scendono i coniugati. In crescita anche gli italiani nati all'estero: dai circa 1,7 milioni del 2014 ai quasi 2 milioni del 2017. "Il motivo principale per il quale i nostri ragazzi vanno all'estero è la difficoltà che trovano - ma è anche di molti adulti - nel progettare il loro futuro. A fronte di una situazione sociopolitica che ha sempre più difficoltà ad aprire varchi" i ragazzi "cercano risposte altrove" ha detto mons. Nunzio Galantino, segretario generale della Conferenza episcopale italiana (Cei) a commento del rapporto.

Secondo il presidente di Migrantes, mons. Guerino Di Tora, il tema centrale su cui riflettere "è l'occupazione giovanile". "Non bastano le statistiche. Occorre - ha detto il presule - che gli studi arrivino sulle scrivanie dei decisori politici. Un

passo fondamentale è il passaggio dallo studio alla progettualità e alle misure concrete".

In un'intervista a margine della presentazione del rapporto monsignor Galantino ha rivelato di avere alle spalle una esperienza da giovane migrante in Svizzera, un'esperienza che "non è stata così lunga ma sicuramente è stata positiva e mi ha segnato molto".

"Nei primi giorni in Svizzera - ha raccontato - ho vissuto addirittura nelle baracche insieme ad altri italiani. Ero lì a fare il macellaio, avevo bisogno di pagarmi il seminario e potermi sostenere gli studi. Per fare questo l'unica possibilità era utilizzare le vacanze per lavorare e guadagnare il necessario per il sostentamento". Secondo il sottosegretario Amendola gli italiani emigrati all'estero hanno a loro disposizione un "sistema a maglie larghe" costituito dalla rete consolare e dalle ambasciate insieme alle realtà già esistenti come associazioni regionali, Comites, Cgie, patronati, sindacati, missioni cattoliche. Queste strutture non devono "essere lì soltanto nelle emergenze, come accade in Venezuela", ma anche "pensare ad assistenza e orientamento al lavoro e alla sanità, percorsi di inclusione", e poi alla diffusione della lingua con "gli enti gestori, gli IIC e le scuole italiane all'estero".

In quest'ottica "isciversi all'Aire" - per altro oggetto di una recente campagna sociale avviata dalla Direzione generale per gli italiani all'estero - significa proprio "fare parte di una rete" che "guarda a giovani", ma anche "agli imprenditori che esportano e ai nuovi pensionati. Questo mondo ha bisogno di una rete di protezione a maglie larghe, in cui tutti comunicano le loro esperienze", ha messo in risalto Amendola.

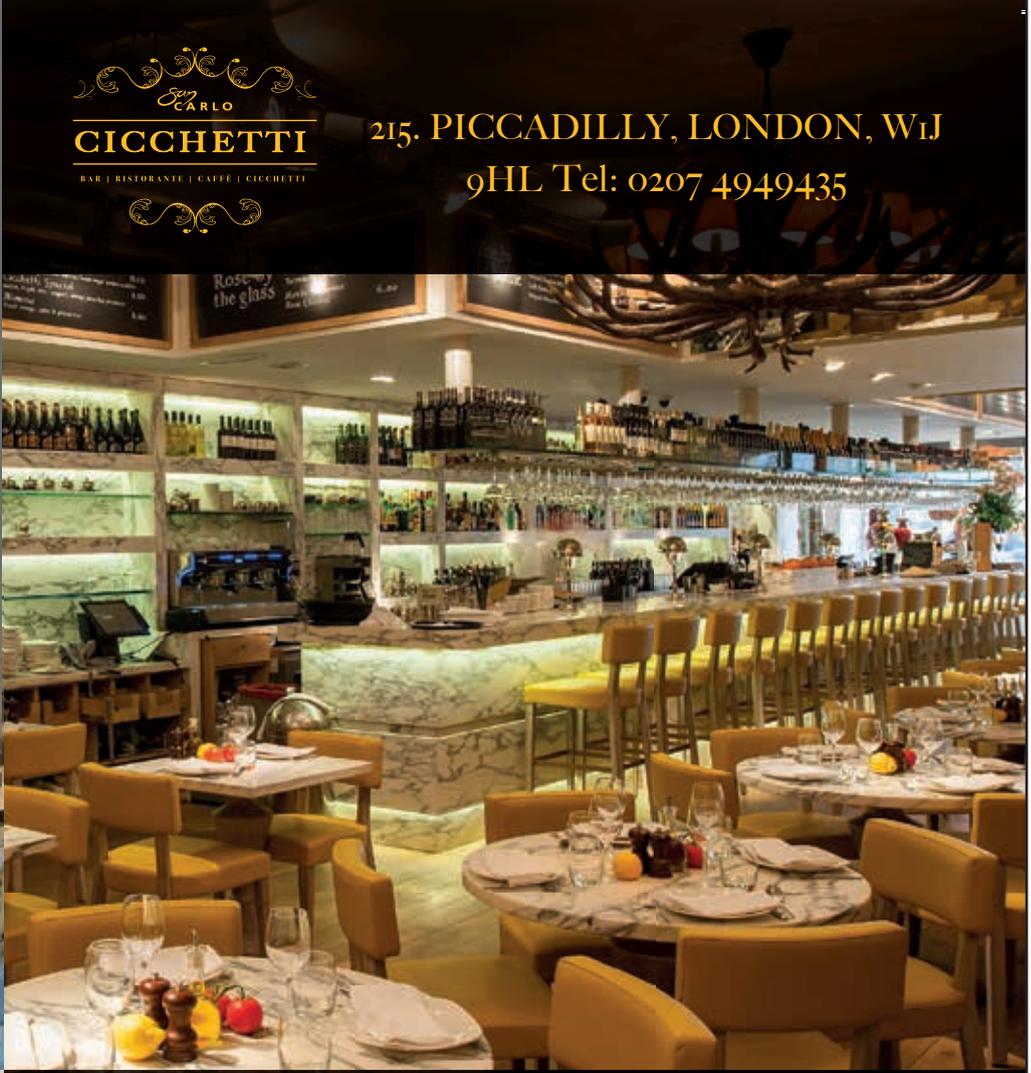
Bringing you the very best from Italy



CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFE' | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

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.

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

 @SC_Cicchetti
  facebook.com/sancarlogroup



INCONTRO COMITES

A KINGSTON UPON THAMES IL 25 NOVEMBRE
CON WORKSHOP PER BAMBINI

Il 25 novembre alle ore 16,00 si terrà il primo incontro fra il Comites di Londra e la comunità italiana di Kingston UponThames, presso The Cornerhouse, 116 Douglas Road, KT6 7SB.

Un appuntamento aperto a tutti, ma organizzato in particolare per le famiglie e i bambini italiani, che potranno partecipare ad un esilarante puppet making workshop. Un pomeriggio interattivo all'insegna del bilinguismo in cui i bambini apprenderanno dalle bravissime artiste Nadia Ostaccini e Dilara Arindella l'arte della costruzione delle marionette, utilizzando i materiali più svariati. Anche il simpatico bambino marionetta di nome Porro farà la sua comparsa per salutare i piccoli spettatori.

I più grandi potranno raccogliere informazioni sulle varie attività del Comites di Londra (questo sconosciuto...) e conoscere alcuni rappresentanti di questo ente volontario, con funzioni consultive. Fra le varie tematiche si parlerà anche dell'offerta dei corsi di Lingua e Cultura italiana, operanti nella circostrizione consolare di Londra. Si proverà, inoltre, a pubblicizzare anche le iniziative private a promozione della lingua italiana presenti sul territorio offrendo ai presenti una breve attività di networking.

La venue del Cornerhouse dedicherà il mese di novembre a varie iniziative italiane: ospiterà, infatti, per l'intero mese anche la mostra di pittura di due giovani artisti: Consuelo Celluzzi ed Emiliano Antonetti.

SEICENTO VINI ITALIANI SOTTO I 15 EURO

INVENTARIATI IN GUIDA PRESENTATA A LONDRA

Volete sapere quali sono i migliori vini italiani dell'anno? Vi interessano vini buoni ma che non costino una fortuna? Siete alla ricerca di un vino speciale da dessert?

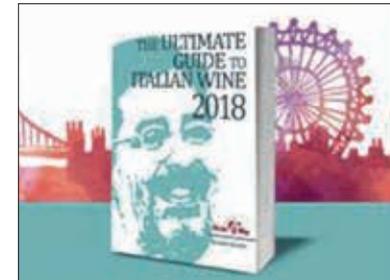
Al Meridien Hotel di Londra è stato presentato il 10 ottobre un libro che può rispondere a queste domande: The Ultimate Guide to Italian Wines 2018, una guida a firma di Daniele Cernilli, Doctor Wine, il famoso critico di vini. È il manuale del perfetto navigante tra le uve italiane.

Ampia e accurata, la guida accompagna il lettore attraverso una pletora di vini italiani, selezionando quelli che rappresentano meglio le cantine sto-

riche e le nuove realtà imprenditoriali.

Giunta alla sua quarta edizione, alla terza in lingua inglese, la guida passa in rassegna tremila qualità di uve, prodotti da mille case vinicole per decretare i 92 miglior vini. La sua forza è quella di presentare bottiglie per tutti i palati e tasche, con oltre 600 vini al di sotto dei 15 euro, prezzo accettabile che consente al cliente maggior potere di scoperta.

Daniele Cernilli è stato accompagnato da oltre 30 produttori che hanno presentato le bottiglie meritevoli dell'attenzione di Doctor Wine e della sua guida. Tra questi, il vincitore della categoria Dessert Wine of the Year



Category. Ad aggiudicarsela è stata la casa vitivinicola umbra, Decugnano dei Barbi, con il suo Orvieto Classico Pourriture Noble 2015.

Tra gli altri, si riconfermano la tenuta altoatesina Elena Walch, la piemontese Nicola Bergaglio, uno dei migliori produttori di Gavi di Gavi, molte quelle toscane e siciliane, mentre dal Veneto la Cantina Cesari entra per il primo anno con il suo Amarone, già grande successo internazionale.

"L'Italia ha attraversato una trasformazione radicale sia nelle viti che nelle tecniche vinicole - ha detto Cernilli - Ottimi vini, ora acclamati in tutto il mondo, sono entrati sul mercato, portando un rinnovato apprezzamento di ciò che l'Italia ha da offrire. I vini esaminati nella Guida esemplificano questo cambiamento".

VDV



ZONIN SBARCA A EDIMBURGO CON WINE BAR E HOTEL

JOINT VENTURE CON RISTORATORE SEP MARINI

ZONIN1821, azienda vitivinicola leader a livello italiano e internazionale, ha inaugurato il 10 ottobre nel cuore di Edimburgo "The Wine House & Hotel 1821", un innovativo progetto di ospitalità.

Nato dall'intraprendenza del ristoratore Sep Marini, il boutique hotel è situato in località Picardy dentro una splendida dimora in stile georgiano: è composto da un accogliente ed elegante wine bar, un'interessante area business, una cocktail lounge e da quattro camere ispirate allo stile delle iconiche tenute italiane di ZONIN1821.

The Wine House & Hotel 1821 vuole essere a detta della azienda vitivinicola "il punto d'incontro tra l'amore per l'ospitalità e la cucina italiana di Marini, che dopo aver trascorso l'ultimo decennio a ideare iconici ristoranti italiani all'estero ha voluto ricreare le eccellenze enogastronomiche e l'atmosfera familiare tipica del nostro Paese in Scozia, e l'esperienza e la passione di ZONIN1821, che ha voluto realizzare una "casa" per gli appassionati di vino e gli intenditori".

Elemento centrale del Wine House & Hotel 1821 è la Wine Library, un luogo di diffusione della cultura enologica progettato dal noto architetto Claudio Silvestrin. Qui gli ospiti possono degustare e sperimentare i vini Cru delle tenute ZONIN1821, in una sorta di piccola enoteca circondata da un'atmosfera ricercata, arredata da marmo

rosso di Verona e legni pregiati.

Dopo la Scozia, un mercato sempre più importante per le eccellenze enogastronomiche italiane, il progetto della Wine Library verrà replicato in Brasile, lungo la via più prestigiosa di San Paolo, e, a partire dal 2018, anche in altri Stati Europei.

Ad inaugurare questo "innovativo concetto di accoglienza" sono stati Sep Marini e il Vicepresidente di ZONIN1821 Michele Zonin.

"Con l'apertura del The Wine House & Hotel 1821 celebriamo oggi la nascita di un nuovo concetto alberghiero nella splendida città di Edimburgo", ha affermato Michele Zonin. "Con l'amico Sep Marini abbiamo voluto condividere con gli scozzesi e quanti visitano questa splendida città la nostra passione per il vino, offrendo ai nostri ospiti l'opportunità di immergersi nella tradizione enogastronomica italiana e di sentirsi parte della nostra famiglia".

ZONIN1821 è oggi una delle più rilevanti aziende vitivinicole del panorama mondiale, con un valore della produzione che nel 2016 ha raggiunto



Sep Marini con Michele Zonin

193,3 milioni di euro e 9 tenute dislocate lungo il territorio italiano e una a Barboursville, in Virginia.

Negli anni ZONIN1821 ha saputo espandere le proprie attività all'estero, dove realizza circa il 86% del valore della produzione.

Per presidiare i mercati particolarmente strategici sono state inoltre create le società controllate ZONIN1821 USA (64 milioni di USD di ricavi nel 2016), ZONIN1821 UK (39,2 milioni di GBP di ricavi nel 2016) e ZONIN1821 China (8 milioni di RMB di ricavi nel 2016), unit distributive in grande crescita; nel 2017 la Famiglia Zonin ha creato inoltre il brand di vini cileni Dos Almas, a dimostrazione del costante impulso conferito al processo di internazionalizzazione aziendale.

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

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



franchi

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

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

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

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

Architectural Ironmongery Specifications Dept
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
Tel. 01689 387900
Fax. 01689 387910

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



0800 176 176

Quale il future dell'Unione Europea?

All'Istituto Italiano di Cultura presentati i possibili scenari

Il 19 ottobre all'Istituto Italiano di Cultura, nuova serata nel calendario dei dodici incontri sul futuro dell'Europa e sull'attuale scenario politico ed economico. In un mondo in rapida evoluzione, queste talk analizzano l'attuale stato delle democrazie occidentali, tra i cambiamenti della politica, i rapporti tra i cittadini e le istituzioni, l'impatto dei nuovi media, le crescenti disuguaglianze e come la società e la cultura reagiscono a queste sfide.

Richard Bellamy, professore dell'European University Institute, usa un graffito di Banksy per parlare dell'Europa. I difetti democratici dell'UE, ha sottolineato l'esperto, derivano da un deficit democratico a livello dell'UE. La soluzione naturale sembra essere quella di aumentare i poteri del Parlamento europeo. Tuttavia, ogni aumento delle competenze del Parlamento europeo è andato di pari passo con una diminuzione del numero dei votanti ed un aumento della rappresentanza dei partiti euroscettici. Nel suo discorso, Richard Bellamy ha offerto una diagnosi e un rimedio ai difetti di rappresentanza dell'UE ed un rimedio altrettanto diverso.

Prossimi appuntamenti includono temi come rifugiati e migrazioni, dal fenomeno Lampedusa in avanti, mafie, riciclaggio e potere democratico, oltre un focus sulla storia e il pensiero politico di Gramsci. L'autunno dell'Istituto Italiano della Cultura è infatti dedicato alla storia contemporanea con la rassegna "The Pace of History, the Principle of Democracy", organizzato dal professor Andrea Mammone (Royal Holloway) e dal Prof. Umberto Gentiloni (La Sapienza, Roma). Dopo due eventi di successo sul fascismo e il populismo e sulla fine dei partiti politici in Italia, il terzo incontro si concentrerà su "Bubbles, Fake News e Democrazia digitale: politica e società nell'era di Brexit", con un discorso del professor Giuseppe Veltri (Università di Trento)

Date futuri Incontri:

Thursday, 26 October, 7pm

Daniel Trilling (The New Humanist)

Refugees, migrations from Lampedusa onwards

Friday, 30 October, 6.30pm

Silvio Pons (University of Roma Tor Vergata and Chair of Gramsci Foundation)

Monday, 6 November, 7pm

Giuseppe Vacca (Former Chair of Gramsci Foundation)

Presentation of the book "Gramsci in Gran Bretagna", by Giuseppe Vacca

Thursday 9 November, 7pm

Donald Sassoon

The modern Gramsci, theorist of the time of defeat

Thursday, 23 November, 7pm

John Foot (Bristol University)

The Politics of Public Health and Psychiatry since 1945. Italy and the UK

Thursday 30 November, 7pm

Andrea Mammone (Royal Holloway University of London)

Brexit between Euroscepticism and Nationalism

Thursday 7 December, 7pm

David Forgacs (New York University)

Histories of violence in United Italy

Thursday 14 December, 7pm

Umberto Gentiloni (Sapienza University of Rome)

The crisis of Political Parties

CERIMONIA ANNUALE PER I CADUTI ITALIANI AL CIMITERO DI BROOKWOOD

Domenica 5 novembre, alle ore 10.45 avrà luogo al cimitero di Brookwood, nella sezione riservata alle tombe degli italiani, una cerimonia per i caduti, alla presenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano e delle altre autorità civili e militari presenti in Inghilterra. Il programma prevede la deposizione delle corone, la celebrazione della Messa e l'omaggio alle tombe.

AVVISO DI ASSUNZIONE DI IMPIEGATO A CONTRATTO PRESSO IL CONSOLATO GENERALE D'ITALIA IN LONDRA

Il Consolato Generale ha annunciato la procedura di assunzione, tramite concorso, di n. 1 impiegato a contratto a legge locale a tempo indeterminato, nel settore consolare-visti.

Per accedere al bando e modello di domanda, il Consolato invita a consultare il sito dedicato: www.conslondra.esteri.it/consolato_londra/it/la_comunicazione/dal_consolato/2017/10/avviso-di-assunzione-di-impiegato.html

Le domande dovranno pervenire all'indirizzo email archivio.londra@esteri.it entro le ore 12.00 del 2 novembre prossimo.

UFFICIO PASSAPORTI A LONDRA: APERTURA POMERIDIANE PER UN MESE

Per agevolare le pratiche di rinnovo passaporto, L'Ufficio Passaporti del Consolato generale d'Italia a Londra dal 31 ottobre al 30 novembre 2017 sarà aperto il martedì e il giovedì pomeriggio. L'apertura straordinaria rivolta ai soli iscritti AIRE è finalizzata all'acquisizione delle sole impronte digitali.

I connazionali che hanno fissato l'appuntamento pomeridiano - spiegano dal Consolato - dovranno quindi completare la richiesta di passaporto via posta. Il nuovo documento verrà inviato al domicilio indicato entro 30 giorni lavorativi dalla ricezione della relativa documentazione.

Gli appuntamenti pomeridiani vengono assegnati dal Call Centre (0207 583 1634), a partire dal 17 ottobre, nei consueti orari di apertura: dal Lunedì al Venerdì dalle 08:45 alle 13.00.



La Giovane Scuola Protagonists & Antagonists

The Italian Cultural Institute in London is proud to feature a series of five musical episodes, to show the multifaceted complexity of the Italian operatic scene in the period comprising the last decades of the nineteenth century and the initial ones of the twentieth.

The first four events are focused on the most prominent representatives of the Giovane Scuola (Young School), to allow a deeper understanding of how these composers variously attempted to renew the narrative and musical language of Italian Romantic melodrama, without rejecting its sound basic pattern, which alternates theatrical dynamism and static lyricism.

The last event is aimed at giving an insight on a personality who brought this pattern into question consciously and radically not only by carrying out a rigorous meditation about the aesthetics and social role of theatre in the Classical Antiquity, but also by writing and composing his innovative operatic dramas in accordance with such a meditation.

27 October 2017
Giacomo Puccini: *La Rondine* & *Madama Butterfly*
Programme & Performers
The episode will feature select pieces from "*La rondine*" and "*Madama Butterfly*".
Rita Siley, soprano
Alessandro Zuppardo, piano
20 November 2017
Umberto Giordano: *Andrea Chénier*
20 December 2017
Pietro Mascagni: *Cavalleria Rusticana*
Ruggero Leoncavallo: *Zazà*
22 January 2018
Giacomo Puccini: *Tosca*
12 February 2018
Ildebrando Pizzetti: *Assassinio nella Cattedrale*
BOOKING IT IS NECESSARY

Fill, il meglio della letteratura italiana ed internazionale a Londra

Nel clima inquieto del dopo-referendum britannico, un gruppo di autori, giornalisti, accademici italiani a Londra hanno iniziato a riunirsi e a sentire l'impulso di reagire con un nuovo grande appuntamento culturale. L'Istituto Italiano di Cultura ha accolto entusiasticamente il progetto e ne è diventato co-organizzatore. Il Salone Internazionale del Libro ha intravisto il potenziale innovativo del festival e ha deciso di esserne partner, sancendo un ideale ponte Londra-Torino.

È nata così la due giorni di eventi al Coronet Theatre di Notting Hill, 21 e 22 ottobre, con oltre 30 ospiti, autori e voci di diversi ambiti, nomi notissimi e altri più giovani e radicali, tra scrittori italiani, britannici e internazionali. Incontri ed approfondimenti su letteratura, politica, migrazioni, appartenenza di genere, Italia, il presente e il futuro di Londra, il modo in cui la Brexit sta già cambiando

il romanzo. Londra, oggi più che mai, è un avamposto da cui guardare ai movimenti del presente.

La Brexit non è stata certo l'unico tema, ma ha dato al festival un'inevitabile tensione politica di fondo. Anziché la formula classica del festival di letteratura nazionale, con una vetrina-selezione di autori italiani da presentare al pubblico londinese, gli organizzatori hanno preferito una formula fluida, mischiando voci italiane e non-italiane, ragionando sui temi prima ancora che sui nomi di grido.

Il programma ha incluso "Citizens of Nowhere?", titolo mutuato da una famigerata dichiarazione di Theresa May, con Melania Mazzucco e l'autrice americana Lauren Elkin. Il medico di Lampedusa Pietro Bartolo e la sua coautrice Lidia Tilotta hanno lanciato l'edizione inglese del loro libro "Lacrime di sale" con Clare Longrigg del Guardian. Iain

Sinclair, lo scrittore di Londra per eccellenza, ha presentato il suo nuovo "The last London" e ne ha discusso con Olivia Laing ("The lonely city") e con il curatore della Tate Modern Andrea Lissoni. Christian Raimo e il politologo Jonathan Hopkin della London School of Economics, incalzati dall'autrice e giornalista Caterina Soffici, hanno fatto il punto su "Italian Politics for Dummies". Un dibattito su industria culturale e femminismo negli Anni Dieci, invece, ha riunito in un gruppo di voci forti, inclusa Sara Taylor e l'editor di Granta Ka Bradley; una performance collaborativa di poesia commissionata dal festival ha messo insieme alcune delle voci più interessanti della nuova scena italiana e britannica.

E ancora, i giornalisti musicali Valerio Mattioli e Rob Young di The Wire. Con un reading, la rivista letteraria Colla ha presentato il suo numero dedicato ad autrici italiane che vivono all'estero; ultimo, ma non per importanza, l'autore per ragazzi Pierdomenico Baccalario con "The Brexit of Children".

Lq Redazione



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



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

35-37 Villers Street, London WC2E 6ND
Tel: +44 (0)20 7930 0311
flb-londoncharingcross@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com

Grande serata di Gala italiana a Waltham Abbey

Date onorificenze, raccolti fondi per beneficenza



Nell'elegante cornice del Marriott Hotel di Waltham Abbey, una cittadina della cintura londinese, si è tenuta il 14 Ottobre una serata di gala organizzata da Club Bella Italia Events che sarà senz'altro ricordata come uno degli eventi più significativi dell'anno per la comunità italiana residente nella fascia nord della metropoli britannica.

Ha fatto da madrina d'eccezione la celebrity italo-britannica Nancy Dell'Olio, che ha condotto la serata insieme a Roberto Perrone, giornalista di BBC Radio.

Per lo svolgimento dell'evento le organizzatrici Antonella Sciortino e Paola Vaccaro hanno scelto la formula Dinner and Dance, chiamando un gruppo musicale locale ad intrattenere gli intervenuti. Ospite speciale: il cantante Davide Puleri, protagonista del programma di Rai 1 Ti lascio una canzone, che ha regalato al pubblico 4 canzoni dal suo repertorio.

La serata di gala è stata il pretesto per riunire insieme importanti nomi dell'imprenditoria italiana delle aree di Enfield e Bedford, invitati a prendere parte a questa occasione di networking dal Prof. Giuseppe Arnone, nell'ambito del progetto da lui presieduto della Fondazione Italiani in Europa (FIE) che punta alla costruzione di una rete in grado di favorire gli scambi economici, culturali, politici e agevolare la circolazione di lavoratori e pro-

fessionisti principalmente di origine italiana, all'interno dei paesi europei.

Nel corso della serata sono state consegnate, ad alcuni esponenti di spicco della comunità, le targhe della FIE, in segno di riconoscimento sia per le attività svolte in ambito sociale che per i traguardi economici raggiunti che riempiono d'orgoglio tutti i connazionali.

Le personalità premiate sono state: Guy Moliterno, Console Onorario d'Italia a Bedford, è nato in Gran Bretagna. Qui, ha completato i suoi studi in campo finanziario che gli hanno aperto una brillante carriera all'interno dei maggiori istituti di credito del paese e successivamente, con la grande esperienza acquisita, diventare con la sua società Mayfair Financial Services, uno dei poli di riferimento per finanziamenti ed investimenti. Impegnato da sempre nelle attività della comunità Italiana di Bedford, Gaetano Moliterno, si è fatto promotore di iniziative importanti sia per la comunità residente che in supporto della Madre Patria in situazioni di calamità naturali. Ivana Daniell, palermitana di nascita, è una esperta in meccanica del corpo umano e terapie riabilitative che ha raggiunto la fama internazionale grazie al metodo Life In Movement (LIM) da lei creato che permette di ottenere risultati eccezionali grazie a programmi personalizzati di movimenti

studiati per riequilibrare la postura di tutte le parti del corpo. La sua carriera è costellata da risultati straordinari e riconoscimenti professionali di altissimo livello. Per 10 anni ha diretto il prestigioso Camden Medical Centre di Singapore ed attualmente, è la consulente per i centri benessere del gruppo AmanResort. A Londra, nel suo studio di Marylebone, riceve personalità da tutto il mondo ed ha anche lo studio a Buckingham Palace e Windsor Castle come terapeuta della casa di York.

Jimmy Russo è il primo siciliano nato nella Lea Valley e questo doppio legame con la Patria di origine e quella di nascita hanno determinato le sue azioni in aiuto della comunità italiana nella sua zona di residenza che a Carini, paese di provenienza della sua famiglia. Imprenditore per vocazione, attualmente è il dirigente della Valley GrownSalad, azienda di rilievo nel settore agroalimentare in Gran Bretagna. Tra le sue recenti attività a favore della comunità, il suo coinvolgimento nella campagna contro la costruzione dell'inceneritore nell'area di Broxbourne lo vede impegnato in prima persona per la salvaguardia della salute e del benessere dei suoi concittadini. Lo Stato Italiano a riconoscimento dei suoi meriti gli ha conferito il titolo di Cavaliere della Repubblica.

Paolina Turone imprenditrice siciliana, ha fondato nei primi anni '60, insieme al marito, una ditta per il trasporto di prodotti ortofrutticoli dai coltivatori locali ai mercati generali, alla quale negli anni si è aggiunta una ditta di imballaggi, nonché un'azienda agricola per la produzione di cetrioli e altre varietà di ortofrutta; attività che, ancora adesso, con un passaggio di generazione, continuano ad essere fiorenti. Autodidatta nell'apprendimento della lingua inglese e nel lavoro di contabilità che svolgeva all'interno della compagnia, la vita di Paolina è stata esemplarmente dedicata al lavoro, alla famiglia (rimasta vedova molto



giovane, con 4 figli piccoli da crescere e un'azienda da mandare avanti), e al supporto individuale di tanti nostri connazionali arrivati in Inghilterra che trovavano alla Stubbins il primo approdo da dove iniziare la loro avventura in una terra straniera.

Francesco Lo Monaco cardiologo siciliano, lavora dal 2009 al West Middlesex University Hospital e come Senior Lecturer all'Imperial College School of Medicine. Laureato a pieni voti all'Università di Pavia, durante il master negli USA, insieme con il suo team, ha scoperto le cellule staminali progenitrici che hanno aperto le porte ad un nuovo rivoluzionario trattamento per la cura dell'ischemia cardiaca. In USA conseguito con successo l'American Degree in Medicine. Da sempre impegnato ad aiutare la comunità internazionale e gli italiani al suo interno, ha recentemente fondato il London International Polyclinic, dove medici specialisti di differenti nazionalità interagiscono con i pazienti nella loro lingua nativa, con un approccio più empatico e diretto che garantisce un trattamento preciso e personalizzato.

La serata di gala è stata organizzata all'insegna della beneficenza ed e' ser-

vita per la raccolta di fondi per sostenere due opere benefiche della zona: la casa di riposo per anziani Villa Scalabrini che ospita numerosi italiani e organizza ogni anno importanti manifestazioni all'insegna dell'italianità e The Daniela Ruggiero Scholarship Fund che sostiene le stelle danzanti del futuro. I fondi raccolti aiutano i bambini della JasonTheatre School pagando le lezioni di danza e le tasse per sostenere gli esami a coloro che hanno difficoltà finanziarie; le audizioni per le scuole di danza vocazionale per ballerini e insegnanti in erba; finanziamenti per gli esami di danza professionale; assistenza finanziaria per l'acquisto di scarpette a punta e tanto altro. Le danzatrici della JasonTheatre School hanno messo in scena uno spettacolo apposta per la serata.

Gli sponsor della serata - Fondazione Italiani in Europa e la casa vinicola Principe di Corleone - hanno messo in palio per il sorteggio finale, una settimana in Sicilia e un soggiorno presso le Tenute Pollara. Premi minori offerti da The Daniela Ruggiero Scholarship Fund, Limonbelloby Nancy Dell'Olio, Cibo Imports, Sole Favors, Annessa Imports, Lovisweets

La Redazione



CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: coferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

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

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

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

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



Alessandro Belluzzo Nominato Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia

to di Cavaliere della Stella d'Italia dall'Ambasciatore italiano a Londra, Pasquale Terracciano, a nome del Presidente Sergio Mattarella in una serata di gala nella residenza di Grosvenor Square.

Belluzzo è a capo dell'omonima Belluzzo & Partners, società di consulenza che opera nei settori della consulenza fiscale, legale e di finanza per wealth planning, passaggi generazionali, governance del Family Business, oltre a

Corporate Finance per grandi gruppi societari, anche in ambito straordinario. L'impresa ha una forte dimensione internazionale e la sua competenza nei suoi settori specializzati, in particolare nei servizi di consulenza per aziende italiane e privati, è ampiamente riconosciuta.

L'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine della Stella d'Italia viene concessa dal Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro degli Affari Esteri,

sentito il Consiglio dell'Ordine, a coloro abbiano acquisito particolari meriti nella promozione dei rapporti di amicizia e di collaborazione tra l'Italia e gli altri paesi esteri.

L'Ambasciatore, presentando il premio, ha dichiarato che Belluzzo è tra i promotori più attivi del dialogo tra l'Italia e il Regno Unito, organizzando o partecipato a numerose iniziative volte a facilitare le relazioni tra le istituzioni e le comunità imprenditoriali dei due paesi.

"Porterò questo riconoscimento con orgoglio, sempre consapevole dei numerosi cambiamenti e delle sfide che affrontiamo. Con la Belluzzo & Partners vogliamo essere un ponte fra queste due grandi realtà," ha detto Belluzzo

VDV

"Sono molto onorato. Nel corso degli anni ho cercato di promuovere e mantenere attivi i rapporti commerciali tra Italia e Regno Unito. Questo riconoscimento è il risultato del continuo soste-

gno dei miei colleghi e della comunità imprenditoriale alla mia carriera professionale", ha detto Alessandro Belluzzo.

L'avvocato Belluzzo ha ricevuto il ti-



Comitato

Nello spazioso salone della chiesa di San Giuseppe in Epsom l'Associazione

dei Lucani nel Mondo ha organizzato sabato 14 Ottobre una serata danzante che ha visto la partecipazione di oltre 150 persone.

Siamo in autunno, ancora si sente il cli-

ma mite della buona stagione e la gente partecipa con entusiasmo a queste serate che, pur avendo un copione ormai assodato, tuttavia riservano sempre delle sorprese e degli incontri nuovi. Vincenzo Auletta e Vincenzo Costanzo unitamente agli altri membri del Comitato si sono dati da fare e la serata è riuscita magnificamente. Fra gli ospiti sono intervenuti Pietro Molle, presidente del Comites di Londra, Luigi Billé, rappresentante del CGIE per la Gran Bretagna, Roberto Stasi già segretario del PD. La gente ha visto con favore la partecipazione di questi rappresentanti che si fanno in quattro pur di riuscire ad essere presenti.

La serata oltre ad un sano divertimento si è trasformata, grazie alla sensibilità degli organizzatori, in un momento di beneficenza. Sono state raccolte mille sterline a favore del Centro di ricerca della Motor Neurone Disease, una malattia variante della SLA. Una malattia che ancora non ha trovato una soluzione e che si manifesta in maniera indolore ai primi sintomi, ma che poi diventa sempre di più micidiale fino ad uccidere

FESTA DEI LUCANI A EPSOM Cibo, musica, danze e beneficenza

la persona. Uno dei membri del Comitato, Vincenzo Costanzo, proprio recentemente, ha perso il genero con questa malattia. E dunque una causa nobile e proprio per questo i partecipanti hanno contribuito con tanta generosità.

Inoltre gli organizzatori hanno voluto anche riconoscere l'attività informativa della testata La Notizia, diretta da Salvatore Mancuso. La testata ha sempre mostrato un'attenzione particolare a tutto quel che avviene in seno alla comunità italiana di Londra e dintorni. A Salvatore Mancuso sono state consegnate 250 sterline. A testimonianza di quanto sia un instancabile trotatore, il nostro direttore è arrivato, sia pure tutto trafelato, da un altro avvenimento

che si svolgeva al nord di Londra. Ma è riuscito ugualmente a coprire questo avvenimento dei Lucani che si svolgeva appunto nel Sud di Londra.

Oltre al cibo succulento, alla buona compagnia, non è mancata la buona musica animata dalla voce di Enza Nigrelli. Verso la fine della serata è stata estratta anche una ricca Lotteria. Il prossimo appuntamento dei Lucani sarà il Veglione di Capodanno nel salone di Esher.

La Notizia coglie questa occasione per ringraziare tutti i membri del Comitato dei Lucani nel Mondo per la generosa offerta e si impegna sempre a seguire gli eventi da essa organizzati. LaR

THE LITTLE ITALY SOHO LONDON

Little Italy

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

Bar Italia

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

L. TERRONI & SONS

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

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



Presentazioni donazioni

At Alivini, quality and choice are given equal standing. We take great pride in the huge array of products we provide to the UK market and our passion extends from the irreplaceable classics to great, largely undiscovered produce and many lesser-known and obscure regional specialities, mainly Italian. Quality and fair pricing must always win the day - this is why Alivini is still considered as the leading Italian specialist in the UK.

alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

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

SPECIALITY FOOD & WINE FROM ALL ACROSS ITALY

PARMA, PRAMIGIANO REGGIANO, D.O.P. PARMIGIANO REGGIANO, D.O.P. PARMIGIANO REGGIANO

COMMITTED TO QUALITY COMMITTED TO YOU

ORDER LINE: 0208 880 2526

CERTIFIED ORGANIC, 90% OF OUR WASTE RECYCLED



SATURDAY AND SUNDAY
ALL DAY

UN WEEKEND IN FAMIGLIA

SPEND
£10

AND
GET

15%
OFF



EVERYTHING
IN-STORE
AND RESTAURANT

Not valid with other offers.

Tel. 020 78371586

167-169 Farringdon Road · London EC1R 3AL

deli@gazzanos.co.uk · gazzanos.co.uk



PRESENTATO A LONDRA IL MAXXI BVLGARI PRIZE 2018 SCELTI I FINALISTI



Beatrice e Nicola Bulgari con Giovanna Melandri e Helen Lawrence - Terracciano

strazione del valore strategico dell'alleanza non effimera tra pubblico e privato in ambito culturale". Ringrazio la giuria e voglio complimentarmi con Talia Chetrit, Invernomuto e Diego Marcon. Attraverso l'arte rileggono e interpretano questo nostro tempo così complesso, con un linguaggio che non ha confini. Sono certa che la mostra al MAXXI con i loro lavori sarà di grande impatto".

"Siamo molto fieri - ha commentato dal canto suo Jean Christophe Babin - di questa partnership con il MAXXI, un museo italiano d'eccellenza che nella sua costante tensione alla sperimentazione ha molte affinità con il marchio Bulgari. Il Premio MAXXI è la perfetta espressione di questa sinergia: valorizza i giovani protagonisti dell'arte contemporanea e, al contempo, l'Italia come fonte di ispirazione".

I finalisti dell'edizione 2018 - Talia Chetrit, Invernomuto e Diego Marcon - sono stati scelti dalla giuria all'unanimità perché "hanno dimostrato tutti una forte consapevolezza del momento storico che stiamo vivendo e la capacità di espandere i confini del linguaggio artistico".

Talia Chetrit (Washington DC 1982, vive e lavora a New York), è stata scelta per la sua capacità di reinventare l'uso della fotografia, combinando linguaggi tradizionali e contemporanei nella sua interpretazione del rapporto tra corpo, sguardo e identità.

Invernomuto nasce nel 2003 dalla collaborazione tra Simone Bertuzzi (1983) e Simone Trabucchi (1982). Il duo vive e lavora tra Vernasca (PC) e Milano ed è stato scelto dalla giuria per la ricerca su questioni sociali e politiche globali attuata tramite l'utilizzo sapiente di un immaginario influenzato dalla cultura pop e dalla sottocultura, capace di rendere il suo lavoro personale e sincero.

Diego Marcon (Busto Arsizio, Varese, 1985, vive e lavora a Parigi) è stato scelto "per il suo approccio originale e poetico alla sperimentazione di differenti tecnologie audiovisive e generi cinematografici e per la rilettura critica di siti storici".

La Redazione

Talia Chetrit, il duo Invernomuto (Simone Bertuzzi e Simone Trabucchi) e Diego Marcon sono i tre finalisti del MAXXI BVLGARI Prize 2018, il progetto del museo Maxxi di Roma per il sostegno e la promozione dei giovani artisti che, grazie alla partnership con Bulgari, da quest'anno si rinnova, si rafforza e si proietta sulla scena artistica internazionale.

I premi sono stati consegnati il 3 ottobre al Bulgari Hotel di Londra da Giovanna Melandri, Presidente della Fondazione MAXXI Arte, e da Nicola Bulgari, Vice Presidente del Gruppo Bulgari, appassionato collezionista d'arte e mecenate.

I lavori dei finalisti saranno esposti al MAXXI il prossimo maggio, in una mostra curata da Giulia Ferracci. A ottobre 2018 la giuria decreterà il vincitore, la cui opera verrà acquisita dal museo.

A selezionare i tre finalisti è stata una giuria di esperti internazionali composta da: Bartolomeo Pietromarchi, Direttore del MAXXI Arte, David Elliott, curatore indipendente, Yuko Hasegawa, Direttore artistico del MOT di Tokyo e Hans Ulrich Obrist, Direttore Artistico della Serpentine Galleries di Londra, insieme con Lucia Boscaini, Bulgari Brand and Heritage Curator.

Il MAXXI BVLGARI Prize è nato dall'incontro tra il MAXXI, il primo museo na-

zionale italiano dedicato alla creatività contemporanea, e Bulgari, da oltre 130 anni emblema di creatività ed eccellenza. L'impegno nel promuovere la giovane arte italiana era già avvenuto nel 2014, in occasione della mostra Bellissima. L'Italia dell'alta moda 1945-1968, di cui la maison era main partner. Con il MAXXI BVLGARI Prize questa partnership - basata su valori comuni quali memoria, innovazione, passione, creatività e sperimentazione e sulla consapevolezza dell'importanza del sostegno alla cultura e del ruolo strategico dell'alleanza pubblico-privato - si consolida. Perché, sottolineano all'unisono Giovanna Melandri e Jean Christophe Babin, Amministratore Delegato del Gruppo Bulgari, "sostenere i giovani talenti significa investire sulla creatività del nostro tempo e sul nostro futuro".

"Oggi - ha detto Giovanna Melandri - è un giorno speciale per il MAXXI. Presentiamo una partnership cruciale, che farà crescere il Premio MAXXI proiettandolo in una dimensione sempre più internazionale e annunciamo i tre artisti finalisti, tutti di grande valore, scelti da una giuria di altrettanto prestigio. Ne sono particolarmente lieta e voglio ringraziare Bulgari, emblema di creatività e qualità italiane, con cui collaboreremo per sei anni. Questo accordo è la dimo-

BRICIOLE

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

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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



Alitalia: new edition of MilleMiglia Program from 1 January 2018 Deadline to redeem miles extended until 31/3/2018 to fly by 31 March 2019

Rome, 18 October 2017 - The new edition of the MilleMiglia Program, Alitalia's loyalty program that today boasts over 5 million members, will start on 1 January 2018. The current edition, which started on 1 January 2013, will end on 31 December 2017, in compliance with Italian law which establishes a maximum duration of five years for award programs.

In order to support members in redeeming miles earned as of 31 December 2017, Alitalia has extended the redemption period from 31 January to 31 March 2018. Two more months to request award tickets - valid for flying by 31 March 2019 - to more than a thousand destinations.

Miles can be used to request award tickets on all Alitalia flights - also with the innovative Cash&Miles service which allows for discounts up to the total value of the ticket - and on flights operated by partner carriers. Miles can also be used to obtain class upgrades, more baggage allowance, access to Casa Alitalia lounges or other services to make the journey more comfortable. Additionally, in this period, thanks to greater availability of award seats, miles redemption will be easier. The new MilleMiglia Program will include numerous opportunities to earn and redeem miles and a special initiative for the most loyal customers: those who purchase and fly at least four flight segments between 1 January and 31 March 2018 will have up to 100 per cent of their outstanding miles balance as of 1 April 2018 transferred to the new edition.

With over 5 million members and around 30.000 new subscribers every month, 26 partner airlines, 70 commercial partners, 600 airport lounges, the MilleMiglia Program has been the most successful loyalty program in Italy since 1992. The program is suitable for all passengers, from frequent flyers to occasional travelers, with a particular focus on families and programs dedicated to the young, such as MilleMiglia Young (14-25 years) and MilleMiglia Kids (2-14 years).



NEW UNIFORMS, NEW SERVICES,
A BRAND NEW EXPERIENCE.



ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544



LONDRA SI DELIZIA CON WELCOME ITALIA 2017

Il cibo nostrano va sempre forte

È diventata una piacevole tradizione, per gli Italiani a Londra e per chi ama il cibo Italiano, l'evento eno gastronomico Welcome Italia organizzato dalla Camera di Commercio e Industria per il Regno Unito. Un appuntamento per i cultori del cibo nostrano, ma anche un appuntamento per buyers che amano scoprire prodotti artigianali e di alta qualità di produttori con aziende tramandate da padre in figlio, oppure nuovissime che vanno a riscoprire e riportare sul mercato sapori antichi.

Dal 13 al 15 Ottobre la Royal Horticultural Hall vicino a Victoria ha ospitato una selezione di piccolo produttori dagli olii extra vergini di oliva, ai salumi, alla pasta, ai vini fino a composte di

frutta dai gusti originali e gustosissimi. Quest'anno, oltre al settore del cibo e del vino, sono stati presenti anche l'Alitalia e L'ENIT, in modo da presentare un'altra ricchezza della Penisola, cioè le sue Regioni e le sue bellezze naturali e culturali.

L'evento è stato inaugurato dal Vice Capo Missione dell'Ambasciata d'Italia a Londra, Vincenzo Celeste, che insieme al Presidente della Camera di Commercio Leonardo Simonelli Santi ed al Direttore dell'ICE Roberto Luongo, ha fatto un breve discorso di introduzione toccando diversi punti, fra cui quello che sta più a cuore di noi Italiani nel Regno Unito, la Brexit. Durante i tre giorni della kermesse si

sono susseguiti nello spazio dedicato alle dimostrazioni culinarie alcuni tra gli chef italiani più conosciuti sia in UK che in Italia. I visitatori hanno potuto vedere all'opera Aldo Zilli, Enzo Olveri, Giancarlo Caldesi, conosciuti per i loro programmi televisivi e i libri pubblicati. Sono stati seguiti dagli chef Pietro Amico, Matteo Riganelli e Marco Scarparo e nell'ultimo giorno il pubblico ha potuto assistere allo show dell'Head Chef all'Ambasciata Italiana Danilo Cortellini che ha poi firmato il suo ultimo libro chiamato "4 Grosvenor Square". Molti degli show sono stati sponsorizzati da Nonno Nanni. Lo Chef Joe Hurd, oltre a presentare tutti gli show durante i tre giorni dell'evento, si è cimentato anche in una dimostrazione culinaria.

L'esperta di olii d'oliva Judy Ridgeway ha tenuto una dimostrazione sull'assaggio degli olii Extra Vergine d'oliva scegliendo fra i vari espositori cinque esemplari che ha poi illustrato al pubblico. Fra gli olii presentati anche degli esemplari di diverse regioni portati da Olitalia.

Gli espositori hanno presentato prodotti di altissima qualità. Il Consorzio Export First in Sicily ha portato un

gruppo di aziende ognuna delle quali specializzata in qualcosa di tipico siciliano. Penso ai Fratelli Contorno con i loro sughi già pronti caratteristici della cucina sicula come il sugo alla Norma o il sugo per la pasta alle sarde. La ditta Terravecchia Legumi ha portato ceci neri e cicerchia che sta tornando sulle tavole ed è sempre più popolare. Tutti questi ingredienti sono stati usati da Enzo Oliveri durante i suoi show.

La Camera di Commercio di Cosenza ha avuto fra i suoi espositori l'Azienda Agricola Parisi Donato con i suoi olii monocoltura e misti. Fra i prodotti innovativi che hanno riscosso un incredibile successo, hanno favorevolmente impressionato le porzioni monodose surgelate della ditta Artigiano del Gusto. Una collezione di 19 ricette gourmet, originali e non quindi i soliti pasti surgelati, che hanno avuto l'approvazione anche da chi è chef di mestiere.

La ditta Rosa Shop raggruppa piccoli produttori dando quindi la possibilità di poter far conoscere le specialità del territorio Emiliano con prodotti eccellenti. Per la gioia dei tanti visitatori, molti espositori sono già presenti sul mercato britannico, fra questi Bontà Italia,



importatori di cibi italiani principalmente per la ristorazione ma con una linea da comprare online anche per il privato. Un ritorno è stato quello della Fondazione Biocampus, un Istituto Tecnico per il settore agroalimentare, dove vicino Latina nel Lazio, vengono organizzati corsi post diploma per giovani ed adulti. Per due mesi a Camden Road la ditta The Italian Niche lancia un pop up show chiamato Spazio Italia dove sarà possibile assaggiare e comprare i prodotti che spaziano dalla pasta, alle salse per condimento ai biscotti, oltre a olii e prodotti di bellezza derivati dall'olio.

Ogni anno Welcome Italia porta novità gastronomiche per chi ama il cibo buono e di qualità venendo accolto sempre con una grande presenza di pubblico.

Cristina Polizzi



Gatti's

RESTAURANT & WINE BAR

Free glass of Prosecco for each guest with every Christmas party booking! *

* terms & conditions apply

1 Ropemaker Street, Moorgate, London, EC2Y 9AW

Call Us On: 0207 628 8375

www.gattisrestaurant.co.uk



SPOPOLA A LONDRA L'OLIO D'OLIVA ITALIANO

"LOOKING FOR THE PERFECT FOOD"

Presentato all'evento Welcome Italia 2017 - tenutosi alla Royal Horticultural Hall a Londra nelle giornate del 13, 14 e 15 Ottobre - il progetto "Looking for the perfect food" con protagonista assoluto l'olio d'oliva italiano ed europeo ha attirato l'attenzione di numerosi consumatori ed esperti del settore accorsi alla fiera.

In molti infatti si sono soffermati presso lo stand di Unaprol, la più grande associazione dei produttori di olio d'oliva italiani, per degustare l'olio dei tre principali produttori aderenti al progetto: Olitalia, Ol.MA e Redoro.

La campagna promossa da Unaprol, cofinanziata dall'UE e dal Ministero dell'Agricoltura italiana, mira a sensibilizzare sulle qualità uniche delle olive e dell'olio d'oliva, puntando a raggiungere un pubblico più ampio possibile. La missione del progetto è quella di affermare l'identità unica e riconoscibile della qualità europea di questi prodotti, attraverso un processo ragionato,



verso i loro benefici nutrizionali, il loro sapore e il tema della sana alimentazione mediterranea per incoraggiarne l'uso su altri grassi tradizionali.

Durante il primo giorno di fiera, gli olii dei tre produttori sono stati esaltati nelle ricette degli chef Giancarlo Caldesi e Aldo Zilli, create appositamente per i loro rispettivi cookery show, che hanno intrattenuto (e saziato) una folla di esperti pronti a degustare i loro piatti, rigorosamente conditi con olio d'oliva a crudo.

Inoltre, per i veri appassionati dell'oro da tavola made in Italy, nella mattinata di Sabato si è svolto un workshop con l'esperta internazionale d'olio d'oliva Judy Ridgway, la quale ha spiegato le caratteristiche tecniche degli olii targati Olitalia, Ol.MA e Redoro, invitando i partecipanti ad assaggiare tutta la gamma di prodotti, nel corso di un weekend di fiera che è scorso liscio... come questo magnifico olio!

La Redazione

presentando dati che possano essere verificati da consumatori e operatori del settore.

I prodotti saranno promossi in Italia, Germania e Regno Unito, a tutte le parti interessate. In Italia, la campagna si concentrerà sulla stimolazione al consumo e sulla modernizzazione dell'immagine di prodotti prevalentemente radicati nei modelli tradizionali. In Germania e nel Regno Unito, la campagna sarà incentrata sull'aumento della visibilità delle olive e degli oli di oliva, promuovendo i prodotti attra-



Welcome Italia brimming over with all things Italian

and including a special Sicily focus



Chickpeas flour and curly Busiate pasta are two of the rare quality ingredients from Sicily which Londoners had the opportunity to discover at the Welcome Italia 2017.

The fair, dedicated to Italian food and drink excellence, took place last 13-15 October at the Royal Horticultural Halls. It was organized by the Italian Chamber of Commerce for the UK. Friday was trade-only day; it was open to the public on Saturday and Sunday.

The gala dinner hosted by the restaurant Tasting Sicily UK Enzo's Kitchen in Piccadilly on Friday 13th was a success: the Consul General of Italy in London Massimiliano Mazzanti was among the guests.

Enzo Oliveri president of the FIC - UK Delegation, welcomed exhibitors for the first time in the UK, which included some members of the "First in Sicily Consorzio Export": Agostino Contorno (Fratelli Contorno), Giuseppe Cudia (Prc Repubbliche), Antonio Mercadante (First in Sicily), Greta Terravecchia (Legumi Terravecchia) e Annalisa Alessi (Maremonti winery). Ingredients included chickpea flour, used for traditional gluten-free pannelle, curling Busiate pasta, anchovies, food preserves, extra virgin olive oil, coffee and organic herbs. These ingredients are used in our restaurant Tasting Sicily UK Enzo's Kitchen and are featured extensively in its Christmas menu. The chef demonstrated how to use them live during his three cooking shows at the Cookery Theatre. Dishes prepared were "calamari with Ustica lentils", "soup with black chickpeas, grass pea and red lentils", "tagliatella riccia with tomato sauce, red anchovies and wild fennel", "veal with aromatic herbs and mash potato" and typical cannoli.

Welcome Italia also launched touristic services to the island, including luxury itineraries and other events, thanks to a new partnership with PRC Repubbliche. Other partners include Sicily Unlimited which is organizing summer schools in Sicily, in collaboration with SicilyCulture. Oliveri, who is promoting a "Culinary Medicine" project focusing on healthy eating, was the official head chef for the Italian team during the Cycling World Championship in Bergen last month, in which they won 7 medals.

La Redazione



La Formazione che Cercavi

Corsi di Laurea nelle Prestigiose Università della Romania



FUNDATIA EUROPEA DELLE PROFESSIONI



UNIVERSITÀ



CORSI DI LAUREA
SETTORE MEDICO



DOTTORATI DI RICERCA



ABILITAZIONI
INSEGNAMENTO E SOSTEGNO

ITALIAN INTERIOR DESIGN IN MOSTRA A LONDRA

Sotto l'egida dell'ICE/ITA

L'Italia ha partecipato in forze alla London Design Fair, una delle più importanti esibizioni di interior design

di Londra, che si è svolta per quattro giorni - dal 21 al 24 Settembre - nei locali della Old Truman Brewery.

La vecchia fabbrica di birra, elegantemente ristrutturata, è ormai da vent'anni sede di business creativo, negozi esclusivi, mercati, gallerie, caffè e ristoranti e si presta perfettamente alle esposizioni di raffinate collezione di arte ed artigianato.

Oltre 27.000 visitatori apprezzano ogni anno le opere di circa 500 espositori provenienti da 31 Paesi tra cui l'Italia, e, i designers di casa nostra, sponsorizzati dall'Istituto Commercio Estero, si sono distinti come sempre per raffinatezza, gusto e innovazione proponendo materiali, forme e colori che hanno affascinato i tanti presenti. Una serie di seminari tecnici ed informativi hanno, inoltre, arricchito questa edizione e tra questi c'è da segnalare l'atteso Intervento dell'ANCE, l'Associazione Nazionale Costruttori Edili che, qui a Londra, nella sua ultima tappa internazionale dopo Lussemburgo e Bruxelles, ha evidenziato la forte crescita internazionale delle nostre imprese all'estero.

Altri temi trattati sono stati gli investimenti infrastrutturali nei trasporti, nell'energia, nell'ambiente, nel sociale e nel turismo nelle aree dell'Europa dell'Est, dei Balcani e del Mediterraneo.

Infine, affrontando le problematiche di un'impresa di costruzioni, grande



attenzione è stata posta sul design risk, supply chain e la nuova documentazione contrattuale NEC, variabili che possono fortemente influenzare l'esito di un appalto.

La London Design Fair - un importante appuntamento fieristico per la metropoli britannica dal 2007 - è stata preceduta di qualche giorno dall'altra fiera partner Decorex International.

Quest'ultima si è tenuta a Syon Park e ha visto una significativa rappresentanza di aziende Italiane di qualità tra gli oltre 400 espositori. Ben 14.000 tra interior designers, architetti, professionisti immobiliari hanno visitato i padiglioni di una delle più blasonate fiere di interni di lusso in UK che proprio quest'anno ha compiuto 40 anni.

Pasquale Vacirca



L'ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Luigi Salomone Rosario Parrinello (Made a Mano) e Roberto Luongo (ICE)



SAN GIORGIO
Classic Italian Dining

932-934 High Road - London N12 9RT
(in between Wheston and North Fincheley 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

SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana e pizzeria

**ORGANISING A
SPECIAL OCCASION?**

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



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

Please contact Stefana

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti_House

@Spagheti_House

/SpaghetiHouse



FICARRA E PICONE A CINEMAITALIA UK

IL DUE COMICO HA PRESENTATO "L'ORA LEGALE"



La stagione cinematografica di CinemaitaliaUK è iniziata nel migliore dei modi con l'arrivo di Ficarra e Picone per presentare il loro ultimo successo: L'ora legale. Accolto da un pubblico numeroso, il duo comico ha intrattenuto gli ospiti in un Q&A esilarante dove si è parlato di un tema nuovo e appassionante come la Sicilexit. La programmazione poi è continuata con una serie di titoli che hanno riscosso l'approvazione dei nostri fan. Con Il permesso - 48 ore fuori, abbiamo esplorato il tema dei permessi premio nelle carceri, argomento inusuale in Inghilterra, affrontato attraverso il solido dramma diretto da Claudio

Amendola.

Ottobre è stato invece, per il Regent Street Cinema, il mese di una piccola gemma, La Leggenda di Bob Wind di Dario Baldi, che ha portato a Londra la storia di Roberto Cimetta, interpretato dall'attore Corrado Fortuna, pioniere del teatro sperimentale, prematuramente scomparso alla fine degli anni '80. Al Genesis invece è stata la volta de Il padre d'Italia, diretto da Fabio Mollo, road movie che attraverso la metafora del viaggio racconta la crisi di una generazione abbandonata a se stessa che cerca di ricostruirsi.

Novembre invece sarà un mese di do-

cumentari con le proiezioni di Faber in Sardegna, in collaborazione con il London Jazz Festival, che vede Gianfranco Cabiddu rendere omaggio al rapporto di Fabrizio De Andrè con la sua terra. Mentre invece L'ultima spiaggia di Thanos Anastopoulos e Davide Del Degan racconta la storia dell'ultimo lido a Trieste dove ancora gli uomini sono separati dalle donne.

L'inizio di stagione è stato molto positivo per il cinema italiano. Il Festival di Venezia ha regalato soddisfazioni ad un cinema che vuole cercare di essere il più internazionale possibile. Paolo Virzì è approdato in America, in compagnia di Donald Sutherland e del premio Oscar Helen Mirren, con The Leisure Seeker, una divertente commedia sul viaggio di un'anziana coppia, mentre la Coppa Volpi per la miglior attrice è andata all'inglesissima icona Charlotte Rampling, ma per il film italiano Hannah, diretto da Andrea Pollaoro. Hanno fatto parlare di sé anche gli altri due titoli in concorso. Con Una famiglia, Sebastiano Riso ha diretto Micaela Ramazzotti in un dramma importante sulla questione dell'utero in affitto, mentre con Ammore e Malavita, i Manetti Bros hanno creato



Il padre d'Italia-Isabella Ragonese

un altro colorato e vivace musical su Napoli. Napoletane sono anche le origini di un grande successo di animazione, La Gatta Cenerentola, diretto a quattro mani da Alessandro Rak, Dario Sansone, Ivan Cappiello e Marino Guarnieri, un'affascinante fiaba che ha suscitato l'entusiasmo soprattutto della critica straniera.

Per A Ciambra di Jonas Carpignano,

dopo il successo di Cannes, si è aperta la strada per l'Oscar. Il film che rappresenterà l'Italia racconta la vita di un ragazzo all'interno della comunità rom di Gioia Tauro e del suo dover crescere una volta che il padre e il fratello vengono arrestati.

CinemaitaliaUK continua a portare a Londra il meglio del cinema italiano. Continuate a seguirci! L Tamburini



La Leggenda di Bob Wind

Design e qualità italiani di scena a Londra

Creazioni MadeA a nuovo flag ship store Binova



Design e architettura. Tradizione e innovazione. Artigianalità e tecnologia. In sostanza un binomio perfetto quello tra Binova - kitchen's Architecture e MadeA, il nuovo brand della famiglia Parriniello. In uno spazio di circa 150 mq al di 469 di Finchley Road sono esposti da metà ottobre i prodotti della linea MadeA, frutto di nuovi studi e ricerche portati avanti dalla nuova generazione: un nome noto, quello dei Parriniello, nel

campo delle creazioni in pietra vulcanica. Un'azienda che fin dall'origine ha saputo ben coniugare la matericità di prodotti come l'argilla e la pietra lavica alla delicatezza del dipinto manuale.

Nata circa 40 anni fa, l'azienda che occupa più di 40 persone, ha la propria sede a Caltagirone, in Sicilia, una terra ricca di tradizioni e con una storia di più di 4000 anni nella lavorazione delle ceramiche. I colori e la storia del mediterraneo da un lato, ma anche il rapporto con designer internazionali e le sempre nuove tecniche di lavorazione dall'altro, sono gli ingredienti che "fusi ad alte temperature" compongono le creazioni MadeA.

Nel "corner" dedicato all'interno del nuovo Flag Ship store Binova, che ha ufficialmente aperto i battenti all'attento pubblico londinese venerdì 13 ottobre scorso, MadeA propone alcuni dei suoi prodotti di punta. Dalle piastrelle in diversi formati della linea Komon Totto Collection (vedi foto) fino alle linee classiche della tradizione siciliana e ad accessori per la casa.

Ma MadeA non è solo piastrelle. La passione per il proprio lavoro spinge la famiglia Parriniello e il suo staff verso sempre nuove sfide. La pietra lavica maiolicata (il prodotto che si ottiene da una nuova fusione della pietra vulcanica e dalla successiva ceramizzazione) non è un materiale facile da lavorare ma la sua versatilità e le sue proprietà soprattutto legate alla resistenza termica lo rendono un materiale molto interessante nell'architettura odierna. Elevata resistenza chimica, fisica e meccanica, resistenza al gelo, all'usura e alle macchie, sono le caratteristiche principali che fanno della pietra lavica un materiale molto più duttile e quindi vantaggioso rispetto a prodotti simili come il marmo o il granito.

Può essere usato come rivestimento ma anche come top in cucina o per la realizzazione delle pareti refrattarie di un camino. Le pareti di una piscina ed ovviamente anche quelle di una wet room.

A rendere ancora più unico il prodotto MadeA sono i diversi motivi, moderni o tradizionali, pennellati a mano sulla

pietra lavica, sia essa lavorata che naturale e ancora i colori utilizzati mutuati appunto dalla millenaria tradizione di quest'isola al centro del mediterraneo.

Tra i molti ospiti intervenuti all'inaugurazione erano presenti nomi noti dell'architettura della capitale britannica che hanno apprezzato e riconosciuto il valore di quest'azienda unica nel proprio

settore, i cui prodotti sono utilizzati in tutto il mondo da architetti e designer nei modi più diversi. Ed proprio ad architetti e designer che l'azienda lancia la propria sfida: infatti Madea non pone limiti alle possibilità di nuove idee e stimoli per creare i suoi "pezzi unici".

Ernesto Tassi



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

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

taste it. love it.

cannoli arancini granite coffee

ZONIN1821

CASTELLO DI ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

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



"Italiano La Lingua Bella" è il logo dell' Ufficio Scolastico del Consolato d' Italia a Londra che si occupa della promozione della lingua e cultura italiana e dell' organizzazione dei corsi di lingua italiana in collaborazione con l'Ente Gestore COASIT, per alunni in età scolare, da Y1 a Y12.

Questa rubrica intende condividere con i lettori alcune delle esperienze didattiche e delle iniziative organizzate nell' ambito dei nostri corsi. Per un quadro più completo delle nostre attività e per maggiori informazioni, vi invitiamo a consultare il sito:

Ufficio Scolastico <http://www.ufficioscolasticolondra.altervista.org/>
http://www.conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/it/
Coasit <http://www.coasit.org/>

Il Dirigente Scolastico - Mara Emanuela Luongo

The Language Show 2017

13 e 14 Ottobre Business Design Centre, London



Dal 13 al 15 ottobre il Business Design Centre di Londra ha ospitato l'edizione 2017 del Language Show, il tradizionale appuntamento dedicato alle lingue straniere insegnate in UK che ha offerto anche quest'anno seminari, classi di lingua, workshop, e rappresentazioni e iniziative culturali. Si tratta di una dinamica e affermata vetrina nazionale di settore che coinvolge editori specializzati, università, British Council ed enti impegnati nella promozione e divulgazione di proposte innovative relative all'insegnamento delle lingue

straniere.

Immane la presenza degli istituti di cultura e dipartimenti educativi dei vari Paesi dall'Istituto Goethe, alla Consejería de educación & instituto Cervantes dell'ambasciata spagnola, Institute Français, all'Istituto Confucio solo per citarne alcuni.

Il Dirigente dell'Ufficio scolastico del Consolato italiano a Londra, la prof. ssa Mara Luongo già da alcuni anni ha voluto garantire nell'ambito della manifestazione la presenza di uno stand dell'Ufficio scolastico per illustrare e rendere fruibili le attività svolte dal Ministero degli Affari Esteri e dagli enti gestori Coasit e CDLC.

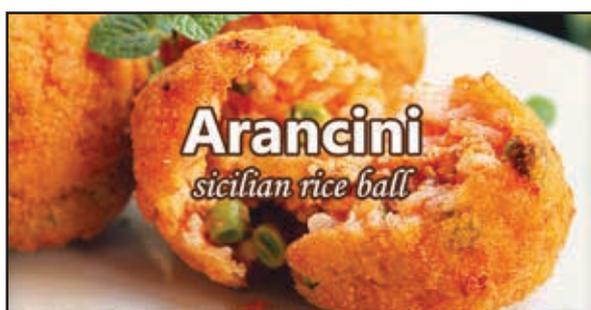
Si tratta di una partecipazione significativa in una vetrina di prestigio che consente di accrescere la visibilità della nostra lingua anche in un più ampio contesto nazionale. Tale impegno è coerente con lo sforzo del nostro Ministero degli Affari Esteri che propone oggi lo studio dell'italiano come "Lingua di cultura e non più soltanto di emigrazione" e quindi con un impegno di diffusione della nostra lingua anche presso un più vasto pubblico.



Partner fondamentali e preziosi per tale strategia di promozione sono gli Enti gestori e, in questa occasione particolare, sentito ringraziamento va al Coasit di Londra che ha fornito fondamentale supporto organizzativo e finanziario per la realizzazione dell'iniziativa.

Il programma è stato articolato in tre giornate e per quanto riguarda la lingua italiana si è aperto con l'intervento della Prof.ssa Roberta Dalessandro, intervento inserito nell'ambito della 'Settimana della lingua italiana' che il MAECI per il 2017 ha dedicato al tema 'L'italiano al Cinema l'italiano nel Cinema'. La Dott.ssa Dalessandro ha coinvolto un pubblico di appassionati e profani con una proposta godibile fresca, riscoprendo il sommo poeta Dante attraverso un originale percorso multidisciplinare in un felice contagio di esperienze cinematografiche e musicali.

Due esperte docenti ministeriali, Maria Carmen Triola e Alessandra Borghi hanno condotto classi di italiano con



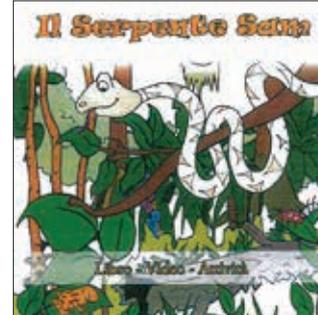
grande successo di partecipazione. La presenza dello stand ha consentito di implementare la rete di contatti anche con i numerosi docenti di italiano

che operano in UK e più in generale con gli operatori impegnati, a diversi livelli, nella promozione della nostra lingua.

CORTOMETRAGGIO

Suoni e Immagini di Italianità

È finalmente disponibile sul sito <http://ufficioscolasticolondra.altervista.org> la versione integrale del cortometraggio Suoni e Immagini di Italianità. Il progetto nato per iniziativa dell' Ufficio Scolastico del Consolato di Londra è stato realizzato nell' a.s. 15-16 in collaborazione con l'Ente gestore Coasit, grazie alla sponsorizzazione della Fondazione Mazzini Garibaldi di Londra. Con freschezza, spontaneità, allegria e anche molto impegno gli alunni hanno raccontato le loro esperienze presso i corsi di Lingua e Cultura Italiana, corsi che ricordiamo, sono realizzati con il contributo del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e sono finalizzati alla promozione della nostra Lingua e Cultura. Si è trattato di un appassionante percorso didattico, sviluppato grazie alla sapiente e creativa guida del noto e apprezzato regista Luca Vullo e alla generosa disponibilità dei docenti ministeriali- MAECI Acunzo, Bellantonio, Faraci, Triola e della docente COASIT Carta



IL SERPENTE SAM

Gli alunni più piccoli dei corsi di lingua e cultura italiana potranno seguire le avventure del Serpente Sam, affascinante percorso operativo, progettato, illustrato e realizzato dalla docente ministeriale, Prof.ssa Marta Boesso in collaborazione con il Dott. Pedone e reso disponibile a tutti sul sito dell' Ufficio Scolastico <http://ufficioscolasticolondra.altervista.org>

COASIT

Comitato Assistenza Scuole Italiane, è interessato al reclutamento di docenti per i corsi di lingua e cultura italiana promossi dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Gli aspiranti potranno inviare il proprio Curriculum Vitae all'indirizzo e-mail: Office@coasit.org

Lulivo
Caffè · Bar · Ristorante

14-15 Irving Street, Leicester Square
London WC2H 7AU
Tel: 020 7930 5279
Also at
23 Villers Street
London WC2N 6ND
Tel: 020 3441 3012
www.lulivo.co.uk

ITALIANS ABROAD: SOLO IL 2% VUOLE RIMANERE PER SEMPRE ALL'ESTERO



in tre o più Paesi stranieri prima della attuale permanenza. Quest'irrequietudine si spiega con il fatto che quasi un terzo (il 32%) non riesce a stabilizzarsi a pieno e uno su dieci (l'11%) pensa che non ci riuscirà mai. Il risultato è che solo uno su cinquanta vorrebbe rimanere all'estero per sempre (la media mondiale è del 29%) e meno di un decimo (9%) ha acquisito la cittadinanza del Paese ospitante.

Malgrado questa realtà chiaroscurale la stragrande maggioranza degli italiani all'estero non si fa illusioni sulle possibilità di tornare in Italia: solo un quarto dichiara che forse un giorno tornerà.

Quanto all'inserimento linguistico, quasi due quinti degli intervistati, ovvero il 37%, trova che imparare la lingua o, in alcuni casi, le lingue locali del nuovo Paese sia facile ed un altro 38% parla molto bene la seconda lingua. È una fortuna che gli italiani siano così flessibili nell'apprendimento, infatti quasi la metà (49%) crede, ovviamente, che sarebbe difficile vivere in un Paese ospite senza saperne parlare la lingua.

Gli italiani hanno poca difficoltà con

le questioni linguistiche anche per la scelta dei Paesi in cui si trasferiscono. La più popolare delle destinazioni tra gli emigranti italiani è infatti la Svizzera, in cui vive un 11%. L'italiano è una delle lingue ufficiali in questo Paese e l'8% lo parla infatti come madrelingua. Gli italiani tendono anche ad aver un buon orecchio per il tedesco e ciò sicuramente li aiuta a trasferirsi in Germania, una delle mete più gettonate.

Quasi tre quarti degli intervistati sostengono di guadagnare di più all'estero con lo stesso lavoro che facevano in Italia. Sono soddisfatti per la loro situazione finanziaria, con oltre sette su dieci (il 71%) che valutano questo aspetto favorevolmente. Gli emigrati italiani sono di solito anche ben istruiti: quasi la metà (49%) ha conseguito una laurea specialistica e un altro 10% ha anche un dottorato.

Nonostante le buone paghe, più o meno la metà degli italiani "abroad" non è però contenta del costo della vita all'estero: solo tre su dieci dicono di aver messo in conto questa prospettiva svantaggiosa prima di muoversi all'estero.

Altro dato interessante: il 43% degli

italiani all'estero è single mentre sei su dieci (il 63%) non hanno figli, contro una media mondiale di circa la metà (51%).

Meno di un quinto degli italiani intervistati ha una relazione con un partner italiano e più della metà (57%) dichiara di aver conosciuto il proprio partner fuori dal Paese natale. Forse l'idea di una relazione internazionale può sembrare ideale, ma l'amore transculturale ha un prezzo: più di un quinto (21%) non abita nello stesso Paese del proprio partner e questo porta al fatto che solo uno su dieci sia soddisfatto della propria relazione a distanza e che invece un buon 13% sia scontento della vita all'estero in generale.

Il problema "relazioni" è però complesso. Nonostante le loro abilità linguistiche, gli italiani hanno una grande difficoltà a costruire relazioni amicali durature. Oltre un terzo (34%) lotta per fare nuove amicizie e un altro 51% si trova in difficoltà a coltivare relazioni con i residenti. Di conseguenza il 46% descrive il proprio cerchio sociale fatto solo di altri espatriati e più della metà (il 51%) è convinto che la ragione stia nelle differenze culturali.

Soltanto un infimo 2% degli italiani espatriati vorrebbe rimanere all'estero per sempre mentre una quota un po' più consistente - l'11% - crede che all'estero non riuscirà mai a sentirsi a casa. È quanto emerge dalla ricerca "Italians Abroad. Lasciandosi la Dolce Vita alle spalle", realizzata nell'ambito di Expat Insider 2017, un'indagine annuale di respiro internazionale sul mondo visto attraverso gli expat di ogni nazionalità.

Secondo il focus dedicato all'emi-

grazione dalla Penisola, i nostri connazionali si dicono generalmente non molto soddisfatti della vita all'estero, nonostante abbiano gli stipendi alti, precedenti esperienze di vita fuori dai patri confini ed eccellenti capacità linguistiche. Questa diffusa insoddisfazione non frena però ad ogni modo l'esodo.

Molti expats italiani - mette in evidenza l'interessante ricerca - parlano con una profonda conoscenza di causa dato che il 31% di essi ha già vissuto

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 /whetstone.cocorico

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.

FILIPPO BERIO
SINCE 1867

The First & Last Name in Olive Oil

Find us on:
www.filippoberio.co.uk

THE ALFA ROMEO STELVIO. MORE THAN AN SUV.



The limited production Alfa Romeo Stelvio Milano Edizione is available at launch offering a comprehensive specification in combination with the 2.2 Turbo 210hp Diesel engine or 2.0 Turbo 280hp Petrol and Q4 All-Wheel Drive. Bearing the same Milano name used in the original 1910 logo, the Alfa Romeo Stelvio Milano Edizione has the DNA of the brand at its core.

Book your 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 Stelvio 2.2 Turbo 210 hp Diesel Q4 AWD Milano Edizione. Range of official fuel consumption figures for the All-New Alfa Romeo Stelvio range: Urban Cycle mpg (l/100km) 31.7 (8.9) - 51.4 (5.5), Extra-Urban Cycle mpg (l/100km) 47.9 (5.9) - 65.7 (4.3), Combined Cycle mpg (l/100km) 40.4 (7.0) - 60.1 (4.7). CO₂ emissions 161 - 124 g/km. Fuel consumption and CO₂ values 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.

BONFIRE NIGHT 2017

LONDRA SI PREPARA ALLA NOTTE DEI FUOCHI

Il prossimo 5 Novembre il cielo di Londra si colorerà ancora una volta di mille luci colorate, sorprendendo qualche ignaro turista ma nel rispetto di un'antica tradizione.

Come ogni anno infatti la capitale inglese si appresta a festeggiare la Bonfire Night, la notte dei falò e dei fuochi di artificio, per ricordare un momento storico fondamentale del Regno Unito: nel 1605 un gruppo di cospiratori, guidati da Guy Fawkes, tentò di far saltare in aria il Palazzo del Parlamento alla presenza del Re Giacomo I, reo di impedire ai cattolici di professare liberamente la loro religione. Una lettera anonima informò il sovrano che sventò l'attentato "papista" mentre i londinesi accesero molti falò in città per festeggiare lo scampato pericolo e così il buio della notte si tinse del colore del fuoco.

Per celebrare l'avvenimento ancora oggi i cittadini inglesi amano fare fuochi d'artificio e piccoli falò nei propri giardini e nelle piazze. Non sarà strano vedere ancora una volta i bambini chiedere "a penny for the Guy", cioè degli spiccioli per acquistare dei fantocci di pezza da bruciare nei falò.

Nelle varie zone della città e nei parchi cittadini si possono trovare per l'occasione gli stand gastronomici con le tipiche mele caramellate, vin brûlé, patate al forno ripiene di burro e formaggio e la tradizionale torta soffice di avena e melassa nera, la Parkin.

Vi consigliamo i quartieri dove trovare i più bei falò e spettacoli di fuochi d'artificio: sulle sponde del Tamigi, al Battersea Park Fireworks, falò gigante e fuochi d'artificio su display, faranno da cornice alle numerose bancarelle; Southwark Fireworks, attrae di solito più di trentamila persone ogni anno ed è dotato di uno dei maggiori display della capitale; per chi vuole partecipare ai festeggiamenti con bambini da non perdere è l'appuntamento al Crystal Palace Park; due giorni è la durata dei festival ad Alexandra Palace, a base di birra tedesca e la possibilità di pattinare sul ghiaccio; particolare lo spettacolo al Brent Fireworks Night al Wimbledon Park, dove i giochi pirotecnici saranno accompagnati da colonna sonora; uno degli spettacoli maggiori, che attira più di ottomila persone è il Blackheath Fireworks; di-



vertimento per tutte le età e cibo in abbondanza anche a Victoria Park.

Nella notte davanti ai fuochi è tradizione recitare e cantare delle rime, la più conosciuta tra la popolazione inglese fa così:

"Remember, remember the fifth of November, / Gunpowder treason and plot. / We see no reason / Why gunpowder treason / Should ever be forgot! / Guy Fawkes, guy, t'was his intent / To blow up king and parliament. / Three score barrels were laid below / To prove old England's overthrow. / By god's mercy he was catch'd / With a darkened lantern and burning match. / So, holler boys, holler boys, Let the bells ring. / Holler boys, holler boys, God save the king. / And what shall we do with him? / Burn him!"

Non ci resta che alzare gli occhi al cielo e rimanere con il naso all'insù per ammirare la notte più scoppiettante dell'anno!
Ilenia Valeriani

NATALE A LONDRA, TEMPO DI MAGIA

IN ARRIVO LUCI E MERCATINI

Londra si accinge a vestirsi a festa in occasione del Natale 2017. Le luci e le decorazioni natalizie di Dicembre creano sempre un'atmosfera da favola in tutta la città. Si moltiplicano gli eventi, le fiere, le bancarelle di street food e dolci - mi, e gli spettacoli di strada saranno un po' ovunque.

Già a partire da Novembre la città inizierà ad illuminarsi: Regent Street, la strada dello shopping che parte da Piccadilly Circus, il giorno 17 novembre, in occasione dell'accensione delle luminarie sarà pedonale, offendo attività per la famiglia e fuochi d'artificio; in King's Road, Chelsea, l'albero di Natale verrà acceso il 12 novembre, alla presenza di Babbo Natale e i suoi elfi, per la felicità dei bambini. Approfittate del servizio gratuito di gift wrapping, incartamento dei regali; Oxford street dal 6 novembre sarà illuminata da 1778 palle di neve led, l'accensione è prevista alle ore 14, con l'area resa pedonale per l'inaugurazione; e infine la caratteristica Carnaby Street celebrerà l'inizio dello shopping natalizio il 10 novembre con un party gratuito al quale occorre però registrarsi al sito www.carnaby.co.uk, nella giornata negozi e ristoranti offriranno uno sconto del 20%.

Il 1 dicembre invece è prevista la storica accensione del maestoso albero di Natale a Trafalgar Square, in arrivo, come ogni anno, dalla Norvegia. L'inaugurazione è prevista alle ore 18, ma tutti

i giorni, dal 5 al 23 dicembre, nell'orario 16-20, ci saranno i Christmas carol, i tipici cori di canti natalizi.

Nella splendida cornice di Hyde Park, ogni angolo dei giardini si trasformerà nel paese delle meraviglie, il Winterland, dal



Wonderland, dal 18 novembre al 2 gennaio, è il più grande parco a tema natalizio di Londra: pista di pattinaggio sul ghiaccio, e per i più piccoli, Magical Ice Kingdom, un percorso fatto di neve e sculture di ghiaccio. Tantissime bancarelle saranno disseminate lungo il parco, per un'indimenticabile giornata da passare con la famiglia.

Non è Natale senza una passeggiata nei tipici mercatini con in mano una bevanda calda, alla ricerca del regalo perfetto, e la capitale londinese ne offre di meravigliosi: il più grande è il Southbank Winter Festival, dove, dal 12 novembre all'8 gennaio, tradizionali capanne in legno in stile tedesco si estenderanno tra Southbank Centre e il London Eye, lungo la Queen's Walk. Giostrre, musica e cibo tedesco, accompagnano la passeggiata natalizia, che permette inoltre di ammirare anche le principali zone icona della città. Al mercatino di Greenwich invece si possono acquistare gioielli e oggetti artigianali, perfetti per un regalo unico. A sud del Tamigi, il Bourough Market, è invrcr il luogo perfetto per assaggiare il tipico cibo natalizio inglese.

Ilenia Valeriani

IMPORTANTE PRESENZA ITALIANA A PAD LONDON 2017

In Barkeley Square, nel cuore del prestigioso quartiere Mayfair, si è svolta dal 2 all'8 ottobre con un'importante presenza italiana l'edizione 2017 di PAD London. Come ogni anno le più prestigiose gallerie d'arte del mondo, provenienti dall'Europa, Nord America e Asia, si sono riunite in quella che è considerata la principale fiera d'arte di Londra.

Giunto all'undicesima edizione, il PAD è un posto unico dove scoprire rari pezzi da museo di estrema qualità, il luogo ideale per gli appassionati di fotografia, arte moderna e contemporanea, decorativa e tribale, antiquariato e gioielli.

Fondata nel 2006 dal gallerista Patrick Perrin, che, dopo l'apertura di una galleria in Francia, decise di tornare a Londra per l'allestimento della prima fiera londinese, inizialmente ad Hannover Square e dal 2009 a Mayfair.

La struttura, progettata per ospitare collezionisti, esperti di arte, di musei e designer, nell'edizione appena conclusa ha visto partecipare 68 gallerie, di cui 12 new entry.



La data del 2 ottobre è stata riservata ai soli collezionisti, il 3 ottobre per l'anteprima stampa e vip, e dal 4 ottobre apertura al pubblico.

Anche quest'anno sono state premiate le migliori opere divise in categorie: nella Best 20th Century Design il vincitore è Josè Zanine Caldas con "Brazil Lounge Chair", 1949, presente nella Galerie Le Beau, fondata da Céline Robinson e Stanislas Gokelat nel 2014 a Bruxelles; nella Best Contemporary Design è Valentin Loellmann con "Banc d'Angle", 2017, Galleria Gosserez del quartiere Marais a Parigi, specializzata in mobili contemporanei; Rose Uniacke, UK, è invece la vincitrice della categoria Best Stand, designer, restauratrice di mobili, con studio a Pimlico Road, Londra.

La giuria che ha decretato i vincitori era composta dai più grandi luminari del mondo del design, dell'arte, del fashion business e della comunicazione,

quali Jasper Conran del Conran Group, nelle vesti del Presidente, Joy Hendricks della HSBC, Marie Laure Jusset del Centre Pompidour e Yana Peel del Ceo come Presidenti Onorari.

Tra le Gallerie d'arte presenti anche alcune italiane: la Dilmore Gallery-Modern & Contemporary Design, fondata nel 2014 da Emiliano Salci e Britt Moran, che ha esposto nella "sezione luci" lampade a muro del 1969 di Angelo Lelli, fondatore di Arredoluce nel 1947; Nilufar-Contemporary and 20th Century Design con sede nella rinomata via della Spiga a Milano, fondata nel 1979, una delle più originali gallerie italiane che si occupa in particolare di tappeti e mobili orientali ed infine Rossana Orlando-Contemporary Design, tra le più influenti designer di Milano in grado di vantare importanti collaborazioni come quelle con Cibirc, Baas, Laterstain.

Nella commissione che ha ammesso gli oggetti in gara nella sezione design era presente anche l'italiana Rossela Colombari, CNE. I prossimi appuntamenti con il PAD sono al Palaexpo di Ginevra dal 1 al 4 febbraio 2018 e a Tuileries dal 21 al 25 marzo 2018, e ovviamente a Londra il prossimo anno
Ilenia Valleriani

EST. 1983
ANNESSA
importers 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

Al-forno

**Italian
Ristorante
&
Pizzeria**

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

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

In memoria di Dino Carnevale

Cordoglio nella comunità italiana



Con immenso cordoglio, la comunità italiana di Londra ha perso Berardino "Dino" Carnevale, l'11 agosto 2017.

Ne hanno dato l'annuncio i familiari ed amici e in tanti hanno affollato la Chiesa di St. Peter a Clerkenwell per celebrarne le esequie.

Dino, il secondo figlio di Carmine e Stephanie Carnevale, era nato a Londra il 20 settembre 1975. Ha trascorso i primi anni nella sua casa di famiglia a Harlesden con i fratelli Lucia, Luigi e Bruna e ha frequentato la High School Cattolica Cardinale Vaughan.

Attivo nella comunità, Dino ha sempre rappresentato con orgoglio le sue origini italiane. Tra gli amici c'è chi lo ricorda per aver partecipato con entusiasmo alle OGI, le Olimpiadi

Giovani italiane, e per aver gareggiato per i quartieri di Harrow e Wembley, o alle lezioni di italiano, tutti i sabati, alla Copenaghen Primary School. Ogni anno, insieme ad altri membri della famiglia, Dino ha contribuito a mantenere la promessa fatta da suo bisnonno Rafeale Terroni, portando la statua di Santa Lucia alla processione italiana e vendendo i prodotti della Carnevale nella colorata Sagra di quartiere per raccogliere offerte destinate alla Chiesa italiana.

Lasciando la scuola, Dino è entrato a far parte dell'azienda di famiglia, la C. Carnevale Ltd. Qui ha condiviso le sue giornate di instancabile lavoro con i genitori e gli zii Giovanni, Anna (Vainella) e Antonia (Maroso), i due fratelli e numerosi cugini. I colleghi e dipendenti lo ricordano come uomo di integrità, rispettato dai clienti e generoso con il suo staff.

Dino lascia la moglie, Kat Bayang, conosciuta in vacanza in Egitto nel 2009. Il loro amore è cresciuto a Londra e si erano sposati a Toronto nel giugno 2012. Un anno dopo è nata Isla e nel 2016 la famiglia si è allargata con l'arrivo del piccolo Giacomo. Dino era un vero gentiluomo, padre e marito dall'immenso amore, amico affidabile e disponibile. Un uomo impertinente che ha affrontato tranquillamente la lotta alla sua malattia con un buon umore e grazia. Infatti, in pochi conoscevano sia la serietà che la durata della sua malattia.

La famiglia Carnevale desidera ringraziare tutti coloro che hanno fatto parte della vita del loro caro. Un particolare ringraziamento a coloro che lo hanno sostenuto durante la sua malattia, specialmente l'Ospedale Royal Marsden.

La famiglia si è detta profondamente grata per le espressioni di sostegno e solidarietà e ha chiesto di ricordarlo in preghiera o contribuendo alla raccolta fondi Shine - Racenight2018 (Per informazioni e donazioni: www.justgiving.com/fundraising/racenight2018).

Sabato 23 settembre, in tanti tra familiari ed amici hanno partecipato alla maratona di quest'anno. L'iniziativa è nata proprio per volere di Dino dopo la perdita della sorella Bruna, morta di cancro nel 2012. Dall'anno successivo, la famiglia ha raccolto fondi per la Royal Cancer Charity. Dino era incredibilmente orgoglioso di essere parte dell'evento riuscendo a donare oltre 150.000 sterline al Royal Marsden.



In ricordo di Giovanna Celi Zullo

La comunità italiana si stringe nel ricordo di Giovanna Celi Zullo.

Nella chiesa di St James, Marylebone, è stato commemorato il ricordo di Giovanna recentemente scomparsa dopo una breve ma inesorabile malattia. La famiglia e gli amici stretti in preghiera hanno salutato l'amata Giovanna. Elegante ed altruista, il suo sorriso e cordialità la contraddistinguevano.

Giovanna, siciliana di nascita, ha vissuto negli ultimi anni a Londra, seguendo il marito Fortunato, direttore dell'ufficio dell'ICE/ITA.

Giovanna lascia il marito e l'amato figlio Antonio a cui giungano i sentimenti di profonda condoglianza da parte della nostra redazione.

ITALIA IN TESTA PER GLI "EXCHANGE STUDENTS" UN SEMESTRE SCOLASTICO ESTERO PIACE UN SACCO

Trascorrere un anno o un semestre scolastico all'estero è nella wish list di tutti gli studenti italiani. Lo confermano le classifiche a livello mondiale, dove l'Italia si colloca sul podio. Negli ultimi 10 anni, per esempio, il numero di Exchange Students italiani negli Stati Uniti è triplicato.

"Vivere con una famiglia ospitante e frequentare una tipica High School di un paese straniero, imparare una nuova lingua, confrontarsi con una cultura diversa, incontrare persone con cui stabilire legami che dureranno per sempre: questi sono i principali motivi che spingono gli studenti del terzo e del quarto anno delle superiori a diventare Exchange Students. Parlando con un 'Exchange Student' si capiscono immediatamente le soft skills che i ragazzi sviluppano nel corso del programma, apprezzate e valorizzate sia dalla scuola che dal mondo del lavoro", spiegano a Mondo Insieme, organizzazione specializzata in scambi culturali all'estero con sede a Bologna.

Gli Exchange Students maturano e si responsabilizzano, imparano ad abbattere le barriere culturali e a vedere il mondo con occhi diversi, sviluppano (così dice a ragione una circolare ministeriale) "competenze di tipo trasversale, oltre a quelle più specifiche legate alle discipline".

Sul fronte scolastico, affermano ancora a Mondo Insieme "l'esperienza è molto interessante perché si lasciano a casa i dizionari di greco e di latino e ci si confronta con sistemi educativi differenti. Né migliori, né peggiori rispetto a quello italiano, semplicemente diversi. A stupire particolarmente è il rapporto più confidenziale con gli insegnanti, la scoperta di nuove materie e la varietà di opportunità extracurricolari, quasi sempre assenti nel nostro percorso scolastico. Dallo sport al teatro, dal volontariato alla musica: i



nostri studenti riscoprono i propri talenti mentre portano avanti gli studi".

"Gli studenti italiani - dice Graziella Costa, responsabile del programma a Mondo Insieme - hanno una mentalità sempre più aperta e le destinazioni richieste sono tra le più varie. Gli Stati Uniti sono sempre la meta più gettonata, seguiti dall'Australia, dal Canada e dai Paesi del Nord Europa" ma abbiamo studenti ovunque: in Cina, Giappone, Corea del Sud, Taiwan, Argentina, Sudafrica, e la lista continua".

La soddisfazione più grande è l'integrazione linguistica e culturale, come racconta la studentessa Sophie Grassi della provincia di Verona, che da maggio si trova in Thailandia: "Per imparare il thai ho deciso di tenere un piccolo libricino da portare con me dappertutto e in cui annoto parole in lingua e la rispettiva traduzione inglese ogni volta che ne imparo una nuova". Oltre alle borse di studio bandite dall'INPS per i figli dei dipendenti e dei

pensionati della pubblica amministrazione" (a metà ottobre uscirà il bando ITACA per il 2018-19), Mondo Insieme premia gli studenti più meritevoli, che altrimenti non potrebbero partecipare ai programmi, con borse di studio fino a €2.500. Non è insolito, infine, che molti Exchange Students decidano di proseguire la loro esperienza di giovani cosmopoliti con altre opportunità all'estero, facendovi ad esempio gli studi universitari.

Mondo Insieme garantisce borse di studio fino al 70%, per frequentare un'università americana, fino alle più svariate esperienze lavorative a stelle e strisce: Au Pair, Work and Travel, Internship e Training, tutti programmi con un costo molto contenuto. I giovani italiani hanno un mondo di opportunità davanti a sé, grazie alle esperienze di studio e lavoro all'estero. Tutte i programmi sono visionabili sul sito www.mondoinsieme.it. (aise)

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



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

Van Eyck e Pre-Raphaelites alla National Gallery

Special Exhibition fino al 5 aprile 2018



Francamente la proclamata influenza su Rossetti, Millet, Hunt e compagni mi sembra tirata per i capelli, ma è l'occasione per un incontro ravvicinato con il capolavoro del fiammingo Jan Van Eyck (1390-1441) "Ritratto dei coniugi Arnolfini".

Datato 1434, questo inquietante olio su tavola rimarca l'amore per i dettagli, la tecnica raffinata, lo studio analitico della realtà, dovuti agli inizi da miniaturista di Van Eyck, che poi si fece la fama di alchimista (Vasari) per aver perfezionato la pittura a olio con miscele misteriose. E misterioso è anche questo quadro ridondante di minuzie e simbolismi.

Passato di mano in mano regali (Margherita d'Austria, Maria d'Ungheria, Filippo II) dopo Waterloo se ne appropriò un ufficiale inglese e nel 1842 se lo aggiudicò la National Gallery, che lo espone come ritratto del pittore e consorte, anche con il beneplacito di John Ruskin, guarda caso teorico del movimento preraffaellita. L'abbaglio è forse dovuto alle fisionomie che risentono del gotico fiammingo, ma se i lineamenti della giovane sposa hanno poco di italiano, il marcato "naso triste" del maturo consorte ricorda molto quelli toscani.

Poi il nome Hernoul Le Fin che appare negli inventari viene associato ad Arnolfini, mercanti lucchesi in Bruges e si comincia a scavare negli archivi di famiglia. Giovanni di Nicolao sembra il più convincente: stabilitosi nel 1421 nel principale porto del ducato di Borgogna, centro finanziario europeo che pul-



lulava di banchieri e mercanti toscani, fu rappresentante della casa commerciale di Marco Guidecon, altro lucchese francesizzato da Guidiccioni, facendo carriera presso lo stesso duca Filippo il Buono, di cui divenne consigliere personale nel 1461, frequentandone la corte e simpatizzando con Van Eyck. Questo nel 1440 gli fece anche un ritratto a solo, oggi alla Gemaldegalerie di Berlino.

Nel frattempo Giovanni si sposa nel 1426 con Costanza Trenta, altra lucchese di vaglia, la cui zia Ginevra Cavalcanti aveva sposato Lorenzo de' Medici, fratello di Cosimo "pater patriae", quindi l'Arnolfini era ben messo ad agganci politico-economici. Il Nostro infatti a Bruges prosperava smerciando sete, tappezzerie, drappaggi, arazzi e si poteva permettere un ritratto da Van Eyck, ma la moglie morì nel 1433, forse di parto, quindi non può essere la donna del quadro. Oppure si, post mortem?

Notare l'unica candela accesa (una turcheria anomala nella casa di un ricco mercante) sul candelabro in alto, dove si è spenta consumata un'altra dalla parte di lei, che si accarezza lo stomaco prominente con aria assente e rassegnata. Notare l'espressione piuttosto funerea di lui, poco adatta ad uno sposo e padre felice, che le tiene la mano con una leggerezza che sembra più distacco che gentilezza, mentre l'altra è alzata più in segno di saluto che di promessa.

Notare soprattutto lo specchio convesso alle spalle della coppia. A parte i dieci episodi meticolosamente rappresentati della Passione di Cristo che lo incorniciano, in questo, dove appaiono altre due figure che li guardano, una in rosso, l'altra in azzurro, si vedono gli sposi di spalle, ma non le mani. Considerata la scrupolosità del pittore, che fra l'altro in questa tavola si firma in latino "Johannes de Eyck fuit hic 1434" (testimone dell'evento?) ci si chiede, come ha fatto Jean Philippe Postel autore del saggio



"Mistero Arnolfini", perché dove dovrebbe esserci la mano di lui c'è invece una macchia nera, densa e arrotondata, quasi fosse andata in fumo. Van Eyck non riusciva a dipingere mani a rovescio? O ha ritratto una credenza dell'epoca relativa a spettri e suffragi?

Si narra che un marito defunto fosse apparso alla moglie chiedendo di celebrare messe per passare dal Purgatorio in Paradiso, e glielo avesse fatto giurare dandole la mano, che lei poi avesse ritirato arsiccia e nera. Che dunque la sposina del quadro sia il fantasma di Costanza, morta un anno prima, o che il suo fantasma sia quello nello specchio che obbliga al suffragio il marito al cospetto di un angelo e un diavolo, mentre lui convola a seconde nozze con una ignara giovanetta locale? Celebrazione di un matrimonio e commemorazione di una defunta?

Questo, l'aspetto fantastico. Quello più prosaico sarebbe che il pittore ha fatto da "testimone artistico" ad un atto notarile di matrimonio o fidanzamento, magari finendolo dopo l'immaturo dipartita della sposa, ritraendo la cerimonia con tutti i crismi del caso e magari ritraendo anche se stesso in azzurro nel vano della porta nello specchio. Da qui dettagli e simbolismi che testimoniasero la prosperità della casa, la varietà del commercio, i ruoli della coppia. Lui austero, lei sottomessa circondati da tappeti pregiati, costose vetrate, veziosi zoccoli, sante e rosari, frutti esotici e il tocco umanizzante del cagnolino in tanta ieratica staticità e fredda luce analitica. Ma quell'unica, solitaria, triste candela su un così elaborato lampadario? E con tanti riferimenti a proibità, serietà, castità, lei già incinta? E l'espressione di lui, più adatta a un funerale che a un connubio?

A giudicare da questo quadro ci doveva essere poca allegria in casa Arnolfini. Oppure è solo un fatto di stile pittorico: rigidità di forme ed espressione enigmatica, se non tetra, sono tipici dei fiamminghi. Resta difficile capire il nesso con le luminose figure fiabesche, traboccanti di esuberante neoromanticismo e sensuale teatralità dei preraffaelliti. In ogni caso la mostra ha il merito di riproporre alcuni capolavori in modo originale e rispolverare storia, letteratura e leggende. MARGRETA MOSS

ZODIACO LUNARE CELTA

Scopri il tuo Albero Custode

SAMBUCO (Elder tree) 25 nov-22dic



Pianta antica e selvatica, comune nelle siepi campestri e nella vegetazione spontanea, i cui rami hanno un midollo bianco, leggero e facilmente estraibile, adatto a soffiare sul fuoco: il nome celta deriva infatti da AELD, che significa "fuoco". Greci e Romani con i rami cavi ricavano invece strumenti musicali, ma al solito la chiesa gli appiccò un'etichetta malefica da quando passò la voce che Giuda si impiccò ad un ramo di sambuco. Ne seguì il classico strascico di stregoneria e spiritismo anche perché i celti piantavano un sambuco sui tumuli freschi: se

fioriva, il defunto stava bene nell'altro mondo, se no era un'anima in pena. I druidi invece se lo presero a cuore per le sue proprietà medicinali: corteccia, foglie, fiori e bacche sono pieni di componenti chimiche, dalle tossiche alle alcaloidi, con cui i sacerdoti si destreggiavano per dispensare malattie, risanamenti e allucinazioni. La raccolta delle bacche mature era un rito solenne in vista del vino distillato ad esclusivo uso e consumo degli iniziati in cerimonie sacre per profezie e divinazioni o da far bere alle vittime designate durante i sacrifici del solstizio. Insomma una pianta arcaica associata alla stregoneria, ma in paesi più goderecci, è associata al caffè corretto, per l'estratto liquoroso dei suoi fiori. (anche se la ricetta odierna si basa molto sull'anice)

I nati sotto questo albero, che simboleggia la mistica nascita del dio-sole celta a Alban Arthuan (solstizio d'inverno) hanno un carattere deciso che emana potente influenza con l'età, anche se in gioventù possono apparire stravaganti e inclini a sprecare tempo ed energia. Tenzionalmente fatalisti, hanno poi un costruttivo approccio alla vita. Sono pazienti e autodisciplinati con un senso istintivo di cosa è giusto o no, anche se talvolta possono apparire persone crudeli e senza cuore a causa di ambizioni personali. E' gente a cui non piace perdere quando sono in cerca di fama e fortuna. Amano le sfide e non hanno peli sulla lingua, ma spesso possiedono uno spiccato senso umoristico Sono iperattivi e dediti a sport all'aperto, meno impegnati nella sfera sentimentale, diciamo più sfuggenti in casa di quanto lo siano in carriera. Raramente hanno una vita tranquilla, per quanto siano abbastanza adattabili a ogni situazione, insomma sono da bosco e da riviera, amanti di viaggi e ottimi zii più che genitori.

Famosi "Elder Trees" sono: Nerone, Nostradamus, Beethoven, Mark Twain, Winston Churchill, Giovanni XXIII, Walt Disney, Edith Piaf, Maria Callas
Motto I AM A WAVE OF THE SEA

MM



Caffè Ristorante Rosticceria

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

MOOD FIRE OVEN
FOOD always FINDS THOSE who LOVE cook
RISOTTI PASTA BRUSCHETTE CNOCCI MOZZARELLA PIZZA
THERE IS NOWHERE NEARER TO ITALY THAN FINCHLEY ROAD
020 838 14 636
1031 FINCHLEY ROAD NW11 7ES
MON-FRI 6PM-11PM SAT-SUN 12PM-11PM

That's Amore
TAKE AWAY & DELIVERY SERVICE AVAILABLE
www.thatsamorelondon.com

ITALIAN COOKING AND ART MEET TODAY
Unique taste. Italian quality.
artiest
Italian Art of Food
3 GEORGE STREET • AL3 4ER St. Albans • HERTFORDSHIRE
MO-SA 9AM-18PM
017 278 52 545
info@artiesteat.com

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Dividere un fondo pensione inglese dopo un divorzio straniero



James Riby



Dominic Pini

SUCCESSIONI: che succede con genitori di nazionalità inglese viventi in Italia

Gent. le Avvocato

I miei genitori, Albert e Angela, che sono cittadini britannici, sono andati in pensione e si sono trasferiti in Italia circa 15 anni fa. Hanno acquistato una casa nelle Marche dove vivono stabilmente. Hanno pochi contatti con il Regno Unito se non per visitare occasionalmente i loro nipoti, hanno però un conto corrente bancario dove ricevono la loro pensione inglese. Hanno inoltre una proprietà in Inghilterra a reddito su cui pagano le dovute tasse. Recentemente mio padre Albert, sposato regolarmente con mia madre in seconde nozze, è mancato. Ho un fratello, George, ed una sorella Zoey, nata dal primo matrimonio di mio padre. Egli ha lasciato un testamento inglese, nel quale ha nominato me come erede di tutto il suo lascito, tranne che per la proprietà inglese, che ha legato alla mia sorellastra Zoey. Tuttavia, dopo aver stilato il primo testamento inglese, ha redatto un secondo testamento in Italia presso un notaio locale. Nel testamento italiano egli ha lasciato tutto ad Angela, mia madre. Nel testamento italiano egli espressamente revoca tutti i testamenti precedenti. La mia sorellastra Zoey sostiene la validità del testamento inglese e sta cercando di ottenerne il probate così da poter ereditare la proprietà inglese. Noi tre fratelli siamo tutti esecutori del testamento inglese di mio padre. Zoey ha recentemente incaricato uno studio legale al fine di ottenere un probate sulla base del fatto che mio padre era domiciliato nel Regno Unito e che il testamento inglese sia valido. Potrebbe consigliarmi su quale testamento sia valido - se inglese o l'italiano - e quali provvedimenti adottare?

Cordiali saluti
Ashley

Caro Ashley,

Anzitutto, dato che suo padre ha vissuto in Italia per oltre 14 anni con pochi contatti col Regno Unito egli ha probabilmente acquisito un domicilio italiano. Secondo le leggi inglesi il domicilio consiste nel luogo dove si risiede in maniera permanente. Suo padre ha probabilmente un domicilio italiano il che significa che per la legge inglese il patrimonio di suo padre è considerato al di fuori del Regno Unito e quindi non sarebbe normalmente soggetto alla normativa in materia di successioni inglesi o all'imposta sulle successioni. Pertanto, a mio giudizio, Albert era residente in Italia e possibilmente anche ivi domiciliato.

Stando alla legislazione inglese, il testamento italiano è valido in Inghilterra e Galles se si conforma alla legge del luogo dove il testamento è stato eseguito, ovvero dove il testatore era domiciliato (al momento dell'esecuzione del medesimo o del decesso) o l'ultimo posto della sua residenza abituale.

Dato che il testamento italiano espressamente revoca tutti i precedenti testamenti che Albert ha fatto, il testamento italiano è valido e si applica alla successione di Albert. Tuttavia, stando alla giurisdizione inglese, una proprietà immobiliare è soggetta alle leggi successorie della giurisdizione dove la proprietà è situata. Ciò significa che l'immobile lasciato nel Regno Unito sarà soggetto alla tassa di successione inglese, ma dato che è stato lasciato ad Angela non vi sarà alcuna tassa di successione dato che tutti i trasferimenti fra sposi sono esenti dall'applicazione della tassa di successione inglese.

Suggerirei inoltre di registrare un caveat al Probate Office così che Zoey non possa procedere con l'ottenimento del probate secondo la legislazione inglese. Dovrete successivamente contestare la validità del testamento inglese presso un Tribunale sulla base che il testamento italiano successivo revoca tutti i testamenti precedenti. Il tribunale dovrebbe quindi garantirle un provvedimento per il quale il probate nel Regno Unito dovrebbe procedere seguendo il testamento italiano, trasferendo quindi la proprietà inglese ad Angela.

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.

Ho descritto in un altro articolo come 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"), e ho illustrato il problema di applicare questo potere alle pensioni straniere. In questo articolo vorrei descrivere una nuova soluzione al problema contrario, probabilmente più frequente, ed è il problema di dividere un fondo pensione inglese dopo un divorzio straniero.

Credo che sia più frequente a causa del fatto che molti professionisti lavorano a Londra ad un certo punto nella loro carriera e così maturano una pensione inglese. In certi casi avranno scelto di contribuire ad una pensione inglese per ottenere i molti vantaggi fiscali che offrono. In altri casi, i contributi ad una pensione inglese saranno stati offerti dai loro datori di lavoro inglesi. In ogni caso queste persone possano maturare una parte non piccola del loro patrimonio nelle loro pensioni, una parte che non può essere ignorata in un divorzio.

Il problema è che solo un giudice di divorzio inglese può dividere una pensione inglese. Se le parti divorziano all'estero, il giudice straniero non ha lo stesso potere, e le parti non lo possono fare con un semplice accordo. Per la maggior parte di queste persone, divorziare in Inghilterra non sembra appropriato (le loro origini essendo all'estero) e/o non è possibile quando la fase inglese della loro carriera è finita e si ritrovano nei loro Paesi d'origine come l'Italia (la giurisdizione per ottenere un divorzio in Inghilterra essendo strettamente legata alla residenza abituale attuale delle parti).

La causa del problema è che le pensioni inglesi sono una parte del sistema fiscale inglese e allora regolate molto strettamente dallo Stato britannico. Una pensione inglese è anche formalmente la proprietà di una terza persona, basata in Inghilterra, 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 fare soltanto nei confronti delle parti (nei divorzi, moglie e marito), ma un divorzio inglese è una delle poche eccezioni in cui il Parlamento

britannico ha dato al giudice il poter di dividere un bene che resta nella proprietà di una terza persona. Fino ad oggi ci sono state soltanto due possibili soluzioni a questo problema. La prima si chiama "offsetting", cioè chiedere una percentuale più grande delle altre risorse delle parti che sono sotto il loro pieno controllo. E se la parte che ha la pensione è già in pensione, una variazione di questo approccio è di chiedere un assegno mensile più grande, magari supplementato dai redditi che l'altra parte riceverà dalla sua pensione (però questo ha molti problemi: il reddito pensionistico comincerà solo quando l'altra parte andrà in pensione, e finisce sulla sua morte; non è certo l'equivalente di un pension sharing order che divide il fondo originale).

L'altra, più difficile, è di cercare di utilizzare una legge inglese non ben conosciuta che si chiama 'Part III del Matrimonial Proceedings Act 1984', una legge con la quale il Parlamento britannico ha permesso l'ottenere di un ordine economico inglese dopo un divorzio all'estero. Il problema è che le basi giurisdizionali che permettono l'uso di questa legge sono più o meno le stesse richieste per un divorzio inglese, e allora anche questa legge non può essere usata da persone che sono da molto tempo ritornate al Paese d'origine. I ricorrenti devono anche soddisfare il giudice che fosse appropriata supplementare i provvedimenti economici stranieri con un ordine inglese, e nel passato i giudici inglesi hanno interpretato questo criterio come una limitazione sull'uso di questa legge ai casi in cui ci sia stata una chiara ingiustizia nel divorzio all'estero (ad esempio se le parti sono divorziate in un Paese i cui Tribunali non hanno il potere di emettere ordini economici accessori al divorzio).

E' nell'applicazione di Part III che ora però si vede un po' di luce, grazie ad una legge europea molto complicata che si chiama il 'Regolamento relativo alla competenza, alla legge applicabile, al riconoscimento e all'esecuzione delle decisioni e alla cooperazione in materia di obbligazioni alimentari'. Essendo un Regolamento UE, questa legge è direttamente applicabile nel Regno Unito. E' una legge che cerca di regolare la competenza e giurisdizione per tutte le questioni di "mantenimento" nell'UE, senza riguardo a come le questioni di mantenimento si manifestano nelle leggi di ciascun

Stato Membro. Come tutte le leggi UE che creano nuovi diritti nel diritto privato, include una clausola che assegna la giurisdizione in casi di "forum necessitatis", cioè "in casi eccezionali le autorità giurisdizionali di uno Stato membro possono conoscere della controversia se un procedimento non può ragionevolmente essere intentato o svolto o si rivela impossibile in uno Stato terzo con il quale la controversia ha uno stretto collegamento".

Alcuni avvocati inglesi molto creativi hanno cominciato a utilizzare questa clausola per sostenere che il Tribunale inglese deve accettare un ricorso ai sensi di Part III per ottenere un pension sharing order inglese dopo un divorzio straniero, con la logica che è ovviamente "necessario" che il Tribunale inglese lo faccia quando nessun altro Tribunale o persona lo può fare. Questa logica significa che il Tribunale inglese non può bloccare il ricorso coi vecchi argomenti che manca la giurisdizione domestica basata sulla residenza abituale e/o che non sarebbe "appropriato" emettere un ordine economico inglese. Infatti, l'unico criterio da soddisfare con questo approccio è confermare al Tribunale che il fondo pensione abbia a che fare col "mantenimento" del ricorrente, ma questo dovrebbe essere facile: essendo un prodotto finanziario disegnato per lo scopo di pagare un reddito mensile, è difficile pensare di circostanze in cui si potrebbe dire che non avesse a che fare col mantenimento.

Questa nuova soluzione è stata già accettata in alcuni casi consensuali dai giudici inglesi nel nord d'Inghilterra e a Londra, e può essere che ci siano altri casi non pubblicati. Il mio studio ne ha uno nuovo e ancora in corso, ma il Tribunale ha indicato che sarà accettato. Rimane da vedere se questo approccio sarà accettato in casi contenziosi, ma avendolo già accettato, sarà difficile per i giudici ritornare indietro. Dunque qualunque persona che è stata divorziata all'estero e che finora non ha potuto ottenere un pension sharing order inglese su una pensione inglese posseduta dalla loro ex-coniuge dovrebbe consultare un avvocato inglese, e lo devono fare prima di marzo 2019 per evitare il problema Brexit!

James Riby, avvocato inglese specializzato in diritto di famiglia presso lo studio Charles Russell Speechlys LLP nella City. Parla l'italiano.

FIANDACA

Est. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.fiandaca.co.uk

Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498

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

La tiroide: quando controllarne la funzionalità?



Dr Rosa Avino MD, medico privato a pratica + richmond

Cos'è la tiroide e a cosa serve?

La tiroide è una ghiandola posizionata nella parte anteriore del collo, non palpabile in condizioni normali e produce ormoni coinvolti in molti processi fisiologici nell'organismo (metabolismo, termoregolazione etc.) essenziali in gravidanza per lo sviluppo del feto, nella prima infanzia per la crescita ma anche nell'adulto.

Le alterazioni possono manifestarsi come condizioni di ipotiroidismo (ipotiroidismo) o ipertiroidismo (ipertiroidismo).

Quali sono i sintomi di una disfunzione tiroidea?

I sintomi di una disfunzione tiroidea non sono facili da individuare in quanto specifici, ovvero comuni ad altre patologie. Alcuni dei sintomi evidenziabili sono:

- aumento di peso nell'ipotiroidismo, dimagrimento nell'ipertiroidismo,
- stanchezza e debolezza nell'ipotiroidismo,
- difficoltà di concentrazione, sonnolenza e disturbi della memoria nell'ipotiroidismo,
- Insonnia, nervosismo e sbalzi d'umore nell'ipertiroidismo
- intolleranza al freddo nell'ipotiroidismo, intolleranza al caldo nell'ipertiroidismo,
- stipsi nell'ipotiroidismo, diarrea nell'ipertiroidismo
- cute fredda e secca con fragilità delle unghie e capelli nell'ipotiroidismo, cute umida e calda nell'ipertiroidismo

Esami per controllare la tiroide

Gli esami per controllare la funzionalità tiroidea sono diversi a seconda della presentazione clinica:

- TSH e FT4 sono tra i più comuni esami richiesti
 - FT3 e autoanticorpi possono essere necessari a seconda del sospetto clinico
- Ulteriori accertamenti possono comprendere l'ecografia tiroidea nel sospetto di noduli.

Alimentazione e tiroide

Le cause dei disturbi tiroidei sono svariate (genetiche, ambientali, alimentari, esposizione a radiazioni, metaboliche etc.) ed una corretta alimentazione rappresenta un valido aiuto accanto alle terapie mediche o chirurgiche. Privilegiare una dieta ricca di frutta e verdura con un adeguato apporto di proteine e un non eccessivo consumo di carboidrati e grassi animali può supportare la fisiologica funzionalità tiroidea. Il sale marino garantisce un apporto adeguato di iodio, essenziale per la produzione degli ormoni tiroidei. Un'alternativa è il sale iodato ampiamente disponibile in commercio.

Per ulteriori informazioni o un appuntamento di giorno stesso con un medico di famiglia, pediatra o ginecologo, visitare il sito richmondpractice.co.uk o chiamare il numero 020 8 940 5009 per un appuntamento. La pratica fornisce una gamma di servizi per gli espatriati a Londra.

TAVOLA ROTONDA SU NON-DOM IN ITALIA

INIZIATIVA DELL'AMBASCIATA A LONDRA

Il ritorno a uno scenario macroeconomico positivo e gli effetti delle riforme rilanciano l'interesse sull'Italia e sui suoi punti di forza, sia per investitori industriali e finanziari che per i talenti individuali.

Sulla base di queste premesse l'Ambasciata d'Italia a Londra, in collaborazione con il Ministero dello Sviluppo Economico e lo studio legale Cleary Gottlieb, ha organizzato il 12 ottobre una tavola rotonda dedicata al nuovo regime fiscale introdotto a fine 2016 rivolto alle persone fisiche, cittadini italiani e stranieri, interessati a trasferire la propria residenza a fini fiscali in Italia, optando per il pagamento di un'imposta forfettaria sul proprio reddito estero, la cosiddetta "res non-dom", sulla falsariga di che cosa già

esiste proprio nel Regno Unito.

Nell'occasione - informa l'Ambasciata - un selezionatissimo parterre di investitori, family office, private banker e wealth manager ha avuto modo di confrontarsi direttamente sul tema con il Direttore Generale per la politica industriale del Ministero dello Sviluppo Economico, Stefano Firpo, e con l'avvocato Vania Petrella, partner di Cleary Gottlieb, già membro del comitato di esperti costituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri che ha contribuito a redigere la normativa.

A quasi un anno dalla sua entrata in vigore, l'iniziativa - sottolinea l'Ambasciata - ha rappresentato un'importante occasione di aggiornamento sulle normative fiscali e legali cross-border tra Regno Unito e Italia, in con-



tinuità con l'evento analogo già realizzato nello scorso marzo a beneficio di una più ampia platea".

Come sottolineato dall'Ambasciatore Pasquale Terracciano in apertura, la nuova disciplina - perfettamente inserita nel perimetro degli standard internazionalmente riconosciuti in materia - si pone infatti in piena e coerente continuità con le politiche promosse negli ultimi anni con lo scopo di attrarre capitali e talenti verso il nostro Paese.

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.

Pastorally Italian Since 1962

Authentic Italian Gelato

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

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

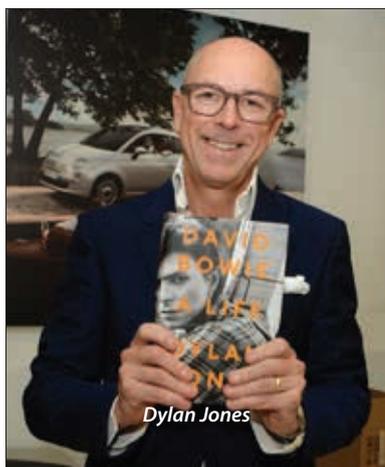
Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



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

David Bowie Tribute

In addition to the art exhibition the Jones' book presentation



Dylan Jones

A special tribute to David Bowie was given at Fiat Chrysler Motor Village UK, on Thursday the 28th of September. Not only paintings, photographs and

sculptures, exhibited from the 22th of September until the 4th of November, but also the presentation of a book about the unforgettable singer: "A life", written by the GQ Magazine editor-in-chief Dylan Jones.

The 30 artists, from the photographer Ranking who exhibited his artworks even at MOMA and at The Victoria & Albert Museum to The Guardian press photographer Neil Libbert, celebrated the life of Thin White Duke in different ways. It deserves a special mention the artist Gavin Evans that Bowie appreciated so much to have some of his works in his own private collection. It is impossible to do not know The session, his famous picture where Bowie puts his finger on his mouth as a sign of silence.

"I had been working for this event

6 months - said artist liaison agent Monica Colussi - dealing with every aspect of this art exhibition. I gathered a lot of artists from Los Angeles, Germany, Italy, France, Poland and from all over the world in this unique place", referring to the Fiat Chrysler Automobiles' flagship dealer Motor Village UK, directed by Rob Calver, "a very good location, terrific and fantastic" as Dylan Jones defined it.

The recently published Jones' book is an authoritative and charming biography of David Bowie that he interviewed 7 times: "he was an incredibly clever man, very smart and kind. I tried to speak about him in a very objective way, taking the subjectivity out of it, to make it as comprehensive as possible", said the GQ director.

Jones spoke with over 180 people,



Monica Colussi e Rob Calver with the artist

included collaborators, friends, lovers and rivals some of whom have never before been interviewed: "I tried to tell a story through their stories - he added - so it is not my voice. I spoke with as many people as possible, trying to paint a really honest picture of David Bowie. There are some people you need to speak to in order to do it who have a legitimate reason to talk about

him because they had a relationship with him, professional or personal".

The amazing Bowie's life has been told in this way through the Jones' pen and the artists' works: a life that seems is still alive, despite his death in 2016 at the age of 69 years, in his fans' heart that remember him such as a music hero and not just for one day.

Alessandra Addari

Al Baglioni una mostra di Ilaria Rosselli

Gli spazi del Baglioni Hotel a Londra hanno dato ospitalità ad una mostra personale dell'artista fiorentina Ilaria Rosselli Del Turco che si è aperta il 10 ottobre.

Durante il vernissage per la mostra è stato presentato davanti ad un folto pubblico il libro "David Bowie: a Life", ultima biografia su Bowie e ultimo lavoro letterario di Dylan Jones, direttore di GQ Magazine.

La mostra e la presentazione del libro sono state organizzate e curate da Monica Colussi che ha annunciato con soddisfazione la collaborazione con il Baglioni Hotel di Hyde Parks Gate e l'ha definita "l'inizio di una partnership".

Formatasi artisticamente tra l'Italia e l'Inghilterra, Rosselli Del Turco vive da quasi vent'anni a Londra, dove è conosciuta per i suoi quadri di natura morta ed i ritratti.

I suoi lavori sono stati selezionati per i maggiori premi di pittura inglesi, tra cui il BP Portrait Award alla national Portrait Gallery, il Threadneedle Prize, la Royal Society of Portrait Painters, Lynn Painters Stainers Prize e Ruth Borchard Self Portrait Exhibition, e sono presenti in collezioni private in



Ilaria Rosselli Del Turco

Europa, Stati Uniti ed Hong Kong.

Al Baglioni Hotel, l'artista presenta fino al 10 novembre una selezione dei suoi quadri recenti, intitolata Stay Still. Il titolo richiama le sue "still-life", composizioni di scatole ed oggetti accumulati negli anni, r in effetti è proprio questa quiete, questa immobilità sospesa, il filo che lega tutte le opere. Con una tavolozza di colori tenui e terre, le tele evocano la luce e la materia della lontana Toscana e degli affreschi rinascimentali. La stessa armonia di colori ritorna nei ritratti e negli autoritratti, espressione di una tradizione antica e sempre vitale. LaR

Made at Home

l'invito a pranzo di Giorgio Locatelli

Nuova fatica letteraria del famoso Chef



Giorgio e Plaxy Locatelli con Louise Haines

Non importa che sia Sicilia, Italia, Inghilterra o Londra: per Giorgio Locatelli la cucina è Made at Home. E così si intitola la sua ultima fatica letteraria dove si cantano le lodi di una cucina familiare e intima, con oltre 150 semplici ricette proposte dal best-seller chef e giudice di The Big Family Cooking Showdown della BBC.

Dalla zuppa di pomodoro e di pane toscano alla scalogna, tra composizioni di spaghetti da mille ed una nota di gu-

sto, o la polenta al limone e pistacchio, Made at Home è una collezione colorata del cibo che Giorgio Locatelli ama preparare per la famiglia e per gli amici.

Con ricette che riflettono i luoghi che Locatelli chiama casa, dall'Italia settentrionale al Nord di Londra o alla casa per le vacanze che lui e sua moglie Plaxy hanno trovato in Puglia, Made at Home è una celebrazione della cucina della Penisola. Un viaggio tra i sapori, per inviti a cena dove è la stagione a farla da

padrone, tra insalate d'estate o stufati d'inverno, abbondanti piatti di pesce e carne e torte.

La condivisione è l'arma segreta di Locatelli, che sceglie ingredienti o temi preferiti e li sviluppa in quattro modi diversi, tra idee per snacks sani, da mozzarella e prosciutto, calzoncini alla ricotta, gelati e sorbetti di frutta fresca per gustare un pasto in vero stile italiano.

Locatelli è uno dei più conosciuti chef italiani in Inghilterra. Ha iniziato la sua carriera nel ristorante di famiglia sul Lago di Como, prima di trasferirsi a Londra nel 1986 nella cucina di Anton Edelmann al Savoy. Tre anni a Parigi - a Laurent e La Tour d'Argent - per poi tornare nella capitale britannica e guadagnarsi la meritata stella Michelin da Zafferano a Belgravia. Nel 2002 l'inaugurazione di Locanda Locatelli e l'anno successivo la riconferma della stella Michelin in casa, un onore che ha mantenuto ogni anno sin da allora.

Nell'ottobre del 2016, Locatelli ha ricevuto il titolo di Commendatore OMRI dall'Ambasciatore italiano Terracciano per servizi alla gastronomia italiana.

VDV



richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Medicina Generale

Dr Rosa Avino MD
Medicina Generale

Ginecologia

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

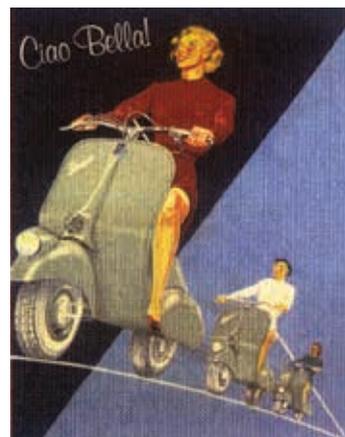
Pediatria

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009

www.richmondpractice.co.uk

Eccellenza clinica su misura per te



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

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

PIZZERIA PAPPAGONE

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

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

f Pappagone Gaetano @pizza-pappagone

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

Novità Editoriali

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



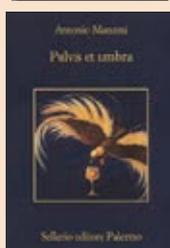
Grazia Verasani, La vita com'è - La Nave di Teseo

Un giorno di giugno, Giovane Scrittore chiama la scrittrice di cui ha letto tutti i romanzi e le sottopone il suo manoscritto per avere un parere e magari qualche consiglio. Lei ha vent'anni di più, ma a lui sembra non importare, la cerca, le scrive, la segue, le fa una corte serrata. Lei lo respinge sistematicamente. Si instaura così un legame spassoso, litigioso, pieno di dialoghi caustici sul mondo - in particolare quello letterario - e sull'amore: il disincanto dell'una incontra la leggerezza dell'altro, mentre l'estate sfuma velocemente nell'autunno. Bloccata in auto nella zona industriale di Bologna, per colpa di un piccione dispettoso che le sbarra la strada, lei snocciola il suo quotidiano tra bar, vicini di casa centenari, librerie, amici, ex fidanzati, parenti, cimiteri, in una osservazione spicciola e spesso tragicomica della realtà, a cui fa da contraltare la fiducia verso il futuro di Giovane Scrittore: a lui, infatti, il compito di smussare gli angoli di un vivere dove si ride di tutto per non piangere, l'amore non dura e i romanzi rischiano sempre l'estinzione.



Piergiorgio Pulixi, La scelta del buio - E/O edizioni

Il commissario Vito Strega è rientrato in servizio operativo dopo che una commissione disciplinare interna lo ha reintegrato. Il poliziotto deve fare luce sul suicidio di un ispettore della Omicidi e nota da subito delle incongruenze. Conosceva la vittima, avevano condotto un'indagine insieme, anni prima. Non crede che il collega si sia suicidato e inizia a indagare alle spalle dei superiori. Presto scoprirà di averci visto giusto, e si troverà a fronteggiare l'incubo più grande per qualsiasi poliziotto. Vito Strega è un investigatore che ha fatto dello studio e della lotta al Male la sua ragione di vita. Un uomo geniale, ma dall'animo spezzato.



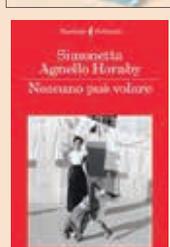
Antonio Manzini, Pulvis et umbra - Sellerio

In "Pulvis et umbra" due trame si svolgono in parallelo. Ad Aosta si trova il cadavere di una trans. A Roma, in un campo verso la Pontina, due cani pastore annusano il cadavere di un uomo che porta addosso un foglietto scritto. L'indagine sul primo omicidio si smarrisce urtando contro identità nascoste ed esistenze oscurate. Il secondo lascia un cadavere che puzza di storie passate e di vendette. In entrambi Schiavone è messo in mezzo con la sua persona. E proprio quando il fantasma della moglie Marina comincia a ritirarsi, mentre l'agente Caterina Rispoli rivela un passato che chiede tenerezza e un ragazzino solitario risveglia sentimenti paterni inusitati, quando quindi la ruvida scorza con cui si protegge è sfidata da un po' di umanità intorno, le indagini lo sospingono a lottare contro le sue ombre. Tenta di afferrarle e gli sembra che si trasformino in polvere. La polvere che lascia ogni tradimento.



Fabio Genovesi, Il mare dove non si tocca - Arnoldo Mondadori

Fabio ha sei anni, due genitori e una decina di nonni. Sì, perché è l'unico bimbo della famiglia Mancini, e i tanti fratelli del suo vero nonno - uomini impetuosi e pericolosamente eccentrici - se lo contendono per trascinarlo nelle loro mille imprese, tra caccia, pesca e altre attività assai poco fanciullesche. Così Fabio cresce senza frequentare i suoi coetanei, e il primo giorno di scuola sarà per lui un concentrato di sorprese sconvolgenti: è incredibile, ma nel mondo esistono altri bambini della sua età, che hanno tanti amici e pochissimi nonni, e si divertono tra loro con giochi misteriosi dai nomi assurdi - nascondino, rubabandiera, moscacieca. Ma la scoperta più allarmante è che sulla sua famiglia grava una terribile maledizione: tutti i maschi che arrivano a quarant'anni senza sposarsi impazziscono. I suoi tanti nonni strambi sono lì a testimoniare. Per fortuna accanto a lui c'è anche un padre affettuoso, che non parla mai ma con le mani sa aggiustare le cose rotte del mondo. E poi la mamma, intenzionata a proteggere Fabio dalle delusioni della vita, una nonna che comanda tutti e una ragazzina molto saggia che va in giro travestita da coccinella. Una famiglia caotica e gigantesca che pare invincibile, finché qualcosa di totalmente inatteso la travolge. Tra inciampi clamorosi, amori improvvisi e incontri straordinari, in un percorso di formazione rocambolesco, commovente e stralunato, Fabio capirà che le nostre stranezze sono il tesoro che ci rende unici e intanto scoprirà la propria vocazione di narratore perdutamente innamorato della vita.



Simonetta Agnello Hornby, Nessuno può volare - Feltrinelli editore

Quando si nasce in una famiglia inconsueta come quella di Simonetta Agnello Hornby, sin da piccoli si cresce con la consapevolezza che si è "tutti normali, ma diversi, ognuno con le sue caratteristiche, talvolta un po' strane". Attraverso una serie di ritratti sapidi e affettuosi, facciamo così la conoscenza della cugina Nini, sordomuta ("Nini non parla bene", si spiega agli estranei), dell'amata bambinaia ungherese Giuliana, un po' zoppa, del padre con una gamba malata, e della "pizzuta" prozia Rosina, cleptomane - quando l'argenteria scompare dalla tavola, i parenti le si avvicinano di soppiatto per sfilarle le posate dalle tasche, piano piano, senza che se ne accorga, perché "la zia non deve sentirsi imbarazzata". E poi naturalmente conosciamo George, sia attraverso le parole di sua madre, sia grazie alla sua voce, che si alterna come un controcanto ironico (cento per cento British), ma deciso nel raccontare i tanti ostacoli di chi si muove in carrozzina. E proprio come Simonetta con le storie di un tempo passato ci regala uno sguardo insolito e genuino sul mondo, così anche George, a cui quindici anni fa è stata diagnosticata la sclerosi multipla, ci consegna un punto di vista diverso da cui osservare le città che abitiamo, le persone che ci circondano e noi stessi.



Massimo Carlotto, Blues per cuori fuorilegge e vecchie puttane - Edizioni e/o

Marco Buratti detto l'Alligatore e i suoi soci Max la Memoria e Beniamino Rossini sono caduti in una trappola ordita dal nemico più pericoloso con cui abbiano dovuto misurarsi: Giorgio Pellegrini. Pellegrini, in fuga dalla Legge e dalle pallottole di Beniamino Rossini, come era stato raccontato nella "Banda degli amanti", non intende vivere da latitante per il resto della vita e decide di diventare un infiltrato per conto della polizia... L'ineffabile e crudele protagonista di "Arrivederci amore, ciao" e "Alla fine di un giorno noioso" questa volta non se la caverà a buon mercato. Dall'oscurità del passato spunterà una donna spinta da un desiderio implacabile di vendetta.

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: seedsitaly.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



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

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

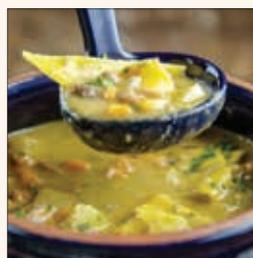


Dal suo ultimo libro "Made AT Home"

Anchovy and chicory salad with lemon compote

Serves 6
sea salt
potatoes 4 large, skin on, washed
Giorgio's dressing 200ml
puntarelle 1 small head
marinated anchovy fillets about 500g
(or about 10 per person)
radicchio di Treviso 1
radicchio di Castelfranco 1
radicchio tardivo 1
For the green sauce:
spinach leaves 80g
salted anchovies 6
garlic 1 clove, peeled
fresh flat-leaf parsley 100g
white wine vinegar 1 tablespoon
extra virgin olive oil 200ml
For the lemon compote:

- 1 Preheat the oven to 180°C/gas 4.
- 2 Scatter a little sea salt over a baking tray, put the potatoes on top and bake in the preheated oven for at least 40 minutes, depending on their size. Remove from the oven and when cool enough to handle, peel and cut into slices about 1cm thick. Put into a bowl, season and toss with half the dressing.
- 3 Meanwhile, take off the spiky outer leaves of the puntarelle. (Don't throw them away, as you can blanch them and sauté them in olive oil, with a little garlic and chilli, as an accompaniment to meat or fish, or use them in the salad.) Now you will see at the base of the puntarelle the fat, hollow spear-like stems that are white at the bottom, turning green, and have tendrils growing out from them. Cut these free, then, with a small knife, make vertical cuts all around the base of the stems, put them into a colander and drain under cold running water for 5 minutes, to remove some of the bitterness. Then transfer them to a bowl of iced water for about an hour and you will see that the cuts in the stems will allow them to twist and curl like little flowers in the icy cold.
- 4 To make the lemon compote, take the peel from the lemons using a sharp knife, and discard it. Then separate into segments, removing the skin and put into a pan. Squeeze the rest of each lemon over the top, so that any additional juice goes into the pan. Add the sugar and chilli to the pan, slowly bring to a simmer and cook gently for 10 minutes until you have a pale syrup. Take off the heat, put the contents of the pan into a blender and blend until smooth, then keep to one side.
- 5 You can make the green sauce using either a pestle and mortar or a blender. First blanch the spinach very briefly in boiling salted water – just lower it in and then lift it out again – then drain it in a colander under cold running water, to stop it from cooking any further and keep it looking fresh and green. 6 Rinse the salt from the 6 salted anchovies and dry them. Run your thumb gently along the backbone of each one, which will allow you to easily peel it out and separate the fish into fillets, then just roughly chop them. 7 If using a pestle and mortar, crush the garlic first, then add the anchovies and continue to crush. Add the parsley leaves and keep on working the ingredients into a paste. Add the spinach and work it in. Finally mix in the vinegar and oil. You should finish up with a smooth bright green paste. If using a blender, you can put all the ingredients in together and blend as quickly as possible, to a smooth paste.



I MENU DELL'AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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



PASTA E FAGIOLI

Un piatto rustico e sostanzioso, figlio della buona tradizione contadina italiana. Dalla Toscana al Veneto sino al Sud Italia, la pasta e fagioli è nota a tutti e, senza ombra di dubbio, il suo fascino rurale ha contribuito a renderla uno dei simboli della gastronomia italiana nel mondo.

Potete sbizzarrirvi nella scelta della pasta, anche se a mio parere nulla è paragonabile all'abbinamento con i maltagliati: piccoli rombetti irregolari di pasta, normalmente ricavati dagli scarti di tagliatelle o lasagne. Immagino abbiate capito che nella mia cucina non buttiamo via nulla!

Porzioni: 8 persone

Tempo di preparazione: 3 ore (più una notte per i fagioli a bagno)

Tempo di cottura: 30 minuti

Ingredienti

400g fagioli borlotti secchi
1 cotenna di maiale o di prosciutto (facoltativo)
100g crosta di Grana Padano
1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, salvia, alloro)
1 spicchio d'aglio, tritato
125g cipolla, tagliata fine
125g sedano, tagliato fine
150g patate, tagliate fine
200g carote, tagliate fine
100g concentrato di pomodoro
4 cucchiaini di olio EVO
sale e pepe, q.b.
450g pasta fresca (vedi pg. 214)
1 mazzetto di rosmarino
1 peperoncino rosso, tritato

Preparazione

Mettere a bagno i fagioli in acqua fredda la sera precedente. Scolarli e metterli in pentola coprendo con acqua fredda.

Lessare dolcemente con l'aggiunta della cotenna, della crosta di Grana Padano, di un pizzico di sale e pepe e di un bouquet garni ottenuto legando le erbe aromatiche con spago da cucina. Sobbollire per circa 1 ora e mezza. Nel frattempo far sudare la cipolla in casseruola con un filo d'olio e aggiungere in ordine il sedano, la carota, le patate, l'aglio e un pizzico di sale.

Una volta che i fagioli sono ben cotti, rimuovere cotenna, erbe e crosta di Grana Padano.

Conservare un paio di cucchiaini di fagioli interi, e aggiungere il resto alle verdure rosolate insieme a tutta l'acqua di cottura. Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciare cuocere la zuppa ancora qualche minuto finché tutte le verdure non siano ben cotte.

Frullare il tutto fino a rendere la zuppa liscia e omogenea, come una vellutata. Aggiungere i fagioli interi e aggiustare di sale e pepe. Tenere in caldo.

Usando la macchina stendipasta, creare dei fogli di circa 2 mm di spessore, spolverare il piano di lavoro con poca farina e tagliare la pasta in maltagliati con un coltello affilato. In acqua bollente salata, cuocere i maltagliati al dente, e scolarli tuffandoli direttamente nella zuppa di fagioli. Se la zuppa risultasse troppo densa aggiungere un goccio dell'acqua di cottura.

Servire la pasta e fagioli ben calda irrorando con un filo d'olio extravergine. Spolverare con pepe fresco, rosmarino tritato e, a piacimento, del peperoncino.

Daniilo dice:

"Piatto ben noto della tradizione culinaria Italiana, perfetto per i mesi invernali e al quale è difficile dire di no. Dal Nord al Sud Italia, in mille versioni diverse, la pasta e fagioli è molto cara molte famiglie Italiane, per cui non poteva assolutamente mancare sulle tavole di 4 Grosvenor Square. Uno dei miei piatti preferiti in assoluto se fatto con amore e passione"

ARANCINA OR ARANCINO?

Arancina is a ball of rice stuffed with pieces of meat, cheese and other ingredients: it is deep fried so outside is crunchy and...round and golden as an orange ("arancia" in Italian).

In Palermo, which is located in the Western part of Sicily, this delicious food is called with a female word: "Arancina".

Our chef Enzo Oliveri, who is born and bread in Palermo explains: "Arancine" come from the Arab rule of the island: Saracens brought rice to Sicily and, in order to transport this dish, they decided to shape it as a small ball and deep fry it. The result was a spherical "arancina", with the shape and the color of an orange.

Chef Oliveri shares his tips for those who want to prepare a Sicilian "arancina":

- 1) cook together beef meat and peas: your ragù will be perfect
- 2) cook some parboiled rice using just a

small amount of water

3) fill your hand with rice, put into it the ragù, then close the ball

4) roll the rice ball in flour & water (no eggs), and finally in breadcrumbs

5) deep fry it and eat hot

The male version "Arancino" is traditionally prepared in Catania, in the Eastern Sicily: it has a pear-shape and also its flavor is slightly different. The meat is usually not minced but in pieces.

There is currently a big debate around the gender of arancine-arancini, involving also the prestigious "Accademia della Crusca" which is an Italian society for scholars and Italian linguists.

Try to talk about this topic with a Sicilian person to double check it, and listen to his personal reply! Author Andrea Camilleri wrote about "Inspector Montalbano's Arancini", using the male name.



While visiting different part of Sicily you might find a large varieties of fillings including pistacchio from Bronte, fried aubergines, chicken, butter and salmon.

Every 13th December the Sicilians celebrate St. Lucia and usually eat arancine and also "cuccia": a rice pudding-like mixture of wheat berries with sweetened ricotta.

More info at <https://www.tastingsicily.restaurant>



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 DITALIA 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

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 020 7583 1634
Lunedì/Venerdì dalle 08:45 alle 13:00

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno

Ufficio 69 - Union Street

Bedford MK40 2SE

(Per passaporti e carte d'identità)

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ

(Per procure, registrazioni di nascite,

matrimoni, morti. Solo il venerdì)

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott.ssa Cristina Rossi Orlando

Il servizio dell'agenzia è

temporaneamente sospeso

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

GIBLTERRA

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

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque

1A Douro Terrace, Le Mont Pinel

St Helier Jersey CI JE2 4RS

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

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

Avv. Paul Nazzari di Calabiana Willan

Gregs Building

1 Booth Street, 2° piano

Manchester M2 4DU

Per appuntamento T:0161 714 0190

info@consolato-manchester.co.uk

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin

7 Martindale Walk, Killingworth

Newcastle upon Tyne NE12 6QT

Cell: 07508 408047

robertoferasinnewcastle@outlook.com

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

T: 01483-714440

lrapa@inasitalianwelfare.co.uk

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 &HY

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 215

FUEL YOUR ADVENTURE

£1000 FREE FUEL*



Adventure. No-one ever found it by following the crowd. That's why the Jeep Renegade is designed with stand-out looks and go-anywhere, do-anything ability. Add to that, forward collision warning, front and rear parking sensors, lane departure warning and you're in complete control, whether you're hitting the high street or the wilderness. Fuel your adventure and get £1,000 of free fuel*. Which only leaves one question, where will you find your next one?

£1,000
Free Fuel*

£2,000
Jeep® Deposit Contribution^

4.2% APR
Representative

Motor Village
MAYLEBONE

W1U 1QY.

Tel: 0207 399 6650 www.motorvillageuk.com

Jeep®

OFFICIAL FUEL CONSUMPTION FIGURES FOR JEEP RENEGADE RANGE MPG (L/100KM): EXTRA URBAN 47.9 (5.9) – 70.6 (4.0), URBAN 32.5 (8.7) – 55.4 (5.1), COMBINED 40.9 (6.9) – 64.2 (4.4), CO₂ EMISSIONS: 160 – 115 G/KM. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. *Ts&Cs apply. Visit www.jeepfuelyouradventure.co.uk for further details. ^Offer available on the Jeep Renegade range registered between 1st October and 31st December. Customer Deposit (between 9% and 14%) and Optional Final Payment may vary depending on version. 48 Month Term. Model shown Jeep Renegade 1.4 MultiAir II 140HP Limited 6 Speed Manual at £24,265. Jeep Deposit Contribution only available in conjunction with Jeep Horizon PCP. With Jeep Horizon you may return the vehicle instead of making the final payment. It must be in good condition and if you exceed the agreed annual mileage, you will be charged up to 9p per mile for exceeding 10,000 miles p.a. Subject to status. Guarantees may be required. Ts&Cs apply. At participating Dealers only. Jeep Financial Services, SL1 DRW. We work with a number of creditors including Jeep Financial Services. Jeep® is a registered trademark of FCA US LLC.

FCA AUTOMOTIVE SERVICES
United Kingdom



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com