



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
 smlanotizialondra@gmail.com - www.smphtonewsagency.com

SMPhtonews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



www.greennetworkenergy.co.uk

WTM: NIENTE FRENA L'AMORE DEGLI INGLESI PER L'ITALIA

A pag 3



BREXIT: FUSSE CHE FUSSE LA VORTA BBONA?

Brexit o non Brexit? Tre anni e mezzo dopo il referendum vinto a sorpresa dai fautori dell'uscita dall'Unione Europea siamo alla resa dei conti. Per la terza volta in cinque anni i sudditi di Sua Mestà vanno - il 12 dicembre - alle urne per il rinnovo anticipato della Camera dei Comuni e dall'esito del voto dovrebbe dipendere che strada imbrocherà il Regno Unito.

Vi ricordate il celebre ritornello ciocciaro dell'attore Nino Manfredi "Fusse che fusse la vorta bbona?". Ebbene, stavolta sembra la volta buona. Gli elettori britannici hanno modo di dire una volta per tutte se davvero vogliono il

distacco dall'Europa.

Si rinnova il parlamento, incapace nell'assetto precedente di prendere una qualche decisione sulla Brexit, e la scelta non potrebbe essere piu' chiara e netta.

Siete per la Brexit? Votate allora il partito conservatore del premier Boris Johnson o, se proprio il divorzio dall'Ue lo volete a tutti i costi anche se si tratta di sbattere la porta, il Brexit Party di Nigel Farage che non presenta pero' candidati nelle circoscrizioni dove il deputato uscente e' tory.

Per gli elettori con un cuore apertamente europeista ci sono invece i libe-

ral democratici di Jo Swinson, alleati nella crociata anti-Brexit con gli indipendenti scozzesi dell'Snp e in Galles con il partito Plaid Cymru.

Ma chi e' allo stesso tempo per e contro la Brexit, per e contro l'idea di un secondo referendum sull'uscita dall'Ue? in questo caso si può mettere sulla scheda una crocetta dove c'è il simbolo e il candidato del partito laborista capeggiato da Jeremy Corbyn che promette di rinegoziare un accordo di uscita dall'Ue (in chiave di soft Brexit) e di sottoporlo poi a referendum.

I sondaggi danno per favoriti i con-



ANCHE GLI SPAGNOLI A BELLAVITA EXPO 2019

Tra le tante novità cioccolato al latte di asina

A pag 11

CIAO, ITALIA: ME NE VADO

Altre 128mila partenze nel 2018

A pag 18

ITALIANI ALL'ESTERO MANDERANNO MENO PARLAMENTARI A ROMA

Solo 1 senatore e 3 deputati da Europa

A pag 23

servatori guidata dal primo ministro Boris Johnson che può contare su una popolarità personale senza pari, tanto da essere conosciuto semplicemente su scala nazionale come Boris o BoJo. Lo aiuta anche il fatto che giornali come il Financial Times hanno definito Corbyn - capofila di un Labour molto ma molto a sinistra rispetto agli Anni Blair - "il piu' impopolare leader dell'opposizione nella recente storia

britannica".

Malgrado lo status di "frontrunners" non è però scontato che i conservatori saranno premiati con una solida maggioranza. Il sistema uninominale secco potrebbe riservare qualche sorpresa se gli elettori europeisti voteranno in modo tattico riversandosi sul candidato anti-Brexit con più probabilità

Segue a pag 8



Buon Natale e
Felice Anno Nuovo

PENSIONATO ESTERO, MA SEI ANCORA VIVO?

Campagna INPS su "accertamento di esistenza"

Sono partite lo scorso ottobre le prime lettere rivolte ai pensionati italiani residenti all'estero, coinvolti nella campagna di accertamento di esistenza in vita di Inps e Citibank, l'istituto di credito che dal 2012 paga le pensioni all'estero.

La prima fase della campagna 2019 - 2020 coinvolge i pensionati residenti in Africa, Oceania ed Europa, a esclusione dei Paesi Scandinavi e dei Paesi dell'Est Europa.

L'accertamento dell'esistenza in vita sarà condotto in due fasi: la prima, appena avviata, terminerà a marzo 2020 e riguarderà i trattamenti pensionistici erogati in Africa, Australia (Oceania) ed Europa, ad esclusione dei Paesi Scandinavi, dei Paesi dell'Est Europa e degli Stati limitrofi.

I pensionati dovranno far pervenire le attestazioni di esistenza in vita entro il 13 febbraio 2020. Nel caso in cui l'attestazione non sia prodotta, laddove possibile, il pagamento della rata di marzo 2020 avverrà in contanti presso le agenzie Western Union del Paese di residenza. In caso di mancata riscossione personale o di mancata produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 marzo 2020, il paga-

mento delle pensioni sarà sospeso a partire dalla rata di aprile 2020.

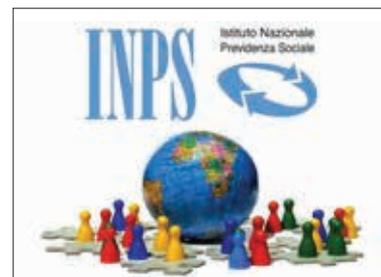
La seconda fase si svolgerà da febbraio 2020 a luglio 2020 e riguarderà i pensionati residenti in Sud America, Centro America, Nord America, Asia, Estremo Oriente, Paesi Scandinavi, gli Stati dell'Est Europa e Paesi limitrofi.

Vi sono ad ogni modo alcune categorie di pensionati escluse dall'accertamento generalizzato dell'esistenza in vita.

Si tratta innanzitutto di quanti "sono oggetto di scambi mensili di informazioni con le Istituzioni previdenziali tedesche, svizzere e polacche".

L'Istituto ha stipulato con Deutsche Rentenversicherung (DRV), Ufficio Centrale di Compensazione (UCC) e Zaklad Ubezpieczen Spolecznych (ZUS), accordi di scambio delle informazioni di decesso, che riguardano un numero considerevole di pensionati e che hanno già dato prova di sufficiente affidabilità, rendendo superflue ulteriori verifiche. Tale esclusione non riguarda tutti i pensionati, ma solo quelli che sono titolari anche di prestazioni a carico delle suddette Istituzioni e per i quali vengono scambiate le informazioni.

Esclusi anche i pensionati che hanno riscosso personalmente agli sportelli Western Union almeno una rata di pensione a partire dal 1° luglio 2019. Ciò in quanto la riscossione personale presso il Partner d'appoggio della Banca è stata considerata prova sufficiente dell'esistenza in vita, poiché le agenzie Western Union accertano, all'atto dell'incasso, l'identità del beneficiario attraverso documenti validi con foto; i beneficiari di trattamento pensionistico i cui pagamenti sono stati già sospesi da Citibank a seguito del mancato completamento delle precedenti campagne di accertamento dell'esistenza in vita o di tre riaccrediti consecutivi di rate di pensione; e, infine, i pensionati che riscuotono annualmente pensioni di im-



inglese, francese, tedesco, spagnolo o portoghese.

Il plico inviato ai pensionati contiene le istruzioni per la compilazione del modulo di esistenza in vita; la richiesta di documentazione di supporto (fotocopia di un valido documento d'identità del pensionato con foto); le indicazioni per contattare il Servizio Citibank, di assistenza ai pensionati.

Il modulo di attestazione dell'esistenza in vita dovrà avvenire entro il 13 febbraio 2020.

Per i pensionati residenti in Australia, Canada, Regno Unito e Stati Uniti, l'Inps ha fornito a Citibank una lista di patronati autorizzati ad accedere al portale predisposto, con il fine di attestare telematicamente l'esistenza in vita.

La Redazione

SETTLED STATUS: adesso anche l'iphone va bene

Per la richiesta del "settled status", il permesso di soggiorno post-Brexit, gli italiani e gli altri europei residenti in Uk possono servirsi da ottobre anche dei più recenti Iphone mentre in precedenza avevano necessariamente bisogno di un telefonino Android.

"Era ora. È una novità attesa da troppo tempo", ha commentato Nicolas Hatton, a capo di "3million", un gruppo fondato in difesa degli europei installati nel Regno Unito. "Ho un Iphone e finora non sono stato in grado di fare la domanda", ha aggiunto criticando ancora una volta il fatto che nel complesso la procedura [per il "settled status" non è "user-friendly" e il ministero degli Interni non si è equipaggiato di adeguate banche dati per il vaglio delle domande.

La domanda di "settled status" prevede che il richiedente usi il telefonino per farsi un selfie e per scannerizzare il proprio passaporto. Già dai primi mesi del 2019 una app in grado di svolgere queste funzioni è stata sviluppata da una società olandese per i cellulari con software android. Per creare una analoga app sugli Iphones è stato necessario che la Apple sbloccasse alcuni accessi di autenticazione ai telefonini, il che è avvenuto con il lancio dell'ultimo software (ios 13).

ALLARME PER SCUOLE ITALIANE ALL'ESTERO

MANCA UN SACCO DI DOCENTI

Dovrebbero essercene 764 e invece ne mancano all'appello 170: le scuole italiane all'estero conoscono una grossa, allarmante carenza di insegnanti. Lo ha denunciato a fine ottobre il segretario generale della Uil Scuola, Pino Turi, richiamando la necessità dello "sblocco immediato dei decreti di nomina" del personale mancante.

"Dopo due mesi due ministeri, quello della pubblica istruzione (Miur) e quello degli Esteri (Maeci), non sono stati in grado - ha spiegato il sindacalista - di mandare nessun docente. È ormai chiaro a tutti il totale fallimento delle procedure concorsuali avviate dal MIUR relative alla selezione del personale dirigente scolastico, docente e Ata di ruolo da destinare alle scuole italiane all'estero. Una modifica che ha trasformato l'istituto dell'insegnamento all'estero in un vero "reclutamento" introdotto, impropriamente, dalla Legge 107".

Alla "mistica dei concorsi" che dovrebbero garantire equità e merito, si sono aggiunti gli effetti negativi del "sinergico coordinamento" tra MIUR e MAECI che hanno prodotto un "mostro" di cavilli procedurali e burocratici con il risultato che a qualche mese dall'inizio delle lezioni le scuole all'estero sono ancora prive del personale e rischiano la chiusura", avverte Turi. A suo giudizio "per la prima volta dall'istituzione delle scuole italiane all'estero rischia la chiusura di scuole che rappresentano l'immagine migliore dell'Italia all'estero". Gli sembra "doveroso evitare questa ennesima brutta figura e restituire

alle nostre istituzioni scolastiche italiane il prestigio che si sono conquistate negli anni, con la possibilità di svolgere la loro funzione essenziale di promozione della nostra lingua e della nostra cultura nel mondo".

Sul problema la senatrice Laura Garavini, eletta nella circoscrizione Europa per il Pd e adesso passata a Italia Viva, il partito fondato dall'ex-premier Matteo Renzi, ha presentato un'interpellanza ai due ministeri chiedendo che il Governo "intervenga per accelerare l'emissione dei decreti di nomina che consentano di garantire la regolare attività didattica".

"Le attività scolastiche sono partite, ma gli insegnanti all'estero non sono ancora arrivati.... Già nel mese di luglio - indica la senatrice - avevo sollecitato il precedente Governo, sottolineando in un'interrogazione parlamentare come i gravi ritardi nella predisposizione delle graduatorie rischiassero di fare slittare il trasferimento di personale all'estero, lasciando prevedere numerosi ritardi sugli organici, con deleteri conseguenze per l'avvio dell'anno scolastico 2018/2019".

"Ora, in presenza di una nuova maggioranza composta da forze politiche più attente agli italiani nel mondo, invitiamo il Governo - incalza Laura Garavini - ad un intervento urgente. Altrimenti si rischia di violare il diritto allo studio dei nostri studenti all'estero. Costringendo le scuole italiane oltre confine a venire meno alla loro funzione di promozione della nostra lingua e cultura nel mondo".

La Redazione

SALVO **SALVO 1968.CO.UK**

dal 1968

SHOP ONLINE & SAVE

**ITALIAN
FOOD IMPORTERS**

WTM: NIENTE FRENA L'AMORE DEGLI INGLESI PER L'ITALIA



La Lombardia ha presentato le Olimpiadi invernali Milano-Cortina 2026, la Sardegna il suo coinvolgimento nella "America's Cup" di vela, Torino le sue iniziative nel settore cinema, il Lazio le sue dimore storiche e la Sicilia le isole Eolie.

L'Italia ha ancora una volta brillato all'edizione 2019 del World Travel Market (WTM) di Londra, uno degli eventi del settore turistico più importanti al mondo. Lo stand del Belpaese con tutte le sue meraviglie ha catalizzato l'attenzione di decine di migliaia di persone e d'altronde il forte interesse dei britannici emerge dagli ultimi dati: nel primo semestre 2019, la spesa dei viaggiatori dall'UK in Italia è stata di 1,7 miliardi di euro, in crescita del 15,6% rispetto al medesimo periodo del 2018.

Per l'industria turistica italiana si tratta di una bella notizia: la spesa pro-capite a notte è di 106 euro. Si sceglie di restare in Italia almeno 5 giorni, in

particolare al Sud per visitare Matera, la Sicilia e gustare le eccellenze enogastronomiche laziali, toscane, piemontesi e pugliesi.

Per l'ultima edizione del WTM (dal 4 al 6 novembre) l'Italia è andata quindi forte: Enit-Agenzia Nazionale del Turismo ha decorato Londra con una robusta campagna pubblicitaria denominata "LIVE THE BEAUTY, YOU ARE IN ITALY", diffusa in tutti gli aeroporti internazionali e all'ExCeL Exhibition Centre dove si è svolto l'evento.

Inoltre ben 170 taxi "brandizzati Italia" hanno rilasciato ricevute con il logo dello Stivale. Il circuito di Westminster, con quasi 40 display a Londra, ha trasmesso in loop le immagini del Belpaese che sono state visibili anche negli aeroporti di Luton, Gatwick ed ovviamente Heathrow.

Proprio l'Italia si è distinta come meta più venduta soprattutto per i turisti inglesi, attratti dalla cultura delle principali città d'arte. E aumentano del

+6% le presenze turistiche dal Regno Unito in Italia nel 2018 sul 2017.

I turisti inglesi si lasciano ammaliare dal Veneto, principale regione di destinazione con circa 2,6 milioni di presenze. Seguono Campania, Tosca-

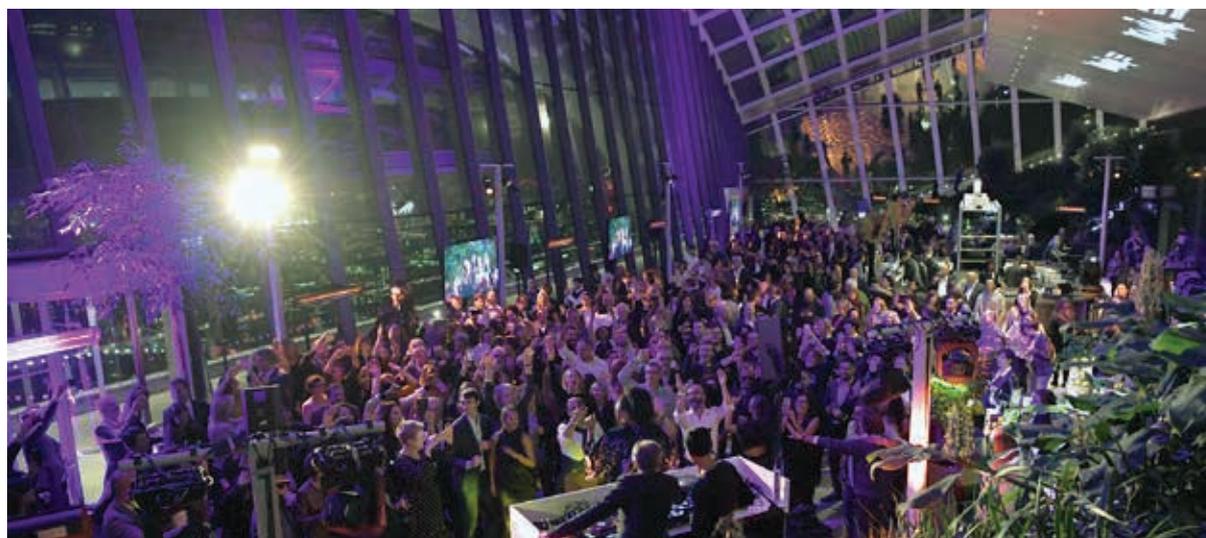
na, Lombardia e Lazio. "La Brexit non incide sul turismo inglese verso l'Italia e anzi i turisti diversificano sempre di più le scelte: il 74,3% dei turisti dal Regno Unito - ha spiegato il direttore esecutivo Enit Giovanni Bastianelli -

soggiorna infatti negli alberghi italiani mentre circa il 26% sceglie le strutture extra-alberghiere. Quest'ultima tipologia ricettiva cresce del +14,1% nel 2018 sul 2017.

I viaggiatori provenienti dal Regno Unito sono soddisfatti dal brand Italia e dai prodotti Made in Italy e hanno speso in Italia oltre 3,5 miliardi di euro nel 2018, il 17,2% in più rispetto all'anno precedente. Negli alberghi e villaggi turistici si concentra il 58,4% della spesa totale, nei B&B ed agriturismi il 13,7%, l'ospitalità di parenti e amici rappresenta il 12,4% mentre la quota parte delle case in affitto è del 10,9%. Lo stand italiano è stato inaugurato a Londra in piazza Italia in fiera con il taglio del nastro alla presenza del presidente Enit Giorgio Palmucci, dei direttori Giovanni Bastianelli e Maria Elena Rossi e dei rappresentanti istituzionali delle Regioni che hanno poi tenuto conferenze e focus tematici nonché degustazioni dei prodotti tipici locali.

In coincidenza con il WTM l'Enit ha organizzato - in stile "Italian '90s disco" - una serata speciale per celebrare il suo centenario.

La Redazione



C G Marco Villani
Antonino Comparetto

NUOVI AGENTI CONSOLARI A ASHFORD E GUERNSEY

La rete consolare italiana nel Regno Unito si rafforza: due nuovi agenti consolari onorari hanno assunto le funzioni il 12 e il 14 novembre scorsi nella circoscrizione consolare di Londra. Si tratta di Antonino Comparetto (Ashford) e Stefano Finetti (Guernsey).

Con queste due nomine, sottolinea il Consolato Generale di Londra in una nota, "la rete consolare onoraria italiana nel Regno Unito si rafforza ulteriormente dopo la nomina dei titolari

degli uffici di Manchester e Bristol del settembre scorso".

La rete consolare onoraria italiana in Inghilterra e Galles si compone di quattro Consolati onorari (Bedford, Gibilterra, Manchester e Liverpool), tre Vice Consolati onorari (Birmingham, Cardiff e Nottingham) e nove Agenzie consolari onorarie (Ashford, Bristol, Cheshunt, Jersey, Guernsey, Newcastle-upon-Tyne, Peterborough, Watford, Woking).

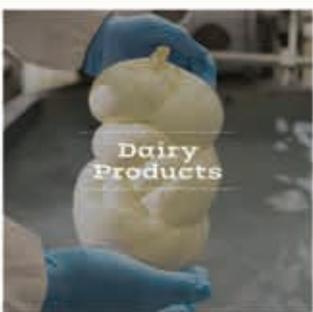
Gli uffici consolari onorari dotati di kit biometrico per la captazione delle impronte digitali per le richieste di passaporto sono 7: Bedford, Birmingham, Cardiff, Liverpool, Manchester, Peterborough e Newcastle-upon-Tyne. Le impronte captate dagli uffici di cui sopra rappresentano il 25% di quelle captate dalla rete consolare onoraria italiana nel mondo.

La Redazione



C G Marco Villani
Stefano Finetti

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966



Dairy Products

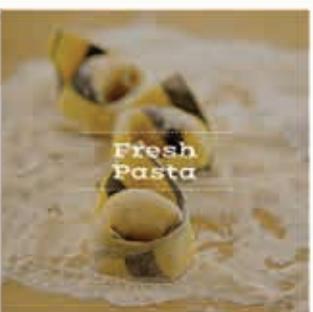


Premium Sausages



CARNEVALE

Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD
CARNEVALE HOUSE, 107 BLUNDELL STREET, LONDON N7 9BN
Phone: 020 7607 8777 • info@carnevale.co.uk

BRANCHES

BEDFORD: 01234 607700	HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 8827223	BRISTOL: 01179 374380



Alberto Costa MP, Brexit Secretary of State Steven Barclay MP, Sara Gezdari, Christian Vinante

Italian Conservatives rassicuranti sui diritti degli europei in UK

In vista delle elezioni anticipate del 12 dicembre i British Italian Conservatives (BIC) hanno fatto quadrato attorno al governo presieduto da Boris Johnson che a loro giudizio vuole garantire dopo la Brexit tutti gli attuali diritti dei cittadini europei residenti in UK.

Parlando a nome del gruppo affilia-

to al Tory Party, l'imprenditore italiano Maurizio Bragagni ha espresso "completa fiducia nel governo britannico, che ha più volte confermato la assoluta e inderogabile conferma di tutti i diritti dei cittadini europei in Gran Bretagna dopo la Brexit".

Bragagni ha ricordato che lo stesso Boris Johnson ha più volte conferma-

to - anche durante due incontri con alcuni membri del BIC - che "tali diritti saranno confermati".

Il Direttore Esecutivo del BIC Christian Vinante Giovannini ha a sua volta espresso la speranza in una campagna elettorale "onesta e priva di rancori e arroganza politica": "Sosteniamo - ha sottolineato - i nostri Patrons Parlamentari e i candidati più a rischio, non dimenticando qualche nuovo amico che si è candidato in zone laburiste come il British Italian Mario Creatura, ex Consigliere al N10 di Downing Street. Faremo di tutto per evitare un disastroso Governo Corbin, ma combatteremo anche contro una pericolosissima ascesa dell'estrema destra di Nigel Farage e del suo Brexit Party".

Ad inizio ottobre i British Italian Conservatives hanno partecipato alla conferenza annuale del loro partito a Manchester, una presenza "incisiva" che ha molto soddisfatto Bragagni. Due a Manchester sglì stand italiani, uno politico e l'altro commerciale, visitati da molti delegati, inclusi i segretari di stato Theresa Villiers, Elizabeth Truss, il Ministro Zac Goldsmith e numerosi parlamentari.

La RAI ha trasmesso un servizio sui British Italian Conservatives firmato da Marco Varvello.

La Redazione



Tentazioni UK Italian food importer

The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.

We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.

Also specialized on specifics regional street foods need and provisions

Tel +44 02084276336
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD

HA3 5TJ LONDON UK

SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM

Follow us



CHELSEA OLD TOWN HALL
KING'S ROAD, LONDON SW3 5EE
Monday 9th Dec 12 - 18 / Tuesday 10th Dec 10 - 18
suggested donation £3

Il Circolo Italian Cultural Association Limited, 79-81 Ely Place, London EC1N 6TE,
Charity Number 108894 (England & Wales) - Limited Company No. 03485697



ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR

DECEMBER 9TH AND 10TH
Chelsea Old Town Hall

We will bring together some of the finest Italian products, with a focus on the Veneto region, from food to fashion, from local crafts to gift ideas and Christmas presents. Don't miss the opportunity to buy the best of Made in Italy directly from the vendors!

Our conference room will host the following talks:

MONDAY, DECEMBER 9th:

15:00 - 15:30 "Cosa Porto?" the smart solution to your last minutes invitations and events. Stefano Manili, Cosaporto.it, founder.

17:00 - 17:30 "L'Altalena Rossa" book launch in conversation with Mariacristina Gribaudi, co-author and main character.

TUESDAY, DECEMBER 10th:

17:00 - 17:30 "The Prince of Venetian painters: Titian and the National Gallery" Thomas Dalla Costa, Harry M. Weinrebe Curatorial Fellow, National Gallery, London
Registration via Eventbrite

THANK YOU!

To all of our Sponsors:



L'economia circolare per il salvataggio del Pianeta Terra

L'Ambasciata di Londra vara nuovo ciclo di seminari



L'economia circolare, fondamentale per il salvataggio del Pianeta Terra, è stato il tema al centro di un seminario ideato dall'Ufficio Scientifico dell'Ambasciata d'Italia a Londra, il primo di un nuovo ciclo intitolato "Science for Society" che punta a dibattere problemi con un importante impatto sulle

nostre società e per le generazioni future. E' indubbio che al giorno d'oggi la scienza svolge un ruolo fondamentale nella diffusione della cultura della sostenibilità.

Il seminario dello scorso 30 ottobre, organizzato in collaborazione con l'associazione AISUK in occasione dell'An-

no Internazionale dell'UNESCO della Tavola periodica degli elementi chimici, ha permesso di fare il punto sulla economia circolare e cioè su quella che gli esperti definiscono "un'economia pensata per potersi rigenerare da sola" con due flussi di materiali: "quelli biologici, in grado di essere reintegrati nella biosfera, e quelli tecnici, destinati ad essere rivalorizzati senza entrare nella biosfera".

Di "Elementi dell'economia circolare" si è parlato al seminario con il ricercatore italiano Nicola Armaroli del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), autore di oltre 220 articoli scientifici e direttore della rivista di divulgazione

scientifica Sapere, e con l'inglese David Cole-Hamilton, professore emerito di chimica all'Università di St Andrews.

Entrambi sono membri del Board dell'European Chemical Society (EuChemS), che ha recentemente ridisegnato la tavola periodica, evidenziando per ogni elemento la quantità ancora disponibile nella crosta e nell'atmosfera terrestri. Nel dibattito aperto al pubblico si è affrontato quindi il tema della vulnerabilità e dispersione delle risorse e sono stati presentati recenti risultati di rilievo e dibattuti problemi emergenti in materia di ambiente, salute, alimentazione, energia con un approccio multidisciplinare, senza trascurare aspetti trasversali quali la sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle nuove scoperte e tecnologie.

A giudizio dei due esperti bisogna quanto prima passare ad una prospettiva di economia circolare.

I seminari del ciclo "Science for Society" si svolgeranno prevalentemente presso l'Istituto Italiano di Cultura di Londra. Sono aperti al pubblico e vedranno la partecipazione di esperti di reputazione internazionale, prevalentemente da istituzioni italiane e britanniche.

La Redazione

COME TRADURRE IN PRODOTTI E SERVIZI LA RICERCA?

L'AMBASCIATA SI OCCUPA DI TRANSFER TECNOLOGICO

L'Ambasciata d'Italia a Londra ha dedicato l'appuntamento del 6 e 7 novembre di Italy4Innovation al tema del trasferimento tecnologico; vale a dire gli strumenti e le metodologie che permettono di convertire i risultati della ricerca scientifica e tecnologica in prodotti, servizi e soluzioni commerciabili.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con l'Imperial College di Londra e lo studio legale Kilburn & Strode (specializzato in brevetti e proprietà intellettuale) e si è svolto in una giornata di presentazione presso l'Ambasciata e in una successiva sessione di lavoro per gli esperti (accademici, start-up e finan-

ziatori) presso le sedi dei due citati co-organizzatori.

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha sottolineato l'importanza del trasferimento tecnologico per la crescita economica e l'occupazione e il ruolo che la cooperazione internazionale può svolgere per rendere più efficienti i sistemi che facilitano la conversio-

ne di idee e sperimentazioni in nuovi prodotti e servizi. Ha inoltre ricordato la grande tradizione accademica italiana (soprattutto in campo scientifico e tecnologico), l'elevato numero di centri per il trasferimento tecnologico affiliati a istituzioni accademiche presenti in Italia e l'alto valore aggiunto della produzione scientifica e brevettuale del nostro paese.

Il professore Marco Cantamessa del Politecnico di Torino ha rimarcato le molte eccellenze accademiche e di trasferimento tecnologico attive in Italia, distribuite per altro sull'intero territorio nazionale, la produttività elevata del sistema scientifico e il valore dei ricercatori (a un costo decisamente inferiore rispetto ad altri paesi). L'Italia occupa una posizione di assoluto primato quanto allo sviluppo e alla realizzazione di prodotti in molti comparti ad elevata tecnologica (robotica, biotech, ecc.), che ne fanno un paese di forte attrazione per gli investimenti esteri.



Marco Cantamessa

Il successivo panel moderato dal Prof. Taticchi dell'Imperial College ha confrontato i prevalenti modelli di trasferimento operanti in Italia e Regno Unito, per condividerne esperienze di successo e criticità, come il concetto di contaminazione tra i vari protagonisti operanti nei centri di trasferimento tecnologico. In conclusione, quello del trasferimento tecnologico è un processo intrinsecamente legato all'ecosistema di riferimento. Le Università possono giocare un straordinario ruolo abilitante, a patto che esse sappiano reinventarsi in un contesto di trasformazioni esponenziali, e diventare sempre più comunità allargate di attori tra loro eterogenei.

La Redazione



Marco Cantamessa, Markus Perkmann, Daniel Fozzati, Alessandro Commito e Paolo Taticchi

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



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

DA CENT'ANNI LA FESTA DELLE FORZE ARMATE

A LONDRA CELEBRATO ANCHE IL LEGAME ITALIA-UK



L'Ambasciata d'Italia a Londra ha celebrato lo scorso 5 novembre la Festa delle Forze Armate e dell'Unità Nazionale nel centesimo anniversario dall'i-

stituzione della ricorrenza e si è trattato ancora una volta di un'occasione per ricordare lo stretto legame tra Italia e Regno Unito, Paesi coinvolti continuamente con le loro Forze Armate nel comune impegno a favore della stabilità e dell'ordine internazionale.

Il 4 novembre 1918 terminava la prima guerra mondiale. Con l'entrata delle truppe italiane vittoriose a Trento e Trieste, dopo quasi tre anni e mezzo di combattimenti accaniti, si concludeva per l'Italia quella che venne allora definita "la Grande Guerra".

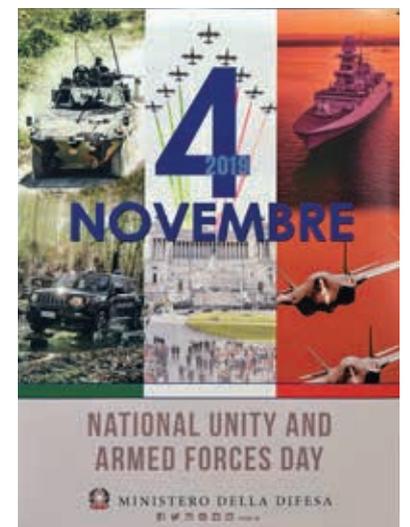
Le celebrazioni del Giorno dell'Unità nazionale e della Giornata delle Forze Armate italiane rappresentano un importante momento di coesione, unità ed identità, nonché l'appuntamento annuale nel Regno Unito che conferma la grande stima, collaborazione ed amicizia tra i due Paesi, nel mese in cui

anche la controparte inglese ricorda l'impegno ed il sacrificio dei propri connazionali in occasione del Remembrance Day.

Le Forze Armate italiane sono, allora come oggi, artefici e garanti dell'Unità nazionale. Esse operano, con il contributo dei propri uomini e donne, prioritariamente nell'ambito di coalizioni promosse dalle principali organizzazioni internazionali di riferimento: l'ONU, la NATO e l'UE.

Le attività della Difesa costituiscono un importantissimo volano per la crescita economica e lo sviluppo tecnologico del Paese, ma soprattutto promuovono la coscienza dell'importanza per l'Italia di assumere ruoli di responsabilità in campo internazionale coerenti con gli interessi e l'immagine nazionale all'estero.

Il risultato operativo che le Forze Armate esprimono a livello internazionale con i propri uomini e donne, contribuisce alla stabilità e allo sviluppo socio economico, condizioni necessarie per riportare la speranza nelle aree particolarmente martoriate. Inoltre, operando anche in Patria, esse contribuiscono alla sicurezza interna non solo del territorio, del mare e dell'aerospazio ma anche al contrasto delle nuove minacce cibernetiche, nonché



in caso di caso di pubbliche calamità e in altri casi di straordinaria necessità ed urgenza.

L'evento in Ambasciata presenziato dall'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Raffaele Trombetta, ha visto la partecipazione del Console Generale Marco Villani, dell'Addetto Militare per la Difesa Generale di Brigata Aerea Enrico Pederzoli, del Contrammiraglio Francesco Milazzo e di numerose altre Autorità civili e militari, italiane ed inglesi.

La canzone del Piave per i Caduti Italiani a Brookwood

Un bersagliere riflette sulla guerra



Alla presenza dell'Ambasciatore Italiano Raffaele Trombetta, del Console Generale Marco Villani, del sen. Raffaele Fantetti, dell'on. Massimo Ungaro e del Generale Enrico Pederzoli responsabile dell'Addetanza Militare in Londra, unitamente gli altri rappresentanti

delle associazioni Militari e civili della Circonscrizione Consolare di Londra, si è svolta il 27 ottobre scorso sotto un cielo azzurro l'annuale Commemorazione dei Caduti Italiani sepolti nel Cimitero Militare di Brookwood.

La cerimonia è iniziata con l'alzaban-

diera e con la esecuzione dell'Inno di Mameli a cui è seguita la deposizione delle corone da parte delle associazioni militari e civili presso il cippo posto al centro dei due appezzamenti che raccolgono le spoglie dei nostri soldati caduti. La corona dell'Ambasciatore Trombetta, accompagnato dal Gen. Pederzoli ha chiuso questa emozionante omaggio ai nostri caduti. La processione della deposizione delle corone è stata accompagnata dalle note della canzone del "Piave".

Alle 11,30 puntuale è iniziata la santa Messa presieduta da P. Giandomenico Ziliotto. Nella breve riflessione, p. Ziliotto commentando un brano tratto dalla seconda lettera di San Paolo a Timoteo, ha detto che come San Paolo ha combattuto una buona battaglia fino alla fine mantenendo la fede, anche questi giovani che qui riposano hanno dato la vita per la causa della libertà. Hanno combattuto una buona battaglia e hanno mantenuto la fede. In senso lato questi giovani soldati ci hanno testimoniato che alla vita va dato un senso. Una vita senza ideali è come una morte prematura. Una vita vissuta all'insegna della superficialità

e della mediocrità, è come lasciarsi trasportare passivamente dalle acque di un fiume. Il fatto di rendere loro omaggio, non è solo un gesto della memoria, ma anche la testimonianza che il loro sacrificio continua ad essere vivo. Le giovani generazioni del nostro continente che hanno potuto godere di tanti decenni di pace nel continente europeo non sempre riescono ad apprezzare il sacrificio dei nostri soldati.

Un bersagliere che per la prima volta partecipava alla cerimonia di Brookwood, si è commosso ricordando come suo padre servì la patria nella seconda guerra mondiale come sottufficiale dell'esercito e combatte' in africa contro gli inglesi. "Grazie a Dio - questa la sua riflessione - tornò a casa sano e salvo e da lì io oggi esisto perché' lui non è stato sepolto insieme a 329 suoi commilitoni presi prigionieri dagli Inglesi e portati nei campi di prigionia dove poi morirono e sepolti qui nel cimitero di Brookwood un paesino a sud-ovest di Londra non lontano da dove viviamo noi.... Mi sono commosso a vedere il prete e le autorità' italiane benedire con l'acqua santa, una ad una, quelle lapidi dove non c'era scrit-

to il nome di mio padre..."

La cerimonia poi si concluse con la preghiera del soldato e la benedizione delle tombe fatto dal sacerdote accompagnato dalle autorità civili e militari. La benedizione e deposizione di una corona è stata fatta anche per due salme italiane che riposano tra le lapidi del settore americano. LaR



ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA
LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO



L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:
**PATRONATO ITAL UIL
SECOND FLOOR, CONGRESS HOUSE
23-28 GREAT RUSSELL STREET
LONDON WC1B 3LS**

Potete contattarci al
SOLITO
020 8540 5555
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2019 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "LA BOTTEGA DEL PANE"
VENERDÌ DALLE 10:00 ALLE 13:00



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

QUANTA PASTA SI MANGIA NEL MONDO? SEMPRE DI PIÙ! GRAZIE ALLA SUA VERSATILITÀ



Francesco Mazzei

Il World Pasta Day 2019, festeggiato lo scorso 25 ottobre, è stata l'occasione per fare il punto su presente e futuro di questo alimento, così amato da noi italiani ma non solo. Infatti, in 10 anni il consumo di pasta è quasi raddoppiato, passando da 9 a circa 15 milioni di tonnellate annue. La Penisola resta il punto di riferimento per produzione, export e consumi. Più della metà della produzione italiana finisce all'estero (58%), dove i principali paesi di sbocco sono Germania, Regno Unito, Francia, Stati Uniti e Giappone, mentre i mercati strategici da dove giungono le migliori performance sono Arabia Saudita, Emirati Arabi Uniti, Cina e Australia.

Stando ai dati elaborati dall'Unione Italiana Food e IPO (International Pasta Organisation), nel 2018 i pastifici italiani hanno prodotto 3.370.000 tonnellate di pasta (+0,3% rispetto al 2017). Un recente sondaggio dell'Università del Minnesota certifica che, anche grazie alla pasta, l'Italia ha la maggior influenza sui palati globali, eleggendo la Dieta Mediterranea, "migliore dieta del mondo" del 2019.

Il Regno Unito è uno dei principali importatori di prodotti alimentari italiani. Nel 2018, le esportazioni italiane nel settore Food&Beverage hanno raggiunto ben £2,74 miliardi di sterline, registrando un aumento di +3,76% rispetto all'anno precedente. La quota di mercato italiana raggiunta è stata del 6,42% in termini economici e del 5,52% in quantità. L'Italia è il primo esportatore di pasta nel Regno Unito, seguito da Germania e Belgio. Per quanto riguarda il market share della pasta l'Italia ricopre dal punto di vista del valore economico (k/£) il 71%, seguita con grande distacco da Germania con l'8% e il Belgio 7%.

In occasione del World Pasta Day i pastai italiani di Unione Italiana Food hanno celebrato l'Italian way of pasta con la kermesse internazionale "Al Dente". Per un'intera settimana, dal 18 al 25 ottobre, 130 ristoranti di tutto il mondo hanno proposto, attraverso i loro Chefs, una ricetta ispirata al futuro della pasta, la loro personale interpretazione di #pasta2050.

A Londra, l'Italian Trade Agency ha



collaborato all'organizzazione insieme allo Chef Francesco Mazzei, che ha ospitato presso i suoi ristoranti Sartoria, Fiume e Radici eventi e seminari. Proprio nella venue di Radici si è tenuta la serata per eccellenza, alla presenza anche dell'Ambasciatore italiano a Londra Raffaele Trombetta. Per l'occasione lo Chef ha creato ad hoc, la sua personale visione di pasta 2050: Ravioli Dim Sum. L'invito è stato esteso anche a blogger e pasta lover, che hanno animato la cosiddetta "spaghettonata virtuale". Il direttore dell'ufficio ITA di Londra, Ferdinando Pastore, durante la serata ha ricordato l'importanza della pasta come patrimonio italiano,

ambasciatrice della capacità produttiva del nostro paese, e della cultura gastronomica.

Interessante punto su cui soffermarsi è l'identificazione da parte dell'Unione Italiana Food di 6 tendenze che caratterizzeranno il consumo di pasta nei prossimi decenni.

1. *Io Mangio Classico: la classica pasta al pomodoro;*
2. *Io Mangio Etico: pasta sostenibile;*
3. *Io Mangio Globale: pasta fusion con contaminazioni;*
4. *Io Mangio Diverso: pasta con nuovi ingredienti;*
5. *Io Mangio Semplice: pasta salutare*
6. *Io Mangio Consapevole: corretta in-*

formazione e alimentazione.

Secondo Riccardo Felicetti, presidente dei pastai di Unione Italiana Food, tendiamo a immaginare la pasta come un prodotto immutabile, mentre in realtà ricette, occasioni di consumo, formati e porzioni sono cambiate notevolmente. La fortuna della pasta nel mondo è dovuta proprio alla sua capacità di intercettare le tendenze alimentari, culturali e sociali. Paolo Barilla, Presidente International Pasta Organisation, sostiene l'importanza della pasta come cibo accessibile, versatile e con un basso impatto ambientale, un prodotto semplice ma capace di unire le persone.

LaR

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup



IL CONSOLE VILLANI LODA I MAESTRI DEL LAVORO

In occasione della loro festa annuale

Il Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, ha lodato "la costante azione e l'impegno costruttivo" dei Maestri del Lavoro (Mdl) in Uk quando lo scorso 3 novembre ha partecipato alla loro festa annuale nei locali della chiesa dei frati Scalabriniani a Brixton.

Nel suo intervento, alla presenza del Presidente Carmine Supino, del Rappresentante del CGIE, Luigi Billé e di 130 soci, Villani ha messo in risalto il ruolo positivo dei Mdl "nelle dinamiche che sottendono all'attività di promozione integrata per lo sviluppo del sistema Italia nel suo insieme". Con l'occasione ha ricordato l'importanza del lavoro quale strumento per sentirsi realmente parte di una comunità ed essere veramente una persona libera e realizzata.

Il Console Generale ha espresso apprezzamento verso i concittadini che nell'arco della loro vita lavorativa hanno dimostrato eccellente perizia, laboriosità e ottima condotta morale. Qualità che sono di esempio, incitamento e insegnamento agli altri. Ha quindi dato atto della costante e meritoria azione dei Maestri del Lavoro tesa a capitalizzare le loro esperienze con percorsi formativi che collegano la scuola alle eccellenze produttive del territorio sia in Italia che all'estero.



L'impegno profuso in tale contesto - ha aggiunto - costituisce un elemento portante dei valori che caratterizzano i Mdl. Ha poi ringraziato per l'opera meritoria che l'associazione continua a portare avanti con dedizione, passione e reale spirito di attaccamento alla patria. Infine ha tenuto a ricordare l'importanza per tutti gli italiani residenti in UK, in vista della BREXIT, di registrarsi tramite l'EU Settlement scheme, seguendo la procedura messa a punto dalle Autorità britanniche. tenuto a ricordare l'importanza per tutti gli italiani residenti in UK, in vista della BREXIT, di registrarsi tramite l'EU Settlement scheme, seguendo la procedura messa a punto dalle Autorità britanniche.

La Redazione



Fra i premiati Vincenzo Costano che ha ricevuto la somma di £500 meritevole del premio "GIUSEPPE MALIVERNO" che viene dato per premiare gli sforzi dei giovani che studiano e coteponareamente lavorano.



"MADE IN SUD": TRATTORIA-PIZZERIA A FRIERN BARNET

I GAMBERONI PASQUALE IL PIATTO FIRMA



Francesco Cornelio, ristoratore con 40 anni di esperienza sul mercato britannico, ha appena aperto al 30 Queens Parade Close, Friern Barnet, London N11 3DA (zona nord della capitale inglese), un nuovo locale dove propone pizze di tutti i tipi e piatti della cucina meridionale.

Affiancato dal suo socio e chef Pasquale Marra, Cornelio ha portato sulla scena culinaria londinese "Made in Sud", una trattoria e pizzeria che ha come fulcro le specialità gastronomiche prese dalle cucine tradizionali delle regioni del Sud.

Già entrando nel locale ci si trova circondati da un'atmosfera vintage che fa pensare immediatamente alla trattoria del tempo che fu, quando con i nostri genitori si andava a festeggiare gli eventi familiari. Le pareti sono di un giallo solare, ed il bancone con il forno a vista mostra il pizzaiolo che fa le magie con la pasta lievitata e i condimenti.

L'ambiente è confortevole ed accogliente. Il menù offre una varietà di piatti che fanno venire l'acquolina in bocca. Oltre alle 30 pizze in lista per tutti i gusti, ci sono piatti di mare come il Pesce Spada alla Siciliana o i Calamari Ripieni, le paste vanno dai Paccheri Napoletani alle Orecchiette con le Cime di Rapa oltre ad una varietà di ricette che coprono tutto il Sud d'Italia, ricette che ci facevano le nostre nonne e che ora possiamo mangiare solo quando andiamo in vacanza.

Il locale ha due aree, così che è possibile organizzare celebrazioni familiari e mantenere le nostre tradizioni conviviali al di fuori del nostro Paese d'origine. Date uno sguardo anche alla sezione degli Antipasti. Troverete un'esplosione di sapori fra cui i Gam-

beroni Pasquale, piatto firma dello chef e molte opzioni vegetariane, come tutto il menù dove sia nella sezione delle Paste e delle Pizze si trovano molti piatti vegetariani. Aspettatevi quindi di mangiare portate di alta qualità senza ricevere un conto esorbitante.

Se dovessi dare un voto come nelle guide metterei 5 stelle per il cibo e 2 simboli monetari per il costo. In totale un ottimo rapporto qualità prezzo e soprattutto tutto il calore del Sud nella fredda Londra.

Cristina Polizzi



Segue da pag 1

BREXIT: FUSSE...

di vincere.

L'esito del voto dipenderà anche dal successo dei laboristi nell'imporre la loro agenda: avendo una posizione perlomeno equivoca sulla Brexit, Corbyn ha tentato di mobilitare gli elettori su altre priorità più congeniali alla sinistra, dal futuro della sanità pubblica ai servizi sociali, dall'abbandono della politica dell'austerità ad una raffica di nazionalizzazioni.

In caso di vittoria dei conservatori - l'ipotesi più probabile - si andrà senz'altro alla Brexit ma gli italiani e gli altri europei residenti in Uk potranno consolarsi con il fatto che i loro diritti saranno comunque garantiti in forza del controverso accordo di divorzio dall'Ue che è stato sottoscritto ad ottobre e che il governo Johnson farà senz'altro approvare senza indugi dalla Camera dei Comuni uscendo dall'Ue entro il prossimo 31 gennaio.

Realisticamente gli europeisti possono sperare non certo nell'impossibile vittoria dei Lib Dem ma in un "Hung Parliament", un parlamento cioè senza maggioranza preconstituita e ancora una volta incapace di decisioni sulla Brexit: in questo modo si aprirebbero inevitabilmente le porte ad un secondo referendum che il fronte pro-Ue potrebbe stavolta vincere.

Particolare curioso: Boris potrebbe essere sconfitto nella sua circoscrizione elettorale a Londra, quella di Uxbridge, un quartiere dove l'inquinamento sonoro provocato dagli aerei in rotta verso Heathrow è un serio problema. Boris aveva promesso che avrebbe fatto fuoco e fiamme contro il progetto di una terza pista a Heathrow foriera di ancora più rumore ma poi ha fatto il pesce in barile. Per trovare un primo ministro senza seggio parlamentare bisogna risalire fino a lord Salisbury, per tre volte a capo del governo britannico (l'ultima volta dal 1895 al 1902). Mentre si va indietro fino al 1912 per un precedente di elezioni al freddo e gelo di dicembre.

La Redazione

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

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

La Credenza Ltd
Unit 9, College Fields Business Centre
Prince George's Road, London SW19 2PT
T 020 7070 5070 M 07887 880234
Email nick.clinton@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

Cibo top e Celebrity Chefs a Welcome Italia 2019

Un successo l'evento organizzato dalla Camera di Commercio



Enzo Oliveri, Massimo Carnelos, Alessandro Belluzzo, Maurizio Fazzari e Stefano Potorti

Edizione stellata quest'anno per il consueto appuntamento autunnale di Welcome Italia, la fiera vetrina organizzata dalla Camera di Commercio Italiana in UK. Tantissimi visitatori sono intervenuti alla Royal Horticultural Halls vicino la stazione di Victoria per assaggiare i gustosissimi prodotti e assaporare gli eccellenti vini portati da produttori italiani in queste due giornate di evento. Per gli addetti ai lavori un giorno in più è stato riservato senza pubblico e dove con minore affluenza espositori e buyers hanno potuto conoscersi e iniziare collaborazioni. Le Masterclass hanno fatto la parte del leone con ospiti eccelsi che hanno avuto il tutto esaurito e che nonostante i tantissimi partecipanti, il personale della Camera di Commercio, è riuscito a contenere l'esuberanza del pubblico con professionalità e gentilezza.

Giancarlo Caldesi ha inaugurato questa serie di eventi con una "Bubbly Masterclass" insieme ad un riconosciuto esperto enologo come Tom Harrow, e poi nei giorni successivi si sono susseguiti lo chef ligure ma stanziato a Jemma Vincenzo Raschella che insieme a Hamza Harrak "The Great British Halal Chef" ha cucinato dei piatti usando prodotti halal come bacon o formaggi distribuiti da 20 Ways Ltd.

Danilo Cortellini, chef capo all'Ambasciata Italiana è tornato anche per questa edizione come pure Enzo Oliveri, Presidente della Federazione Italiana Cuochi UK che ha preparato nelle sue due apparizioni dei piatti usando fra gli ingredienti i prodotti di Ciao Bella, un distributore di aziende di nicchia di tutta Italia. Per la prima volta invece è stato ospite uno dei capostipiti della cucina italiana in UK, Gennaro Contaldo, che ha preparato davanti a tutti dei ravioli ripieni, a dimostrare che la pasta fresca si può fare anche in pochissimo tempo. Nel week end ha presentato con il suo solito garbo e simpatia Joe Hurd.

I prodotti esposti erano tutti di altissima qualità e nel week end è stato possibile vedere i vari visitatori carichi di borse per avere fatto spesa ai vari stands. I vasetti di tonno e sgombrò sottolio della ditta Drago di Siracusa hanno avuto successo grazie anche alla dimostrazione nella masterclass tenuta dallo chef Massimo dell'Albani direttamente da Avola. La pizza della ditta La Spiga Food di Monte Compatri a Roma ha avuto un successo incredibile con lo stand svuotato anche dalle briciole per via di tutti gli acquirenti che si sono portati a casa la gustosissima base per pizza, buona come la

famosa pizza romana del fornaio. Il distributore Red Pepper è stato un altro stand dove i visitatori hanno fatto scorta di salamini al tartufo, al vino Chianti ed al parmigianoreggiano. Gli olii hanno avuto uno spazio di tutto rispetto dove insieme all'immancabile Tamia Olio, ci sono stati anche Olivocrazy - Magna Mater dove si è potuto sperimentare un viaggio nel gusto di olii ed aceti balsamici e Wopevobar con una collezione di olii da tutta Italia. Un prodotto gustosissimo è stato quello proposto allo stand di LTS srl di Gaeta, la Tiella di Gaeta farcita con scarole ed olive di Gaeta, oppure con baccalà e cipolle oppure con polpo ed olive. Una vera leccornia.

Anche quest'anno è stata presente la Fondazione Bio Campus di Borgo Piave in provincia di Latina, un Istituto Tecnico Superiore dove gli studenti che la frequentano devono avere un diploma di scuola superiore e dove, visto il territorio pontino di impronta Agricola, lavorano in aziende agricole che supportano la Fondazione Bio Campus, occupandosi anche di sviluppare prodotti alimentari usando ciò che viene coltivato od allevato.

Come in ogni edizione di Welcome Italia, anche questa ha visto la premiazione a Ristoranti Italiani in UK del pre-

mio Qualità, indetto dalla Camera di Commercio Italiana e i premiati sono stati i seguenti: Osteria Napoletana, Osteria Romana, Osteria dell'Angolo, Piero's Restaurant, Locanda Locatelli, Quirinale, Il Convivio, Briciole, Il Baretto, Caldesi in Marylebone, Farina and More, Al Duca, Evoluzione by Andrea Angeletti, Salvi's in Manchester, Caravaggio, Enoteca Turi, Rosso di Sera, Satyryo, Santo Mare, Spaghetti House in Goodge Street, 500 Restaurant ed Obica a St Paul. Questo premio viene dato dopo un'attenta selezione che ha fra i criteri la provenienza degli ingre-

dienti oltre all'esperienza degli chefs. Andando nei ristoranti che espongono questo riconoscimento è garanzia di serietà e ottima qualità.

Gli espositori sono stati soddisfatti dell'evento e non solo per la vendita immediata ma anche per fruttiferi contatti, con diversi di loro che hanno terminato i loro prodotti molto prima che la fiera chiudesse. Un bilancio positivo con la speranza che i negozi in UK possano al più presto avere in stock i meravigliosi prodotti assaggiati e comprati a questa fiera del gusto italiano.

Cristina Polizzi



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475

vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

A BRICK LANE I TANTI SAPORI DELLA SICILIA

MA ANCHE MUSICA, ARTE E CULTURA



Cibo in Musica; due serate londinesi con Samuele Tognaccioli

Nei ristoranti Briciole e Tasting Sicily

Cibo in Musica; due serate londinesi con Samuele Tognaccioli

Nei ristoranti Briciole e Tasting Sicily

E' stato un evento unico nel suo genere quello organizzato dal fotografo Sergio Mattioli e dallo chef Enzo Oliveri: coadiuvati da Maurizio Morelli di Briciole a Marylebone, hanno portato a Londra l'esperto enogastronomico umbro Samuele Tognaccioli per due serate all'insegna di cibo top e musica.

Samuele Tognaccioli è un consulente per grandi compagnie alimentari italiane e, fra le sue varie attività nel settore, va a ricercare i prodotti dell'eccellenza italiana come il prosciutto di Parma o il Parmigiano Reggiano e li porta nel suo caveau dove continua il processo di maturazione, ottenendo dei risultati unici con sapori nettamente elevati.

Durante la sua visita a Londra ha portato alcuni dei suoi prodotti selezionati e nel corso di due serate presso i ristoranti Briciole e Tasting Sicily, e' stato possibile assaggiare queste prelibatezze grazie agli chef Vitaliano Catanese ed Enzo Oliveri.

Nella prima serata usando il Prosciutto di Parma stagionato 36 mesi, il Parmigiano Reggiano stagionato 32 mesi, il Pecorino Umbro di 300 giorni, oltre ad olio extra vergine di oliva, salame morbido umbro e vino Rosso di Montefalco, lo chef Vitaliano Catanese di Briciole ha creato dei calzoncini fritti con il prosciutto, stuzzichini di salame e cavolfiori sotto aceto, serviti con un bicchiere di Prosecco gentilmente offerto dalla ditta Vincenzo Ltd, un risotto mantecato con Parmigiano Reggiano e condito con il salame umbro e una crema di zucca, oltre alla classica "Cacio e Pepe" per esaltare il sapore del pecorino. Fra un piatto e l'altro Samuele Tognaccioli ha portato una vena musicale suonando alcuni brani al sassofono ed al clarinetto. Il Presi-

dente dei Sommelier in UK Andrea Rinaldi ha esaltato la qualità del vino Rosso Montefalco descrivendone il ricco bouquet.

La sera dopo si è ripetuto l'evento al Ristorante Tasting Sicily in Piccadilly dove Enzo Oliveri, usando gli stessi ingredienti, ha creato un altro gustosissimo menu, iniziando con un piatto di Prosciutto di Parma stagionato 36 mesi adagiato su fette di melone, fichi e frutta fresca varia, una gioia colorata per la vista, annaffiato con del Ribolla offerto gentilmente dalla Dolcevita Wines. Si è poi proseguito con un sofisticato risotto al rosso di Montefalco con prosciutto ed una decorazione a fiocco di Parmigiano Reggiano, per poi portare delle fettucine agli spinaci, mantecati al Parmigiano Reggiano. Anche qui fra un piatto e l'altro la musica è stata protagonista con l'esibizione di Samuele Tognaccioli accompagnato questa volta dal tenore Gari Glaysher in una versione di "Funiculi Funicula". La serata si è conclusa con il taglio di una fetta lunghissima di Prosciutto di Parma che ha ricoperto 10 piatti da dessert.

Entrambe le serate hanno avuto un gran successo perché quando si parla di cibo buono e si mangia molto bene non può essere altrimenti. Alla fine di ogni evento Samuele Tognaccioli, che è presidente della FIDA Regione Umbria e Vice Presidente FIDA Nazionale, ha dato degli attestati di Eccellenza per la ricercatezza e professionalità e per la divulgazione dei prodotti italiani a Londra agli chef Enzo Oliveri, Maurizio Morelli e Vitaliano Catanese. Presto questi prodotti ad etichetta nera con firma di Samuele Tognaccioli saranno reperibili a Londra ed altri eventi saranno organizzati per far passare una serata di emozioni a tutti.

Cristina Polizzi

Dagli arancini al pane cunzato, dal pistacchio di Bronte ai cannoli di ricotta fresca: nella Boiler House, suggestiva location che sorge nella celebre e multietnica Brick Lane, oltre 40 espositori hanno proposto il meglio dei prodotti enogastronomici siciliani in occasione di "Sicily Fest London".

Ma non solo cibo: per tre giorni, dal 18 al 20 ottobre scorso, la sesta edizione dell'unica fiera enogastronomica londinese interamente dedicata alla Sicilia ha anche promosso musica, arte e cultura.

Sicily Fest è nata nel 2015 su iniziativa di un gruppo di ragazzi siciliani con l'obiettivo di far conoscere al mondo un nuovo concetto di Sicilia, tanto lontano dagli stereotipi quanto vicino alle tradizioni. Una terra dove i sapori, i colori e la natura, diventano attrazione internazionale con l'amore e la passione per la propria terra.

La proposta food ha spaziato dai piatti della tradizione come arancini, pasta alla norma, pane e panelle, cazzilli, ma, ha incluso anche piatti internazionali come cous cous, pizza o lasagne rivisitate con materie prime fresche sempre provenienti dalla Sicilia. Gli amanti dei dolci hanno potuto soddisfare le loro voglie con cannoli, brontelle, cassatine e una vasta gamma di prodotti a base di pistacchio e pasta di mandorle. Sul fronte beverage erano disponibili birre e vini naturalmente siciliani, ma, anche speciali gin e amari sempre di produzione sicula.

Il programma enogastronomico e' stato completato dagli eventi di showcooking con Carmelo Carnevale, Presidente dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), Enzo Oliveri, proprietario e chef del ristorante Tasting Sicily - Enzo's Kitchen e presidente della FIC (Federazione Italiana Cuochi) e dello chef stellato Alessandro Ingiulla direttamente dal ristorante Sapio di Catania.

Per i più piccoli c'era il laboratorio "Make your own cannolo" e l'angolo creativo a cura della Charity Children



Do Matter.

Non solo cibo, come si e' gia' menzionato. Tanta infatti la musica, con il DJ set di Jerry Prestigiaco AKA Licht e Nunzio Ciurrida che ha proposto una selezione di ska siciliano. E poi i concerti della cantautrice folk Sara Sauta, originaria della provincia di Catania e della band palermitana The Heron Temple, che con la loro miscela di new soul, rock ed elettronica sono stati anche tra i protagonisti del celebre talent X Factor.

Grazie al MUSCÀ - The Museum of Sicilian Cart di Taormina, sono stati esposti una ventina di pezzi unici di carretti siciliani dei primi del '900. Il carretto siciliano è uno dei simboli conosciuti in tutto il mondo del folklore siciliano. È stato usato non solo come mezzo di trasporto, ma anche come strumento di narrazione (viene chiamato anche "Instagram dei vecchi tempi"). I carretti sono realizzati in legno scolpito

e dipinti a mano con famose scene di storia, tradizione e religione.

La Boiler House fa parte della Old Truman Brewery che - situata in un quartiere di East London rivoluzionario per le arti e i media - ospita un vivaio di aziende creative e negozi, gallerie, mercati, bar e ristoranti indipendenti.

Negli ultimi venti anni sono stati rigenerati i suoi dieci acri di edifici abbandonati in spazi spettacolari per uffici, negozi, tempo libero ed eventi. Il raffinato mix di affari e tempo libero ha creato un ambiente unico a Londra, rendendo l'Old Truman Brewery una destinazione imperdibile se si è nella capitale anglosassone. La mecca dello street food londinese, il fulcro della cucina proveniente da tutto il mondo ha dunque ospitato per un weekend il meglio del Made in Sicily.

La Redazione



VI AIUTIAMO CON:

domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, sanità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito: www.incauk.net

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:

regnounito@inca.it

su Facebook:

INCA Regno Unito

ANCHE GLI SPAGNOLI A BELLAVITA EXPO 2019

Tra le tante novità cioccolato al latte di asina



Grossa novità a Bellavita Expo 2019, che si è tenuta con successo al Bu-



ness Design Centre di Islington: la fiera, tra le migliori nel campo della enogastronomia Italiana, ha incluso quest'anno per la prima volta espositori dalla Spagna dando così ancora più peso alle tradizioni culinarie del Mediterraneo.

La data dell'evento è stata spostata dal consueto giugno a novembre, in modo che i prodotti presentati non avessero problemi di temperatura eccessiva che avrebbero potuto compromettere il gusto di carni insaccate e formaggi, pronti ad essere giudicati per il Bellavita Award.



Questa edizione ha avuto in parallelo l'Iberica Award per le compagnie spagnole presenti, e 300 giudici, scelti fra chefs, giornalisti e buyers hanno avuto un compito molto difficile ma anche estremamente piacevole nell'assaggiare i vari prodotti a loro assegnati.

Fra le Masterclass in programma, Giorgio Locatelli, chef stellato della famosa Locanda Locatelli, ha preparato il suo piatto distintivo, le fettucine alla farina di castagne con mix di funghi selvatici, mentre il giorno dopo, un

altro chef stellato, questa volta dall'Italia, Gennaro Esposito, del ristorante Torre del Saracino ha parlato della pasta italiana oltre a sottolineare la sostenibilità degli ingredienti. E altri eventi si sono susseguiti sui due palchi, con Francesco Mazzei, Theo Randall e Nicoletta Tavella fra i tantissimi nomi intervenuti. E poi dibattiti interessanti dove Distributori come Carnevale, Salvo 1968 ed Alivini hanno parlato del bilanciamento fra costi e distribuzione, o una discussione sulla qualità degli ingredienti, dove il direttore della rivista Restaurant Magazine Stefan Chomka ha porto domande al Presidente della Federazione Cuochi UK Enzo Oliveri, James Elliot, fondatore di Pizza Pilgrims e Paola Pignataro, buyer per Carluccio's.

Non sono mancate masterclass nel reparto enologico, con Villa Sandi, Cocktail tasting con barman italiani ed inglesi e accostamenti di cibo con le varie qualità del Birrifico Angelo Poretti.

La Pizza, un nostro fiore all'occhiello è stata degnamente rappresentata



dalla Bellavita Pizza Academy che nei due giorni di fiera ha sfornato un numero incredibile di pizze, grazie alla maestria di Aldo Venturi, Michele Disabato e Giovanni Galati della Associazione Professionale Cuochi Italiani UK (APCI UK) e con Marco Fuso, Dario Viola, Stefano Verdolin e Osama Sraidi della MFP Consultancy.

Ma veniamo ai prodotti in esposizione, tutti di altissima qualità e tante innovazioni. Nel padiglione della regione Molise ho trovato la ditta Le Iffe di Capracotta che ha portato una varietà di prodotti al tartufo estremamente di alta qualità, dalle creme al tartufo, le perle di olio al tartufo e presentando al Bellavita Award, dove ha ricevuto 2 Stelle, una salsa tartufata incredibilmente deliziosa che è stata usata sulla pizza preparata dalla Bellavita Pizza Academy.

Fra le tante proposte "golose" è spiccato lo stand de "Il Cioccolato dei Trappisti", arredato con vecchi mobili trovati nella soffitta della fabbrica all'interno dell'Abbazia di Frattocchie, che hanno fatto da cornice a delle tavolette di cioccolato speciali con una ricetta che data dal 1884. Il loro cioccolato fondente 90% ha ricevuto 2 Stelle del Bellavita Award.

Un prodotto non in gara, ma veramente innovativo è stato il kit culinario della ditta Fratelli Desideri, che hanno creato delle scatole con tutti gli ingredienti e la ricetta di uno chef stellato. Il kit è veramente facile da usare con istruzioni da seguire online sullo smartphone per ricreare un piatto di altissima qualità per 4 o 6 persone.

Poi altri prodotti hanno attratto la mia curiosità come la tavoletta di cioccolato al latte di asina, unica al mondo, della ditta Fattoria Donna Tina, la Pa-

sta di Gragnano Pastificio dei Campi, che ha conquistato il premio come Best Brand Identity e l'Olio Bono, qualità Sole, dall'inconfondibile targhetta che ricrea la carta dei tarocchi "Il Sole" con l'Award per Miglior Gusto. Fra i produttori di vini ha attratto la mia attenzione la produzione di Massimo Rattalino con vini Barbaresco, Barolo, Langhe, Nebbiolo e Barolo Chinato. La bellissima caratteristica di questi prodotti è che ognuno nasce da vigneti con minimo 13 anni di vita fino ad arrivare ai 40 anni. I vincitori dell'assegno di 3000 sterline da spendere in una futura partecipazione ad una edizione di Bellavita è andato per il cibo alla ditta Da Re per i Bibanesi, grissini artigianali e per il drink Ginger Beer organico della ditta Galvanina.

Parlando molto di sostenibilità e energia verde, lo stand della Green Network Energy, ha illustrato i vantaggi di usare energia pulita derivata da vento e sole e che qui in UK ha trovato molto supporto diventando il fornitore di elettricità e gas dell'Ambasciata Italiana oltre a moltissimi imprenditori e privati, che hanno scelto questo fornitore di energia qui in UK.

Bellavita Expo, che ha come partner istituzionale la Italian Trade Agency ed in collaborazione con Cibus e Vinitaly, ha chiuso un'altra edizione qui a Londra preparandosi per la prossima ad Amsterdam in Gennaio. Ci si augura che la maggior parte dei prodotti visionati possa essere disponibile nei vari negozi in UK per riconoscere l'eccellenza italiana gastronomica ed enologica, oltre a trovarne una piccola selezione nel BellavitaShop e la aspettiamo il prossimo anno con un nuovo ed eccitante programma.

Cristina Polizzi



Specialist in Quality Italian Food & Wine

- Meats
- Fish & Seafood
- Olives, oils and vinegars
- Sauces, soups and spreads
- Stock, spices, salt & sugar
- Biscuits, snacks & desserts
- Dairy & fresh eggs
- Pasta, rice, flours & ready meals
- Truffles, fruit & vegetables
- White, red and sparkling wines
- Water & soft drinks
- Coffee & accessories



Alivini is a UK-certified organic supplier.



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk





Riccardo Zacconi

FATE COME LA REGINA ISABELLA: INVESTITE IN SCALE-UP ITALIANE!

Alla Dartmouth House in Mayfair otto imprenditori digitali di avanguardia in arrivo dall'Italia hanno presentato i loro innovativi modelli di business ad una vasta schiera di investitori internazionali. Lo hanno fatto il 12 novembre, in occasione di "Made in Italy 2.0.2.0", un evento di iStarter giunto alla sua quarta edizione inglese.

"Gli italiani a volte sono ancora troppo risk-averse, ma non bisogna avere paura di rischiare. Si vive una volta sola, se hai un sogno, lotta fino in fondo", ha sottolineato Riccardo Zacconi, creatore di Candy Crash e co-founder di Sweet Capital, quando ha partecipato al panel di apertura dell'evento focalizzato su "come costruire un'ottima infrastruttura di fundraising in Europa".

"Io - ha aggiunto Zacconi - ho provato

a realizzare tante idee che sono fallite e poi ho trovato quella giusta che mi ha portato al successo".

Un ammonimento e un consiglio che sono stati ben recepiti dai manager italiani presenti in sala: i CEO delle 8 scale-ups selezionate e presentate da iStarter ad una platea di oltre 70 investitori provenienti da vari paesi europei. Otto progetti scelti fra mille come i migliori progetti digitali italiani del momento alla ricerca di oltre 60 milioni di euro.

Insieme a Zacconi sul palco a discutere di fundraising a livello europeo anche Juliette Souliman, giovane VC donna di Octopus Venture insignita di vari premi fra cui il Women in Finance Awards 2019. Iren Reznikov, Partner di Red Capital Partners, società di capitali di rischio che investe nei progetti più interessanti fondati o co-fondati da donne. Luca Bocchio, Principal di Accel e, Fabio Mondini, Venture Partner

di Idivest, due grandi esempi di italiani che hanno fatto successo in fondi di investimento stranieri.

Se Zacconi si è rivolto alle scale-ups in sala, Simone Cimminelli, CEO di iStarter, ha parlato invece agli investitori dicendo che "investire oggi nelle scale-ups italiane è una mossa intelligente (a smart move)" e invitandoli a credere nell'innovazione italiana attuale come la regina Isabella di Spagna credette e finanziò Cristoforo Colombo nel 1492.

Dopo la breve presentazione dei progetti agli investitori nella sala plenaria, ha avuto inizio la seconda parte dell'evento costituita da 8 tavole rotonde, ciascuna con una decina di venture capital al tavolo, in cui i CEO, a rotazione, hanno risposto alle domande sulle loro idee innovative, aprendo criticità e discussioni, mettendo in evidenza i punti di forza e i passi futuri. Frutto in parte delle tavole rotonde e in parte di precedenti contatti, sono stati con-

fermati circa 150 meeting one-to-one nel pomeriggio che hanno visto come protagonisti ancora una volta i CEO e gli investitori, ma questa volta faccia a faccia. Fra gli otto progetti (App Quality, Beaconforce, Entando, inVRsion, Rocket Baby, Soul-k, Swascan,

Treedom) i più richiesti per gli incontri del pomeriggio sono stati Swascan ed Entando, entrambi molto tecnici: il primo focalizzato su Cyber Security, il secondo sullo sviluppo di applicazioni enterprise cloud-native.

La Redazione



Si scrive "fusione" ma si legge "auto elettrica": a sorpresa la Fiat Chrysler e la Peugeot hanno annunciato a fine ottobre che convolvono a nozze dando così vita ad un mega gruppo automobilistico da 45 miliardi di euro con un output totale di 8,7 milioni di veicoli all'anno e 400.000 dipendenti, il quarto per vendite nel settore delle quattroruote dopo Toyota, Renault-Nissan e General Motors.

La concentrazione in pochi, sempre più grandi gruppi automobilistici è un trend sempre più vistoso e si capisce: sfornare un nuovo modello attrezzandolo per i vari mercati del Pianeta comporta costi da capogiro. Più grossi si è e più si possono fare economie di scala (per la fusione FCA e PSA si parla di "sinergie" per 3,7 miliardi di euro senza chiusura di stabilimenti nei prossimi cinque anni). La tendenza è diventata urgenza negli ultimi anni essendo ormai all'orizzonte la transizione epocale dagli inquinanti motori a

FIAT CHRYSLER SI FONDE CON LA PEUGEOT

PER LA GROSSA SFIDA SULL'AUTO ELETTRICA

scoppio a quelli elettrici, una transizione che potrebbe fare vincitori e vinti in modo clamoroso.

L'unione di Fiat Chrysler (FCA) e Peugeot (PSA), prevede una fusione alla pari con la creazione di una holding olandese controllata al 50% dagli azionisti di Groupe PSA e al 50% dagli azionisti di FCA e quotata su tre piazze: Euronext (Parigi), Borsa Italiana (Milano) e New York Stock Exchange. Tre anche le "sedi operative centrali":

in Francia, Italia e negli Stati Uniti.

Malgrado sia stata annunciata come una fusione paritaria qualche analista si è detto convinto che a fare la parte del leone è la Peugeot. Di sicuro il francese Carlos Tavares, attualmente numero uno di Peugeot, diventerà il capo operativo del nuovo colosso mentre a nome della famiglia Agnelli John Elkann assumerà il ruolo di presidente non esecutivo. "Abbiamo lavorato molto per garantire un reale equilibrio

nella governance e nella gestione del gruppo che stiamo progettando", ha sottolineato Elkann.

Il nuovo gruppo avrà un migliore posizionamento planetario: Peugeot va forte soprattutto in Europa e ha nel suo azionariato una società cinese, Dongfeng, che dovrebbe facilitare l'accesso al difficile ma lucroso mercato cinese. La Fiat Chrysler - che in un primo tempo ha puntato ad una fusione con Renault Nissan ma è stata ostacolata da un atteggiamento ostile del governo francese - ha invece i suoi

migliori punti di forza negli Stati Uniti e nell'America del sud.

FCA e PSA sfornano veicoli sotto una molteplicità di marchi automobilistici coprendo tutti i segmenti di mercato (dalle utilitarie al lusso passando per i SUV) e su questo versante non si prevedono cambiamenti. Continueranno ad esistere Peugeot, Citroën, DS, Opel e Vauxhall mentre FCA manterrà i marchi Chrysler, Dodge, Fiat, Lancia, Jeep, Alfa Romeo e Maserati.

La Redazione

ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS

- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk

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

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome

MA CHE SUCCEDE CON LA BREXIT? IL VADEMECUM DI ITACA

Che cosa cambia se i conservatori vincono le elezioni del 12 dicembre e si va sparati alla Brexit? Ecco un piccolo vademecum contenuto in "Brexit, tutto quello che c'è da sapere", un opuscolo redatto da Itaca, un'associazione transnazionale legata al sindacato italiano CGIL.

PER ENTRARE NEL REGNO UNITO OGGI HO BISOGNO DEL PASSAPORTO O BASTA ANCORA LA CARTA D'IDENTITÀ?

Per entrare nel Regno Unito non è necessario il passaporto, ma è sufficiente la carta d'identità. Nel caso in cui si possiede una carta d'identità in formato cartaceo particolarmente lisa o rovinata è tuttavia consigliabile rinnovarla prima di effettuare il viaggio. In casi del genere, infatti, per il timore di trovarsi di fronte ad un documento falsificato, la polizia britannica di frontiera potrebbe chiedere al titolare della carta d'identità di esibire il passaporto o altro documento d'identità con fotografia.

PER VIAGGIARE IN UK OGGI HO BISOGNO DEL VISTO?

No, per i cittadini UE oggi non c'è bisogno di alcun visto per entrare in UK. Nessun visto sarà necessario fintanto che il Regno Unito resterà ancora nell'UE. Saranno esentati dal visto anche i cittadini UE che saranno legalmente residenti in UK alla fine del periodo transitorio (31 dicembre 2020) e che avranno ottenuto il settled o pre-settled status, il documento che l'Home Office ha creato per i cittadini europei residenti entro la suddetta data.

DOPO LA BREXIT SARÀ POSSIBILE CONTINUARE A GUIDARE NEL REGNO UNITO CON LA PATENTE ITALIANA (OPPURE GUIDARE IN ITALIA CON LA PATENTE BRITANNICA)?

La questione del riconoscimento reciproco delle patenti di guida formerà oggetto di negoziato in vista dell'accordo sulle relazioni future tra Regno Unito e UE. Ad oggi, l'unica cosa che si può dire è che alla data del recesso (oggi fissata al termine della fase transitoria, al 31 dicembre 2020) - e in assenza di nuovo accordo tra Regno Unito e UE - cesserà il riconoscimento reciproco delle patenti di guida.

CHE EFFETTI HA LA BREXIT SUGLI ATTUALI STUDENTI UE IN UK?

Lo status degli studenti UE, il livello delle tasse universitarie, nonché l'accesso ai prestiti studenteschi e alla possibilità di lavorare, non sono cambiati alla luce dell'esito del referendum del 23 giugno 2016. In base alle intese nella bozza di accordo di recesso, tutti i cittadini UE soggiornanti nel Regno Unito che sod-

disfano le condizioni per il riconoscimento del nuovo status del Regno Unito dopo la Brexit manterranno il diritto di soggiorno e alla parità di trattamento. Gli studenti che hanno iniziato i loro studi nel Regno Unito prima della fine del periodo transitorio (31 dicembre 2020), continueranno a pagare le stesse tasse universitarie dei cittadini britannici e a poter usufruire dei prestiti per la copertura di tali tasse. Per quanto riguarda l'accesso agli aiuti al mantenimento agli studi, quali le borse di studio o i prestiti per gli studenti, gli studenti UE che rientrano nel campo di applicazione dell'accordo di recesso continueranno a beneficiare delle stesse norme di cui beneficiano oggi. A tali diritti si applicheranno eventuali future modifiche delle politiche interne applicabili ai cittadini del Regno Unito.

COSA SUCCEDERÀ AL PROGRAMMA ERASMUS?

Il risultato del voto referendario su Brexit non ha avuto impatti sullo status degli studenti UE né sulla loro eleggibilità per borse di studio, incluse quelle Erasmus. I negoziati stabiliranno cosa accadrà dopo l'uscita del Regno Unito. In ogni caso, già oggi 5 Paesi, pur non facendo parte dell'UE, partecipano integralmente al programma Erasmus, versando i relativi contributi al bilancio UE, mentre molti altri hanno stabilito forme diverse di collaborazione.

FREQUENTO L'UNIVERSITÀ NEL REGNO UNITO. SE TUTTO VA BENE, TERMINERÒ GLI STUDI NEL 2020. POTRÒ RIMANERE E CERCARE LAVORO NEL REGNO UNITO? Sì, potrà rimanere nel Regno Unito dopo la Brexit, come ora, in qualità di studente o, ad esempio, per cercare lavoro o lavorare. I cittadini UE già soggiornanti nel Regno Unito prima della Brexit continueranno a poter passare da una categoria di attività all'altra. In altre parole, gli studenti potranno cominciare a lavorare (e rientrare nella categoria dei lavoratori subordinati), chi esercita un'attività lavorativa subordinata potrà andare in pensione (e rientrare nella categoria delle persone autosufficienti), le persone autosufficienti potranno iniziare un percorso di studi, e così via. È tuttavia consigliato che gli studenti facciano domanda per l'EU Settlement Scheme se già residenti nel Regno Unito.

È ANCORA POSSIBILE L'ACCESSO AL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE BRITANNICO (NHS)?

Sia in caso di Deal che di No Deal i cittadini europei ed i loro familiari extra UE in possesso del settled o pre-settled status avranno accesso al servizio na-

zionale britannico (NHS) nelle stesse modalità attuali. Come per molte altre questioni, per i cittadini UE la copertura sanitaria non subirà modifiche fino all'uscita definitiva del Regno Unito dall'UE. Attualmente, i servizi sanitari dei paesi UE rimborsano l'NHS per i servizi ospedalieri offerti ai rispettivi cittadini, permettendo loro di avere accesso alle stesse cure dei cittadini britannici.

HO CHIESTO IL RICONOSCIMENTO DELLA MIA QUALIFICA PROFESSIONALE. COSA ACCADRÀ SE NON RICEVO UNA DECISIONE PRIMA DELLA BREXIT?

Se Lei ha chiesto il riconoscimento, prima della "data indicata", all'autorità competente dello Stato membro in cui soggiorna attualmente oppure, se è frontaliero, dello Stato membro in cui lavora, la procedura di riconoscimento di tali qualifiche deve essere portata a termine in base alla normativa dell'Unione applicabile prima della data indicata. Dovrebbe così essere garantito l'espletamento regolare della procedura e un esito positivo, a condizione che la Sua richiesta fosse giustificata.

DOPO IL REFERENDUM È CAMBIATO QUALCOSA IN MATERIA DI ONERI CONTRIBUTIVI E PREVIDENZIALI?

Gli oneri contributivi e previdenziali, nonché l'effetto delle totalizzazioni per i periodi di contribuzione continuano ad essere disciplinati dai regolamenti 883/2004 e 987/2009. Ci si aspetta che tali norme restino in vigore almeno fino alla fine del periodo di transizione (31 dicembre 2020) e che restino valide per i cittadini UE con diritti acquisiti sulla base dell'accordo di recesso (che godranno del cd. "settled status"). Per chi arriva in UK dopo la fine della transizione, questi obblighi saranno probabilmente oggetto di una nuova disciplina a seguito dell'accordo o sui futuri rapporti tra UE e UK. Peraltro, in materia restano in vigore fino alla Brexit anche gli accordi bilaterali conclusi tra la Repubblica Italiana ed il Regno Unito ai fini dell'attuazione della disciplina in questo settore.

QUALORA DECIDESSI IN FUTURO DI LASCIARE IL REGNO UNITO, AVRÒ LA POSSIBILITÀ DI TRASFERIRE ANCHE LE PRESTAZIONI PREVIDENZIALI?

Se lei è tutelato dall'accordo di recesso, tutte le pertinenti prestazioni previdenziali continueranno a poter essere trasferite sia verso gli Stati UE che verso il Regno Unito, così come previsto dalla normativa UE vigente.



FONDAZIONE MAZZINI GARIBALDI



DA 10 ANNI IN AIUTO ALLA COMUNITÀ DAGLI EVENTI SPORTIVI ALL'ASSISTENZA AGLI ANZIANI

La Fondazione Mazzini Garibaldi (MGF) ha ormai all'attivo dieci anni di vita e di impegno a favore delle comunità italiane installate nel Regno Unito e il suo presidente, Peter Ciccone, sottolinea con soddisfazione "come MGF stia contribuendo a fare la differenza per gli individui e la comunità".

Dalle produzioni bilingui per bambini, agli eventi sportivi, fino all'assistenza dei nostri anziani la Fondazione Mazzini Garibaldi (MGF) - nata nel 2008 dalla decisione dei soci del Club Mazzini Garibaldi di devolvere 1,4 milioni di sterline del ricavato della vendita dei locali del Club a scopo di beneficenza - continua in effetti ad aiutare le diverse generazioni. Alcuni dei soci del Club sono stati eletti custodi di questi fondi, tramite consigli e strategie di investimento nelle mani del team di Charity Specialist di Cotts.

Finora, l'MGF ha impegnato più di 450.000 sterline di sovvenzioni a una vasta e diversificata gamma di candidati. La performance finanziaria degli investimenti ha avuto successo e i fondi sono attualmente pari a circa 1,8 milioni di sterline. Londra, Scozia, Galles e Italia ne hanno beneficiato in varia misura tramite il MGF che supporta una serie di iniziative culturali, comunitarie, educative e di assistenza.

"Abbiamo aiutato un'ampia gamma di generazioni. Troverete esempi di queste attività nella nostra pubblicazione cartacea e digitale "10 Years of Making a Difference" (www.mgfoundation.com)", indica Ciccone.

I casi di studio includono: Villa Scalabrini Care Home Shenley, il sito web della comunità BackhillOnline, la reminiscenza storica di Little Italy a Londra, l'Amputee Welfare, l'Arandora Star Tragedy, il sostegno continuo per la biennale Olimpiadi Gioventù Italiana, le arti tra cui Tricolore www.tricolore.org.uk e la celebrazione della musica www.thebadmills.co.uk, il Centro Culturale Italiano per il Galles, il supporto per l'insegnamento dell'italiano agli studenti attraverso il COASIT e l'aiuto offerto alla nuova ondata di italiani in Inghilterra attraverso Benvenuto a Bordo (www.benvenutoabordo.org).

"I Trustee sono lieti di continuare a fare la differenza e accolgono con piacere le candidature all'indirizzo www.mgfoundation.com", conclude Ciccone.



Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

Promulgare la conoscenza della cucina Popolare Siciliana all'estero è il mio personale obiettivo. Sapori e tradizioni di una terra che porto nel cuore...

THECARDINAL



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG
020 8546 3885
www.peppekingston.com



SICILY FOOD

We Deliver the best food delicacies from Sicily
www.sicilyfood.uk

Peppe Prestigiacomo
peppeprestigiacomo@gmail.com



Arancini
sicilian rice ball

Cannoli
traditional sicilian dessert

etnacoffee.net
Taste it. Love it!
@etnacoffeeUK @etnacoffee
54 Baker Street, London W1U 7BU

A Savile Row si parla italiano

Grazie ad Antonio Marchitto



Alessandro Gaglione e Antonio Marchitto

Savile Row: la celebre strada al centro di Londra, a pochi passi da Regent Street, evoca immediatamente i nomi

classici della sartoria inglese su misura (Anderson & Sheppard, Cad & the Dandy, Gieves & Hawkes, Davies & Sons, Henry Poole & Co e Norton & Sons....) ma, a sorpresa, parla anche italiano. È infatti proprio in questa via che inizia la storia di un italiano doc come Antonio Marchitto, nato a Puglianella in provincia di Benevento ma a Londra nel 1973.

Incontriamo Antonio quando, continuando nella ricerca delle botteghe artigianali italiane nel Regno Unito, facciamo tappa nella storica Saville Row. Antonio è uno dei custodi di un'arte antica come la sartoria artigianale su misura e, fin dal suo arrivo a Londra, l'ha praticata sotto la supervisione attenta dei più grandi maestri di Saville Row.

Dopo tanti anni di duro lavoro, la cura dei dettagli e la precisione di Antonio non passano inosservate, fino al punto di essere notate dal Principe Carlo

d'Inghilterra il quale chiede espressamente il lavoro di Antonio durante la sua esperienza lavorativa da Anderson & Sheppard.

Da quel momento, la carriera di Antonio, che nel frattempo ha deciso di aprire un'attività autonoma, ha conosciuto una rapida ascesa: Antonio veste regolarmente aristocratici e professionisti della City e la sua ascesa culmina con la creazione delle divise della squadra di calcio del Chelsea.

In quanto italiano che si è saputo distinguere e dare lustro al nostro Paese, Antonio è stato insignito della Stella al Merito di Maestro del Lavoro.

Tutt'ora è possibile incontrarlo a Savile Row e scambiare con lui due parole durante la sua giornata lavorativa, divisa tra l'attenzione meticolosa per i suoi clienti e gli insegnamenti che impartisce ai suoi giovani colleghi.

Alessandro Gaglione (appassionato d'"italianità" all'estero)

ERASMO GOES TO LONDON (DESPITE THE BREXIT..)

PRESENTATA A PICCADILLY FONDAZIONE EUROPEISTA

Erasmus Fondazione: così è stata chiamata una nuova fondazione "partecipativa" che punta a "favorire le politiche sulla mobilità e facilitare la valorizzazione di competenze e capitale umano su scala europea coinvolgendo individui, imprese e istituzioni" e che ha scelto proprio il Paese della Brexit per il suo primo incontro di presentazione al pubblico.

L'incontro si è svolto il 27 ottobre nel ristorante Tasting Sicily - Enzo's Kitchen in Piccadilly, nel cuore di Londra, e vi ha preso parte una platea attenta e interessata a discutere di Europa, di futuro, di giovani e mobilità.

La scelta di partire dal Regno Unito, simbolica e carica di significato, ha voluto, intanto, costituire un segnale concreto. In un momento storico in cui i valori posti a fondamento dell'Unione sono messi duramente alla prova dall'emergere di nazionalismi e politiche di chiusura, la fondazione si pone quale obiettivo la difesa della libertà di circolazione e della valorizzazione del capitale umano su scala continentale.

"A Londra più che altrove - ha dichiarato Giacomo D'Arrigo, presidente del comitato promotore di Erasmo - si difende l'Europa come realtà collettiva non solo ideale, ma di vantaggio per tutti, basata su valori, attività e politiche concrete. La mobilità di persone,



Giacomo D'Arrigo

capitali, aziende e competenze è stato ed è un vantaggio per il continente intero. L'obiettivo di Erasmo è dar vita a una iniziativa, partecipata dal basso, che promuova politiche di mobilità, si occupi in modo concreto delle policy, alimenti un dibattito e supporti realtà private e istituzionali tramite gli strumenti che l'Europa mette a disposizione".

"Fare il primo passo a Londra - ha spiegato D'Arrigo - è stata una scelta voluta per testimoniare che il profilo di Erasmo è quello di chi guarda a un modello Europa integrato e forte".

Per dare seguito ai programmi e costituire il patrimonio sociale la Fondazione Erasmo ha scelto a formula del crowdfunding, affinché tutti possano

sentirsi parte integrante della fondazione.

Contribuire - sottolineano i promotori - "significa entrare in un team apportando le proprie idee e un bagaglio di storie e competenze unico nel suo genere".

Per saperne di più si può andare al sito www.derev.com/erasmofondazione

In attesa delle prossime tappe, che verranno successivamente comunicate, per rimanere aggiornati basta consultare il sito <http://www.erasmofondazione.eu/> e le pagine presenti sui vari canali social

Comitato Promotore Erasmo Fondazione

LE PIANTE OFFICINALI

A cura di *Marisa Canzoneri*
(marisacanzoneri@libero.it)

L'uomo ha utilizzato le piante fin dalla sua comparsa sulla terra ed ha imparato a servirsene attraverso una serie di sperimentazioni empiriche che hanno consolidato nel tempo il loro uso alimentare, terapeutico e cosmetico.



Carrubo

Nome scientifico:
Ceratonia siliqua L.
Famiglia: *Leguminosae*



Pianta arborea con chioma grande espansa e globosa i cui rami sovente toccano o sfiorano il terreno.

Il tronco è tozzo, corto e rugoso. Le foglie sono paripennate, 4-5 paia, di forma ovale, con corto picciolo e margine ondulato, di colore verde cupo nella pagina superiore e verde più chiaro in quella inferiore.

I fiori sono racemi emergenti dai vecchi rami, in genere del secondo anno, e sono composti da tanti fiorellini privi di corolla, difatti si definiscono "fiori nudi".

I frutti sono legumi di consistenza carnosa e polpa zuccherina, contenenti diversi semi detti "carati".

Vive in tutta la regione mediterranea calda nella fascia fitoclimatica oleo-ceratonion sino a 600 mt di altitudine.

La raccolta si effettua in estate. **Principi attivi** : sono contenuti nei frutti e nei semi.

Proprietà

Astringenti, disinfettante intestinale, emollienti, rinfrescanti.

Uso interno

Astringente, disinfettante, antiinfiammatorio
Antidiarroico e regolatore intestinale: preparare un decotto con 5 gr di semi, o foglie tritate o sminuzzate, in

100 ml d'acqua e consumare a tazze più volte al giorno.

Faringite, laringite: preparare un infuso con 50 gr di frutti interi, o sminuzzati, in 500 ml di acqua; aggiungere un cucchiaino di miele e sorseggiare nel corso della giornata.

I preparati a base di carrubo sono particolarmente indicati per i bambini nella cura delle infezioni intestinali in quanto favoriscono l'assorbimento delle tossine prodotte dai germi.

In cucina

Le carrube possono essere consumate fresche o secche e rappresentano un valido alimento in quanto contengono sostanze amilacee assimilabili e fibre. La farina di carruba non contiene glutine ed è adatta alla preparazione di dolci e di gelati essendo un buon emulsionante.

Con le carrube si preparano delle deliziose caramelle con effetti decongestionanti per la faringe.

Curiosità

I semi del carrubo, detti carati, hanno dimensione e peso costante e venivano utilizzati come unità di misura per il calibro dei diamanti.

Ricordiamoci che la natura mette a disposizione dell'uomo una grande ricchezza di specie dalle tante proprietà, ma che vi sono anche piante tossiche o che lo possono divenire per l'uomo se raccolte in zone sottoposte a inquinamento. Le piante, infatti, assorbono le sostanze nocive incamerandole all'interno dei propri tessuti quindi è necessario fare molta attenzione nel raccogliere una pianta se non si è più che certi di averla correttamente identificata ed avere cura di farlo solo in zone lontane da fonti di inquinamento.

Ricordiamoci anche che tutte le piante officinali contengono principi attivi (sostanze chimiche bioattive) che, alla stregua di quelli contenuti nei farmaci, possono avere effetti collaterali, quindi è sempre buona norma rivolgersi ad una persona competente in materia quando si vuol far uso di piante officinali in sostituzione dei farmaci convenzionali.



Pane Cuzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di prodotti selezionati provenienti dalla terra di origine, che lo chef utilizza per creare le migliori pietanze.

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747

www.panecuzato.com - booking.panecuzato.com

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



Villa di Geggiano

Artistic • Artisanal • Appetising

AN AUTHENTIC TASTE OF TUSCANY BROUGHT TO LONDON



THIS elegant restaurant is the unofficial outpost of the fabulous 15th century Palazzo of the same name in which the aristocratic Bianchi Bandinelli family have lived for five centuries. The original house is encircled by vineyards which produced the first Chianti to be exported to England in 1752.



“I’m proud of Villa di Geggiano in London,” says Count Andrea. “It provides a perfect reflection of the magnificent produce that grows so plentifully in Tuscany and is a true gastronomic representation of the region.

THE ART’S INSPIRATIONAL

The Villa is about feeding the soul as well as the body. Across the dining rooms, there’s a wide array of contemporary paintings and sculpture on display. Here, established artists rub shoulders with hugely talented newcomers.



THE FOOD’S SUBLIME

The menu is ingredient-led and uncomplicated, and one can see the chefs at work. Wherever possible, the restaurant procures from organic, traceable and sustainable sources. “If the ingredients are right, the food is always fabulous,” explains head chef, Emanuele Morisi, formerly of d’Aggassi.

Choose from a tasting plate of cured meats and cheeses straight from Siena, a delicious bowl of home-made pappardelle with duck or wild boar, or if you’re feeling peckish, go for the char-grilled Tuscan Fiorentina – 800g of prime beef for two to share.

If you’re around for lunch, there’s no better introduction to the Villa than the special set lunch menu, offering two courses for £20 and three courses for £25.

“When Villa di Geggiano cook Italian... it’s phenomenal.” Tatler.



Villa di Geggiano

Dal 1527



THE WINE’S DIVINE

The owners have their own well-regarded organic vineyard, and there are some impressive stocks in the capacious cellar which includes bottles from the villa’s neighbouring (also organic) estates and many other fine Italian wines. This is one restaurant where choosing the house red is one of the most delicious decisions you’ll make.

OPENING TIMES

Lunch 12pm – 3pm

Dinner 6pm – 10.30pm

Kitchen closes at 9pm on Sunday

To book a table, please call us
020 3384 9442

Villa di Geggiano
66-68 Chiswick High Road
London W4 1SY
www.villadigeggiano.co.uk

UK: la crisi e lo scontento di oggi partono da lontano

Tutto incomincia con il patatrac finanziario di 11 anni fa...

Divisione

Nel 2008, durante la crisi finanziaria, il governo britannico ha avviato un programma di austerità che ha limitato le spese per l'istruzione, per l'assistenza sociale e i sussidi. Nel frattempo, c'è stato un boom tecnologico, con lo sviluppo di Fintech e Biotech e delle start-up. Questo ha generato investimenti interni che si sono concentrati principalmente nelle aree metropolitane. Si è invece poco sviluppata la ricchezza nei vecchi centri industriali come quelli minerari, per la produzione di acciaio e navali, che hanno risentito a causa di investimenti limitati. Così c'è stato l'inizio di un vero e proprio scisma tra il boom degli affari e gli alti stipendi in alcune città come Londra, Manchester, Bristol e Leeds e tra le aree a bassa o nulla crescita, crediti inesigibili e grandi privazioni, concentrate principalmente nelle zone centrali, orientali e settentrionali del Regno Unito.

L'immigrazione

Il governo "New Labour" di Tony Blair considerava l'immigrazione come un mezzo per stimolare la crescita economica e ha deciso di non imporre limiti transitori all'immigrazione al momento dell'adesione dei paesi dell'Europa dell'est all'UE. Ciò ha portato a un forte aumento dell'immigrazione nel Regno Unito e ha creato ulteriore pressione sui servizi sanitari e di istruzione.

L'euroscetticismo

Tradizionalmente, il Regno Unito, fin dai tempi di Margaret Thatcher, ha adottato un approccio euroscettico in merito all'integrazione europea. Il punto di vista britannico era che l'UE era un'unione mercantile. In un discorso al Collegio d'Europa ("il discorso di Bruges"), Thatcher aveva respinto il concetto di mettere in comune la sovranità di ogni singolo paese per creare un'Europa più forte. Questo fa parte dell'idea del "British Exceptio-

nalism", una credenza in un paese con una tradizione storica indipendente che sottolinea il suo posto speciale nel mondo. Inoltre, la stampa popolare ha promosso l'idea che la democrazia britannica era sotto l'assedio della più ampia politica di integrazione dell'UE.

Disillusione

Nel 2016, nel Regno Unito una parte consistente della popolazione era disillusa dal globalismo e risentita per l'austerità e per essere stata lasciata fuori dalla prosperità della nazione. Questo risentimento era diretto dalla stampa popolare contro le cosiddette élite della società. Queste élite erano principalmente costituite dalla popolazione metropolitana liberale.

UKIP e il referendum:

Il Partito per l'Indipendenza del Regno Unito (UKIP) è stato in grado di attingere abilmente al risentimento della popolazione lasciata fuori dalla prosperità nazionale. Ha cominciato ad aumentare lentamente la sua quota di voti alle elezioni locali e a invadere la base elettorale del Partito Conservatore. David Cameron, leader del Partito Conservatore, per fermare la crescita dell'UKIP decise di indire un referendum sull'Europa nel giugno 2016 che avrebbe affrontato una volta per tutte l'UKIP. Era fiducioso che il popolo avrebbe votato a favore della permanenza del Regno Unito nell'UE. La campagna anti-EU leave è stata organizzata molto bene, e si è basata in larga misura sui social media e si è avvalsa dei servizi di aziende mediatiche, come l'ormai screditata Cambridge Analytica. Il risultato del referendum è stato che 17,4 milioni di persone hanno votato per lasciare l'UE contro i 16,1 milioni di persone che hanno votato per rimanere. David Cameron si è dimesso da Primo Ministro e Theresa May lo ha sostituito.

Theresa May

Una volta che è diventata Primo Ministro nel luglio 2016, Theresa May ha iniziato ad attuare il risultato del referendum e ha cercato di mantenere unito il suo partito. Ai sensi dell'articolo 50 dei trattati europei, ha dato notifica di lasciare l'UE entro due anni e ha negoziato un accordo di ritiro dell'UE che prevedeva una forma di unione di allineamento dell'Irlanda del Nord con il mercato unico dell'UE, preservando così l'accordo del Venerdì Santo (Good Friday Agreement, un accordo che stabiliva la condivisione dei poteri ed eliminava i confini tra la Repubblica d'Irlanda e l'Irlanda del Nord). Quest'allineamento è altrimenti noto come "Irish backstop". Nel 2017 Theresa May ha indetto elezioni anticipate nella speranza di aumentare la sua maggioranza al fine di far passare l'accordo di ritiro dell'UE attraverso il Parlamento, maggioranza che però ha perso. Il governo si è trovato senza maggioranza parlamentare e dipendente dal sostegno del Partito Democratico Unionista dell'Irlanda del Nord, che è un partito pro-unionista principalmente protestante in Irlanda del Nord. L'accordo per l'uscita di Theresa May è stato respinto tre volte in Parlamento.

Boris Johnson

Nel luglio 2019 Theresa May si è dimessa e il partito conservatore ha eletto Boris Johnson come leader e di conseguenza è diventato primo ministro. Boris Johnson era a favore di una strategia di hard Brexit e minacciava l'UE di uscire senza un accordo a meno che non rinegoziasse il progetto di legge di Theresa May, rimuovendo l'Irish backstop e segnando l'Irlanda del Nord come parte dell'area doganale del Regno Unito. Boris era determinato a costringere l'UE a rinegoziare e a lasciare l'UE entro il 31 ottobre 2019 senza alcun accordo, data ultima per concordare un accordo Brexit. Ha sospeso il Parlamento per cinque settimane a partire dal 9 settembre 2019, noto come "Prorogation", per esercitare pressioni sull'UE affinché raggiungesse un accordo. La Corte Suprema del Regno Unito lo ha ritenuto illegale perché lo scopo era quello di privare il Parlamento della possibilità di discutere di Brexit. Il Parlamento ha riassembleato e approvato una legge nota come Benn Act che ha preso il nome di Hilary Benn un deputato laburista, per chiedere al Primo Ministro una proroga al 31 gennaio 2020 se non ci fosse un accordo di ritiro con l'UE entro il 19 ottobre 2019. Boris Johnson non è riuscito a negoziare un accordo entro il 19 ottobre e ha chiesto una proroga dell'accordo UE al 31 gennaio 2020, che è stata concessa. Nel frattempo Boris Johnson è stato in grado di rinegoziare la legge di recesso e concordare con l'UE un nuovo accordo in cui tutto il Regno Unito lascerà l'unione doganale dell'UE, ma l'Irlanda del Nord rimarrà in linea con l'unione doganale dell'UE. Legalmente ci sarà un confine doganale tra l'Irlanda del Nord (che rimane nel Regno Unito) e la Repubblica d'Irlanda (che rimane nell'UE), ma in pratica non vi saranno controlli. Il Regno Unito sarà libero

di negoziare i propri accordi di libero scambio in futuro. Sebbene l'accordo di Boris Johnson sia stato approvato in prima lettura in Parlamento, sarebbe stato oggetto di emendamenti nelle fasi successive del processo parlamentare e il governo non ha avuto la maggioranza per bloccare gli emendamenti. Pertanto, il governo ha deciso di ritirare l'accordo UE dal Parlamento e premere per le elezioni generali. Il Parlamento ha convenuto che un'elezione generale era la migliore soluzione all'impasse e l'ha fissata al 12 dicembre 2019.

Risultati post-elettorali

Se i risultati delle elezioni del dicembre 2019 lasceranno Boris Johnson con una maggioranza, porterà avanti l'accordo Brexit e lo concluderà entro il 31 gennaio 2020. Dovrà quindi avviare i negoziati per le future relazioni con l'UE, che potrebbero rivelarsi lunghi e difficili. Il partito conservatore è popolato principalmente da euroscettici, soprattutto alla destra della politica britannica e quindi i negoziati per un futuro rapporto con l'Unione europea saranno probabilmente difficili.

Se il partito laburista otterrà una maggioranza, rinegozierà l'accordo di Boris con l'UE e con l'UE e poi lo metterà ai voti in un secondo referendum o voto popolare.

Se non ci fosse una chiara maggioranza per un partito, allora ci potrebbe essere un governo di minoranza con il sostegno di altri partiti. I laburisti potrebbero governare con il sostegno dei liberaldemocratici, del Partito Nazionale Scozzese e del Partito Verde, oppure ci potrebbe essere un governo di coalizione. I conservatori potrebbero governare con la collaborazione dei sostenitori di Brexit e dei partiti unionisti democratici.

Qualunque sia il risultato, le divisioni nel paese non sono destinate a guarire presto. Inoltre, ci sarà sicuramente una forte spinta per un altro referendum per l'indipendenza scozzese e una iniziativa in Irlanda del Nord per l'unità con la Repubblica d'Irlanda. Resta da vedere se Boris Johnson e Jeremy Corbyn sono i leader giusti per questa sfida.

Domenic Pini



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
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

Architectural Ironmongery
Specifications Division
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk
0800 176 176



GRANAIO
Caffè e Cucina

With a rustic café-style concept, Granaio serves authentic Italian food in the heart of the West End.

224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP
reservation@ristorantegranaio.co.uk
www.ristorantegranaio.co.uk
+44(0) 2079301459 | +44 7493248819



DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

MI HANNO TRUFFATO CON UN INVESTIMENTO ONLINE, CHE FACCIO?

Caro avvocato,

Vivo a Como e nell'aprile 2019 sono stato contattato telefonicamente da un broker londinese di nome Giuseppe che mi ha detto che c'era un'ottima opportunità di investimento online in una società chiamata "Goldman Internation Cdf" che aveva la sua sede nel centro di Londra. Giuseppe ha detto che l'investimento era per un progetto chiamato "PreMarket" che aveva una durata di 6 mesi. Mi è stato chiesto di firmare una "Dichiarazione di collaborazione - Garanzia investimenti" con Goldman Cfd che mi ha garantito un ritorno del 5% sull'investimento e un ulteriore 10% sul successo del progetto PreMarket. La "Dichiarazione" è stata firmata da un direttore di Goldman e dal broker Giuseppe. Ho investito 75.000 euro in un trading account a nome di Goldman Cfd. Sono stato indirizzato ad un sito web dove potevo tenere una traccia quotidiana del trading sul mio conto. Sono stato molto soddisfatto del mio investimento in quanto ha superato la crescita del 5%. La data di scadenza dell'investimento era il 31 ottobre 2019. Mi aspettavo il rimborso del mio investimento, tuttavia, Giuseppe non è stato in grado di rimborsare l'investimento o qualsiasi profitto a causa del fatto che il conto trading era stato sospeso per motivi di riciclaggio di denaro proveniente da attività illecite. Ho cercato di visitare il sito web che è stato sospeso e Giuseppe non ha risposto alle mie telefonate. Ora mi sono reso conto di essere stato vittima di una truffa. Quali diritti ho nei confronti di Giuseppe o Goldman Cdf e posso recuperare il mio investimento?

Cordiali saluti
Federico

Caro Federico

Una società di investimento che opera nel Regno Unito deve essere autorizzata dalla Financial Conduct Authority (FCA) per vendere, promuovere o consigliare la vendita di azioni e altri investimenti nel Regno Unito.

Per verificare l'identità di una società autorizzata, è necessario chiedere i dettagli di FRN e i contatti. Una volta ottenuto il numero FRN, è possibile cercare nel registro le informazioni su una società, un individuo o un prodotto di servizi finanziari inserendone il nome, il numero di riferimento (FRN) o il codice postale. L'FRN è un codice identificativo unico assegnato ad ogni società, persona fisica o altro organismo regolamentato dall'autorità di condotta finanziaria. È inoltre possibile cercare alcune borse d'investimento. FRN significa Financial Services Authority Registration Number ossia numero di riferimento della società.

Purtroppo, Goldman non è autorizzato dalla FCA e non è una società britannica.

Giuseppe è descritto nel Contratto come broker. Quasi tutte le aziende e gli individui che offrono, promuovono o vendono servizi o prodotti finanziari nel Regno Unito devono essere autorizzati dalla FCA. I broker autorizzati sono elencati sul sito web della FCA <https://register.fca.org.uk/>: Giuseppe non è un broker autorizzato o approvato.

Ritengo che Goldman sia una "società clone". Questo significa che i truffatori stanno usando le informazioni di una società autorizzata, Goldman Sachs International, per convincere i clienti che lavorano per una vera società. Normalmente i truffatori usano questa tattica quando contattano persone dal nulla. Essi possono utilizzare il vero nome della società, il numero di riferimento della società (FRN) o altri dettagli. Pertanto, Goldman è un'entità fraudolenta utilizzata dai truffatori per frodare i clienti dei loro risparmi. Poiché la frode è stata commessa presso un'entità FCA non registrata e un broker di investimenti, non esiste un sistema di compensazione che possa coprire le perdite subite.

Ci sono diverse opzioni che vorrei suggerirle. La frode deve essere segnalata alla FCA (<https://register.fca.org.uk/>) e alla polizia britannica (<http://www.actionfraud.police.uk/>). Suggerirei anche di registrare un reclamo presso il Broker Complaint Registry (<https://brokercomplaintregistry.com>). Non è garantito però che la presentazione di una segnalazione possa contribuire al recupero dei fondi.

Cordiali saluti
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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

CIAO, ITALIA: ME NE VADO

Altre 128mila partenze nel 2018

In Italia, specie al Sud, manca il lavoro o se c'è è di scarsa qualità e offre stipendi da fame. Così l'esodo continua: nel corso del 2018 ci sono state altre 128 mila partenze dalla Penisola e sono saliti così a quasi 5,3 milioni gli italiani residenti all'estero.

I politici fanno a gara a dire che vanno create nuove opportunità di impiego per i giovani evitandone l'espatrio ma dalle parole non si passa ai fatti e intanto la fuga dei cervelli prosegue imperterrita: questa fotografia, ancora una volta non lusinghiera per la Penisola, emerge dall'ultimo "Rapporto Italiani nel Mondo" della Fondazione Migrantes, presentato il 25 ottobre scorso a Roma.

Con il contributo di circa 70 studiosi, la mobilità dall'Italia è analizzata nel rapporto partendo da dati che parlano chiaro: da gennaio a dicembre 2018 si sono iscritti all'AIRE altri 242.353 italiani di cui il 53,1% (pari a 128.583) per espatrio.

Le partenze nell'ultimo anno tornano a interessare fortemente i giovani nel pieno delle loro energie vitali e professionali. (18-34 anni, 40,6%, e 35-49 anni, 24,3%) e non c'è da sorprendersi perché l'Italia risulta il Paese con il tasso di occupazione più basso nell'eurozona (54%) per la fascia dei giovani dal 25 ai 29 anni contro il 75% della media europea. Non si arresta, quindi, la dispersione del grande patrimonio umano giovanile italiano. Capacità e competenze che, invece di essere impegnate al progresso e all'innovazione dell'Italia, vengono disperse a favore di altre realtà nazionali che, più lungimiranti del nostro Paese, le attirano a sé, investono su di esse e le rendono fruttuose al meglio, trasformandole in protagoniste dei processi di crescita e di miglioramento. Questo clima di fiducia rende i giovani (e i giovani adulti) expat italiani sempre più affezionati alle realtà estere che, al contrario di quanto fa la loro Patria, li valorizzano e li rendono attivi sostenendo le loro idee e assecondando le loro passioni.

Si tratta soprattutto di single o di nuclei familiari giovani, donne e uomini spesso non uniti in matrimonio ma con figli: i minori sono infatti il 20,2% degli oltre 128 mila registrati, ovvero quasi 26 mila. Di questi, il 12,1% ha meno di 10 anni, il 5,6% ha tra i 10 e i 14 anni e il 2,5% tra



15 e i 17 anni. È probabilmente più semplice decidere un drastico cambiamento di vita quando ancora i figli o non hanno ancora raggiunto l'età scolare o frequentano i primi anni di istruzione: il peso di chi ha meno di 10 anni sul totale dei minori è, infatti, del 60%.

Il 71,2% dei nuovi expats è andato in Europa e il 21,5% in America (il 14,2% in America Latina). Il Regno Unito, con oltre 20 mila iscrizioni, risulta essere la prima meta prescelta nell'ultimo anno (+11,1% rispetto all'anno precedente). Al secondo posto, con 18.385 connazionali, vi è la Germania. A seguire la Francia (14.016), il Brasile (11.663), la Svizzera (10.265) e la Spagna (7.529).

Le partenze nell'ultimo anno hanno riguardato 107 province italiane. Con 22.803 partenze continua il solido "primato" della Lombardia, seguita dal Veneto (13.329), dalla Sicilia (12.127), dal Lazio (10.171) e dal Piemonte (9.702).

Su un totale di oltre 60 milioni di cittadini residenti in Italia a gennaio 2019, alla stessa data l'8,8% è installato all'estero. In termini assoluti, gli iscritti all'AIRE, aggiornati al 1° gennaio 2019, sono 5.288.281. Dal 2006 al 2019 la mobilità italiana è aumentata del +70,2% passando, in valore assoluto, da poco più di 3,1 milioni di iscritti all'AIRE a quasi 5,3 milioni.

Quasi la metà degli italiani iscritti all'AIRE è originaria del Meridione d'Italia (48,9%, di cui il 32,0% Sud e il 16,9% Isole); il 35,5% proviene dal Nord (il 18,0% dal Nord-Ovest e il 17,5% dal

Nord-Est) e il 15,6% dal Centro.

Oltre 2,8 milioni (54,3%) risiedono in Europa, oltre 2,1 milioni (40,2%) in America. Nello specifico, però, sono l'Unione Europea (41,6%) e l'America Centro-Meridionale (32,4%) le due aree continentali maggiormente interessate dalla presenza dei residenti italiani. Le comunità più consistenti si trovano, nell'ordine, in Argentina (quasi 843 mila), in Germania (poco più di 764 mila), in Svizzera (623 mila), in Brasile (447 mila), in Francia (422 mila), nel Regno Unito (327 mila) e negli Stati Uniti d'America (272 mila).

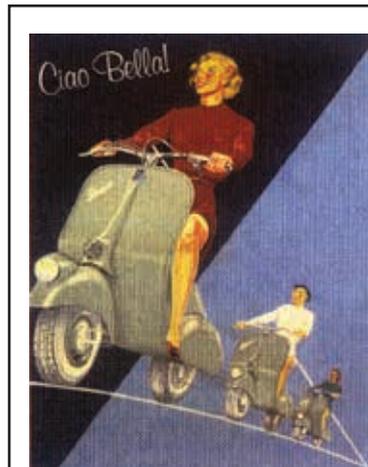
Altro dato che la dice lunga sulle scarse opportunità fornite dall'Italia: dal 2012 al 2017 43mila stranieri naturalizzati italiani hanno preferito emigrare altrove, con percentuali particolarmente elevate per quelli arrivati da Bangladesh, Pakistan e India.

Fin qui i dati. Ma il Rapporto Italiani nel Mondo 2019, attraverso analisi sociologiche e linguistiche, aneddoti e storie, fa anche riferimento al tempo in cui erano gli italiani ad essere discriminati, risvegliando "il ricordo di un passato ingiusto non per avere una rivale sui migranti di oggi che abitano strutturalmente i nostri territori o arrivano sulle nostre coste, ma per ravvivare la responsabilità di essere sempre dalla parte giusta come uomini e donne innanzitutto, nel rispetto di quel diritto alla vita (e, aggiungiamo, a una vita felice) che è intrinsecamente, profondamente, indubbiamente laico".

La Fondazione Migrantes - organismo pastorale della Conferenza episcopale italiana - auspica che questo studio possa "aiutare al rispetto della diversità e di chi, italiano o cittadino del mondo, si trova a vivere in un Paese diverso da quello in cui è nato".

L'approfondimento di questa edizione è dedicato alla percezione delle comunità italiane nel mondo: "Quando brutti, sporchi e cattivi erano gli italiani: dai pregiudizi all'amore per il made in Italy". Il Rapporto Italiani nel Mondo riflette cioè sulla percezione e sulla conseguente creazione di stereotipi e pregiudizi rispetto al migrante italiano: "Il fare memoria di sé - si legge - diventa quindi occasione per meglio comprendere chi siamo oggi e chi vogliamo essere".

La Redazione



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



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

BREXIT: Domande Frequenti



Gabriella Bettiga, avvocato e solicitor è esperta in diritto dell'immigrazione. Gabriella collabora con lo studio legale anglo-italiano Slig Law, con uffici a Londra e Roma, specializzato nell'assistenza a clienti italiani in Inghilterra ed a clienti inglesi in Italia

Gabriella è anche fondatrice e direttrice dello studio MGBE Legal, che si occupa esclusivamente di immigrazione e cittadinanza.

Email: gabriella@mgbelegal.com

In questa rubrica risponderemo a domande frequenti che mi vengono poste in relazione alla Brexit

SETTLED STATUS: ME LO DANNO CON PRECEDENTI PENALI IN ITALIA?

Pietro vive nel Regno Unito da 12 anni. Ha cominciato a compilare la domanda online di settled status ma si è fermato al punto sui precedenti penali. Pietro ha ricevuto una condanna in Italia e non sa se sia necessario menzionarla e che dettagli inserire.

Pietro ci scrive di essere stato condannato a quattro anni di reclusione nel 2001, per spaccio di stupefacenti. Ha scontato la pena in Italia e poi è venuto nel Regno Unito, dove non ha alcun precedente.

Pietro dovrà dichiarare la sua condanna. Tutti i precedenti penali, sia nel Regno Unito che altrove, vanno dichiarati, soprattutto se hanno comportato una pena detentiva o in caso di violenza o droga.

La domanda richiede l'inserimento di dati riguardo il reato commesso, data della sentenza e durata della pena detentiva che va indicata in numero di mesi.

Per quanto riguarda i dati del reato, non è necessario dare lunghe spiegazioni, ma bisogna indicare con chiarezza la ragione per cui si è stati condannati ed usare un linguaggio preciso nel tradurre in inglese i reati ed i motivi della condanna.

Se la sentenza risale a molti anni fa, come nel caso di Pietro, è possibile che non ci si ricordi la data precisa in cui è stata emessa. Il modulo online richiede l'indicazione di giorno, mese ed anno, e non è possibile lasciare la risposta in bianco.

Se non si è sicuri, il mio consiglio è di indicare una data approssimativa, e chiarire che la data non è corretta nel box in alto, dove vanno inseriti i dati del reato.

Al momento, reati anche piuttosto seri commessi in passato non dovrebbero comportare il rifiuto della domanda, in quanto le normative europee sono piuttosto generose. Ad esempio è previsto che i cittadini europei possano essere deportati solo se presentano un pericolo serio ed attuale per la società. Molto però dipende dalle circostanze specifiche del caso.

Dopo Brexit, sarà più difficile ottenere un permesso di soggiorno in caso di precedenti penali, in quanto verrà attuata una normativa nazionale (e non europea) più severa, che è ora applicabile solo ai cittadini extra-europei. Il consiglio è perciò quello di fare domanda al più presto, perché in caso di rifiuto la si potrà ripresentare magari aggiungendo ulteriori spiegazioni.

In caso di dubbi, vista la complessità di questo tipo di domande, potrebbe essere utile rivolgersi ad un legale.



SICURI ALL'ESTERO

Il Programma Assicurativo per gli italiani all'estero

ASSICURARE CASE E AUTO DI LUSSO AIM HA UNA POLIZZA AD HOC

Nuovo appuntamento con Aldo Iaquina, presidente e fondatore della AIM Underwriting Agency UK, che attraverso la sua branch nel Regno Unito ha ideato il programma "Sicuri all'estero" con lo scopo di supportare gli italiani che attualmente risiedono nel Regno Unito, fornendo una vasta gamma di prestazioni assicurative con supporto in lingua italiana.

OGGI DI QUALE PRODOTTO PARLIAMO?

Oggi esaminiamo in particolare il prodotto assicurativo dedicato agli appartamenti ed auto di lusso, parte del nostro programma assicurativo globale "Sicuri all'estero".

La polizza si rivolge ai proprietari di appartamenti di elevato valore e/o di auto di particolare pregio (High Net Worth).

QUALI SONO I VANTAGGI DI ACQUISTARE UN PRODOTTO PER LA TUTELA DELLA PROPRIA ABITAZIONE ED AUTO DI LUSSO CON VOI?

- Per le abitazioni si tratta di un prodotto specifico diviso in moduli con cui si può proteggere la propria casa dai danni provocati da Incendio, Furto, Responsabilità Civile ed altri eventi dannosi. La copertura può essere integrata con l'assistenza di figure professionali come elettricisti, idraulici, fabbri etc.
- Per le auto invece parliamo di una polizza assicurativa creata su misura per ogni automobilista che possiede un veicolo di lusso del valore superiore a £ 40.000.00. La responsabilità civile auto copre gli eventuali danni causati a persone, cose o animali durante la circolazione.
- Inoltre abbiamo dato particolare focus all'assistenza in lingua italiana che riteniamo essere di primaria importanza in fase pre e post-contrattuale e di supporto in caso di sinistro. Sia i consulenti specializzati che i nostri collaboratori della sede di Londra sono a disposizione per ogni necessità e chiarimento.
- Il nostro sito specifico www.sicuriallestero.it tramite il quale si possono richiedere i preventivi senza dispendio di tempo.
- I principali assicuratori con cui collaboriamo tra i quali AXA, AVIVA, ZURICH, primarie compagnie del mercato internazionale.

IN CASO DI SINISTRO?

Come per tutte i prodotti assicurativi del programma "Sicuri all'estero" il primo riferimento per i nostri Clienti saranno le indicazioni fornite dalle Compagnie assicuratrici nei vari testi di polizza, li potranno trovare tutte le indicazioni da seguire nell'eventualità di dover denunciare un sinistro.

Ovviamente i nostri dipendenti e consulenti saranno a loro disposizione per supportarli e fornire tutte le informazioni necessarie, in modo tale che gli assicurati siano sempre seguiti in tutte le fasi del sinistro.

Questo è proprio lo scopo primario con cui è nato il Programma, dare supporto per tutte le tematiche assicurative

QUALI SONO I RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

www.sicuriallestero.it
Info:sicuriallestero@aimuw.it
AIM Insurance Broker Ltd.
150 Minories EC3N 1LS
Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



BITALIAN.

Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.

info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

A complimentary glass of Prosecco with your meal for LA NOTIZIA followers

AWARD WINNING RESTAURANT

Tasting Sicily Enzo's Kitchen

38 Pantton St, London SW1Y 4EA
+44 (0)20 78395142
reservations@tastingsicily.restaurant
www.tastingsicily.restaurant

Private Celebrations • Family Reunions • Charity Events
Parties and Corporate Dining
Aperitivo • Mediterranean Diet Dishes • Gluten Free

NATALE A LONDRA: 10 COSE DA NON PERDERE

DAI CHRISTMAS MARKETS AL PATTINAGGIO



Nel periodo natalizio Londra si veste con i suoi abiti migliori e diventa un vero spettacolo da ammirare, ricco di luci, colori e canti, ovunque si vada. L'atmosfera si scalda già a partire dal mese di novembre, per durare poi fino a gennaio. La città diventa magica in ogni suo angolo e noi, vogliamo indicarvi un piccolo vademecum di ciò che proprio non potrete perdere:

1) Passeggiare tra le strade londinesi seguendo il percorso delle luminarie che decorano la capitale. Si parte il 7 novembre con l'accensione delle luci di Carnaby Street, quest'anno a tema oceano, dove si posiziona una balena di 5 metri che spruzza bolle, alla presenza di circa 150 attività, tra negozi

e bar, che offrono sconti e promozioni per la giornata; il 14 novembre è il turno di Regent Street che, resa pedonale per l'occasione, ospita vari eventi per la famiglia; il 21 novembre Oxford Street, pedonale a partire dalle 5:30 pm, dà il via all'illuminazione con tema l'ambiente; il 23 novembre infine ecco il turno di Duke of York Square, King's Road, Pavilion Road e Sloan Street.

2) Ammirare l'enorme albero di Natale a Trafalgar Square che, puntualmente, ogni anno arriva in dono dalla Norvegia, come ringraziamento per l'aiuto ricevuto dal governo britannico durante la seconda guerra mondiale. L'inaugurazione e l'accensione delle

luci dell'abete e' in calendario il 5 dicembre alle ore 6 pm.

3) Andare ai Christmas market, caratteristici e popolari mercatini di natale londinesi. Ve ne sono tanti, situati nella capitale e nei dintorni. Tra i più grandi citiamo il Southbank Centre Winter Festival, dall'8 novembre al 5 gennaio, realizzato con capanne di legno in stile tedesco, che ospitano stand gastronomici e non, eventi vari, gratuiti e a pagamento; il Winter Wonderland Hyde Park, dal 21 novembre fino al 5 gennaio, che, tra chalet e bancarelle, propone la ruota panoramica più alta del mondo; nella piazza di Leicester Sq, oltre agli stand di prodotti alimentari e artigianali, dall'8 novembre al

5 gennaio, sarà presente la Grotta di Babbo Natale, dove i più piccoli potranno incontrare Santa Claus; dal 4 dicembre fino al 2 gennaio, e' possibile assaggiare specialità provenienti dalle varie zone del mondo al Borough Market; spettacoli dal vivo, una giostra vintage e un angolo per tostare i marshmallow sono invece le attrazioni presenti al Kingston Upon Thames Christmas Market, dal 14 novembre al 31 dicembre.

4) L'attività più caratteristica del periodo a Londra è sicuramente pattinare sul ghiaccio, e in effetti in questa stagione spuntano tante piste nelle varie aree della città, meta di divertimento di famiglie e amici, e innamorati. Una delle più popolari è quella che sorge di fronte al palazzo Waterhouse del Natural History Museum, da ottobre fino al 12 gennaio; è giunta alla ventesima edizione la pista allo Skate at Somerset House, che prevede anche pattinate in notturna, dal 13 novembre al 12 gennaio; la più grande del Regno Unito è a Hyde Park Winter Wonderland, aperta dal 21 novembre al 5 gennaio, ogni giorno dalle 10 am alle 10 pm; e ancora, spettacolare, quella posizionata sotto la Tower of London, dal 16 novembre e fino al 5 gennaio; presso lo Skylight sarà invece allestita una pista di ghiaccio sulla terrazza del Tobacco Dock, nell'East London, con ingresso gratuito dalle 5 alle 23 pm.

5) Altra attività caratteristica che permette di immergersi completamente nell'atmosfera natalizia londinese è l'ascolto delle Christmas Carol. Durante il periodo è facile imbattersi in gruppi di persone che intonano canti di Natale lungo le strade, e in particolare, da non perdere, sono quelli organizzati a Trafalgar Square, intorno al grande

abete decorato, dal 9 al 24 dicembre, ogni giorno dalle ore 4 alle 19 pm, e a partire dalle ore 2 pm nei weekend.

6) Passeggiando nelle strade illuminate, tra un canto di natale e una pattinata sul ghiaccio, non si può non bere del vino caldo, il Mulled Wine, tipica bevanda scalda-cuore, venduta nei mercatini, insaporito con zucchero, scorza di limone, cannella, chiodi di garofano e accompagnato da caldaroste fumanti.

7) Uno spettacolo per gli occhi è la visione della Cattedrale di St. Paul, illuminata e circondata da vari abeti decorati, all'interno della quale saranno organizzati i tradizionali concerti di Natale.

8) Fra le varie passeggiate per ammirare la città non può mancare un giro a Covent Garden che, nel periodo natalizio si veste a festa, si riempie di decorazioni, e ospiterà al centro della piazza un grande albero di Natale, il tutto arricchito dagli show degli artisti di strada.

9) Boxing Day, il giorno di Santo Stefano in UK non è un giorno per poltrire in casa davanti a film natalizi sgranocchiando gli avanzi del giorno precedente, ancora in compagnia della famiglia. È il giorno di inizio dei saldi, dove si possono fare grandi affari, quindi vi consigliamo di aggirarvi nelle migliori strade dello shopping, come ad esempio Oxford Street e Regent Street.

10) E infine, con il decimo suggerimento, che è quello di approfittarne per mangiare e brindare in allegria nei tanti pub presenti a Londra che, per l'occasione, sembreranno ancora più accoglienti, ne approfittiamo per augurarvi un felice Natale!

Ilaria Valleriani



BELLAVITA
ACADEMY



BELLAVITA
SHOP

GIFT HAMPERS
QUALITY INGREDIENTS
and
PRIVATE & CORPORATE
EVENTS
TEAM BUILDING

WWW.BELLAVITA.ACADEMY

11C Dock Street, E1 8JN, London

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK

ULTRACENTENARI: E SE FOSSE TUTTO FRUTTO DI ERRORI E FRODI?

Biologo studia dati in Italia e Usa e lancia il sospetto

In Italia negli ultimi 10 anni i centenari censiti dall'Istat sono passati da 11 mila a oltre 14 mila, mentre quelli di 105 anni e oltre sono più che raddoppiati nel periodo: da 472 a 1.112, un incremento del 136%. Nei trent'anni tra il 1980 e il 2010 il numero di centenari americani è aumentato del 68%.



Sono dati difficili da spiegare, specialmente perché i soggetti interessati sono tutti nati almeno un secolo fa ed erano già adulti prima dell'introduzione degli antibiotici e delle rivoluzioni medicali e sanitarie della seconda metà del secolo scorso. Queste popolazioni di vegliardi inoltre non sono equamente distribuite sui territori nazionali che le ospitano. Si concentrano in aree di iper-longevità, dette dai demografi "zone blu", spesso periferiche e relativamente isolate. Parti della Sardegna, l'isola giapponese di Okinawa e la greca Ikaria, sono tra le più note. Il perché delle concentrazioni anomale è molto dibattuto. Si è guardato a fattori dietetici come i consumi di verdure, la rete sociale di sostegno e la genetica senza trovare una risposta soddisfacente.

Saul Justin Newman, del Biological Data Science Institute dell'Australian National University, incuriosito dal mistero, ha deciso di allargare l'indagine ad altri fattori che accomunano le zone blu ed è inciampato in una sorpresa: in comune hanno bassi redditi, un alto tasso di analfabetismo e di criminalità, e soprattutto un'attesa di vita al di sotto della media delle nazioni dove sono presenti... Per Newman, i fattori, presi insieme, suggeriscono un'ipotesi molto diversa da quelle finora studiate: indicherebbero secondo lui "un ruolo primario per la frode e per gli errori amministrativi nella registrazione dei dati

relativi alle nascite"—e se fosse così, "la maggioranza, se non tutti, i 'rimarcevoli' record di longevità registrati potrebbero essere erronei". È andato a cercare le prove in due paesi noti per la "nitidezza" dei dati sulla registrazione delle nascite—l'Italia e gli Stati Uniti—limitandosi ai soli "supercentenari" (dai 110 anni in su). Negli Usa, ha trovato che l'82% delle nascite dei supercentenari ebbero luogo prima dell'introduzione della registrazione obbligatoria (1900)—cioè, non sono regolar-

mente documentate—e che con l'avvento della registrazione il numero di nascite di persone oggi classificabili nella categoria crolla dell'80%. In Italia l'introduzione della registrazione su base nazionale precede quella degli Stati Uniti, ma gravi incoerenze nei dati presentati—risulterebbe per esempio che gli italiani più longevi "sono concentrati nelle province più povere, più remote e dall'attesa media di vita più bassa"—sosterebbero, sempre secondo Newman: "l'ipotesi che costituiscano in larga parte una raccolta di age reporting errors". I "più vecchi dei vecchi" sono comunque pochi e molto probabilmente non la fonte di un numero troppo alto di frodi pensionistiche—il sospetto del ricercatore—ma deturpano e distorcono il lavoro degli scienziati che, studiandoli, vorrebbero scoprire il segreto della lunga vita. Nella zona blu dell'isola greca di Ikaria gli "iperlongevi" maschili hanno al 99% il vizio del fumo, non disdegnano una goccia d'alcool e molti sono analfabeti. La scienza si rifiuta di credere che così si viva più a lungo, ma i dati raccolti non sono d'accordo. Bisogna trovarne degli altri, più congeniali..

"Nota Diplomatica"/James Hansen

Piango dal ridere: ecco l'emoji più popolare

Lo sapete quale è l'emoji più usato al mondo nello scambio dei messaggi digitali? Quello "piango dal ridere" con la faccia sorridente e le lacrime di gran lunga il più comunemente impiegato. Rappresenta il 9,9% di tutti gli utilizzi. Lo segnala la "Nota Design", una newsletter settimanale che esce in collaborazione con la banca Intesa San Paolo.



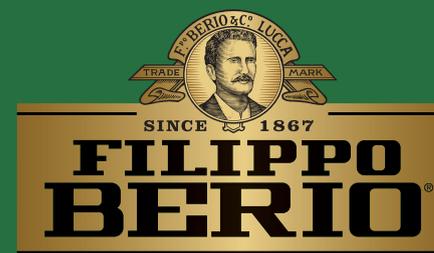
È seguito in frequenza d'uso dal cuoricino rosso in seconda posizione (6,6%) e, terzo, dalla faccina sorridente con i cuoricini al posto degli occhi (4,2%). Poi, al 3,2%, la versione "angolata" del rido-piango, un rafforzativo che significherebbe "rotolo per terra dalle risate". Seguono la semplice faccina sorridente (2,0%) e il segno delle mani giunte in preghiera (1,9%).

La classifica è stata stilata da Unicode, il consorzio che regola in qualche modo gli emoji, In teoria, lo scopo degli emoji dovrebbe essere quello di esprimere emozioni che non possono

essere espresse con le parole. Qualora fosse, allora la popolazione mondiale degli utenti smartphone debba essere straordinariamente noiosa: copre il 27,8% della propria gamma emotiva con soli sei simboli. Lo standard Unicode invece ne contiene 3.178 ("Emoji 12.1", 10/2019). Sono talmente tanti che spesso non si sa bene cosa dovrebbero rappresentare, tanto meno significare.

Gli emoji sono simboli pittografici divenuti popolari in Giappone alla fine degli anni 1990 il primo set di emoji è stato creato nel 1997 dall'operatore telefonico giapponese SoftBank. Il CEO di SoftBank convinse Apple ad inserire le emoji all'interno dell'iPhone fin dalla sua distribuzione nel 2008.[6] Le emoji vennero poi distribuite internazionalmente nella quinta versione di iOS, disponibile nel 2011.

"Nota Design"/James Hansen



FILIPPO BERIO SUPPER CLUB
CELEBRATES OLIO NOVELLO AT
LA CUCINA CALDESI, MARYLEBONE, LONDON W1

OLIO NOVELLO
SATURDAY 7TH DECEMBER



Tickets **only £75** each including:

- Four courses
 - Prosecco reception
 - Specially selected wine from Zonin
 - Hands on cookery class with head chef Stefano Borella
 - 6:00 - 10:30 pm
- To book tickets, visit:
www.filippoerio.co.uk/events

Filippo Berio
OLIVE OIL MASTERS
SINCE 1867



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

SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

Italian food at its best for everyone to enjoy

Party Menus 3 Course Meal from £22.80

Try us once and we are sure you will be back for more



For reservation please call

020 8445 3355

Email: sangiorgiorestaurant@hotmail.com

932 - 934 High Road, London N12 9RT

We are situated in between Whetstone and Finchley North

Alle prossime elezioni gli italiani residenti all'estero manderanno a Roma soltanto dodici parlamentari contro i diciotto attuali: otto deputati e quattro senatori.

Michele Schiavone, segretario generale del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (Cgie), ha fatto fuoco e fiamme contro questo taglio parlando di "iniquità e scelta esiziale" ma va detto che la misura rientra in una drastica riduzione del numero complessivo dei parlamentari voluta dai grillini del Movimento Cinque Stelle e votata a stragrande maggioranza a metà ottobre dalla Camera dei deputati. I deputati caleranno infatti da 630 a 400 e i senatori da 315 a 200.

Con la prossima chiamata alle urne la circoscrizione Europa, che comprende anche Turchia e i territori asiatici Federazione russa e in tutto ha circa 2,6 milioni di elettori iscritti all'Aire, esprimerà dunque soltanto tre deputati e un senatore mentre oggi vanta cinque deputati e due senatori.

La cura dimagrante interessa anche l'America meridionale dove gli italiani residenti sono 1,6 milioni e i parlamentari scenderanno da 6 a 3 (due deputati e un senatore) mentre in America settentrionale e centrale

ITALIANI ALL'ESTERO MANDERANNO MENO PARLAMENTARI A ROMA

Solo 1 senatore e 3 deputati da Europa

(450.000 elettori, 2 deputati e un senatore) e in Africa, Asia, Oceania e Antartide (277.000 elettori, un deputato e un senatore) rimangono invariati.

A giudizio di Schiavone la riforma intacca il principio della democrazia rappresentativa ed è stata fatta senza rispetto per "l'aumento esponenziale degli italiani all'estero, che negli ultimi anni hanno raggiunto cifre da esodo" e c'è da rammaricarsi che il CGIE non sia stato ascoltato malgrado abbia "promosso numerose iniziative e redatto documenti, motivando e dimostrando nel merito l'iniquità e l'esiziale scelta di riformare al ribasso i riferimenti numerici".

Agli antipodi invece Luigi Di Maio: "È

una riforma storica, una grandissima vittoria per i cittadini italiani", ha esultato il leader grillino nonché ministro degli Esteri sottolineando i risparmi che comporta (da 30 a 100 milioni di euro all'anno secondo le stime).

A seguito della riforma, che fissa a cinque la quantità massima di senatori a vita (mentre adesso ogni presidente della Repubblica avrebbe il diritto di nominare fino a cinque "per alti meriti"), il numero degli abitanti per deputato aumenta nella Penisola da 96.006 a 151.210 e quello per senatore da 188.424 a 302.420. Ciò comporterà anche la necessità di rivedere a fondo la legge elettorale ridisegnando i collegi e riaprendo così

una vistosa piaga e cioè il fatto che in Italia quasi ogni maggioranza si ritiene in diritto di mettere mano alla legge elettorale cercando di modificarla a proprio vantaggio. E a questo proposito va detto che in questi mesi si parla con insistenza di un sistema proporzionale con sbarramento al 4 o 5 per cento, nel palese tentativo di evitare che alla prossima chiamata alle urne la Lega capitanata da Matteo Salvini - attualmente al 35% dei consensi nei sondaggi - ottenga facilmente da sola una maggioranza di parlamentari come potrebbe avvenire con l'attuale sistema semi-uninomiale.

È probabile che venga ridotto anche il numero dei rappresentanti delle Re-

gioni (58) coinvolti nella elezione del presidente della Repubblica, a riprova di come il taglio dei parlamentari ha ripercussioni in diversi aspetti della vita politica italiana.

Alla pari di Schiavone il partito democratico aveva tuonato contro la riforma che i grillini avevano presentato quando erano al governo con la Lega di Matteo Salvini ma ha finito di votarla dopo il clamoroso ribaltone dell'estate scorsa che ha visto la nascita di un esecutivo di segno opposto sorretto proprio dai grillini e dai democratici.

Contraria alla riforma è rimasta la senatrice Laura Garavini, passata dal partito democratico a Italia Viva, il partito centrista fondato nei mesi scorsi da Matteo Renzi: "Il taglio dei parlamentari, realizzato in questa maniera lineare e senza una riforma organica delle Camere, serve solamente - ha dichiarato la senatrice - a soddisfare il sentimento di antipolitica. Non migliora la produttività del legislatore. E crea un grosso squilibrio di rappresentanza. In primo luogo per gli elettori residenti all'estero. I quali, nonostante siano cresciuti del 20 per cento in soli 5 anni, vedranno un taglio radicale dei loro rappresentanti in Parlamento".

La Redazione

Caro casa: Londra battuta da Parigi e Amsterdam

Complice l'indebolimento della sterlina dopo il referendum vinto dai Brexiters, Londra non è più la città più cara d'Europa per l'acquisto della casa: è battuta da Parigi 'intra muros' se si calcola il prezzo medio al metro quadro e da Amsterdam se si tiene conto del salario medio.

È quanto emerge da un'analisi dell'agenzia di rating Moody's che stima in quindici anni di stipendio la somma in media necessaria per comprar casa in una grande città europea: tre anni di stipendio in più rispetto al 2007.

Se si fa una classifica in base ai salari Amsterdam, dove il reddito disponi-

bile medio è di 17.500 euro, risulta la più proibitiva: per l'acquisto di una abitazione di 70 metri quadri ci vogliono in media ventidue anni di stipendio contro i 18,7 di Londra (dove il reddito medio è di 24.600 sterline) e i 18,3 di Parigi.

Decisamente più a buon mercato Roma e Milano: nella prima bastano 12,1 anni di stipendio mentre nella seconda 11,8. Meglio ancora delle due principali città italiane c'è Lisbona (11,5 anni).

A giudizio di Moody's comprar casa rimarrà ad ogni modo un buon affare perché il processo di urbanizzazione continuerà impetuoso nel prossimo decennio e riceverà una spinta anche dalla migrazione.

Un altro fattore che aiuta il mercato degli alloggi è Airbnb che permette di affittare agevolmente per periodi limitati e offre la possibilità di fare grossi profitti sulle case dei centri urbani, si tratti di Londra o di Amsterdam, di Lisbona o Parigi.

La Redazione



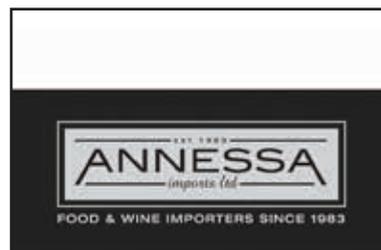
Giuseppe's Ristorante Italiano

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



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



82 Putney High Street
London SW15 1RB
chaletciro1952.co.uk





La National Gallery dedicherà alla pittrice Artemisia Gentileschi una grande mostra che sarà aperta al pubblico dal 4 aprile al 26 luglio del 2020.

In vista di questa mostra, la prima

nel Regno Unito dedicata alla famosa artista di scuola caravaggesca morta a Napoli nel 1653 all'età di 60 anni, il direttore della National Gallery - l'italiano Gabriele Finaldi - ha tenuto

PRESTO ARTEMISIA ALLA NATIONAL GALLERY

FINALDI NE PARLA ALLA BRITISH ITALIAN SOCIETY

una conferenza il 24 ottobre sul tema "Orazio e Artemisia Gentileschi, due artisti italiani alla corte di Carlo I".

La conferenza a Senate House (University of London) è stata organizzata dalla British Italian Society che dà vita ogni anno ad un evento di questo tipo chiamato "Leconfield Lecture" in onore del primo presidente dell'associazione, Lord Leconfield.

La serata è stata introdotta dalla Direttrice Onoraria, Susan Kikoler. Tra gli ospiti Olga Polizzi, Presidente della Society. Alla serata hanno partecipato

più di 90 persone tra Trustees, membri della Society e pubblico pagante.

La British Italian Society è una Charity fondata nel 1941 allo scopo di promuovere la cultura italiana nel Regno Unito e favorire lo scambio culturale e i contatti sociali tra italiani, britannici e più attualmente la comunità internazionale. Dal 1946 pubblica "Rivista", la pubblicazione annuale contenente articoli di elevata qualità su temi di cultura anglo-italiana. La Society inoltre supporta e finanzia progetti che ritiene conformi ai suoi scopi cul-

turali e sociali.

La mostra su Artemisia, introdotta alla pittura dal padre Orazio, amico del Caravaggio, sarà allestita nella Sainsbury Wing della National Gallery e proporrà al pubblico circa trentacinque opere dell'artista che è diventata anche un simbolo femminista per aver denunciato uno stupro sofferto all'età di 17 anni e affrontato poi un lungo e umiliante processo finito ad ogni modo con la condanna del violentatore, il pittore Agostino Tassi.

La Redazione

AT V&A THE FIRST-EVER PRODUCTION CAR AND A FLYING CAR

On display for a major retrospective on the automobile

On 23rd November, the Victoria and Albert Museum (V&A) opened an exhibition looking at the car as the driving force that accelerated the pace of the 20th century. The exhibition brings together a wide-ranging selection of cars that have never been on display in the UK, each telling a specific story about their impact on the world. This includes the first production car in existence, an autonomous flying car, a converted low-rider, and a 1950s concept car.

"The V&A's mission is to champion the power of design to change the world, and no other design object has impacted the world more than, the automobile. This exhibition is about the power of design to effect change, and the unintended consequences that have contributed to our current

environmental situation," said Brendan Cormier, Curator.

Showcasing 15 cars and 250 objects across three main sections, the exhibition examines how the car changed our relationship to speed, how it changed the way we make and sell, and how it altered the landscape around us, from countryside to cityscape.

'Going Fast' opens the exhibition, exploring the role of the automobile in imagining a future world of liberated movement and technological progress. Bringing together a range of 20th century concept car designs, magazine illustrations, and film, the display references popular culture, science-fiction and novel technologies to show the central role of the automobile in imagining an accelerated future. The section continues with the

first-ever production car, the Benz Patent Motorwagen 3, introduced to the public in 1888. Although it wasn't fast at the time, the technology developed rapidly, putting the thrill of speed at the hands of the driver.

'Making More' explores the car as the archetype of modern manufacturing, the object that developed contemporary consumerism and turned production companies into global powerhouses. On display, a Ford Model-T from 1925 traces the origins of the assembly line, its widespread impact on other areas of production and its evolution into the high-tech automated factories of today. The introduction of the Ford assembly line transformed the automotive industry from carefully hand-crafted machines, available

to a limited few, into a highly efficient operation that enabled the democratisation of the car. As a contrast to the Model T, a custom-made Hispano-Suiza Type H6B car from 1922 provides a close-up look at the luxurious and meticulously crafted world of early automotive design. An exploration of General Motors's early history examines the establishment of their Art and Colour Studio turning cars from utilitarian machines into objects of desire.

The final section of the exhibition, 'Shaping Space', explores the vast impact of the car on the world's landscape, nations, and cities. It looks at how the petrol engine beat early electric and steam-powered competitors by promising the ability to travel the world, transforming drivers into individual explorers. On display, global surveys of road conditions published by Michelin and a look at the special off-road cars



Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA
20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

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

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

SEI INTERESSATO A UN'OPPORTUNITÀ DI LAVORO A LONDRA PER UN ANNO? VUOI MIGLIORARE IL TUO INGLESE E VIVERE IN UNA DELLE CITTÀ PIÙ INTERNAZIONALI AL MONDO?

Per il candidato ideale garantiamo vitto e alloggio e la possibilità di lavorare in uno dei ristoranti più storici a Londra

Manda il tuo CV a
Pagliaccio 184@aol.com

O se ti è comodo ti aspettiamo per un caffè, perché a Il Pagliaccio puoi sempre sentirti a casa!



182- 184 Wandsworth Bridge road,
Sw6 2uf, Fulham, London

LA DODICESIMA NOTTE OVVERO LA BEFANA ALL'INGLESE

"L'Epifania tutte le feste porta via" recita un famoso detto italiano, legato alla figura dell'iconica vecchina a bordo della scopa volante, che, nella notte del 6 gennaio riempie di dolci e doni le calze dei bimbi.

Seppur nella tradizione britannica non sia presente la figura della Befana, il giorno, definito "Twelfth Night", celebra la dodicesima notte successiva al Natale, come riproposizione di una festività pagana di metà inverno, nella quale ci si augurava prosperità per il raccolto futuro.

Gli antichi romani credevano che delle figure femminili volassero sui campi coltivati per portare fortuna, da qui probabilmente l'idea della vecchina a cavallo della scopa. Nel IX secolo d.C., come tutte le credenze pagane, anche questa fu gradualmente accet-



tata e modificata dal Cattolicesimo, che ha poi deciso di festeggiare la dodicesima notte dopo il Natale con l'arrivo dei Re Magi presso la grotta dove è nato Gesù.

In Gran Bretagna il dodicesimo giorno, da cui prende ispirazione il titolo dell'omonima opera di William Shakespeare, è dedicato alle burle e agli scherzi, e tradizionalmente legato a

tre elementi principali: "Il gioco del Mumming", dei travestimenti che risalgono a circa mille anni fa, citati già presso la corte di Edoardo III, che si ritiene siano all'origine della Pantomima; il "Wassail", un brindisi con una bevanda alcolica (il tipico Mulled Wine, tipico del periodo delle feste) che, nell'antichità, veniva offerto di porta in porta cantando un augurio, come in simil modo, oggi viene utilizzato nei brindisi fra amici e parenti; e infine la "Twelfth Night Cake", una torta di frutta secca e di stagione che nasconde un fagiolo (chi lo troverà sarà il re/regina della serata), uno spicchio d'aglio (sarà il cattivo), un bastoncino (per il pazzo) e un pezzo di stoffa (per la fanciulla, ma se a trovarlo sarà un uomo quest'ultimo dovrà travestirsi). Oggi, a Londra, la festa del dodicesimo

giorno viene festeggiata con una tradizionale cerimonia folcloristica nella zona Bankside, sulle rive del Tamigi, tra il Globe Theatre e la Tate Modern, nel giorno del 5 gennaio, o, nel caso si tratti di un giorno lavorativo, anticipato alla domenica precedente. La compagnia teatrale The Lions Art, anche quest'anno, come ormai da 24 anni, celebrerà la festività alle ore 2pm del 6 gennaio, mettendo in scena una rappresentazione teatrale che inizierà con l'arrivo in barca sul Tamigi di Holly Man, un folletto verde che, guidato dai Bankside Mummers, cantori e musicisti, effettuerà un "wassail", un brindisi nell'antica lingua, rivolto come buon augurio alla folla. Successivamente viene recitato il combattimento di San Giorgio con spade di legno contro il male, rappresentato da un personaggio turco, e distribuite tra il pubblico presente delle torte che contengono un fagiolo ed un pisello, che incorona chi li trova come re o regina della giornata. Non mancate l'opportunità di essere reali inglesi per un giorno!

Ilenia Valeriani

DA LONDRA A LAMPEDUSA PER "SIAMO SULLA STESSA BARCA"

STUDENTI ITALIANI E FRANCESI IN SOLIDARIETÀ AI PROFUGHI

La scuola Italiana a Londra, in collaborazione con il Lycée français Charles de Gaulle di Londra, ha partecipato dal 30 settembre al 4 ottobre 2019 con una piccola delegazione ad un'iniziativa organizzata a Lampedusa in solidarietà dei rifugiati e a favore dell'accoglienza.

Intitolata "Siamo sulla stessa barca", l'iniziativa ideata dal Comitato tre Ottobre (www.comitatotreottobre.it) fa parte del progetto "Porte d'Europa" sponsorizzato dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca). Le due scuole londinesi - gemellate con il Liceo artistico e il Nautico di Gela "Ettore Majorana" (prov. di Catania) - erano rappresentate da un gruppo di studenti sotto la guida della prof.ssa Ernestina Meloni, insegnante d'italiano al liceo francese e parte del comitato organizzatore della Scuola Italiana a Londra.

Questo progetto, nato in occasione della sesta Giornata della Memoria e dell'Accoglienza, quest'anno ha portato all'isola di Lampedusa più di 60 scuole da circa 20 Paesi dell'Unione Europea. L'iniziativa nasce dalla necessità di riempire il vuoto e lo spaesamento etico con la partecipazione attiva dell'opinione pubblica e, in particolare, delle nuove generazioni al fine di stimolarli a diventare motore di un cambiamento duraturo attraverso il dialogo e la condivisione con l'altro.

Erano presenti giovani provenienti da 30 scuole italiane e circa venti scuole europee: Francia, Portogallo, Germania, Austria, Romania, Repubblica Ceca e Slovacchia. Era presente anche una delegazione di una scuola scozzese oltre alle due scuole di Londra.

I giovani hanno preso parte ad una serie di incontri, laboratori e conferenze tenute da esperti legali e rappresentanti di molte ONG come: Save de Children, Medicine sans Frontiere, UNHRC (United Nation Human Right Council) IOM (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'immigrazione) ANVCG (Associazione Nazionale per le vittime della guerra).



Oltre ai laboratori, i giovani hanno assistito a spettacoli teatrali, concerti e incontrato i sopravvissuti di un tragico naufragio. Una tavola rotonda di chiusura, alla presenza del sindaco di Lampedusa, e il sottosegretario del MIUR e i rappresentanti delle diverse ONG che hanno spiegato ai giovani la situazione drammatica che stiamo vivendo in Europa e hanno messo in evidenza la necessità di avere chiarezza e trasparenza.

Gli incontri si sono conclusi con una marcia di tutti i giovani, insegnanti e cittadini e autorità di Lampedusa fino alla Porta d'Europa (opera scultorea di un artista lampedusano, Mimmo Pala-

dino). una porta aperta verso il mare, simbolo dell'accoglienza dei lampedusani verso coloro che arrivano dal mare. La marcia si è conclusa con il discorso del sindaco che ha ringraziato tutte le persone presenti. Una trentina di pescerecci sono andati poi al largo, sul punto preciso dove ci fu il tragico naufragio in cui morirono 368 uomini, donne e bambini, il 3 ottobre 2013. In quel punto è stata lanciata una corona di fiori in commemorazione della tragedia e di tutte le tragedie che hanno colpito il Mare Mediterraneo.

L'esperienza toccante e significativa ha lasciato un forte segno in ognuno dei

giovani partecipanti che hanno lasciato l'isola con la promessa di condividere ciò che hanno vissuto a Lampedusa e di spiegare ai loro coetanei che l'immigrazione non è un fenomeno che coinvolge il sud Italia o il sud d'Europa ma tutto resto dell'Europa ed ognuno di noi.

Si prevedono incontri anche a Londra per coinvolgere più scuole e più ragazzi affinché abbiano l'opportunità di capire la serietà e tragicità del fenomeno delle



migrazioni al mondo di oggi. Per costruire un mondo migliore all'insegna della tolleranza e rispetto del diverso.

Ernestina Meloni



Belluzzo
International Partners

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

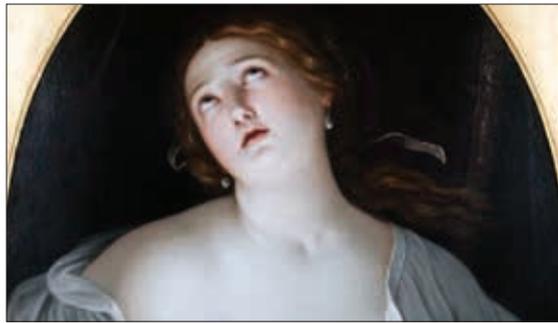
**YOUR GATEWAY TO ITALY
AND THE WORLD.**



With up to 4 daily direct flights from London to Rome, you can enjoy easy connections to a wide network of Italian and worldwide destinations, like the newly launched Johannesburg, New Delhi, Maldives, and Nairobi. Discover them all.

ALITALIA.COM





GUIDO RENI, UNA MOSTRA IN DURHAM COUNTY

AL CENTRO "LA MORTE DI LUCREZIA"

La prima mostra nel Regno Unito e fuori dalla città di Londra dedicata al Maestro del Barocco italiano Guido Reni si è aperta il 26 ottobre al Bowes Museum di Barnard Castle, nella Contea di Durham.

Intitolata "The power and the virtue: Guido Reni's Death of Lucretia", la mostra celebra l'artista e la sua importanza nella storia dell'arte occidentale sino al 20 gennaio 2020, ultimo giorno d'esposizione.

Guido Reni (1575 - 1642), tra i maggiori rappresentanti del classicismo del 17° secolo, realizzò dipinti famosi per la loro sublime bellezza e raffinatezza. Questa mostra presenta opere uniche provenienti da prestigiose collezioni pubbliche e private, tra cui la National Gallery di Londra e il Royal Collection Trust, opere grazie alle quali per la prima volta i visitatori sperimenteranno la maestria e la qualità estetica di questo

artista eccezionale.

Allestita nella galleria principale del museo, l'esposizione ruota attorno a La morte di Lucrezia, dipinto attribuito a Guido Reni ed entrato a far parte della collezione dello stesso Bowes nel 1840. L'opera è stata al centro di un'indagine multidisciplinare realizzata in collaborazione con Northumbria University di Newcastle e Hunterian Museum di Glasgow.

Le raffigurazioni di eroine devote e legendarie da parte di Guido Reni consentono di esplorare il tema della bellezza femminile nella sua pittura: le raffigurazioni liriche di personaggi femminili di spicco sono un elemento della sua arte, elemento per il quale egli fu famoso in vita e anche in seguito. Non esiste infatti nessun altro artista nell'arte occidentale che abbia dipinto altrettante "fortune di femmes" della tradizione letteraria e sacra come Reni: da Cleopatra e Porzia, sino a Europa, Giuditta, Maria Maddalena, Deianira e Lucrezia.

"Guido Reni - afferma la curatrice della mostra Bernadette Petti - non era solo considerato il più talentuoso degli allievi della scuola dei Carracci, ma era il pittore che riuscì con successo a rivedere i modi di Raffaello, usando un pennello grazioso e delicato, che ha rivelato un'attenta padronanza tecnica sia

nell'affresco sia nella pittura, e il profondo studio della tradizione pittorica e delle immagini per raggiungere una perfezione formale. La fama dell'artista e la sua popolarità andarono ben oltre l'Italia e non sorprende che Henrietta Maria di Francia (1609 - 1669), regina consorte del re Carlo I d'Inghilterra, dimostrò nei suoi confronti un'avidità ammirazione".

Il Bowes Museum fu creato oltre 100 anni fa da John e Joséphine Bowes. Insieme i due coniugi hanno costruito la più grande collezione privata di belle arti decorative nel nord dell'Inghilterra e hanno costruito un magnifico edificio per ospitarli. La collezione contiene migliaia di oggetti tra cui mobili, dipinti, sculture, ceramiche e tessuti che coprono una vasta gamma di stili e periodi europei.

La Redazione

PEGGY GUGGENHEIM: DA LONDRA A VENEZIA

Una serata all'Istituto di Cultura



@Courtesy of the Peggy Guggenheim Collection Archives, Venice

Mayfair, Peggy inaugura, nel 1939, la omonima galleria Guggenheim Jeune. La galleria è oggi giustamente celebrata per il coraggio dimostrato nel promuovere gli artisti più radicali dell'epoca come Pablo Picasso, Joan Miró, Salvador Dalí, Yves Tanguy e Jean Arp.

Per commemorare l'opera di Peggy in occasione dell'ottantesimo anniversario della fondazione di Guggenheim Jeune, Maria Ludmila Pustka e Silvia Ricci hanno organizzato una serata a lei dedicata all'Istituto Italiano di Cultura di Londra il 28 Novembre, con il patrocinio de Il Circolo, l'associazione culturale non-profit presieduta da Marina Fazzari che promuove la cultura e ricerca italiana nel Regno Unito. Una serata incentrata sulla proiezione del documentario di Lisa Immordino Vreeland "Peggy Guggenheim: Art Addict", introdotto da Maria Ludmila Pustka già direttrice del Laboratorio di Restauro nei Musei Vaticani e da Pilar Ordovas, direttrice e proprietaria della



@Courtesy of the Peggy Guggenheim Collection Archives, Venice

Galleria Ordovas a Mayfair.

A pochi passi dalla Guggenheim Jeune, nella Galleria Ordovas al 25 di Savile Row ha aperto la mostra "Peggy Guggenheim and London", con opere del Surrealista Yves Tanguy e Jean Arp, due artisti già esposti da Peggy a Londra. La mostra, visitabile fino al 14 di Dicembre 2019, "sottolinea i contributi storico-artistici fondamentali che Peggy lascia al Regno Unito", dice la curatrice Pilar Ordovas.

Dieci anni dopo l'apertura della sua galleria Londinese nel 1948 Peggy si trasferisce a Venezia dove trascorre gli ultimi trent'anni della sua vita. Dopo aver esibito alla Biennale di Venezia, Peggy acquista il Palazzo Venier dei Leoni sul Canal grande che ospiterà la sua storica collezione. "Venire a Venezia, o semplicemente visitarla, significa innamorarsene e nel cuore non resta più posto per altro", amava dire.

Alla Collezione Peggy Guggenheim di Venezia la mostra "Peggy Guggenheim. L'ultima dogarossa" sarà visitabile fino al 17 gennaio 2020 per celebrare la vita veneziana della sua fondatrice.

La Redazione



Enrico Franceschini e Stefano Tura

UN THRILLER NEL DIVERTIMENTIFICO ROMAGNOLO

L'HA SCRITTO IL GIORNALISTA ENRICO FRANCESCHINI

Il mare prende, il mare dà. E un mattino di primavera la bassa marea consegna alla spiaggia di Borgomarina un corpo di donna. La ritrova, più morta che viva, Andrea Muratori detto Mura, giornalista in pensione, tornato nel paesino di villeggiatura dell'infanzia dopo una lunga carriera da inviato giramondo, con pochi soldi in tasca, un capanno di pescatori come casa e in pace con se stesso.

Inizia così "Bassa marea", un romanzo di Enrico Franceschini appena pubblicato nella collezione "Nero Rizzoli" e presentato il 14 novembre scorso all'Istituto di Cultura di Londra dall'autore stesso.

La "commedia gialla" è ambientata in Romagna, la riviera delle vacanze di massa e del divertimentificio, cento chilometri di litorale che con il solleone diventano metropoli diffusa spalmata tra Marina di Ravenna e Gabicce, per metà West Coast all'italiana e per metà irredimibile provincia di vitelloni, malelingue e brava gente.

Ma fuori stagione gli abitanti verniciano e riparano, sperperando i guadagni estivi e portando a galla vizi nascosti. Fra un clan di calabresi che traffica schiave del sesso e immigrati cinesi che spacciano erba, toccherebbe a Mura risolvere il mistero dietro il passato di Sasha, l'enigmatica russa restituita dal mare. Un'impresa troppo grande per lui, se ad aiutarlo non ci fossero altri tre sessantenni irresistibili. «Uno per tutti, tutti per uno» ripetono i vecchi amici, citando i tre moschettieri. Che poi, com'è noto, erano quattro.

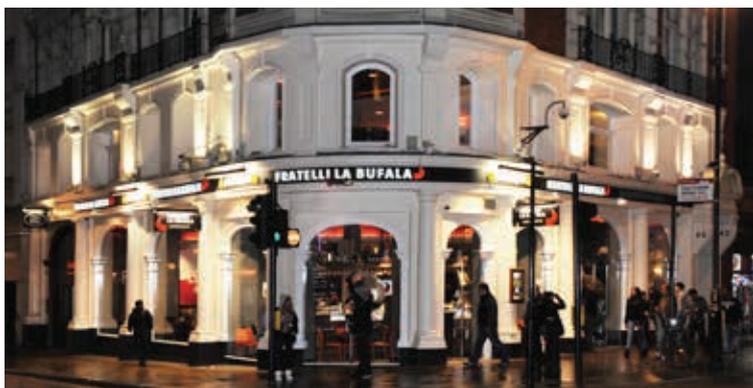
"In questo nuovo romanzo - ha scritto "Il Venerdì" (supplemento settimanale del quotidiano "La Repubblica") a proposito dell'ultima fatica di Franceschini - c'è l'apparente scintillio della riviera romagnola. Ma anche la parte marcia, l'odore fetido degli affari sporchi che sono la vera piaga di questo paese".

Nato a Bologna nel 1956, Franceschini ha girato il mondo come corrispondente per "La Repubblica" e vive a Londra, l'ultima sua sede prima della pensione. Ha pubblicato saggi e romanzi, tra cui L'uomo della Città Vecchia, Vinca il peggiore e Vivere per scrivere. Con "Bassa marea" propone una commedia gialla, che illumina le ombre della terra raccontata da Fellini e Tondelli e contiene anche qualche riflessione amara sul tramonto del giornalismo "vecchia scuola".

La Redazione



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



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404
e-mail: fib-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -
www.fratellilabuffala.com



Venetian Restaurants - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - www.2veneti.com



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

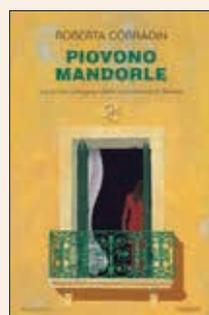
Tormenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.gaetano](https://www.skype.com/user/alfano.gaetano)

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

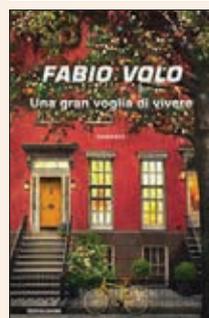
Novità Editoriali

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



Piovono mandorle. La prima indagine della commissaria Gelata, Roberta Corradin - Piemme

Nell'estremo sud-est della Sicilia, in una Scicli cosmopolita, teatro di note serie tv e film internazionali, accadono delitti veri. A occuparsene, tra il maschilismo dilagante e la fatica di districarsi tra le truppe che assediano la città, è la commissaria Maria Gelata, donna di grande intuito, una vita privata fallimentare, un segreto ben celato nel curriculum e una passione sconfinata per la mitologia greca, che per lei è in grado di risolvere qualunque crimine. Il nuovo caso che si trova di fronte è più complicato di altri: il morto è un noto psicoterapeuta newyorkese tornato alle origini sciclitane, Salvo Diodato, deceduto in circostanze poco chiare. A piangerlo, o a provare sollievo, le sue pazienti: una pubblicitaria americana teorica degli amori infelici, una docente di lingua inglese che colleziona farabutti, una cuoca immolata sull'altare della figlia adolescente, una manager coach divisa tra Hong Kong e Marzarelli. E, naturalmente, tutti gli sciclitani, tra cui Guglielmo, chef del ristorante più in voga del momento, Ignazio, meccanico con salotto, e Nino, pescatore innamorato. Sarà un'indagine dai continui colpi di scena, ree confesse e falsi indizi che porterà la commissaria Gelata a capire che a volte la verità è meglio che resti sepolta.



Una gran voglia di vivere, Fabio Volo - Mondadori

"Svegliarsi una mattina e non sapere più se ami ancora la donna che hai vicino, la donna con cui hai costruito una famiglia, una vita. Non sai come sia potuto accadere. Non è stato un evento, una situazione, un tradimento ad allontanarvi. È successo senza esplosione, in silenzio, lentamente, con piccoli, impercettibili passi. Un giorno, guardando l'uno verso l'altra, vi siete trovati ai lati opposti della stanza. Ed è stato difficile perfino crederci". Quello di Marco e Anna sembrava un amore in grado di mantenere le promesse. Adesso Marco non riesce a ricordare qual è stata la prima sera in cui non hanno acceso la musica, in cui non hanno aperto il vino. La prima in cui per stanchezza non l'ha accarezzata. Quando la complicità si è trasformata in competizione. Forse l'amore, come le fiamme, ha bisogno di ossigeno e sotto una campana si spegne. Forse, semplicemente, è tutto molto complicato. Il libro di Fabio Volo è il racconto di una crisi di coppia e del viaggio, fisico e interiore, per affrontarla. Un romanzo sincero, diretto, che sa fotografare le pieghe e le piccole contraddizioni dei nostri rapporti.



La vita bugiarda degli adulti, Elena Ferrante - E/O

«Due anni prima di andarsene di casa mio padre disse a mia madre che ero molto brutta. La frase fu pronunciata sottovoce, nell'appartamento che, appena sposati, i miei genitori avevano acquistato al Rione Alto, in cima a San Giacomo dei Capri. Tutto - gli spazi di Napoli, la luce blu di un febbraio gelido, quelle parole - è rimasto fermo. Io invece sono scivolata via e continuo a scivolare anche adesso, dentro queste righe che vogliono darmi una storia mentre in effetti non sono niente, niente di mio, niente che sia davvero cominciato o sia davvero arrivato a compimento: solo un garbuglio che nessuno, nemmeno chi in questo momento sta scrivendo, sa se contiene il filo giusto di un racconto o è soltanto un dolore arruffato, senza redenzione».



La misura del tempo, Gianrico Carofiglio - Einaudi

Tanti anni prima Lorenza era una ragazza bella e insopportabile, dal fascino abbagliante. La donna che un pomeriggio di fine inverno Guido Guerrieri si trova di fronte nello studio non le assomiglia. Non ha nulla della lucentezza di allora, è diventata una donna opaca. Gli anni hanno inferito su di lei e, come se non bastasse, il figlio Iacopo è in carcere per omicidio volontario. Guido è tutt'altro che convinto, ma accetta lo stesso il caso; forse anche per rendere un malinconico omaggio ai fantasmi, ai privilegi perduti della giovinezza. Comincia così, quasi contro voglia, una sfida processuale ricca di colpi di scena, un appassionante viaggio nei meandri della giustizia, insidiosi e a volte letali. Una scrittura inesorabile e piena di compassione, in equilibrio fra il racconto giudiziario - distillato purissimo della vicenda umana - e le note dolenti del tempo che trascorre e si consuma.



Giudizio universale, Gianluigi Nuzzi - Chiarelettere

Nel cuore della Santa sede, all'interno del palazzo apostolico, i cardinali sono impegnati da mesi in un'operazione di salvataggio che sembra impossibile. Un piano segreto di emergenza da realizzare assolutamente entro cinque anni. I dossier riservati che compongono la nuova inchiesta di Gianluigi Nuzzi tracciano uno scenario impensabile: la Chiesa è prossima al default finanziario. Mancano i soldi per pagare i dipendenti, sono sospese le ristrutturazioni dei palazzi, è minacciata la sopravvivenza delle parrocchie in Italia e nel mondo. "Giudizio universale" è un viaggio esclusivo nelle stanze più inviolabili dei sacri palazzi. Un racconto in presa diretta realizzato grazie a oltre tremila documenti top secret, che arrivano fino all'estate del 2019. Ciò che qui viene svelato provocherà una profonda inquietudine, non solo tra i cattolici. Eppure fotografa una realtà che potrà essere affrontata solo se non resterà nascosta, ma diventerà patrimonio di tutti.



Prima che tu venga al mondo, Massimo Gramellini

Quando è stata l'ultima volta che avete fatto qualcosa per la prima volta? Che avete scoperto qualcosa di inaspettato e avete provato un'emozione nuova? Immaginate un uomo che, superata la soglia dei cinquant'anni, diventa padre quando ormai, in famiglia e sul lavoro, si era adagiato su una perfetta vita da figlio. Che cosa può rompersi o scatenarsi all'improvviso? Il libro di Massimo Gramellini è il racconto di una trasformazione e di un'attesa. Nove capitoli, uno per ogni mese di "gravidenza", che compongono una lunga lettera, emozionante e ironica, destinata a un bambino che non c'è ancora mentre si fanno i conti con un padre che non c'è più. Una storia d'amore e di rinascita che ci ricorda come attraverso gli altri possiamo ritrovare in noi stessi infinite risorse e comprendere ciò che conta davvero. Se "la vita è un gioco e vince chi ritorna bambino", per riuscirci bisogna prima diventare adulti.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company



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



THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.Bellavitaishop.co.uk - www.Bellavita.academy



DIETE, QUALITÀ E VEGANI "PLANT-BASED"

LA MODERAZIONE IL MIGLIORE APPROCCIO



Il veganesimo è filosofia di vita che vuole evitare ed abolire ogni sfruttamento degli animali. Non è quindi solo una tipologia di dieta alimentare ma un vero e proprio stile di vita.

Il nuovo termine Plant-based, che leggiamo ovunque invece, può definire chi consapevolmente ha adottato la dieta vegana ma non lo stile di vita vegano.

Quindi un Plant-based usera' creme testate su animali o indosserà un maglione di lana senza neanche pensarci ma è più attento alla qualità e provenienza dei prodotti.

Entrambi gli approcci alimentari sono consapevoli e non prevedono il consumo di carne. Ma se i vegani sono motivati da ragioni etiche, chi segue una dieta plant-based si allontana da tutti i cibi processati, meno naturali e meno sani. Sintetizzando potremmo dire che ogni vegano è un plant-based, ma non tutti i plant-based sono vegani.

Nel documentario "The Game Changers" si parla di Gladiatori vegani. Un'informazione che mi ha spiazzato e, a dire il vero, non ho ancora capito quanto corretta o costruita sia. Mi sembra ovvio che, grazie allo sviluppo dell'agricoltura anche ai tempi si mangiasse più Plant-based che carne, ma mi farebbe piacere avere dati alla mano per poter comparare l'impatto sul corpo umano di una dieta plant-based contro quella onnivora, altrimenti è sempre tutto un mistero e la verità di turno è sempre di chi è più bravo a convincerci della propria tesi.

Mentre ricercavo il soggetto ho trovato delle statistiche allarmanti che condividevo:

L'alimentazione scorretta, unita allo stile di vita sedentario, ha superato il fumo come causa principale di morte e disabilità in tutto il mondo tra le malattie non trasmissibili.

La maggior parte della popolazione mondiale vive in Paesi in cui il sovrappeso e l'obesità uccidono più della fame.

L'intensa produzione alimentare e il cambiamento climatico stanno causando la rapida scomparsa della biodiversità. Oggi solo nove specie di piante rappresentano il 66% della produzione totale, nonostante il fatto che nel corso della storia ne siano state coltivate oltre 6.000 per fini alimentari.

Tutti questi cambiamenti sono legati all'aumento dell'obesità e ad altre forme di malnutrizione, che colpiscono in media una persona su tre. Secondo le proiezioni il numero sarà di una persona su due entro il 2025.

La moderazione è la migliore cura! Indipendentemente dalla dieta anche scegli di seguire il mio invito è ad investire in qualità, essere consapevole della provenienza dei prodotti e pensare ai meravigliosi artigiani dietro ogni prodotto ancora prodotto come una volta.



INCORONATI I PIZZA E PASTA CHEFS DELL'ANNO E IL PIZZA CHEF NON È ITALIANO...



Mark Baber della pizzeria Wood Fire Dine vicino a Leeds è stato incoronato Pizza Chef dell'anno grazie alla sua Pizza Millennial mentre il titolo di Pasta Chef dell'anno è andato a Uberto Scarpati del ristorante Mamma Mia vicino a Oxford, che ha preparato delle pappardelle con sugo di lepre.

Il verdetto è stato annunciato al termine di una serrata competizione che si è svolta nel quartiere fieristico di Olympia a Londra durante la quarta edizione dell'European Pizza & Pasta Show, organizzata da PAPA, l'Associazione della Pizza, Pasta e Cibo Italiano, dove hanno esposto le compagnie migliori dedicate a questo segmento di ristorazione (produttori di forni, di utensili oltre a produttori di farine, pomodori ed olio...).

Per assegnare gli ambiti titoli di Pizza e Pasta Chefs dell'anno la giuria, composta dagli chef Theo Randall ed Enzo Oliveri e da Marco Fuso, consulente oltre che precedente vincitore del titolo Pizza Chef dell'Anno, e Michael Eyre direttore culinario della Jestic, ha do-

vuto assaggiare ben 24 pizze e 12 tipi di pasta. Un compito non facile, visto le incredibili proposte.

Fra un assaggio di pizza e d'altro, offerti dai vari stand c'è stato fermento ad Olympia con i maggiori distributori di cibo italiano in UK come Carnevale, Salvo 1968, deliItalia, Prestige e Cibo Sano che hanno esposto i prodotti che distribuiscono, con assaggi di salumi, formaggi e altre delizie, ai vari visitatori. Fra gli espositori il Gelato di Ariela, ha avuto il consueto successo grazie ai gusti di altissima qualità, Dolce Delia, un produttore di pasticceria e delicatezze salate tradizionali siciliane e Fontana Food con il suo nuovissimo Chickpea Chips, in poche parole panelle siciliane a forma di patatine chips in tre gusti diversi.

Un prodotto innovativo è stato lo Spray Leggero della ditta Fratelli Mantova, una collezione di bombolette spray con olii extra vergini di oliva infusi ai vari gusti, oltre all'olio classico, fra i più gustosi quello all'Arancio e Pepe Nero, al Tartufo e alla Curcuma.

La ditta Agricola Fratelli Galati ha portato degli ottimi caciocavallo e primo sale siciliani e fra i produttori di farine la ditta Caputo, storica dal 1924 ha esposto le varie qualità di farina, ultima fra tutti la farina Nuvola con cui i pizzaioli hanno preparato una serie di pizze Margherita dal bordo sofficiissimo e leggero come una nuvola.

Fra le masterclass organizzate durante i tre giorni di fiera lo chef Enzo Oliveri ha preparato la sua versione di Arancine, mentre Francesca Dessori per Dolce Delia, coadiuvata da Luigi Di Piazza, ha illustrato l'Arancino. Alla fine gli ingredienti sono sempre quelli e cambia il nome a seconda se si è di Palermo o di Catania.

Questa manifestazione ha un ruolo molto significativo fornendo una voce all'industria della pizza, pasta e cibo italiano, che sono uno dei punti di forza del nostro Paese e che è globalmente riconosciuta come una delle più creative e di alta qualità.

Cristina Polizzi



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

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

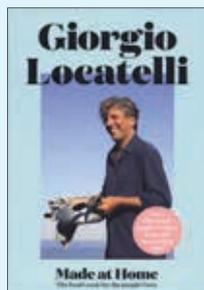
Sicily
Restaurant • Bar • Private Dining
2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498
info@eatatsicily.com www.eatatsicily.com



tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Mezzi paccheri with gurnard, olives and tomato

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. **2** Lay the almonds on a baking tray and put them into the oven for about 7 minutes, moving the tray around and giving it a shake occasionally so that the nuts become golden all over. **3** Remove the tray from the oven and allow the nuts to cool, then chop quite finely, but not too evenly, so that you have different textures in the finished sauce. **4** To make the stock, heat a little olive oil in a large pan, add the onion, carrot and celery with the herbs and cook gently until the onion is soft and translucent. **5** Add the fish heads (minus the eyes) and bones and continue to cook for a couple of minutes. **6** Add the tomato purée and stir all together for 2 minutes. **7** Finally, add 1.5 litres of water and bring to the boil, then turn down to a simmer for 15 minutes. **8** Put through a fine sieve and keep to one side. **9** Put one of the garlic cloves on a chopping board and crush into a paste with the back of a large knife. **10** Put a handful of parsley leaves on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. **11** Cook the pasta in plenty of boiling salted water for about 12 minutes (or 3 minutes less than the time given on the packet instructions). **12** Remove the skin from the fillets of gurnard, and cut into chunks. **13** Chop the other garlic clove finely. **14** To make the sauce, heat the olive oil in a pan, add the garlic and chilli and cook gently for about a minute, taking care not to burn the garlic. **15** Add the pieces of fish, season, and cook for 3 minutes, stirring, until the fish becomes flaky and tries to stick to the bottom of the pan. **16** Add the wine and bubble up until the alcohol evaporates completely, then add half the reserved stock and the olives. **17** Drain the pasta and add to the pan of fish and sauce for 3 minutes, until the pasta has taken up some of the sauce, which should retain its silky consistency. If it starts to become dry, add a little more stock – don't worry that the pasta might overcook. It won't. **18** Add the tomatoes and the parsley and garlic. **19** Continue to stir, adding the extra virgin olive oil. Taste and adjust the seasoning if necessary. **20** Spoon into a warmed serving dish and scatter with the toasted, chopped almonds.

Serves 6

- almonds** 2 tablespoons, skin on
- garlic** 2 cloves, finely chopped
- fresh flat-leaf parsley** a small bunch (keep the stems for the stock)
- mezzi paccheri or other short tubular pasta such as calamata** 500g
- sea salt and freshly ground black pepper**
- gurnard** 3 medium, filleted, but heads and bones reserved
- olive oil** a little
- mild red chilli** 1, chopped
- white wine** ½ glass (35ml)
- black olives, preferably Taggiasche** 2 tablespoons, stones in, but crushed
- cherry tomatoes** 10, halved
- extra virgin olive oil** 2 tablespoons
- For the stock:**
- olive oil** a little
- onion** 1, finely chopped
- carrot** 1, finely chopped
- celery** 1 stalk, finely chopped
- bay leaf** 1
- stems from the parsley** (see above)
- heads and bones from the gurnard** (see above)
- tomato purée** 1 tablespoon



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



ACCIUGHE, PEPERONI E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA ANCHOVIES, PEPPERS AND BUFFALO MOZZARELLA

THIS SALAD CAME ABOUT when I was playing with some of my favourite ingredients. It's a simple dish but very complex in terms of its flavours.

Anchovies and peppers are both strong flavours. They'd have the potential to fight each other if they were left to their own devices but the gentle acidity of the soft, creamy cheese provides the bridge and creates a perfect fusion of the three. Although mozzarella made from cow's milk is made all over Italy, as well as in other countries, the production of mozzarella di bufala from the Campania region around Naples is tightly regulated and the cheese has been awarded protected status. It has to meet strict criteria governing not just where but how it is produced and it must be made entirely from domestic water buffalo milk to guarantee its unique flavour. The Campania cheese has a more acidic, richer taste than cow's mozzarella and as part of your journey through my collection of southern flavours to try, it's really worth seeking it out. Note that when it's really fresh it should be rubbery

SERVES 4

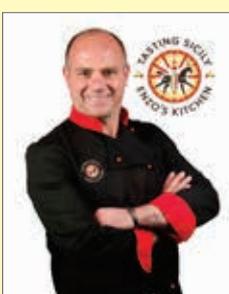
- 4 Romano peppers (about 600g)**
- 70ml extra virgin olive oil**, plus extra to serve
- 12 tinned anchovy fillets**, plus 2 tbsp oil from the tin

- 4 tsp red wine vinegar (preferably Merlot)**
- 400g mozzarella di bufala Campana (ideally) or another buffalo or cow's mozzarella**, at room temperature, roughly torn
- 50g caper berries**

- 1 small Tropea red onion (about 50g) or griotte onion**, thinly sliced and placed in iced water
- handful of basil leaves**
- sea salt and freshly ground black pepper**

On a very hot griddle pan or barbecue, grill the peppers until the skins are blistered and charred. Transfer to a container, cover with cling film and leave to steam and cool. Meanwhile, make a dressing by whisking together the olive oil, anchovy oil, vinegar and some salt and pepper. Remove the skin, seed pod and inner ribs from the peppers over a bowl so that you save all the juices. Cut the peppers into wedges and mix them with the dressing and the reserved juices. Season.

Place the peppers in a large serving dish, scatter over the mozzarella, then top with the anchovy fillets, caper berries, drained onion rings and basil. Drizzle with more olive oil if liked.



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



Zuppa di Pesce (Fish soup)

One of the most tasty ways for eating fresh fish, the Zuppa di pesce is typical dish of the "cucina povera" (the culinary traditional of the poor people) and counts of many and many variations.

INGREDIENTS:

- kg. 1,500 fish (scorpion fish, eels, sea bream, cuttlefish etc.)
- g. 250 ripe tomatoes
- garlic, onion, parsley, celery
- olive oil
- salt and pepper
- Crouton

PREPARATION

Wash the fish, clean it and cut it into pieces. With scraps (heads and bones) prepared a soup with two liters of water flavoured with an onion and a stalk of celery. In an earthenware casserole fry in oil two cloves of garlic and a tablespoon of chopped parsley, then put the fish.

Let it cook for few minutes in pan then add the ripe tomatoes, peeled and seeded, salt and a pinch of pepper. Cover with strained fish stock and cook for about half an hour.

Serve the fish soup with toasted crostini.



FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.harpers.co.uk

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO 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: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO 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
T: 01234-356647
(Solo durante le ore di Ufficio)
Passaporti
(Solo su appuntamento)
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
2° venerdì di ogni mese
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
(Solo su appuntamento)
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO
8 London Road , Warmley BS30 5JF
Cell: 07817721965
andrealino1974@gmail.com
Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00
Sabato 9.00 - 12.00
(Solo su appuntamento)
Per l'invio di documenti tramite
posta si prega di spedire a:
137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy@gibraltar.gi

GUERNSEY 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
Cell: 07797-888273
svitalconsuljy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI
Oriol Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
Tel.: 0151 3051060
(Solo su appuntamento)
info@consolatoliverpool.com
<http://consolatoliverpool.com/>

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI
Suit 101, City View House, 5 Union St.
Manchester M12 4JD
Cell: 07467 277463
(Solo durante le ore di Ufficio)
Martedì, Mercoledì e Giovedì:
09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)
info@consolatomanchester.com
www.consolatomanchester.com

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 Passetto Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatotontingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrappa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

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

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: +447544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

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
www.italchamind.org

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair
London SW1J 0DR
T: 020 7292 3910
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 GROUP

Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicreditgroup.eu

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 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Second floor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

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

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

Roberto Gaglione (Notary Public)
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555
info@slignotaries.com

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Basingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



EMD Group is a multidisciplinary construction company that integrates all kinds of support on **design and construction**. The company was founded in 2009 as a construction firm that works both in the design and building sector throughout England.

Finding innovative and creative ideas to deliver outstanding projects whilst working in collaboration with the clients is the right way, according to the company, to provide the best solution for their clients' needs.

EMD's key to success is due to EMD's attention to detail on every project, our clients do not have to worry about several different contractors, they deal solely with EMD. EMD caters in each sector from designer, demolition/strip-out, health & safety advising and Principal Contractor, Principal Designer, Interior design, all build trades (eg: decorators, dry liners, ironmongery), maintenance, heating, medical gas, mechanical, plumbing, ventilation and electrical.

Building a solid long-term relationship with clients through team spirit, the absence of barriers, honest communication and building trust with transparency is the mile stone of their work. This whole process begins and ends with the right approach to planning, scheduling, choosing the right team, managing various sub-contractors and taking pride in good results.

EMD works for both **private and public business**, putting expertise at clients' service so as to deliver exactly what they expect. In order to accomplish this, creativity and innovative thinking is applied on all projects.

On top of other services, EMD can provide services of design and planning. In particular, concept design, interior design, M&E design, SAP/EPC and construction planning and consultancy.

EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from shop and restaurant fit-outs to conversion and residential refurbishments. EMD is currently working at Park View in Bristol, the biggest Permitted **Development in the UK**.

2019 has started as a promising year so far, with new and challenging projects commencing in the next few months.

EMD Group | Unit 6 | Optima Park | Thames Road | Dartford | DA1 4QX
T: 0800 699988 | E: info@emd-group.co.uk | W: www.emd-group.co.uk



Stelvio Ti available from £399 per month and 0% APR[^]

5 YEARS WARRANTY | **3** YEARS SERVICING | **5** YEARS ROADSIDE ASSISTANCE*



MotorVillage
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY
0207 399 6650 motorvillageuk.com

La meccanica delle emozioni



Official fuel consumption figures for the Alfa Romeo Stelvio range excluding Quadrifoglio mpg (l/100km) combined: 46.3 (6.1) to 28.0 (10.1). CO₂ emissions: 176 – 138 g/km. Fuel consumption figures determined on the basis of the new WLTP test procedure as per Regulation (EU) 2017/1347. CO₂ figures, based on the outgoing test cycle (NEDC), will be used to calculate vehicle tax on first registration. Only compare fuel consumption and CO₂ figures with other cars tested to the same technical procedures. These figures may not reflect real life driving results, which will depend upon a number of factors including the accessories fitted (post-registration), variations in weather, driving styles and vehicle load. *Standard warranty and roadside assistance for three years plus an additional two years' warranty and roadside assistance valid until the expiry of five years from the date of first registration or the vehicle has travelled 75,000 miles, whichever occurs first. Free servicing covers the costs of parts, lubricants and labour required as part of the manufacturer's scheduled servicing until the expiry of three years or the vehicle has had its first three scheduled services, whichever occurs first. 5 year warranty and roadside assistance and three year free servicing is available in conjunction with retail sales only (excluding PCH) until further notice. [^]Offer available on Alfa Romeo Stelvio 2.2 210hp Ti ordered between 01/10/19 and 31/12/19 and registered by 31/03/20. 37 month term. Minimum £11,474 customer deposit required. Model shown with Metallic paint and electric sunroof, which will increase the customer deposit to £13,494. Alfa Romeo Deposit Contribution is only available in conjunction with Alfa Romeo Preferenza PCP. £20,257 optional final payment. With Alfa Romeo Preferenza PCP, 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 12p per mile for exceeding 10,000 miles p.a. in this example. Subject to status. Guarantees may be required. Vehicles ordered post 31 October 2019, may incur Brexit related tariffs or other charges. T&Cs apply. Participating retailers only. Alfa Romeo Financial Services, SL1 0RW