



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



www.greennetworkenergy.co.uk



VILLANI: "CI FAREMO TROVARE PRONTI PER LA BREXIT"

L'IMPEGNO NEL MESSAGGIO D'AUGURI DEL CONSOLE GENERALE

"Cari connazionali, desidero farvi giungere a nome mio e di tutto il personale del Consolato Generale d'Italia a Londra i più sinceri ed affettuosi auguri per le festività.

Il 2019 è stato un anno particolarmente complesso per il Regno Unito e per i connazionali che qui vi risiedono. Il tema della Brexit ha dominato il dibattito pubblico, amplificando i timori riguardanti il futuro dei milioni di cittadini europei che stabilmente contribuiscono al benessere di questo Paese.

Per venire incontro a tali preoccupazioni, il Governo italiano ha varato quest'anno il cd. Decreto Brexit che, tra le tante misure a tutela degli italiani nel Regno Unito, ci ha permesso di individuare una sede distaccata dove ospitare personale aggiuntivo per incrementare la produttività e riequilibrare la domanda e offerta di servizi consolari. I risultati spero li possiate apprezzare sin d'ora, grazie alla diminuzione dell'arretrato AIRE e alla sua

semplificazione attraverso l'iscrizione online (portale "Fast it"), l'azzeramento dei tantissimi cambi di indirizzo - fenomeno specifico della realtà britannica - e della lavorazione quasi giornaliera delle dichiarazioni di valore dei titoli di studio/professionali.

Ormai da qualche anno, la nostra Sede è la prima per numero di connazionali con quasi 370.000 italiani, ma se ne stimano altrettanti non iscritti per un totale di 700.000. Una comunità che continua ad aumentare, con una media, sperimentata in questi ultimi mesi, di circa 150 iscrizioni AIRE al giorno. Nel 2020 ci siamo posti nuovi obiettivi, specialmente nei settori dello Stato civile e della Cittadinanza, grazie all'assunzione nel mese di novembre di 25 impiegati che lavoreranno con noi per un anno.

Siamo consapevoli che la Brexit e il conseguente aumento delle registrazioni AIRE genererà anche un incremento della domanda di servizi. Ci faremo trovare pronti, qui in Consola-

to Generale e presso gli Uffici onorari sparsi sul territorio, i quali primeggiano, all'interno della rete diplomatica onoraria, per pratiche lavorate. Nel 2020 continueremo l'attività di razionalizzazione della rete consolare onoraria e dei corrispondenti consolari. Quest'anno, ulteriori kit per la raccolta dei dati biometrici sono stati consegnati e hanno giurato nuovi funzionari onorari a Manchester, Bristol, Ashford e Guernsey. Speriamo con ciò di avvicinarci sempre più a tutti i connazionali residenti in tutto il territorio britannico.

Abbiamo proseguito nell'attività di apertura della nostra Sede agli esponenti italiani delle professioni nell'ambito della cosiddetta "promozione integrata", elemento portante delle politiche della Farnesina per lo sviluppo del sistema Paese. In tale ambito sono state lanciate convenzioni per i connazionali in ambito medico (Dot-

Segue a pag 2

BYE BYE, EUROPA! DIVORZIAMO "SENZA SE E SENZA MA"



Marco Varvello

Il conto alla rovescia adesso e' davvero cominciato. Il 31 gennaio, alle 23 ora di Londra, la mezzanotte di Bruxelles, il Regno Unito sara' ufficialmente fuori dall'Unione europea. Anche la fase transitoria, durante la quale varranno le norme attuali, si e' ristretta. Finira' sempre il 31 dicembre 2020, data fissata quando la scadenza della Brexit doveva essere il 29 marzo 2019. Periodo accorciato dunque a soli undici mesi. Pochi, dicono i vertici europei, anche solo per rinegoziare i rapporti commerciali ed escludere un nuovo rischio No deal a fine anno. Per non parlare delle future relazioni in campo accademico, culturale, di ricerca scientifica e cooperazione internazionale.

Il pericolo di un "cliff hedge", un salto nel buio senza accordo per i rapporti futuri, e' dunque solo rinviato. Anche perche' la strategia del governo Johnson e' chiara: azzerare l'esistente per avere le mani libere, poi rinegoziare il futuro. Conseguenza: si sa cosa si lascia ma non cosa succedera' dopo, dal 2021 in poi. Il caso Erasmus e'esemplare: anche su un tema di cooperazione scolastica che trova tutti concordi il governo di Londra ha scelto di disdire, salvo rinviare a nuovi accordi. Potenza

del risultato elettorale di meta' dicembre, ottenuto da Johnson proprio grazie alla chiarezza sull'uscita dell'Unione europea.

Persino le regioni ex operaie del Nord Inghilterra e Galles settentrionale hanno votato conservatore. Feudi laburisti da sempre, convertiti ora dalla promessa di risolvere i propri guai - disoccupazione, deindustrializzazione, servizi pubblici a pezzi - uscendo dall'Unione europea. Abbandonate le tradizionali appartenenze politiche, gli ex minatori gallesi, gli ex metalmeccanici di Newcastle, Sunderland, Grimsby hanno votato per chi prometteva Brexit subito, abbandonando l'ondivaga politica dei laburisti di Corbyn. D'altronde erano stati convinti gia' nel referendum del 2016 che il loro impoverimento era colpa dell'Europa, delle sue norme di libera circolazione e quindi dei suoi immigrati. Cioe' anche di noi italiani, che ora dovremo sottostare a forti restrizioni per venire a studiare, lavorare e vivere oltremanica.

Dopo la vittoria elettorale in ogni caso non ci sono piu' dubbi: la maggioranza dei britannici, o meglio degli inglesi, ha di nuovo confermato la scelta di uscire. "Senza se e senza ma", come ripeteva Johnson. Tramontate le illusioni di chi aveva considerato il risultato di tre anni fa un abbaglio emotivo, basato su una campagna referendaria menzognera. Tramontati i piani di secondo referendum, "People's vote" o come si voleva chiamare. Con il voto politico di dicembre la scelta di andarsene dall'Unione europea e'

Segue pag 23

SEMPRE PIÙ RIUSO E RICICLO NEL BUSINESS DEL FUTURO

L'ECONOMIA CIRCOLARE AL CENTRO DI CONFERENZA ICCIUK



a pag 6

L'ambasciatore Trombetta parla a conferenza ICCIUK

"LONDRA NON SI LEGA", ANCHE IN UK ARRIVANO LE "SARDINE"

FLASH MOB A PARLIAMENT SQUARE CONTRO SALVINI

A pag 4

Segue da pag 1

Villani...

tore London) ed energetico (Green Network Energy) e abbiamo esposto collezioni artistiche grazie al coinvolgimento di artisti italiani. Spero che queste innovazioni possano facilitare l'interconnessione dell'ampia comunità italiana e vi invito a seguire i nostri canali social (Facebook e Twitter), attraverso i quali veicoliamo i messaggi

principali e le informazioni utili, soprattutto in situazioni di emergenza.

Concludo ringraziando tutto il personale del Consolato Generale, il quale prova a rispondere con professionalità, senso del dovere ed impegno alle sempre più complesse e diversificate necessità di una comunità in continua espansione. Anche a loro va il mio personale apprezzamento e i più affettuosi auguri per il 2020.

FORMULO A VOI TUTTI, CARI CONNAZIONALI, I MIGLIORI AUGURI PER UN FELICE E SERENO 2020."

Console Generale Marco Villani

Brexit: l'Italia auspica accordo commerciale "giusto ed equo"



"Vogliamo assicurare prima di tutto una giusta parità di condizioni e un trattamento reciproco che non presenti vantaggi indebiti per il Regno Unito. L'obiettivo per l'Italia e l'Ue è quello di un risultato giusto ed equo per tutti gli Stati membri e nell'interesse delle persone e delle imprese". Così ha dichiarato il ministro per gli Affari europei Vincenzo Amendola durante un'audizione davanti alle Commissioni riunite Affari esteri e Politiche dell'Unione europea di Camera e Senato.

Parlando delle prossime scadenze della Brexit (diventata inevitabile dopo la trionfale vittoria dei conservatori anti-Ue alle elezioni politiche del 12 dicembre scorso) Amendola ha spiegato che il negoziato sulle future relazioni dovrebbe essere portato a termine entro il 31 dicembre del 2020. Tempi stretti, dunque, ma con precisi obiettivi: "per l'Italia - ha detto il ministro - resta prioritaria la tutela dei diritti dei cittadini, anche con specifico riferimento ad una mobilità adeguata all'attuale livello delle nostre relazioni".

"Per la parte economica il futuro partenariato avrà la forma di un accordo di libero scambio", e in quest'ambito l'Italia - ha affermato l'esponente del governo Conte - punta a garantire "un accordo commerciale a 'zero tariffe, zero quote e zero dumping' che preservi i volumi di interscambio".

"Abbiamo - ha ancora detto Amendola - un surplus di circa 12 miliardi di euro e Londra per noi è un partner indispensabile. Altro elemento che dobbiamo assicurare è una forte cooperazione in materia di sicurezza. L'auspicio è che i negoziati si svolgano in maniera coerente, all'insegna dell'unità e della trasparenza".

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Specialists

For the restaurant and catering industry since 1968

NEW

Advanced online ordering platform

Visit:

www.salvo1968.co.uk

VOTO ELETTRONICO PER ITALIANI ALL'ESTERO

AL VIA LA SPERIMENTAZIONE

Con un emendamento alla legge di Bilancio 2020 il parlamento ha stanziato un milione di euro per sperimentare il voto elettronico tra gli italiani all'estero in occasione di elezioni politiche nazionali ed europee ed eventuali referendum.

Un decreto del Viminale e del ministero dell'Innovazione articolerà nei prossimi mesi le norme precise per attuare la fase sperimentale del voto digitale che sarà circoscritto agli italiani all'estero e agli elettori che per motivi di studio, lavoro o cure mediche non si trovino nel comune di residenza.

"Nell'ambito della riforma del voto all'estero, di cui si parla da oltre dieci anni, si è spesso toccato il tema del voto elettronico. Ebbene - ha dichiarato il Sottosegretario agli Esteri Ricardo Merlo - finalmente cominciamo: con l'inizio della sperimentazione si avvia la fase più operativa. L'obiettivo resta quello che ci siamo posti fin dall'inizio di questa legislatura: mettere in sicurezza il voto degli italiani nel mondo. Un obiettivo che resta tra le priorità del MAIE all'interno del governo, un altro tassello del nostro investimento sulla qualità della vita del cittadino-elettore oltre confine".

L'obiettivo è chiaro: superare il voto per posta, al centro di scandali e polemiche perché si presta più facilmente a frodi ed abusi.

FINANZIARIA 2020: PER ITALIANI ALL'ESTERO LUCI (POCHE) E OMBRE (TANTE)

Con la legge finanziaria 2020, approvata a fine dicembre, il parlamento ha riattivato il fondo per la promozione della lingua e cultura italiana all'estero, che era stato cancellato per il 2019 dal primo governo Conte, quello sorretto dal Movimento 5 Stelle e dalla Lega. Per l'anno appena iniziato è previsto un rifinanziamento di un milione di euro e di tre milioni rispettivamente per il 2021 ed il 2022.

"Risorse che si potranno investire nella valorizzazione della cultura italiana nel mondo, prezioso veicolo per il made in Italy e per il nostro export", ha sottolineato Laura Garavini, senatrice di Italia Viva eletta nella circoscrizione Europa. Al pari di PD e Movimento 5 Stelle, i renziani di Italia Viva fanno parte della maggioranza che supporta il secondo governo Conte.

"Il Fondo Cultura - spiega la senatrice - era stato predisposto dal Governo Renzi con un investimento di 150 milioni di euro per quattro anni. Le misure previste in questa legge di bilancio, seppur limitate, rappresentano un primo significativo passo per salvaguardare il Fondo... Il nostro impegno ora va proprio in questo senso. Arricchirlo e ampliarlo maggiormente, rendendolo strutturale".

A giudizio della Garavini un ulteriore risultato positivo sono "il mantenimento del costo della domanda di cittadinanza a 300 euro, anziché a 600" e la previsione di risorse aggiuntive per i prossimi tre anni per i corsi di lingua e cultura gestiti dagli enti gestori (500.000) e per gli organi di rappresentanza di base, Comites (un milione di euro) e Cgie (500.000).

La senatrice renziana lamenta invece il fatto che Italia Viva non è riuscita a mantenere l'esenzione dall'Imu sulla prima casa in Italia posseduta da pensionati residenti all'estero.

"Purtroppo, e la cosa ci dispiace non poco - hanno indicato dal canto loro Francesca La Marca e Angela Schirò, deputate PD elette all'estero - non c'è stata un'adeguata attenzione per ripristinare l'esenzione IMU per i pensionati esteri, dopo l'osservazione fatta dall'UE sulla disparità di trattamento con gli altri pensionati europei che hanno un'abitazione in Italia. E' una lacuna che occorrerà colmare al più presto".

"Dal punto di vista strategico - affermano le due parlamentari della maggioranza - ci soddisfa particolarmente l'impegno per la promozio-

ne della lingua e cultura, che rappresenta un vero passepartout della presenza italiana nel mondo...c'è ancora tanto da fare ma l'essenziale è avere ripreso concretamente un'interlocuzione attiva con gli italiani all'estero".

Di tutt'altro tono il commento del senatore di Forza Italia Raffaele Fantetti, eletto nella circoscrizione Europa, che giudica la Finanziaria 2020 una vera e propria presa in giro degli italiani all'estero.

"Temo - ha tuonato Fantetti - che si continui a pensare che gli italiani all'estero siano pochi e non intelligenti, ma sono tantissimi ossia più del 12 per cento della popolazione italiana e non si può quindi avere riguardo per il 12 per cento della popolazione italiana e destinare 500.000 euro alla promozione della lingua e della cultura italiane, perché è una presa in giro".

"Toglietevi dalla testa che non se ne rendano conto: gli italiani all'estero - ha incalzato il senatore berlusconiano che giudica irrisorio anche lo stanziamento per la sperimentazione del voto elettronico fuori dei patrii confini - si rendono benissimo conto ad esempio che continuano a essere gli unici che pagano sull'unica casa che hanno in Italia come se fosse la seconda. Adesso i pensionati italiani che avevano una riduzione sull'IMU non l'avranno più. Di tutto questo c'è coscienza nelle comunità italiane all'estero. Non crediate che non siano in grado di capirlo: lo capiscono benissimo e ne trarranno le conseguenze".

E ancora: "si è propagandato il fatto di aver evitato l'aumento dei costi per le procedure di richiesta di cittadinanza come una grande vittoria. Innanzitutto questo non riguarda gli italiani all'estero, ma coloro che vorrebbero diventarlo, e quindi non stiamo parlando, come al solito, degli iscritti AIRE, quelli che noi rappresentiamo in parlamento; e poi ci dovremmo accontentare del fatto che non si sono raddoppiate le tasse per ottenere la cittadinanza italiana?".

La Finanziaria 2020 - ha concluso Fantetti - "ci lascia molto insoddisfatti" perché "non viene incontro sostanzialmente agli interessi degli italiani all'estero, non permettendoci quindi di svolgere quella funzione in più e di essere un esempio di professionalità e di conoscenza del mondo e dei tanti settori in cui gli italiani all'estero si specializzano".

CONTE A LONDRA PER LA NATO MOLTE LODI DA TRUMP

"Sta facendo un fantastico lavoro, è diventato molto popolare in Italia e non ne sono sorpreso". il presidente americano Donald Trump ha ricoperto di elogi il premier italiano Giuseppe Conte ("un buon amico") quando il 4 dicembre scorso lo ha incontrato a Londra in margine ad un summit per

i settant'anni della Nato.

D'accordo con Trump sulla necessità di trovare una soluzione politica per la Libia, da dove partono gli immigrati africani in rotta verso l'Italia, Conte ha ringraziato il controverso capo della Casa Bianca con un tweet e ha aggiunto: "Stiamo facendo un grande lavoro

assieme, come alleati e amici".
"Abbiamo parlato a lungo della Libia. Ho richiamato la sua sensibilità - ha indicato il presidente del Consiglio - per una soluzione politica per la quale ci battiamo, non c'è possibilità di avere una stabilizzazione in termini di opzione militare, dobbiamo assolutamente avere l'appoggio americano per trovare una soluzione politica".

Conte ha anche approfittato del vertice dell'Alleanza per un incontro a Clarence House con il principe Carlo incentrato sul surriscaldamento del pianeta, un tema caro all'erede al trono britannico. Sulla Nato il premier italiano è stato molto positivo ("questa alleanza ci ha dato tanto e potrà darci ancora molto") ma in effetti il

summit ha fatto notizia soprattutto per un video dove si vedono quattro leaders di primo piano (il presidente francese Emanuel Macron e i premier di Regno Unito, Canada e Olanda: Boris Johnson, Justin Trudeau e Mark Rutte/Cail canadese Justin Trudeau, l'olandese Mark Rutte) che spettegolano su Trump ridicolizzandolo per una conferenza-stampa del giorno prima. "Dovevate vedere la faccia dello staff, erano a bocca aperta con le mascelle a terra", dice divertito Trudeau nel video.

Il suscettibile Trump è andato ovviamente su tutte le furie, ha annullato la conferenza-stampa in programma alla fine del vertice Nato e ha dato a Trudeau del falsone.

La Redazione



Giancarlo Moretti, Console Generale Marco Villani, Carolina Rita Scarano, Pietro Molle e Alessandro Gaglione.

SI CONSOLIDA LA COMUNITÀ DEGLI AVVOCATI ITALIANI

"L'esercizio della professione forense all'estero. Normativa, problematiche applicative e prospettive di riforma": di questo si è parlato il 26 novembre scorso alla Harp House, sede del Consolato Generale d'Italia a Londra, durante il quarto incontro del ciclo seminariale dedicato agli avvocati italiani in UK.

L'evento è stato organizzato dal Consolato Generale in collaborazione con la sede di Londra di AIGA - Associazione Giovani Avvocati - nelle persone degli Avv.ti Andrea Eletto e Giancarlo Moretti e con il Comites di Londra, nella persona dell'Avv. Alessandro Gaglione e del Presidente Pietro Molle.

Ha aperto i lavori il Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, che ha sottolineato come questi momenti di dibattito si inseriscano in un più ampio programma destinato ad aggregare tutti i professionisti italiani a Londra in una logica di sistema. Sono stati infatti già realizzati eventi dedicati ai professionisti del settore medico, del settore universitario e del settore finanziario.

Sono successivamente intervenuti l'Avvocato

Carolina Rita Scarano, Consigliere del Consiglio Nazionale Forense, l'International Policy Adviser della Law Society, Alex Storer, il Presidente del Comites di Londra, Pietro Molle, l'Avvocato Giancarlo Moretti, dell'Associazione Italiana Giovani Avvocati (AIGA) e l'Avvocato Alessandro Gaglione, Solicitor e Partner di SLIG LAW, studio legale anglo-italiano.

Nel corso del dibattito sono state discusse le questioni relative all'esercizio della professione forense all'estero nonché alle prospettive di riforma sempre più sottesa all'internazionalizzazione della professione.

Questo quarto evento ha evidenziato ulteriormente la presenza marcata di Avvocati italiani nel Regno Unito e l'opportunità di un coordinamento comune per venire incontro alle esigenze degli stessi in tema di deontologia, formazione, ecc.

Chiunque fosse interessato a ricevere maggiori informazioni sui prossimi eventi ed attività può contattare l'Avv. Alessandro Gaglione al seguente indirizzo email: events@sliglaw.com.

The British Italian Law Association celebrates its 40th anniversary



Comitato

On the 6th December 2019 many of the most distinguished Italian and British lawyers gathered at the Italian Embassy, thanks to the kind hospitality of the Italian Ambassador Raffaele Trombetta, to celebrate the 40th anniversary of the British Italian Law Association (BILA).

The original purpose of BILA was to unite British and Italian lawyers in order to have a better understanding of their respective legal systems and to foster friendship and professional relationships. The first President of BILA was Lord Salmon of the Court of Appeal and the first committee included prominent members of the British/Italian legal community at that time including, John Calderan of Theodore Goddard (now Addleshaw Goddard); Ronald Bernstein QC; George Pazzi Axworthy; Ronald Farrants; Domenic Pini; Judge Owen Stable; David Mills and Carlo Colombotti.

BILA has organised many international law conferences in collaboration with the British Council

between Italian and British lawyers including events in Rome, Florence, Padua and Milan. In Milan it organised a British Law Week which was opened by the President of the Law Society, Roger Pannone.

BILA continues to be a main reference point for Italian and British in the UK. It's continuing programme of legal and social events unites lawyers from both countries in friendship and professional collaboration.

Those present at the event in the Italian Embassy included Lord Robert Carnwath of the Supreme Court of England and Wales, Richard North, President of the British Italian Society, Judge John Zani and Alessandro Motta, Deputy Head of Mission at the Italian Embassy representing the Italian Ambassador. BILA's current Chairman, is the distinguished solicitor, Roy Campbell of the law firm Druces and its General Secretary is Pat Deeley.

Dominic Pini

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966



Dairy Products

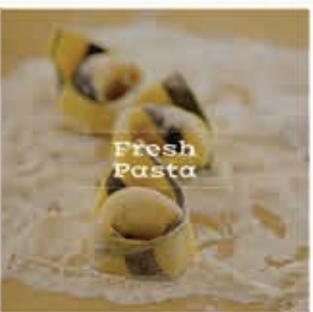


Premium Sausages



CARNEVALE

Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

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

www.carnevale.co.uk

 @Carnevale.1966

BRANCHES

BEDFORD:	01234 607 700	HUDDERSFIELD:	01484 514117
GLASGOW:	0141 882 7223	BRISTOL:	01179 374 380

“LONDRA NON SI LEGA”, ANCHE IN UK ARRIVANO LE “SARDINE”

FLASH MOB A PARLIAMENT SQUARE CONTRO SALVINI



Al grido di “Londra non si Lega” le “sardine” – così è stato chiamato lo spontaneo movimento anti-populista nato in Italia come argine alla destra – si sono palesate anche a Londra dove il 14 dicembre si sono ritrovate a Parliament Square per un “Flash Mob” di due ore.

“Anche qui in UK abbiamo deciso di scendere in piazza e ritrovarci tutti in-

sieme come comunità, per urlare forte e chiaro che rifiutiamo ogni tipo di razzismo e discriminazione e ci ribelliamo – ha spiegato Luca Privinzano, uno degli organizzatori – contro una retorica dell’odio. Si tratta di sentimenti e atteggiamenti che, anche nella nostra condizione di immigrati, abbiamo sperimentato almeno una volta sulla nostra pelle”.



Tentazioni UK Italian food importer
The range of products we treat is selected to offer you only the best Italian ingredients.
We work passionately to bring the most valued Mediterranean products to the English market.
Also specialized on specifics regional street foods need and provisions

Tel +44 02084276336
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD

HA3 5TJ LONDON UK

SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM



In contemporanea con Londra analoghi “Flash Mob” – con l’immancabile “Bella Ciao” cantato in coro – si sono svolte in altre 25 città del pianeta, da Parigi a Francoforte, da Bruxelles a Dublino, da Boston a Sydney.

Lo slogan “Londra non si Lega” mette in chiaro chi sia il bersaglio principale delle “Sardine”: il leader della Lega Matteo Salvini, ex-ministro degli Interni e sveltante in tutti i sondaggi grazie alla sua grintosa e controversa politica anti-immigrazione.

Il gruppo ufficiale su Facebook 6000 Sardine UK ha superato in poco tempo le mille adesioni, e raccoglie partecipanti non solo da Londra, ma anche altre cittadine nel resto del Regno Unito.

Gli organizzatori ci tengono ad evidenziare che la loro non è una protesta, ma piuttosto “un’occasione pacifica d’incontro e condivisione di ideali e valori” e il “Flash Mob” di Londra ha rappresentato “un’opportunità festosa per opporci alla macchina della propaganda portando in piazza valori e buona politica ma anche tanta creatività e positività”.

“Noi che viviamo all’estero veniamo spesso descritti – hanno spiegato alcune “sardine” londinesi – come indifferenti a ciò che succede nel nostro Paese. Per questo il flash mob del 14 dicembre ha avuto un significato importante per dimostrare a tutti che anche noi, italiani all’estero, siamo profondamente sensibili a quanto sta succedendo in Italia ed in Europa.”

“Le sardine” – ufficialmente apolitiche ma di fatto una costola del centrosinistra che potrebbe giocare un ruolo importante nel rinnovamento e rilancio del Partito Democratico – sono diventate di gran moda in Italia negli ultimi due mesi per l’enorme e sorprendente successo che hanno avuto nel portare in piazza in funzione anti-Salvini migliaia e migliaia di persone, per lo più giovani. Il principale promotore del movimento, il bolognese Mattia Sartori, 32 anni, redattore di una rivista online specializzata in energie rinnovabili, è diventato subito molto famoso grazie ad una massiccia partecipazione ai principali talk show politici in tv.

La Redazione

ANNESSA
importers Ltd.
FOOD & WINE IMPORTERS SINCE 1983

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



IL CONSOLE VILLANI VISITA “CARNEVALE”

Il Console Generale d’Italia a Londra ha visitato l’azienda italiana “Carnevale” insieme al direttore dell’agenzia ICE per la promozione e l’internazionalizzazione delle imprese italiane all’estero Giovanni Pastore ed al responsabile dello sportello Brexit Fortunato Celi Zullo.

L’azienda, fondata nel 1966 a Londra da due fratelli in arrivo da Capracotta nel Molise, Carmine e Giovanni Carnevale, si è sviluppata nel corso degli anni nella produzione e nella distribuzione agroalimentare diventando un punto di riferimento per il settore

della ristorazione e la rivendita di prodotti italiani.

Ad oggi l’azienda Carnevale conta circa duecento dipendenti, è costituita da 5 sedi dislocate tra Scozia, Inghilterra e Galles ed ha inoltre esteso la propria rete di distribuzione anche ai privati attraverso l’e-commerce.

L’azienda, ancora oggi gestita dalla famiglia fondatrice, costituisce un esempio di successo per l’imprenditoria italiana nel Regno Unito ed è marchio di prodotti italiani di qualità.

La Redazione



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



UNA SEZIONE A LONDRA PER I CAVALIERI DELLA REPUBBLICA

Delegazione ANCRI ricevuta in consolato

L'Associazione Nazionale dei Cavalieri della Repubblica Italiana (ANCRI) ha aperto una sua sezione a Londra, presieduta da Paolo Taticchi. L'inaugurazione è avvenuta lo scorso novembre quando una delegazione dell'ANCRI, guidata dal consigliere nazionale

Gianluca Insinga e composta da Cavalieri in arrivo da parecchie regioni italiane, è venuta in visita nella capitale britannica.

La delegazione è stata ricevuta il 22 novembre dal console generale Marco Villani e si è incontrata con esponenti



della comunità italiana a Londra.

"Siamo lieti - ha dichiarato Villani - di ospitare nella nostra Sede connazionali che si sono distinti in ambito professionale e sociale. Inoltre, la co-

stituzione di una sezione ANCRI nella capitale britannica è un'iniziativa di indubbio rilievo, poiché abbiamo una presenza numerosa di insigniti OMRI".

La presidenza Nazionale ANCRI ha

invitato tutti i cavalieri della Repubblica residenti a Londra di mettersi in contatto con l'associazione e di aderirvi inviando una email all'indirizzo delegato.londra@ancri.it

YOUR GATEWAY TO ITALY AND THE WORLD.



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

ALITALIA.COM



CONFERMATI GLI INCENTIVI "RESTO AL SUD"

A sostegno dei giovani imprenditori

Gli incentivi "Resto al Sud" sono stati confermati anche per l'anno prossimo e ne possono beneficiare tutti i giovani sotto i 45 anni che risiedono nelle regioni del Meridione o che trasferiscono ufficialmente là la residenza entro sessanta giorni dall'assegnazione delle risorse.

I benefici valgono anche per chi risiede all'estero e rientra, e trasferisce al sud d'Italia la residenza entro centoventi giorni, mantenendola per tutta la durata del finanziamento. In particolare, possono accedere coloro che non hanno un rapporto di lavoro a tempo indeterminato durante il finanziamento, non sono già titolari di una partita Iva in un'attività analoga a quella per la quale presentano la domanda nei dodici mesi precedenti.

"Il Meridione rinasce solo se sono i suoi giovani a farlo ripartire. Ecco perché abbiamo fortemente voluto che fosse confermata la misura 'Resto al Sud', da noi introdotta", ha indicato la

senatrice di "Italia Viva" Laura Garavini dando notizia della conferma degli incentivi volti a promuovere la costituzione di nuove imprese nelle regioni di Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Puglia, Sardegna e Sicilia e nelle zone colpite dal sisma nel 2016 e del 2027 di Lazio, Umbria e Marche.

"Resto al Sud" prevede un finanziamento fino a 50mila euro per ogni richiedente, fino a un massimo di 200mila euro per le società. Il finanziamento copre il 100 per cento delle spese ammissibili e consiste in un contributo a fondo perduto pari al 35 per cento dell'investimento complessivo e un finanziamento bancario pari al 65 per cento dell'investimento complessivo, garantito dal Fondo di Garanzia per le Piccole e medie imprese.

Le domande possono essere presentate da soggetti già costituiti in impresa al momento della presentazione o che si costituiscano entro sessanta giorni, oppure entro centoventi giorni se residenti all'estero. Sono ammes-

se le imprese individuali e le società, comprese le società cooperative.

Le domande, corredate da tutta la documentazione sul progetto imprenditoriale, devono essere presentate attraverso lo spazio apposito su www.invitalia.it - il sito istituzionale del soggetto gestore Invitalia, l'Agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo di impresa.

"Resto al Sud" - ha sottolineato la senatrice Garavini - è una misura che fino adesso ha già dimostrato di funzionare bene. Solo in Sicilia ha portato alla creazione di 2.213 posti di lavoro grazie all'approvazione di 581 progetti, la metà dei quali nel settore turistico culturale. Il Sud sta vivendo da anni un forte spopolamento. Sia verso il nord Italia, che verso l'estero. Con nuovi picchi negli ultimi dieci anni. Con "Resto al Sud" fermiamo questa emorragia. Perché è questa l'unica vera emergenza migratoria del nostro Paese".

La Redazione

Servicing the art of Gastronomy

info@cibosano.co.uk ~ 020 8207 5820 ~ cibosano.co.uk



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



Alessandro Belluzzo e Pasquale Lucio Scanduzzo

“Energia & Ambiente: Economia Circolare” è stato il tema di scottante attualità al centro della 41ma edizione della Conferenza Annuale della Camera di Commercio ed Industria per il Regno Unito (ICCIUK), che si è tenuta lo scorso 29 Novembre a Church House nel cuore di Westminster.

“Ho una visione molto chiara per il futuro della Camera. Sono orgoglioso di annunciare che la nostra sede è in fase di ristrutturazione. Il nostro obiettivo è diventare un ufficio a rifiuti zero”, ha dichiarato il nuovo Presidente della Camera Alessandro Belluzzo. “Credo davvero che l'unico modo per apportare modifiche sia dare l'esempio”, ha

SEMPRE PIÙ RIUSO E RICICLO NEL BUSINESS DEL FUTURO

L'ECONOMIA CIRCOLARE AL CENTRO DI CONFERENZA ICCIUK

L'ambasciatore d'Italia nel il Regno Unito Raffaele Trombetta ha congratulato la Camera per la grande importanza del tema scelto: “È cruciale rendere la vita sostenibile sul nostro pianeta”, ha affermato davanti ad un pubblico di politici, diplomatici rappresentanti di entrambi i paesi, banchieri di alto livello, economisti, avvocati, giornalisti e uomini d'affari italiani e britannici coinvolti in un ampio spettro di attività commerciali fra i due Paesi.

Parlando nel primo pannello, Julia King, Baroness Brown of Cambridge, Presidente del Carbon Trust, ha sottolineato che è cruciale superare il modello di business “produzione - uso - rifiuto” privilegiando invece un modello che produce, usa, riusa, ricicla. A questo proposito ha citato i motori della Rolls Royce - motori in affitto per l'aviazione.

Sir Roger Gifford, Presidente di Green

no il cambiamento e programmano per il futuro”, ha detto, aggiungendo che con le “green bonds” la rivoluzione verde sta già diventando realtà.

Gli ha fatto eco Antonio Keglevich, responsabile globale dell'Advisory sulla finanza sostenibile di UniCredit: “Stiamo osservando un mercato spinto dagli investitori...l'effetto dell'aureola della finanza verde è immediato e positivo sul prezzo delle azioni, e migliora la qualità del credito dell'Azienda”. D'accordo Michael Rann - CEO del Rann Strategy Group e Membro del comitato consultivo di EOS IM. Ha parlato del ruolo chiave dei Fondi pensione, “la roccia della finanza”, che partendo dall' Australia e dal Canada, stanno esercitando leadership nell'appoggiare investimenti sostenibili. “Il settore dell'energia rinnovabile è nuovamente ripartito in Italia”, ha spiegato e ha menzionato l'iniziativa del gover-

industrie leader del settore, ha detto Jalaj Hora, SVP per Qualità, RM e Ingegneria del Prodotto della storica Casa Inglese. La Burberry utilizza ad esempio una fibra di creazione Italiana, l'Econil, derivata dalle reti di nylon scartate dai pescatori e dai tappeti sintetici.

Un altro esempio è venuto da Stefano Martinetto, CEO di Tomorrow LTD, un'azienda che sostiene giovani designer impegnati nella produzione di abiti di qualità e di durata nel tempo, in antitesi alla “fast fashion”, con il marketing aggressivo e i consumi eccessivi del modello “usa e getta”.

Pietro Di Maria, Direttore Generale di Green Network Energy, parlando nello stesso panel, ha affrontato il tema dei rifiuti. Non sempre la raccolta differenziata dei consumatori viene riciclata per vari motivi, ha detto, lamentando il caso di bottiglie di plastica vergini

Doug Simpson - Responsabile della politica per l'ambiente della Greater London Authority, ha spiegato come a Londra le autorità municipali abbiano messo in atto il “Climate Emergency Plan”, che prevede l'inserimento dei principi di azione circolare in tutte le politiche e progetti municipali, dall'edilizia, alle infrastrutture, al procurement.

Molto da fare c'è anche nel settore agricolo, con la desertificazione che minaccia il 15% del territorio in Europa, particolarmente nell'area Mediterranea. Andrea Giannotti, responsabile delle relazioni internazionali con i media per Novamont S.p.A, ha raccontato come la sua azienda da vent'anni stia promuovendo un modello di bioeconomia incentrato sull'uso delle risorse e sulla rigenerazione territoriale. La termoplastica biodegradabile per l'agricoltura, il catering e altri settori in-



sottolineato e si è detto anche orgoglioso proprietario di un'auto elettrica. “Come persone, possiamo fare piccoli cambiamenti; come leader, come industrie, possiamo fare grandi cambiamenti”, ha aggiunto.

Finance Institute, ha ricordato l'effetto sul pubblico degli oceani soffocati dalla plastica mostrati nel documentario della BBC Blue Planet di Sir David Attenborough. “Ciò ha avuto un forte impatto su come le aziende gestisco-

no Italiano di inserire la sostenibilità nel curriculum degli studenti di ogni grado.

Gerrit Marx - Presidente Veicoli commerciali e speciali di CNH Industrial N.V., ha illustrato a sua volta come anche la sua azienda stia adottando modelli innovativi: “Il cambiamento è guidato dalle preoccupazioni ambientali, ma anche dall'indipendenza energetica. Il rinnovo avviene dall'interno dell'industria, non contro”.

Nel secondo pannello, Andrew Wylie - Partner di Buro Happold Engineering ha illustrato come l'edilizia possa avere un ruolo rilevante, partendo da edifici costruiti con materiali a chilometro zero, riutilizzabili, passando cioè ad un modello circolare con il riutilizzo di tutti i materiali. È necessario inoltre, ha spigato Wyle, tener conto dell'energia “contenuta” negli edifici e quantificare l'anidride carbonica emessa dall'intero ciclo di vita.

Sotto i riflettori anche il settore della moda, uno dei più inquinanti. Andrea Ceglia, Amministratore delegato di Max Mara, ha fatto l'esempio del “Camel Luxe”, un'imbottitura calda e preziosa creata con l'Upcycling della fibra di cammello scartata nel taglio dei famosi cappotti. Nata in Italia nel 1951, e pioniere del prêt-à-porter, l'azienda si propone anche oggi come leader del cambiamento.

Anche la Burberry, con una forte base manifatturiera in Italia, si è posta in prima linea per la sostenibilità, firmando il “Fashion Pact” con altre 56

fuse per offrire capi d'abbigliamento “riciclati”, con evidente spreco di risorse. “Nel Regno Unito dobbiamo produrre più energia dai rifiuti”, ha sottolineato, anche se ciò è “difficile da digerire da parte dell'opinione pubblica.

dustriali offre un'alternativa che dopo l'uso si degrada arricchendo e nutrendo il terreno, particolarmente là dove la plastica post-uso delle serre è un fattore altamente inquinante.

Roberta Bonometti



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



40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER - Tel: 020 7734 3404

e-mail: flb-londonpiccadilly@fratellilabuffala.com -

www.fratellilabuffala.com



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

PREMIATI NOVE GIOVANI ITALIANI DI SUCCESSO IN UK



Riflettori puntati sui "giovani talenti". La sesta edizione del Talented Young Italians Award ha visto premiati lo scorso 28 novembre nove Italiani "under 40" che sono riusciti a distinguersi nei settori di Media e Comunicazione; Servizi Finanziari; Ricerca e Innovazione; Industria e Commercio.

Creata dalla Camera di commercio italiana in UK (ICCIUK) con la collaborazione e il patrocinio dell'Ambasciata, il premio ha l'obiettivo di dare visibilità a coloro che sono riusciti ad affermarsi nel Regno Unito, mantenendo uno stretto legame con l'Italia e favorendo lo scambio tra i due Paesi. "L'entusiasmo e l'emozione finora mostrata da questi giovani talentuosi per il riconoscimento ricevuto testimonia, inequivocabilmente, quanto il nostro essere italiani ed il nostro sentimento di appartenenza sia forte e pertanto è un dovere valorizzarlo e premiarlo", ha affermato il Presidente ICCIUK Alessandro Umberto Belluzzo prima di lasciare la parola al Console Generale Marco Villani che ha espresso le sue

congratulations ai vincitori.

Premiati per la categoria Media e Comunicazione gli Awards Luca Casiraghi, giornalista finanziario presso Bloomberg News, Reporter on credit a Londra - Team Leader for Distressed Debt in Europa, e Alessia Pirolo, Head of Non Performing Loans (NPL) Coverage a Debtwire; per la categoria Finanza e Servizi, Marco Boldini, Head of Financial Services Regulatory - Legal PwC, e Stefano Vaccino, fondatore e CEO di Yapily; per la categoria Ricerca e Innovazione, Giuseppe Bianchi, Ricercatore e Project Manager presso la Brunel University, e Paolo Taticchi, Professore di Management e Sostenibilità e Direttore Esecutivo della Global Student Experience presso l'Imperial College Business School. Paolo Taticchi, già decorato a Cavaliere dall'Ordine di Merito della Repubblica Italiana nel 2018, ha dichiarato di voler condividere il premio TYI con la comunità accademica Italiana a Londra, notando che è la più grande comunità straniera con oltre 6000 membri.

Per la categoria Industria e Commercio, "molti i talenti fra cui scegliere, per cui anziché due, ne abbiamo scelti tre" ha detto in tono scherzoso il Presidente Emeritus della Camera Leonardo Simonelli Santi: Francesca Boccolini, nominata da Forbes fra le 100 donne più influenti in Tech, co-fondatrice di Sonic Jobs, la principale App di "blue-collar" recruiting nel Regno Unito; Isabella Federico, CEO di We Bizz, Partner e responsabile per il Marketing di Phi-Unit (ESA), dedicata a portare l'Intelligenza Artificiale (AI) nella vita di ogni giorno e in situazioni di emergenza in collaborazione con l'Agenzia Spaziale Europea (ESA), e Simone Ferrara, Senior Vice President, Technology and IP Strategy di V-Nova, un'azienda di compressione dati con base a Londra.

I premi sono stati assegnati da Marco Niada, ex Direttore dell'Ufficio del Il Sole 24 Ore a Londra, Partner Finsbury Associates; Rudi Bogni, Presidente di Northill UK, Luisa Tondelli, Attaché Scientifico dell'Ambasciata d'Italia a

Londra e Leonardo Simonelli.

A conclusione della cerimonia, Brunello Rosa, Direttore dell'Associazione "Talented Italians in the UK" (TIA) e già Alunno della prima edizione del premio, ha ricordato che 130,000 connazionali hanno lasciato l'Italia nel 2018: "La vera emergenza non è l'immigrazione ma l'emigrazione", ha sottolineato. Ha annunciato che l'Associazione si propone di creare una mappa degli Italiani specializzati all'estero, come

medici, dottori, professori, e quanto essi stiano contribuendo alla Gran Bretagna e quantificare cosa potrebbero contribuire all'Italia. Un altro progetto è dedicato a sostenere studenti al primo anno di università in Italia che siano interessati a sviluppare un profilo internazionale, e contribuire al loro paese. "Abbiamo già contattato alcune università Italiane e offriamo "mentoring", ha indicato.

RB

Assegnati i Keynes Staffa Awards



I Keynes Staffa Awards, prestigioso premio dedicato alla celebrazione del talento imprenditoriale italiano, sono stati assegnati a fine novembre durante la cena di gala alla vigilia della conferenza annuale della Camera di commercio italiana in UK.

Ad aprire la cerimonia Vincenzo Antonetti, Head of Promotion and Development of Innovation - International Network per Intesa Sanpaolo Innovation Center, intervenuto in materia di Circular Economy: the new economic paradigm for a positive development. L'edizione 2019 ha visto sul podio tre start-up selezionate come eccellenti esempi di "green business".

A ricevere il riconoscimento: Filippo Ferraris, co-Founder di Enerbrain, premiata da Flavio Stellini, Head Intesa Sanpaolo Corporate Desk, London; Enrica Arena e Adriana Santocinto, rispettivamente CEO & Co-founder e Creatore & Co-founder di Orange Fiber, premiate da Daniel Shillito, vicepresidente della British Chamber of Commerce for Italy; Cveta Majtanovic, Creating Shared Values Brand Manager per Rubber Conversion, premiata da Leonardo Simonelli Santi, Presidente Emerito della Camera di Commercio ed Industria per il Regno Unito (ICCIUK). RB

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

ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR IL VENETO ALLA RIBALTA



La Regione Veneto è stata l'ospite d'onore all'Italian Christmas Bazaar 2019, organizzato ogni anno dal Circolo, l'associazione non-profit nata a

Londra nel 1995 con lo scopo di promuovere la cultura italiana nel Regno Unito.

Sessanta espositori in gran parte in



Elena Pettenuzzo, Maria Pustka, Daniela McBride, Victoria Trombetta e Marina Fazzari

arrivo dal Veneto hanno avuto modo di mettere in vendita i loro prodotti e servizi alla Chelsea Old Town Hall, dove il 9 e 10 dicembre ha avuto luogo il bazaar, inaugurato dalla Signora Victoria Trombetta, moglie dell'Ambasciatore Italiano a Londra, che dopo il rituale del taglio del nastro ha visitato diversi stand e incontrato gli espositori. Nello spazio talk alcuni venditori hanno scelto di raccontare la loro sto-

ria imprenditoriale e i loro prodotti.

In questo spazio Mariacristina Gribaudi ha presentato il suo libro autobiografico "L'Altalena Rossa" raccontando retroscena toccanti della propria vita e di quella dell'amato padre.

La serata del 9 dicembre è stata caratterizzata da un evento a porte chiuse, che ha visto i sostenitori del Circolo visitare gli stand per gli ultimi acquisti di Natale, allietati da una cena a tema

e da uno spettacolo live, eseguito da Beatrice Mori e Alex Marchi: i due giovani attori hanno portato la struggente scena del balcone del Romeo e Giulietta alla Chelsea Town Hall, con un coup de théâtre che ha piacevolmente stupito il pubblico.

Il 10 dicembre è stata la volta di Thomas Dalla Costa della National Gallery, che ha magistralmente illustrato l'arte di Tiziano e del Rinascimento Veneto. L'occasione è stata una mostra su Tiziano che si terrà alla National Gallery a partire da marzo 2020 e che è supportata anche dal Circolo.

I fondi raccolti da Il Circolo vengono destinati a borse di studio, progetti di ricerca e di restauro di opere d'arte e siti culturali e dopo la recente inondazione che ha duramente colpito Venezia, si è deciso di donare parte dei proventi del Bazaar natalizio "Veneto Edition" a un progetto di recupero di un sito culturale della città lagunare danneggiato dal maltempo. *LaR*



Consule Generale Marco Villani, Claudia Svampa, Maurizio Fazzari, Elena Pettenuzzo, Alessandro Belluzzo e Marina Fazzari



"Casa Porto" Presentation



"L'altalena Rossa" Book Launch



"Titan and the National Gallery" Presentation



SICILIA: NUOVI ITINERARI PER INCONTRI RAVVICINATI

GRAZIE AL PROGETTO SICILYFINDER

All'Italian Christmas Bazaar, organizzato da Il Circolo nel cuore di Londra, è stato presentato l'8 dicembre scorso con grande interesse di pubblico un nuovo progetto per la promozione della Sicilia: "SicilyFinder: Roots, Quality & Experience".

Il giorno dell'apertura del Bazaar, fermandosi all'installazione di SicilyFinder, Victoria Trombetta - moglie dell'ambasciatore - ha espresso particolare interesse per la novità e ha raccontato di essere stata affascinata dal suo soggiorno a Taormina per il vertice G7 e che le è rimasto il desiderio di visitare quanto altro la Sicilia offre.

SicilyFinder è un progetto creato da Lorenzo Motta con una visione differente dal turismo tradizionale: non è solo "evadere" dal solito ambiente, conoscere nuovi posti, ma riscrivere le proprie esperienze da un angolo differente, con impressioni e stati d'animo nuovi.

Si tratta di un itinerario per visitare la Sicilia e ritornare con inedito entusiasmo e rinnovata energia alla vita di tutti i giorni. Sotto la supervisione di Lorenzo luoghi finora poco visitati e ai più non molto noti daranno la possibilità di riflettere, sognare, esplorare e - perché no? - conoscersi meglio. Non è la solita vacanza: i sei, otto o dodici giorni suggeriti nei programmi sono studiati per tali fini, ma possono essere ritagliati secondo i desideri dell'ospite, secondo i propri interessi.

SicilyFinder compone pacchetti suggeriti dai clienti per gruppi da sei fino ad un massimo di quindici affinché gli organizzatori possano prendersi cura degli ospiti con attenzione individuale e dare loro la possibilità di raggiungere quanto prefissato inizialmente.

Lorenzo appartiene ad una famiglia di antiche radici siciliane e dice di rimanere stupito, persino rammaricato, ogni



Lorenzo Motta, Victoria Trombetta e Tilde Motta

volta che incontrando conoscenti, amici, colleghi di lavoro di diverse nazionalità sente di viaggiare in Italia che non hanno incluso la Sicilia, in fondo la regione più grande d'Italia, l'isola più ampia del Mediterraneo.

Gli esperti di SicilyFinder svolgono questo lavoro con grande passione oltre che con professionalità ritenendo che l'opportunità di divulgare e di far conoscere le bellezze della loro Sicilia sia un dovere oltre che un piacere.

Il loro entusiasmo accresce leggendo le recensioni degli ospiti, i quali non mancano mai di citare l'arricchimento umano oltre alla piacevolezza del puro turismo e degli itinerari culturali.

Per Lorenzo Motta far conoscere la sua Sicilia è insomma una missione.

T.M. UK contact number: 07790560194

Casa Mamma
Ristorante Pizzeria



339 Gray's Inn Road - King Cross - London WC1 8PX
Tel: 020 7837 6370

CUCINA ITALIANA E CULTURA DEL GUSTO

KERMESSE GASTRONOMICA IN UK



Accademia della Cucina italiana "Gala Dinner" Sartoria Restaurante - Londra

"Educazione Alimentare: Cultura del gusto": su questo tema si è incentrata la quarta Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che si è tenuta dal 18 al 24 novembre scorso con l'obiettivo di promuovere all'estero la cucina italiana di qualità e i prodotti agroalimentari della Penisola.

Anche la rete istituzionale nel Regno Unito, con il coordinamento dell'Uf-



Pre-opening della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" a Liverpool

ficio Economico dell'Ambasciata Italiana a Londra, si è mobilitata per un'iniziativa che promuove la Dieta Mediterranea come "stile di vita sano e modello di alimentazione equilibrato alla portata di tutti".

In UK sono stati organizzati più di trenta eventi in cinque diverse città (Londra, Liverpool, Manchester, Birmingham ed Edimburgo) e si è puntato a presentare la grande varietà della cucina italiana e le sue sfumature regionali attraverso conferenze, tavole rotonde, lezioni e laboratori per principianti e professionisti, spettacoli di cucina ed eventi di degustazione. Diversi famosi chef italiani hanno collaborato alla realizzazione dei vari eventi. Lo chef Enrico Cerea del ristorante Da Vittorio di Brusaporto a Bergamo (tre stelle Michelin) è venuto a Londra per un ricevimento in Ambasciata il 23 novembre. Lo chef Gennaro Esposito di Torre del Saracino a Vico

Equense, Napoli, (due stelle Michelin) ha aperto il suo nuovo ristorante IT London in coincidenza con la manifestazione.

Al programma non potevano mancare due presenze consolidate nella scena londinese: Giorgio Locatelli e Francesco Mazzei. Entrambi compaiono nella classifica dei 50 migliori ristoranti italiani nel mondo. Giorgio Locatelli (della Locanda Locatelli - una stella Michelin), ha tenuto una lezione per gli studenti del Westminster Kingsway College. Francesco Mazzei, di Sartoria, Fiume e Radici, insieme ad altri chef, ha allestito una vetrina culinaria all'Italian Food Parade, un grande evento pubblico in programma al Borough Market il 21 novembre. Presenti anche i produttori della città di Amatrice, la città laziale devastata nel 2016 da un terribile terremoto e nota in tutto il mondo per gli spaghetti all'amatriciana.

All'Istituto Italiano di Cultura di Londra, Diego Zancani, professore di italiano all'Università di Oxford, ha presentato il suo libro "How We Fell in Love with Italian Food".

La Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina ha dal canto suo organizzato tre eventi, di cui uno per la prima volta a Liverpool dove domenica 17 novembre, alla presenza della Lord Mayor della città, Anna Rothery, si è tenuta una cena di gala.

Venerdì 22 novembre, nei locali dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, è stato organizzato il convegno: "Rispettare il pianeta mangiando sano" con relatori: il professor Paolo Vineis dell'Imperial College, il professor Luigi Gnudi del King's College, la Dottoranda Cecilia Bartolucci del CNR, la nota scrittrice Simonetta Agnello Hornby. I temi trattati sono stati la correlazione tra cibo e patologie, l'obesità ed il dia-

bete giovanile, sostenibilità della filiera alimentare, l'educazione e le abitudini alimentari delle famiglie nel corso degli anni. Gli argomenti hanno suscitato un grande interesse nelle oltre cento persone presenti.

Domenica 24 novembre, si è svolta la cena di gala di chiusura della "Settimana" nei locali del noto Ristorante italiano Sartoria, alla presenza dell'Ambasciatore Raffaele Trombetta con la signora Victoria, del Ministro dell'Ambasciata Alessandro Motta, del Console Generale Marco Villani con la signora Claudia e del Presidente della Camera di Commercio Italiana in UK Alessandro Belluzzo. Una serata eccezionale: Francesco Mazzei e Giorgio Locatelli, uniti per l'occasione, hanno preparato un menu molto apprezzato dai numerosi ospiti presenti che, alla fine, hanno riservato alla coppia di chef una vera e propria "standing ovation".

LaR



Istituto di Cultura Italiano Londra, Accademia Italiana della Cucina UK "Healthy nutrition saves the planet"



Ambasciata Italiana in collaborazione with ITA and ICCIUK "Italian Food Parade" Borough Market, London



Wine Food Promotions, Fidelio Space "Prosecco rosato: the pink prince" presentazione



ICCIUK, Istituto di Cultura Italiano Londra "Enjoy European Quality Food" presentazione



Italian Trade Agency London, Westminster Kingsway College "Healthy Mediterranean diet" Giorgio Locatelli



Granaio - Italian tasting + aperitivo



ENIT Londra - "Regional Cooking" Presentazione



Bellavita Academy "Pasta making masterclass"



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

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

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



THE FIGHT OF A LONDON CHARITY AGAINST HUNGER

ALSO THE ITALIAN BUSINESS COMMUNITY INVOLVED

Right now, millions of people in the UK regularly experience hunger. Yet tonnes of fresh food are thrown away every day and the food industry generates almost 2 million tonnes of good, edible surplus food each year.

The situation is dire also in the rich and cosmopolitan London, where 1.5 million adults struggle to afford to eat every day and 400,000 children are at risk of missing the next meal.

In London one charity, The Felix Project, set up in 2016, tries to fight this shameful plague and for the Christmas 2019 launched a campaign in order to deliver one million of free meals during the last december.

Also the Italian business community in London was involved in the fight of the Felix Project against food waste and hunger and was invited at a meeting which took place the 17th of December at the restaurant Testing Sicily - Enzo Kitchen. At the meeting, organized by Leonardo Simonelli, former president of the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK, two representatives of the Felix Project took part: Mark Curtin (CEO) and Micael Millership (Trustee).

"We - The Felix Project people explain in their internet site - rescue good, surplus food from the food industry that cannot be sold and would otherwise go to waste. This is high-quality and nutritious, including a high proportion of fresh fruit and vegetables, baked goods, salads, meat and fish. We collect or receive food from over 170 suppliers, including supermarkets, wholesalers, farms, restaurants and delis. We then sort and then deliver this food to over 300 front-line charities, primary schools and holiday programmes in London. That way, food that would have gone to waste is reaching vulnerable people, homeless, people with mental health or those who simply cannot afford to buy regular, healthy food".

In this way "every day we deliver rescue and deliver almost 10 tonnes of food -the size of two big African elephants".

The charity was founded in 2016 by Justin Byam Shaw in memory of his son Felix who died suddenly from meningitis in 2014 at the age of ten and "was full of compassion for those without his advantages".

Made in Italy in primo piano ai Bond Streets Awards



"Made in Italy" in primo piano ai Bond Street Awards, assegnati il 5 dicembre scorso durante una serata di gala al Criterion Restaurant nel cuore di Piccadilly.

Giunti alla quinta edizione, i Bond Street Awards segnalano aziende, manager e professionisti che si sono distinti per innovazione ed approccio etico e l'edizione 2009 è stata dedicata alle eccellenze italiane nel mondo.

Oltre a riconoscere il valore nella creazione d'impresa e celebrare il lavoro, i premi hanno l'obiettivo di favorire la creazione di reti professionali a livello internazionale e da sempre c'è una particolare attenzione nei confronti del Regno Unito come importante partner commerciale per l'Italia.

Un susseguirsi di eventi nel corso della serata ha evidenziato l'ormai consolidata capacità del Bond Street Awards di mettere a sistema e far dialogare impresa, diritti del lavoro e relazioni internazionali nell'ottica dell'attrazione degli investimenti.

La serata si è aperta con la celebrazione del Queen Awards 2019 di Tratos Ltd, società britannica attiva in tutto il mondo, guidata all'italiano Maurizio Bragagni. È quindi intervenuto il vice presidente dei British Italian Conservatives, Simon Blagden, mentre il segretario Generale del sindacato UGL Francesco Paolo Capone ha poi presentato il suo saggio "Populeconomy".

A coordinare le relazioni internazionali del premio è l'italiano Angelo Carpentieri. Delegato UGL per Gran Bretagna e Irlanda del nord.

UGL è un sindacato italiano nato nel 1996 sulle ceneri della Cislal. LaR



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

SicilyFinder

Sicily Tour 6 Days

Discover beautiful Sicily through this fascinating and colorful cultural proposal. Explore the ancient cities of art, the typical markets, full of colors and perfumes and the magnificent architecture of churches, buildings and castles. Delight your senses with a 6 day and 5 night tour, which will take you from Taormina to Ortigia, passing Catania, Modica, Roman Greek Byzantine archaeological sites and much more!

6 days / 5 nights

Day 1 - Saturday: Catania (1)

Arrival in Catania and transfer to your choice of hotel. Meet up with your guide. Dinner and overnight stay.

Day 2 - Sunday: Siracusa - Ortigia (2)

Breakfast and departure for Syracuse. Visit to the Neapolis Archaeological Park. Optional lunch in a typical local restaurant. In the afternoon, visit to the historical part of Ortigia. The following places will be visited: Apollo's Temple, Diana's Fountain, the Cathedral of Ortigia and its wonderful square. You will also visit the underground 2nd World War tunnels, the church of Santa Lucia della Badia (where you will see one of Caravaggio's famous works), the Museum of Papyrus or Miqwe Jewish ritual bath. Transfer to your hotel. Dinner. Overnight stay.

Day 3 - Monday: Taormina (3)

Breakfast and departure for Taormina. Panoramic visit to the Sicilian tourist capital strolling along Corso Umberto towards Piazza IX Aprile, Taormina's Duomo and then on to the public Gardens - Villa Comunale. Optional lunch in a typical local restaurant. In the afternoon, visit to the Greek Ancient Theatre, the church of Madonna della Rocca, on towards the picturesque panorama of Isola Bella. Transfer to your hotel. Dinner. Overnight stay.

Day 4 - Tuesday: Mt Etna - Wine & Vulcano (4)

Breakfast and departure for Etna. Exciting naturalistic excursion to discover the unique relationship between the largest active volcano in Europe, its smoking craters and the wine it produces. Walk around the edge of an extinct crater and visit to a lava cave. Optional typical Sicilian lunch at a prestigious local winery, where you can taste local specialties accompanied by an exclusive selection of Etna Wines. In the afternoon, visit to the winery and the vineyards. Transfer to your hotel. Dinner. Overnight stay.

Day 5 - Wednesday: Catania

Breakfast. Visit to the ancient part of the city of Catania: the Duomo and its iconic square. A stroll through the fascinating Fish Market, with its traditional stalls and its deliciously enticing perfumes and colours. Optional lunch in a typical local restaurant. In the afternoon, a visit to the Norman Ursino Castle, the Roman Theater, Bellini's home and the Benedettini Monastery. Dinner. Overnight stay.

Day 6 - Thursday: Catania

Breakfast and transfer to the Airport.

Regione Siciliana
Assessorato Turismo, Sport e Spettacolo

www.sicilyfinder.com



Un esempio di un itinerario base

Maurizio Bragagni è stato nominato Console della Repubblica San Marino nel Regno Unito e ha assunto l'incarico dopo una solenne cerimonia nel Palazzo Pubblico di San Marino in cui ha giurato, secondo un antichissimo e suggestivo cerimoniale, sulle Sacre Scritture davanti ai Capitani Reggenti, che svolgono congiuntamente le funzioni di Capo dello Stato.

Testimoni del giuramento sono state l'Ambasciatore non residente della Repubblica di San Marino nel Regno Unito, Silvia Marchetti, e l'Ambasciatore Silvia Berti, Capo del Cerimoniale diplomatico della Repubblica.

Fondata il 3 settembre 301 d.C dall'eremita Marino, San Marino è una delle più antiche Repubbliche del mondo ed è "l'unica città-Stato che sussiste, rappresentando una tappa importante dello sviluppo dei modelli democratici in Europa e in tutto il mondo" (Dichiarazione di valore universale eccezionale del Comitato del patrimonio mondiale UNESCO del 7 luglio 2008).

Bragagni console di San Marino in UK

Con un'estensione territoriale di 61,19 km², popolati da 33 422 abitanti, San Marino è il terzo Stato più piccolo d'Europa ed è un'enclave all'interno dell'Italia, compresa tra l'Emilia-Romagna (provincia di Rimini), a nord, a ovest ed a est, e le Marche (provincia di Pesaro e Urbino), a sud. Il suo territorio ha la forma di un quadrilatero irregolare con rilievo prevalentemente collinare ad eccezione del monte Titano, alto 750 m.

"Sono orgoglioso - ha detto Bragagni dopo aver prestato giuramento - di essere al servizio di quello che Sua Santità Benedetto XVI definì, in occasione della sua visita alla Repubblica di San

Marino, come 'un popolo laborioso e libero, che, pur nell'esiguità del territorio, non ha mancato di offrire alle confinanti popolazioni della Penisola italiana e al mondo intero uno specifico contributo di civiltà, improntata alla convivenza pacifica e al mutuo rispetto'. Sono orgoglioso e desideroso di mettere a disposizione della Repubblica il mio bagaglio di conoscenze e di esperienze, con la speranza di riuscire ad offrire anch'io un proficuo contributo perché questa Repubblica sia conosciuta e rispettata per quello che è. Un luogo di libertà, che guarda al mondo con dignità e rispetto, e che a sua volta dal mondo merita dal mon-

do lo stesso sguardo".

Il Segretario di Stato agli Affari Esteri, Nicola Renzi, presente alla cerimonia, ha sottolineato il "valore dell'esperienza di imprenditore e di uomo maturata negli anni da Bragagni.

Amministratore delegato della multinazionale dei cavi ad alta tecnologia

Tratos UK con stabilimenti in Italia e nel Regno Unito, Bragagni sarà responsabile della promozione degli interessi di San Marino sul territorio britannico, con l'intento di mantenere relazioni amichevoli tra i due paesi. La sua giurisdizione consolare comprende la Gran Bretagna e l'Irlanda del Nord.



Francesco Bongarrà, Esteri Nicola Renzi, Silvia Marchetti e Maurizio Bragagni

Centomila sterline per i bambini poveri del Kenya

Raccolti dalla fondazione di Maurizio Bragagni



Zilah Skerritt, Jeremy Hunt, Maurizio Bragagni e Christian Vinante

La fondazione Esharelife, creata e presieduta dall'imprenditore toscano trapiantato a Londra Maurizio Bragagni, ha raccolto centomila sterline a sostegno dei progetti umanitari ed educativi dell'AVSI in Kenya nel corso di un evento nella capitale britannica alla presenza di esponenti di spicco della politica e della società.

Metà della somma è stata ricavata dalla vendita all'asta di quadri donati da tre artisti: il bulgaro Dyan Mihov, "banchiere di giorno e pittore di notte", l'affermato artista fiorentino Luca Brandi e il grande artista livornese Piero Mochi.

L'associazione si è detta "immensa-

mente grata a questi grandi e talentosi artisti che hanno deciso di condividere la loro arte per riuscire a realizzare un'opera di bene".

Esharelife è capitanata dal toscano Maurizio Bragagni, amministratore delegato di Tratos UK, la multinazionale italo-britannica dei cavi ad alta tecnologia con stabilimenti in Italia e nel Regno Unito ed una presenza ramificata in tutto il mondo.

La fondazione si vuole innovativa e consente ad artisti, enti di beneficenza e acquirenti di lavorare insieme a beneficio degli ultimi della Terra.

L'anno scorso Esharelife era riuscita a raccogliere oltre 20.000 sterline per

l'attività in Kenya della Fondazione AVSI, impegnata in alcune delle aree più svantaggiate del mondo a sostenere infrastrutture e progetti sociali, culturali e umanitari. In particolare, con i fondi di Esharelife Avsi ha sostenuto in una zona poverissima del Kenya un migliaio di bambini e ragazzi, consentendo loro di avere un'istruzione e di apprendere competenze lavorative.

L'evento di beneficenza si è tenuto all'In&Out Club di Londra la sera del 4 Dicembre e ha riscosso un notevole successo. "Il tempo che ognuno di noi ha è poco, prezioso ma soprattutto è unico, pertanto mi rende immensamente lieto che ognuno di voi, stasera, abbia deciso di utilizzare il proprio tempo per sostenere Esharelife e la nobile causa che cerca di portare avanti", ha esordito Bragagni nel suo discorso di ringraziamento.

Tra i presenti anche l'ex ministro de-



Cesta a Cartocci by Piero Mochi

gli Esteri britannico Jeremy Hunt, che per partecipare alla serata e sostenere l'impegno di Esharelife ha sospeso per qualche ora la sua campagna elettorale in vista delle elezioni politiche del 12 dicembre.

Dopo il successo della serata, in cui ha quintuplicato il ricavato rispetto all'anno precedente, Esharelife ha deciso che continuerà a supportare AVSI nel suo nobile sforzo di dare ai bambini del Kenya un futuro migliore.

ARRIGO "SLOW FOOD PERSON OF THE YEAR"

Seeds and plants from Italy are his main business but all the same Paolo Arrigo has been crowned "Person of the Year" by the organizers of the Slow Food Awards 2019.

Paolo Arrigo, author of a book entitled "From Seed to Plate", had "the vision to build the silver medal-winning Ark of Taste Garden at Hampton Court Flower Show and it is his philosophy to embed Slow Food values in all he does. The only seed company to attend Terra Madre, the only seed company endorsed by Slow Food as one of the last commercial custodians of a number of Ark seeds, and a huge supporter of school and community gardens".

This is the explanation for the prize given by the organizers of the Slow Food Awards, created six years ago to "highlight Good, Clean and Fair" and truly democratic because there is no prior shortlisting and the winners are simply chosen by whoever gets the most votes.

The other Awards 2019 were given to: Best Butcher, Best Baker, Best Greengrocer, Best Fishmonger, Best Deli or Grocer, Best Cheesemonger, Best Market, Best Restaurant/Food Eatery and the Champion Slow Food Product.

Arrigo has his shop "Seeds of Italy" in the London suburban town of Harrow. He sells seeds coming from a company active in Italy since 1783, Franchi Sementi, based in Grassobbio (Bergamo).



www.alivini.com

Specialist in Quality Italian Food & Wine

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



Alivini is a UK-certified organic supplier.



Vini Campani



EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green

London, SW6 4TJ

TEL: 0870 162 1420

www.eurowines.co.uk



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

Un altro successo per Green Network Energy: il Consolato Generale d'Italia a Londra e la Camera di Commercio e Industria italiana per il Regno Unito l'hanno scelta per la fornitura di luce e gas alle loro rispettive sedi.

L'energia fornita dall'azienda italiana sarà 100% green e quindi ad impatto zero. La collaborazione tra Green Network, il Consolato Generale d'Italia e la Camera di Commercio e Industria italiana per il Regno Unito nasce proprio con l'obiettivo di preservare gli equilibri del pianeta, diventare sempre più sostenibili e ridurre i rischi del cambiamento climatico causato dalle attività umane. Il motto di Green Network - "Our Customers are Our Family" - incarna lo spirito dell'azienda nei confronti della comunità italiana nel Regno Unito. Green Network dedica uno sconto speciale a tutti i clienti che scelgono la tariffa 100% green.

"Il Consolato - ha spiegato il Console Generale Marco Villani - ha scelto Green Network nell'ambito di 'Farnesina Verde', il piano del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale che ha l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle attività della Farnesina e delle Rappresentan-

ze diplomatico-consolari italiane nel mondo".

"L'attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi sta diventando sempre più importante e centrale nelle agende dei Governi", ha dichiarato Sabrina Corbo, fondatrice e vice Presidente esecutivo del Gruppo Green Network. "Per questo, siamo onorati che altre prestigiose istituzioni, come il Consolato Generale d'Italia a Londra e la Camera di Commercio e Industria, abbiano scelto Green Network per la fornitura di energia pulita, nell'ambito del suo progetto volto alla riduzione dell'impatto ambientale, tema a cui da sempre dedichiamo le nostre attenzioni".

"Una scelta che rappresenta anche un ulteriore riconoscimento per quanto stiamo realizzando nel Regno Unito, un mercato nel quale crediamo molto

e dove cresciamo in maniera consistente", ha messo in evidenza Corbo.

Green Network, tra i principali operatori in Italia nel mercato di luce e gas,

è attiva nel Regno Unito dal 2016 ed è l'unico operatore italiano presente nel mercato energetico britannico. Ad oggi conta 700 mila clienti Oltremani-

ca, tra imprese locali e cittadini, britannici e italiani, presenti in Inghilterra, Scozia e Galles.

Fondata nel 2003 da Piero Saulli e Sabrina Corbo a seguito della liberalizzazione del mercato dell'energia elettrica, Green Network è una società a capitale interamente italiano e presente in tutto il territorio nazionale, con una particolare concentrazione nelle aree di Milano, Roma e Torino. Il Gruppo ha una dimensione di fatturato annuo pari a circa 1,7 miliardi di euro nel 2018 e conta complessivamente oltre 1 milione di utenti luce e gas, sia nel mercato domestico sia nel mercato business, di cui circa 700.000 nel Regno Unito. In termini di volumi, Green Network ha venduto nel 2018 circa 9,1 TWh annui di energia elettrica e 362 milioni di metri cubi di gas.

LUCE E GAS "VERDI" A CONSOLATO E CAMERA DI COMMERCIO

Grazie a contratti con Green Network



Sabrina Corbo, Alessandro Belluzzo e Console Generale Marco Villani

I VINI VALPOLICELLA ALL'INSTITUTE OF DIRECTORS

WALK AROUND TASTING CON 12 AZIENDE



Per il secondo anno consecutivo il Consorzio Vini Valpolicella ha scelto l'Institute of Directors, al 116 di Pall Mall a Londra, per il suo evento esclusivo di "Tasting" nel Regno Unito.

A condurre la masterclass è stato l'11 dicembre scorso Peter McCombie, Ma-

ster of Wine da 25 anni e uno dei massimi esperti di vino italiano nel mondo. A seguire, c'è stato un Walk Around Tasting con 12 aziende del territorio.

"Il Regno Unito si conferma piazza strategica per i vini rossi dop del Veneto - spiega Olga Bussinello, direttore

del Consorzio - dove la Valpolicella incide per il 70%, con il primo semestre 2019 che ha segnato un +16,2% a valore sull'anno scorso e un +36,6% a volume. Il secondo Paese al mondo per import enologico ritaglia inoltre un'importante fetta del suo paniere all'Amarone della Valpolicella, che qui in Uk fa arrivare l'11% dell'export totale del grande rosso veneto".

Si arresta, invece, dopo diversi anni la corsa del vino italiano negli Uk, a causa della decisa frenata nei primi 8 mesi di quest'anno degli sparkling (-9,1%). Nonostante ciò, in rialzo le performance dei vini fermi negli Uk, che nei primi 8 mesi dell'anno siglano un +2,8% (fonte: Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor).

Le aziende presenti all'evento di Londra sono state Bertani, Costa Arènte, Cristiana Bettini Wines, Fumanelli, Lattium Morini, Le Gualte di Noemi, Montresor, Pietro Zanoni, Roccolo Grassi, San Rustico, Sartori di Verona, Trabucchi.

LaR

ICE: più servizi gratis per piccole aziende

Con l'intento di mettere le piccole medie imprese italiane sempre più al centro della propria azione e con l'obiettivo di aumentare il numero delle imprese esportatrici, il Consiglio d'Amministrazione dell'Agenzia ICE ha rivisto il catalogo dei servizi e stabilito di ampliarne la gratuità, in particolare per le imprese con un numero massimo di 100 dipendenti, a partire dall'aprile del prossimo anno.

Il nuovo catalogo - spiega l'Agenzia in una nota - offre servizi alle imprese per "Conoscere" nuovi mercati in termini di opportunità, dinamiche e potenziali controparti estere, e per "Crescere", avviare e sostenere la presenza e il consolidamento nei mercati esteri. 20 servizi saranno gratuiti per tutte le imprese e per le imprese fino a 100 dipendenti lo saranno anche quelli essenziali per avviare l'export in un nuovo Paese.

Le imprese fino a 100 dipendenti, quindi, potranno rivolgersi agli uffici ICE in Italia e all'estero, senza il pagamento di alcun corrispettivo, per ottenere servizi e informazioni generali e di primo orientamento, ricerche di mercato, statistiche personalizzate, informazioni doganali, fiscali legali e valutarie, assistenza nella soluzione di controversie o per la partecipazione a gare internazionali, ma anche per richiedere servizi di ricerca clienti, partner o investitori esteri; potranno inoltre utilizzare gratuitamente le strutture ICE in Italia e all'estero per un periodo massimo predefinito.

"Insieme alla recente creazione dei desk settimanali in ogni regione, la decisione di estendere la gratuità dei servizi per le imprese medio-piccole, piccole e micro è una rivoluzione copernicana - commenta Carlo Ferro, Presidente dell'Agenzia ICE - che rimette al centro le imprese e afferma il ruolo di servizio sul territorio dell'ICE fra gli attori della promozione del Sistema Paese".

Il nuovo catalogo ICE, che sarà accessibile anche dal sito ice.it, sulla base dell'attuale revisione intende offrire una sistematizzazione dei servizi per semplificare l'offerta e renderla di più facile accesso alle piccole imprese.



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

IMADR AIUTA ITALIANI IN CERCA DI LAVORO IN UK

Malgrado la Brexit opportunità in ristoranti e alberghi

Malgrado le incertezze create dalla Brexit ci sono state in Gran Bretagna nel corso del 2019 numerose richieste di lavoro nel campo della ristorazione e dell'alberghiero in generale e l'associazione IMAHR UK si è data moltissimo da fare perché fossero degli italiani ad accaparrarsi quegli impieghi.

"Siamo stati impegnati più del solito, ma la voglia sempre forte di aiutare i nostri connazionali non si ha mai fatto mollare e abbiamo dato il massimo per soddisfare quasi tutte le richieste pervenute, specialmente dalle nuove leve di categoria e dei tanti appena usciti dalle scuole alberghiere", ha indicato Carmine Supino, vicepresidente U.K. della associazione "International Maitres Association Hotel Restaurant

(IMAHR) quando ha preso la parola durante il tradizionale pranzo prenatalizio dell'associazione.

"Nel 2020 - ha sottolineato Supino - vogliamo e cercheremo di aiutare ancora di più i giovani che saranno ancora interessati a venire in Inghilterra, questa splendida nazione che da secoli e specialmente dopo la seconda guerra mondiale ha sempre dato e ospitato tantissimi italiani. Quelli che hanno avuto voglia di lavorare con volontà e tanti sacrifici sono riusciti ad ottenere di più di quello che si aspettavano quando sono approdati in questo Paese".

Il delegato responsabile dell'IMAHR U.K. Rocco Lavattata, il segretario Sergio Cappello e il socio Filippo Bruno

hanno dal canto loro promesso che nel 2020 introdurranno "un programma interessante per aumentare il numero dei soci" organizzando "giornate d'ingaggio" presso vari ristoranti di alcuni membri IMAHR, come i ristoranti "LE BRICIOLE" di Umberto Tosi, "AMERGO VESPUCCI" di Giovanni Gurrieri, e "SPAGHETTI TREE" di Luigi e Maria Romano.

S'è parlato anche di altre iniziative e di eventuali sponsors, battendo sul tasto che IMAHR è un'associazione in fase di crescita ed espansione sia in Italia che all'Estero.

L'ambasciatore IMAHR Vincenzo Auletta ha suggerito di creare una targa col logo IMAHR da dare ai ristoranti che tengono alta la reputazione della cucina italiana. *La R*



MDL: BANCHETTO NATALIZIO

SUPINO TERMINA MANDATO DA PRESIDENTE



Per il tradizionale convivio prenatalizio i maestri del lavoro si sono riuniti a dicembre nella sala banchetti del Hilton London Kensington dove il Console/Presidente Carmine Supino nel suo discorso ha ringraziato i numerosi soci presenti e riportato gli auguri ed i saluti dal Presidente della Federazione dei MdL d'Italia, Gioiati Elio, e del Console dei MdL all'estero Mario Erba.



Carmine Supino riceve targa di riconoscimento da Vincenzo Auletta

Supino non ha mancato di ringraziare le rispettive signore e consorte presenti che hanno aiutato a organizzare il pranzo ed una tombola di beneficenza e ha menzionato il tesoriere generale dei MdL G.B. Panepinto Gaetano che per motivi di salute non ha

potuto attendere l'evento. Ha anche messo in risalto come "i MdL hanno sempre dato aiuto e sopporto con quel senso di comunità ed amicizia e continueranno ad aiutare il prossimo col medesimo spirito".

Nel corso del banchetto il MdL Masi Umberto ha recitato una delle sue poesie ricevendo molti applausi e ha sottolineato con orgoglio che quest'anno compie novantatré anni assieme ai colleghi MdL Monti Giuliano e Italo Reggio.

Supino ha concluso il suo mandato

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

come Presidente/Console G.B. e per questo alla fine di gennaio è in programma un'elezione mentre il XXVII convegno nazionale dei MdL è in programma a Tropea, in Calabria, dal quattro al sette giugno 2020.

Dopo un ottimo buffet, organizzato dal MdL Cafiero Raffaele, la festa prenatalizia all'Hilton London Kensington si è conclusa con un quiz e alla fine è stato donato a tutti un classico panettone. *La R*



pizzeria consultancy - pizza courses

- Bespoke Dough Recipe
- Menu Creation
- Staff Training
- Kitchen Design
- Utilities & Tools



- Neapolitan Style
- Italian Thin Crust
- Pizza in Teglia
- Indirect Method Biga
- Gluten Free



marco@mfpconsultancy.co.uk
www.mfpconsultancy.com

L'inquinamento asiatico ci protegge da surriscaldamento?

Uno studio-choc indica che "It's complicated", il clima....

L'inquinamento asiatico ci protegge da surriscaldamento?

Uno studio-choc indica che "It's complicated", il clima....

Una delle opzioni di Facebook è la possibilità di indicare—almeno nella versione inglese—la propria condizione sentimentale con l'espressione "It's complicated", è complicata. La stessa definizione si applica ai tentativi umani di prendere il controllo del clima.

È indubbio che la superficie terrestre si stia riscaldando—sarebbe attualmente più calda di circa 1,1 °C rispetto all'epoca pre-industriale. Forse per enfatizzare l'urgenza degli interventi prospettati, si tende però a dimenticare che nei 35 anni tra il 1940 e il 1975 la temperatura terrestre era invece in modesta diminuzione, malgrado l'aumento spettacolare dell'inquinamento e delle emissioni carboniche con il boom economico del Dopoguerra. Il fenomeno era misterioso e allarmante, per quanto non al punto dell'allarme di natura opposta di oggi. Si ipotizzava che potesse dipendere dalla presenza



nell'atmosfera di aerosol particolato di solfato rilasciato dalla combustione del carbone: rifletteva nello spazio l'energia in arrivo dal Sole, rimandandola indietro. I governi dell'epoca decisero di intervenire, seppure più per combattere le "piogge acide" che allora allarmavano maggiormente il pubblico. Avevano ragione. Le piogge acide perlopiù scomparvero, come anche il raffreddamento della superficie terrestre.

La guerra al carbone divenne permanente—è ancora con noi—migliorando notevolmente la qualità dell'aria

che respiriamo, almeno in Occidente. Due giganti industriali invece, Cina e India, da quell'orecchio non ci sentono, aumentano i propri consumi di carbone. Hanno altre priorità: vogliono che prima le proprie popolazioni, uscite da poco dalla miseria, abbiano una discreta qualità della vita, poi penseranno all'aria. A prima vista può sembrare quasi paradossale invece che ai due paesi qualcuno dà perfino la colpa del mancato rispetto delle previsioni dei climatologi su esattamente quanto dovrebbe star riscaldandosi la Terra. L'idea che l'inquinamento asiatico ci stia proteggendo dagli effetti peggiori del riscaldamento globale può esser controintuitiva, ma è possibile che sia proprio così.

Uno studio autorevole pubblicato su Geophysical Research Letters—"Climate Impacts From a Removal of Anthropogenic Aerosol Emissions"—asserisce infatti che "le emissioni di solfato, specialmente da India e Cina, potrebbero star ritardando il riscaldamento da gas serra".

Lo choc arriva con la conclusione degli autori: "La rimozione dell'insieme di queste emissioni aerosol dal mondo potrebbe aggiungere 0,7 °C alle temperature globali." È da notare che dal 1975 la temperatura media terrestre è aumentata finora di solo 0,6 °C...

Gli autori della ricerca—troppi (8) per elencarli tutti: norvegesi, inglesi, americani della Nasa, un tedesco—osservano inoltre che: "Troiamo l'emisfero settentrionale più sensibile alla rimozione degli aerosol che dei gas serra perché è lì che gli aerosol sono emessi oggi. Ciò significa che importa non solo il raggiungimento dei target climatici internazionali, ma anche come li raggiungiamo". In altre parole, le idee semplificate di matrice anti-industriale su come bloccare il riscaldamento globale potrebbero essere pericolose. Forse sarebbe bene sapere cosa stiamo facendo prima di muoverci.

James Hansen/Nota Diplomatica

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

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



Formaggi e salumi dalle montagne sarde a Londra

Sulle montagne della Sardegna "accarezzate dai venti che soffiano costanti dal mare" vengono prodotti salumi e formaggi di alta qualità e dal gusto inconfondibile che l'azienda "Fattorie del Gennargentu" ha presentato il 28 novembre scorso nella Private Dining Room del ristorante Novikov di Londra in vista di un lancio sul mercato UK.

La scelta del luogo non è casuale: il manager del Novikov, Salvatore Broccu è infatti un sardo. L'evento è stato curato da Paolina Antognetti che si occupa di rappresentare aziende italiane (settore Hospitality e Lifestyle) a Londra.

"Fattorie del Gennargentu" è un'impresa giovane e dinamica operante nel cuore della Sardegna. È nata nell'anno 1998 con l'obiettivo di coniugare la secolare esperienza nella produzione di formaggi, propria di quei posti, alle più moderne tecnologie.

L'attività produttiva è stata avviata nel caseificio nel 2000 e in breve tempo sono stati raggiunti risultati economici significativi, unitamente ad una collocazione di rilievo nel panorama delle realtà produttive sarde. L'azienda trasforma latte ovino prodotto in loco, in parte proveniente da ditte che hanno adottato criteri bio.

I formaggi e i salumi nascono da latte e carni selezionate, ed il loro sapore e la loro qualità vengono prima di tutto da questo. Perché non è un luogo comune che il latte prodotto dalle greggi che pascolano sulle montagne come mille anni fa sia diverso da quello che si può produrre altrove.

LaR



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



224 Piccadilly, Piccadilly Circus, London, W1J9HP

reservation@ristorantegranaio.co.uk

www.ristorantegranaio.co.uk

+44(0) 2079301459 | +44 7493248819

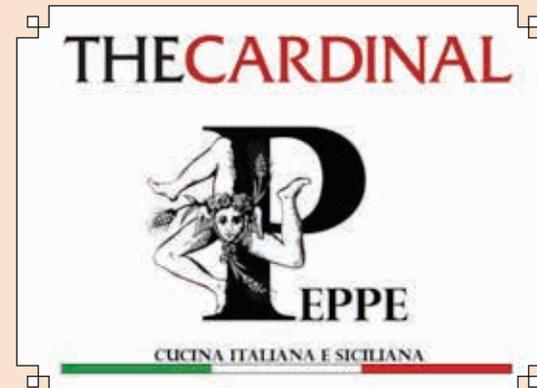


Peppe

IL CUOCO DELLO STREET FOOD SICILIANO

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

peppeprestigiacom@gmail.com



THE CARDINAL PEPPE

174 Tudor Drive, Kingston upon Thames KT2 5QG

Tel: 020 8546 3885

www.peppekingston.com



DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Il fornitore italiano mi ha mollato: a quanto preavviso ho diritto?

Gentile Avvocato,

Sono un distributore di macchine da caffè. Ho avviato la mia attività nell'Essex, vicino a Londra, circa 7 anni fa. Il mio lavoro consiste nel promuovere e vendere macchine da caffè in particolare a uffici e bar. Il mio lavoro si svolge in grandi città come Manchester, Leeds, Londra e Liverpool. La mia azienda ha uno staff di circa 8 persone, di cui 4 addetti alle vendite. La mia attività si occupa anche dell'assistenza clienti e del supporto tecnico. Se la macchina del caffè di un cliente si rompe, la sostituisco con una nuova macchina mentre riparo la vecchia. La maggior parte del mio business è con l'Italia. Un fornitore mi ha nominato quattro anni fa distributore esclusivo per il Regno Unito. Non abbiamo un accordo di distribuzione scritto, perché abbiamo lavorato sulla base della fiducia. Quasi il 60% del mio fatturato è con questo fornitore. Acquisto direttamente dall'Italia e vendo al mercato del Regno Unito. Ho investito più di 250.000 sterline in questo business e ho uno showroom e materiale di marketing e ho scorte e pezzi di ricambio per un importo di 45.000 sterline. Anche se le vendite sono state buone e ho aumentato la quota di mercato per il mio fornitore, recentemente, a causa della Brexit e di altri fattori, le vendite sono state lente. Poco prima di Natale ho ricevuto una lettera dal fornitore italiano che diceva che a causa del calo delle vendite stava terminando la distribuzione e ha dato tre mesi di preavviso. Dopo tutti gli investimenti che ho fatto per costruire la sua attività, non credo che 3 mesi siano ragionevoli. Dovrò trovare un nuovo fornitore e costruire il marchio e formare il mio personale. Può dirmi se posso chiedere più di tre mesi e quali sono i miei diritti contrattuali?

Cordiali saluti
Amedeo

Caro Amedeo

Secondo la legge inglese, in assenza di un accordo scritto di distribuzione che specifichi il periodo di preavviso richiesto per la risoluzione del contratto, sarà necessario stabilire quale sia il periodo di preavviso "ragionevole" per la risoluzione del contratto. Secondo la legge inglese, i contratti non possono continuare per sempre e devono avere una data di rescissione.

Il preavviso richiesto deve essere sufficiente per trovare un altro fornitore e per liquidare correttamente la vostra attività, compresa la restituzione delle scorte e dei pezzi di ricambio in Italia. Inoltre, sembra che Lei dipenda finanziariamente dal fornitore, in quanto afferma che quasi il 60% del suo fatturato deriva da quel fornitore. Lei possiede anche uno showroom e dello staff che si occupa dei prodotti del fornitore. Un altro fattore è che il periodo di distribuzione è di 4 anni e durante questo periodo ha fatto un notevole investimento di capitale. Alla luce di tutti questi fattori un periodo di preavviso di 3 mesi non è ragionevole. Ha diritto ad almeno 9-12 mesi di preavviso. Le suggerisco di contattare il Suo avvocato e di scrivere alla società italiana e di richiedere il preavviso di 9/12 mesi o il pagamento del mancato guadagno per il periodo di 9/12 mesi. Se si rifiutano di dare un ragionevole preavviso come suggerito potrebbe rivendicare la violazione del contratto e chiedere il risarcimento dei danni.

Cordiali Saluti,
Domenic Pini
Pini Franco LLP

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



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

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

www.oraziocarservice.co.uk



SICURI ALL'ESTERO

Il Programma Assicurativo per gli italiani all'estero

AIM OFFRE ANCHE POLIZZE INFORTUNI A ITALIANI IN UK

In questa nuova edizione Aldo laquinta, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, ci illustra la nuova struttura del gruppo, ideata per far fronte ai nuovi scenari post Brexit e ci parla poi specificatamente della polizza infortuni, parte del programma "Sicuri all'estero".

QUAL'E'ORA L'ASSETTO DEL GRUPPO?

Il gruppo MAPI è costituito da due divisioni: AIM Underwriting Agency, dedicata al mercato italiano e la AIM Insurance Broker Ltd (AIMIB), attiva sul mercato britannico ed internazionale.

La AIM Insurance Broker è una società di diritto inglese, autorizzata dalla FSA e non subirà gli effetti della Brexit, in qualsivoglia forma essa si attuerà.

Pertanto, grazie a questa nuova struttura, i nostri clienti, possono continuare ad usufruire dei nostri servizi senza alcun incomodo.

Il nostro intento con AIMIB è quello di cooperare con broker mondiali sia nel settore assicurativo che in quello riassicurativo.

AIMIB è di fatto già attiva nel settore riassicurativo tradizionale e "Specialty", per il mercato italiano ed estero e siamo in grado di assistere i nostri clienti nel piazzamento di affari facoltativi ed obbligatori. Possiamo coadiuvare le compagnie clienti a conservare i rischi che intendono sottoscrivere e a reperire capacità riassicurativa per i rischi che non corrispondono alle loro strategie.

Abbiamo inoltre già attivato le procedure interne necessarie ad ottenere il riconoscimento dello status di Lloyd's broker.

AIM Underwriting Agency, con sede a Roma rimarrà invece il cardine degli affari italiani.

QUALI SERVIZI OFFRITE TRAMITE AIMINSURANCE BROKER?

Nelle precedenti edizioni abbiamo illustrato il programma assicurativo "Sicuri all'estero" esclusivamente mirato agli italiani residenti in UK, che comprende diverse coperture, dall'abitazione alla protezione della famiglia, dall'auto ai viaggi, dalle attività professionali alle attività commerciali.

Di questo programma fa parte anche la polizza infortuni che prevede la copertura dell'inabilità totale e parziale, dell'inabilità temporanea totale e parziale oltre ad una serie di particolari garanzie quali la perdita della vista, dell'udito, della parola o di un arto.

QUALI SONOI RIFERIMENTI DA UTILIZZARE?

www.sicuriallestero.it

Info.sicuriallestero@aimuw.it

AIM Insurance Broker Ltd.

150 Minories EC3N 1LS

Tel. 0044 (0) 20 7347 5681



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

BREXIT: Domande Frequenti



Gabriella Bettiga, avvocato e solicitor è esperta in diritto dell'immigrazione. Gabriella collabora con lo studio legale anglo-italiano Slig Law, con uffici a Londra e Roma, specializzato nell'assistenza a clienti italiani in Inghilterra ed a clienti inglesi in Italia. Gabriella è anche fondatrice e direttrice dello studio MGBE Legal, che si occupa esclusivamente di immigrazione e cittadinanza.

Email: gabriella@mgbelegal.com

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

BREXIT: SETTLED STATUS, CHE FARE CON I FIGLI MINORENNI?

Carla ha ottenuto il settled status, e vorrebbe regolarizzare la posizione di suo figlio di 16anni, Filippo, che è nato in Italia ed ha raggiunto Carla nel Regno Unito due anni fa.

Carla ci chiede se c'è bisogno di presentare qualche tipo di domanda o questo non è necessario visto che Filippo ha meno di 18 anni.

È necessario che Filippo richieda un permesso di soggiorno, e dovrebbe avere tempo entro dicembre 2020.

Ci sono due opzioni:

Filippo può presentare domanda indipendentemente da Carla o come suo dipendente.

Nel primo caso, visto che risiede nel Regno Unito da meno di cinque anni, a Filippo verrà concesso il pre-settled status. Questo permesso è valido cinque anni.

Una volta completati cinque anni di residenza Filippo potrà chiedere il settled status, cioè il permesso a tempo indeterminato. Il settled status andrà richiesto in qualsiasi momento da quando Filippo completa cinque anni di residenza, fino alla scadenza del pre-settled status.

È importante che Filippo non faccia scadere il pre-settled status senza presentare domanda di settled status altrimenti perderà il diritto a rimanere legalmente nel Paese.

La seconda opzione è molto più vantaggiosa. Filippo può fare domanda come dipendente di Carla, in quanto figlio minore. In tal caso, al momento della presentazione della domanda, Filippo farà riferimento al settled status della madre, ed otterrà il settled status anche se è nel Regno Unito da meno di cinque anni.

Tra la documentazione da inviare servirà il certificato di nascita di Filippo, a conferma che Carla è sua madre, ed il numero di pratica di settled status di Carla.

Questa opzione presenta anche un ulteriore vantaggio.

Una volta ottenuto il settled status come dipendente di Carla, Filippo potrà anche fare domanda di cittadinanza britannica senza dover attendere ulteriormente. La domanda sarà valutata dall'Home Office e dovrebbe venire approvata se Filippo riuscirà a dimostrare di avere sufficienti legami con il Regno Unito e di avere l'intenzione di restare qui in futuro.

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di

Cristina Lavagnolo

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



Una pedagoga in aiuto di genitori e figli

Mi chiamo Cristina Lavagnolo e sono una pedagoga e psicomotricista italiana.

Come molti di voi, ad un certo punto ho dovuto trasferirmi all'estero per motivi di lavoro. Nel mio caso i suddetti motivi erano più di mio marito che miei perché l'azienda multinazionale per cui lavoravo e lavora tutt'ora gli aveva chiesto di trasferirsi ad Amsterdam, ma, ovviamente, non seguirlo avrebbe voluto dire, per me ed i nostri due figli, non vederlo molto spesso. Quindi, la decisione è stata tanto inevitabile quanto naturale. Da lì è iniziata l'avventura all'estero della nostra famiglia che, dopo quattro anni ad Amsterdam, ci ha portato a vivere per tre anni a Vienna, a rientrare per tre anni in Italia, a Milano, e poi a Londra, dove viviamo da cinque anni e dove, salvo sorprese, ci fermeremo per un bel po'.

Ho sempre lavorato nel campo dell'educazione e quando vivevo in Italia ho lavorato per molti anni come libera professionista facendo consulenze genitoriali, terapia psicomotoria e cicli di rilassamento basati su varie tecniche. Nella mia professione ho integrato, quindi, la mia preparazione sullo sviluppo psicologico, affettivo e intellettuale del bambino e sulle dinamiche tra genitori e figli, derivatemi dalla mia laurea in Pedagogia, con le capacità di osservazione dal punto di vista psicomotorio, le conoscenze e le tecniche apprese frequentando la scuola triennale di psicomotricità del CISERPP di Verona. A tutto ciò si è aggiunta la formazione in tecniche di rilassamento ottenuta grazie allo specifico corso biennale, sempre del CISERPP.

Ho seguito bambini e adolescenti che presentavano diversi tipi di problematiche, dalla più lieve difficoltà di apprendimento, passando per i più vari problemi comportamentali (dai più comuni e lievi fino a situazioni piuttosto serie di inibizione o, al contrario, di iperattività molto accentuata) fino ad arrivare a bambini che presentavano disturbi dello spettro autistico. Ho lavorato in rete e in collaborazione con psicologi, neuropsichiatri infantili e scuole.

Dover interrompere la mia attività è stato veramente doloroso per me

perché si tratta di una passione prima ancora che di una professione.

Il fatto di trovarmi a vivere ora in una città straniera dove la presenza di italiani è così numerosa da farla definire la quinta città italiana per numero di abitanti, mi ha convinto a mettere a disposizione la mia professionalità ed esperienza anche qui. Sono convinta che sia preferibile per dei genitori di madrelingua e formazione italiana affrontare con l'aiuto di una professionista italiana eventuali piccole o grandi difficoltà dei o con i loro figli, sia che si tratti di affrontare le quotidiane piccole "battaglie" (dai più banali, ma a volte esasperanti, capricci alle lotte per farli dormire tranquilli nel loro letto) o di situazioni più preoccupanti come difficoltà scolastiche o disturbi del comportamento. Confrontarsi con una professionista italiana mette più a proprio agio, non solo per la comodità di potersi esprimere nella propria lingua madre, ma anche per una maggiore affinità di cultura e di metodi educativi.

Da oggi, grazie alla fiducia accordatami dal direttore di questa pubblicazione così importante per noi italiani in UK, mi cimenterò anche in questa nuova avventura di tenere una rubrica di informazione e consigli per i genitori.

Cercherò di affrontare temi che possano essere di interesse per tutti i genitori, qualunque sia l'età dei loro figli.

Prima di tutto, però, vorrei dare qualche informazione sulla psicomotricità, per coloro che non la conoscessero e volessero sapere di cosa si tratta e a cosa serve. Per motivi di spazio e contesto, però, la mia spiegazione sarà necessariamente un po' sintetica e superficiale.

Come ho scritto sopra, la terapia psicomotoria è solo una parte del mio lavoro, che comprende anche consulenze ai genitori e terapia del rilassamento.

Per saperne un po' di più e per eventuali contatti, potete visitare la mia pagina web

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

LA PSICOMOTRICITÀ

La psicomotricità è la disciplina che

si occupa degli equilibri tra corpo e mente, fra intenzione e atto, tra il mondo interiore delle emozioni e l'espressione corporea.

Per la psicomotricità ogni attività che coinvolge una persona è, allo stesso tempo, sia funzionale che affettivo-emozionale. Questo significa che, al di là della specifica funzione per cui un gesto, un movimento o un comportamento viene messo in atto (che sia per ottenere uno scopo, compiere un dovere o ricavarne divertimento e piacere), si tratta di un'esperienza affettivo-emozionale, che rimane nella storia personale ed è spinta da o esprime desideri, motivazioni, paure o altri condizionamenti sociali e relazionali.

La situazione terapeutica in psicomotricità è pensata ed organizzata per favorire la maggior facilità possibile dell'espressione di sé.

Il setting psicomotorio è uno spazio pensato per permettere una certa libertà di movimento, ma anche attrezzato con oggetti che possano fare da tramite tra il terapeuta e il soggetto in terapia, veicolando vissuti, sentimenti ed emozioni.

Attraverso il tramite di giochi ed attività motorie varie, lo psicomotricista può ottenere risultati importanti nell'aiutare il destinatario della terapia, che sia un bambino o una bambina, un o una pre-adolescente o adolescente, o anche un adulto. Ad esempio, può rinforzarne le competenze cognitive, aiutandolo a superare eventuali difficoltà scolastiche; può influenzare positivamente i suoi vissuti e favorire la sua autostima, aumentando la sua sicurezza di sé; fargli superare blocchi e paure; ridurre un suo eventuale stato d'ansia e aiutarlo a controllarlo o aiutarlo a migliorare il proprio autocontrollo, superando un'eccessiva impulsività o, addirittura, iperattività.

Nonostante, la psicomotricità si possa applicare a tutte le fasce di età, io trovo che il suo intervenire per mezzo di un contesto, di oggetti e di attività giocose, la renda il mezzo terapeutico privilegiato per i bambini e i preadolescenti. Questa è anche la fascia di età nella quale io stessa preferisco operare

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

AWARD WINNING RESTAURANT

Tasting Sicily Enzo's Kitchen

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

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

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk





AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*
notiziedalcuore@gmail.com

HA ALZATO LE MANI? PIANTALO SUBITO!

Noemi ci scrive:

"Io e il mio compagno conviviamo da un anno e mezzo. Lui mi tratta come una principessa, è un vero galantuomo. Però a volte perde la pazienza per delle cose che secondo me sono piccolezze e secondo lui gravi mancanze. Di solito alzava solo la voce, ma l'altra sera mi ha dato uno schiaffo, perché mi ha scritto un mio collega alle 11 di sera, chiedendomi qualcosa di lavoro e non ci ha visto più. Non era mai successo prima e poi mi ha implorato di perdonarlo dicendo che mi ama ed era solo paura di perdermi. Voglio dargli una seconda possibilità, faccio bene?"

Cara Noemi,

No! Mi spiace, se mi hai seguita saprai che cerco sempre di analizzare le situazioni mettendomi nei panni di entrambi e assecondando il desiderio delle lettrici di trovare una soluzione al problema, invece di suggerire la rottura come unica possibilità. Ma questa volta non posso.

Purtroppo la società ci ha inculcato in vari modi l'idea che la violenza di coppia sia in qualche modo sintomo di "molto amore" e che vada capita e giustificata.

Un classico esempio di amore violento è Otello, in cui Shakespeare racconta di come il protagonista, accecato dalla gelosia, strangoli la moglie Desdemona. Desdemona, in realtà, era sempre stata fedele al marito e il tradimento era solo un'invenzione di Jago, alfiere di Otello; quando questi scopre l'inganno, pentito, si toglie la vita.

Shakespeare raccontava di Otello e Desdemona nei primi anni del 1600, ma quanto è attuale la storia del marito che, pensando di perdere possesso dell'amata, commette atti di estrema violenza? Quante storie di cronaca abbiamo sentito in cui la vittima era "colpevole" di avere lasciato o tradito il partner?

Benché possa sembrare assurdo, il "delitto d'onore" è stato abolito in Italia solo nel 1981. Secondo il codice penale italiano era punito con la reclusione da tre a sette anni chi cagionava la morte del coniuge, della figlia o della sorella, nel momento in cui ne scopriva l'illegittima relazione carnale e nello stato d'ira determinato dall'offesa recata al suo onore o a quello della famiglia. In sostanza, prevedeva una pena molto ridotta perché si "giustificava" il movente del criminale.

Secondo questa interpretazione l'amore è possesso e, se veniamo "derubati" di questo oggetto amato, è comprensibile che cerchiamo di tenercelo anche con la forza.

In "Le passioni dell'anima", Cartesio definisce la gelosia un timore legato al desiderio di possesso di un bene, ovvero l'errore di chi scambia il vero amore col possesso: "e si disprezza un uomo geloso di sua moglie [...] non è proprio lei che egli ama, è solo il bene che egli immagina consistere nel possederla da solo"

In "L'arte di amare" Erich Fromm scrive che invidia, bramosia, gelosia, non sono amore. L'amore "non è la conseguenza di una costrizione [...] amore è soprattutto «dare» e non ricevere.

Allora l'amore è mania che ci rende pazzi e ci spinge anche a uccidere piuttosto che subire una perdita o è bellezza, nobiltà d'animo? Una bellissima risposta a questa domanda ci viene data da Platone nel Fedro. Il filosofo immagina che Socrate e Fedro si incontrino fuori dalle mura di Atene. Fedro è di ritorno dalla casa di Lisia, un oratore che molto ammira. I due si siedono all'ombra di un albero e Fedro riporta a Socrate l'orazione di Lisia sull'amore. Secondo Lisia, bisognerebbe mettersi insieme a chi non ci ama, perché l'amore è mania, eros violento e travolgente, gli innamorati sono folli, gelosi, irrazionali. Mentre con chi non ci ama si potrebbe instaurare una relazione fondata sulla razionalità e affezione disinteressata. Socrate riconosce la raffinatezza retorica del discorso di Lisia ma, dice a Fedro, per quanto sia ben costruito non rispetta la verità. Secondo il filosofo è necessario proporre un altro discorso sull'amore che ne catturi la vera natura e sarà a lui stesso a farlo. Per rettificare ciò che è stato detto sull'amore, Socrate inizia spiegando cosa sia l'anima, che è immortale.

L'uomo può parlare dell'anima solo tramite immagini allegoriche e quindi la descrive come una biga alata trainata da due cavalli, uno buono che risponde ai comandi dell'auriga e uno ribelle che cerca di andare dove vuole e dirigersi verso il basso e i piaceri materiali. L'auriga ha il compito di guidare la biga verso una zona sopraccelste (chiamata iperuranio), sede delle idee immutabili e perfette, raggiungibile solo dall'intelletto, non tangibile dagli enti terreni e corrutibili. Quelle anime che riescono a domare il cavallo ribelle avranno la possibilità di contemplare e cibarsi delle idee di bellezza, bene, giustizia e dell'essere autentico in generale, e si incerneranno in individui dediti al culto della sapienza e dell'amore. Secondo Platone la conoscenza è riconoscimento di quello che già abbiamo visto prima di nascere cioè reminiscenza. Anche l'amore è reminiscenza: precisamente reminiscenza dell'idea della Bellezza. La vista della bellezza nei corpi provoca nell'anima un desiderio struggente di possesso. Le anime più elementari reagiscono a questo turbamento cercando il possesso fisico ed il piacere, le anime più evolute avvertono un senso di smarrimento e una specie di prurito: sono le ali dell'anima che spuntano, per riportarla in quel luogo dal quale essa proviene. Dunque l'amore, quello autentico, non è pazzia, possesso materiale, brutalità, ma una forza divina che eleva l'anima al ricordo della Bellezza. E qui, bisogna dire, che per gli antichi greci il concetto di bello e bene coincidono, quindi in sintesi, l'amore ci eleva al bene assoluto. L'amore è il sentimento che più ci accomuna alla divinità. O come lo definisce Dante, un sentimento che "ch'al cor gentil ratto s'apprende", ovvero degno degli animi puri e nobili.

Il tuo compagno ti ha dato uno schiaffo per amore? No. Se ti amasse non sarebbe in grado di farti del male. Anche se lo tradissi veramente, il bene che prova per te sarebbe più forte dell'istinto di ferirti, magari ti lascerebbe, ma non sarebbe capace in nessuna circostanza di maltrattarti. Lo devi lasciare adesso e non permettere mai più a nessuno di farti dubitare del tuo sacrosanto diritto di essere amata in maniera autentica.

Ti Consiglio la lettura di due libri

- *Il Fedro, di Platone*

- *Amore e violenza. Il fattore molesto della civiltà, di Lea Melandri*

OROSCOPO VERDE



URANIA e POMONA: le Stelle nel Frutteto

L'Aquario, segno altruista, e la melograna

L'Aquario, segno d'Aria, generalmente quella fredda che in questo emisfero soffia in inverno, favorisce rigore e lucidità di mente ai suoi protetti. Come una ventata d'aria tersa e nitida, questi sono investiti di inventiva, comunicabilità, amicizia, socievolezza. Il grande interesse per la collettività li identifica con "l'Uomo Cosmico", connesso all'idea del portatore d'acqua, simbolo di vita, generosamente orientato verso progresso ed evoluzione. Ampiezza di vedute e immaginazione caratterizzano gli acquari, sempre proiettati verso il futuro per progetti in collaborazione: per loro tutto è in funzione degli altri per un innato dovere morale e ideale, correndo il rischio di non farsi riconoscere i meriti, le capacità e il contributo individuale. Amanti del lavoro ma con poco senso del denaro, sono talvolta attirati dall'insolito e dallo stravagante, sono trainati da curiosità e apertura mentale verso studi sperimentali, primeggiano nelle Arti e nelle attività artigianali e sono dediti a società e famiglia sempre per favorire lo sviluppo dell'Umanità e della sua evoluzione. Non per nulla sotto questo Segno troviamo Darwin, Galilei, Bernoulli, Volta, ma anche Mary Quant, Verne, Checov, Mozart, Manet e pure Bob Marley, Franco Zeffirelli e Federico Fellini.

A questo segno altruista viene pertanto abbinata la Melagrana, con la dovizia dei suoi semi succosi e strapieni di proprietà salutari. Il "malum" (mela) "granatum" (con semi) ha da sempre colpito l'immaginazione umana per essere un prodigio della natura fin dalla sua prima apparizione nel IV millennio aC in Mesopotamia. Frutto molto allegorico, è ripreso da molte culture. Si parte dall'ipotesi che l'Albero della Vita nel Giardino dell'Eden fosse un melograno e il suo frutto apparve pure nelle vecchie monete della Giudea, sui capitelli del Tempio di Salomone e sugli abiti rituali dei Grandi Sacerdoti quale simbolo di santità, saggezza, giustizia, ma anche secondo l'Islam il melograno ha radici nel paradiso.

Frutto mitico importato da divinità anatoliche (Cibele) e mesopotamiche (Ishtar) fu ripreso in gloria in Grecia e attribuito come il preferito di Hera/Giunone, regina degli dei e patrona della famiglia nonché della fedeltà coniugale. Hera sposò Zeus, giusto l'antitesi di tale virtù, nel meraviglioso giardino delle Esperidi, dove crescevano le fatidiche Mele D'oro, che probabilmente erano proprio melagrane: ancora oggi in Grecia chi acquista una nuova casa mette al centro del "focolare domestico" una melagrana come simbolo di abbondanza, fertilità e fortuna.

La melagrana primeggia tuttavia nel Mito di Persefone/Proserpina come frutto che fa morire e rinascere, esaltando tenebre e luce, unione fra Inferi e Superi, il cui albero veniva piantato sulla tomba degli eroi. Frutto pagano esoterico che sconfinò nel misticismo col cristianesimo, ripreso su paramenti e architettura sacri, ma soprattutto messo in mano a Gesù Bambino a significare passione-morte, resurrezione-vita eterna, una allegoria di Cristo Signore quale corpo mistico che racchiude in se il popolo salvato e sparso nel mondo, come una melagrana con i suoi tanti semi sanguigni. Dal sacro al profano, anche per i Massoni la melagrana simboleggia l'unione di tutti i Fratelli nella Massoneria Universale. Insomma una pianta privilegiata che ha stuzzicato nei secoli immaginazione e condivisione, appunto le qualità dell'Aquario, senza contare che, rimanendo con i piedi in terra, ha fantastiche proprietà per la salute del corpo.

Margreta Moss

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com



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

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



BIANCOSPINO

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...

Nome scientifico: *Crataegus monogyna* Jacq., conosciuto come biancospino comune
Famiglia: *Rosaceae*

Pianta aromatica, perenne, longeva (può vivere fino a 500 anni), con portamento arbustivo o da piccolo albero, chioma spesso globosa, tronco sinuoso e ramoso sin dalla base (i rami sono costituiti da numerose spine), foglie alterne, caduche, glabre, romboidali od ovali, lobate, a margine dentato e di colore verde brillante nella pagina superiore e glaucescente in quella inferiore. I fiori sono piccoli, di colore bianco o leggermente rosato, riuniti in corimbi (mazzetti), molto profumati, che si schiudono in primavera, tra



aprile e giugno. In autunno i fiori si trasformano in bacche rosse, rotonde, dette drupe, con un solo seme dentro e una polpa farinosa ed insipida; maturano in inverno, tra novembre e dicembre.

È una specie in natura diffusa in tutta Italia, in Europa, nell'America del Nord, nel Nordafrica, in Asia sud-occidentale, in habitat quale sottobosco, boschi xerofili, pascoli arborati, pendii erbosi, siepi, zone collinari e montagnose. È un arbusto molto rustico che si adatta molto bene a qualsiasi condizione climatica e di terreno. Predilige una posizione soleggiata per la fioritura e viene ampiamente usato in giardino come siepe difensiva, fungendo anche da rifugio per animali selvatici ed anche coltivato come bonsai.

Del biancospino si raccolgono per l'u-

so le foglie, i fiori, i frutti (spesso impiegati per la preparazione di marmellate, essendo molto ricchi di vitamina C) e la corteccia, freschi od essiccati.

Principi attivi

Il biancospino è ricco in tali costituenti, i principali sono polifenoli (cardiotonici, come procianidine) e flavonoidi (antiossidanti e "spazzini" dei radicali liberi per prevenire le malattie cardiovascolari, come rutina, quercetina, vitexina). La vitexina agisce come ansiolitico naturale. La droga, quale estratto terapeutico, rappresentata soprattutto dai fiori, è principalmente innocua ma, siccome si rivolge particolarmente a disturbi del cuore, va usata con l'approvazione del medico.

Proprietà

Il biancospino è definito la "Valeriana del cuore" con proprietà importanti quali antiradicalica (ripulisce i vasi dai depositi di radicali liberi e colesterolo, evitando l'aterosclerosi), cardioprotettiva, ipotensiva, vasodilatatrice (dilatazione dei vasi e riduzione della pressione arteriosa). Svolge queste azioni in disturbi della circolazione, pressione e ritmo cardiaco, quali ipereccitabilità, nevrosi cardiaca, ipertensione, angina pectoris.

Accanto alle sue proprietà sul sistema circolatorio, il biancospino è tradizionalmente noto per essere antispasmo-

dico, distensivo, rilassante del sistema nervoso, in caso di tensioni emotive continue, attacchi di ansia, angoscia, insonnia; restituisce serenità emotiva e mentale. È un'ottima pianta officinale per favorire il sonno.

Può essere assunto anche in caso di problemi all'apparato digerente, ad esempio contro i dolori allo stomaco o la diarrea.

Uso interno

Per l'azione fitoterapica, come cardioprotettiva e sedativa, può essere preparata una tintura utile nell'ipertensione e stati d'ansia. A tale scopo, si possono usare sia le bacche che le sommità fiorite fresche, messe in infusione in una soluzione contenente acqua (1L) ed alcol (ad esempio vodka con gradazione del 65% vol.). La tintura viene lasciata riposare nel contenitore chiuso per due settimane e fatta agitare. Dopo, il liquido ottenuto viene riversato in un altro contenitore. In questo caso, si raccomanda di assumere 20/40 gocce di tintura diluite con l'acqua (30 ml), tre volte al giorno, lontano dai pasti e prima di andare a dormire.

Uso esterno

Un impacco di biancospino può essere preparato ed applicato sulla pelle mattina e sera per trattare pruriti, ulcere, piaghe, foruncoli, geloni. Si adoperano le sommità fiorite, alle quali si aggiunge dell'acqua calda per formare una pasta. Poi, la pasta calda viene applicata sulla zona interessata, che viene bendata, e lasciata ad agire per due/tre ore.

In cucina

Il *Crataegus monogyna* viene apprezzato molto durante l'inverno per la presenza di bacche rosse, che perdurano tutto l'inverno, non solo dagli

uccelli ma anche dagli esseri umani. Infatti, le bacche di biancospino vengono raccolte fresche ed adoperate in cucina per la preparazione di risotti, confetture, marmellate, sciroppi e per aromatizzare bevande fermentate.

I principi nutritivi contenuti nelle bacche del *Crataegus monogyna* possono venire conservati durante l'inverno attraverso una ricetta tipica che è lo sciroppo delle bacche di biancospino. Ingredienti: mezzo chilo di bacche, 250g di zucchero, 200g di acqua, un po' di rum:

- raccogliere le bacche a stagione invernale inoltrata (maturano con il freddo);
- avere le bacche con cura, lasciarle sgocciolare e poi metterle in una pentola coperta di acqua tiepida. Farle bollire per qualche minuto;
- metterle a scolare nuovamente;
- prendere un'altra pentola e riempirla con acqua e zucchero. Quando lo sciroppo arriva al punto di ebollizione, si aggiungono le bacche;
- cuocere per bene lo sciroppo assieme alle bacche. Evitare che si appiccichino;
- aggiunta la consistenza di uno sciroppo, prendere i vasi e versarlo dentro. Coprire i vasi con un disco di carta, imbevuto nel rum, e chiuderli solo quando il liquido si è raffreddato.

Curiosità

Il nome deriva dal greco *kratos*, cioè forza per la robustezza del suo legno. Il biancospino era già noto ai Cinesi per la pressione alta; gli antichi Greci lo associavano alla speranza e fertilità, come ornamento delle giovani spose mentre gli antichi Romani ne adornavano la culla dei bambini per allontanare gli spiriti maligni.

ACADEMY
Food & Wine training
and events

- TEAM BUILDING
- CORPORATE COOKING
- POP UP RESTAURANT
- VENUE HIRE

- PIZZA & PASTA MASTERCLASS
- WINE TASTING
- PROFESSIONAL TRAINING

BELLAVITA
The Excellence of Italy

WWW.BELLAVITASHOP.CO.UK

11C DOCK STREET, E1 8JN, LONDON

WWW.BELLAVITA.ACADEMY



GIOVANI PROMESSE ITALIANE ALLA LONDON FASHION WEEK

MOTORI, MODA, BUON CIBO E TANTI PREMI

Festa della Scuderia Ferrari Club London

Scuderia Ferrari Club London ha organizzato Motoriil 12 novembre scorso per tutti i suoi membri e fan una festa nella storica e iconica Drill Hall della London Scottish House, a Westminster. All'insegna di motori, moda, buon cibo e tanti premi. Al "Motor Fashion Awards" hanno collaborato Silk Road Fashion London (un'organizzazione di sfilate fondata da Alma Farmer) e Club Epicure International (un'organizzazione esclusiva che promuove il meglio del mondo enogastronomico attuale).

All'evento hanno partecipato membri di Scuderia Ferrari Club, fan Ferrari, amanti della moda e professionisti, amanti del cibo e del vino e professionisti per un totale di oltre 200 ospiti.

All'arrivo, tutti i partecipanti sono stati accolti da bicchieri di prosecco millesimato bianco e rose' offerti da Bosco del Merlo e da un trio di canapè offerti da Good Rice.

La sfilata di moda, organizzata e supervisionata da Alma Farmer e arricchita da brani musicali del cantante d'opera Romeo Levani e da danze della ballerina Claire Guntrip, ha presentato con successo 6 designer provenienti da paesi europei e dell'Asia centrale.

Alla fine dell'acclamata sfilata di moda, i partecipanti hanno potuto degustare un ottimo buffet di prelibatezze italiane preparate dallo Celebrity Executive Chef Aldo Venturi e dal qualificato team di chef privati di My Home Chef, grazie anche al supporto di diversi sponsor come Surgital, Green Monkey, La Latteria, Perollo per il cibo e Agricola Montespada con il suo Rosso Veronese Barricato e Vermentino Giunchizza per il vino e Wenlock Springs per l'acqua minerale.

Dopo un'esibizione della cantante jazz Viviana Zarbo e la presentazione degli obiettivi, dei valori e delle peculiarità di Scuderia Ferrari Club London e' arrivato il grande momento della cerimonia di premiazione dei SFC London Awards

Michela Sola, Presidente di Scuderia Ferrari Club London ha assegnato i riconoscimenti, insieme ad Alma Farmer fondatrice di Silk Road Fashion London

Al termine della cerimonia di premiazione Gianni Ferrari ha ringraziato tutti gli sponsor dell'evento, tra cui FAB UK,

media partner dell'evento e il team di Chef supervisionato da Aldo Venturi, al quale è stato rilasciato un certificato speciale di apprezzamento.

La serata si è conclusa con la degustazione di deliziosi dolci tipici natalizi italiani (panettoni, pandori e fugassa) offerti dalla Pasticceria Fraccaro e un brindisi con il Franciacorta Metodo Classico offerto da Castello Bonomi, liquori offerti da Perolloe caffè esclusivo offerto da Liola Caffè.

Scuderia Ferrari Club London fa parte di una rete di oltre 200 club (in 20 nazioni) ufficialmente riconosciuti da Scuderia Ferrari Club Scarl, una società consortile fondata nel 2006 da Ferrari SpA per coordinare le attività dei numerosi fan e sostenitori della Scuderia e degli amanti della Ferrari che aveva formato club in tutto il mondo.

Pronunci "settimana della moda" e subito pensi all'atmosfera patinata che caratterizza le città definite capitali della moda. Tra queste, oltre a Milano, New York e Parigi, figura Londra. E proprio quest'ultima si accinge ad ospitare, dal 14 al 18 febbraio, la prossima fashion week, la settimana nella quale la città vedrà sfilare le più rinomate maison di moda alla presenza di giornalisti ed influencer.

Ogni fashion week è diversa, ogni capitale della moda ha le sue precise caratteristiche che la contraddistinguono dalle altre. Londra, una delle prime città a trasmettere online le sfilate, si differenzia per il classico stile "british" di Burberry e Paul Smith, ma anche per la moda anticonformista di Vivienne Westwood, gli abiti gotici di Alexander McQueen e lo stile alternativo degli stilisti emergenti.

Organizzata sin dal 1984 dal British Fashion Council, che inizialmente concentrava le sfilate esclusivamente nel Somerset House, ora sviluppate nelle varie zone della città, la fashion week inglese ha sempre prestato molta attenzione ai giovani esordienti e agli studenti delle scuole di moda. Proprio per rafforzare questa idea, in collaborazione con la Camera Nazionale della Moda Italiana di Milano, è stato creato il "London Show Rooms", un contenitore di talenti, 10 studenti inglesi e



5 italiani che studiano presso scuole dell'english fashion, che hanno avuto la possibilità di far sfilare le proprie creazioni uomo alla settimana della moda di Milano, dal 10 al 14 gennaio, e successivamente sulle passerelle della settimana inglese.

Il progetto, realizzato con la collaborazione di Confartigianato Imprese e il supporto del Ministero dello Sviluppo Economico e ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane), ha

l'obiettivo di rinforzare la sinergia tra il sistema formativo italiano e quello inglese, e di sottolineare, a livello internazionale, l'importanza e la notorietà della moda italiana, e milanese in particolare, già così amata all'estero, offrendo l'opportunità alle piccole imprese del settore di mettersi in luce.

"Questo progetto darà alla Camera Nazionale Italiana della moda la possibilità di espandere i suoi orizzonti e rendere Milano moda uomo ancora più internazionale (...) come CNMI siamo felici di accogliere a Milano un pubblico internazionale, con la volontà di creare un'atmosfera confortevole. Ci auguriamo che conoscere e osservare studenti promettenti del mondo della moda del Regno Unito possa farci scoprire le prossime evoluzioni del mondo della moda e i trend delle nuove generazioni" ha sottolineato Ennio Capasa, stilista e designer italiano, fondatore della casa di moda Costume National.

Il progetto è quindi un augurio per la moda italiana, già così florida, che rappresenta senza dubbio uno dei settori trainanti dell'economia italiana, che tanto ancora può crescere, e tanto ancora potrà stupire, anche grazie alle collaborazioni internazionali.

Ilenia Valleriani



WE ARE IN LONDON
54 BAKER STREET - W1U 7BU
123 BUCKINGHAM PALACE ROAD - SW1W 9SR

CATERING SERVICES
PRIVATE - OFFICE - BUSINESS - SPECIAL EVENTS
ANY QUESTIONS OR ENQUIRIES: ORDERS@ETNACOFFEE.NET



SPAGHETTIHOUSE
cucina italiana • pizzeria

ORGANISING A SPECIAL OCCASION?

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




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

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

SPAGHETTIHOUSE.CO.UK

@Spagheti_House
 @Spagheti_House
 /SpaghetiHouse

SAN GIORGIO

— Italian Restaurant & Pizzeria —

Italian food at its best for everyone to enjoy

Party Menus 3 Course Meal from £22.80

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



For reservation please call

020 8445 3355

Email: sangiorgiorestaurant@hotmail.com

932 - 934 High Road, London N12 9RT

We are situated in between Whetstone and Finchley North

Segue da pag.1

BYE BYE, EUROPA!...

stata ribadita in maniera chiarissima e irreversibile.

Così davvero dobbiamo ora aspettarci che cambi il modo di vivere, viaggiare, commerciare e fare affari tra Italia e Gran Bretagna. Per i tanti di noi italiani che risiedono in via permanente nel Regno Unito, (seconda comunità di Europei dopo i polacchi) è venuto il momento di registrarsi presso il Ministero degli Interni inglese. Mettersi in regola con il Settled status, come ci ricordano di fare anche Ambasciata e Consolato italiano. Vedersi riconosciuto il diritto a restare. Magari dopo decenni di vita e lavoro (tasse comprese) in questo Paese.

Cambierà molto soprattutto per chi arriverà dal primo gennaio 2021, al termine del periodo di transizione. Non si potrà più, come hanno fatto generazioni di nostri giovani, prendere un aereo, farsi ospitare da amici o parenti e cercarsi un lavoro, magari per pagarsi gli studi. Il permesso per lavorare sarà concesso solo a chi ha già un posto che lo attende. Possibilmente un lavoro qualificato con un reddito minimo prefissato dalle future norme di immigrazione. Sistema a punti sull'esempio australiano o statunitense. Solo manodopera qualificata. I ristoratori italiani già si chiedono come faranno con i camerieri, che quei minimi di stipendio

se li sognano.

Chi verrà per studiare dovrà poi pagare rette universitarie o post laurea molto più salate. Oggi gli Europei hanno lo stesso trattamento dei britannici. Dopo Brexit pagheranno come gli extracomunitari. Da 9 mila sterline, minimo attuale, a 20 mila o più. In euro, ai valori di oggi, da circa 11 mila ad almeno 25 mila l'anno, più del doppio. Anche per chi verrà oltremarica solo per turismo, magari solo per un weekend, le cose saranno più complicate. Dimenticatevi la carta di identità. Occorrerà il passaporto biometrico e un visto elettronico, da chiedere online almeno tre giorni prima della partenza, con pagamento di una tassa. Niente più zingarate dell'ultimo momento a Londra, non basterà prenotare al volo e partire.

Ma cambierà qualcosa anche di più

profondo delle norme e dei permessi. Chiudendo con la libera circolazione delle persone, una delle conquiste dell'Unione europea di cui hanno goduto generazioni di giovani anche inglesi verso il Continente, i britannici vogliono dirci che essere Europei non significa nulla. Non c'è una via di mezzo: o si è britannici o si è stranieri. L'appartenenza ad una Europa in via di costruzione, che riconosca speciali libertà reciproche, non è prevista. E' sempre stato un po' così nella storia dell'adesione inglese all'Unione europea: un piede dentro le istituzioni e le norme comunitarie, un piede fuori, con mille esenzioni, dalla moneta unica a Schengen. Ma ora ce lo hanno ripetuto in coro. "Siete stranieri come tutti gli altri" ci hanno detto milioni di britannici con questo voto.

O meglio milioni di inglesi, visto che

in Scozia e in Nordirlanda hanno prevalso i filo-europei. E allora questa scelta storica va trattata come tale. Non basta insomma qualche giorno, settimana o mese per valutarne le conseguenze. Ci vorranno anni. Se davvero la Scozia diventerà una nuova riottosa Catalogna del Nord, pronta all'indipendenza da Londra pur di restare in Europa. Se l'Ulster un giorno deciderà che conviene di più stare sotto Dublino, allora la vittoria a valanga di Boris Johnson non cambierà solo i viaggi di noi europei. Ma anche lo stesso Regno. Per ora siamo tutti distratti da Harry e Meghan e dalle tensioni internazionali, dall'Iran e dalla Libia, ma presto con gli effetti della Brexit dovrà fare i conti tutto il Paese, non solo la sterlina.

Marco Varvello
Corrispondente RAI da Londra
Autore del libro "Brexit blues"

ASSEMBLEA DEI MEDICI ITALIANI IN UK



In Gran Bretagna opera dal 1997 un'associazione che raggruppa i medici italiani attivi in UK, la "Italian Medical Society of Great Britain" (IMSOGB), e che il 7 dicembre scorso ha organiz-

zato all'Istituto Italiano di Cultura la sua assemblea annuale assieme all'Association of Italian Scientist of UK".

Il Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, ha aperto i lavori

dell'assemblea generale ricordando, tra l'altro, l'importante rafforzamento della cooperazione con l'associazione, attraverso una convenzione siglata insieme a "Dottore London" (www.dottorelondon.com) lo scorso mese di maggio, per prestare assistenza sanitaria gratuita ai nostri connazionali bisognosi e mediante un recente censimento dei medici italiani presenti in UK.

Il Presidente dell'IMSOGB, Kito Fusai, ha dal canto suo messo in evidenza che questa collaborazione ha permesso, attraverso tale censimento, di far conoscere l'associazione a 1800 medici che operano in UK e che molti di questi si stanno avvicinando a IMSOGB (www.imsogb.org) potenziando la sua capacità di azione e la sua crescita.

In coincidenza con l'assemblea, servita per fare il punto sulle varie attività e iniziative dell'associazione, si è svolto un "joint symposium on Italian research and innovation" e sono stati presentati tre studi: "Uncovering the chemical origin of primitive cells" (relatrice Claudia Bonfio), "Motile synthetic vesicles" (Claudia Contini) e "Flooding impact and risk to transport infrastructure" (Maria Pregnolato).

Nel 1997, quando fu fondata la società medica italiana in UK, erano presenti nel Regno Unito - soprattutto nel campo della ricerca e del perfezionamento clinico - circa trecento dottori in arrivo alla Penisola che erano saliti a 3.700 nel 2015. Una crescita davvero impressionante. Attualmente tra i paesi europei soltanto l'Irlanda conta un numero superiore di medici in attività nel Regno Unito.

L'associazione si è data come missione quella di "sviluppare il networking tra le istituzioni sanitarie italiane e britanniche" promuovendo "altissimi standard di competenza professionale" e posizionandosi come "piattaforma di riferimento" per tutti i medici italiani in GB. Accoglie anche medici di diverse nazionalità che hanno legami familiari, culturali o linguistici con l'Italia. E' basata nella capitale britannica ma punta ad avere sezioni in altre parti del Regno Unito, in Irlanda, Canada, Australia e Italia. Mantiene stretti contatti con l'Istituto di cultura di Londra, con il consolato e con l'ambasciata.

Frankie hi-nrg mc sbarca a Londra

Due eventi esclusivi a febbraio

Il rapper italiano Frankie hi-nrg mc, un cantante "controcorrente, sempre e comunque" che è anche compositore, autore, fotografo e video-maker, sbarca a Londra a febbraio per due eventi esclusivi organizzati in collaborazione con TIJ Events UK. Le date: mercoledì 12 e giovedì 13.

Il primo appuntamento è live al Macbeth of Hoxton dove, per la gioia di fan d'oltremarica ed estimatori del genere, Frankie hi nrg mc si esibirà insieme al suo DJ in uno show di un'ora e mezzo con i successi che hanno reso grande la sua storia e quella del rap italiano: da "Fight da Faida" a "Quelli Che Benpensano" passando da molti altri. (12 Febbraio <https://www.themacbeth.co.uk/>)

Il secondo appuntamento si terrà all'Italian Bookshop e sarà un'occasione per scoprire aneddoti che hanno segnato la nascita di una cultura e la sua personale storia. Si tratta, infatti, della presentazione del libro autobiografico "Faccio la mia cosa" uscito recentemente per Mondadori. (13 Febbraio <https://www.italianbookshop.co.uk/>)

"Mi sono iscritto alla facoltà di Economia e Commercio insieme a mio papà, lui ha preso la seconda laurea, io neanche la prima. Ma sono diventato Frankie hi-nrg", dice il rapper, al secolo Francesco di Gesù, 50 anni, torinese di origini siciliane.

Ecco i dettagli dei due eventi:

12/02 - THE MACBETH OF HOXTON - Apertura Porte Ore 8:00 PM - Show Ore: 9:00 PM - Biglietto £15 + prevendita su Eventim.com <https://bit.ly/37tBMGo>
13/02 - THE ITALIAN BOOKSHOP - Presentazione autobiografia "Faccio la mia Cosa" - Ore 7.00 PM



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



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

THE INSIDER

by *Claudia Galetta*

www.Bellavita.shop.co.uk - www.Bellavita.academy



10 regole per mangiare la pizza senza sensi di colpa



La pizza non è uno sgarro alla dieta, se mangiata nelle giuste modalità. È senza dubbio una fonte abbastanza importante di carboidrati, ma anche di proteine visto la presenza del formaggio.

- 1. Considerate la pizza la vostra cena, un piatto unico. Evitate i dolci dopo averla mangiata perché sarebbe un altro carico di carboidrati. Piuttosto sostituite con un frutto ad azione drenante, come ad esempio una macedonia di ananas o fragole rigorosamente senza zucchero!
- 2. Evitate di consumare un primo a pranzo se la sera avete intenzione di andare in pizzeria.
- 3. Preferitela con le verdure in modo da introdurre fibre che limiteranno l'assorbimento dei carboidrati, vi daranno maggior effetto saziante limitando così il consumo dei bordi e delle croste.
- 4. Non associatela alle patate, sarebbe un'aggiunta ulteriore di carboidrati.
- 5. No ad affettati sulla pizza o come antipasto, perché essendo salati aumenterebbero il richiamo di liquidi e quindi gonfiore (la pizza è già in partenza salata).
- 6. Attenzione alle farine utilizzate! Se troppo ricche di glutine renderanno ancora più difficoltosa la digestione, sottoponendo il fegato ad un doppio lavoro (ecco sonnolenza e tanta sete durante la notte).
- 7. Meglio farina di tipo 2 o integrale per chi la tollera bene. Lievitazione lenta e naturale, senza prodotti chimici vi eviterà gonfiore, crampi e nausea. I lieviti vivi digeriranno i carboidrati per voi.
- 8. Mozzarella e non formaggio filante.
- 9. Olio di oliva extravergine (e non oli vegetali), aggiunto possibilmente a crudo per evitare l'ossidazione con le alte temperature del forno. Nota che la dose raccomandata dagli enti sanitari è di 30 gr di olio d'oliva al massimo al giorno (6 cucchiaini da tè = 3 cucchiaini da minestra) da aggiungere preferibilmente a crudo.
- 10. Se siete a dieta concedetevi la pizza solo 1 volta a settimana. Per il corpo è importante il quantitativo di carboidrati e calorie totali. Se con la pizza queste vengono rispettate, è possibile aggiungerla al vostro piano nutrizionale. Se invece non siete a dieta, concedetevela con un condimento più particolare. L'importante che la qualità degli ingredienti venga sempre rispettata.

'Il medico del futuro non si limiterà a prescrivere farmaci, ma indurrà ad interessarti maggiormente alla causa e alla prevenzione delle malattie attraverso l'alimentazione.' Edison 1847 -1931

La Estorick Collection of Modern Italian Art di Londra ha organizzato una mostra su un'importante figura dell'arte del novecento italiano poco conosciuta anche in patria: Tullio Crali.

Aperta il 15 gennaio e in calendario fino all'11 aprile, la mostra "Tullio Crali: A Futurist Life", è la prima dedicata al pittore nel Regno Unito ed esplora l'intera carriera dell'artista attraverso oltre 60 opere, provenienti dalla collezione della famiglia e raramente esposte, che spaziano da gli anni '20 e gli anni '80.

Crali passò la sua infanzia a Zara, la città dalmata annessa all'Italia dopo la Prima Guerra Mondiale e nel 1922 si trasferì con la sua famiglia a Gorizia, dove, a soli 15 anni, leggendo un articolo sul Futurismo ne rimase affascinato. Convertito immediatamente alle idee futuriste, iniziò a sperimentare con l'estetica di quel movimento creando il suo primo disegno futurista nel 1925 (opera presente in mostra). Già alla metà degli anni Trenta Crali si distingueva ormai come figura chiave del Futurismo, spaziando nelle sue sperimentazioni dalla moda al teatro, all'architettura, alla grafica anche se è senza dubbio nell'aeropittura che riuscirà sempre ad esprimersi al meglio.

Durante gli anni '30, molti furono i tentativi da parte degli artisti futuristi di cogliere le novità visive sperimentate con l'esperienza del volo, come ad esempio paesaggi vertiginosi e capovolti, ma anche vedute dall'alto con dimensioni metafisiche. Le immagini liriche ed elettrizzanti di Crali hanno sfidato le nozioni convenzionali di realismo attraverso prospettive dinamiche ed eccezionali combinazioni di elementi figurativi e astratti. Nel corso degli anni '40, Crali, come molti altri artisti futuristi, aderì ai programmi ufficiali di arte bellica, accompagnando i piloti nelle missioni di combattimento e di ricognizione.

Questi legami con il regime di Mussolini hanno segnato negativamente la reputazione del Futurismo e dei suoi seguaci, nonostante Crali fosse profondamente cinico nei confronti di qualsiasi dogma politico, essendo stato lui stesso vittima di estremismo ideologico. Tra il 1944 e il 1945, durante l'occupazione nazista a Gorizia, l'organizzazione di una serie di eventi culturali d'avanguardia lo portò a scontri con le autorità che lo identificarono come sovversivo, destinandolo alla deportazione in Germania. Crali sfug-

TULLIO CRALI: UNA VITA FUTURISTA

MOSTRA ALLA ESTORICK COLLECTION



gi a questa sorte grazie ad un amico influente, per essere poi successivamente imprigionato in condizioni spaventose per 45 giorni dalla milizia di Tito prima di essere liberato dalle truppe americane.

Subito dopo la guerra, Crali si trasferì in Piemonte dove, pur continuando ad aderire all'estetica futurista, dipinse opere ispirate non più dalle macchine, bensì dalla natura. Così scriveva: "La mia arte cambia forma, ma non sostanza. Una mancanza di fiducia nell'umanità mi porta a rivolgere la mia attenzione alla natura. Cerco serenità in tutto ciò che mi circonda. Cerco di scoprire i movimenti della natura e di esprimerne la sua vitalità. È il

principio futurista del 'dinamismo universale' che sta cercando di prendere forma. Non è un cambiamento di ideologia".

Nel periodo del dopoguerra Crali continuò a essere il più fervido sostenitore del Futurismo, essendogli stato affidato dal leader del movimento F.T. Marinetti il compito di difendere l'importanza storica del Futurismo e la sua sempre attuale rilevanza. Tuttavia, nel 1950, disilluso dall'apatia di molti suoi ex colleghi, Crali accettò una posizione come insegnante d'arte nel prestigioso Lycee Italien di Parigi, dove rimarrà per quasi un decennio.

Durante il suo soggiorno in Francia, le visite di Crali sulla costa frastagliata della Bretagna ispirarono la sua teoria delle Sassintesi: una fusione delle parole sassi e sintesi. Queste composizioni, formazioni geologiche modellate dal vento e dall'acqua, potevano presentarsi completamente astratte o figurative, richiamando elementi di realtà oggettiva. Per gran parte degli anni sessanta Crali visse in Egitto dove ricevette un incarico per l'insegnamento alla Scuola d'Arte Italiana del Cairo.

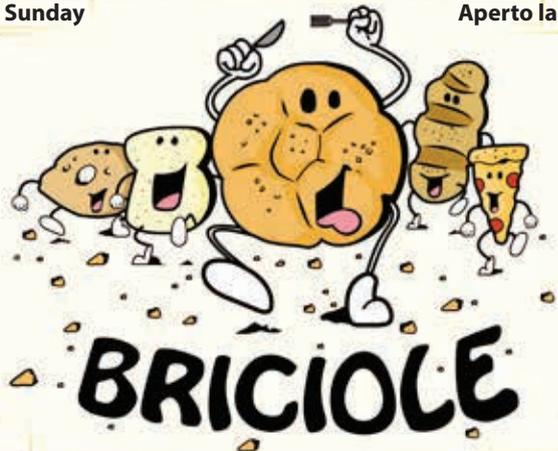
Durante questo periodo rimase profondamente affascinato dagli sviluppi scientifici contemporanei, affrontando l'esplorazione umana dell'universo attraverso immagini monocromatiche di vorticoso galassie o paesaggi extraterrestri visti attraverso le finestre di un'astronave. Oltre alle iconiche aeropitture, la mostra include opere di poesia sperimentale e composizioni polimateriche, presentando un cospicuo numero di Sassintesi e le opere "Cosmiche" dell'ultimo periodo della produzione artistica dell'artista.

La mostra è accompagnata da un catalogo illustrato corredato da testi ad opera dei curatori Christopher Adams e Barbara Martorelli.

La Redazione

Open on Sunday

Aperto la Domenica



RISTORANTE GASTRONOMIA

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



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

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

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

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

Manda il tuo CV a
Pagliaccio 184@aol.com

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



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



Musica e mistero nelle "Pietre Sonore" di Pinuccio Sciola

Quattro eventi speciali e sofisticate sonorità jazz per la sua inaugurazione: si è aperta così, all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, la mostra "Sounding Stones", dedicata alle opere di Pinuccio Sciola, artista sardo di fama mondiale.

Le sue "sculture sonore" sono state esposte in tutto il mondo fin da quando, a metà degli anni Sessanta, ha inizio la sua ricerca della musicalità della pietra. Nel suo studio, che è anche studio tecnico della materia, la pietra è materia viva, con una propria memoria, una propria energia e tutto il mistero di un materialità che attraversa il tempo.

Lo stesso Sciola, del resto, usa parole suggestive per raccontare in prima persona le "sue" pietre: "Quando il caos dominava l'universo - Quando il magma incandescente celava il mistero della mia formazione - Da allora il mio tempo è rinchiuso in una crosta durissima - Ho vissuto interminabile ere geologiche - Cataclismi dimenticati hanno sconvolto la mia memoria - Porto con emozione i primi segni della civiltà umana - Il mio tempo non ha tempo".

Come se la pietra portasse con sé verità iniziatiche, con suggestioni pagane e quasi esoteriche, Sciola riparte così dagli elementi della natura. Ma non è la natura di un banale idillio sentimentale-romantico: è la natura come "Madre Terra" nella sua essenziale sa-

cralità originaria.

Figlio di San Sperate, scomparso nel maggio 2016, Sciola (a cui è intitolata anche una fondazione) è ormai fonte d'ispirazione per molti: ecco perché, lo scorso 4 dicembre, all'apertura ufficiale dell'esposizione 'pietre sonore' si è esibito l'Aghera Jazz Quartet, progetto musicale rigorosamente sardo nato nel 2005, a cui lavorano, tra gli altri, da Andrea Granitzio ed Emanuele Contis.

Sono stati loro a introdurre con allegra raffinatezza alle sculture di Sciola. Ma gli eventi 'collaterali' alla mostra si concluderanno soltanto il 27 febbraio 2020, a pochi giorni dalla chiusura fissata per il 5 marzo. Il 12 dicembre scorso è stata infatti la volta di una 'lecture' sul tema "Genio italiano: da Leonardo da Vinci a Pinuccio Sciola", mentre il prossimo 30 gennaio è ancora protagonista la musica con un concerto dal titolo "Stanze da esplorare". Per concludere, il 13 febbraio, un'altra lecture su "Pinuccio Sciola: arte, forma e suono" e il 27 febbraio, infine, concerto dal titolo "Corde e pietre".

Emmanuel Raffaele Maraziti



Caffè Ristorante Rosticceria

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

Heart-warming Tale of a Lovable Puppet

In Islington bilingual show of Tricolore Theatre

A dormouse, a penguin, a dog, some musicians and a boy named after a vegetable brought to life a tale of unexpected friendships and overcoming bullies in Tricolore Theatre Company's recent production of "A Boy Called (Un Bambino di Nome) Porro".

Drawing together elements of traditional storytelling and combining them with a modern twist on the parables, this bilingual English/Italian show aimed at children age 7-11 ran for three weekends from 16th November to 1st December at Islington's Pleasance Theatre. Written by Penny Culliford and directed by Anthony Shrubbsall, it delighted audiences of children and adults with magical characters and an original musical score by Stefan Potiuk.

The four professional actors, Simon Brandon, Eloise Jones, Patrick Marciano and Nadia Ostacchini, who also produced the show, portrayed the



characters through a series of quick costume changes and slapstick routines.

The star of the show was Porro himself, a friendly life-sized puppet made by Dilara Arin and operated by puppeteer and actor Patrick Marciano.

"I feel very lucky and grateful - Nadia Ostacchini said - to have worked with such a talented bunch of professionals. I am so proud of what we managed to achieve in such a short space of time."

Speaking of her plans for the future of the show Nadia said: "I would love to take the show in short bursts to Italy. I want to perform it at children's hospitals and small theatres or schools in Rome, Milan, Florence and Genoa. I'm currently looking for sponsors to help me make this a reality."

Meanwhile, a story book of Porro's adventures is available from Lulu. Email Nadia for details of the book or any other enquiries about the production, or to sponsor the tour to Italy, nadia@tricolore.co.uk.

Tricolore's next production will be a one-man show about the life and work of the great clown and performer Joseph Grimaldi in 2020.

Tris tricolore nel 2020 alla National Gallery

Tiziano, Artemisia e - dulcis in fundo - Raffaello



Dopo l'astro di Leonardo, che ha occupato tutte le gallerie a pian terreno con una "full immersion experience" focalizzata sul capolavoro "La Vergine delle Rocce", nel cielo della National Gallery di Londra arrivano i "fuochi d'artificio" di Tiziano e Artemisia Gentileschi, con gran finale di Raffaello.

TITIAN, Love, Desire, Death (march 16-June 14) vedrà esposte insieme per la prima volta dopo 5 secoli le opere della maturità note come "Poesie". Il gran Poema delle passioni e delle Meraviglie che mette su tela colore, ingegno, passione e dramma, pescando a piene mani dalle Metamorfosi di Ovidio. "Danae", "Venere e Adone", "Il Ratto di Europa", "Diana e Callisto", "Diana e Atteone", insieme con la "Morte di Atteone" della National Gallery, arriveranno dalla Wellington Collection, il Prado, Isabella Gardner Stewart Museum, convincendo anche la Wallace Collection a prestare per la prima volta dalla sua fondazione lo spettacolare "Perseo e Andromeda". Tiziano e Ovidio, un'accoppiata vincente, che stimolò il grande pittore veneto a raccontare col pennello favole antiche quali spunti per riflessioni sulla condizione umana, poco ottimiste, ma visualmente entusiasmanti.

Le grandiose opere, dove si ribadisce il primato del colore, in antitesi con quello michelangioloesco del disegno, sono percorse da una corrente di bel-

lezza, sensualità e un pizzico di malinconia, che traspare da queste allegorie come avvertimento che nell'incontro con la divinità, ovvero con il capriccioso Fato, l'uomo è destinato a soccombere, specie se si permette di superare i limiti imposti. Sono il trionfo delle emozioni ritratte magistralmente nei corpi generosamente esposti, nei sontuosi abbigliamenti, negli effetti atmosferici, di cui Tiziano è Maestro, suscitando ammirazione ed entusiastico consenso, per esempio in Velasquez e Rubens.

ARTEMISIA (April 4 - July 26)

Prima donna a far parte dell'Accademia delle Arti e del Disegno di Firenze, Artemisia Gentileschi fu spirito ribelle, indipendente e scandaloso che bene si accosta a Caravaggio, di cui fu una dei più validi seguaci. Famosa anche per aver denunciato il suo stupratore, raggiunse un primato artistico con la sua decisa personalità anche nell'adoperare il pennello.

Questo ha lasciato capolavori di grande forza espressiva, di cui 35 saranno esposti, provenienti da istituzioni pubbliche e private internazionali, per rendere omaggio a una donna di sostanza che impose il suo notevole talento al difficile pubblico dei critici d'arte. Fra i quadri in mostra spicca il recente acquisto della National Gallery "Autoritratto come S. Caterina d'Alessandria", pezzo forte della collezione barocca

che ha portato in giro una ventata d'arte anche in biblioteche e penitenziari in UK, una santa personalizzata che ti guarda con aria di sfida aggrappata alla ruota di tortura spezzata, chiara allusione allo stupro subito.

RAPHAEL (Oct 3 - Jan 24/2021)

Poliedrico e prolifico artista rinascimentale, Raffaello ha lasciato un'impronta indelebile nella Storia dell'Arte patrimonio dell'Umanità, non solo come "divino" pittore, ma anche come architetto, "designer" e poeta. Purtroppo morì giovane e appunto per commemorare il cinque centenario della sua dipartita, la National Gallery metterà insieme una grandiosa mostra che prevede prestigiosi prestiti da Uffizi, Louvre, Prado e Musei Vaticani.

Naturalmente mancheranno gli affreschi monumentali delle Stanze di Raffaello negli appartamenti di Giulio II, ma si studiano modi alternativi per farle vedere anche nel museo londinese. Questo ha l'ambizioso progetto di concentrare la variegata carriera artistica del geniale urbinato, che ebbe la fortuna di conoscere giganti come Leonardo e Michelangelo e sviluppò uno stile personale che fu modello fondamentale per tutte le successive accademie, aprendo la strada al Manierismo e confermandosi un pilastro delle eccellenze italiane nella storia dell'umanità.

Margreta Moss

TROIA TRA MITO E REALTÀ IN MOSTRA AL BRITISH MUSEUM



Forse perché il suo direttore è tedesco come Heinrich Schliemann, il British Museum in collaborazione col Museo di Berlino ha allestito una mostra su Troia, con i pezzi archeologici rimasti dalla razzia del "Tesoro di Priamo" effettuata dai russi alla fine della Seconda Guerra Mondiale.

Il famoso archeologo Schliemann che si era incaponito a dimostrare l'esistenza della celeberrima città anatolica cantata da Omero e 150 anni fa offrì al museo inglese di fare una mostra con i ritrovamenti che affioravano a valanga. "No grazie" fu la risposta del British Museum, che forse non voleva accollarsi trafugamenti dalla Turchia dopo aver inglobato quelli di Elgin dalla Grecia. Adesso, nel clima di revival classico, dopo la trionfante mostra su Pompei a Oxford, abbiamo la rivincita di Troia a Londra.

"Troy, myth and reality" è quanto propone il British Museum dal 21 novembre 2019 all'8 marzo 2020, suddivisa didatticamente in tre sezioni. La prima potrebbe essere un'illustrazione dell'Iliade. "Cantami o Diva del Pelide Achille l'ira funesta..." E Achille infatti si presenta già all'ingresso in un vaso greco ritrovato a Vulci in cui trafigge Pentesilea, regina delle Amazzoni, con gusto e ferocia. Achille che domina la scena a cominciare dalla copertina del catalogo, capolavoro marmoreo di Filippo Albacini, eseguito nel 1825 per il Duca di Chatsword, rappresentante con virtuoso classicismo l'invincibile eroe atterrato e morente per la freccia di Paride. Achille che trucidava prigionieri e che infilza Troilo su vasi etruschi, Achille che in un bassorilievo guarda torvo la requisizione di Briseide, Achille che trascina con furia il corpo di Ettore su un'anfora greca, Achille che porge la mano da baciare a Priamo su una bellissima coppa argentea a sbalzo, prestata dalla Danimarca. Una saga sanguinaria che prosegue col suo pessimo figlio Neottolema e con tutti i protagonisti del poema più famoso del mondo che, pur narrando una guerra, ne svela appassionanti vicende umane in cui si dibattono dei, eroi ed eroine di un tempo lontanissimo che sfuma appunto nel mito.

Eppure Troia è esistita e i protagonisti, romanziati in modo insuperabile, esprimono tutta la gamma dei sentimenti umani, rendendoli reali, quasi tangibili e contemporanei. In fin dei conti la storia dell'uomo è fatta di guerre e quella di Troia cantata da Omero o chi per lui è stata per secoli una fucina di ispirazione poetica, letteraria, filosofica, sociale, politica, psicologica, etica ed estetica. Per non parlare del "se-

guito" di Odissea ed Eneide, che oltre al fascino del racconto, sono stati testi fondamentali di una formazione ideologica e culturale radicata nei secoli e diffusa in tutta Europa.

Alcuni esemplari di questi antichi tomi, nella loro splendida veste miniata e istoriata, sono in mostra sotto vetro quali preziose testimonianze medievali di una tenace e ammirata attrazione per la "Storia delle Storie del Mondo", proseguita nel Rinascimento (vedi due vivacissimi pannelli di cassone nuziale eseguiti nel 1490 dal fiorentino Biagio D'Antonio, rappresentanti l'assedio di Troia con "figuranti" in abiti rinascimentali) e sfociata oggi anche al cinema (in discutibile versione Hollywood), dopo l'apoteosi ottocentesca dei preraffaelliti e poeti romantici.

In questa prima sezione si possono ammirare anche originali affreschi pompeiani sul tema, inviati dall'Archeologico di Napoli, bassorilievi romani con il fatale cavallo, sarcofagi con il corpo di Ettore, vero eroe del poema, strascicato dalla biga di Achille e uno spaccato dell'Odissea. Con vasi, pitture, sculture non poteva mancare Ulisse, l'artefice della caduta di Troia con accenni ai suoi problematici viaggi, come non poteva mancare Enea, il proseguitore della stirpe semidivina troiana e avo dei Romani, come suo nipote Bruto, che si stabilì oltre manica dando origine alla Britannia. Insomma un po' di Troia circola in tutta Europa e questo grazie alla forza espressiva e alla potenza immaginativa dell'Iliade. "Be Homer's works your study and de light: read them by day and meditate them by night" dice Alexander Pope

E veniamo alla Troia archeologica. Perché la città con le sue poderose mura, costruite o no da Ercole, esiste davvero e a causa della sua strategica posizione sui Dardanelli attrasse l'ostilità di chi doveva passarli per commercio e pagare i dazi, vedi i Greci. La Toade era una zona ricca e Troia troppo prospera per non collidere con gli interessi Achei, vedi il caso di Cartagine e Roma. Quindi una guerra ci fu, magari non con 10 anni di assedio e magari non per colpa di una donna ma per supremazia politica e commerciale.

La scoperta di Troia da Parte di Heinrich Schliemann è uno degli episodi più famosi della storia dell'archeologia e la seconda sezione della mostra si concentra appunto sugli scavi e i primi ritrovamenti in terracotta datati II-V secolo BC. Manufatti fantasiosamente elaborati nella loro semplicità che raccontano la vita di ogni giorno e fecero

la gioia di Schliemann prima del tripudio del Tesoro di Priamo con cascate di preziosi gioielli, involati adesso al Puskin Museum come bottino di guerra. Rimane solo una malinconica foto della moglie addobbata con parte di questi gioielli.

La parte finale della mostra intende testimoniare l'eredità di questa fantomatica città e del suo famigerato mito creato da Omero. Quadri di Alma-Tadema, Leighton, Lorraine, Turner, Waterhouse, Burne-Jones, De Morgan, Baldini, Kauffman, Cranach insieme a sculture, maioliche, acquerelli, giusto un assaggio di come gli eroi di Omero sono rimasti vivi e amati nei secoli. Soprattutto le eroine.

La squisita testa marmorea di Elena del Canova affascina per i lineamenti di ineffabile purezza e ci si interroga su chi veramente fosse la figlia di Zeus sposata a Menelao e chi rappresenti. Vittima del fato o di un rozzo marito, quintessenza della vanità femminile, insensibile maliarda o donna stufo di fare la casalinga? Unica greca alla corte di troiane, Omero non la condanna né la esalta, ma la simpatia va più ad Andromaca, Cassandra, Cressida, Polissena, Ecuba. E si arriva perfino a giustificare la sorella di Elena, la vendicativa Clitennestra, resa regalmente impressionante da John Collier in una grande tela drammatica, con tanto di scure sanguinante in mano e sguardo fiero. Bellezza, Virtù e Potere si mescolano nelle protagoniste di Omero, che proseguono in Circe, Calipso, Penelope e sono magistralmente riprese da Sofocle, Eschilo, Euripide insieme con Antigone, Elettra, Alceste, Medea. Insuperabile grandezza della letteratura greca, che indagando l'animo umano rende reali anche i miti. Questo è quanto la mostra può suscitare, oltre a riflessioni sulle conseguenze di una guerra, di tutte le guerre, dove a soffrirne maggiormente sono sempre le donne, come descritto da Euripide ne "Le Troiane".

Margherita Calderoni

BREXIT: L'EUROPA NON SARÀ PIÙ LA STESSA

Il perché in un libro di Antonello Guerrera



James Blitz e Antonello Guerrera

"Quando si esce da Londra e si va nel resto dell'Inghilterra o nel Galles, ci si immerge letteralmente - scrive Antonello Guerrera - in un'altra dimensione, che non è la «Cool Britannia» pubblicizzata da Tony Blair, che non contempla i sorry a ogni minimo contatto casuale con un'altra persona, che evidenzia il frequente disagio sociale delle classi popolari della periferia dell'impero, i servizi e i trasporti nettamente inferiori e la produttività lillipuziana di aree come Sunderland, la Cumbria, Middlesbrough, Sheffield. Molti brexiter che ho incontrato durante vari reportage nel nord dell'Inghilterra mi hanno detto di aver votato per l'uscita dall'Ue principalmente per due motivi: Basta migranti dell'est Europa che scroccano il nostro welfare e Dare un segnale forte a Londra, per farci sentire".

Corrispondente del quotidiano "La Repubblica" da Londra, Guerrera ha appena pubblicato un libro alla ricerca dei perché i sudditi di Sua Maestà abbiano deciso il divorzio dall'Ue.

Nel libro, "Il popolo contro il popolo", presentato il 18 dicembre all'Istituto di Cultura di Londra dall'autore in conversazione con James Blitz, firma del "Financial Times", il giornalista non si limita a scavare nei meandri della Brexit ma la mette in rapporto ad altri dirompenti fenomeni politici che si manifestano un po' ovunque e "promettono di abbattere le elites e di issare al potere uomini nuovi che porranno fine alle sofferenze del popolo".

Nel libro pubblicato da Rizzoli Guerrera propone innanzitutto una storia della Brexit - dai sintomi iniziali, ignorati dalla classe politica, al caos totale delle fasi finali - narrata attraverso i suoi protagonisti e con l'ausilio di contenuti, interviste e retroscena esclusivi.

Ma quali sono le cause e le possibili

conseguenze di questo "smottamento nel cuore dell'Occidente"? A suo giudizio quanto successo in Gran Bretagna è solo una delle tante manifestazioni del vento sovranista e autoritarista che scuote il mondo intero e si palesa in forme diverse dal comune denominatore (America first, Front National, Lega, 5 Stelle, Podemos, Orban, Putin...).

"Negli ultimi tre anni dal referendum del 2016, giornalisti e studiosi - scrive ancora Guerrera nel suo saggio - hanno raccontato e analizzato le più svariate cause per dare una giustificazione - e un senso - alla Brexit. Dominic Cummings, lo stratega principe della campagna per abbandonare l'Unione Europea nel 2016, è stato geniale - e vincente - proprio per questo. Perché ha colto, rielaborato e trasmesso agli elettori del referendum l'essenza dello Zeitgeist mondiale contemporaneo: la perdita del controllo. E dunque l'ansia di riottenerlo, a tutti i costi, incarnandola nello slogan principe della campagna pro Brexit: Take back control. Difatti, i sentimenti e le reazioni populiste alla crisi dei migranti di molti elettori in Occidente derivano soprattutto dalla sensazione di perdita di controllo dei flussi migratori".

Un'altra causa è stata la crisi finanziaria del 2008-2009, "esplosa per un'assoluta mancanza di controllo delle cause (dai mutui subprime in giù) e dei deterrenti di contenimento".

"La sindrome di mancanza di controllo - sostiene a questo proposito il corrispondente londinese de "La Repubblica" - è legata anche ai danni della finanza rapace e agli strumenti sinora molto deboli dei governi per evitare speculazioni colossali che hanno dilaniato l'economia reale e il risparmio dei contribuenti, diffondendo dunque risentimento anche verso le banche".

La Redazione



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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tenimenti in Sicilia

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

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

Novità Editoriali

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



Bassa Marea, Enrico Franceschini- Rizzoli

Il mare prende, il mare dà. E un mattino di primavera la bassa marea consegna alla spiaggia di Borgomarina un corpo di donna. La ritrova, più morta che viva, Andrea Muratori detto Mura, giornalista in pensione, tornato nel paesino di villeggiatura dell'infanzia dopo una lunga carriera da inviato giramondo, con pochi soldi in tasca, un capanno di pescatori come casa e in pace con se stesso. Siamo in Romagna, la riviera delle vacanze di massa e del divertimentificio, cento chilometri di litorale che con il solleone diventano metropoli diffusa spalmata tra Marina di Ravenna e Gabicce, per metà West Coast all'italiana e per metà irredimibile provincia di vitelloni, malelingue e brava gente. Ma fuori stagione gli abitanti verniciano e riparano, sperperando i guadagni estivi e portando a galla vizi nascosti. Fra un clan di calabresi che traffica schiave del sesso e immigrati cinesi che spacciano erba, toccherebbe a Mura risolvere il mistero dietro il passato di Sasha, l'enigmatica russa restituita dal mare. Un'impresa troppo grande per lui, se ad aiutarlo non ci fossero altri tre sessantenni irresistibili. «Uno per tutti, tutti per uno» ripetono i vecchi amici, citando i tre moschettieri. Che poi, com'è noto, erano quattro.



Così allegre senza nessun motivo, Rossana Campo - Bompiani

Gertrude Stein ha detto "l'America è il mio Paese, Parigi è la mia città". È così anche per Patti, Manu, Lily, Alice, Yumiko e Sandra: Parigi è la loro città, una casa scelta per (ri)costruire la propria vita quando ormai sentivano che il luogo dove erano nate non le accoglieva più o non le accoglieva abbastanza. Sono donne diversissime accomunate da una grande passione, quella per la letteratura: le loro strade infatti sono confluite nel club di lettura Les Chiennes Savantes, dove si confrontano su saggi e romanzi, e insieme raccontano sé stesse, le passioni che le animano e le difficoltà con cui spesso devono fare i conti. Una polifonia al femminile, un mosaico di splendide donne che non hanno mai smesso di essere ragazze e continuano ad affrontare la vita con la tenacia, la caparbieta e il fuoco che da sempre le anima.



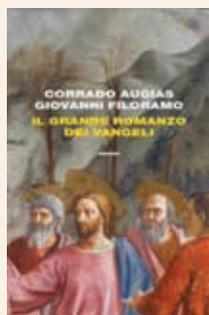
La grande invenzione. Storia del mondo in nove scritture misteriose, Silvia Ferrara - Feltrinelli

Questo libro parla di un'invenzione ancora avvolta nel mistero: la scrittura. È ormai quasi sicuro che sia stata concepita da zero più volte nella storia. Ma come si è arrivati a questa rivoluzione? Che cosa ci ha portato a scrivere? Per aiutarci a svelare questo arcano, Silvia Ferrara ci guida alla scoperta delle scritture inventate dal nulla e di quelle rimaste indecifrate fino a oggi, non solo tra i segreti della storia, ma anche nei meandri della nostra mente. Cina, Egitto, Messico, Mesopotamia, Cipro e Creta. Gli enigmi delle isole, la grande macchina delle città e degli imperi. Gli esperimenti sulla scrittura e le invenzioni solitarie, i sistemi ancora indecifrati dell'Isola di Pasqua e della Valle dell'Indo, il manoscritto di Voynich, gli oscuri khipu inca, il disco di Festo e tanti altri. Questo libro è un viaggio nella nostra capacità illimitata di creare storie e simboli, fatto di iscrizioni sibilline, di lampi di genio nel passato, della ricerca scientifica di oggi e dell'eco, vaga e imprevedibile, della scrittura del futuro.



Il grande romanzo dei Vangeli, Corrado Augias-Giovanni Filoramo - Einaudi

Se un viaggiatore venuto da molto lontano cominciasse a sfogliare le pagine dei Vangeli totalmente ignaro della loro origine e di ogni possibile implicazione teologica, che cosa leggerebbe? In buona sostanza quattro versioni in parte (ma non del tutto) simili della tragica vicenda di un predicatore che, avendo sfidato il potere della Chiesa e dello Stato, viene processato e condannato a morte. Ma c'è un altro elemento che colpirebbe il nostro ipotetico lettore: la folla di personaggi in cui il protagonista s'imbatta, o da cui è accompagnato, nel corso della sua breve esistenza. Il nostro ipotetico lettore sarebbe colpito dalla diversità delle reazioni, dall'odio implacabile allo smisurato amore. Noterebbe le turbe, il popolo, una folla indistinta, poveramente vestita, rassegnata o crudele, fatta di pescatori, operai dei campi e delle vigne, pastori, in genere illetterati, alcuni gravemente malati, tutti fiduciosi nella storia del loro popolo e nell'aiuto costante del loro Dio. Dallo stupore per questa umanità, dalla meraviglia per queste straordinarie presenze umane, è partito Corrado Augias a colloquio con uno dei maggiori storici del cristianesimo, Giovanni Filoramo. Augias «stringe l'inquadratura» sugli uomini e le donne che appaiono nei Vangeli. Ne esamina le vite narrate dagli evangelisti ma anche i segreti taciuti, le origini o i destini. A cominciare dalla madre del giustiziato, ad esempio, figura che dovrebbe avere carattere centrale e che - stranamente - risulta, invece, appena abbozzata, presenza sfuggente caratterizzata da rapporti spesso aspri con suo figlio. O il padre (adottivo?), piccolo imprenditore edile, più che semplice falegname, perennemente muto di fronte alle straordinarie vicende che il destino gli ha riservato. O le figure enigmatiche e sfaccettate di Giuda e della Maddalena. Con questo libro, Augias e Filoramo riescono in un'impresa difficile: narrarci in maniera sorprendentemente nuova una storia che pensavamo di conoscere.



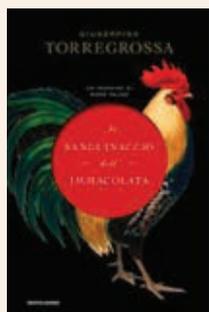
L'architettrice, Melania Mazzucco - Einaudi

Giovanni Briccio è un genio plebeo, osteggiato dai letterati e ignorato dalla corte: materassaio, pittore di poca fama, musicista, popolare commediografo, attore e poeta. Bizzarro cane randagio in un'epoca in cui è necessario avere un padrone, Briccio educa la figlia alla pittura, e la lancia nel mondo dell'arte come fanciulla prodigo, imponendole il destino della verginità. Plautilla però, donna e di umili origini, fatica a emergere nell'ambiente degli artisti romani, dominato da Bernini e Pietro da Cortona. L'incontro con Elpidio Benedetti, aspirante scrittore prescelto dal cardinal Barberini come segretario di Mazzarino, finirà per cambiarle la vita. Con la complicità di questo insolito compagno di viaggio, diventerà molto più di ciò che il padre aveva osato immaginare. Melania Mazzucco torna al romanzo storico, alla passione per l'arte e i suoi interpreti. Mentre racconta fasti, intrighi, violenze e miserie della Roma dei papi, e il fervore di un secolo insieme bigotto e libertino, ci regala il ritratto di una straordinaria donna del Seicento, abilissima a non far parlare di sé e a celare audacia e sogni per poter realizzare l'impresa in grado di riscattare una vita intera: la costruzione di una originale villa di delizie sul colle che domina Roma, disegnata, progettata ed eseguita da lei, Plautilla, la prima architettrice della storia moderna.



Il sanguinaccio dell'Immacolata, Giuseppina Torregrossa - Mondadori

Tutti gli anni, dal sette dicembre al sette gennaio, Palermo è in preda al demone del gioco: aristocratici, borghesi e modesti cittadini, giovani, vecchi e bambini sono vittime della medesima febbre. Sul tavolo verde si impegnano esigui risparmi o ricchi patrimoni nell'irrinunciabile rito collettivo delle feste invernali. Marò Pajno sta attraversando un periodo difficile, e il freddo che sente dentro non è legato solo alla pioggia che affligge senza sosta la città: da pochi mesi la sua storia con Sasà è finita - mentre la madre si ostina a chiederle implacabile a ogni visita perché non mette su famiglia - e, assodato che "la fimmina insoddisfatta mangia", lei si è pian piano lasciata andare e ora si trova a fare i conti anche con qualche chilo di troppo. Come se non bastasse, il questore Bellomo, che le appare come un "damerino" interamente votato agli scatti di carriera, continua a stuzzicarla con rimbrotti e inviti a prendersi cura di sé, suscitandole un misto di fastidio e curiosità. All'alba dell'Immacolata viene trovato il cadavere di Saveria, giovane pasticciera figlia del boss Fofò Russo. Il questore ordina alla dottoressa Pajno di indagare su un delitto che in apparenza non ha alcun legame con il nucleo antifemminicidio che lei dirige. Marò è costretta a ubbidire, ma presto si accorgerà che troppe cose non tornano: è strana una rapina prima dell'apertura, quando la cassa è vuota, ma soprattutto chi mai a Palermo oserebbe prendere di mira la pasticceria Perla, di proprietà di un potente boss? Poco a poco la vicequestora troverà la grinta e la passione necessarie all'indagine, cercherà indizi nella famiglia della vittima e, inoltrandosi a fondo nelle maglie di un sistema tanto articolato quanto assurdo, arriverà a sfidare apertamente Fofò Russo, scoprendo che la battaglia di una donna non può che essere condotta a nome di tutte.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

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

Part of Dignity plc. A British Company



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212 - Tel: 020 7439 4526

Tel: 0845 521 2900 - Mob: 07969 060 831

richardcatering@yahoo.co.uk - www.richardscatering.co.uk

1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP



SPUMANTE ITALIANO BATTE LO CHAMPAGNE

GLI INGLESINI NE BEVONO SEMPRE DI PIÙ

Con un balzo in avanti del 9% nel numero delle bottiglie esportate lo spumante italiano ha consolidato la conquista delle tavole nel mondo dove per Natale e Capodanno 2019 ha fatto registrare un record storico di brindisi Made in Italy.

In un rapporto la Coldiretti ha evidenziato che a fine anno è stato stabilito un nuovo record annuale nelle vendite all'estero: siamo arrivati, secondo le ultime stime, a più di 560 milioni di bottiglie di vino con le bollicine.

Se in Italia lo spumante si classifica tra gli acquisti irrinunciabili nello shopping delle feste, all'estero - dove finisce circa il 70% della produzione nazionale - non sono mai state richieste così tante bollicine italiane che in quantità dominano nettamente nei brindisi globali davanti allo champagne francese.

Fuori dai confini nazionali - precisa la Coldiretti - i consumatori più appassionati sono gli inglesi che non sembrano essere stati scoraggiati dalla Brexit e sono stati nel 2019 il primo mercato di sbocco delle spumante italiano con le bottiglie esportate che fanno registrare un aumento del 7% nelle vendite, mentre gli Stati Uniti sono al secondo posto con un balzo dell'11% pur in presenza di tensioni commerciali e timori collegati ai dazi, mentre in posizione più defilata sul podio si trova la Germania, che rimane il terzo consumatore mondiale di spumante italiano ma che con la frenata dell'economia tedesca paga un calo dell'8% rispetto all'anno precedente.

Nella classifica delle bollicine italiane preferite nel mondo ci sono tra gli altri il Prosecco, l'Asti e il Franciacorta che ormai sfidano alla pari i più prestigiosi champagne francesi, tanto che proprio sul mercato transalpino si è registrata una crescita record delle vendite del 30%.

Ma lo spumante italiano piace molto anche nel Paese di Vladimir Putin, visto l'incremento del 17% in Russia nonostante le tensioni causate dal perdurare dell'embargo su una serie di prodotti agroalimentari Made in Italy.

E un aumento in doppia cifra si riscontra anche in Giappone, con +37%.

Sul successo delle bollicine tricolori nel mondo pesa però la contemporanea crescita delle imitazioni in tutti i continenti a partire dall'Europa dove sono in vendita bottiglie dal Kressecco

milioni di bottiglie.

In termini di tipologia di consumo, grandi sono le differenze: a Natale vanno forti i vini dolci e dry, all'Epifania i vini Rosè mentre a Capodanno spopolano i vini secchi e brut.

In totale sono volati nel periodo natalizio 2019 i tappi di circa 77 milioni le bottiglie made in Italy per un valore alla produzione di circa 280 milioni di euro a fronte di una spesa degli italiani di 630 milioni di euro.

Sono state invece solo 3,7-3,9 milioni le bottiglie straniere, stappate soprattutto in ristoranti delle metropoli e in veglioni di locali notturni e in località di vacanza, per una spesa al consumo di altri 240 milioni.

"Segnale di speranza e di voglia di vivere si direbbe...per dimenticare e guardare oltre una crisi politica perenne, un lavoro precario e latitante, vertenze industriali, vendite lente nei negozi", commenta Giampietro Comolli, economista esperto di vini spumanti e presidente dell'Osservatorio Economico.



al Meer-Secco prodotte in Germania che richiamano palesemente al nostrano Prosecco che viene venduto addirittura sfuso alla spina nei pub inglesi.

Per quanto riguarda l'Italia si calcola che nel periodo natalizio si stappano in media poco più di 2,5 milioni di bottiglie al giorno. Il top è ovviamente la fine dell'anno, con un picco di oltre 44

Bollino blu per vero gelato italiano all'estero



Bollino blu al gelato made in Italy e stop a quello che di italiano non ha nulla. Questo l'obiettivo del marchio di qualità Ospitalità italiana-Gelaterie italiane nel mondo, promosso da Unioncamere con il supporto di Isnart - Istituto nazionale di ricerche turistiche.

Dopo quella della ristorazione, quindi, anche l'arte del gelato made in Italy avrà all'estero il suo riconoscimento di qualità e di italianità, certificato con verifiche indipendenti e imparziali.

Il "disciplinare" al quale gli aspiranti gelatai italiani nel mondo dovranno attecchire si compone di una molteplicità di requisiti articolati in 10 regole che riguardano l'accesso e la posizione della struttura, l'accoglienza, la comunicazione, l'ambiente interno, il prodotto, il servizio, la trasparenza, gli elementi accessori, l'approccio ecocompatibile e la valorizzazione del Made in Italy.

L'impresa che voglia fregiarsi del Quality dell'Ospitalità italiana dovrà rispondere prima di tutto a 5 requisiti ritenuti essenziali, che riguardano il nome Gelateria e/o gelato per identificare il locale ma soprattutto l'utilizzo di attrezzature, metodi di produzione e materie prime che dimostrano la tradizione e origine italiana nella preparazione del gelato.

La nuova frontiera delle gelaterie italiane all'estero si affianca ora a quella, ormai consolidata, della qualità e dell'italianità di 2.183 ristoranti made in Italy certificati in 60 paesi del mondo e in 456 grandi città. Una rete formidabile per far conoscere il bello e il buono del nostro Paese visto che intercetta almeno 65 milioni di consumatori ogni anno. Da quell'esperienza, infatti, avviata 10 anni fa da Unioncamere, in collaborazione con i Ministeri degli Affari esteri, dello Sviluppo economico, dei Beni culturali e del turismo e delle Politiche agricole e il prezioso supporto della rete delle Camere di commercio italiane all'estero, è maturata l'idea di valorizzare anche un altro caposaldo della gastronomia e della storia del nostro Paese, rappresentato, appunto, dal gelato.

LaR



Marco Fuso

marco@mfpconsultancy.co.uk

PIZZA "Genovese a modo mio"

Pesto.Mozzarella, Asparagi, Datterini rossi e Formaggio di capra
Impasto alla Napoletana Diretto 24 ore.

This Pizza is one of my favourites!

The dough itself, is generally of a high Hydration 65-68% water on flour and require a flour with a 12.5% Protein content, however it is possible to use dough with lower hydration 59-60% of water.

Dough Recipe

6 dough ball of 280g each,
1 kg Type 00 or 0 Flour
650 g water
27 g fine sea salt

1 g instant Yeast or 2 fresh yeast

Dough making method

To start off, add 90% of the water and the yeast into the mixer, or (in a large bowl if you are kneading by hand) allowing the two to mix until the yeast is dissolved. Slowly add 50% of the flour in. Allow this to mix briefly. Continue to let the mixer incorporates the ingredients and gradually add the rest of the flour.

Once the dough starts to come together after about 6-7 minutes add in the salt and half of the remaining water, once salt has been incorporated add gradually the rest of the water.

Mixing time must be about 12-15 minutes (it depends of the mixer).

Finally ensure the dough has a good consistency and turn off the mixer.

Transfer the dough from the mixer to a plastic containers and allow to rest covered with cling film at room temperature (16/18 degrees) leave the dough between 12-18 hours, it won't double in size but it will be bigger, and the yeast will have done its magic.

Once the dough has rested, cut the dough into size as required.

The dough will be ready after 4-6 hour, but they will last even longer at room temperature.

If you want to keep some of dough for another day, refrigerate them as soon as they are balled up.

Ingredients for each 12" pizza,

Serves 2
50 g Basil Pesto sauce
70 g Mozzarella fior di latte
40 g Goat cheese
30 g Asparagus Finely sliced
30 g Cherry tomatoes
5 fresh basil leaves.

Open you dough and focus on spreading the gases to the edge, this come with the Neapolitan characteristic of the Cornicione (crust)

Spread the Basil pesto sauce with a tablespoon and leave the edge clear, add the fior di latte mozzarella, goat cheese and asparagus, now you are ready for baking your pizza!

Cooking

Professional Pizza Oven: Cook between 60-90 seconds at 430C degrees

Household Oven: If you are using a Grill Oven, place you pizza stone in and get it to max. The Stone could get to 300C degrees, Cook between 3-4 minutes

Afterwards add Cherry tomatoes and fresh basil.

The long Proving time will make your dough Reach in Aroma, Flavour and create a light and easy digestible base.

Like Neapolitan says,

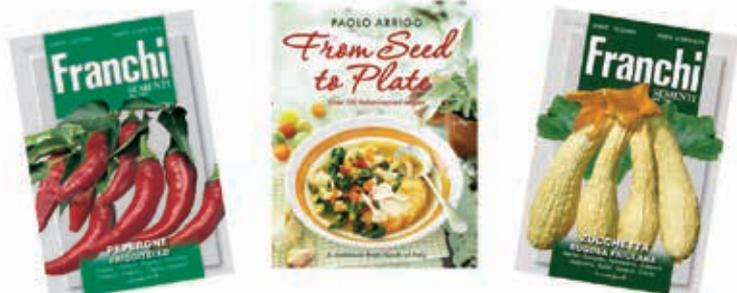
PE' FA' E COSE BONE CE VO' TIEMP' (IT TAKES TIME TO DO GOOD THINGS)

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts

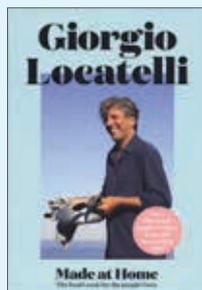
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Creamed salt cod salad with cicerchia purée

Serves 6

- dried cicerchia, or chickpeas 300g
- dried cannellini or other white beans 150g
- dried borlotti beans 150g
- shallots 100g
- finely chopped salted capers 40g
- rinsed anchovy fillets in oil 12
- rinsed de-salted salt cod 1kg
- garlic 8 cloves
- whole bay leaves 5
- milk 2 litres
- pancetta 6 thin slices
- fresh sage leaves a small bunch
- diced pancetta 200g
- lamb's lettuce 300g
- delicate extra virgin olive oil, for example Ligurian 300ml
- fresh flat-leaf parsley a handful
- Giorgio's dressing 150ml

Preparation

1 Soak the cicerchia or chickpeas and the beans in separate bowls of water overnight. **2** Preheat the oven to 180°C/gas 4. **3** Mix the shallots, capers and anchovies in a bowl. **4** Lay the cod in a deep roasting tray and spread the shallot, caper and anchovy mixture over the top. Add 3 of the garlic cloves and 4 of the bay leaves and pour the milk over the top, then cover with foil. Bake in the preheated oven for 2½–3 hours, until the cod breaks into soft flakes, then remove and keep to one side. Turn the oven down to 150°C/gas 2. **5** Line a baking tray with baking paper and lay the slices of pancetta on top. Put into the oven for 40 minutes, until crispy, then lift out. **6** Meanwhile, drain the cicerchia or chickpeas and beans, discarding the water. Rinse under running water and put into separate pans with enough fresh water to cover. Add another clove of garlic, a bay leaf, and a few sage leaves to each pan. Bring to the boil, then turn down to a simmer and cook until tender (each one will take roughly an hour). Take off the heat, leave to cool down in the cooking water, then drain and mix all together in a bowl. **7** Heat a frying pan, add the diced pancetta and sauté until crisp and golden. Lift out and drain on kitchen paper, then add to the bowl of beans, together with the lamb's lettuce. **8** Take half of the cicerchia or chickpeas and put into a blender, adding 3 tablespoons of the olive oil a little at a time, until you have a creamy purée. Keep to one side. **9** Put the remaining garlic cloves on a chopping board and with the back of a large knife, crush them into a paste. Put the parsley leaves on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. **10** Lift the cod from the cooking milk and put it into the bowl of a food mixer. Pour the milk and the shallot, caper and anchovy mixture through a fine sieve, discarding the milk. Add the drained anchovy mixture to the cod and mix slowly, adding the rest of the olive oil a little at a time, to avoid splitting the mixture, until you have a creamy consistency. Towards the end of mixing, add the chopped parsley and garlic. **11** To serve, spread the cicerchia or chickpea and bean purée over the base of a shallow serving dish. Toss the rest of the cicerchia or chickpeas and beans with the lamb's lettuce and dressing and scatter over the purée. Spoon the creamed salt cod over the top and finish with the crispy slices of pancetta.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



CHICULIATA TUNA TARTARE

MARINATED RAW FISH finds a place in many different cultures' food and this is South Italy's version. We try to bring a mix of different flavours to the marinade – saltiness from the anchovies and olives, sweetness from the tomatoes, a little bit of heat from the chilli and some acidity and freshness from the lemon. And of course, there has to be sunshine in the dish, which we add with our beautiful sun-baked bottarga (for more about this, see page 124). I would usually serve this with the grey mullet bottarga – bottarga di muggine – but go for tuna if you prefer.

SERVES 4

- 400g very fresh tuna, roughly chopped
- 1 tbsp salted capers, soaked overnight, roughly chopped
- 2 tbsp pitted black olives, roughly chopped
- 1 tsp black aniseed or black fennel seeds, crushed with the flat of a knife
- 6–8 tinned anchovy fillets, rinsed
- 3 San Marzano tomatoes, peeled and cut into small cubes (keep the seeds and juice)
- 3 medium-hot green chillies, cut into very fine strips
- 10g chives, finely chopped
- 10g parsley, finely chopped
- 2 tsp extra virgin olive oil, plus a drizzle to finish
- 4 Little Gem lettuce leaves

- juice of 1 lemon
- 1 tbsp bottarga, finely shaved
- sea salt

In a bowl, mix the tuna, capers, black olives, crushed aniseed and anchovies, then add the tomatoes with their seeds and juice, chillies, chives, parsley and olive oil. Season with salt and mix well.

Pile the mixture into the lettuce leaves and finish by drizzling with olive oil and the lemon juice, then scatter the bottarga over the top.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Cipollata di Tonno



The "Cipollata di Tonno" ("tunnu ca cipuddata" o "cipuddata di tunnu" in the local dialect) is a typical dish of the very rich sicilian cuisine. It is very easy to prepare, very savoury and you have to serve with a lot of sweet and sour stewed onion. It is better if eaten hot but you can also serve it at room temperature and nobody would complain.

The best of the best would be to use red mediterranean tuna but also the tune of other seas is ok.

INGREDIENTS for 4 people

- 500g onions blondes,
- ½ cup of white wine vinegar,
- 1 spoonful of sugar,
- ½ cup extra virgin olive oil,
- salt and pepper.
- 800g Tuna

PREPARATION

Peel the onions, wash, dry and cut into slices not too thin. Put them in a pan and cover with water. Cook, stirring occasionally, over low heat and covered pan until the water will dry and the onions have softened. At this point, remove the lid, add the oil and season the onions with salt and pepper. Cook over low heat, turning them frequently, so that they do not stick to bottom of pan. When cooked, add the vinegar which was dissolved sugar and let it cook for a few more minutes. Transfer, then, cipollata in a bowl and let it cool. Cipollata serve at room temperature. Cook tuna and serve Cipollata onto.

Sicily

Restaurant • Bar • Private Dining

2a Elizabeth Street
London SW1W 9RB
020 7730 5498

info@eatatsicily.com www.eatatsicily.com

FIANDACA

EST. 1975

WINE IMPORTER & WHOLESALER

www.harpers.co.uk

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
T: 01234-356647
(Solo durante le ore di Ufficio)
Passaporti
(Solo su appuntamento)
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
2° venerdì di ogni mese
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
(Solo su appuntamento)
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

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

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

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

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

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

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

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

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque
1A Douro Terrace, Le Mont Pinel
St Helier Jersey CI JE2 4RS
Cell: 07797-888273
svitalconsuljy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

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

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

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

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin
7 Martindale Walk, Killingworth
Newcastle upon Tyne NE12 6QT
Cell: 07508 408047
robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetto Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261

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 2018-2019 LONDRA

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

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair
London SW1J 0DR
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

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

www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

info@mediobanca.co.uk

www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567

italy@italiantouristboard.co.uk

www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169

mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471

inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

BRADFORD

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

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144

dpini@pinifranco.com

rfranco@pinifranco.com

www.pinifranco.com

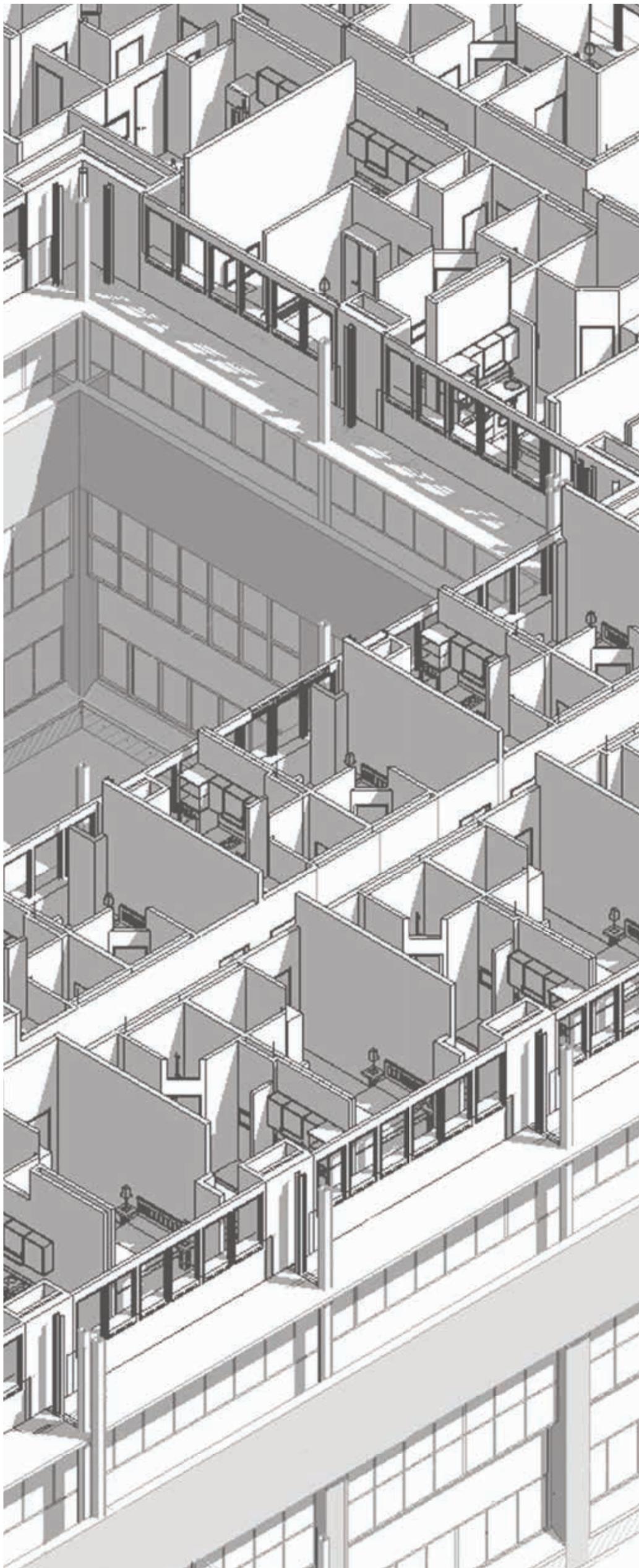
www.belluzzo.net

alessandro.belluzzo@belluzzo.net

studio.legale@belluzzo.net

stello@belluzzo.net

belluzzo@belluzzo.net



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



500X

THE NEW 500X SPORT EXTREME APPEAL

FROM

£299 | £299

INITIAL RENTAL

PER MONTH*



Motor Village
UK



MOTOR VILLAGE, 105 WIGMORE ST, MARYLEBONE, LONDON W1U 1QY
TEL: 020 3889 5276 MOTORVILLAGEUK.COM

Fuel consumption figures for the Fiat 500X Sport range in mpg (l/100km): Combined 38.7 (7.3) – 43.5 (6.5). CO₂ emissions 122 – 138 g/km.

Fuel consumption figures determined on the basis of the new WLTP test procedure as per Regulation (EU) 2017/1347. CO₂ figures, determined on the basis of the outgoing test cycle as per Regulation (EU) 2017/1152-1153, will be used to calculate vehicle tax on first registration. Only compare fuel consumption and CO₂ figures with other cars tested to the same technical procedures. These figures may not reflect real-life driving results, which will depend upon a number of factors including the accessories fitted (post-registration), variations in weather, driving styles and vehicle load.

*Personal Contract Hire. Fiat 500X Sport range from £299 per month plus £299 initial rental. Model shown: Fiat 500X Sport 1.0 120HP (incl. Sports Red Pastel paint, 19" Alloy Wheel and City Pack at £1,000 incl VAT). Based on a 48 month term and 6,000 miles p.a. Excess mileage charges apply. Vehicles must be ordered between 01/01/20 and 31/03/20 and registered by 30/06/20. Vehicles may incur Brexit related tariffs or other charges. Subject to status. Guarantees may be required. T&Cs apply. Leasys, SL1 0WU. **LEASYS**