



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

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



PONTE SULLO STRETTO: NEL 2024 INIZIERÀ COSTRUZIONE LO PROMETTE IL GOVERNO MELONI

"Fusse che fusse la vorta bbona". La celebre battuta dell'attore comico Nino Manfredi (magari se fosse la volta buona...) calza a pennello quando si rievoca il ricorrente fantasma del Ponte sullo Stretto di Messina, un faraonico e avveniristico progetto discusso da decenni in Italia a iosa senza mai arrivare al dunque.

Il Ponte per collegare Sicilia e Calabria è ridiventato di grande attualità lo scorso 16 marzo quando il governo di destra con a capo Giorgia Meloni ha

mosso i primi passi per renderne possibile la costruzione in tempi brevi, a partire dall'anno prossimo.

Un decreto in sette articoli, approvato dal Consiglio dei Ministri, ha ridato nuova vita alla società Stretto di Messina Spa che dovrebbe realizzare l'opera. Ad essa "partecipano la Rete Ferroviaria, Anas, le Regioni Sicilia e Calabria, nonché, in misura non inferiore al 51%, il Ministero dell'economia, che esercita i diritti dell'azionista d'intesa con il Ministero delle infra-

strutture, al quale ultimo sono attribuite funzioni di indirizzo, controllo, vigilanza tecnica e operativa".

"Il cronoprogramma di realizzazione" prevede che il progetto esecutivo sia approvato entro il 31 luglio 2024 e al momento si pensa ad un progetto davvero senza eguali al mondo: un ponte ad una sola campata, lungo 3,2 chilometri, senza piloni in acqua. Sarebbe il ponte "strallato" (cioè soste-

Segue a Pag. 22

to order e print: www.giondouk - T: 0755 2899528



Da fine 2024 gli europei - si tratti di turisti, uomini d'affari o vattelapesca - entreranno in UK soltanto se in possesso di un visto da chiedere online pagando un tot non ancora ben specificato.

La novità è stata annunciata lo scorso 9 marzo dall'Home Office (con a capo una brexiter sfegatata come Suella Braverman) a riprova che "il rafforzamento del nostro confine rimane una delle massime priorità del governo" e a dimostrazione - se ce ne fosse bisogno ma non ce n'è bisogno - di come la Brexit nasconda forti pulsioni xenofobe.

Anche se l'Home Office insiste sul tasto della sicurezza si tratta di un'iniziativa soprattutto politica: riprendersi il controllo dei confini bloccando la libera circolazione delle persone in arrivo dall'Europa era uno degli obiettivi fondamentali della Brexit, obiettivo tutt'altro che raggiunto se si tiene conto dei crescenti, massicci arrivi di emigrati clandestini dalla Francia.

Non a caso quasi in contemporanea con l'annuncio della prossima introduzione dei visti anche per gli europei il governo conservatore di Sua Maestà guidato dal brexiter Rishi Sunak ha svelato un nuovo, drastico progetto contro l'immigrazione clandestina: chi sbarcherà illegalmente in UK sarà chiuso in centri di detenzione, espulso verso Paesi come il Ruanda e non avrà mai più il diritto di mettere piede nel Regno Unito e tantomeno di chiederne la residenza o la cittadinanza.

A Pag. 9

NUOVE INIZIATIVE DEL CONSOLATO PER PIÙ FACILE RILASCIO DEL PASSAPORTO

A Pag. 3

LEONARDO, FIGLIO DI UNA SCHIAVA CIRCASSA?

A Pag. 25



CUCINA ITALIANA: PATRIMONIO DELL'UMANITÀ O TRADIZIONE IN PARTE INVENTATA?

Il governo Meloni ha chiesto all'Unesco di inserire la cucina italiana nel Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità ma quasi in simultanea uno storico del cibo, Alberto Grandi, ha lanciato tramite il "Financial Times" una serie di siluri contro la mitologia, in parte inventata, che si è creata attorno alla tradizione alimentare della Penisola. E ne è nata (come al solito...) una grande diatriba, con accuse

al quotidiano della City per la tentata "demolizione" della cucina tricolore.

In effetti il "Financial Times" ha avuto il torto o la ragione di dar voce al povero Grandi, trattato spesso in patria come una specie di traditore perché non avalla la prosopopea sull'esistenza di una cucina italiana con profondissime e antiche radici, quasi una manifestazione del "genio italic".

Prendete i popolari spaghetti alla

carbonara: furono inventati nel 1944 da uno chef di Riccione, Renato Gualandi, per un pranzo di militari americani. Non parliamo di tiramisù e panettone, invenzioni piuttosto recenti diventate di gran moda soltanto molti anni dopo la Seconda Guerra mondiale. Ed è un dato di fatto che fino agli Anni Cinquanta del secolo scorso mol-

Segue a Pag. 7

L'ITALIA PER PIÙ POTERI A CORTE PENALE INTERNAZIONALE

Annuncio del ministro Nordio a Londra



Nel corso di una conferenza internazionale a Londra il ministro della Giustizia Carlo Nordio ha indicato lo scorso 20 marzo che l'Italia vuole rafforzare i poteri e l'operato della Corte penale Internazionale, che ha di recente spiccato un ordine di cattura nei confronti del presidente russo Vladimir Putin per l'illegale deportazione di migliaia di bambini ucraini.

Nordio ha spiegato che il governo italiano ha appena varato un primo disegno di legge sul codice dei crimini internazionali, che introduce il

reato di aggressione, allarga lo spettro sui crimini di guerra ed estende a livello universale la giurisdizione penale.

"Il codice - ha detto il ministro - permetterà anche ai nostri magistrati e alle nostre forze dell'ordine di avere ancora più strumenti per migliorare l'assistenza alla Corte penale internazionale nelle indagini sui crimini commessi in Ucraina. Lo Statuto di Roma richiama "il dovere di ogni Stato di esercitare la giurisdizione penale nei confronti di coloro che sono responsabili di crimini internazionali", istituendo così il principio di complementarità della Corte rispetto ai tribunali nazionali".

Nel suo intervento alla "Conferenza internazionale dei ministri della giustizia di supporto alla Corte penale internazionale e alla sua attività in Ucraina", alla quale hanno partecipato in tutto 52 Paesi, Nordio ha sottolineato "l'importanza che Kiev ratifichi lo Statuto di Roma, istitutivo della Corte dell'Aja". "Sarebbe - ha aggiunto - un fondamentale riconoscimento del ruolo della Corte penale internazionale".

I Guardasigilli ha illustrato il sostegno finanziario garantito da sempre dall'Italia alla Corte dell'Aja e il congelamento degli asset degli oligarchi russi e ha rinnovato la disponibilità al distacco di esperti nazionali presso l'Ufficio del Procuratore.

LaRedazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

An easy way to shop 24/7 through our website
Choice between our trade accounts and click & collect service
A friendly, knowledgeable and dedicated team
An online postcode checker to ensure on-time delivery
Monthly promotions on a selected range of products
Three temperature product ranges: ambient, chilled and frozen.

All the best of the Italian food for your restaurants, pizzeria, coffee shop and delis

Shop online
Salvo1968.co.uk



EHI, PENSIONATO, SEI ANCORA VIVO?

NUOVA CAMPAGNA DI VERIFICHE INPS



L'Istituto Nazionale Previdenza Sociale (Inps) ha annunciato l'avvio di una nuova campagna di verifiche sui pensionati italiani all'estero per accertare se sono ancora vivi.

Gli accertamenti riguardano il biennio 2023-2024. Quelli per i pensionati residenti in Europa, Africa e Oceania, partiranno il prossimo 20 settembre mentre per America, Asia, Estremo Oriente, Paesi scandinavi, Stati dell'Est Europa e Paesi limitrofi si inizierà il 18 luglio.

Citibank N.A. - l'Istituto di credito che attualmente esegue i pagamenti al di fuori del territorio nazionale per conto dell'Inps - invierà i moduli di richiesta di attestazione dell'esistenza in vita che vanno restituiti debitamente compilati entro tempi definiti.

I pensionati - spiega l'Inps - avranno quattro mesi a disposizione per attestare l'esistenza in vita e potranno avvalersi di diversi soggetti qualificati autorizzati ad attestare l'esistenza in vita ai sensi delle legislazioni locali. Nei casi in cui il pensionato non possa produrre l'attestazione standard, Citibank N.A. accetta le certificazioni di esistenza in vita rilasciate da autorità locali, quali testimoni accettabili, le cui liste, distinte per Aree geografiche, sono consultabili nel sito di Citibank N.A. alla pagina web dedicata. Qua-

lora l'attestazione non sia prodotta, il pagamento della pensione sarà sospeso.

Nella circolare n.794 - a disposizione sul sito dell'Istituto Previdenziale - sono riportate tutte le modalità per l'attestazione dell'esistenza in vita da parte dei pensionati. La campagna di verifica prevede, infatti, diversi sistemi che, utilizzati in modo combinato, garantiscono l'efficacia dell'accertamento e consentono di limitare i possibili disagi ai pensionati, contribuendo ad assicurare la correttezza dei flussi di pagamento e nello stesso tempo costituiscono un valido strumento di prevenzione e contrasto al fenomeno dell'indebita percezione delle prestazioni. In particolare, l'Inps e il ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale hanno condiviso la possibilità per i pensionati di rapportarsi con gli uffici consolari tramite un servizio di videochiamata. I pensionati, per rendere operativo tale servizio, sono invitati ad indicare l'indirizzo di posta elettronica e il recapito telefonico nel modulo di attestazione dell'esistenza in vita da inviare a Citibank N.A.

La modalità di attestazione dell'esistenza in vita tramite videochiamata si aggiunge, ma non sostituisce, le consuete modalità, che prevedono la presenza fisica del pensionato presso un soggetto qualificato cd. testimone accettabile abilitato ad avallare la sottoscrizione del modulo di dichiarazione dell'esistenza in vita, e potrà essere utilizzata anche dagli operatori di patronato accreditati come testimoni accettabili, abilitati al Portale Agenti. Banca LaR

Banca d'Italia: presentata in Ambasciata una storia che ne racconta l'evoluzione



Ambasciatore Inigo Lambertini, Ignazio Visco e Brian A'Hearn

In Italia, più che in altri Paesi, la banca centrale ha giocato un ruolo importante nel creare le condizioni per la crescita dell'economia reale. Da qui l'interesse per una storia della Banca d'Italia che ne tracci le lontane origini dalla fondazione nel 1893 e ne percorra tutte le complesse tappe dell'evoluzione.

A rivisitare in profondità questa storia si è cimentato un rispettato professore di economia di recente defunto, Gianni Toniolo, e lo scorso 21 aprile all'ambasciata d'Italia a Londra è stato presentato il primo volume del suo lavoro che copre il periodo dal 1893 fino all'8 settembre 1943.

Alla presentazione dell'opera, intitolata "La storia della Banca d'Italia come storia economica e finanziaria del Paese", ha parlato l'attuale Governatore della Banca d'Italia Ignazio Visco in conversazione con un professore dell'Università di Oxford, Brian A'Hearn. L'evento è stato introdotto dall'ambasciatore Inigo Lambertini.

Nel primo volume Toniolo racconta la progressiva trasformazione di un istituto di emissione ottocentesco in una moderna banca centrale, come emerge dall'esame delle politiche monetarie, della gestione delle crisi bancarie, dell'attività di vigilanza, dei rapporti con i governi e con le banche centrali straniere, ma anche da aspetti meno noti che hanno caratterizzato la vita dell'Istituto: i mutamenti istituzionali e dell'assetto organizzativo, il ruolo nell'economia di guerra, le filiali nelle colonie, i rapporti con il Partito Nazionale Fascista, le leggi antiebraiche.

Non manca un'attenzione alle persone: governatori, direttori generali e funzionari, ministri del tesoro, banchieri centrali di altri paesi. Il quadro che emerge è quello di un percorso fatto di accelerazioni e battute d'arresto, di momenti virtuosi e opachi, di protagonismo e di emarginazione, che conduce alla formazione di un'istituzione attrezzata per affrontare le sfide del secondo dopoguerra. LaR



zo nella capitale britannica, ha avuto un colloquio con il Sottosegretario dell'Home Office, Lord Murray of Blidworth, con cui ha sollevato i principali temi relativi alla situazione dei cittadini italiani dopo l'uscita del Regno Unito dall'Unione europea, chiedendo il massimo impegno delle autorità britanniche nella corretta applicazione dell'Accordo di recesso e nella risoluzione dei problemi connessi all'EU Settlement Scheme. Di ciò il Silli ha avuto modo di discutere anche con il Capo della Delegazione dell'Unione Europea a Londra, Amb. Pedro Serrano.

Da parte di Lord Murray, nel confermare l'intenzione di risolvere quanto prima la questione sotto il profilo gestionale, sono state fornite assicurazioni sull'attenzione con cui, da parte britannica, si guarda ai nodi da sciogliere che concernono i cittadini UE e in particolare quelli italiani.

Durante una colazione organizzata dal Capo Missione italiano a Londra, Ambasciatore Lambertini, il Sottosegretario - che ha delegato per gli italiani all'estero - ha incontrato esponenti della comunità italiana e degli organi rappresentativi degli italiani

La piena tutela dei diritti post-Brexit dei circa 500.000 cittadini italiani residenti nel Regno Unito, una delle più grandi comunità italiane fuori dai confini nazionali, è stata il tema al centro di una visita di due giorni compiuta a metà marzo a Londra dal Sottosegretario agli Esteri Giorgio Silli.

Il Sottosegretario, giunto il 13 mar-

nel Regno Unito, per meglio individuare le priorità d'azione nell'assistenza ai connazionali nel Paese.

Silli ha visitato la sede del Consolato Generale d'Italia a Londra, il maggior ufficio consolare italiano al mondo per volume di servizi consolari erogati. Insieme all'Ambasciatore Lambertini ed al Console Generale Domenico Bellantone, ha discusso dei problemi più importanti per la comunità italiana residente. Incontrando la squadra del Consolato, ha elogiato i continui sforzi tesi al miglioramento dei servizi offerti

al pubblico, anche alla luce degli eccellenti risultati raggiunti, grazie ad alcune iniziative lanciate negli ultimi mesi, quali ad esempio un accesso facilitato per il rilascio dei passaporti - tradizionalmente il servizio più richiesto dai connazionali residenti nella circoscrizione di Londra - per anziani, disabili, donne in stato di gravidanza e minori. Il Sottosegretario ha messo in risalto con soddisfazione che le pratiche processate dal Consolato Generale

mostrano un trend in costante crescita e l'impegno a fare sempre meglio.

Silli si è infine recato a Westminster per colloqui con i parlamentari del Gruppo di amicizia italo-britannica e alcuni rappresentanti dei principali partiti politici, con i quali ha avuto l'occasione di passare in rassegna le più rilevanti sfide affrontate dai cittadini italiani nel Regno Unito e le prospettive di crescente collaborazione futura.

LaRedazione

I DIRITTI POST-BREXIT DEGLI ITALIANI IN UK AL CENTRO DI VISITA DEL SOTTOSEGRETARIO SILLI

NUOVE INIZIATIVE DEL CONSOLATO PER PIÙ FACILE RILASCIO DEL PASSAPORTO

Il Consolato d'Italia a Londra ha introdotto una serie di nuove iniziative per facilitare il rilascio del passaporto.

Una novità riguarda i Patronati italiani presenti nel Regno Unito (ACLI, INASCISL, INCA-CGIL e ITAL-UIL), che hanno dato la loro disponibilità ad ospitare presso le loro sedi delle "missioni" di funzionari dell'Ufficio Passaporti ai fini della raccolta delle impronte biometriche per la successiva lavorazione della pratica in Consolato ed inoltro del passaporto direttamente a casa.

Per prenotare un appuntamento, basta contattare il Patronato prescelto sulla base delle proprie esigenze e delle date in calendario che dipendono dal raggiungimento di "un numero di utenti congruo".

"Il servizio è totalmente gratuito e rappresenta un ulteriore sforzo di questa Sede e dei Patronati coinvolti per avvicinare le Istituzioni al cittadino", ha indicato il console generale Domenico Bellantone e ha tenuto a sottolineare che tali appuntamenti sono aggiuntivi



rispetto a quelli messi a disposizione quotidianamente alle ore 19.00 attraverso il portale Prenot@mi.

Altre novità di recente varate riguardano alcune categorie per le quali sono stati creati canali specifici:

1. Canale "Dolce Attesa" per le donne in stato di gravidanza che possono recarsi in Consolato Generale tutti i giorni dalle 12 alle 13 senza appuntamento;
2. "Silver Day" per le persone con più

di 70 anni, ammessi in Consolato senza appuntamento tutte le mattine dal martedì al venerdì;

3. Canale "Disabili", tutti i giorni dalle 12 alle 13 senza appuntamento;

4. Passaporto per i minori di 12 anni: sono stati ridotti i tempi di lavorazione - attualmente 2-3 settimane - per venire incontro alle esigenze dei neogenitori;

5. Passaporto per i minori di età compresa tra i 12 ed i 17 anni: possono recarsi in Sede senza appuntamento ogni mercoledì e venerdì dalle 15.00 alle 16.00.

"Spero - ha scritto il console generale Bellantone rivolgendosi ai connazionali - che queste novità possano trovare il vostro gradimento. Leggete attentamente i requisiti prima di recarvi da noi. E seguitemi sui nostri canali social - twitter e facebook - per rimanere aggiornati sulle nuove iniziative che lanceremo nel corso dei prossimi mesi".

Imprenditori, professori universitari, esperti di comunicazione, uniti dalla comune origine italiana e dal riconosciuto successo professionale nel Regno Unito, si mettono a disposizione per guidare giovani talenti all'inizio delle loro carriere.

L'associazione TalentedItalians in the UK (TIUK) ha lanciato una nuova edizione di Mentoring for International Opportunity (MIO). Dopo un progetto pilota che si è concluso l'anno scorso, l'iniziativa si espande e rivolge agli studenti del terzo anno di tutte le università italiane, cui viene proposta la possibilità di essere affiancati da mentors per un percorso di nove mesi di crescita personale e professionale, completamente gratuito.

I mentors fanno parte di TIUK, associazione no profit nata nel 2018 come rete di professionisti italiani volta ad incoraggiare la circolazione del capitale umano tra l'Italia e il Regno Unito attraverso iniziative di networking, position papers e programmi educativi.

Tra i progetti dell'ambito TIUK Education, MIO offre un percorso che tra ottobre 2023 e giugno 2024 includerà

video-incontri mensili tra mentors e mentees e masterclass di gruppo. Alcuni incontri tematici saranno prestabiliti come parte del programma, altri verranno concordati a seconda degli interessi dei singoli studenti.

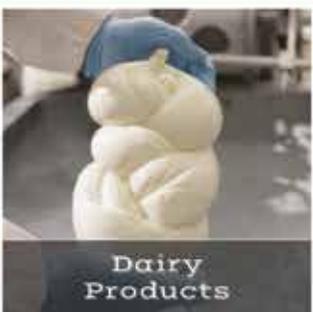
"L'intento è offrire un'opportunità ad una generazione che si sta formando in un contesto economico di crisi o stasi portando ispirazione e dialogo positivo con professionisti avviati", spiega Brunello Rosa, CEO di Rosa & Roubini e presidente di TIUK. Per maggiori informazioni sul programma si può scrivere a education@talenteditalians.uk.

Gli studenti iscritti al terzo anno di qualsiasi indirizzo di studio e università italiana possono inviare la propria candidatura entro e non oltre mercoledì 31 maggio 2023 compilando il modulo sul sito: <https://talenteditalians.uk/mentoring> o direttamente al QR code qui riportato



Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



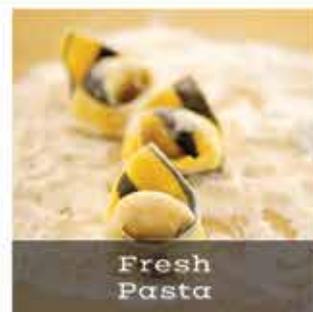
Dairy Products



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 607 700 HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 882 7223 BRISTOL: 01179 374 980

A confronto media in UK e Italia

Dibattito in Ambasciata

Come stanno evolvendo i media in UK e in Italia? Aumentano o diminuiscono i punti di contatto? E come sta andando la transizione dal cartaceo verso i "new media"?

Di questi problemi e di queste prospettive hanno discusso lo scorso 2 marzo all'Ambasciata d'Italia a Londra alcune figure di spicco delle scene mediatiche britannica e italiana, esplorando l'evoluzione dei media tradizionali e nuovi in Italia e nel Regno Unito e tracciando parallelismi e

confronti tra i rispettivi panorami.

L'evento è stato organizzato in occasione del quindicesimo anniversario della Sede londinese dell'agenzia di comunicazione Barabino & Partners UK, e ha avuto come protagonisti Francesco Guerrera, Global Economics Editor per Reuters Breakingviews; Francine Lacqua, conduttrice di Bloomberg TV e Editor-at-Large; Silvia Sciorilli Borrelli, corrispondente di Milano per il Financial Times, Luigi Ippolito, corrispondente di Londra

per il Corriere della Sera; e Andrea Scotti Calderini, co-fondatore e CEO di Freeda Media.

Il panel è stato presieduto da Deborah Bonetti, Direttrice dell'Associazione Stampa Estera di Londra. Dopo i saluti di apertura dell'Ambasciatore italiano nel Regno Unito Lambertini e di Pietro Como, Partner e Managing Director di Barabino & Partners UK, una tavola rotonda di 45 minuti ha visto gli ospiti scambiarsi opinioni e condividere esperienze su alcuni degli aspetti più importanti dello stato attuale dei media italiani e britannici.

I protagonisti hanno toccato, tra gli altri temi, i modi in cui i media britannici e italiani riportano, analizzano e utilizzano le nuove tecnologie per informare il pubblico. Sono state esplorate le tendenze dell'industria dei media, con i partecipanti che hanno condiviso le loro opinioni sulle lezioni

che i due paesi possono trarre l'uno dall'altro, e su come queste possano essere adottate per ottenere un giornalismo di qualità e sostenibile. Infine, hanno fatto l'inevitabile confronto tra le forme tradizionali e contemporanee dei media, e delle strategie che possono portare entrambe a prosperare

potenziandosi a vicenda.

Il pubblico, rappresentativo delle istituzioni finanziarie, corporate, mediatiche e istituzionali dei due Paesi, ha potuto porre domande prima di un cocktail di chiusura. LaR



Tre Bicchieri Tour 2023 a Royal Horticultural Halls

Premi a ristorante Sartoria e pizzeria 50 Kalo'

Lo Chef Francesco Mazzei con il suo Sartoria a Mayfair è stato premiato come miglior ristorante italiano a Londra mentre il trofeo di migliore pizzeria è andato a 50 Kalo' London di Ciro Salvo vicino a Trafalgar Square.

Questi due riconoscimenti sono stati assegnati lo scorso 23 febbraio quando nella metropoli britannica è sbarcato il Tre Bicchieri Tour 2023, organizzato da Gambero Rosso e dalla Camera di Commercio Italiana in Gran Bretagna.

Cinquantacinque aziende vinicole della Penisola hanno presenziato all'evento nella elegante cornice della Royal Horticultural Halls dove hanno potuto esporre i vini presenti nella guida Vini d'Italia 2023.

Durante la kermesse sono state organizzate due masterclass in presenza di una delle voci più autorevoli del mondo enologico, Marco Sabellico, che ha guidato i partecipanti in un percorso degustativo di cinque vini rossi, quattro bianchi ed un rosé.

Nel pomeriggio c'è stata la premiazione dei ristoranti e le pizzerie che si sono aggiudicati il trofeo Tre Forchette e Tre Fette. Il direttore della Camera di Commercio Alessandro Belluzzo, l'Amministratore Delegato del Gambero Rosso Luigi Salerno e il giornalista-



enologo Marco Sabellico hanno consegnato i premi aggiudicati ai migliori ristoranti e pizzerie.

Questa edizione di Tre Bicchieri ha visto come ospiti d'onore i Vini del Piemonte che hanno allestito un'area degustazione dove dieci cantine hanno portato 30 dei loro migliori vini.

Fra i premi speciali assegnati ai vini, per il miglior vino Rose' ha vinto il

Valtènesi Chiaretto Lettera C della azienda vinicola Pasini San Giovanni, il premio per miglior vino bianco è andato al vino Castelli di Jesi Verdicchio Classico San Paolo Riserva '19 dell'azienda vinicola Pievalta mentre per il miglior vino rosso ha vinto il premio il Chianti Classico Petriano '19 dell'azienda vinicola Dievole.

Cristina Polizzi

A 50 ANNI ASSUNTO A BRISTOL: "IN ITALIA SAREBBE IMPOSSIBILE"



Un italiano residente a Bristol ha fatto notizia nella sua patria d'origine perché a 50 anni suonati ha trovato lavoro nella città inglese, una cosa che "in Italia sarebbe impossibile".

"La cosa bella, in Gran Bretagna, è che cambiare lavoro è molto meno complicato che in Italia", ha raccontato Cristiano Ferrarese alla "Gazzetta di Mantova" che ha dato spazio alla sua "impresa".

Laureato in filosofia, 52 anni, dallo scorso maggio anche cittadino british, Ferrarese è nato a Busalla in provincia di Genova e si è trasferito a Mantova con la famiglia a 14 anni. A Bristol è sbarcato con soltanto qualche vestito dentro lo zaino otto anni fa. Ad attenderlo in Inghilterra non c'era un lavoro già definito ma un ostello dove alloggiare temporaneamente e la volontà di cercare qualche impresa disposta ad assumerlo.

"Oggi - ha detto al quotidiano di Mantova - sono addetto alla sicurezza in un centro commerciale di Bristol, agli inizi di febbraio cambio posto di lavoro, sempre addetto alla sicurezza ma in un centro commerciale del centro di Bristol".

Ferrarese non vive più in ostello ma in un appartamento a Bristol assieme ad altre cinque persone, per dividere le spese. "Resterò in Inghilterra ancora per un anno, i miei genitori stanno invecchiando e vorrei avvicinarmi a loro e a mia sorella. Ma è impossibile trovare lavoro in Italia alla mia età, penso di cercarlo in Svizzera e andare a vivere a Como o Varese", ha confidato Ferrarese al giornale.

Est. 1984
CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

PRODUCT CATALOGUE 2022 AVAILABLE TO DOWNLOAD

www.cibosano.co.uk

E: enquiries@cibosano.co.uk @cibosanoltld
T: 01992 804 716

ANCHE A LONDRA CELEBRATO **Caproni** ovvero quando l'Italia eccelle in High Tech militare

Il design italiano, con la sua energia mentale e produttiva, vuole contribuire a portare luce in un momento dove le ombre sembrano prevalere, e lo fa con lo strumento che gli è proprio da sempre: la qualità, intesa non come lusso ma come fattore di sviluppo sostenibile e responsabile. È questo il cuore della VII edizione dell'Italian Design Day (IDD), celebrato anche dall'Ambasciata d'Italia a Londra lo scorso 9 marzo.

Per il 2023 l'IDD si è dato come tema "la qualità che illumina. L'energia del design per le persone e l'ambiente" e si è concentrato sui diversi legami tra design e luce, energia e sostenibilità nel processo produttivo e sul ruolo delle persone come fruitori degli oggetti di design.

L'IDD è fra i principali eventi promossi ogni anno dal Ministero degli Affari Esteri e dal Ministero della Cultura, insieme a ICE, Associazione per il Design Industriale (ADI), Fondazione ADI - Collezione Compasso D'Oro, Triennale di Milano, Salone del Mobile di Milano e Federlegno Arredo. Coinvolge l'intera rete diplomatico-consolare italiana nel mondo e degli Istituti Italiani di Cultura che organizzano eventi sul design italiano con la partecipazione di Ambasciatori del Design. L'obiettivo è quello di promuovere l'eccellenza italiana nel settore, dal genio dei designer italiani di fama internazionale alla qualità della manifattura lungo



tutta la filiera produttiva.

L'IDD si svolge poche settimane prima della nuova edizione del Salone del Mobile, in calendario a Milano dal 18 al 23 aprile 2023, insieme a EuroLuce, la mostra specializzata sull'illuminotecnica.

L'Ambasciata d'Italia ha ospitato il rinomato architetto e designer italiano Piero Lissoni, Fondatore e Direttore Creativo di "Lissoni & Partners", in conversazione con Cajsja Carlson, Vice-Direttore di Dezeen. Per l'occasione, sono stati esposti diversi oggetti di design, progettati da Lissoni per famosi marchi italiani presenti nel Regno Unito. B&B Italia, Flos, Kartell, Lema, Living Divani e Porro hanno aderito all'evento per celebrare il design italiano.

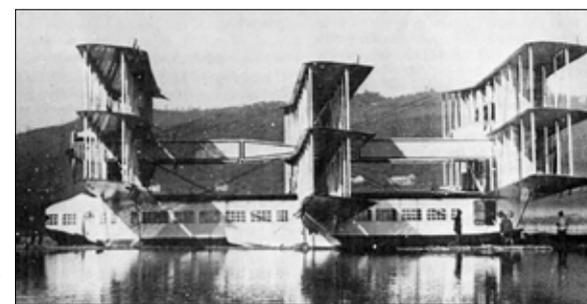
"Il design - ha dichiarato Inigo Lambertini, Ambasciatore d'Italia nel Re-

gno Unito- è la nostra finestra sulla contemporaneità, dove la creatività e le tecniche innovative si fondono per rispondere alle esigenze del nostro tempo. Grazie alle straordinarie competenze dei nostri designer e delle nostre imprese manifatturiere, l'Italia è leader sui mercati internazionali, offrendo prodotti eleganti e di elevata qualità".

"Il Regno Unito - ha indicato dal canto suo Giovanni Sacchi, Direttore dell'ufficio ICE a Londra - è uno dei principali mercati di destinazione per arredamento e design d'interni italiani: nel 2022, le esportazioni italiane hanno superato 1 miliardo di sterline, rappresentando un aumento significativo e notevole rispetto sia al 2021 (+43%), sia al 2020 (+74,5%)."

LaRedazione

Da tempo il design italiano è caratterizzato principalmente dall'attenzione all'estetica, ma non è sempre stato così. Nei primi decenni del secolo scorso l'Italia era nota nel mondo anche per la sua tecnologia. Il



Paese aveva una buona reputazione, se non per la condotta delle sue guerre, almeno per la qualità del suo design militare, in particolare nel campo dell'aviazione.

La 'star' fu il trentino Giovanni Battista 'Gianni' Caproni. I bombardieri strategici trimotori da lui disegnati vennero impiegati nel corso della Prima guerra mondiale dalle forze armate italiane, francesi, inglesi e statunitensi. Furono prodotti anche all'estero - su licenza - a partire dal 1914. Caproni era talmente ammirato negli Usa che si dice che i Presidenti Roosevelt e Truman tennero il suo ritratto nella Casa Bianca accanto a quello dei fratelli americani Wright, gli inventori del primo aeroplano.

Finita la Grande Guerra, l'aeronautica militare fu smobilitata sia in Italia sia negli altri paesi vincitori. Caproni non finì sul lastrico, ma dovette cambiare un po' mestiere, rivolgendo la sua attenzione all'impiego degli aerei per il trasporto civile - un utilizzo da lui previsto già nel 1913, quando in un'intervista alla Gazzetta dello Sport in cui prevede lo sviluppo di "aeroplani capaci di cento e più passeggeri", in grado di sorvolare l'Atlantico in 20 ore. All'epoca, a soli dieci anni dal primo volo dei Wright, parve assurda fantascienza.

Nel 1919, ebbe inizio la costruzione del mezzo che avrebbe dovuto rendere il suo sogno una realtà: il Caproni Ca.60 Transaereo, un enorme idrovolante con nove ali e otto motori, in grado di trasportare per l'appunto cento passeggeri al di là dell'oceano. Il velivolo appare qui sopra in un'immagine scattata nel 1921 sul lago Maggiore. Volò solo due volte. Durante il suo secondo collaudo, il 4 marzo 1921, andò completamente distrutto. Il progetto finì e non fu più ripreso. Non tutte le ciambelle riescono col buco...

James HANSEN



FOR JOBS OPPORTUNITY
PLEASE EMAIL:
INFO@TENTAZIONIUK.COM
ALL INQUIRIES WELCOME

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

ITALIAN CASH & CARRY AND WHOLESALE
(CASH & CARRY NOW OPEN TO PUBLIC)





UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP



T 020 8427 6336 - WWW.TENTAZIONI-UK.COM - EMAIL INFO@TENTAZIONEUK.COM



DOVE VA L'ITALIA? SIMPOSIO ALLA LONDON SCHOOL OF ECONOMICS

Dove sta andando l'Italia? Gli studenti italiani nel Regno Unito hanno cercato una risposta invitando personalità di spicco ad un simposio di tre giorni alla London School of Economics and Political Science che si è tenuto dal 28 febbraio al 2 marzo.

L'evento, ha coinvolto, a detta degli organizzatori, "alcuni degli italiani che si sono distinti nel loro campo per impegno imprenditoriale e sociale", attivi in vari settori e "talvolta dei veri e pro-

pri visionari": dalla politica all'economia, dalla cultura allo sport.

Gli ospiti, hanno condiviso con i giovani studenti le loro esperienze, i loro consigli e le loro idee sul futuro dell'Italia. Lo scopo degli eventi, pensati come tavole rotonde tra gli ospiti o dedicati ad un singolo speaker, è stato quello di contribuire ai dibattiti sui temi più rilevanti per l'Italia presente e futura.

A dare il via nella prima giornata

dell'UIS Italian Symposium alcuni big del mondo della finanza e dell'economia. Il primo panel a tre, dedicato alle strategie per attrarre nuovo capitale in Italia, ha visto protagonisti Filippo Taddei, Economista per l'Europa Meridionale a Goldman Sachs, Fabio Gallia, Senior Advisor a Centerview Partners e Mauro Moretti, Fondatore e Partner a Three Hills Capital Partners. Tra gli ospiti del primo giorno anche Filippo Finelli, Global Head di Commodities

Automated Trading Strategies a J.P. Morgan, che ha condiviso il palco con Ursula Marchioni, Responsabile di Portfolio Consulting a BlackRock, in una serie di consigli per una carriera di successo in finanza. L'ex Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali Elsa Fornero si è confrontata con la Vice Direttrice Generale alla Banca d'Italia, Alessandra Perrazzelli sul tema della crescita sostenibile e della riduzione del divario generazionale.

Il 1° marzo è stato dedicato alla politica e alla comunicazione. Ospite d'eccellenza il Ministro della Giustizia Carlo Nordio. Un panel tra giornalisti ed esperti della comunicazione - Alessandro Tommasi, CEO e Co-fondatore di Will Media, Claudio Cerasa, direttore de "Il Foglio", e le giornaliste Mariangela Pira di Sky Italia e Virginia Stagni del Financial Times - hanno cercato di e-immaginare il futuro del giornalismo italiano, s. A chiudere la seconda giornata dell'UIS Italian Symposium Mario Moretti Polegato, fondatore e presidente di Geox, che ha spiegato come si può avere successo nel panorama imprenditoriale italiano.

Spazio alla cultura e allo sport nella terza giornata, con al centro la gastronomia, il calcio e il web. Fatta eccezione per la conversazione sulla sostenibilità tra gli chef Cristina Bowerman e Giorgio Locatelli, hanno affrontato da soli il pubblico il giornalista sportivo Fabio Caressa, primo dei quattro panel previsti, e l'imprenditore digitale Marco Montemagno. A chiudere, l'ex direttore italiano del Fondo Monetario Internazionale, il senatore Carlo Cottarelli.

L'organizzazione dell'evento è stato possibile grazie alla rete che unisce tutti gli studenti italiani in UK, United Italian Societies (UIS). UIS coinvolge più di 4000 studenti italiani in 20 università del Regno Unito, con lo scopo di fare da ponte tra il talento Made in Italy presente e quello futuro. Cruciale è stato il supporto degli sponsor Belluzzo & Partners LLP, SDG Group, Macron, Majani e Campari, e dei partner istituzionali sul territorio: l'Ambasciata d'Italia a Londra, il Consolato Generale d'Italia a Londra e l'Istituto Italiano di Cultura.

LaRedazione



HOW TO ATTRACT INVESTMENTS IN ITALY?

WORKSHOP IN LONDON



"Destination Italy: the attraction of Italy for individuals and foreign investment" was the theme of the annual workshop organized on March 24th by Belluzzo International Partners, in collaboration with the Em-

bassy of Italy in London, ITA (Italian Trade Agency) and IPCA (Italians' Private Capital Association).

The event at the Italian Embassy in London was an opportunity to deepen the relationship between the UK

and Italy, discuss new investment opportunities, and the regulations that attract individuals and foreign capital to the Bel Paese.

The opening speech was given by Ambassador Inigo Lambertini. The vice-minister of Economy and Finance Maurizio Leo presented the guidelines for the fiscal reform that will be implemented in Italy, as well as the guidelines to promote investments in Italy in an environment favorable to attracting talent and capital.

A round table moderated by Francesco Bongarrà - journalist of the Ansa Agency - followed with the participation of experts such as Luigi Belluzzo, founding partner of Belluzzo International Partners, Giuseppe La Loggia, Senior Partner of EOS IM Group, Bernardo Mattarella, CEO of INVITALIA, and Valerio Vallefuoco, of the same

law firm and partner of Belluzzo International Partners.

The workshop concluded with Alessandro Belluzzo, barrister and Founding Partner of Belluzzo International Partners.

The event ended with the presentation of the 2023 Arena di Verona Festival, which celebrates its 100th anniversary this year, and a musical and artistic performance involving the Arena di Verona Foundation. LaR





<https://cibimarket.co.uk> 

info@cibimarket.co.uk 

+44 208 459 8101 Office 

+44 7454 965212 Rosa 

+44 7454 889128 Aldo 

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

Unit 8 Artesian Close Industrial Estate, Brentfield Road, London NW10 8RW

Vade retro, cibo sintetico!

L'Italia lo mette al bando

Il governo Meloni, che si vuole strenuo sostenitore della tradizione culinaria della Penisola, ha messo al bando la carne sintetica e ogni altro tipo di "cibo Frankenstein" creato in provetta nei laboratori.

"L'Italia è la prima nazione che dice no al cibo sintetico e lo fa con un atto formale ed ufficiale. Crediamo che sia un risultato importante, che raccoglie da una parte l'appello di quasi duemila amministrazioni locali e di gran parte delle Regioni", ha indicato il ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste Francesco Lollobrigida quando lo scorso 28 marzo ha reso noto una decisione appena presa dal Consiglio dei ministri.

Con la diffusione dei cibi sintetici "noi vediamo il rischio di ingiustizia sociale, che già esiste con riferimento all'alimentazione. I ricchi mangiano bene e più poveri mangiano cibo di pessima qualità risentendone in termini di salute", ha sottolineato Lollobrigida.

Il governo Meloni ha messo a punto e approvato "con procedura d'urgenza" un disegno di legge che introduce disposizioni in materia di divieto di produzione e di immissione sul mercato di alimenti e mangimi sintetici.

Nel rispetto del principio di precauzione, le norme intendono tutelare la salute umana e il patrimonio agroalimentare attraverso il divieto di produzione e commercializzazione di alimenti sintetici.

Il divieto comprende sia gli alimen-



ti destinati al consumo umano sia i mangimi animali. In caso di violazione delle norme, sono previste sanzioni amministrative pecuniarie da un minimo di euro 10.000 fino ad un massimo di euro 60.000 ovvero fino al 10 per cento del fatturato totale annuo, con l'indicazione comunque di un tetto massimo, oltre alla confisca del prodotto illecito.

Si prevedono ulteriori sanzioni amministrative che intervengono sulla possibilità di svolgere attività di impresa, inibendo l'accesso a contributi, finanziamenti o agevolazioni erogati da parte dello Stato, da altri enti pubblici o dall'Unione europea, per un periodo da uno a tre anni.

Per cibo sintetico si intende principalmente la carne "coltivata" in laboratorio a partire da cellule staminali estratte da cellule di animali vivi o da carne fresca e fatte sviluppare in bioreattori, oltre che il pesce prodotto allo stesso modo.

Finora soltanto Singapore ha dato

luce verde al cibo sintetico (sotto forma di bocconcini di pollo) e gli Stati Uniti sembrano inclini a seguire l'esempio di Singapore.

Malgrado l'opinione pubblica in Italia sia contraria tra gli scienziati molti sono a favore della carne "coltivata". La considerano importante per sfamare un pianeta sempre più affollato. Ed evidenziano che bastano poche cellule per produrre tonnellate di carne.

"Non si può non vedere che cosa significhi non dover uccidere animali: vuol dire ridurre il consumo di acqua, terreno e gas serra, considerando che una mucca emette metano da viva, che il degrado del letame genera un altro gas serra come l'ossido di azoto e che la produzione di ogni chilogrammo di carne richiede 15.000 litri di acqua", ha ad esempio argomentato - parlando con l'Ansa - Roberto Defez, dell'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (Cnr) di Napoli.

LaRedazione

Segue da Pag. 1

CUCINA ITALIANA:...

ti italiani non sapevano nemmeno che cosa fosse la pizza. D'altronde - sottolinea lo studioso - dove mai fu aperta la prima vera pizzeria dove si vendeva unicamente pizza? A Napoli? No! A New York, nel 1911.

Non basta: Grandi, docente di Storia economica e Storia dell'alimentazione all'Università di Parma, è arrivato al sacrilegio quando ha argomentato che l'autentico parmigiano fatto secondo le più antiche ricette è quello sfornato ai giorni nostri al di là dell'Atlantico, nel Wisconsin.

A suo giudizio l'Italia si è inventata una tradizione culinaria nazionale che non aveva (un tallone d'Achille proprio di molte tradizioni...) per darsi una più forte identità oltretutto per ragioni di business.

Lo studioso ha espresso a pieno la sua visione in un libro del 2018 ("Denominazione di origine inventata") ma è stato di nuovo subissato di insulti a marzo perché l'intervista al "Financial Times" ha coinciso con il riconoscimento per la cucina italiana che il governo Meloni ha chiesto all'Unesco.

"Cucina italiana significa promuovere l'idea di qualità della vita e del vivere italiano che è fatto di arte, di cultura, di paesaggi, di monumenti ma anche di esperienze come quelle delle eccellenze alimentari", ha indicato il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano.

"Con questa iniziativa - ha spiegato il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, rappresentato dal ministro Francesco Lollobrigida - vogliamo rilanciare la nostra Italia nel mondo, valorizzando quel patrimonio che abbiamo in tutti i settori. Dobbiamo solo saper raccontare, difendere e proteggere le nostre eccellenze, che rappresentano un valore aggiunto per la nostra Nazione... La cucina italiana non è solo cibo o un semplice ricettario, ma anche un insieme di pratiche sociali, abitudini e gestualità che portano a considerare la preparazione e il consumo del pasto come momento di condivisione e incontro. È il rito collettivo di un popolo che concepisce il cibo come elemento culturale identitario".

Il guastafeste Grandi si è attirato ovviamente i fulmini del leader leghista Matteo Salvini, ministro delle Infrastrutture, che ha denunciato "l'ennesima sparata contro il made in Italy" da parte di "esperti" e "giornali invidiosi dei nostri sapori e della nostra bellezza".

Al leader leghista il docente di Parma ha prontamente replicato: "Matteo Salvini, la storia si studia! Il rispetto per i nostri nonni, emigrati fino agli anni '50 per non morire di fame, ci racconta di un'Italia povera in cui non esistevano le presunte tradizioni culinarie di cui oggi ci facciamo tanto vanto. I nostri piatti sono sì buonissimi, ma la loro storia è, nella maggior parte dei casi, diversa da quella che viene raccontata. L'emigrazione in America ha influito molto sulla creazione delle nostre attuali eccellenze gastronomiche. La nostra cucina, come tutte le cucine del mondo, è frutto di incroci e contaminazioni".

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



FONTANA DI TREVI L'ATTRAZIONE PIÙ POPOLARE IN EUROPA

La Fontana di Trevi e il Colosseo sono le due attrazioni più popolari in Europa, seguite dalla Tour Eiffel e dal museo del Louvre. Lo indica Musement, una piattaforma digitale specializzata nella prenotazione di "esperienze di viaggio".

Le due attrazioni di Roma sventano nella hit parade, con oltre 345.000 recensioni la prima e con 330.300 la seconda.

Commissionata da Papa Clemente XII nel 1731 e finita nel 1762, la Fontana di Trevi è uno dei monumenti barocchi più importanti d'Italia, nonché la fontana più famosa di Roma. L'hanno resa mondialmente celebre anche alcune sequenze del film di Fellini "La dolce vita", con la giunonica Anita Ekberg che si bagna di notte nelle sue acque.

Costruito nel primo secolo dopo Cristo per volere dell'imperatore Vespasiano, il Colosseo è il più grande anfiteatro romano del mondo e nella classifica batte di poco la Tour Eiffel, forte di 328.900 recensioni.

Seguono poi nella Top 10: Disneyland Parigi, la Sagrada Familia di Barcellona, l'Arco di Trionfo a Parigi, il Pantheon di Roma (190.000 recensioni), il Parco dei Retiro a Madrid e il Park Guell a Barcellona.

LaRedazione

ONORE ALLA (DECADUTA) ROYAL NAVY!

FU CRUCIALE CONTRO SCHIAVISMO

"Rule, Britannia" è—con 'God Save the King'—l'inno nazionale della Gran Bretagna, particolarmente associato alla marina militare, la Royal Navy, come si desume dalla prima strofa, che recita "Rule, Britannia! Britannia rule the waves...", cioè, 'che regni sulle onde' dei mari del mondo.

Per 120 anni, più o meno dal 1800 al 1920, la Royal Navy esercitò un dominio praticamente incontrastato sugli oceani del globo. È stata la terribile distruzione portata dalla Prima guerra mondiale a far scivolare—prima lentamente e poi accelerando—il primato verso la United States Navy, erede effettiva del dominio marittimo britannico, ma forse mai così in assoluto come quello inglese.

L'Impero britannico, con un'estensione globale tale da giustificare il luogo comune secondo cui il Sole 'non calava mai' sui suoi possedimenti, era controverso a quell'epoca come la sua storia lo è ancora oggi. Gli stessi dubbi venivano ovviamente affibbiati al suo principale 'policy instrument' su scala internazionale, la potente—e prepotente—Royal Navy.

La RN però fu lo strumento attraverso il quale la Gran Bretagna, letteralmente 'd'imperio', decretò e poi eseguì l'effettiva abolizione del traffico internazionale degli schiavi africani, il ri-



sultato di una sorta di onda massiccia di 'moralizzazione' nazionale. Lo fece contro la feroce opposizione di paesi come la Francia, la Spagna, il Portogallo e perfino—inizialmente—gli Stati Uniti, tutti grandi beneficiari del traffico, come fu lo stesso Regno Unito fino a cambiare repentinamente idea con lo Slave Trade Act del 1807, che mise al bando il commercio degli schiavi sull'oceano Atlantico.

La Gran Bretagna pose fine allo smercio infame attraverso il Blockade of Africa—un embargo delle coste africane—che in un primo momento riguar-

dò solo cittadini e navi britannici, ma poi venne esteso a molte altre nazionalità, anche con l'utilizzo di mezzi diplomatici 'pesanti'. Dal punto di vista navale, fu creato il famoso—o famigerato, a seconda da che parte si stava—West African Squadron della Royal Navy, i cui ufficiali e uomini si rivelarono poi solerti ed entusiasti collaboratori del programma abolizionista.

L'Africa è grande e ha le coste lunghe in proporzione, ma l'embargo si dimostrò efficace. Le megamulte imposte e la perdita di navi intere da parte degli schiavisti distrusse il motore economico del traffico, aiutando a 'cambiare l'aria' attorno al commercio degli esseri umani. Altri paesi iniziarono a collaborare seriamente allo sforzo, anziché contrastarlo. Il West African Squadron venne sciolto nel 1870: aveva vinto.

Oggi la Royal Navy è appena l'ombra di ciò che fu: il suo total displacement—il totale 'tonnellaggio' delle sue navi, una misura di rozza approssimazione che serve per paragonare flotte intere—è superiore alla marina francese, meno grande di quella giapponese e circa la decima parte della US Navy americana. Nessuna di queste altre marinere ha fatto ciò che ha fatto la Royal Navy per l'Africa.

James HANSEN



CAPUTO
Il mulino di Napoli

“*Napule
è mille culture*”

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli a quella del nostro Mulino. Una storia fatta di passione, generosità e rispetto della tradizione.



@mulinocaputo mulinocaputo.it



UN VIAGGIO DA FILM: CRESCONO I "CINETURISTI"

IN SICILIA LA META PIÙ AMBITA

Cresce il numero delle persone che, innamorate di una serie tv o di un film, scelgono di andare a visitare le location che diventano l'ambientazione delle storie che li tengono incollati davanti agli schermi.

In Italia, ovviamente, opportunità del genere non mancano; ma quali sono le più gettonate?

La prima si trova in Sicilia, a Punta Secca, frazione di Santa Croce Camerina, dove si erge la casa del commissario Montalbano; a breve distanza è presente pure la trattoria Enzo a Mare, dove il commissario nato dalla penna

dello scrittore Camilleri è solito mangiare.

Dici Napoli e puoi non pensare a "Mare fuori"? La serie Rai è sicuramente il fenomeno del momento, con le riprese in esterna che coinvolgono diversi rioni della città, da Forcella, ai Quartieri Spagnoli, da Fuorigrotta al Vomero. Tutti luoghi che, anche senza la serie, andrebbero visitati; con essa, ancora di più.

Roma: qui oggettivamente si potrebbe scrivere un'enciclopedia sui luoghi da visitare resi ancora più celebri dalla filmografia. Per gli amanti dell'arte e

della cultura abbinate a un velo di mistero, il riferimento è "Angeli e Demoni", il film tratto dal best seller di Dan Brown con Tom Hanks nei panni del professor Langdon. Basta vedere il film o leggere il libro per scegliere tra decine di luoghi da visitare: sicuramente, molto affascinante è scoprire le chiese del "Cammino degli Illuminati".

Momento Amarcord: Procida, che negli anni ha ospitato tante pellicole, è stata il set de "Il postino", l'ultimo capolavoro del compianto Massimo Troisi; non serve aggiungere altro.

Per gli amanti dei gialli italiani una



meta di mare e una di montagna: all'isola d'Elba c'è Marciana Marina, la Pineta de "I delitti del Barlume", mentre parecchi chilometri più a nord c'è Aosta, set delle indagini del vicequestore più burbero e amato della tv, Rocco Schiavone.

Infine, un luogo sì della fantasia, ma

decisamente reale. Si tratta della Liguria di "Luca", capolavoro d'animazione Pixar. Di inventato c'è solo il nome, Portorosso, per il resto, ci sono un sacco di richiami a Porto Venere, Monterosso, Vernazza. Quindi, cosa c'è di meglio di una gita alle Cinque Terre?

LaRedazione

Segue da Pag. 1

NIENTE VISTO?...

L'ambizione di Sunak si capisce: presentarsi al prossimo appuntamento elettorale potendo vantarsi di aver proceduto ad un contenimento efficace dei flussi migratori è con ogni probabilità l'unica carta che ha da giocare per evitare una preannunciata sconfitta per mano dei laboristi di Ken Starmer. Da qui, dall'ossessione per i confini, anche l'idea del visto online per tutti gli stranieri (fatta eccezione per gli irlandesi) sulla falsariga di quanto fanno gli Stati Uniti con il programma Esta.

Electronic Travel Authorisation (ETA): così è stato chiamato l'analogo programma britannico. Entrerà in vigore già a metà novembre 2023 per i cittadini del Qatar. Nel febbraio 2024 sarà esteso agli altri Stati del Golfo e alla Giordania, diventando poi Worldwide. Oltre agli irlandesi soltanto gli abitanti di Jersey e Guernsey saranno esentati dalle nuove forche caudine. E ovviamente non avranno bisogno dell'ETA gli italiani e gli altri europei residenti in UK in forza del settled o pre-settled status.

Nel tentativo di indorare la pillola il governo britannico sostiene che grazie al programma "ETA" i visitatori potranno contare su un viaggio "agevole ed efficiente". Il processo di presentazione della domanda "sarà veloce, leggero e completamente digitale". Si otterrà la risposta alla richiesta di visto entro tre giorni. Ci sarà una app per la richiesta del visto che avrà una validità di due anni e permetterà ingressi multipli. Il costo, non ancora definito, sarà "in linea con analoghi programmi internazionali".

Il programma ETA (previsto da una legge post-Brexit, il "Nationality and Borders Act" del 2022) "rafforzerà ulteriormente la sicurezza delle nostre frontiere, rendendo possibili "robusti controlli di sicurezza" su ogni visitatore prima della partenza, impedendo l'arrivo di criminali e altri individui "pericolosi".

"Il rafforzamento dei nostri confini - ha dichiarato il ministro per l'immigrazione Robert Jenrick - rimane una delle massime priorità del governo. ETA rafforzerà la sicurezza dei nostri confini aumentando la nostra conoscenza su quanto vogliono venire in UK e impedire l'arrivo di quelli che rappresentano una minaccia".

Ovviamente - in base ad un elementare logica di reciprocità - anche i britannici avranno bisogno di una specie di visto per andare in un Paese Ue. L'Europa ha infatti messo a punto un sistema analogo a ESTA e ETA al quale dovranno sottostare i sudditi di Sua Maestà.

Per quanto riguarda il drastico programma di contenimento dell'immigrazione clandestina molti esperti dubitano che sia davvero praticabile e lo bollano come un gesto di vacua gesticolazione politica.

LaR

IL TOUR DE FRANCE 2024 PARTIRÀ DA FIRENZE

L'anno prossimo il Tour de France sarà anche un po' Tour d'Italie: partirà il 29 giugno da Firenze per toccare - sull'arco complessivo di tre tappe - l'Emilia-Romagna e il Piemonte con capolinea Torino.

A cento anni esatti dalla vittoria di Ottavio Bottecchia, il primo italiano a conquistare il podio del Tour nel 1924, la più importante competizione ciclistica sceglie dunque la Penisola e attraverserà territori in cui il ciclismo vanta grandissime tradizioni e radici popolari, che hanno dato a questo sport, e al Tour stesso, campionissimi come Gino Bartali, Marco Pantani, Fausto Coppi, per ricordarne solo alcuni.

Diventa realtà un progetto che in questi anni ha visto impegnati la Regione Emilia-Romagna e la Città di Firenze, poi affiancate da Torino e dalla Regione Piemonte. Con il supporto del Governo, per quello che si presenta come un appuntamento storico: per i territori interessati, certo, ma in primo luogo per l'Italia.

Secondo uno studio commissionato dalla Regione Emilia-Romagna, per le prime tre tappe del Tour si possono prevedere circa 1,8 milioni di spettatori presenti in Italia, di cui oltre 730 mila in Emilia-Romagna. E circa 130mila presenze negli alberghi, la metà in Emilia-Romagna. Importanti le ricadute economiche, con un indotto diretto



di 59 milioni di euro, di cui 29 milioni in Emilia-Romagna, più l'indotto e i benefici indiretti a livello nazionale per ulteriori 47 milioni, con altri 13 milioni sulle aziende della filiera del ciclismo.

Prevalentemente appenninica è la prima tappa italiana del Tour, la Firenze-Rimini: 205 km con un dislivello di quasi 4mila metri e una serie di ripide salite fino al passaggio nella Repubblica di San Marino, per poi dirigersi verso il mare di Rimini.

La seconda tappa, i 200 km da Cesenatico a Bologna, consiste in un

tratto pianeggiante lungo la Costa romagnola per poi lasciare il campo alle prime salite, in particolare quella di Cima Gallisterna nell'Imolese, per concludersi con le difficoltà dell'anello del Colle di San Luca con una pendenza del 10,6%.

Si snodano interamente nel cuore della Pianura Padana i 225 km della Piacenza-Torino, un tracciato pianeggiante che prende in prestito alcune strade dalla Milano-Sanremo, ideale per mettere alla prova soprattutto i velocisti.

LaRedazione

New Covent Garden's

VINCENZO'S

Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers
Restaurants and Home Deliveries



0207 7203 721

WhatsApp
FOR BUSINESS



@vincenzo.ltd

A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH

orders@vincenzoltd.co.uk





ITALIA IN FORZA A IFE LONDRA 2023

Con chefs e cibo top

discorso di apertura, seguito dal capo dell'Ufficio Economico dell'Ambasciata, Dino Sorrentino.

Durante i tre giorni si sono avvicinati nel primo giorno di fiera, Rino Bono, head chef di Locanda Locatelli, Gennaro Contaldo, celebrity chef e mentore per la cucina italiana di Jamie Oliver, Carmelo Carnevale, Presidente dell'Italiani Culinary Consortium con Claudio Covino head chef del Franklin Hotel.

Poi a prendere posto sul palco anche Enzo Oliveri, Presidente della Federazione Italiana Cuochi nel Regno Unito, Francesco Mazzei, brand ambassador del Grana Padano e celebrity chef e Francesco Bisceglie, head chef da Cecconi al The Ned Club. Hanno chiuso la manifestazione Luca Sanna, chef private, e Antonio Sanna head chef al Ristorante Lume.

Tutti e tre i giorni, i cooking shows sono stati presentati dallo chef ed autrice Valentina Harris. Gli espositori venuti dall'Italia e presenti al padiglione dell'ITA hanno portato dei prodotti di altissimo livello come la ditta Cacao Crudo che ha presentato del cioccolato vegano squisito oltre alla sua prima tavoletta di cioccolato al latte di avena.

Fra i tanti produttori di olio extra vergine di oliva, due prodotti assolutamente nuovi sono stati l'olio affumicato Guglielmi, un'aroma particolarissimo e gustoso e la Tenuta San'Illario con un packaging originale per le sue creme di olio confezionate in tubetti che ricordano i tubetti dei colori ad olio. Fra gli aceti, oltre al classico ed elegante catalogo dell'Acetaia Giusti, la selezione di aceti aromatizzati della ditta Lodovici ha attirato l'attenzione dei visitatori. Il suo aceto aromatizzato alla rosa, perfetto per condire pesce e insalate e' stato una vera innovazione.

Non poteva mancare la pasta, quella buona campana, con il pastificio Marulo di Torre Annunziata che ha visto gli chefs impegnati nelle masterclass scegliere i suoi prodotti per preparare gustosi piatti.

Oltre alle piccole aziende familiari, il padiglione dell'ITA ha ospitato anche il Tedesco Group che ha acquisito un brand storico, quello di Ore Liete della Perugia e che ha riportato indietro con la memoria i visitatori che hanno ricordato con nostalgia le famose scatole di latta dei biscotti.

Fuori del padiglione ITA, erano presenti alcuni espositori italiani fra cui Vincenzo Ltd con una selezione di frut-

ta e verdure di qualità che ha riscosso un gran successo grazie al suo display coloratissimo e naturale. La Tua Pasta era pure presente con la sua gran selezione di pasta fresca ripiena.

Cristina Polizzi



All'Excel di Londra gli chef italiani di eccellenza hanno dato il meglio di sé dal 20 al 22 marzo scorso in occasio-



ne della International Food and Drink Event (IFE).

Nell'immensa fiera eno-alimentare ha spiccato il padiglione Italia, organizzato dall'Italian Trade Agency che oltre a portare una selezione di prodotti di altissima qualità (dagli olii extra vergine di oliva di varie regioni alle paste artigianali e ai condimenti particolari) ha messo in calendario una serie di masterclass dove chef affermati e famosi hanno cucinato le loro ricette usando i prodotti in esposizione.

Il direttore dell'ITA Giovanni Sacchi ha accolto i visitatori con un piccolo



The best of italian food

459 Green Lanes,
London N4 1HE
020 8374 3940

**OPEN 7 days a week from
7am to midnight**

Bring this page and get 5% discount!



SICILY FEST 2023 AMMALIA ISLINGTON CON SAPORI E MUSICHE DELL'ISOLA



Per quattro giorni, dal 20 al 23 aprile, la Sicilia ha tenuto banco al Business Design Centre di Islington con i suoi tanti sapori e le sue accattivanti musiche per un appuntamento di cadenza annuale che attira sempre più gente: il Sicily Fest, un'avventura eno-gastronomica senza eguali che celebra il meglio di quest'isola meravigliosa, meta preferita del turismo in cerca di buon cibo, mare bellissimo e panorami mozzafiato.

Durante l'evento, si sono susseguiti momenti musicali con bands venute apposta dalla Sicilia e cooking shows, grazie agli chef della APCI UK (Associazione Professionale Cuochi Italiani - UK Chapter) che si sono cimentati



con le più succulente ricette tradizionali sicule. Grande spazio è stato riservato agli stand che hanno proposto arancini, panelle, fritto misto, cannoli, pistacchio, cioccolato, pasta, vini top, liquori "100% made in Sicily" e molto altro ancora.

Ha aperto la kermesse sicula lo chef Theo Randall, inglese ma con la passione per la cucina italiana. È stata poi la volta di altri due chef top, Loredana Crisafi e Vittorio Meli, che si sono avvicendati alla postazione di cucina insieme con i colleghi della APCI UK e poi nell'ultimo giorno è stato lo chef Carmelo Carnevale a chiudere in bellezza. In questo modo il pubblico ha potuto gustare molte ricette tradizionali o rivisitazioni di antiche ricette con tocchi moderni.

Di come la Sicilia sia sempre più "hot" in UK come destinazione turistica dopo il successo del seriale White Lotus e dei programmi BBC ambientati nell'isola (Amanda and Alan's Italian Job; Anton and Giovanni's Adventure) si è parlato il 21 aprile durante una tavola rotonda/ conferenza stampa alla presenza dell'assessore regionale al turismo Elvira Amata.

La tavola rotonda è stata l'occasione per presentare alla stampa e agli stakeholder britannici le manifestazioni annuali promosse ed organizzate dalla Regione Sicilia in attuazione delle politiche di valorizzazione del territorio quale destinazione turistica culturale. È stata anche presentata la nomina di Agrigento a Capitale Italiana della Cultura 2025.

Non da meno è stato il line-up musicale: Sud Sound System si è esibito giovedì 20 aprile con un mix di reggae e "southern mediterranean vibes". Il giorno dopo Lello Analfino, solo singer della band Tinturia, ha proposto il suo repertorio pop-folk. Sabato 22 è toccato a Vincenzo Spampinato deliziare i presenti con musica folcloristica siciliana mentre Sarah Jane Morris &

Daria Biancardi & Band hanno fornito un assaggio del prossimo Sicilia Jazz Festival. Domenica 23 un giovane cantautore pop siciliano, Davide Shorty, ha presentato le sue ultime composizioni.

Durante i quattro giorni di Sicily Fest 2023, kermesse nata nel 2016, musica da ballo ha risuonato nel Business Design Centre grazie a Jerry Prestigiacomo, "Resident DJ" della manifestazione.

Gli stand gastronomici sono stati letteralmente presi d'assalto dagli italiani nostalgici di sapori mediterranei e dai visitatori internazionali che hanno potuto gustare, molti per la prima volta, piatti che avevano sentito per nome soltanto nei libri del Commissario Montalbano.

A conti fatti i quattro giorni di Sicily Fest 2023 sono stati una specie di anteprima delle vacanze estive, al-



meno sotto il profilo gastronomico, e un evento che ogni anno acquista sempre più seguito e che è diventato

oramai un'occasione per passare una giornata di relax.

Cristina Polizzi

MOLTA ITALIA A LONDRA PER FIERA SU PRODOTTI NATURALI E ORGANICI



Un totale di 14 aziende a rappresentanza del Made in Italy ha partecipato sotto l'egida di ICE-Agenzia alla fiera Natural & Organic Products Europe 2023 che si è svolta il 16 e 17 aprile a ExCeL London.

La fiera ha fatto registrare la presenza di oltre 700 espositori che hanno proposto il meglio dei prodotti clean label, free-from ed ecologici in 5 aree: Natural Food, Natural Health, Eco Living, Natural Beauty & Spa e Vegan World.

La collettiva italiana nazionale si è sviluppata su una superficie di 120 mq e ha offerto una panoramica completa delle eccellenze italiane e della produzione alimentare della Penisola.

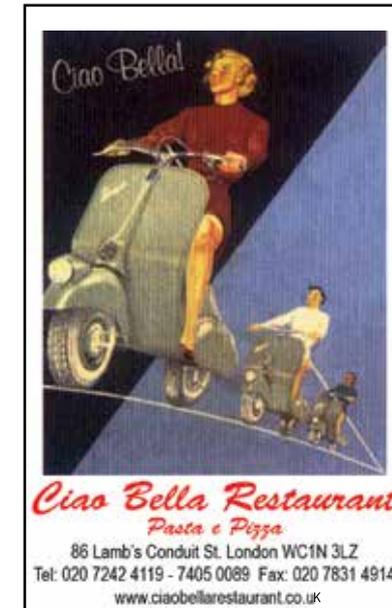
All'interno della collettiva è stato allestito un centro servizi con la funzione di ospitare ed orientare i visitatori stranieri e fornire assistenza logistica agli espositori italiani. Si tratta di un format già sperimentato con successo, ormai consolidato, in altre sedi organizzate da ICE-Agenzia.

Il mercato dei prodotti biologici nel Regno Unito ha registrato una crescita negli ultimi anni. Tra il 2016 e il 2021, il valore delle vendite complessive di prodotti biologici è aumentato di oltre il 30%, raggiungendo i 3 miliardi di sterline. In occasione dell'evento ICE Londra ha programmato un piano media supporto dell'iniziativa tramite riviste di settore specializzate, Natural products, Organic & Natural Business e Health Food Business, unitamente ai suoi canali social aziendali.

LaRedazione



Pasticceria Italiana
"si accettano ordinazioni per ogni occasione"
Made in Napoli
 17 Leeland Road – West Ealing, London W13 9HH
 Place your order - Phone: 020 3685 5496



SCOMPARSO MAURO ONGERI

ERA PRESIDENTE DI PIACENZA INSIEME



Circondato dalla moglie Giuliana e dai figli Stefano e Alessandra, si è spento lo scorso 5 marzo Mauro Ongeri, presidente di Piacenza Insieme, l'associazione che raccoglie gli italiani residenti in Inghilterra originari di quella provincia dell'Emilia-Romagna. Era nato a Morfasso nel Piacentino il 23 dicembre 1953.

I sacerdoti della Chiesa Italiana, Padre Andrea e Padre Giuseppe, hanno officiato la messa funebre, celebrata il 14 marzo con una folta partecipazione di parenti, di amici e di coloro che in qualche modo avevano co-

nosciuto Mauro. Dall'Italia hanno voluto essere presenti al rito Paolo Caldestani, Sindaco di Morfasso, il presidente dei Piacentini nel Mondo Giovanni Piazza ed anche un bel gruppo di amici venuti a posta da Teruzzi di Morfasso.

Alla fine della messa hanno rievocato la figura di Mauro la figlia Alessandra, il Sindaco Caldestani, il presidente Piazza e Repetti Francesco, Vice Presidente di Piacenza Insieme di Londra.

Di Mauro sono state ricordate soprattutto la generosità e il desiderio disinteressato di voler soccorrere tutte le persone che gli chiedevano aiuto.

In verità non c'era attività della chiesa e dei club dove Mauro Ongeri non fosse presente: era coinvolto nel comitato dei club, nel consiglio pastorale, nell'organizzazione della sagra, in quello della processione, in quello dell'OGI, nella conduzione dei bar. Era anche impegnato a organizzare qualche festa per la raccolta dei fondi a favore della Chiesa Italiana o di altre associazioni. Costante era la sua attenzione verso l'associazione Piacenza Insieme

Pietro Molle

1.500 STERLINE AL MESE PER UN BUCO

A Londra è emergenza caro-affitti

La crisi degli affitti a Londra è ormai uno dei temi più dibattuti dai londinesi, che ormai si trovano a dover pagare prezzi esorbitanti per avere un tetto sopra la testa. Se la pandemia da Covid-19 aveva già causato non pochi problemi, con la riduzione delle opportunità lavorative e la conseguente diminuzione del reddito di molte famiglie, adesso la situazione si è fatta più critica con l'impennata dei prezzi degli appartamenti.

Secondo i dati riportati da alcuni studi recenti, il prezzo degli affitti a Londra sarebbe cresciuto del 12% solo nell'ultimo anno, portando molte famiglie alla disperazione. Chiunque cerchi di affittare nella capitale del paese incontra problemi simili: affitti in aumento, calo della qualità e concorrenza estrema. Si sta rivelando estremamente difficile trovare qualcosa che assomigli anche solo a un affare, con minuscoli monolocali pensati per una persona che costano quasi 1.500 sterline al mese.

E' di poche settimane fa una notizia che ha fatto il giro della capitale: oltre 50 persone sono state avvistate in coda fuori da una casa a Shadwell Heath, East London, in attesa del loro turno per visitare un singolo appartamento che era stato messo in affitto a



"soli" 1200 sterline al mese. I potenziali affittuari potevano essere visti mentre aspettavano d'intravedere la proprietà, che vanta anche un giardino.

Ma come si è arrivati a questa situazione? Il Post-pandemia ha sicuramente sconvolto gli equilibri già instabili degli affitti a Londra: il ritorno di studenti, neolaureati e professionisti nella capitale dopo essersi trasferiti per stare con i genitori o in altre parti del Regno Unito durante la pandemia è sicuramente parte della spiegazione. Ma forse l'intera soluzione del dilem-

ma sta nella grande riduzione nel numero di appartamenti disponibili da affittare. I proprietari attribuiscono la colpa del mercato caotico all'aumento delle tasse e alla regolamentazione sui proprietari d'immobili in affitto, che ha portato il numero d'immobili in affitto in Regno Unito a ridursi di 300.000 dal picco di 5,3 milioni nel 2017.

Questo scenario, unito a un'inflazione da record, ha creato una situazione dove la domanda è estremamente alta confrontata con il numero di case disponibili. In questo contesto, molte famiglie si trovano a dover fare i conti con un aumento esponenziale dei costi. Purtroppo, è altamente improbabile che il mercato degli affitti diventi più economico in tempi brevi, "dati i maggiori costi di prestito per i proprietari e ulteriori modifiche normative che si aggiungeranno al costo dell'investimento", secondo Zoopla.

La crisi degli affitti a Londra rappresenta un problema reale, che rischia di causare una vera e propria emergenza sociale. Non c'è dubbio che la pandemia e l'inflazione siano state le principali cause di questo caos, ma sicuramente un intervento del governo potrebbe contribuire a calmare la situazione.

Remigio Baldoni







WHERE TO BUY
GAROFALO PASTA






Email: info@garofalouk.com
 Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com

  @pastagarofaloUK

L'ITALIA E LA DIASPORA DIMENTICATA SIAMO 60 O 150 MILIONI?

“Cosa vogliamo essere? un paese di 60 milioni di persone centrate sul territorio nazionale o una comunità diasporica diffusa in più paesi che va vicina alle 150 milioni di unità?”

Questo “dilemma strategico” viene analizzato a fondo da un professore di scienze politiche, Raffaele Marchetti, docente di relazioni internazionali all'università Luiss di Roma, in un articolo pubblicato di recente dal “Corriere della Sera” e ripreso da altri media.

“Ufficialmente – scrive lo studioso – la popolazione italiana conta circa 60 milioni di cittadini di cui il 90% residenti nel territorio italiano. Tuttavia, se interpretassimo diversamente i parametri di riferimento demografico, potremmo pensare il nostro paese in modo molto diverso: la comunità italiana ci apparirebbe come una collettività diasporica di quasi 150 milioni di persone, disperse su più continenti. Tutto ciò avrebbe implicazioni di po-

licy assai rilevanti per la politica, l'economia, la società, la cultura e la sicurezza del nostro paese”.

“Il conteggio ufficiale della popolazione italiana esclude almeno due gruppi che sono di grande rilievo per la comunità italiana intesa in senso più ampio. Da un lato ci sono decine di milioni di persone che, pur avendo titolo alla cittadinanza per nascita in quanto italo-discendenti (ius sanguinis), sono in attesa dell'asseverazione amministrativa. Le liste di attesa in consolati «caldi» possono durare decenni, il che a sua volta sta lentamente ingolfando i tribunali amministrativi nazionali. Dall'altro ci sono altre decine di milioni di oriundi che, sebbene senza titolo alla cittadinanza, conservano ciononostante un legame con l'Italia”

A suo dire ci sono più «italiani» fuori dall'Italia che in Italia: si stima che soltanto tra Brasile e Argentina la comunità degli oriundi conti circa 60 mi-

lioni di persone, ai quali andrebbero aggiunti i 20 milioni di italo-americani e i milioni di italo-canadesi, italo-australiani etc.

“Complessivamente nel corso della storia la diaspora italiana – sottolinea il prof. Marchetti – è stata sottovalutata: dimenticata (Corno d'Africa), trattata con disagio diplomatico (Desaparecidos italiani), con vergogna sociale (migrazioni storiche) o con un vago senso di tradimento e ingratitudine (fuga dei cervelli). Si pensi, per esempio, all'immaginario collettivo e a quanti pochi sono i film sulla diaspora italiana nel mondo. Il risultato è stato che gli oriundi si sono in larga parte disaffezionati alla patria di origine, integrandosi progressivamente nei paesi di accoglienza.

E tuttavia il dato demografico rimane un tema strategico di identità e di operatività per il posizionamento internazionale del paese. Molti sono i paesi dotati di significative diaspore: Israele, Gran Bretagna, Armenia, Cina. Ciò che



caratterizza il caso italiano è la tendenziale mancanza di riconoscimento di questa dimensione diasporica”.

Lo studioso avverte che nella Penisola la tendenza demografica è negativa ormai da molti anni e la riduzione demografica, soltanto in parte calmierata dai flussi di immigrazione, porterà nel 2100 la popolazione nazionale ad un ridimensionamento sotto i 40 milioni di persone.

Per il professore è chiaro come vada risolto il “dilemma strategico” e cioè inglobando la diaspora in tutti i modi.

“Se ci pensassimo come una comunità diasporica, avremmo – sostiene a questo proposito – una presenza diffusa su scala globale come pochi altri paesi al mondo e potremmo beneficiarne in termini politici (quanti politici di origine italiana), economici (quante imprese e consumatori del

made in Italy), sociali (quanti studenti di origine italiana) e di sicurezza (quanti punti di informazione e influenza). Il perimetro della comunità nazionale si allargherebbe. La prima città italiana non sarebbe più Roma, ma probabilmente San Paolo o Buenos Aires. Ci sarebbero continue contaminazioni linguistiche, gastronomiche, sportive (circa metà della nazionale argentina che ha vinto il mondiale ha passaporto italiano, ad iniziare da Lionel Messi). Ci sarebbero rischi, ma anche tante opportunità. Ma dovremmo poi essere in grado di ricostruire un rapporto interrotto molto tempo fa con i nostri compatrioti (o compaesani che dir si voglia) e sviluppare efficaci politiche di ingaggio, magari imparando dagli altri paesi diasporici che prima di noi hanno riconosciuto il valore della loro diaspora nazionale”

DIMEZZATI I FONDI A COMITES E CGIE

DENUNCIA DI DEPUTATI PD

“Nell'ultima legge di bilancio, il Governo ha ridotto i fondi per il funzionamento dei Comites (Comitati per gli Italiani all'estero), a oggi ben 118 funzionanti in tutto il mondo, da 2.248.138 euro del 2022 a

1.248.138 del 2023, una riduzione di quasi il 50% che rappresenta una dotazione di poco più di 10.000 euro per Comites per il 2023, appena sufficienti a garantire il funzionamento ordinario”,

hanno denunciato in una nota quattro deputati del Pd eletti all'estero: Di Sanzo, Porta, Ricciardi, Carè.

Secondo i quattro parlamentari dell'opposizione “con questa riduzione si impedisce di fatto ai Comites di svolgere il compito di antenna sul territorio per la tutela e l'integrazione dei connazionali, la promozione della lingua e cultura italiana, e del Made in Italy, portando a un grande impoverimento dei mezzi a disposizione delle comunità italiane

all'estero”.

Nella nota i quattro deputati segnalano con disappunto che il governo Meloni ha altresì tagliato i fondi per il funzionamento del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) da 1.107.500 a 607.500, un taglio di quasi il 50% “considerevole anche in previsione che il CGIE, eletto ad aprile scorso non si è ancora insediato ed avrà bisogno, quest'anno, di un'ulteriore Assemblea generale in presenza per eleggere e far funzionare gli organi interni”.

Ad aprile il Governo ha comunque reso noti i venti rappresentanti di nomina governativa che vanno a completare il CGIE e ne permettono l'insediamento e il funzionamento un anno dopo la sua elezione. Nella CGIE è stato cooptato dal governo un solo residente in UK: Vincenzo Zaccarini, in quota “Fratelli d'Italia” (il partito della premier Giorgia Meloni). *LaR*



Disastri naturali: Eccezione? No, la regola



Ci piace considerare i disastri come eventi rari ed eccezionali. Sfortunatamente, non è così, sono invece la norma. Una recente e molto estesa ricerca—il World Risk Poll, condotta dalla Gallup per conto della Lloyd's Register Foundation—ha rilevato che, su un campione di oltre 125 mila persone intervistate in tutto il mondo, il 27% degli interpellati ha riferito di avere avuto almeno un'esperienza diretta con un disastro naturale negli ultimi cinque anni.

Le più comuni di queste disgrazie sono le alluvioni (globalmente vissute

dal 10% del campione), seguite dagli uragani e i cicloni (7%) e dai terremoti (5%), ma la varietà dei possibili disastri naturali è molto più ampia. La lista prosegue con la siccità (0,8%), gli incendi incontrollati (0,7%), i temporali violenti (0,7%), i tornado (0,6%) e le bufere di neve (0,5%).

Dal punto di vista geografico, le zone tendenzialmente più 'disgraziate' sono il Medio Oriente (particolarmente afflitto dai terremoti, con cui il 19% dei rispondenti ha avuto un coinvolgimento diretto nell'ultimo quinquennio) e il Sudest Asiatico, colpito un po' da tutto, ma in particolar modo dalle alluvioni (15%) e dagli uragani (8%).

Tendiamo ad utilizzare la parola disastro in modo lasco per descrivere ogni evento nefasto, ma i disastri naturali sono per l'appunto 'naturali', spesso imprevedibili—almeno con precisione—e fuori dal controllo umano. Lo studio della Gallup tiene conto anche di altri tipi di rischi, compreso uno che è sentito, almeno secondo i dati riportati, in maniera assolutamente anomala in Italia: gli infortuni sul lavoro.

Nel 2021, quasi un quarto (il 24%) del campione globale studiato ha dichiarato di avere o subito personalmente un infortunio occupazionale oppure di conoscere una persona a cui è capitato. Malgrado ciò, le popolazioni dei paesi ad alto reddito dove simili rischi sono più comuni tendono a curarsene poco—con una sola e drammatica eccezione: l'Italia...

In Italia, il 36% dei lavoratori interpellati per il Risk Poll ha riferito di avere subito un “serious harm” — un “danno grave” — sul lavoro nei due anni precedenti, “...di gran lunga la percentuale più alta tra i paesi europei”, secondo Gallup. Il dato rende l'Italia, insieme con l'India e il Mali, uno dei soli tre paesi nel mondo ad avere superato il 30%. In Belgio, solo il 3% (tre per cento) degli interpellati ha dichiarato di avere avuto un danno simile sul lavoro.

Forse è in questo sorprendente contrasto che troviamo una chiave di lettura: a volte, il ‘disastro’ degli uni è solo un ‘infortunio’ per gli altri. Un po' ciò che distingue un terremoto da una nevicata... *LaR*



Specialist in Quality
Italian Food & Wine

Ginori 1735 sbarca in UK, Shop-in-shop da Harrods



Ginori 1735, eccellenza italiana del settore lusso e lifestyle, tra i principali marchi mondiali nella porcellana pura e nel design, ha annunciato l'apertura del primo esclusivo home fragrance shop-in-shop a livello mondiale, situato all'interno della Home Fragrances Room di Harrods, il prestigioso grande magazzino di lusso a Londra.

Lo shop-in-shop rappresenta il primo 'home fragrance concept' realizzato da Ginori 1735, una prima mondiale per Harrods, e consolida ulteriormente la strategia di sviluppo internazionale del marchio - questa volta nel Regno Unito, in uno dei luoghi più iconici di Londra, tempio dello shopping di lusso e vero e proprio simbolo della capitale britannica - e i suoi recenti sviluppi nella categoria home fragrance come parte integrante della strategia di crescita.

Lo sbarco in UK supporta ulteriormente la transizione di Ginori 1735 a marchio globale del design e lifestyle, vicino a un pubblico giovane e connesso, grazie a un progetto che trasmette al meglio l'identità del brand e i valori di Ginori 1735, oltre a possedere il meraviglioso potere di emozionare e farsi ricordare.

Sviluppato in collaborazione con United Perfumes, uno dei principali operatori nei mercati delle home fragrance e dei profumi, il nuovo shop-in-shop si ispira nei colori e nei decori all'esplosività della collezione Oriente Italiano, il motivo più iconico del marchio.

Ginori 1735 è il nuovo nome che si è dato nel 2020 la Richard-Ginori, azienda nata l'11 ottobre 1896 dalla fusione della Società Ceramica Richard, di origine lombarda, con la Manifattura di Doccia dal marchese Carlo Ginori fondata nel 1737 (dopo due anni di esperimenti) nella località di Doccia (Firenze). È famosa in tutto il mondo per la porcellana, tuttora prodotta a Sesto Fiorentino. **LaR**

L'APERITIVO PER ECCELLENZA? LO SPRITZ

Che sia dopo un'intensa giornata di lavoro o magari prima di uscire a cena con gli amici per dare inizio al fine settimana, che anticipi un pranzo importante o che rappresenti niente di più che una scusa per fare qualcosa di mondano e uscire dalla solita routine, l'aperitivo è ormai un rito al quale gli italiani non sanno rinunciare. Un'occasione che abbina convivialità, spensieratezza, buonumore e sapore. Eh sì, perché oltre alle stuzzicherie varie che vengono servite durante gli aperitivi, dall'accoppiata patatine - olive, talvolta con surplus di arachidi, fino ai piatti stracolmi di ogni bontà per i celebri "apericena", c'è un vero e proprio culto per il buon bere durante l'aperitivo. Insomma, non si ordina mai qualcosa tanto per avere un drink che accompagni il momento, ma si sceglie con cura la bevanda da degustare, per godersi a pieno il momento dell'aperitivo.

Secondo una ricerca condotta su un campione non hanno dubbi: lo Spritz bianco (spesso prosecco, e' l'aperitivo per eccellenza). Magari da gu- come Piazza dei Signori a nete che, di fatto, ha dato i



dell'Osservatorio del Vino, di 1700 persone, gli italiani - cocktail a base di vino bitter americano e seltz) za, almeno per l'84% dei stare in una bella piazza, Padova, una delle città venetali al celebre long drink.

Va detto che negli ultimi anni sta prendendo sempre più piede anche il fresco Hugo, soprattutto al Nord Italia, interessanti combinazioni di Prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, seltz e foglie di menta, mentre non tramonta l'immortale Americano, matrimonio dolcemente amaro tra bitter e Vermut rosso.

Non potevano mancare i vini nella classifica degli aperitivi preferiti dagli italiani, che occupano le altre due posizioni del podio. Medaglia d'argento per le bollicine del Prosecco, seguito a ruota dal Pinot Grigio e dal Franciacorta. È chiaro che i gusti degli italiani sono variegati. Esterni alla classifica, ma ben presenti nell'indice di gradimento degli adepti dell'aperitivo ci sono due "vecchie glorie" del piacere di un buon drink. Il Negroni, autentico must have dell'happy hour all'italiana, una sorta di evoluzione dell'Americano, con quella spruzzatina di gin che lo rende unico al mondo; c'è poi la sua versione "sbagliata", altro cavallo di battaglia dei cocktail nostrani. Per un aperitivo chic, poi, c'è chi non sente ragioni e punta con decisione sul Cosmopolitan, intenso connubio di vodka, cointreau, succo di lime e succo di mirtillo o di mirtillo rosso, reso ancora più celebre, come se ce ne fosse effettivamente bisogno, dalla serie tv "Sex and the city". **LaR**

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

Unit 9 College Fields Business Centre
Prince George's Road
London SW19 2PT

T: 020 8125 4016
info@lacreidenza.co.uk
www.lacreidenza.co.uk

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Al lavoro sì, ma malcontenti per burn-out o rust-out



Elisa Sgubin

Quotidianità al lavoro e fenomeni in crescita: burn-out e rust-out, termini inglesi utili a far capire all'istante di che si tratta.

I più di noi conoscono la parola burn-out, ma forse in pochi hanno sentito il termine rust-out.

Di che parliamo?

Burn-out riguarda la costante sensazione di sovraccarico lavorativo, diventata insostenibile.

La persona avverte un senso di sconfitta, perdita di controllo rispetto ai compiti, tutte le attività lavorative risultano urgenti e necessarie, il cervello va in tilt a ripetizione e fino a convincersi che non ci sia una via d'uscita, annebbiata la capacità di elaborare le circostanze, annullate le forze mentali. La sensazione è di sentirsi prosciugati.

Ciò si ripercuote sul fisico. La persona accusa spossatezza, incapacità di ragionamento, apatia, impossibilità di concentrazione, sintomi psicosomatici di varia natura tra i quali eruzioni cutanee, costipazione, stress coinvolgente ogni aspetto, malessere generale. Segnali che possono indicare il rischio della condizione?

- Senso di scarsa autostima
- Il credersi in trappola
- Il distacco emozionale dal proprio lavoro
- L'assenza di stimoli motivazionali
- La poca o nulla soddisfazione per ciò che si svolge nel quotidiano, assieme a
- Irritabilità e
- Cinismo

I casi sono in costante aumento*, come pure il fenomeno che sta facendo scattare l'allarme nei dipartimenti di gestione risorse umane nelle aziende, ormai dilagante a livello mondiale: il rust-out. Il significato letterale suggerisce l'immagine di un qualcosa che sta arrugginendo.

Questo stato è conseguenza della mancanza di stimoli al lavoro, non si viene messi alla prova, le attività sembrano ripetitive, monotone, viene meno uno scopo, il senso dell'essere utili all'azienda, poiché non c'è alcuna prova che confermi le capacità professionali, non c'è soddisfazione nella propria giornata lavorativa.

Ciò debilita mentalmente la persona causando stanchezza, tristezza, noia. "Non sono apprezzato, non ho stimoli, non mi interessa. Non ce la faccio più, il mio lavoro è inutile, non mi appaga. Sono annoiato oltre misura". Questi pensieri diventano ricorrenti e un

contesto di tal tipo e' terreno fertile per l'insorgere di stati ansiosi o di depressione.

Entrambe le condizioni di disagio sono risultato non di un singolo evento bensì di un processo che interessa una finestra temporale, più o meno estesa a seconda del caso individuale. Gli effetti sulla prestazione sono simili poiché da essi ne consegue un peggioramento della qualità del lavoro.

Al posto dell'aceto bianco come rimedio alla ruggine, le soluzioni richiedono l'impegno di ambo le parti: responsabili e direttori aziendali per interessarsi e comprendere i propri collaboratori, i singoli individui per rivalutare la propria capacità d'azione e non farsi parte passiva, per decidere come vogliono sentirsi e darsi un fine lavorativo.

I primi, oltre a dimostrare attenzione e apprezzamento, dove c'è merito, per l'individuo, sono coloro che possono invitare alla discussione delle circostanze, avvicinarsi a ciascun caso e ideare assieme un piano di sviluppo personale, tenendo presente l'assioma che chi si sente valorizzato e riconosciuto nella propria attività, sarà disposto a fare di più, dare il meglio, per rispettare quella certa identità professionale. L'apprezzamento è un forte motivatore.

Chi si sente valorizzato per il contributo apportato, chi sa che il supervisore ne ha a cuore il futuro professionale e il benessere, e non solo l'interesse dell'azienda, è disposto a lavorare di più e meglio, e con minori richieste.

Crederne nelle potenzialità altrui e dimostrarlo alla persona, accresce l'autostima e migliora i risultati, spesso consentendo al professionista di raggiungere target inimmaginati. Le direzioni d'azienda sono chiamate a prendere consapevolezza del loro ruolo fino a considerare opportuna la formazione mirata, per diventare capaci di far emergere il meglio dal personale.

Contemporaneamente il saggio Daniel Pink invita i singoli a scoprire i propri motivatori intrinseci. Piuttosto che affidarsi ad altri o a gratificatori ester-

ni, l'antidoto più efficace al burn-out e al rust-out è l'affermazione sicura in ciò in cui si crede, la dichiarazione di quale sia la meta nella vita, quali i 'perché' che muovono a un certo comportamento, cosa vogliamo raggiungere e perché è importante per noi.

Consapevolezza di ciò che sono le nostre qualità e i punti di forza, l'impegno a raggiungere un risultato perché lo vogliamo per noi stessi, perché possediamo le capacità per raggiungerlo e perché crediamo che sia possibile per noi, rappresentano elementi essenziali nella riuscita di un progetto.

Dottori specialisti in scienze comportamentali sottolineano la forza della mente e della volontà quando la mente è lucida.

Lo stress distorce la percezione. La persona sotto stress perde gli strumenti razionali per considerare in maniera adeguata le circostanze.

L'incertezza rispetto al proprio presente modifica la realtà alla stessa maniera.

Ecco dunque che pause programmate e pratiche meditative o di mindfulness aiutano a mantenere chiarezza di pensiero e obiettività.

Appoggiarsi a una rete sociale di pari in grado di saper consigliare quando si è in difficoltà è un'ulteriore risorsa.

E non da ultimo, concedersi delle distrazioni e prendersi cura di sé. Essere il fan n.1 di noi stessi, colui che fa il tifo per noi e festeggerà ogni nostra vittoria.

Questi i trucchi per arrivare alle soluzioni e progredire a dispetto delle circostanze.

* Il report 2022 sulla condizione internazionale dell'ambiente lavorativo rileva come appena il 21% delle persone afferma di essere appagato dal proprio lavoro. In Europa nello specifico, questo dato scende al 14% (report stilato da Gallup Inc., azienda americana specialista in analisi di mercato e elaborazione dati).

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

We do takeaway. Delivery available via uber eat and just eat



THE LONDON FESTIVAL OF ITALIAN LITERATURE IS BACK WITH A LOT OF THEMES

After a gap of two years, the Festival of Italian Literature was back at the Coronet Theatre, Notting Hill, on the 22nd of April.

Aptly titled 'Safe words', the new edition remained faithful to its vocation as an observatory on the big issues of our time and the programme - compressed to a single day full of events - covered some of the signature themes (literature and politics, migration, feminism, environmental humanities, sport as a cultural phenomenon) but also offered a creative writing workshop with the renowned Italian writer Rossana Campo and an original tribute to the poet Patrizia Cavalli. Each event was titled using a 'safe word'.

The festival kicked off with 'The Game', a conversation between writer David Winner and journalist Emanuele Atturo on Italian football as entertainment, passion and as a cultural phenomenon. And it closed with 'The end', a panel where Italian Strega prize winner Paolo Giordano and British Goldsmith prize winner writer Luke Williams discussed what it means to imagine the end of times and what it means to write about it.

In between, the audience had access to conversations on 'Distance' like the one between Albanian writer and scholar Lea Ypi and fellow Albanian writer and artist Ornela Vorpsi who shared their thoughts on growing up in Albania as well as the intertwining roles of literature, politics and migration in shaping who they have become as intellectuals and artists today. Or 'Roots' as in the one event with

British-Italian Thea Lenarduzzi and British-Portuguese Yara Rodrigues Fowler who reflected on ancestry, familial relationships and the ways in which politics and migration can shape the history of an individual, in an effort to re-establish their own personal archive.

As in previous editions, attention was given to less comfortable themes, like 'Violence' with Italian writers Andrea Tarabba and Fabio Bacà who have written about the lurking presence of violence in contemporary society.

The importance of landscape and 'Place' and what it means to write about it was explored by thinker and writer Marco Belpoliti and British writer Philip Hoare who have both written gender-defying books merging nature writing and cultural history.

Finally, space to poetry, women and parental 'Ties'. Writer and poet Maria Grazia Calandrone and Hannah Lowe talked about how parental love can be found and told in the wake of trauma and absence. In an original FILL production, scholar Alberica Bazzoni and actor Amelia Donkor guided the audience on a journey through the life and work of Patrizia Cavalli, Italy's most loved contemporary poet who passed away in 2022.

The festival - born in 2017 on the grassroots initiative of a group of Italians living in London - offered also an opportunity to engage in writing and self-discovery with a writing workshop with Rossana Campo focused on bodies and life experience.

LaRedazione

USI PAROLE STRANIERE? E io ti multo!

ALCOOL-ALCOLE	CROISSANT-CORNETTO	KRAPFEN-BOMBOLA	VEDETTE-VEDETTA
AUTOGOAL-AUTORETE	CURACAO-CURASSO	MARRON GLACE-MARRONE CANDITO	VESTITO A PHILLETES-VESTITO ALLUCOLATO
AVERE UN FLIRT-FIORELLARE	DANCING-SALA DA DANZE	MENU-LISTA	VERMOUTH-VERMUT
CASINO-CASINO	DEPLIANT-PIEGHEVOLE	OUVERTURE-APERTURA	WAFER-VAFER
CLAQUE-CLACCHIE	DESSERT-FIN DI PASTO	PARQUET-PAVIMENTO DI LEGNO	WALZER-VALZER
CONSUME-CONSUMATO	DOSSIER-INCARTAMENTO	PARURE-FINIMENTO	WATER CLOSET-SCACCOVONE
CRICK-CRICKO	DRIBBLING-SCARTO	PARVENU-PESCECANE	WHISKY-ACQUAVITE
BIDET-BIDE	DRY-SECCO	PASSEPARTOUT-CHIAVE COMUNE	YOGHURT-YOGURT
BITTER-AMARO	ELIXIR-ELISIR	PUNCIU-PONCE	
BLEU-BLU	EXTRA DRY-STRASECCO	RAID-TRANSVOLATA	
BOB-GUIDOSLITTA	FERRY-BOAT-TRAGHETTO	SANDWICH-TRAMEZZINO	
BOOKMAKER-ALLIBRATORE	FESTIVAL-FESTIVALE	SELTZ-SELZ	
BRIOCHE-BRIOSCIA	FILM-PELLICOLA	SHOCK-URTO DI NERVI	
BROCHURE-OPUSCOLO,FASCICOLO	GANGSTER-MALFATTORE	SLALOM-OBBLIGATA	
BUFFET-RINFRESCO	GARAGE-RIMESSA	SPRINT-SCATTO	
CACHET-CIALDINO	GIN-GINEPRELLA	TABARIN-TABARINO	
CARRE-LOMBATA	GOLASHI-SPEZZATINO ALL'UNGHERESE	TOAST-FETTA DI PAN TOSTO	
CELLOPHANE-CELLULOIDE	HANGAR-AVIORIMESSA	TOUR-GIRO	
CUAMPAGNE-SCIAMPAGNA	HOCKEY-DISCO SU GHIACCIO	TOURNEE-TORNATA	
COTTAGE-VILLETTA	HOTEL-ALBERGO	TRAINER-ALLENATORE	

Basta con l'uso e l'abuso di parole inglesi: ventun deputati di Fratelli d'Italia, il partito "post-fascista" di destra con a capo la premier Giorgia Meloni, hanno presentato una proposta di legge per sanzionare con multe da 5 mila a 100 mila euro chi sfoggia anglicismi e altri forestierismi negli atti della pubblica amministrazione e nei contratti di lavoro.

Il partito dell'attuale premier vorrebbe che nella Costituzione l'italiano figurasse come lingua ufficiale della Repubblica.

La premessa della proposta di legge è che "la lingua italiana rappresenta l'identità della nostra Nazione", è un patrimonio "ricevuto in eredità dal

nostro passato e dalla nostra storia" e "dobbiamo imparare a considerarlo un bene comune". L'uso di termini in inglese "è diventato una prassi comunicativa che, lungi dall'arricchire il nostro patrimonio linguistico, lo imiserisce e lo mortifica". In Italia "non esiste alcuna politica linguistica, anzi, il linguaggio della politica, nel nuovo millennio, si è anglicizzato sempre di più".

"Secondo le ultime stime - avverte il preambolo al disegno di legge - dal 2000 ad oggi il numero di parole inglesi confluite nella lingua italiana scritta è aumentato del 773 per cento".

Un giro di vite contro le parole straniere sarebbe necessario perché "nel

lungo termine di portare a un collasso dell'uso della lingua italiana fino alla sua progressiva scomparsa".

Particolare curioso: in parlamento, quando il suo governo ha ottenuto la fiducia, la Meloni si è definita "underdog" e ha creato un Ministero delle Imprese e del Made in Italy, anche quest'ultima una espressione che non si trova né in Dante né in Manzoni....

A capeggiare i ventuno deputati sceso in campo a difesa autarchica dell'italiano c'è il vicepresidente della Camera Fabio Rampelli che vorrebbe addirittura istituire un "Consiglio superiore contro l'abuso di lingue straniere".

I firmatari del disegno di legge sostengono di ispirarsi a norme già in vigore in Francia e Spagna.

Non è chiaro al momento chi dovrebbe essere punito con una multa di cinquemila euro e chi invece potrebbe trovarsi a pagarne addirittura centomila.

Inevitabili, sono scoppiate le polemiche e non sono mancati i rimandi al ventennio fascista quando il regime si diede molto da fare per sostituire con parole al cento per cento italiane espressioni prese di peso da lingue straniere.

Fonte:

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

Sedici case editrici italiane alla London Book Fair

In collettiva guidata da ICE-Agenzia Agenzia-ICE, in collaborazione con l'Associazione Italiana Editori, ha offerto a 16 case editrici italiane l'opportunità di partecipare ad un evento di grande prestigio e notevole visibilità: la 52° edizione della London Book Fair, principale evento di carattere internazionale sull'editoria, che si è svolto dal 18 al 20 aprile nel centro espositivo Olympia.

La manifestazione è uno dei principali momenti catalizzatori per publisher internazionali, professionisti ed esperti del settore editoriale.

Al termine della prima giornata di fiera Agenzia ICE-Londra ha organizzato un cocktail event nell'area espositiva ITA - 6F30 - dove i visitatori hanno potuto approfittare di un momento di networking con gli espositori italiani presenti.

Nelle giornate successive le aziende



italiane della collettiva hanno fatto un "pitch" di presentazione nell'area comune dello stand ITA, moderato dal giornalista de Il Sole 24 ore Simone Filippetti, dove hanno avuto modo di promuovere le loro nuove proposte e trend editoriali.

Il Regno Unito è il quarto mercato editoriale più importante del mondo, dopo Stati Uniti, Cina, Germania e nel 2022 si è confermato come il più grande esportatore di libri. Il mercato interno dell'editoria britannica ha assistito negli ultimi anni ad un mutamento dei gusti e delle abitudini: in particolare le librerie hanno ceduto il passo ai rivenditori online che oggi detengono una quota importante del mercato. L'editoria rimane il fondamento dell'industria creativa del Regno Unito nel suo insieme, con i migliori film, programmi

TV ed opere teatrali ispirati prima di tutto dai libri.

L'Italia è la quarta editoria in Europa e vale oltre 1,7 miliardi di euro, in crescita rispetto al periodo pandemico. Similmente le importazioni britanniche sono diminuite durante la pandemia ma sono ora in ripresa e valgono il 20,1% della domanda interna.

L'importanza di una rappresentanza business italiana alla London Book Fair è ulteriormente avvalorata dai dati AIE secondo cui tra il 2014 ed il 2020 le vendite di diritti d'autore italiani sono aumentate dell'11% nel Regno Unito facendo registrare il quinto maggior aumento come singolo paese in Europa per questa categoria.

LaRedazione


GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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


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

ANCHE IL CANE SOFFRE D'ALZHEIMER

TIENILO IN FORMA CON ATTIVITÀ FISICA



Anche i cani possono soffrire di Alzheimer e vanno quindi tenuti in forma con l'attività fisica, fondamentale

per prevenire o rallentare la degenerazione cognitiva. "I cani sono soggetti alla sindrome della disfunzione cognitiva canina (CCDS), una patologia che ha molte analogie con la malattia di Alzheimer, e per questo possono fungere da modello per studi traslazionali sull'invecchiamento e la cognizione", spiega Sara Giovagnoli, professoressa al Dipartimento di Psicologia "Renzo Canestrari" dell'Università di Bologna, tra gli autori di un studio internazionale pubblicato sulla rivista Scientific Reports.

Lo studio ha valutato le performance cognitive e l'attività motoria diurna e notturna di 27 cani anziani e la conclusione è chiara: "Il parallelismo fra modello canino e modello umano permette di evidenziare come i fattori

alla base di un sano ed efficace mantenimento cognitivo durante l'invecchiamento siano i medesimi nelle due specie".

Anche nel migliore amico dell'uomo esiste un legame fra l'attività motoria, l'età (pesata per la struttura fisica del cane e la sua aspettativa di vita) e le capacità della memoria di lavoro, un tipo di memoria a breve termine che permette di raccogliere e manipolare le informazioni necessarie per svolgere un determinato compito. In particolare, l'attività motoria e le abilità di memoria di lavoro tendono a ridursi con l'avanzamento dell'età.

"L'attività fisica riduce in modo significativo il declino cognitivo e il rischio di sviluppare malattie degenerative, contribuendo a mantenere una buona qualità di vita", dice Giovagnoli. "Tuttavia, l'avanzamento dell'età, così come il declino cognitivo, sono spesso legati

ad una serie di problematiche e sofferenze fisiche che riducono la motivazione al movimento: si instaura così un circolo vizioso che rende più probabile il declino psico-fisico". Una di queste problematiche è legata alla quantità di ore di sonno, un elemento essenziale per i processi di consolidamento della memoria e per l'apprendimento. Gli studiosi hanno infatti mostrato che la riduzione del sonno è collegata ad un decremento dell'attività motoria durante il giorno e un'eccessiva attività durante la notte: cambiamenti che sono caratteristici della disfunzione cognitiva canina, e che negli uomini possono essere considerati fattori di rischio per lo sviluppo di patologie degenerative.

L'altro elemento considerato dagli studiosi è la relazione tra l'attività motoria, il dolore articolare o spinale e la velocità di andatura potenziale

del cane, che viene calcolata come rapporto fra la velocità di andatura spontanea verso una ricompensa e la velocità di andatura a guinzaglio. In questo caso, la motivazione gioca un ruolo fondamentale, portando il cane ad attivare la riserva motoria necessaria per raggiungere la ricompensa.

"La motivazione è un costrutto multidimensionale che si riferisce alla forza con cui gli animali, o le persone, scelgono particolari azioni in particolari momenti o luoghi, e risulta dall'integrazione tra il valore di una ricompensa e lo sforzo richiesto per ottenerla", aggiunge Giovagnoli. "Studi condotti sugli esseri umani evidenziano che la velocità di andatura è predittiva dell'attività fisica quotidiana della persona, e la mancanza di motivazione è un'importante barriera all'attività fisica anche negli anziani sani o con patologie degenerative". *LaR*

Felicità: UK stravince su Italia Ma al top la Finlandia

La Finlandia è il Paese dove la gente si dice più felice, seguito da Danimarca e Islanda. Il Regno Unito è in diciannovesima posizione mentre l'Italia arranca al 33esimo posto.

È questa la fotografia scattata dall'ultima edizione del World Happiness Report, redatto da un gruppo di esperti indipendenti e pubblicato lo scorso 20 marzo in occasione della Giornata internazionale della felicità, istituita dall'Onu.

Il dominio dei Paesi nordici è interrotto unicamente dall'intrusione di Israele, che - a dispetto della spinosa e sanguinosa questione palestinese - si aggiudica la quarta posizione. Seguono i Paesi Bassi, poi Svezia e Norvegia. Ottavo rango, invece, per la Svizzera, in calo rispetto al quarto ottenuto l'anno scorso. Chiudono la top ten



Lussemburgo e Nuova Zelanda.

Per quanto riguarda i vari "Big", gli Usa si trovano al 15esimo posto, la Germania al 16esimo, il Regno Unito al 19esimo e la Francia al 21esimo.

L'Italia è scivolata di due caselle, passando dal 31esimo al 33esimo posto. Dei 137 Paesi analizzati, il più infelice al mondo, e non è una sorpresa, è l'Afghanistan, dilaniato dalla guerra e

controllato dal regime talebano. Penultimo il Libano, colpito da una crisi economica senza precedenti e da una profonda instabilità politica. In queste nazioni l'aspettativa di vita è di oltre cinque punti più bassa rispetto alle dieci più felici al mondo.

Gettando uno sguardo ad altri Stati confrontati con tempi quantomeno difficili, la Russia si piazza al 70esimo posto e l'Ucraina al 92esimo.

Il World Happiness Report usa sei fattori per stilare la classifica sulla felicità dei Paesi presi in considerazione, ovvero l'aspettativa di vita in buona salute, il prodotto interno lordo pro capite, il sostegno sociale, un basso livello di corruzione, la generosità della comunità in cui le persone si prendono cura l'un l'altro e la libertà di prendere decisioni chiave nella propria vita.

FATTI DUE CAFFÈ AL GIORNO, LA PRESSIONE MIGLIORA

Il caffè aiuta a mantenere bassa la pressione sanguigna. Chi ne beve due o tre al giorno ha la pressione più bassa rispetto a chi ne beve una sola tazza o a chi non ne prende affatto: un dato che vale sia a livello periferico che per la pressione aortica centrale, quella più vicina al cuore.

Lo segnala una ricerca pubblicata sulla rivista Nutrients, realizzata da studiosi dell'Università di Bologna e dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna - Policlinico di



Sant'Orsola.

Lo studio si è focalizzato sull'analisi dell'associazione tra il consumo di caffè e i parametri della pressione periferica e centrale in un campione di persone. I dati mostrano valori più bassi per i consumatori di caffè nella pressione sistolica e in quella di pulsazione, sia a livello di circolazione periferica che per la pressione aortica centrale. In generale sembra confermato che il caffè ha un ruolo di "mitigazione" nel rischio di malattie cardiovascolari.

Il caffè è una delle bevande più diffuse: si stima che tra il 2020 e il 2021 ne siano stati consumati quasi 10 milioni di tonnellate a livello globale.

Nonostante si sia temuto a lungo che potesse avere conseguenze negative

per la salute, sono emersi invece da tempo indicazioni sugli effetti benefici della bevanda: tra chi ne beve abitualmente è stato osservato un minor rischio di sviluppare malattie cardiovascolari, diabete e alcune malattie neurodegenerative e del fegato. Non è ancora chiaro però a che cosa siano dovuti questi effetti, e non sembra siano legati direttamente al ruolo delle caffeine.

A riprova dell'importanza della bevanda va segnalato che grazie all'azienda Illy è possibile all'università di Trieste prendere un master in Economia e Scienza del Caffè, nato per offrire una preparazione a tutto tondo sulla cultura del prodotto, dalla pianta alla tazzina, sulla valenza sociale del consumo del caffè e sulla cultura dei paesi produttori.

Il corso di studi è rivolto ai giovani laureati in economia, ingegneria e scienze agrarie.

Gli studenti iscritti quest'anno al curioso Master provengono da sedici paesi diversi: Brasile, Colombia, Cina, Ecuador, Etiopia, Guatemala, Honduras, India, Indonesia, Italia, Mozambico, Nicaragua, Rwanda, Stati Uniti, Tanzania e Uganda. *LaR*

II VOSTRO VERO GP? È DOTTOR GOOGLE

ECCO LE MALATTIE PIÙ CERCATE SUL WEB



Spesso, quando abbiamo qualche sintomo o, ancora, quando ci troviamo ad avere dubbi su un qualche tipo di malattia, facciamo ricerche su Internet, talvolta preferendo il responso in rete rispetto ad un consulto con un medico o uno specialista.

È un trend universale dai risvolti preoccupanti se non allarmanti, ma questa è un'altra cosa. Non si vuole, infatti, puntare il dito contro

le ricerche ma, al contrario, si vuole cercare di capire quali sono state le patologie che hanno catalizzato l'attenzione sul web nel corso del 2022.

In Italia il podio delle malattie più cercate spetta a endometriosi, fibromialgia e acufene. Per la prima volta da cinque anni a questa parte, perdono posizioni nella classifica delle ricerche, ed evidentemente appeal nell'interesse di chi naviga, acne (ma è proprio il campo della dermatologia e delle malattie della pelle a non essere più così al centro nell'ambito della navigazione sul web) e menopausa.

A diminuire sono anche le ricerche riferite all'ovaio policistico e alla cistite: dopo quattro anni queste due patologie sono uscite dalla top 30 delle principali ricerche in rete, lasciando spazio a infertilità e alla vulvodinia che, anche per effetto di un interesse mediatico particolarmente forte nell'ultimo anno, ha fatto un deciso balzo in avanti.

Nel corso del 2022 sono poi emerse due aree di interesse medico particolarmente rilevanti: l'ortopedia e la neurologia. Particolare attenzione è stata dedicata al focus sui disturbi relativi alla struttura scheletrica, con particolare attenzione alla colonna vertebrale. Negli ultimi dodici mesi infatti sono cresciute le ricerche relative a lesioni spinali, cervicaglia e coxartrosi, così come un upgrade lo ha avuto l'interesse riguardante le malattie connesse al sistema nervoso, in particolare modo Alzheimer, cefalea, epilessia e Parkinson, così come pure le vertigini.

Sono infine usciti dai radar delle ricerche patologie come alopecia, verruche e psoriasi. *LaRedazione*

ADL | ADL SOLICITORS

ADL Solicitors is an English and Italian well established law firm based in the city of London

- Italian and English Probate • Will Drafting • Litigation • Franchising
- Medical Negligence/No Win No Fee • Commercial & Corporate Law

Avv. Gerardo Arovitollo is one of the firm's founding Partners

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

IL TEMA DELL'INCERTEZZA CHIUDE IL CICLO ENCOUNTERS ALL'ISTITUTO DI CULTURA

Il 9 maggio, all'Istituto Italiano di Cultura (IIC) a Londra, si tiene l'ultimo incontro della serie "ENCOUNTERS: across sciences and humanities", co-organizzata dall'Ambasciata d'Italia a Londra e IIC.

La serie di conversazioni ha dato l'opportunità al pubblico di ascoltare come esperte/i di diverse discipline, la maggior parte italiane/i, stanno trattando temi di ricerca estremamente attuali legati a: la complessità, la modellistica, l'incertezza, la predicibilità, la trasformazione e la giustizia.

Gli incontri tenuti nei mesi passati hanno toccato cinque temi: 'complexity, modelling, predictability, transformation and justice'. La complessità, che rende difficile individuare ed implementare in tempi brevi soluzioni efficaci. La modellistica, in particolare la creazione di modelli digitali del sistema Terra o di processi fisico-chimici, che ci può aiutare a capire i fenomeni. La predicibilità, l'essere in grado di



prevedere come i sistemi (fisici, sociali) e strutture complesse (organizzazioni, Paesi) evolvono, un aspetto fondamentale che aiuta a prendere le decisioni più efficaci che hanno impatto anche, e soprattutto, sulle generazioni future. La trasformazione dei processi produttivi, il trasporto, la generazio-

ne di elettricità, le istituzioni stesse, necessaria per garantire un futuro più giusto e sostenibile, a zero emissioni di gas serra. E la giustizia, una virtù fondamentale, senza la quale la società non può esistere ed evolvere.

L'ultimo incontro previsto per il 9 maggio ha al centro il tema dell'incertezza: incertezza delle nostre conoscenze, che non va nascosta ed ignorata, ma stimata e gestita. Due gli speakers: il Prof. Roberto Maiolini (Univ. Cambridge parlerà di 'Uncertainty in space: from origin of the universe to life on other planets' mentre il Prof. Maurizio Ferrari (Univ. di Torino) ha in programma una relazione su 'Uncertainty in philosophy'.

L'incontro, all'Istituto di Cultura Italiano (39 Belgrave Square, London), è aperto al pubblico. Si consiglia di registrarsi prima dell'evento sul sito dell'Istituto di Cultura.

Roberto Buizza (Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra)



Fusione del plasma: esperti italiani ne discutono a Edimburgo

La fusione è la reazione nucleare che alimenta le stelle e il sole, durante la quale energia viene rilasciata a seguito della fusione di nuclei di deuterio e trizio, due isotopi dell'idrogeno. È una fonte di energia pulita, sicura e pressoché illimitata. Di essa si è parlato ad un evento dal titolo "Fuelling the future: the promise of plasma fusion", che si è tenuto il 4 aprile 2023 al Festival della Scienza di Edimburgo.

Organizzato dall'Ambasciata d'Italia a Londra, dall'Istituto di Cultura Italiano di Edimburgo, e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, l'evento ha visto la partecipazione di tre persone che hanno dato e continuano a dare un enorme contributo alla ricerca in questo campo: Fernanda Rimini, che lavora presso Joint European Torus (JET) di Culham (UK), Piergiorgio Sonato del Consorzio RFX di Padova, e Luca Antonelli di First Light Fusion (Heslington, UK).

Nel futuro, ci si aspetta che la fusione possa dare un contributo fondamentale alla produzione di elettricità a zero-emissioni nette di gas serra. La ricerca avanza, risultati importanti sono stati raggiunti l'anno scorso, ma ci vorranno decenni prima che la fusione possa contribuire a ridurre le emissioni di gas serra, riduzione che va raggiunta riducendo drasticamente l'utilizzo di combustibili fossili (carbone, olio combustibile e metano), come ricordano i rapporti più recenti pubblicati nel 2021 e 2022 da Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC).

Solo con continui investimenti nella ricerca e lo sviluppo che portino a risolvere i problemi conosciuti, e quelli che appariranno quando le nuove macchine in costruzione oggi a confinamento magnetico o inerziale, inizieranno a funzionare, si riuscirà a raggiungere la realizzazione di reattori a fusione commerciali. La sfida che centri di ricerca in tutto il mondo stanno affrontando è la realizzazione di un primo prototipo di reattore a fusione che produca più energia di quella utilizzata per innescare la fusione. Una volta ottenuto questo risultato in macchine sperimentali, si potrà progettare la costruzione di centrali a fusioni che possano essere collegate alla rete e contribuire alla generazione giornaliera di elettricità. Si pensa che questo possa avvenire attorno al 2050.

Durante l'evento, Fernanda Rimini ha discusso gli ultimi risultati ottenuti utilizzando JET, la più grande macchina Tokamak a confinamento magnetico esistente ad oggi, e ITER, la nuova macchina disegnata grazie ai risultati ottenuti da JET che dovrebbe entrare in funzione nei prossimi anni a Cadarache (Francia). Piergiorgio Sonato ha illustrato la ricerca e sviluppo che viene svolta presso il Consorzio di ricerca sulla fusione RFX, il Consiglio Nazionale delle Ricerche e l'Università di Padova, in particolare alla realizzazione di componenti essenziali che permetteranno a ITER di funzionare. Luca Antonelli ha parlato dell'approccio a confinamento inerziale, quale quello seguito dai Lawrence Livermore National Laboratories (LLNL, US), e del contributo che il settore privato che sempre più portando alla realizzazione delle macchine per la realizzazione della fusione, sia a confinamento inerziale che magnetico.

L'Italia ha una lunga storia di ricerca e sviluppo nel campo della fusione, con centri come l'ENEA di Frascati ed il Consorzio RFX all'avanguardia nella ricerca, e con scienziate/i italiane/i che hanno dato contributi fondamentali sia alla ricerca che alla realizzazione di progetti internazionali quali JET e ITER.

Roberto Buizza (Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra)

SOFFRITE DI GLOSSOFOBIA? È LA PAURA DI PARLARE IN PUBBLICO



Massimiliano Cavallo

Mani che sudano, il cuore che batte all'impazzata, la voce che trema e, in alcuni casi, la terribile sensazione di svenire. Questi sono alcuni dei sintomi più comuni per chi soffre di glossofobia, la paura di parlare in pubblico. "Si tratta di una fobia che con il Covid è letteralmente esplosa, tanto che le richieste d'aiuto sono aumentate del 30%", riferisce Massimiliano Cavallo, punto di riferimento in Italia sul Public Speaking e ideatore del Metodo Public Speaking Top, il corso per superare la paura di parlare in pubblico con il più alto numero di recensioni in Italia.

Nel suo ultimo libro intitolato "Vincere le elezioni con il public speaking" Cavallo racconta di come anche i politici, sia quelli a livello locale che nazionale, non siano "immuni" alla glossofobia o abbiano grosse difficoltà a parlare in pubblico. "Anche per i politici, così come per i manager e gli studenti, la pandemia ha influito molto sulla capacità di parlare in pubblico dal vivo. Da un lato - spiega l'esperto - parlare attraverso una webcam ha costituito una 'protezione' che ha portato molti, grazie a questa barriera, ad affrontare discorsi che prima non facevano perché dal vivo era più difficile. Ma finita l'emergenza si è tornati a eventi e riunioni dal vivo e il problema si è acuitizzato, oltre ai danni psicologici che la pandemia ha avuto un po' su tutti noi. Per cui

diventa fondamentale lavorare per superare la paura di parlare in pubblico o di affinare le proprie capacità, specialmente tra chi svolge una professione a certi livelli e non si può permettere defianze".

Non è un caso se a fare il corso di anti-glossofobia ci siano molti avvocati, manager, imprenditori mentre i politici sono ancora pochi "anche se sono proprio coloro che ne hanno più bisogno".

Secondo l'ideatore del metodo Public Speaking la glossofobia si può superare osservando 10 "regole d'oro":

1. Non evitare di parlare in pubblico. È chiaro che spesso rinunciare è la soluzione più comoda ma in questo modo si accresce la paura. Infatti, evitando, si trasmette al proprio cervello il messaggio che parlare in pubblico rappresenta per se stessi qualcosa di pericoloso e per il quale si è inadeguati. È così che poi si arriva in situazioni in cui si deve prendere necessariamente la parola e quello è il momento in cui il 'mostro' è diventato grande e può sorgere un vero e proprio attacco di panico.
2. Trasformare la paura in adrenalina. Con l'esercizio e con il giusto metodo si impara a capire che la paura può essere un alleato che ci permette di essere vigili e concentrati.
3. Considerare che lo stress percepito è maggiore di quello trasmesso. In realtà quello che percepisce invece il pubblico è più o meno il 20 per cento di quello che si prova. Questo vuol dire che bisogna concentrarsi non sui propri "difetti", ma sul pubblico e le sue esigenze.
4. Pensare che il pubblico vuole ascoltare. Spesso il relatore teme di annoiare il pubblico e tende a parlare velocemente. Al contrario, sentirsi interessanti alla fine può aiutare anche a esserlo davvero per il proprio pub-

blico.

5. Non inseguire la perfezione. Gli errori si fanno e non sempre compromettono il discorso. Meglio invece concentrarsi sui progressi.
6. Esercitarsi. Può sembrare una regola banale, ma alla fine è anche la più disattesa. È necessario provare un discorso più e più volte, nella stessa modalità che si userà poi realmente.
7. Non leggere il discorso e non impararlo a memoria. Quello che più teme chi soffre di glossofobia è di perdere il filo del discorso. Cosa che succede quando si impara a memoria o si legge. Il discorso non va letto perché focalizzeremmo lo sguardo sul foglio anziché sul nostro pubblico. Se usi le slide scrivi poco testo; se parlerai a braccio, schematizza il tuo intervento in poche parole e appunti.
8. Guardare la platea negli occhi. Mai guardare nel vuoto o fissare le slide.
9. Alzare leggermente il volume della voce. Se la voce è più alta del solito, il cervello trasmetterà maggiore sicurezza.
10. Postura solida. Niente giochi con penne, anelli, orologi o movimenti frenetici che trasmettono nervosismo. La postura deve essere naturale ma non immobile.

LaR



ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Vivo a Chester e dono ai figli due case in Italia. Tocca pagare tasse in UK?

Caro Avvocato

Sono cittadino italiano e vivo a Chester da 15 anni dove gestisco due ristoranti. Ho due figli ed entrambi lavorano. Ho un appartamento a Milano e una casa al mare a Viareggio. Ho fatto testamento per cui alla mia morte lascio tutti i miei beni a mia moglie e lei ha fatto un testamento simile lasciando tutto a me. Alla morte dell'ultimo coniuge superstita tutto passa ai nostri figli. Ho 71 anni e mi è stato detto che dovrei regalare la proprietà italiana ai miei figli, in quanto ciò ridurrebbe l'imposta di successione inglese. Mi è stato detto che se sopravvivo 7 anni dalla data della donazione e non traggo alcun beneficio dalla proprietà italiana, questa sarà esente dall'imposta di successione britannica. Ho contattato il mio notaio in Italia che si sta occupando dell'atto di donazione che trasferisce la proprietà italiana ai miei figli. Può consigliarmi se ci sono problemi di cui dovrei essere a conoscenza secondo la legge inglese prima di fare la donazione della mia proprietà italiana?

Cordiali saluti

Giacomo

Caro Giacomo

Sebbene lei sia un cittadino italiano, dalla sua lettera si evince chiaramente che è fiscalmente residente in Inghilterra. Pertanto, in quanto residente fiscale nel Regno Unito, qualsiasi donazione della sua proprietà estera sarà considerata una cessione di proprietà estera da parte di un residente fiscale britannico. Ciò significa che la differenza tra il valore della proprietà al momento dell'acquisto e il valore di mercato della proprietà al momento della donazione sarà soggetta a un'imposta chiamata Capital Gains Tax. Nel vostro caso, l'imposta sarà probabilmente applicata all'aliquota più alta del 28%, meno la vostra franchigia CGT di £6,000 a partire dall'aprile 2023. Siete tenuti a dichiarare la plusvalenza nell'annual self-assessment form. Dovrete avere la prova dell'acquisto originario nel caso in cui le autorità fiscali britanniche dovessero indagare sul valore dell'immobile. È possibile dedurre alcuni costi associati all'acquisto dell'immobile e il costo di eventuali migliorie apportate allo stesso.

Esiste un trattato contro la doppia imposizione tra l'Italia e il Regno Unito, pertanto avreste diritto a uno sgravio fiscale sulla CGT britannica rispetto a quella eventualmente applicata in Italia.

Vi consiglio di consultare un avvocato o un commercialista specializzato in materia fiscale prima di portare avanti la donazione.

Cordiali saluti

Domenico 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 astenersi dal prendere o prendere iniziative.

DREAM OF THE DESERT: IN ARRIVO TRENO DI LUSO ITALO-SAUDITA

L'Italia parteciperà alla costruzione del "Dream of the Desert", il primo treno di lusso in Arabia Saudita: entro il 2025 il treno con 40 cabine di lusso attraverserà il Paese dalla capitale Riyadh fino a Qurayyat, nel nord del paese e al confine con la Giordania.

Un accordo per questo progetto è stato

sottoscritto a Riyadh, in occasione del Saudi Forum of Tourism tra Arsenale Spa, società italiana attiva nell'hospitality di lusso e Saudi Arabia Railways (SAR), la compagnia ferroviaria nazionale dell'Arabia Saudita.

Il progetto "Dream of the Desert" vuole essere una risposta al nuovo trend di turismo lento e viaggi esperienziali e farà dell'Arabia Saudita il primo Paese extra-europeo ad avere un servizio di Luxury Train Cruise, un servizio attivo dal 2024 sui binari italiani ed europei. Già dal 2023 Arsenale inizierà ad occuparsi della manifattura del treno.

La partnership italo saudita sancisce l'unione di intenti delle due società per un progetto innovativo e rivoluzionario che garantirà all'Arabia Saudita l'espansione della propria offerta

turistica e conferma quanto il turismo di lusso nel paese arabo sia ricco di nuove opportunità. Una nuova frontiera del viaggiare in un luogo dove la ferrovia ha origini antiche ed è presente da oltre cento anni.

Dream of the Desert sarà completamente personalizzato e ispirato allo stile e alla tradizione saudita. La produzione, la manodopera, la qualità dei servizi a bordo, il design degli interni e il know how saranno rigorosamente italiani e il Made in Italy sarà il pilastro attorno cui ruoterà tutta la progettualità. Le carrozze impiegate saranno completamente ristrutturate in stabilimenti specializzati situati in Puglia e in Sicilia. SAR si occuperà della trazione, della logistica e dei servizi di manutenzione.

LaR



"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

<https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/>



QUANTA LIBERTÀ DI SCELTA AI FIGLI?

Troppo spesso, capita che alcuni genitori facciano delle scelte al posto dei propri figli, che li mettano di fronte a un percorso già prestabilito da seguire passivamente.

Le ragioni di questo comportamento possono essere varie, anche in relazione all'età dei figli. Quando si tratta di bambini piccoli, ad esempio, una delle motivazioni più frequenti è la mancanza di tempo: "Se lascio che scelga cosa indossare al mattino, mi mette a soqquadro l'armadio e va a finire che arrivo tardissimo al lavoro". Un'altra convinzione radicata è che lasciar loro troppa scelta sia un modo di viziarli: "Fargli scegliere cosa mangiare a colazione o a pranzo/cena? Non deve crescere pensando di poter fare quello che vuole!".

In caso di preadolescenti o adolescenti, poi, il timore è, spesso, che lasciare una certa libertà di scelta possa condurre ad un'anarchia familiare, ad una perdita di controllo sulla vita dei propri figli, già poco controllabili per ragioni di età e fase di crescita.

In realtà, non è proprio sempre così e ci sono scelte e scelte.

Chiaramente, le decisioni importanti spettano agli adulti, quindi ai genitori. Però, un certo margine di scelta è uno stimolo importante per la crescita, la maturazione e la responsabilizzazione di bambini e ragazzi.

Facciamo alcuni esempi.

- Se fuori fa freddo, il piccolo non potrà indossare una t-shirt per uscire, è al genitore che spetta la decisione di fargli mettere una felpa; questo non toglie, però, che il bambino possa scegliere, diciamo, tra quella rossa e quella blu.

- Per ciò che riguarda i pasti, chiaramente non va assecondato ogni capriccio e non si può certo dare ad un bambino il potere di ordinare come al ristorante. Però, è utile permettergli la scelta tra due menù possibili prima di iniziare a preparare la cena o anche, nel caso ci siano due opzioni già pronte (quante volte ci si ritrova con avanzi del giorno prima da smaltire?) chiedergli: "Vuoi questo o quello o un po' di tutti e due?".

- Allo stesso modo, non si può lasciare a un bambino il potere decisionale su quanto a lungo guardare la tv o giocare ai videogiochi, ma è possibile fargli scegliere se utilizzare il "bonus" di tempo a sua disposizione in un'unica soluzione o dividerlo in due momenti della giornata, naturalmente in orari approvati dai genitori. Questo vale, sia pure con tempi un po' più lunghi, anche per preadolescenti e adolescenti.

- Riguardo a questi ultimi, i genitori devono decidere l'ammontare della "paghetta" settimanale, se ritengono opportuno darne una ai propri figli, ma possono lasciare ai ragazzi la scelta se spendere i loro soldi in tanti piccoli acquisti o accumularli in vista di qualcosa di più importante, che può andare dalla pizza o il cinema con gli amici all'acquisto di un accessorio o un videogioco molto ambito.

Questo comportamento del genitore promuove nel bambino o nell'adolescente la capacità di fare scelte consapevoli all'interno di una gamma di opzioni possibili e reali. Non favorisce assolutamente pretese impossibili o capricci, anzi li previene, evitando spiacevoli crisi e scenate durante i pasti o in altre occasioni. Se sentono di avere un certo potere decisionale, sia pure limitato, i figli si sentono coinvolti, tenuti in considerazione e responsabilizzati. Percepiscono il rispetto nei confronti loro e della loro capacità di giudizio, si vedono trattati come persone mature e, di conseguenza, sono ancora più motivati a dimostrarsi tali.

Spesso i genitori, oltre che dalla fretta imposta dai ritmi sempre più frenetici della vita quotidiana, sono trattenuti nel dare ai figli la responsabilità di alcune scelte dalla preoccupazione che possano commettere errori. Però, come ho scritto precedentemente, le scelte devono essere circoscritte ad un ambito ristretto e all'interno di confini precisi definiti dai genitori. In questo modo, eventuali errori non possono portare a conseguenze importanti.

Anzi, avranno un valore educativo: il bambino (o ragazzo) potrà analizzare il suo comportamento e le decisioni che hanno portato a quell'errore, facendo tesoro, per le prossime occasioni, delle conclusioni che ne potrà trarre. Il vecchio detto "Sbagliando s'impara" non è del tutto sbagliato! Dagli errori si impara davvero e aiutano a migliorare, facendo riflettere sul proprio operato. Per questo motivo, è importante insegnare ai figli a non scoraggiarsi ed arrendersi quando qualcosa non va come si aspettavano o desideravano. Invece, è necessario che adattino il loro comportamento in base a ciò che hanno imparato dall'errore e che ci riprovino.

La possibilità di scegliere, eventualmente anche di commettere errori e poi di imparare dai suddetti, è inoltre un grande nutrimento per l'autostima.

Come scrive magistralmente Giorgia Veronese nel suo interessantissimo articolo Favorire il senso di competenza dei bambini:

<https://www.educazionequotidiana.it/quante-emozioni/favorire-il-senso-di-competenza-dei-bambini/>

"Crederci in se stessi, sentire di potercela fare, nutrire una realistica fiducia nelle proprie capacità e una buona sicurezza interiore, sono alla base dell'autorealizzazione. Sono sentimenti che incoraggiano e favoriscono l'accettazione del cambiamento e delle sfide che esso comporta."

Se un bambino cresce nella consapevolezza che ci si aspetta da lui che sia in grado di fare scelte adatte alla sua età in modo consapevole, se sente che lo si rispetta come individuo dotato di discernimento e capace di un comportamento adeguatamente maturo, non potrà che rispondere positivamente a questo riconoscimento. Di conseguenza, non solo ne guadagnerà la serenità del clima familiare, ma aumenteranno notevolmente le probabilità che, crescendo, diventi un adulto rispettoso degli altri e responsabile delle proprie azioni.

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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



Veronese incoronato "re di giocolieri" a Londra

Giovanni Gaole è stato incoronato "Re dei giocolieri" a Londra dove il 4 e 5 marzo scorsi, al Queen Charlotte Theatre, si è tenuto il Concorso internazionale delle Arti dello spettacolo "Stars of the Albion, Grand Prix 2023".

Al concorso, giunto alla nona edizione annual, erano presenti artisti da ogni parte del mondo: Canada, Francia, Messico, Bulgaria, Cina, Ucraina, Regno Unito ed altri Paesi ancora.

Ventun anni, veronese di Madonna di Campagna, Gaole vi ha partecipato nella categoria "Circo" e ha conquistato il primo premio. "Giovanni - così si legge nella motivazione della giuria internazionale - è un giocoliere virtuoso ed ha presentato un'esibizione meravigliosa. È una vera promessa!".

Già lo scorso anno, quando il concorso si era tenuto in modalità online, l'artista emergente si era piazzato molto bene. Ma quest'anno è stato ufficialmente nominato "Re dei giocolieri" per l'eccezionale tecnica e le grandi abilità messe in mostra.

"Potermi esibire nel Regno Unito, a Londra - commenta Gaole - mi ha procurato una grande emozione. Fantastico il calore da parte del pubblico. Oggi mi sento onorato e felicissimo di



aver preso parte a questo Concorso. Spero ancora in un prossimo futuro di poter tornare ad esibirmi a Londra".

Giovanni Gaole ha frequentato l'Accademia d'arte circense di Verona formandosi professionalmente in giocoleria sotto la guida del maestro russo Nicolai Babacacev ed è stato scelto come candidato italiano ai Campionati mondiali dello Spettacolo in programma a Bangkok. *LaR*

Cammina cammina: in Italia pellegrinaggi per oltre 13.000 Km

In Italia per chi voglia fare un pellegrinaggio a piedi c'è solo l'imbarazzo della scelta: c'è una rete complessiva di oltre 13.000 km, che tocca ogni singola regione, e i percorsi si sviluppano prevalentemente su strade inibite al traffico dell'automobile.

Il ministero del Turismo, in collaborazione con Invitalia, ha fatto un primo inventario e ha selezionato 35 cammini religiosi che entrano a far parte di un nuovo Catalogo: sono stati così riuniti sotto un unico "marchio-ombrello" tutti i cammini religiosi, gli itinerari escursionistici a tema religioso o spirituale, percorribili a piedi o con altre forme di turismo lento e sostenibile presenti in Italia.

Si tratta - spiega Invitalia - di un'azione propedeutica all'attivazione delle misure previste dal Fondo per i cammini religiosi di competenza del MITUR e che prevede uno stanziamento di circa 4,5 milioni di euro per iniziative di promozione e valorizzazione dei cammini religiosi in vista del Giubileo 2025.

I cammini sono stati individuati attraverso un avviso lanciato a novembre 2022. I soggetti che svolgono funzioni di promozione, organizzazione, manutenzione dei cammini religiosi, includendo tra questi i soggetti privati, enti pubblici, enti religiosi civilmente riconosciuti ed enti del terzo settore, possono inviare in qualsiasi momento la loro candidatura che verrà esaminata per arricchire ulteriormente questo importante veicolo di promozione.

Il Catalogo sarà presto integrato nel portale Italia.it e potrà essere, quindi, oggetto di promozione sui mercati turistici di riferimento.

Con un nuovo avviso di prossima pubblicazione, il Fondo finanzia interventi di rifunzionalizzazione edilizia degli immobili pubblici ricadenti in prossimità dei cammini presenti nel catalogo. Tali interventi saranno mirati all'attivazione di servizi per la sosta, la permanenza, il ristoro e lo svago dei turisti/pellegrini, con l'obiettivo di migliorare l'attrattività di tali percorsi e, in generale, l'esperienza di viaggio.

Ciò consentirà di qualificare il recupero e l'utilizzo di tali immobili e di attivare, al contempo, economie sui relativi territori, anche attraverso lo sviluppo, nei nuovi spazi resi disponibili, di iniziative imprenditoriali in settori collegati alla fruizione dei cammini e, in generale, al turismo lento. *LaR*



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

BETTER TO LEAVE A BOYFRIEND NOT FULLY SUPPORTING ME FOR A LOSS?

Elisa writes:

Last month I lost my grandfather, whom I loved deeply. The loss was incredibly hard for me, almost unbearable. The same night I called my boyfriend, who was supportive on the phone, but told me he would see me in three days like we had planned because he had already agreed to go to a football game with his friends. I tried asking him to come to see me that same night, as I needed support. Still, he said that while he felt really sorry for me, there wasn't anything he could do to make it better, and he would be with me in a few days, anyway. I can't get over the disappointment; he wasn't there when I needed him most. Some of my friends think that what he did was out of order, others that he didn't do anything wrong because the pain was mine and I have to be independent in dealing with it. I am torn; I don't understand if I am overreacting or if he is unsupportive.

Dear Elisa,

I am deeply sorry for your loss, and I hope you're coping. I agree with your friends who say he doesn't have a duty to be present the night you lose your grandfather. No one has an obligation to care for us or even do anything, contrary to what Emmanuel Kant would say. As I stated many times, I also believe that each couple should set their own rules and that nothing is inherently right or wrong as long as both (or all) the participants are happy.

But none of this has anything to do with duty. The reason why I am appalled that he left you for a football game is not because of a general rule. I am appalled because you explicitly said that you needed his support in a time of sorrow, and he denied it.

To explain why I think I would feel like you, I will use a book by Robert Nozick called "The Examined Life", where the Philosopher analyses the nature of the love bond.

In the "Love Bond" chapter, Nozick examines love's nature. He first describes infatuation as an intense state in which we continuously think of the other person: we want to touch them and be together, write them poetry and feel joy when gazing into their eyes.

However, infatuation has to transform into continuing romantic love, or it will disappear. Romantic love, the stage after infatuation, feels as if the two individuals have formed a new entity that the Philosopher calls a "we". In this "we", the two people can still be physically separated, for example, be distant from each other. And they can have different preferences, enjoy different things, and have different ideas on a subject.

So what constitutes this new identity called a "we"? Nozick says that it is, firstly, that our well-being is tied to that of the person we love. Love puts us at risk; if something bad happens to the one we love, something bad happens to us. This doesn't mean that we feel sorry for what happened to them; it means that we perceive it as if it happened to us as much as to them. Someone who loves us, then, will help us with care and comfort, and by helping us maintain our well-being, they maintain their own.

Also, people who form a "we" limit their decision-making power, as some decisions cannot be made alone.

For example, the two people in the couple will decide where to live, whether to have children or where to travel. We transfer some of our rights to make decisions into a joint pool. And we don't mind that since these decisions affect both people's well-being, and we desire the well-being of the person we love (and they desire ours). Of course, in this "we", the two people maintain an individual identity. Intimate bonds, though, change the boundaries of the self. One thing that defines a love relationship is the particular ways the two lovers are good to each other.

Maybe now you understand better why I was surprised by your boyfriend's choice to go to a football game while you were hurting.

Because in the "we" that you formed, your pain should be his pain too. Ensuring you feel better by comforting you should make him feel better too. Another thing that Nozick adds is that not everything the loved person wants affects us, but only when their well-being is at stake. So, if you want to go shopping and he wants to go to the football game, separate. These are both relatively futile preferences; one should not prevail over the other. He has as much of a right to go to a football game as you have to go shopping. But on this occasion, it was your well-being that was at stake. So, I am struggling to understand how your pain does not affect someone who loves you. Is it love for you and only infatuation for him? In my opinion, you should have a conversation. There's no need to accuse him or point fingers. But you must understand if you are on the same page in this relationship. Has the love developed enough to form a "we"? If not, is there the potential for it? Only by discussing it with him will you have your answers.

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

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

MARKETING MADE EASY

by Claudia Galetta
www.glocalexperiences.co.uk
claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk



Come fare andare a braccetto Vendite e Marketing: 4 consigli

Formare una forte relazione tra vendite e marketing non è cosa facile o scontata nelle aziende e cela il più grande segreto di Pulcinella. Se i due dipartimenti lavorano insieme l'azienda farà molta strada.

Sono sia una marketer che una venditrice e quindi conosco bene il beneficio di poter trovare soluzioni ad hoc per chiudere un deal, sia questo per uno scambio merce, una semplice vendita di prodotto o un complesso merger.

Vendite e marketing si basano uno sul lavoro dell'altro. Il marketing crea, posiziona e promuove il marchio al target-audience identificato mentre il dipartimento di vendita si focalizza nel guidare il target-audience – ovvero i potenziali acquirenti – alla scoperta di tutti i benefici che il marchio ed il prodotto offrono.

Condivido con voi quattro consigli per creare un team di vendite & marketing, unito, efficace, affiatato e, di conseguenza, molto più produttivo:

1. Fate regolarmente riunioni

Non c'è peggior cosa di vedere il team commerciale e quello del marketing lavorare indipendentemente senza confrontarsi. Se la forza vendita non crede nel lavoro del team di marketing tenderà a lavorare autonomamente con risultati indubbiamente meno interessanti. Molte iniziative si fermeranno poco dopo il loro lancio, altre semplicemente non verranno promosse dal team. Il marketing che lavora in autonomia senza condividere la strategia con la forza vendita è altrettanto dannoso. Incontrarsi regolarmente e tenersi reciprocamente aggiornati rende la comunicazione più fluida, spontanea e lavorare insieme verso la crescita aziendale diventa naturale. Laddove non sia possibile essere presenti di persona anche una video call o una conversazione telefonica può andare bene – meglio che niente ma quanto prima e quanto più spesso fateli di persona questi incontri - l'importante è stabilire un contatto regolare in cui ci si aggiorna ma ci si conosce anche.

2. Leggiamo dallo stesso copione

Il team di marketing deve coordinare ogni comunicazione interna all'azienda assicurandosi che ogni membro del team di vendita e marketing sia al corrente del piano strategico dell'azienda e conosca bene gli obiettivi di crescita. I termini usati quando si parla di un progetto, prodotto, cliente o altro, devono essere chiari e gli stessi per tutti. Il marchio deve essere ben comunicato ed ogni passaggio. Quando i membri del team percepiscono che è possibile esprimere la propria opinione, nella consapevolezza che ogni commento contribuisce all'obiettivo comune, si lavora meglio e si ottiene di più.

3. Step by step insieme

Le vendite ed il marketing devono essere allineate. A volte il marketing avrà necessità di finire un lavoro prima di poterlo mettere a disposizione del team di vendita, altre volte invece aspetterà proprio dati e riscontro dal team delle vendite prima di poter definire delle attività mirate e poter procedere. Il rispetto è molto importante. Tutto fa parte di una strategia più ampia ed è vitale esserne attivi partecipanti.

4. Traccia e fidati

Sia che sia fatto con l'aiuto della tecnologia che non, è molto importante che il marketing educhi, motivi ma anche che monitori il successo della collaborazione con la Forza Vendite. I risultati si vedranno con il raggiungimento degli obiettivi, dai riscontri raccolti dai clienti e dai membri del team stesso. Il segreto è sempre lo stesso. Nessuno può fare tutto da solo. Collaborare dà molti più frutti.



PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

A cura di Costanza Vascotto
costy.vascotto@gmail.com



Da orticultrice ho una simpatia particolare per le piante officinali perché, considerato il mio percorso di studi universitari che mi ha portato alla specializzazione in biologia delle piante, ho avuto l'occasione di approfondire le proprietà di queste piante -non sempre conosciute nei dettagli- che hanno varie applicazioni nelle realtà alimentare, cosmetica, terapeutica.

LESPEDEZA, UNA PIANTA BUONA PER CHI SOFFRE DI RENI

Nome scientifico: *Lespedeza capitata* Michx., conosciuta come lespedeza a testa tonda

Famiglia botanica: *Fabaceae*

Pianta erbacea, perenne, caratterizzata da un portamento rigido ed eretto dei fusti, la cui altezza può arrivare fino a m. 1,5. Le sua radice principale cresce a *fittona* nel terreno fino ad oltre due metri di profondità, mentre le radici laterali si sviluppano allargandosi orizzontalmente fino ad un metro. La loro grande capacità consiste nella fissazione dell'azoto atmosferico nella sua forma organica, ovvero azoto ammonico, grazie alla "relazione simbiotica" che s'instaura tra questa pianta ed alcuni batteri del suolo (proprietà caratteristica della famiglia botanica delle *Fabaceae* o *Leguminose*, come il *Pisum sativum*). Generalmente gli steli non sono ramificati, salvo quelli portanti le infiorescenze nella parte superiore; essi assieme alle foglie sono ricoperti da una peluria, che conferisce alla pianta una lucentezza argentea. In più le foglie sono disposte in maniera alterna sullo stelo e sono composte da tre foglie moderatamente grandi. I fiori nella forma ricordano molto quelli della pianta di pisello.

Parti usate. Gli steli e le foglie vengono usate per scopi curativi, apportando benefici soprattutto ai reni. I loro estratti possono anche essere usati come un ingrediente nei preparati cosmetici commerciali, come il balsamo per la pelle.

Origine e habitat. La *Lespedeza capitata* è originaria del Nord America orientale, dove cresce spontaneamente ed in grande concentrazione, specie nell'Illinois. Si rinviene anche una sua crescita considerevole nel continente asiatico occidentale e meridionale. Oggi viene coltivata anche in Europa; si è tentato di coltivarla in Italia come erba da foraggio, tuttavia lo sforzo ha portato a risultati veramente esigui. Questa leguminosa predilige diversi habitat, quali boschi montani, campi aridi ed aperti dal terreno sabbioso,



cigli stradali di ferrovie, dune di sabbia nei pressi dei laghi, praterie con ghiaia, radure di calcare e torrenti. In aggiunta, è in grado di sopportare temperature molto basse quando è in stato di dormienza e si dimostra essere resistente alla siccità qualora sia ormai una pianta sviluppata. Attecchisce bene in pieno sole ma può tollerare anche l'ombra parziale.

Principi attivi. I composti biologicamente attivi contenuti in questa pianta erbacea rivestono un ruolo molto importante nel campo fitoterapico, in particolare i flavonoidi e i tannini catechinici. Sono proprio i primi a conferire le più significative proprietà di questa pianta, ovvero la lespedina, la kampferitrina e la rutina (bioflavonoide).

Proprietà. La lespedeza a testa tonda era già nota da tempo ai nativi americani, i quali l'adoperavano per diversi scopi medicinali. Per esempio, i Comanche usavano le sue foglie per preparare un tè, che serviva come antidoto per i veleni dei serpenti oppure gli steli in infusione per curare i reumatismi.

Al di là della tradizione popolare, questa pianta si è dimostrata essere una panacea per le patologie croniche dei reni a partire dagli anni '50 del secolo scorso, quando si è visto che un suo utilizzo sotto forma di estratto ha portato ad un miglioramento della funzionalità renale nelle persone affette da nefrite, rivelandosi indispensabile nel ritardare la degenerazione di questa malattia. La spiccata attività diuretica di questa pianta che si combina a quella ipoazotemica è esercitata dai flavonoidi (in particolare la lespedina e la kampferitrina): essi sono in grado di depurare l'organismo dalla concentrazione di azoto derivante dall'acido urico, dagli amminoacidi, dalla creatina e dall'urea, che sono

prodotti di scarto incanalati nel rene, poi espulsi attraverso l'urina. Da questa azione l'equilibrio dei sali minerali nel nostro corpo non viene intaccato. Quindi, risulta essere anche una pianta dalla forte e persistente azione drenante da impiegare nelle situazioni di gonfiore e ristagno di liquidi, come nel caso della cellulite. Questa attività drenante si associa alla capacità di un altro flavonoide, la rutina, di agire sulla funzionalità dell'apparato circolatorio, migliorandone il tono venoso e riducendone la fragilità capillare. Queste tre proprietà citate (diuretica, ipoazotemica, drenante) prevedono, in questa pianta, anche un'azione ipoglicemizzante, ipocolesterolemizzante ed ipotensiva.

La *Lespedeza capitata* è quindi indicata per tutte le persone che hanno problemi renali, per le persone diabetiche che possono incorrere con più facilità nella nefropatia cronica. È altamente consigliata alle persone sportive, la cui attività prevede un'integrazione iperproteica con il rischio di iperazotemia. Oppure alle persone che vogliono iniziare una dieta detox dopo un periodo di trasgressione alimentare. Invece, è assolutamente controindicata alle persone con un'insufficienza renale dichiarata o un'insufficienza cardiaca o a coloro per i quali si riscontra un'ipersensibilità alla cura.

Usi interni. Molto comune è la preparazione di un tè o di un infuso con le foglie di questa pianta. Praticamente, l'estratto di foglie viene portato ad ebollizione in 250 ml di acqua, viene lasciato in infusione per 10 minuti, ed infine filtrato e se si vuole anche dolcificato. Si possono bere fino a 3 tazze al giorno di questa bevanda, lontano dai pasti. Recenti studi medico-scientifici hanno dimostrato che un consumo di 3 tazze al giorno ogni 8 ore porta all'eliminazione progressiva delle scorie azotate attraverso i reni.

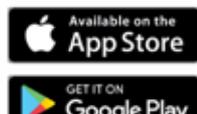
Curiosità. La storia attorno al nome latino di *Lespedeza* è molto singolare. Questa pianta venne scoperta alla fine del '700 dal botanico francese Michaux durante i suoi viaggi in Nord America. La volle dedicare all'amico governatore della Florida (allora spagnola), Vicente Manuel de Céspedes e chiamarla in suo onore Cespedeza. Però, quando il libro "Flora borealis americana" di Michaux venne pubblicato, l'editore interpretò male (forse perché gli appunti di Michaux erano scritti in pessima calligrafia) il nome di Cespedeza e al suo posto le venne dato il nome di Lespedeza. Invece, il nome della specie *capitata*, che deriva dal latino *caput*, ovvero capo, si rifà all'infiorescenza a capolino.

SM La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



BE ITALIAN.

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

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

SYLVIA PANKHURST RITORNA NELLA LITTLE ITALY DI LONDRA

100 ANNI DOPO EVENTO ANTIFASCISTA

Iolanda Dondi la ricordo bene. Ci demmo appuntamento alla Chiesa di St Peter di Clerkenwell insieme a Luisa Molinari, anche lei con antenati italiani. Le intervistai per il documentario Dangerous Characters che stavo girando per Channel 4 sulla storia della comunità italiana a Londra tra il 1920 e il 1940. Il nome "Dondi" mi interessava particolarmente. L'avevo trovato scritto sopra la porta di un club italiano che cento anni fa era in Eyre Street Hill a Clerkenwell, a due minuti dalla Chiesa. L'edificio esiste ancora. Intanto. È un miracolo che non sia stato demolito come è capitato alla maggior parte della zona che andava sotto il nome di Little Italy.

È lì dentro (oggi un pub chiamato Gunmakers) che il 25 marzo scorso la sala si è riempita di gente per ricordare un avvenimento storico: il discorso fatto cento anni fa in quella stessa data dalla suffragetta inglese Sylvia Pankhurst agli italiani del quartiere - la prima vera e propria "protesta" contro il fascismo avvenuta nel Regno Unito. L'annuncio era apparso sul settimanale che Pankhurst dirigeva all'epoca, il Workers' Dreadnought. Leggeva: "A protest meeting against the Fascist Reaction in Italy and the Camorra de Lospedali(sic) in London. Speakers E. Sylvia Pankhurst, Pietro Gualducci."

Oltre che significativo è stato emozionante ritrovarsi in tanti nello stesso ambiente a cento anni di distanza nel tempo con il pensiero rivolto a chi vi si recò all'epoca per ascoltare questi due straordinari individui così diversi come cultura e origini, eppure legati dalla stessa impellente urgenza di denunciare ciò che stava avvenendo in Italia - e a Londra. Lei, di buona famiglia inglese, arrestata dieci volte nel corso della campagna per dare il voto alle donne; lui, nato a Fognano vicino a Faenza, coinvolto in complotti, attivo anarco-comunista schedato dai servizi segreti inglesi e italiani, minacciato di estradizione, già attivo antifascista e nella lista di sovversivi da arrestare se mai si fosse presentato al confine per rientrare in Italia.

Per ricordare il centenario di questa riunione da Dondi ho scritto un discorso che l'attrice Emma Beattie ha recitato impersonando Pankhurst con una bravura ben cimentata in tanti ruoli, specie in televisione (Casualty, Emmerdale, ecc.). Pankhurst all'epoca aveva come partner e collaboratore al suo giornale un intellettuale italiano, Silvio Corio, che la teneva informata sui fascisti a Londra intenti ad anettere l'intera comunità italiana. I due avevano preso nota della nascita a Londra del fascio di combattimento il 12 giugno 1921 e di quella della sede londinese del partito nazionale fascista nel dicembre dello stesso anno, seguita dal primo congresso del partito nel gennaio 1922 con l'esplicito programma di porre sotto il proprio controllo tutte le associazioni e i centri sociali e culturali italiani nella capitale. Come scriveva in lettere maiuscole Giovanni Engely sul settimanale fascista pubblicato a Londra, L'Eco d'Italia,



Megan Dobney, Philippa Clark, Emma Beattie, Mary Davies e Alfio Bernabei

la comunità italiana composta di circa 20.000 anime doveva semplicemente OBBEDIRE.

Il gruppo di antifascisti formato da Gualducci, Corio, Emidio Recchioni, Decio Anzani, Vittorio Taborelli ed altri che dal luglio del 1922 stampavano il loro proprio settimanale, Il Comento, necessitavano di un alleato inglese che desse loro spazio per denunciare in quella lingua ciò che stava accadendo. Pankhurst era scesa in campo. In lei avevano trovato una militante famosa - la prima potente voce dell'antifascismo tra gli inglesi, una disposta a dar loro pagine sul suo giornale e il braccio per farsi vedere insieme alle riunioni. Ecco perché si presentò cento anni fa da Dondi in loro compagnia per denunciare "la camorra" fascista.

"Lospedali" voleva dire l'ospedale italiano basato a Holborn. I fascisti lo ritenevano non abbastanza italiano. C'era una madre superiora irlandese. Volevano purgare il posto dagli stranieri che ci lavoravano. Con lo stesso intento tuonavano contro la Silam, l'associazione italiana dei lavoratori della mensa, che accusavano di essersi alleata con il sindacato inglese British Workers' Union. I fascisti non parlavano a vuoto. Quando l'associazione Dante Alighieri che si occupava delle scuole italiane si mostrò riluttante a sottostare al loro controllo la fecero chiudere. Per lo stesso motivo c'erano

baruffe alla Società Mazzini-Garibaldi. I mezzi forti non erano esclusi. Come ebbe a dirmi Bartolomeo Calderoni, un socio del club cooperativo italiano in un'intervista nel documentario, i fascisti avevano portato il manganello anche a Londra. Questo ed altro è stato raccontato nel discorso che Pankhurst, impersonata da Emma Beattie, ha fatto rivivere all'ex Dondi accanto alla maquette di una statua che il gruppo di donne dietro al Sylvia Pankhurst Memorial Trust, Megan Dobney, Philippa Clark e Mary Davies tra le altre, vogliono far erigere proprio accanto al quartiere di Clerkenwell, la vecchia Little Italy.

Rimane da scoprire un po' di più sui Dondi che gestivano il club dove apparentemente c'era abbastanza spazio per giocare a bocce. Nel 1923 dare ospitalità a personaggi come Pankhurst, Gualducci e Corio, era un affare rischioso. Ci voleva del coraggio. Quando intervistai Iolanda Dondi, probabile discendente da quella famiglia, non ebbi tempo di farmi dire la storia di un luogo che oggi viene ritenuto di importanza storica. A quei tempi nei primi anni Venti era solo una bambina che andava a scuola. Si ricordava di come i fascisti sostituirono la sua insegnante con un'altra di loro scelta e di come finì anche lei per indossare l'uniforme delle piccole italiane partecipando alle parate allo stadio di Edgware dove oltre mille bambini italiani venivano fatti marciare dal partito sotto lo sguardo dei genitori e delle autorità. Per la maggior parte gli italiani non volevano finire nei guai. Per quelli che avevano bisogno di un passaporto o che non volevano mettere nei pasticci i loro parenti in Italia c'era poco da fare. Si trattava veramente di obbedire facendo finta di niente mentre gli eventi gradualmente conducevano verso l'abisso.

Alfio Bernabei è autore del libro Esuli ed emigrati italiani nel Regno Unito 1920-1940 (Mursia) e del romanzo L'estate prima di domani (Castelvecchi). La sua mostra 'Sylvia and Silvio' rimarrà aperta alla Charing Cross Library fino al 28 aprile. Dangerous Characters è accessibile su Youtube.

Alfio Bernabei



STONEHENGE, PONTE TRA ALDILÀ E SOLSTIZIO D'INVERNO?

STUDIO ITALO-SPAGNOLO CONFUTA TEORIA DEL CALENDARIO

Stonehenge non era un gigantesco calendario ma un luogo di "connessione tra vita ultraterrena e solstizio d'inverno", secondo un nuovo studio pubblicato da un professore italiano del Politecnico di Milano, Giulio Magli, assieme ad un suo collega spagnolo, Juan Antonio Belmonte dell'Istituto de Astrofísica de Canarias e Universidad de La Laguna di Tenerife.

Nel corso degli anni sono state avanzate numerose e contraddittorie teorie sul significato e sulla funzione del famoso e misterioso sito neolitico che a più di 4 millenni dalla sua costruzione continua ad attirare l'attenzione di studiosi e ricercatori.

Sulle pagine di "Antiquity", autorevole rivista di archeologia, i professori Magli e Belmonte confutano la teoria - tra le più accreditate - che vede in Stonehenge un gigantesco calendario solare basato su 365 giorni all'anno, suddivisi in 12 mesi, con l'inserimento di un anno bisestile ogni quattro, un calendario identico a quello Alessandrino, introdotto più di due millenni dopo, alla fine del I secolo a.C. A giudizio dei due studiosi questa teoria si basa su una serie di interpretazioni forzate delle connessioni astronomiche del monumento, oltre che su discutibili numerologie e analogie non supportate.

Magli e Belmonte sostengono che la conformazione di Stonehenge mostra invece un interesse simbolico dei

costruttori per il ciclo solare e sarebbe legata alla connessione tra vita ultraterrena e solstizio d'inverno, presente nelle società neolitiche.

L'archeoastronomia, che spesso utilizza le immagini satellitari per studiare l'orientamento di siti archeologici, ha un ruolo chiave in questa interpretazione, poiché Stonehenge mostra un allineamento astronomico rispetto al sole in connessione sia all'alba del solstizio d'estate, che al tramonto del solstizio d'inverno.

I due professori analizzano in primo luogo l'elemento astronomico e sottolineano che il lento movimento del sole all'orizzonte nei giorni prossimi ai solstizi rende impossibile controllare il corretto funzionamento del presunto calendario, poiché il dispositivo, composto da enormi pietre, dovrebbe essere in grado di distinguere posizioni molto precise, meno di 1/10 di grado. In secondo luogo, la numerologia. Attribuire significati ai "numeri" in un monumento è una procedura sempre rischiosa: per esempio, in questo caso, un "numero chiave" del presunto calendario, 12, non è riconoscibile in nessun elemento di Stonehenge.

Infine, i modelli culturali. Una prima elaborazione del calendario di 365 giorni più 1 è documentata in Egitto solo due millenni dopo Stonehenge (ed è entrata in uso secoli dopo). Un trasferimento e un'elaborazione di nozioni con l'Egitto avvenuto intorno al 2600 a.C. non ha basi archeologiche.





Mangia sano
Mangia siciliano

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

needone Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

- Lezioni 2/3 giorni a settimana
- Sistema ideale per continuare a lavorare durante gli studi
- College, bachelor e master degrees
- Anche senza diploma di scuola superiore (almeno due anni di esperienza lavorativa)

STUDENT FINANCE Copre i tuoi costi del corso, più £12000 all'anno di supporto economico. C'è un processo di pre-scelto-settled status. Non esiste un costo aggiuntivo per studiare, studenti accettati sono a 60 anni.

Contattaci per ricevere la lista dei corsi e dei documenti necessari!

+44(0)7435705777 | italian@britishstudy.org.uk
<https://www.studyinlondon.org.uk/it/>

IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!

Siamo un'agenzia partner delle principali università inglesi, incaricati per semplificare le procedure di ammissione e richiesta di Student Finance, o del vostro studio per chi non vuole ancora in UK.



E1 Studios, Office number: NH_305, 7 Whitechapel Road, London, E1 1DU | **e tanti altri**

THE LITTLE ITALY
Little Italy
 SOHO LONDON

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



Bar Italia

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

Segue da pag.1

PONTE SULLO...

nuto da cavi) più lungo al mondo. Costerebbe come minimo sette miliardi di euro, con le istituzioni europee che dovrebbero mettercene una parte.

IL governo Meloni è intenzionato a fare sul serio ma in effetti lo stesso si potrebbe dire di molti altri passati governi....

Sapete da quando nel mondo politico italiano si parla del Ponte? nientemeno che dal lontano 1866 quando l'allora Ministro dei lavori pubblici Stefano Jacini incaricò un famoso 'ingegnere dell'epoca di studiarne la fattibilità. Quattro anni dopo si esaminò anche la possibilità di un tunnel sottomarino di 22 km...

"Sopra i flutti o sotto i flutti la Sicilia sia unita al Continente", auspicò nel 1876 il deputato Giuseppe Zanardelli ma dopo il devastante terremoto di Messina nel 1908 l'idea di un ponte da erigere in una zona ad alto rischio sismico fu di fatto accantonata.

L'idea fu rilanciata nel 1952 dall'associazione dei costruttori italiani in acciaio (ACAI) e un ingegnere statunitense esperto in ponti sospesi - David B. Steinman - preparò un progetto preliminare che prevedeva tre campate con due piloni alti 220 metri sopra il livello dell'acqua e per 120 metri sotto il mare.

Su impulso della Regione Sicilia nel 1955 alcune tra le maggiori imprese di costruzioni nazionali (Finsider, Fiat, Italcementi, Pirelli, Italstrade) costituiscono il Gruppo Ponte Messina S.p.A. per promuovere studi ingegneristici e ambientali finalizzati alla realizzazione di un collegamento stabile viario e ferroviario tra la Sicilia e il continente.

Nel 1969 il Ministero dei lavori pubblici bandì un "Concorso internazionale di idee" per un progetto di attraversamento stabile stradale e ferroviario dello stretto. Furono presentati 143 progetti, i migliori furono premiati ma non si passò dalle parole ai fatti.

Nel 1981 nuovo tentativo: il Gruppo Ponte Messina viene liquidato e al suo posto nasce la società concessionaria Stretto di Messina S.p.A. Nel 1985 l'allora presidente del Consiglio Bettino Craxi annuncia che il ponte sarà "presto" costruito. Nel 1992 un "progetto preliminare definitivo" viene approvato.

Pur di racimolare voti in Sicilia non c'è stato partito politico che non abbia promesso il Ponte. L'unico stop (alle chiacchiere) ci fu nel 2012 quando l'allora premier Mario Monti ne sospese gli annosi, costosi, eterni studi di fattibilità dovendo far quadrare i conti pubblici.

Arriviamo così alle elezioni politiche del settembre 2022, con la vittoriosa coalizione di destra che si impegna a passare finalmente dalle parole ai fatti e dare il via alla costruzione del Ponte. Fosse che fosse la volta buona?

**UN MUSEO NAZIONALE
DEDICATO A CARUSO****SORGERA' A NAPOLI, APERTURA A LUGLIO**

Enrico Caruso, uno dei più grandi tenori di tutti i tempi, avrà un museo nazionale che ne racconterà carriera e vita. Sorgerà a Napoli, a Palazzo Reale. L'apertura è prevista per il 20 luglio 2023, nell'anno in cui si festeggiano i 150 anni dalla nascita del celebre cantante,

Un unico grande spazio, la monumentale sala Dorica, accoglierà non una semplice esposizione di cimeli ma una vera e propria stanza delle meraviglie, con animazioni in 3d e piattaforme multimediali, postazioni e installazioni musicali e cinematografiche, un caleidoscopio di effetti rivolto a un pubblico eterogeneo che coinvolgerà i bambini come gli appassionati, gli addetti ai lavori e visitatori da tutto il mondo.

All'inaugurazione del museo saranno presenti importanti autorità rappresentative dei forti legami di Caruso con gli Stati Uniti, quali il sindaco di New York e il direttore del Metropolitan Opera House.

"Enrico Caruso - ha dichiarato il Ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano - è un esempio eccelso del genio italico, capace di innovare nel solco della tradizione comprendendo in pieno come valorizzare il proprio talento nel segno della modernità. Fu il



primo cantante della storia della musica mondiale a capire e a utilizzare le immense potenzialità dell'industria discografica. La popolarità globale della canzone napoletana è intimamente legata al suo nome. Il suo vissuto personale e il legame con Napoli hanno informato tutta la sua produzione creativa. Ciò nonostante, Caruso ha avuto un rapporto tormentato con la propria città. Egli portò Napoli nel mondo e

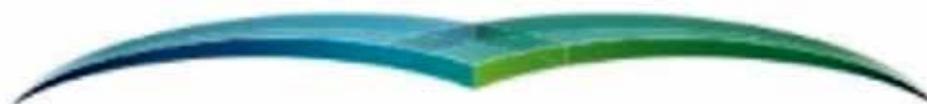
ora Napoli, a centocinquant'anni dalla nascita, risana questo vulnus onorandolo con un museo che sorge nello stesso complesso del suo amato Teatro di San Carlo".

L'iniziativa si avvale della collaborazione di partner "carusiani" da tutto il mondo, a partire dagli Archivi Ricordi e Puccini fino ai grandi teatri d'opera con i loro preziosi archivi, come il San Carlo, la Scala e il Metropolitan fino alla Cineteca di Bologna, che ha diretto uno straordinario lavoro di restauro e sincronizzazione vocale sul film My Cousin, e che ha consentito l'uso delle immagini di Caruso attore.

Il Museo propone un percorso complessivo su Caruso, primo grande personaggio mediatico moderno, e sul suo fondamentale contributo alla costituzione di una

più ampia rete di artisti italiani che hanno scritto pagine fondamentali nella storia dello sviluppo dell'industria dello spettacolo, oltre che delle discipline artistiche in cui si sono cimentati. Il primo aspetto permette di fare un omaggio doveroso che colma una grave lacuna. L'altro tema è un'affermazione orgogliosa della cultura italiana e partenopea.

LaRedazione

BRIGHTWATER**MEMORIAL PARK**

We are pleased to showcase our new Mausoleum, the first of its kind in the UK.

Allowing your loved ones to be laid to rest in line with Italian tradition, while offering families an indoor, air-conditioned, visiting experience tailored to the UK climate.

We promise a level of service beyond what is currently offered, from the day of the funeral through to each and every visit made by your family.





CARMEN CONSOLI PRIMA ITALIANA AL WOMAD FESTIVAL IN UK

Carmen Consoli sarà il prossimo 29 luglio la prima artista donna italiana a partecipare al Womad Festival, in Inghilterra (nel Charlton Park, a Malmesbury), il più grande evento al mondo di World Music, fondato nel 1980 da

Peter Gabriel per sottolineare l'importanza dei valori dell'integrazione e dello scambio culturale in tutte le forme di arte.

Womad da oltre 40 anni è uno dei più importanti festival di musica e cultura

del Regno Unito. In ogni edizione oltre 150 musicisti di livello mondiale si esibiscono su sei palchi durante tutto il weekend di fine luglio, tra padiglioni di arte e letteratura globale.

Si tratta di un riconoscimento importante per Carmen Consoli che entra nel cast di una manifestazione che da anni si porta addosso la responsabilità di scremare e scegliere con attenzione i suoi protagonisti, mantenendosi fedele alla sua vocazione globale e transculturale. E l'artista avrà un ruolo

centrale in questa edizione: oltre all'esibizione in UK, Carmen è stata scelta anche per l'anteprima della prima edizione romana dell'evento. Per la prima volta, infatti, la città di Roma accoglierà il prestigioso Festival che prenderà vita dal 9 all'11 giugno nella capitale, dove avranno luogo circa 50 concerti insieme a workshop educativi, spettacoli di teatro e danza, dibattiti, performance e momenti di incontro.

Carmen Consoli sarà protagonista di una speciale anteprima il 7 giugno, all'Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone Cavea, dove si esibirà

in concerto alternandosi con Mariza, cantante portoghese considerata oggi una delle più importanti interpreti di fado al mondo.

I due appuntamenti internazionali del Womad, quello in UK e quello a Roma, si collegano perfettamente a "Terra ca nun senti", lo straordinario evento culturale al Teatro Greco di Siracusa che vedrà Carmen protagonista il prossimo 15 luglio di un percorso musicale nella Sicilia di oggi e di ieri, tra racconto, suoni e tradizioni che oltrepassano i confini dell'isola per diventare musica del mondo. *LaR*

I MÅNESKIN IN UK A FINE 2023

MANCHESTER IL TRAGUARDO DEL RUSH! WORLD TOUR

I Måneskin si lanceranno presto in una nuova tournée mondiale: il Rush! World Tour li vedrà per la prima volta esibirsi nei palazzetti di Giappone, Canada e Stati Uniti, toccando i templi della musica internazionale come il Madison Square Garden a New York. La band tornerà poi in Sud America, questa volta nelle più grandi arene e stadi, e debutterà inoltre in Australia.

In UK è prevista un'unica tappa: il prossimo 19 dicembre, alla AO Arena di Manchester.

Victoria, Damiano, Thomas e Ethan stanno attualmente attraversando l'Europa con il Loud Kids Tour, la loro prima tournée nei palazzetti con oltre 30 show sold out.

Il prossimo tour mondiale arriva dopo la recente pubblicazione del nuovo album "RUSH!", uscito il 20 gennaio scorso e balzato al n.1 in classifica in 15 paesi e in top in 5 in 20 Paesi. Il disco ha raggiunto oltre 700 milioni di stream. La discografia dei Måneskin conta attualmente 328 certificazioni a livello mondiale, con 18 dischi di diamante, 259 dischi di platino e 51 dischi d'oro.

Ormai carica di premi, la band incomincerà il Rush! World tour il prossimo 3 settembre ad Hanover in Germania.



Manchester sarà l'ultima tappa prevista per il 2023.

I Måneskin con il loro rock "trasgressivo" possiamo ormai chiamarli tranquillamente "collezionisti di successi": sono diventati una presenza stabile nell'Olimpo della musica internazionale, fanno incetta di sold out nei loro tour mondiali e la stragrande maggioranza delle volte in cui ricevono una nomination, poi, salgono sul palco a ritirare un premio, talvolta scavalcando veri e propri mostri sacri in lizza con loro. Ed è quanto accaduto recentemente. La band di Damiano David ha trionfato nella categoria "Favorite rock song" degli ultimi America Music Awards, grazie al brano "Beggin" che, negli States, è un vero e proprio manifesto della musica e dello spirito dei

Maneskin. Giusto per comprendere il livello e l'importanza del premio, a maggior ragione in questa categoria, basti pensare che, oltre ai Måneskin, tra i candidati in nomination c'erano anche i Foo Fighters, i Red Hot Chili Peppers, gli Imagine Dragons e Kate Bush; in altre parole, il gotha del rock mondiale, numeri alla mano. Invece, il premio è andato alla band italiana.

Ogni volta si cerca qualche parola in più per questa band che porta così in alto il nome dell'Italia nel mondo ma, ogni volta, è un'impresa: di loro si è scritto e detto di tutto, ogni elogio e complimento sono stati spesi ed elevati all'ennesima potenza. Quel che resta da fare, semplicemente, è stupirsi davanti a ogni traguardo e trionfo (e ce ne sono parecchi) che vedono come protagonisti Damiano David e soci. Non resta che darsi appuntamento al prossimo successo targato Måneskin che, in linea di massima, non dovrebbe essere poi così lontano.

Ovviamente sono loro, come era ampiamente prevedibile, a guidare anche la classifica degli autori italiani più ascoltati in rete in ambito europeo, secondo il report 2022 della Siae.

LaRedazione

IMPORTANT WORK BY CAVALLINO ACQUIRED BY THE NATIONAL GALLERY

The National Gallery recently acquired an important work by Bernardo Cavallino which went on display alongside other Italian Baroque masterpieces in Room 32 of The National Gallery on the 11th of April.

The painting portrays Saint Bartholomew and was last exhibited in public in 1993 at the Metropolitan Museum of Art in New York.

The National Gallery purchased the life-size 178.8 x 127 cm work by auction at Sotheby's New York back in January from the Fisch Davidson collection – one of the most important collections of Baroque art ever to appear on the market. The cost was \$3.9 million (hammer \$3.2m), with funds coming from the American Friends of the National Gallery.

It has long been a desire of the Na-

tional Gallery to acquire an important painting by Cavallino (1616 –1656?) in order to represent the full glory of the Neapolitan Baroque and Caravaggio's influence in Naples.

The National Gallery has one other work by Cavallino – Christ driving the Traders from the Temple – which is a beautiful example of the poetic handling that earned Cavallino the nickname 'the Poussin of Naples', but it is relatively small and does not show the full emotional power of the artist's greatest works.

This depiction of Saint Bartholomew, one of the most splendid works Cavallino ever painted, dates to the 1640s, when the Neapolitan artist was at the height of his artistic powers.

Saint Bartholomew has its natural home in the refurbished Hans and



Julia Rausing Room amongst the Gallery's 17th-century Italian pictures by artists such as Caravaggio, Artemisia and Orazio Gentileschi, Guercino, Reni and Ribera.

In addition to the Gallery's Christ driving the Traders from the Temple, there are four paintings by Cavallino in UK public collections – two at the Barber Institute of Fine Arts in Birmingham and one each at Compton Verney, Warwickshire and York Art Gallery. *LaR*

LUDOVICO EINAUDI A GLASGOW IL 4 MAGGIO



Tra le tante cose che il mondo invidia all'Italia, una di queste è senza ombra di dubbio Ludovico Einaudi. Il popolarissimo compositore torinese ha dato il via ad una nuova tournée internazionale che lo porterà in UK soltanto per un giorno, il prossimo 4 maggio.

Quel giorno Einaudi si esibirà a Glasgow, all'arena Ovo Hydro, mentre il 5 maggio sarà in concerto a Dublino.

Einaudi rappresenta la materializzazione delle emozioni in musica, straordinario autore e interprete magistrale, nonché la mente e le note dietro capolavori sonori che hanno reso certe pellicole ancora più straordinarie. Qualche

esempio? "Quasi amici" e "Nomadland", anche superfluo aggiungere altro.

E siccome il mondo lo apprezza ovunque senza riserve, Einaudi ha pensato bene di "consegnarsi" al mondo, con un lungo, impegnativo e fenomenale tour che lo sta vedendo impegnato in giro per il globo. Tante nazioni, tante città, tante atmosfere...

A Glasgow in Scozia arriverà dopo un estenuante tour nelle Americhe. Dopo Dublino sarà la volta dell'Europa continentale, dalla Francia al Portogallo. *LaR*



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

CELEBRE RITRATTO "ITALIANO" DI ELISABETTA ESPOSTO A FERMO

LO COMPOSE PIETRO ANNIGONI NEL 1954

15 anni fa apriva i battenti il Museo Annigoni nella splendida villa Bardini di Costa San Giorgio a Firenze, a 35 anni dalla sua sepoltura a san Miniato. Milanese di nascita ma fiorentino di adozione e per affinità elettive, Pietro Annigoni è stato un grande artista e un magistrale ritrattista, firmando le fisionomie dei Grandi della sua epoca. Queste non sono presenti fra i molti capolavori esposti nel suo museo, ma quello più famoso, il ritratto di Elisabetta II, si può ammirare fino al primo maggio nel Palazzo dei Priori di Fermo,

nella mostra "I pittori moderni della realtà", a cura di Vittorio Sgarbi, che ruota appunto sui lavori di Annigoni, Bueno e Sciltian.

Unico artista italiano a ritrarre la giovane regina, fu chiamato a Buckingham Palace nell'ottobre 1954 e l'anno dopo, dopo 18 sessioni di posa, venne esposto quello che ritengo il ritratto più bello di Elisabetta, non solo perché aveva 26 anni. Maestosamente eretta e avvolta nello splendido mantello blu dell'Ordine della Giarrettiera, Elisabetta trasuda regalità anche senza coro-

na, emergendo contro un paesaggio quasi leonardesco, tipico di Annigoni. Questo la raffigurò di tre quarti, con espressione seria ma non arcigna o arrogante, ma pacatamente consapevole del destino che l'aspettava. In posa austera, ma anche con un pizzico di fragilità femminile per il gravoso compito di cui si trovava ammantata.

Il ritratto ebbe un successo clamoroso, ripreso anche su francobolli e banconote, proprio per l'impronta personale impressa dal pittore, che voleva raffigurare anche il carattere

di chi ritraeva, non solo l'effigie o lo status symbol. Di lei raccontò che durante le sedute discorrevano amabilmente in francese, trovandola gentile, naturale, mai distaccata, con un modo spontaneo di parlare e continui riferimenti a marito, madre, sorella. Anche Elisabetta evidentemente lo trovò simpatico e Annigoni tornò spesso a corte per ritrarla con Filippo e poi gli altri reali.

Annigoni, pittore "anacronistico", restò sempre fedele alle tecniche pittoriche usate nel Rinascimento, la cui atmosfera aleggia pure nel ritratto di Elisabetta con realismo classico ed elegante. E, come ogni classico, spicca e primeggia fra le altre dozzine di ritratti della Regina, quello in cui i Fiorentini si compiacciono di ricordarla.

Margreta MOSS

NB La replica ufficiale dell'originale, che è rimasto a Londra, in mostra a Fermo fu eseguita da Romano Stefanelli, allievo

di Annigoni, e proviene da una collezione privata di Firenze, pressoché identica all'originale, firmata dall'autore e con la sigla del suo Maestro.



Una girandola dunque di beltà appassite, vecchi e vecchie più o meno deformati e patetici, che ruotano intorno alla "Brutta Duchessa", sganciata finalmente da Margherita del Tirolo, ma rilanciata nella letteratura allegorica europea grazie a Hollard e Tenniel, che ne prendono lo spunto per la grottesca e spocchiosa duchessa in "Alice nel Paese delle Meraviglie".

"Caricature, parodie, satira o fantasia, queste immagini sono in parte metafore del disordine sociale del tempo - rimarca Capron - e magari questi artisti ci si sono pure divertiti". Può essere. Oggi morirebbero dal ridere, specie Hieronymus Bosch.

Margherita Calderoni

LA BRUTTISSIMA DUCHESSA ALLA RIBALTA

IN MOSTRA DELLA NATIONAL GALLERY



Margherita Duchessa di Carinzia e Contessa del Tirolo se la riderà a tutta bocca. "Bocca grande", "Bocca larga", "Bocca a tasca" erano infatti i soprannomi che gli avversari, guarda

caso il Vaticano, le avevano affibbiato quando nel 1341 ripudiò il consorte Giovanni Enrico di Lussemburgo e si risposò con Ludovico di Brandeburgo (fratello dell'imperatore Ludovico il Bavaro) alla faccia di Clemente VI. Questo pontefice per ragioni politiche non annullò il primo matrimonio, anzi scomunicò i neo-sposi e il Tirolo.

In effetti che una donna ripudiasse il marito era inaudito e la cosa mise in moto una campagna diffamatoria contro Margherita, definita a seconda del vento che tirava "bruttissima" o "mangia uomini", ovvero il perfetto contrario. A giudicare dai suoi ritratti appare dignitosa se non una gran bellezza, di sicuro fu energica e determinata, oltre che detentrica di una forte linea dinastica, di un forte carattere e di un forte esercito, che dette una legnata anche a Carlo di Lussemburgo quando assediò l'ex cognata a Castel-Tirol.

Bè, non si sa come il suo nome sia stato abbinato al grottesco ritratto di "anuglyold woman", ovvero "The Ugly Duchess", dipinto dal fiammingo Quentin Massys 150 anni dopo la sua morte, avvenuta a Vienna nel 1369. Su tale quadro, di proprietà della National Gallery di Londra, ora si focalizza la mostra "Beauty and Satire in the Renaissance", allestita nel museo dal 16 marzo al 11 giugno. Cioè, per una volta si inneggia alla bruttezza invece che alla bellezza e, puntualmente in questa epoca di trans gender, la curatrice Emma Capron esce fuori con la convinzione che sia un uomo travestito da donna.

Anche il nostrano Fantozzi, visto che non si trovava una bambina tanto brutta, nei film ha per "figlia" un maschio truccato da femmina e Massys potrebbe essere stato un analogo burlone amante delle "carnevalate", quando ne succedevano di tutti i colori, i ruoli si invertivano e gli uomini si mascheravano da donne. Succedeva anche nei Saturnali romani, ma nel Medioevo erano cadute in disuso (C'è invece chi dice che il quadro fu dipinto sotto l'influenza di stupefacenti naturali, tipo funghi psilocybe che un cugino gli aveva portato dall'America centrale)

Nel '500 si ha una riscoperta della Satira, generalmente contro il rilassamento dei costumi in una società alquanto corrotta, a cominciare dal clero che non dava il buon esempio. E Massys, individuo devoto con molti dipinti religiosi al suo attivo, può aver irriso alle donne vecchie che insistono a esibire le loro grazie avvizzite per vanità e lussuria.

Dopotutto conosceva Erasmo da Rotterdam e il suo "Elogio della pazzia", che ironizza sulle "donne che fanno ancora le civette, non riescono a staccarsi dai loro specchi e non esitano a mostrare i loro ripugnanti seni appassiti". Oggi Erasmo avrebbe avuto molto materiale su cui disquisire e Massys parecchi esemplari su cui lavorare. Per non parlare di "La nave dei Folli" di Sebastian Brant, le cui frecciate contro i vizi umani furono messe in ridicolo dalle efficaci illustrazioni di Durer, che Massys conosceva. Come conosceva

i disegni di Leonardo, dai volti deformati e sfigurati dalla vecchiaia, da cui prese probabilmente ispirazione. Anche questi sono presenti nella mostra, oltre al pendant della Brutta Duchessa: ritratto di Uomo Vecchio, molto più decoroso, dipinto sempre da Messys nel 1513, nel dittico ligneo riunito per la prima volta, dove ambedue si affacciano alla stessa balaustra, lei offrendo un allusivo bocciolo rosso, lui con la mano che comprensibilmente declina l'offerta erotica.

GLI UFFIZI TRA I 20 MUSEI TOP NEL MONDO

Gli Uffizi di Firenze campeggiano tra i venti musei top del pianeta e incassano anche il titolo di "miglior museo italiano al mondo" per il 2023.

L'importante doppio riconoscimento arriva dal sito internazionale American Art Awards (www.americanartawards.com), che ogni anno stila la classifica World Art Awards, selezionando 20 tra i più affascinanti spazi tra gallerie e musei di tutto il globo.

Tra i criteri chiave della scelta, la reputazione nel settore, l'importanza delle mostre organizzate, i programmi socio-educativi messi in campo, gli artisti rappresentati, il numero dei visitatori ed altri ancora.

"Il nostro 'Best in Italy' è la Galleria degli Uffizi, il venerato museo d'arte situato adiacente a Piazza della Signoria nel centro storico di Firenze, nella regione Toscana - si legge nelle motivazioni di World Art Awards - Per noi è il più importante museo italiano, il più visitato, il più grande e il più conosciuto al mondo. Vi sono esposte una collezione di opere inestimabili, in particolare del periodo del Rinascimento italiano. Giotto, Simone Martini, Piero della Francesca, Beato Angelico, Filippo Lippi, Botticelli, Mantegna, Correggio, Leonardo, Raffaello, Michelangelo, Caravaggio, nonché capolavori della pittura europea, soprattutto tedesca, olandese e fiamminga".

Nella categoria "Best in the United Kingdom" ci si aspetterebbe uno dei grandi musei di Londra ma no: il riconoscimento è stato assegnato a sorpresa alla Wolverhampton Art Gallery, un museo aperto nel 1884 a Wolverhampton, una città di 260mila abitanti nelle West Midlands. Ha una collezione di opere molto eclettica e vanta anche quadri di uno dei più famosi pittori inglesi, Thomas Gainsborough.

LaR



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

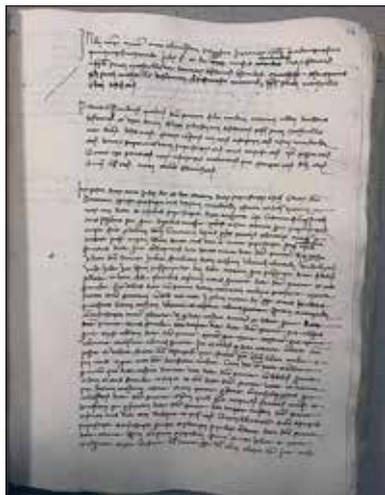
329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

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

LEONARDO, FIGLIO DI UNA SCHIAVA CIRCASSA?



Macché contadina toscana: Caterina, la mamma di Leonardo da Vinci, sarebbe stata una schiava circassa, venduta più volte a Costantinopoli, prima di finire in Italia.

Sessantaquattro anni, professore all'Università Orientale di Napoli ed esperto di Rinascimento, Carlo Vecce, ha annunciato a metà marzo di aver tro-

vato nell'Archivio di Stato di Firenze un atto a supporto sul fatto che la madre del più celebre genio rinascimentale non era italiana. L'atto redatto il 2 novembre 1452 dal notaio Piero da Vinci, padre di Leonardo, sancisce la liberazione di Caterina dalla schiavitù. Alla data dell'atto il futuro pittore della Gioconda aveva poco più di sei mesi essendo nato il 15 aprile di quell'anno.

Sulla scia di questa scoperta Vecce non ha curiosamente scritto un ponderato saggio accademico scientificamente inattaccabile ma una specie di biografia romanzata, intitolata "Il sorriso di Caterina", appena pubblicata dalla casa editrice Giunti.

"La madre di Leonardo era una ragazza della Circassia che a un certo punto della sua vita è stata rapita e venduta più volte come schiava fino ad arrivare da Costantinopoli a Venezia e poi a Firenze dove ha incontrato il padre di Leonardo da Vinci", sostiene lo studioso.

"Un po' per caso, qualche anno fa, sono venuti fuori questi documenti e

ho iniziato a studiarli per dimostrare che questa Caterina schiava non fosse la madre di Leonardo, ma alla fine tutte le evidenze andavano in direzione contraria, soprattutto questo documento di liberazione", ha spiegato Vecce. A suo giudizio le parole nell'atto di liberazione dalla schiavitù - "filia Jacobi eius schlava sue serva de partibus Circassie" - sono chiare e inequivocabili.

L'atto notarile su cui si basa il prof. Vecce indica Ginevra d'Antonio Rediti e suo marito, Donato di Filippo di Silvestro come i padroni di Caterina. Caterina, originaria della regione caucasica, sarebbe stata portata da Donato a Firenze nel 1442 quando aveva 15 anni e poi regalata a Ginevra. La libertà le sarà concessa solo dieci anni dopo. Altri documenti mostrano che la giovane da due anni era stata "affittata" come balia da Francesco di Domenico Castelli, un ricco giovane fiorentino. Piero, notaio di fiducia di Francesco oltre che di Ginevra e Donato, avrebbe messo incinta la giovane Caterina



mentre era al servizio della famiglia Castelli. Dopo la liberazione, Caterina sarebbe stata data in moglie a un contadino di nome Attaccabrighe, da cui avrà altri cinque figli, vivendo poco lontano da Vinci dove vivrà Leonardo. Nel romanzo Vecce si allarga alquanto, immaginando che il nonno materno di Leonardo - il Jacob citato nell'atto - fosse un principe del Caucaso, una grossa licenza poetica "solo per connettere le loro storie e integrare le lacune". Caterina sarebbe arrivata a Firenze con un avventuriero fiorentino di nome Donato che prima di morire, nel 1466,

lasciò i suoi soldi al convento di San Bartolomeo a Monte Oliveto per la realizzazione della cappella di famiglia. Il notaio che scrive il suo testamento, anch'esso custodito dall'Archivio di Firenze è sempre Piero da Vinci.

Pur incentrato sulla figura della madre, che avrebbe lavorato nelle manifatture tessili di Rialto e poi come balia a Firenze, il romanzo vuole anche lanciare un messaggio attuale in una congiuntura contrassegnata da massicce ondate migratorie: "Leonardo non è al cento per cento italiano, lo è solo per metà. È figlio di un notaio, ma per l'altra metà è figlio di una straniera, di una schiava, di una donna al più basso gradino sociale di quell'epoca, una donna scesa da un barcone".

La "rivelazione" del prof. Vecce ha fatto il giro del mondo (troppo ghiotta!) ma non ha fatto l'unanimità. Scetticismo è stato ad esempio espresso da un professore emerito di Oxford, Martin Kemp, che in un libro del 2017 ha indicato la madre di Leonardo in una ragazza orfana di 15 anni - Caterina di Meo Lippi - che viveva in miseria in una fattoria vicino a Vinci e sarebbe stata sedotta da Sir Piero da Vinci.

Il professor Kemp basava il suo scetticismo sul fatto che lo studioso italiano non ha dato alle stampe un libro accademico a supporto della sua tesi ma un romanzo.

LaRedazione



From a country of dressmakers, tailors and small-scale couturiers Italy became after the Second World War a major producer of ready-to-wear and a global fashion powerhouse.

This tumultuous transformation is at the centre of a new book - "A New History of 'Made in Italy'" - which examines in detail the role played by textile manufacturing in the development of fashion in Italy,

The book, written by Lucia Savi and published by Bloomsbury, takes the reader from Italy's first internation-

ally attended fashion show in 1951 to Time magazine's Giorgio Armani April 1982 cover story, which signalled the fashion designer's international arrival, and Milan's presence as the capital of ready-to-wear.

Chapters focus for the first time on the material substance of Italian fashion - textile - looking at questions including the importance of manufacturing quality, design innovation, composition, production techniques, commerce and the role of textile on the country's overall fashion system. Through these, Lucia Savi brings to light the importance of synthetic fibres, previously little-known players, such as the carnettisti (a type of textile wholesalers) as well as re-investigating well-known couturiers and designers such as Simonetta, Gianfranco Ferré and Gianni Versace.

"The aim of this book - Lucia Savi writes - is to assess the relationship between Italian textile and fashion

production and the development of the Italian fashion system between 1945 and 1985. This research connects production and commerce with aesthetics, and situates national change within global contexts. It fuses textile history, fashion history, and design history in a multidisciplinary approach in order to examine Italian textile specialisms within the wider context of fashion production. In addition, this book seeks to determine the role played by the materials and production of both textile and fashion in the development of a mature fashion system in Italy. In doing so, this project aims to answer the question of why and how Italian fashion and textile production worked together and influenced each other in developing an integrated fashion system between 1945 and 1985. As such, my research addresses a key absence in the history of Italian textiles, design, and fashion".

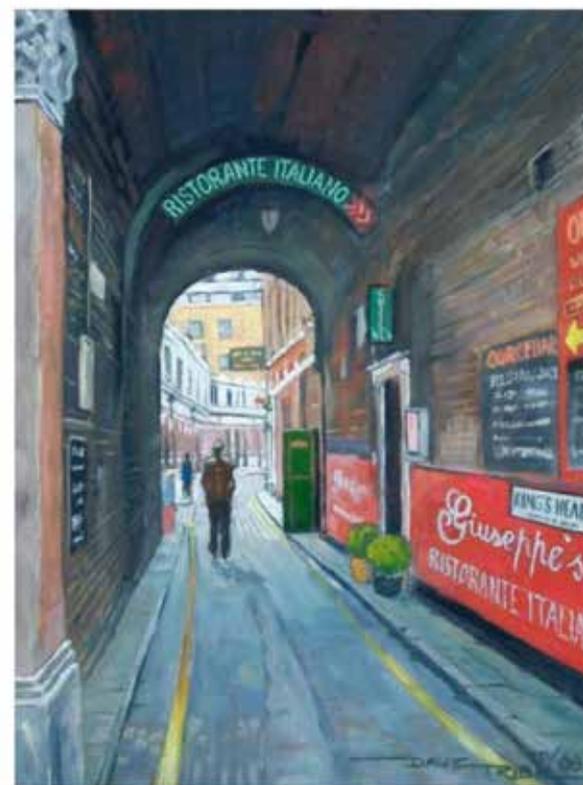
The Italian Lucia Savi is a curator at the Design Museum, London. In 2021

she curated the V&A exhibition Bags: Inside Out and authored its accompanying publication. She has a PhD from Kingston University, UK, on Italian

fashion and textiles, and has contributed to many and important fashion and design exhibitions.

LaRedazione

HOW ITALY BECAME A FASHION POWERHOUSE



Giuseppe's Ristorante Italiano

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

Novità Editoriali

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



Tasmania - Paolo Giordano

"Se proprio dovessi, sceglierei la Tasmania. Ha buone riserve di acqua dolce, si trova in uno stato democratico e non ospita predatori per l'uomo. Non è troppo piccola ma è comunque un'isola, quindi facile da difendere. Perché ci sarà da difendersi, mi creda". "Tasmania" è un romanzo sul futuro. Il futuro che temiamo e desideriamo, quello che non avremo, che possiamo cambiare, che stiamo costruendo. La paura e la sorpresa di perdere il controllo sono il sentimento del nostro tempo, e la voce calda di Paolo Giordano sa raccontarlo come nessun'altra. Ci ritroviamo tutti in questo romanzo sensibilissimo, vivo, contemporaneo. Perché ognuno cerca la sua Tasmania: un luogo in cui, semplicemente, sia possibile salvarsi. Ci sono momenti in cui tutto cambia. Succede una cosa, scatta un clic, e il fiume in cui siamo immersi da sempre prende a scorrere in un'altra direzione. La chiamiamo crisi. Il protagonista di questo romanzo è un giovane uomo attento e vibrante, pensava che la scienza gli avrebbe fornito tutte le risposte ma si ritrova davanti un muro di domande. Con lui ci sono Lorenza che sa aspettare, Novelli che studia la forma delle nuvole, Karol che ha trovato Dio dove non lo stava cercando, Curzia che smania, Giulio che non sa come parlare a suo figlio. La crisi di cui racconta questo romanzo non è solo quella di una coppia, forse è quella di una generazione, sicuramente la crisi del mondo che conosciamo - e del nostro pianeta. La magia di "Tasmania", la forza con cui ci chiama a ogni pagina, è la rifrazione naturale fra ciò che accade fuori e dentro di noi.

Cinque Blues per la banda Monterossi - Alessandro Robecchi

Carlo Monterossi, il protagonista di questi racconti e dei romanzi di Alessandro Robecchi, è una figura di detective del tutto atipica. Suo punto di partenza è sempre stato «guardare nelle vite degli altri». Pubblicare a dieci anni dall'esordio in un unico volume i racconti sparsi, già comparsi nelle diverse antologie gialle di Sellerio, serve - spiega Robecchi nel testo che li introduce - «a fare il punto sull'evoluzione dei personaggi», a comprenderli a tutto tondo. E infatti si va da un Monterossi quasi naïf del primo racconto, che si fa aiutare da un professionista misterioso come Oscar Falcone, fino a un'agenzia investigativa dell'ultimo, aperta in società con Agatina Cirrielli, ex poliziotta risoluta e sbrigativa già incontrata negli ultimi romanzi della serie. Ma lui, lungo tutto questo arco di tempo, è sempre più riluttante, quasi preda delle diverse storie: una truffa a suo danno e la contro beffa, il rapimento di un chihuahua che chissà cosa nasconde, l'etica di due killer, cartoline di significato misterioso su un interno di famiglia miliardaria, la ricerca affannosa del più sfortunato degli eredi di una fortuna industriale. Perché la cifra di Monterossi è il dubbio: dubita del comodo lavoro di produttore di programmi televisivi di grande successo commerciale, che lui giudica spazzatura, ma dubita anche della sincerità del suo disprezzo per il mondo da cui succhia tanto denaro. Così affronta la sua scettica parte sia tra le belle donne il cui fascino è cesellato da generazioni di privilegi, sia nei bilocali con soggiorno-cucina di chi sa sulla propria pelle che «il merito è sempre il merito dei già meritati». E tutto questo, senza rinunciare al whisky più costoso, all'automobile più silenziosa, all'appartamento più elegante, nutrendo una preferenza per chi riesce a vivere da sfigato. O forse è invidia

Un matrimonio epistolare - Caterina Cardona

Giuseppe Tomasi di Lampedusa, autore del Gattopardo, e Alessandra Wolff von Stomersee, baronessa baltica e psicoanalista che contribuì a introdurre Freud in Italia, si sposarono nel 1932, trentottenne lei, di due anni di meno lui: si erano conosciuti grazie a complicati incroci di famiglia, frequenti tra gli aristocratici del tempo. Per una lunga fase della vita si spedirono lettere con molte notizie su come trascorrevano le giornate, su parenti, amici, pranzi e cani e, soprattutto, sulle reciproche letture. Rari i sentimenti. Scritte tra il 1932 e il 1943, quando, a causa delle vicende belliche, il loro matrimonio finì per assumere un «assetto più tradizionale», queste circa duecento lettere costituiscono una testimonianza estremamente significativa. Fino ad allora il loro era stato, infatti, quello che si potrebbe definire un «matrimonio epistolare»: basato su di una forte consonanza intellettuale ma di cui lo stare lontani per lunghi periodi costituiva «un elemento strutturale». Erano, i coniugi Lampedusa, fatalmente vincolati ai luoghi, alle case, ai miti fondanti della propria origine, tanto che lo scambio epistolare, il parlarsi rimanendo ognuno nel suo mondo, era divenuto, negli anni, uno dei codici primari della loro comunicazione. Giuseppe amava perduto la grande casa di Palermo: la casa dove era nato e si aspettava di morire. Licy (così veniva chiamata in famiglia Alessandra) non poteva, invece, restare separata a lungo dal castello avito di Stomersee in Lettonia e dalla «gente del Baltico», la «sua» gente. Sarà la guerra a scompigliare definitivamente assetti fino ad allora ritenuti immutabili: Palazzo Lampedusa viene bombardato e distrutto nel 1943, il castello di Stomersee confiscato tra l'avanzata dei tedeschi e la controffensiva sovietica.

Profondo come il mare leggero come il cielo - Gianluca Gotto

"Il mondo là fuori, con il suo rumore e il suo caos, proverà sempre a entrarti dentro. Arriveranno pensieri nuovi, difficili da affrontare. Non affrontarli, allora. Torna all'origine: calma la mente. Sdraiati su un prato e guarda lassù. Tu non sei le nuvole, che vanno e vengono e sono sempre in movimento. Tu sei il cielo. E il cielo è leggero proprio perché non trattiene niente. Il cielo è saggio. Sa lasciare andare ciò che lo attraversa. Se vuoi essere sereno come un buddha, non essere una nuvola. Sii il cielo. Il buddhismo è stato la mia guarigione. Mi ha mostrato che la vita è tutta una questione di punti di vista: a seconda di come la guardi, la tua esistenza può essere bella o brutta, giusta o sbagliata, fortunata o sfortunata. Prima di volerla cambiare, dobbiamo essere noi a guardarla con occhi diversi, più consapevoli. Dobbiamo essere noi a cambiare. È stato proprio attraverso questo processo che il buddhismo mi ha aiutato a trasformare il periodo più difficile della mia vita in una inaspettata e miracolosa rinascita. Il mio augurio è che anche tu, ovunque stia leggendo queste parole, possa trovare tra queste pagine l'ispirazione e i metodi per diventare la persona che meriti di essere. Saggia, innanzitutto. E poi compassionevole, presente, calma, positiva, gentile. Libera dalla sofferenza. Felice, finalmente."

Il segreto della casa del cortile - Lia Levi

1943: i tedeschi entrano a Roma e tra poco comincerà la caccia agli ebrei come è già avvenuto nel resto dell'Europa. Bisogna scappare. Piera e la sua famiglia, però, non fuggono in cima a una montagna o in aperta campagna, cambiano semplicemente casa. Si trasferiscono in un appartamento minuscolo in un palazzo così grande che sembra un paese, e con un cortile che sembra una piazza d'armi. Confusi tra tanta gente che va e viene, i Segre sperano di passare inosservati e di restare "invisibili".



il Fornaio Ltd

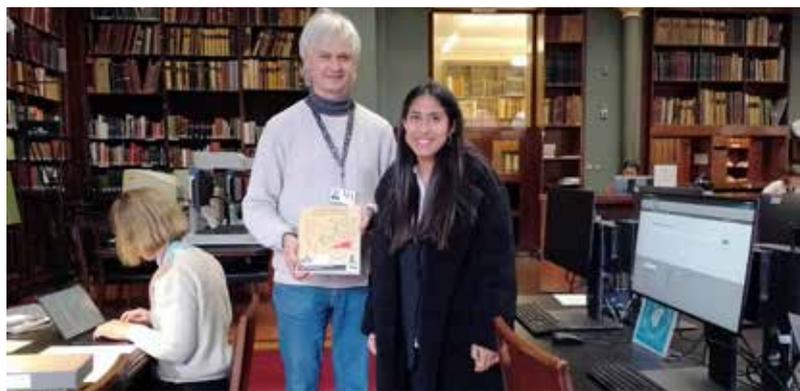
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

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

DUE MUSEI DI LONDRA INTERESSATI A LIBRO DI SEDICENNE ITALIANA SUL DESIGN



Molfetta in provincia di Bari - ha preso spunto per il libro da un serial TV su Adriano Olivetti e dal ritrovamento fortuito di una vecchia macchina da scrivere (una Lexikon 80), conosciuta in tutto il mondo per il design innovativo.

Realizzata in Italia nei primi anni 50, a differenza delle macchine dell'epoca la Lexikon 80 era dotata di un guscio colorato che copriva i meccanismi interni; presentava, inoltre, alcune innovazioni tecniche. La macchina era stata notata dal Ministero degli Esteri USA che aveva organizzato una mostra itinerante in 13 musei del nord America. Successivamente il MoMA

aveva dedicato una mostra monografica presentando la Lexikon 80 come una eccellenza del Made in Italy.

La ricerca sulla iconica macchina da scrivere compiuta dalla studentessa si è trasformata in un libro intitolato Olivetti Lexikon 80. Design Made in Italy, scritto in italiano e tradotto in inglese.

Lo scorso 22 marzo Maria è sbarcata a Londra per consegnare una copia del suo libro ai due prestigiosi musei.

Il libro ha ottenuto il patrocinio del Comune di Molfetta, della Fondazione SECA, della Fondazione Natale Cappellaro, del Museo Tecnologicamente e del Museo Peter Mitterhoffen. ed è presente nei principali musei di arte

moderna: MoMA (New York), Reina Sofia (Madrid), Kunsthaus Bibliothek (Zurigo), MAMCO (Ginevra), Musées de la ville (Strasbourg, France), Designmuseum (Copenhagen), Biblioteca Nazionale (Roma), GAM (Rome), MAMbo (Bologna), Schreibmaschinenmuseum Partschins.

Non è la prima volta che Maria si fa notare. Ha pubblicato il suo primo articolo quando aveva 13 anni e l'anno scorso ha vinto il primo premio nazionale ad un concorso letterario indetto in occasione della presidenza italiana al Consiglio d'Europa. Invitata alla Presidenza del Consiglio d'Europa, aveva relazionato all'Europe Day 2022 incentrando il proprio intervento sul problema dei bambini ucraini travolti dalla guerra. Successivamente aveva partecipato a Coopera 2022 su invito della Farnesina. Quest'anno, con il libro sul design, si è superata.

LaRedazione

A sedici anni ha scritto un libro sul design italiano ed è stata invitata a Londra per donarne una copia alla li-

breria del Victoria and Albert Museum e al Tate Museum.

Maria Palombella - originaria di

The "rebellious Angel" Licini at the Estorick Collection

The first exhibition in the UK dedicated to Osvaldo Licini, a key figure of 20th-century Italian art, will open at the Estorick Collection of London on the 14th of June.

Osvaldo Licini (1894-1958) participated in the Futurist movement before establishing himself as a figurative painter of portraits, landscapes and still lifes.

Osvaldo was born in Ascoli Piceno in the Marche and became an abstract artist - adopting a geometric style - around 1930 after his encounter with the Parisian Circle et Carré and Abstraction-Création groups. During



the Second World War, changed his style once again, going on to produce highly imaginative works animated by

fantastical characters.

For him "painting is the art of colors and signs. Signs express strength, will, ideas. Colors, magic. We said signs, not dreams".

In 1986, the Centro Studi Osvaldo Licini was founded in his adopted town of Monte Vidon Corrado where he died.

The Estorick show - "Osvaldo Licini: Rebellious Ange" - explores the key phases of the artist's career, and features many of his greatest masterpieces. It will close the 10th of September.

LaRedazione



MUSEI: IDEALI CONTRO ANSIA E STRESS

I musei, siano essi 'artistici' o 'scientifici', hanno un impatto positivo sulla psiche dei visitatori riducendo in modo sostanziale ansia e stress. Lo evidenzia un innovativo studio italiano sulla promozione del benessere nel contesto museale coordinato da Annalisa Banzi, docente dell'Università di Milano Bicocca e ricercatrice del Centro Studi sulla Storia del Pensiero Biomedico. Allo studio partecipa il gruppo di ricerca CARS (Cognitive, Affective Research Studies) affiliato al laboratorio PhiLab del dipartimento di Filosofia "Piero Martinetti" dell'Università Statale di Milano.

Tra novembre 2022 e febbraio scorso, sono iniziate le attività di raccolta dati su 80 volontari coinvolti nello studio - con un'età media di circa 46 anni - presso il Museo di Storia naturale e la Galleria d'arte moderna (GAM) di Milano.

La prima parte del progetto, inoltre, prevedeva l'utilizzo di una sessione di mindfulness appositamente sviluppata per il setting museale. Queste sessioni sono una specie di meditazione dove bisogna sviluppare il massimo di consapevolezza per quanto si vede e si sente.

Le prime analisi hanno mostrato l'impatto positivo della sessione di mindfulness museale sia nel caso della GAM, dato atteso in quanto già riportato da alcuni studi simili, sia nel Museo di storia naturale. In particolare, utilizzando una misura standardizzata dell'ansia di stato (la scala STAI-S) si è registrato una diminuzione di circa il 25% dell'ansia, e una diminuzione simile dello stress percepito misurato attraverso scale analogiche (VAS). Aumenta invece il senso di benessere e tranquillità.



DIN DON! ALL'UNESCO L'ITALIA PROMUOVE L'ARTE CAMPANARIA

Il Ministero italiano della Cultura ha presentato ufficialmente a Parigi la candidatura dell'"Arte Campanaria tradizionale" per l'iscrizione nella Lista UNESCO del Patrimonio Culturale immateriale.

"I campanili - dichiara il ministro italiano della Cultura, Gennaro Sangiuliano - sono un simbolo identitario delle nostre comunità, il 'suono della tradizione' è il timbro delle campane. Le campane 'suonate a Festa' sono un paesaggio sonoro che riecheggia nei borghi italiani come nelle grandi città.

Questa candidatura riconosce nell'arte campanaria, che ha radici profonde nella nostra storia e nei nostri territori, un carattere originale della nostra nazione".

"Il suono delle campane è l'Italia - gli dà manforte il sottosegretario alla cultura con delega UNESCO, Gianmarco Mazzi - tocca l'anima e scalda il cuore. Come cantava Zuccherò, in una splendida canzone di qualche anno fa, è il 'suono della domenica', anche di Pasqua, soprattutto di questi tempi con la pace sotto minaccia".

La candidatura italiana è supportata dalla Federazione Nazionale dei Suo-

natori di Campane, che raggruppa 23 associazioni presenti sul territorio italiano, con il sostegno della Conferenza Episcopale Italiana e delle tre fonderie storiche, ancora in attività, specializzate nella realizzazione di campane: la molisana Pontificia Fonderia Marinelli, l'emiliana Fonderia Capanni e la Fonderia Allanconi di Crema.

La candidatura include le tecniche di suonata delle campane, la loro realizzazione e composizione, le strutture architettoniche dei campanili, per lo più associati a cattedrali e chiese, che sono espressione culturale e partecipativa di una vasta comunità italiana.



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

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company.

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 Semanti. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

LA PIZZA NAPOLETANA DIVENTA MARCHIO EUROPEO



Dallo scorso 19 dicembre in Europa si può chiamare pizza napoletana soltanto quella preparata e cotta secondo le rigorose regole del "disciplinare STG europeo" dove STG sta per Specialità tradizionale garantita. Le altre saranno unicamente pizze generiche, senza padre e senza madre.

Cos'ha stabilito la Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e la novità - ha

avvertito la fondazione Qualivita - "potrebbe avere un impatto sui ristoranti e le pizzerie di tutta Europa con la sanzione di tutti locali che dietro al nome Pizza Napoletana non hanno il prodotto certificato assoggettato ai controlli previsti".

La pizza napoletana era registrata STG dal 2010 ma adesso la protezione è aumentata perché l'Ue le ha ricono-

sciuto la "riserva del nome" per una maggiore salvaguardia.

Per prima cosa solo due pizze - la Marinara e la Margherita - possono fregiarsi d'ora in poi del glorioso aggettivo "Napoletana". Bisogna poi rispettare una serie di norme definite dai maestri pizzaioli nel 1984:

- La pizza deve essere tondeggiante con un diametro che non superi i 35 cm;

- Deve presentare un bordo rialzato di 1-2 cm (il cornicione) gonfio e privo di bruciature;

- Deve essere morbida e fragrante.

Ci sono ovviamente dei paletti anche per le ore minime di lievitazione e per gli ingredienti: si possono utilizzare esclusivamente prodotti made in Italy (dall'olio extravergine d'oliva al basilico fresco e alla Mozzarella Dop o STG) mentre i pomodori invece potranno essere pelati o freschi. La cottura deve avvenire all'interno di un forno a legna ad una temperatura di 485°C.

LaRedazione

L'AMERIGO VESPUCCI ARRUOLATO PER LA PROMOZIONE DEL VINO MADE IN ITALY

Uno è il veliero italiano conosciuto da tutte le marine militari come "la nave più bella al mondo", l'altra la manifestazione internazionale di riferimento per il vino tricolore.

L'Amerigo Vespucci e Vinitaly da luglio salperanno insieme per promuovere le eccellenze del made in Italy, con un tour mondiale che farà scalo nelle principali città di tutti i continenti.

A dare l'annuncio è stato lo scorso 4 aprile il ministro della Difesa Guido Crosetto, in visita alla 55ª edizione di Vinitaly che si è svolta dal 2 al 5 aprile alla Fiera di Verona e ha visto susseguirsi tutti i big del governo Meloni (compresa la premier) come se fosse la Mecca.

"Le imprese - ha spiegato il ministro - ci hanno chiesto di aiutare a portare all'estero l'immagine italiana e ora il Governo lo farà anche attraverso il ministero della Difesa. Dal 1° luglio, per due anni, l'Amerigo Vespucci sarà impegnata in una campagna addestrativa che farà il giro del mondo, con tappe in ogni continente dove presenteremo anche il meglio del made in Italy. In questo progetto, Veronafiere, con Vinitaly, ci accompagnerà sulla più famosa nave scuola della Marina militare italiana, contribuendo a promuovere le eccellenze della Nazione fuori dai nostri confini".

"Per Vinitaly - ha commentato il presidente di Veronafiere, Federico



Bricolo - è un grande onore salire a bordo della Vespucci e contribuire con il nostro brand fieristico a valorizzare ed esaltare il vino, vero e proprio prodotto-bandiera dell'Italia. Questa nuova iniziativa rafforza il nostro piano di sviluppo di una piattaforma promozionale permanente e coordinata con tutti i partner istituzionali, in grado di attrarre, da un lato, gli investimenti dei mercati sul prodotto italiano e, dall'altro, di potenziare l'incoming verso il Paese e i suoi territori".

Vinitaly 2023 ha riunito a Verona oltre 4.000 aziende del vino, in rappresentanza di una filiera che in Italia che fattura oltre 31 miliardi di euro, è la prima voce attiva della bilancia commerciale

nazionale e nel 2022 ha totalizzato quasi 8 miliardi di export.

Il glorioso veliero che presto diventerà veicolo pubblicitario è stato costruito nel 1931 come nave scuola per l'addestramento degli allievi ufficiali dei ruoli normali dell'Accademia navale di Livorno. Dal 2013 al 2016 è stato fermo all'arsenale di La Spezia per grossi lavori di ammodernamento.

Proprio da Vinitaly la premier Giorgia Meloni ha annunciato la creazione di un nuovo liceo: il liceo del Made in Italy, per formare giovani da impiegare nella promozione e nell'export delle eccellenze tricolori.

LaRedazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Lumaconi with beef ragù Bolognese and Parmesan fondue

Ingredients for 2 people:

- 200gr Garofalo lumaconi
- 300gr minced beef
- 1 onion
- 1 carrot
- 1 piece of celery
- 1 glass red wine
- 1 bay leaf
- 1 tbsp tomato purée
- 300gr tomato passata
- 1 tea spoon nutmeg
- 120gr double cream
- 60gr Parmesan cheese

Method:

For ragù, thinly chop onion, carrots and celery.

Cook in a pot with olive oil. Then add the minced beef and cook until nicely caramelized.

Then add the wine, bay leaf, nutmeg, salt and pepper. Add both tomatoes, 2 glass of water cook gently at very low fire for minimum 2 hours with a lid.

For the Parmesan fondue, bring the cream to boil, add the Parmesan and stir until the cheese is melted.

In salted boiling water cook the pasta until al dente. Finish to cook in a pan with the bolognese sauce. Plate it and serve with the Parmesan fondue on top.



etnacoffee
sicilian street food



Arancini

Granita e brioche

Cannoli

📍 54 Baker Street - W1U7BU

📍 17-19 Great Eastern St - EC2A 3EJ
@Lalaland - Shoreditch

✉ info@etnacoffee.com

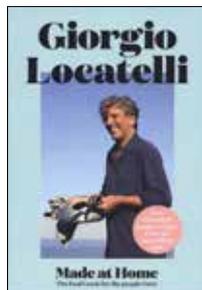
🌐 www.etnacoffee.net

☎ 020 7935 1600

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Baked whole fish



The dream of my life is still to live near the sea and go out each day with my boat and a rod and catch just enough fish for supper. But when Plaxy and I are on holiday in Puglia the next best thing is to go out each day and see what fresh fish there is: maybe a dorade, a gilt-head bream, a John Dory, or some little sea bass (warm-water Mediterranean fish are always smaller than ones from cold water). Then my favourite thing is to bake the fish whole on the bone, maybe with some tomato and olive oil, rosemary, fennel, garlic, chilli, even some sliced potatoes.

Cooking fish on the bone conserves the natural flavour in a more profound way, since it cooks from the outside in. The skin protects the most sensitive flesh around the bone, which because it has no direct contact with the heat or with oil doesn't pick up flavours in the same way as it would do if you pan fried it.

- Makes 6
- small courgettes 2, sliced
- medium potatoes 3, sliced
- onion 1, sliced
- fennel bulbs 2, sliced
- cloves garlic 5
- green chilli 1, chopped
- sprigs parsley 2
- sea salt and freshly ground black pepper
- lemons 2
- sprigs rosemary 2
- tablespoons olive oil 6
- large sea bass 1, around 1.5kg, cleaned
- white wine 1 glass (70ml)

Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Mix all the vegetables with the garlic, chilli and parsley in a large roasting tray. 3 Season and drizzle with half the olive oil. 4 Season the cavity of the sea bass. Slice one of the lemons and put inside, along with the rosemary. 5 Lay the fish on top of the vegetables and pour the white wine over the top. Sprinkle on some sea salt and bake in the preheated oven for about 45 minutes, depending on the size of the fish. To test that it is cooked, insert the tip of a knife under the fillets and it should come out hot. 6 To serve, remove the skin and then lift off the top piece of fillet to one side. Then carefully lift off the piece of belly fillet – this is where most of the bones are concentrated, so lift these out. Now you can run a fork under the backbone to release it and lift it out, then remove the remaining pieces of fillet. 7 Drizzle the fish with the juice of the remaining lemon juice and the rest of the extra virgin olive oil and serve with the vegetables.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



POLLO E BUCATINI

WHOLE ROAST CHICKEN STUFFED WITH BUCATINI

A fusion of Italian and British favourites – roast chicken stuffed with strands of long, thin rolls of pasta; surely a fantastic combination? It is in fact an old recipe, one that is served on special occasions, traditionally as the main course on Christmas Day, but it's quite unusual to see it served these days, mainly because boning the chicken is quite a fiddly job.

You can ask your butcher to do it for you, but bear in mind that it will take them a while so thanks them!

Sealing the chicken cavity with rosemary sprigs adds flavour to the meat so, don't skip this step if you can find sturdy rosemary.

SERVES 6

- 1 banana shallot, roughly chopped
- 4 tsp extra virgin olive oil
- 200g unsmoked sliced pancetta
- 150ml white wine
- 200ml Tomato Sauce (see page 272)
- 150ml chicken stock
- 100g fresh peas
- 120g bucatini
- 5g flat-leaf parsley, roughly chopped
- 5g chives, roughly chopped
- 50g pecorino cheese, grated
- 100g mozzarella cheese, cut into small cubes
- 1 chicken, about 1.8 kg (boned; ask your very kind butcher to do this for you)
- sea salt and freshly ground black pepper
- You will also need some rosemary sprigs or skewers to seal the chicken

Preheat the oven to 180.C /fan 160.C /gas 4.

In a frying pan over a medium heat, sweat the shallot in the oil for 5 – 10 minutes until soft but not coloured. Cut half the pancetta into matchsticks and add them to the pan. Increase the heat to high and continue to fry until the pancetta is nice and crispy (but be careful not to burn the shallot). Pour in the wine, allow it to evaporate, then add the tomato sauce and the chicken stock. Cook on a medium heat for 5 minutes, then add the peas and simmer for 5 minutes more, then turn off the heat. Meanwhile, bring a pan of salted water to the boil, add



the bucatini and cook for half the time suggested on the packet. Drain and mix into the sauce, then stir in the parsley, chives and pecorino cheese. Remove from the heat and leave to cool. It needs to cool quickly so that it doesn't continue cooking, so spread the mixture out in a tray. Once cool stir through the mozzarella. Season the chicken with salt and pepper, then place in a bowl and stuff it with the pasta and sauce. Seal the end by securing the back skin together with rosemary sprigs or toothpicks, then remove from the bowl and tie the legs and wings together with kitchen string. Finally cover the whole chicken with the remaining pancetta slices.

Bake in the oven for 30 – 40 minutes then increase the temperature to 200.C /fan 180.C /gas 6 and cook at this heat for 10 – 15 minutes until it's nice and crispy and the juices run clear when a skewer is pushed into the thickest part of the breast. Leave to rest for 5 – 10 minutes (not covered) then slice and serve.



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



Cotoletta di Melanzana (Eggplant Cutlet)

INGREDIENTS

Serves 4

- round aubergines, 2 medium
- breadcrumbs, about 200 grams
- flour, about 5 tablespoons
- eggs, two
- salt and pepper q.s.
- frying oil q.s.

METHOD:

A delicious, vegetarian (somebody says "irresistible" ...) dish which can be served as hors d'oeuvre. or main dish. It is also very good for an "aperitivo" and it is quite easy to prepare.

Wash aubergine, remove the stem and cut into thick slices about 1cm.

Prepare two dishes, one with the flour, the other with the breadcrumbs. Also prepare a bowl with beaten eggs along with a pinch of pepper.

Dip the eggplant slices first in flour, then egg (must be wet well from all sides) and finally in the breadcrumbs, pressing a bit 'with the hands so that the crumbs stick well on both sides and across the surface of the eggplant.

Fry the eggplant cutlets in hot oil. Salt the eggplant cutlets while still hot.

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

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@difeitalia.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
circostrizione 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

Sig. Antonino COMPARETTO

Cell. 07941612319

ashford.onorario@esteri.it

Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno

69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)

Passaporti (Solo su appuntamento)

Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00

passports@honconsulofitalybedford.co.uk

Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia

Birmingham Science Park Aston

T: 0121 250 3565 (Durante le ore di Ufficio)

(Solo su appuntamento)

Holt Court South Jennens Rd

Birmingham B7 4EJ

Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00

www.vicensolato.co.uk

birmingham.onorario@esteri.it

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO

Avondale Business Centre

Woodland Way, Kingswood

Bristol BS15 1AW

Cell: 07817721965

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle

10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)

bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Bruna CHEZZI

58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD

Tel: 020 4537 0338

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00

cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo NICASTRO

Borough Offices

Bishop's College - Room 15

Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB

Tel: 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@gmail.com

(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig. Stefano Renzo FINETTI

Goose Hollow, Damouettes Lane,

St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT

T: 1481 710034

Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00

(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Dott. Alessandro BRANCATO

Ap. 106, Century Building, Patriotic

Place, St Helier, Jersey JE2 3AF

Cell: 07700 723113

jersey.onorario@esteri.it

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

Sabato: 9:00 - 13:00

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Dott. Rocco Cristiano MENTE

Oriel Chambers -14, Water Street

Liverpool L2 8TD

T: 0151 3051060 - 01513051061

liverpool.onorario@esteri.it

(Solo su appuntamento)

Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00

14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

Cav. Giuseppe TERMINI

Suite 204, 111 Piccadilly

Manchester M1 2HY

Cell: 07467 277463 (Solo ore di Ufficio)

Martedì, mercoledì e giovedì:

09.30 - 13.30 (Solo su appuntamento)

www.consolatomanchester.com

info@consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Temporaneamente chiusa (in attesa

dell'assunzione del nuovo titolare)

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetto Riba

T: 0115 950 3133

(Solo su appuntamento)

info@consolatonttingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza

The Fleet, High Street,

Fletton, Peterborough PE2 8DL

Cell: 07552 913229

(Solo su appuntamento)

peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Temporaneamente chiusa (in attesa

dell'assunzione del nuovo titolare)

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Sig. Domenico MINARDI

14 Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 0148 376 0749

Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00

e dalle 14:30 alle 18:30

woking.onorario@esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Cav. Ronnie CONVERY

Anderson Strathearn, George House,

50 George Square, Glasgow, G2 1EH

Cell: 07450 616552

glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Dr Federica Ferrieri

72, University Street, Belfast BT7 1HB

Cell: 07747 830654

belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN

Vacante

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Cell: 07562776264

Lunedì - Venerdì 10:00 - 15:00

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

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 LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7544 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,

London SW1J 0DR

T: 020 7292 3910

londra@ice.it - www.ice.it

ITA Airways

Customer service

Italia: 0039 06 8596 0020

Regno Unito: 0044 1904 211300

www.ita-airways.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

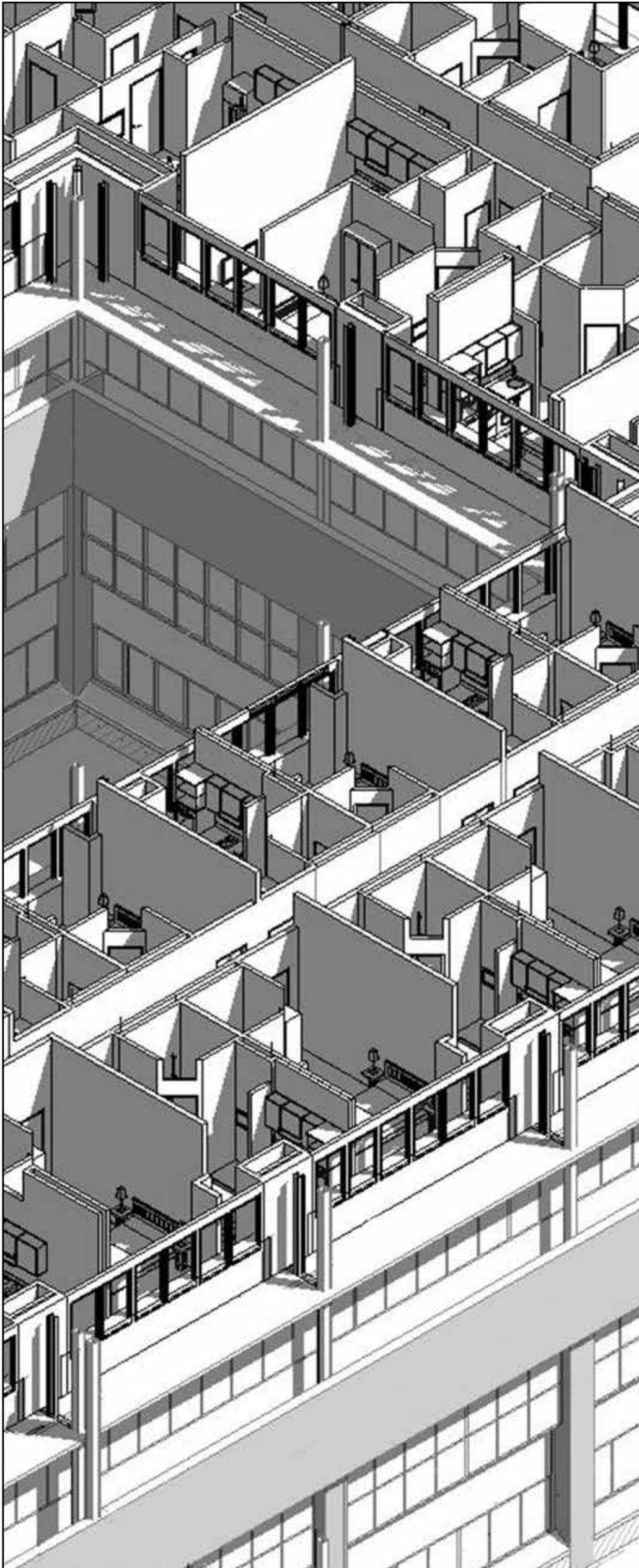
2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO



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.

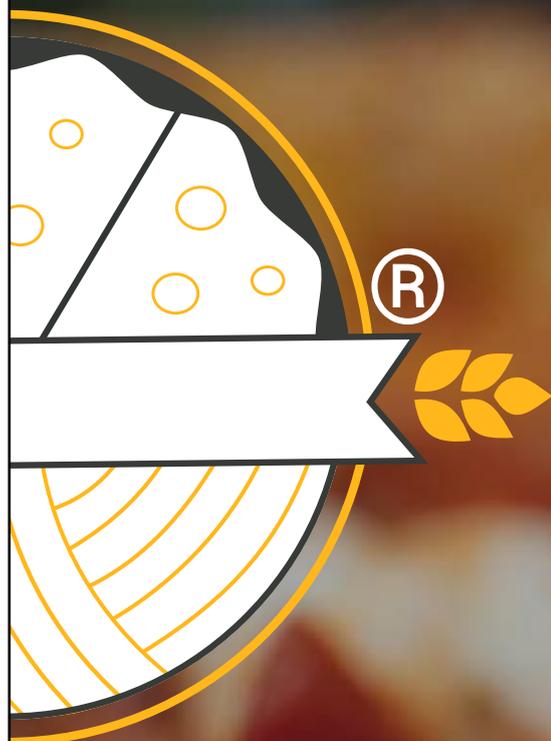
EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from 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



JOIN US **AT**
EUROPEAN
PIZZA &
PASTA
SHOW



powered by



BELLAVITA



CIBUS

21 • 22
JUNE 2023

OLYMPIA
• LONDON •

REGISTER
TODAY

info@bellavita.com

bellavita.com



pizzapastashow.com