XVI Nº6 Novembre - Dicembre FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
SMPhotoNews – La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero

GREEN NETWORK® energy
www.greennetworkenergy.co.uk

MATTARELLA STRIGLIA BO-JO: SUL VIRUS "CI VUOLE SERIETÀ"

Il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha risposto per le rime al premier britannico Boris Johnson che lo scorso 22 settembre in parlamento a Westminsiter ha mostrato tutta la sua faccia tosta quando ha detto che nel Regno Unito la pandemia marcia molto più spedita rispetto a Germania o Italia per una semplice ragione: i sudditi di Sua Maestà amano di più la libertà, volano della loro storia.

"Anche noi italiani amiamo la libertà ma abbiamo a cuore anche la serietà", ha seccamente ribattuto due giorni dopo il capo dello stato italiano durante una chiacchierata informale a Sassari, in Sardegna, a margine di una cerimonia in ricordo del defunto presidente Francesco Cossiga.

Già a fine luglio, parlando con i giornalisti in occasione della tradizionale "Cerimonia del Ventaglio", Mattarella aveva messo in bella evidenza che la libertà non può assolutamente significare il diritto di infettare gli altri. Il suo pensiero è limpido e chiaro: non si può evocare il tema della violazione delle regole di cautela sanitaria come espressione di libertà, "occorre tener conto anche del dovere di equilibrio con il valore della vita, evitando di confondere la libertà con il diritto far ammalare altri" e "non si può "comportarsi come se il virus fosse scomparso" se si vogliono evitare altre "drammatiche conseguenze".

In effetti Bojo l'ha sparata proprio grossa nel tentativo di giustificare la sua maldestra gestione della pandemia che vede in testa la Gran Bretagna nella hit parade europea sul maggior numero di morti.

"C'è un'importante differenza – queste le parole del primo ministro britannico - fra il nostro Paese e molti altri nel mondo poiché il nostro è un Paese che ama da sempre la libertà. Se guardiamo alla storia degli ultimi 300 anni, ogni avanzamento, dalla libertà di parola alla democrazia, è venuto virtualmente da questo Paese. È molto difficile chiedere al popolo britannico di obbedire uniformemente alle direttive oggi necessarie". Il sottinteso è palese: in nazioni dal trascorso totalitario come Italia e Germania è molto più facile mettere in riga la gente.

Sono parole ancora più stupefacenti se si pensa alla sfegatata ammirazione di Johnson per Winston Churchill, il premier che seppe portare il Regno Unito alla vittoria contro il nazismo imponendo ordine e disciplina.

Nella Penisola le parole di Bojo rintuzzate da Mattarella hanno dato la stura ad un mare di reazioni e commenti. Il viceministro della Salute Pierpaolo Sileri ha sottolineato che "la libertà deriva dal rispetto delle regole" mentre sul "Corriere della Sera" l'editorialista Massimo Gramellini ha così riassunto la questione: "Insomma, se qui mettiamo la mascherina più che a Londra è perché abbiamo avuto Mussolini e non Churchill".

Gramellini esprime anche un dubbio: "non sarà che il Covid ha confuso le menti in Inghilterra più che altrove proprio perché Johnson non è Churchill e sul virus ha cambiato idea di continuo, a volte anche all'interno dello stesso discorso, passando dall' «abbracciamoci tutti» alla minaccia del coprifuoco?".

La Redazione

Codogno - Il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella rivolge il suo indirizzo di saluto in occasione della visita a Codogno, oggi 2 giugno 2020.. (Foto di Paolo Giandotti - Ufficio per la Stampa e la Comunicazione della Presidenza della Repubblica)

BREXIT: BOJO ALLARMA GLI EUROPEI IN UK

SCONCERTO NELL'UE PER STRAPPO SULL'ULSTER

PM Boris Johnson

Dai primi di settembre gli italiani e gli altri europei residenti nel Regno Unito hanno una ragione in piu' per preoccuparsi dei loro diritti dopo il fatidico prossimo 31 dicembre quando alla fine del periodo di transizione la Brexit diventerà al cento per cento realtà: non sanno se possono ancora fidarsi della parola di Boris Johnson e del suo governo.

Questi diritti (dal permesso di residenza all'accesso alla sanità pubblica) sono sanciti nell'accordo di divorzio tra Regno Unito e Unione Europea (o; "Withdrawal Agreement") che è entrato in vigore lo scorso 1 febbraio e che è a tutti gli effetti un trattato internazionale. Peccato che ai primi di settembre il governo di Sua Maestà con a capo lo scapestrato BoJo si sia riservato il diritto di procedere ad un disinvolto ritocco unilaterale nella parte di accordo riguardante i flussi commerciali per e dall'Irlanda del nord.

Dopo la Brexit l'Ulster, pur rimanendo in unione doganale con il resto del Regno Unito, dovrebbe continuare a seguire regole e norme Ue per evitare una frontiera doganale fisica con la Repubblica d'Irlanda e mantenere così la pace nell'isola: è tutto scolpito nel Withdrawal Agreement ma a sorpresa il governo Johnson ha segnalato che non gli va più bene ed è pronto a violarlo a protezione del mercato interno con nuove clausole incluse in un disegno di legge sul mercato interno al vaglio del parlamento (The United Kingdom Internal Market Bill")..

Lo strappo ha creato molto sconcerto anche all'interno dellla destra britannica che ha in BoJo l'attual vessillifero: tre ex-primi ministri conservatori – John Major, Theresa May e David Cameron – non hanno nascosto la loro ferma e totale disapprovazione e chiesto un rapido passo indietro.

E in effetti la novità è grossa ed estremamente controversa: la Gran Bretagna si è sempre pronunciata per lo scrupoloso rispetto dei trattati internazionali, richiamando per questa ragione all'ordine anch la Cina comunista su Hong Kong. Ne va quindi della credibilità del Paese, credibilità messa oggi a dura prova.

Adesso si fa un po'di bricolage sull'Ulster ma come escludere domani un qualche ritocco allo status degli europei se non è più un dogma uno dei caposaldi diplomatici già dell'Antica Roma e cioè il "pacta servanda sunt", i patti devono essere rispettati ?

L'Unione europea ha reagito con grinta alla spericolata mossa di BoJo. Gli ha chiesto di fare marcia indietro entro la fine di settembre e quando non ha avuto soddisfazione ha lanciato il 1 ottobre una procedura di infrazione nei confronti del Regno Unito. Con un avvertimento che più chiaro non potrebbe essere: nessun accordo commerciale post-Brexit entrerà in vigore se prima non si sarà risolta la questione dell'Ulster e della piena osservanza del Withdrawal Agreement da parte della Gran Bretagna. *LaR*

A PIEDI DA PALERMO A LONDRA PER GRANNY

BAMBINO ANGLO-ITALIANO SFIDA LA PANDEMIA

A **pag. 8**

PANDEMIA: PER VIAGGI TRA ITALIA E UK DI NUOVO GROSSI INTOPPI

A **pag. 6**

IN BICI TRA SICILIA E CALABRIA?

Ci lavora la ministra De Micheli

A **pag. 8**

DAVIDE DE SIMONE, RISING CHEF IN LONDON

And new chef ambassador of pasta Garofalo

A **pag. 7**

SM La Notizia LONDRA

ITALIA E UK ASSIEME PER CONFERENZA SUL CLIMA

MINISTRO COSTA IN MISSIONE A LONDRA

Lo sanno ormai anche i sassi: o l'umanita' pone rimedio al surriscaldamento del Pianeta provocato dall'inquinamento a go-go o rischia presto o tardi l'estinzione. Ecco perche' sono importanti i vertici mondiali in materia, come la 26esima Conferenza internazionale delle parti (Cop) della Convenzione delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici, che la Gran Bretagna sta organizzando in joint venture con l'Italia.

Proprio per i preparativi di questa conferenza il ministro italiano dell'Ambiente Sergio Costa e' stato il 4 e 5 settembre scorso in missione a Londra.

"Si tratta del mio primo viaggio all'estero dopo il lockdown. Ricordo – ha dichiarato il ministro - che la Conferenza sul clima avrebbe dovuto svolgersi quest'anno, ma il Covid ci ha costretto a rinviarla al 2021. La conferenza si terrà a Glasgow a novembre del prossimo anno e l'Italia è il Paese co-organizzatore insieme al Regno Unito".

"Il nostro Paese – ha indicato Costa - ospiterà due momenti preparatori molto importanti nel settembre del prossimo anno a Milano: la Pre-Cop, dove si negozieranno gli accordi che saranno poi ratificati a Glasgow, e la Youth4Climate, la prima conferenza mondiale dei giovani sul clima, evento quest'ultimo che l'Italia ha proposto alle Nazioni unite ed è stato accettato. Per la prima volta i giovani come Greta avranno la possibilità di esprimere la propria posizione in maniera formale come fossero uno Stato sovrano, la Nazione dei giovani".

Nel corso della missione a Londra il ministro dell'ambiente ha incontrato tra gli altri Alok Sharma, presidente di Cop26 e ministro per le Attività produttive del Regno Unito, e Lord Zac Goldsmith, sottosegretario presso i ministeri dell'Ambiente, dello Sviluppo internazionale e degli Affari esteri.

"La Cop 26 – ha spiegato il ministro - avrà il compito di alzare l'asticella dell'ambizione. Ci rimane poco tempo per salvare il clima del Pianeta e i prossimi dieci anni saranno decisivi. Per questo, la Conferenza del 2021 è per molti aspetti la più importante e dobbiamo fare ogni sforzo possibile perché siano prese le giuste decisioni. Come co-organizzatori ci spetta un ruolo da centravanti, in un momento storico come quello del post-Covid, che rende tutto più complesso ma anche più necessario".

La Redazione

PENSIONI ESTERE: RIPARTONO LE VERIFICHE

UNGARO CHIEDE ULTERIORE RINVIO

In barba alla pandemia, di nuovo in crescita un po' ovunque in Europa, l'Inps ha ripreso a ottobre la campagna per l'accertamento dell'esistenza in vita all'estero sospesa lo scorso marzo proprio a causa del coronavirus e necessaria ai fini del pagamento delle pensioni italiane all'estero.

L'iniziativa dell'Inps (da terminare entro il febbraio del 2021) ha suscitato molte perplessita' in Massimo Ungaro, deputato di Italia Viva, eletto nella Circoscrizione Estero-Europa, che con un'interrogazione alla Ministra del Lavoro Nunzia Catalfo ne ha chiesto il rinvio fino alla prossima primavera. "È – indica il parlamentare - un'operazione sicuramente giusta e meritoria: peccato che parta ancora nel mezzo di una pandemia di un virus ancora poco conosciuto e particolarmente pericoloso per gli anziani".

"A onor del vero - argomenta Ungaro - il piano di controlli dell'INPS era già stato sospeso a marzo 2020, proprio ad inizio lockdown. Le nuove modalità previste, eccetto che per la modalità web, peraltro difficilmente applicabile a persone che vivono in aree remote e senza connessione o poco abili con lo strumenti informatico, non garantiscono sicurezza contro il contagio dal COVID19. Per questo con un'interrogazione alla Ministra del Lavoro Catalfo ho chiesto che il Governo verifichi le modalità dell'operazione promossa dall'INPS valutando l'opportunità di farla partire dalla prossima primavera a pandemia attenuata stante anche l'attuale stato di emergenza vigente in Italia e nei paesi a maggior presenza di connazionali all'estero".

Salvo nuove battute d'arresto da parte dell'Inps la verifica sarà effettuata da Citibank e sarà divisa in due scaglioni.

Per garantire la regolarità dei pagamenti, Citibank richiede ai pensionati residenti all'estero di fornire un'attestazione di esistenza in vita recante, oltre alla firma del pensionato, anche quella di un operatore di Patronato, di un funzionario di un Ufficio consolare o di un'autorità locale abilitata.

La gravità dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 in atto ha comportato a livello globale l'adozione di misure di contenimento del contagio, incidendo profondamente anche sulle attività connesse alla verifica generalizzata dell'esistenza in vita dei pensionati esteri.

In particolare, poiché la diffusione del contagio non ha permesso ai pensionati sottoposti a questo controllo di completare agevolmente il processo a causa delle chiusure degli Uffici consolari e di Patronato imposte dall'emergenza sanitaria, in accordo con Citibank l'Inps ha ritenuto opportuno procedere alla sospensione delle attività connesse all'accertamento dell'esistenza in vita, differendo l'avvio della verifica generalizzata.

In un messaggio dell'11 agosto scorso, l'Inps aveva comunicato che si era resa necessaria una diversa articolazione delle aree geografiche rispetto alle precedenti verifiche e una differente tempistica per la presentazione delle attestazioni richieste ai fini della prova dell'esistenza in vita.

Per il controllo resta la suddivisione in due fasi cronologicamente distinte: la prima fase, riferita agli anni 2020 e 2021, si svolgerà fino al febbraio 2021 e riguarderà i pensionati residenti in Sud America, Centro America, Nord America, Asia, Estremo Oriente, Paesi Scandinavi, Stati dell'Est Europa e Paesi limitrofi.

I pensionati dovranno far pervenire le attestazioni di esistenza in vita entro il 5 febbraio 2021. Nel caso in cui l'attestazione non sia prodotta, il pagamento della rata di marzo 2021, dove possibile, avverrà in contanti presso le agenzie Western Union del Paese di residenza. In caso di mancata riscossione personale o di produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 marzo 2021, il pagamento delle pensioni sarà sospeso a partire dalla rata di aprile 2021.

Stessa tempistica per i residenti in Europa, Africa e Oceania che, a causa del diffondersi del contagio, non hanno potuto portare a termine la prima fase dell'accertamento dell'esistenza in vita con riferimento agli anni 2019 e 2020, per i quali, in via eccezionale, l'Inps ha ritenuto opportuno non sospendere i pagamenti alla scadenza dei termini ordinari previsti per il completamento di tale accertamento generalizzato (febbraio 2020).

La seconda fase della verifica, anche questa relativa al 2020 e al 2021, si svolgerà dalla fine di gennaio 2021 a giugno 2021 e riguarderà i pensionati residenti in Europa, Africa e Oceania. Le comunicazioni saranno inviate ai pensionati a partire dalla fine di gennaio 2021 e i pensionati dovranno far pervenire le attestazioni di esistenza in vita entro la prima metà di giugno 2021.

Nel caso in cui l'attestazione non sia prodotta, il pagamento della rata di luglio 2021, dove possibile, avverrà in contanti presso le agenzie Western Union del Paese di residenza. In caso di mancata riscossione personale o di produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 luglio 2021, il pagamento delle pensioni sarà sospeso a partire dalla rata di agosto 2021.

La Redazione

PASSAPORTI: IL CONSOLATO HA RIAPERTO I SERVIZI DI PRENOTAZIONE

Dal 23 settembre il Consolato Generale d'Italia a Londra ha riaperto i due sistemi di prenotazione per il rilascio/rinnovo dei passaporti che erano stati azzoppati dall'emergenza coronavirus. Una riapertura resa possibile "avviandosi a conclusione l'attività di riconvocazione di coloro che avevano un appuntamento fissato originariamente fra fine marzo e fine giugno".

I due sistemi di prenotazione per il rilascio/rinnovo dei passaporti sono il Call Centre (in funzione dalle ore 8.15 alle 12.30) e Prenotaonline. Il secondo è più consigliabile "poiché ha quotidianamente più del doppio degli appuntamenti rispetto al Call Centre", pensato sopeattutto per le persone con a loro agio con lo strumento informatico.

Al fine di permettere al maggior numero di connazionali di ottenere un appuntamento, dal 23 settembre l'Ufficio Passaporti verifica PRIMA della convocazione la presenza di tutti i requisiti per la concessione del passaporto "a vista". In caso di mancato possesso di tali requisiti, viene comunicato all'interessato/a i documenti mancanti che rendono impossibile emettere il passaporto e l'appuntamento è cancellato senza possibilità di integrazioni documentali. Si raccomanda quindi di fare molta attenzione al possesso dei requisiti.

Il calendario degli appuntamenti disponibili non supera mai le 12 settimane per il servizio Prenotaonline e 14 settimane per il Call Centre dal giorno della prenotazione. A pieno regime, oltre tale orizzonte temporale, è normale che non vi siano slot disponibili. In questa fase di graduale riapertura e fino a saturazione del calendario, ogni giorno alle ore 19 sarà sbloccato un numero di slot corrispondenti a più giornate di appuntamenti. Dopo tale fase, ogni giorno si "aprirà" una nuova giornata di appuntamenti.

"Il Consolato Generale – ha indicato il CG Villani – sta gradualmente potenziando tutti i servizi la pressione nel settore Passaporti è alta e ogni giorno riceviamo migliaia di telefonate. Ma stiamo lavorando in condizioni difficili e, grazie alle misure di sicurezza introdotte che garantiscono la sicurezza dei nostri dipendenti e di chi si reca in Consolato, stiamo riuscendo ad assicurare lo stesso livello di servizio esistente prima della pandemia. Nei prossimi mesi, se la situazione sanitaria ce lo permetterà, miglioreremo ulteriormente anche questo importante servizio". *LaR*

GLI AVVOCATI ITALIANI IN UK SI PREPARANO ALLA BREXIT

WEBINAR SULLE GROSSE NOVITÀ IN ARRIVO

Gli avvocati italiani e degli altri Paesi Ue attivi in Inghilterra e Galles si preparano alle grosse novità in arrivo per loro con l'inizio del 2021 quando l'uscita dall'Unione Europea diventerà al 100% realtà.

Su queste novità si è incentrato il seminario online (webinar), organizzato il 9 settembre scorso dalla Law Society d'Inghilterra e Galles per i Registered European Lawyers (REL), tra cui si annoverano molti avvocati italiani.

"Per ovvi motivi dovuti all'emergenza sanitaria – spiega l'Avv. Alessandro Gaglione, Solicitor a Londra da molti anni ed uno dei rappresentanti della comunità italiana della circoscrizione consolare di Londra, molto attivo specialmente in merito ad iniziative a supporto dalla numerosa comunità degli avvocati italiani in Inghilterra e Galles - questo evento, che solitamente si svolge nella spendida cornice della sede della Law Society, sita in Chancery Lane a Londra, si è tenuto online: tuttavia ciò non ha impedito la partecipazione di circa 300 avvocati europei".

Lo status dei Registered European Lawyers e cioè degli avvocati europei registrati in Inghilterra è destinato a cambiare perché' a fine 2020 non sarà più applicabile la normativa europea sulla libertà di esercizio della professione legale nei Paesi membri della UE. E' una delle conseguenze della Brexit che rende carta straccia la Direttiva Europea 98/5/CE del 16 febbraio 1998, volta a facilitare l'esercizio permanente della professione di avvocato in uno Stato membro diverso da quello in cui è stata acquisita la qualifica.

Se entro la data effettiva di uscita del Regno Unito dalla UE hanno alle spalle almeno tre anni di esercizio effettivo e continuativo della professione in Inghilterra o in Galles gli avvocati REL non hanno problemi: possono fare domanda per l'iscrizione come Solicitor.

Nel caso in cui un avvocato europeo, registrato in Inghilterra e Galles come Registered European Lawyer, non abbia ancora completato i tre anni richiesti il percorso abilitativo per ottenere la qualifica di Solicitor sarà differente: bisognerà sostenere un esame di conversione del titolo professionale acquisito nel proprio Paese d'origine e, precisamente il QLTS (Qualified Lawyers Transfer Scheme) che partire dall'autunno del 2021 sarà sostituito dal SQE (Solicitors Qualifying Examination).

Una volta completato il periodo – della durata, ricordiamo, di tre anni - di esercizio della professione legale in modo effettivo e continuativo ed ottenuta la qualifica di Solicitor oppure dopo il superamento del Qualified Lawyers Transfer Scheme, sarà possibile per l'avvocato europeo, oramai considerato avvocato inglese (Solicitor) a tutti gli effetti, prestare consulenza anche nelle cosiddette "attività legali riservate" previste dall'art. 12 del Legal Services Act 2007, come ad es. patrocinare le cause in tribunale, offrire consulenza in materia di contenzioso, di trasferimenti immobiliari, di attività relative a successioni, oltre ad attività notarili ed amministrazione di giuramenti.

In merito, invece, alle altre attività legali, non previste tra quelle elencate nel Legal Service Act 2007, non esistono particolari restrizioni od obblighi di registrazione: gli avvocati italiani in Inghilterra e Galles potranno ad esempio continuare ad offrire consulenza legale sul diritto italiano, diritto europeo, diritto internazionale e diritto inglese, con la sola eccezione delle "attività legali riservate".

Ovviamente, la possibilità di lavorare nel Regno Unito sarà sempre sottoposta all'ottenimento dei requisiti richiesti in materia di immigrazione con particolare riferimento al diritto, post Brexit, di lavorare nel Regno Unito. Parzialmente diverso sarebbe il caso di un avvocato italiano che decidesse di entrare in partnership con un Solicitor inglese: in questo caso, l'avvocato italiano dovrà registrarsi presso la SRA (Solicitors Regulation Authority) come RFL (Registered Foreign Lawyer).

"Continueremo – conclude l'Avv. Alessandro Gaglione – nell'interesse dei nostri colleghi e connazionali, a monitorare l'evoluzione delle negoziazioni ed a tenere infomata la comunità degli avvocati italiani in Inghilterra e Galles. Chiunque fosse interessato a contattarmi per rimanere aggiornato sulle nostre prossime iniziative, lo potrà fare inviando un'email a: info@mondoitaliano.org ".

Al webinar incentrato su queste problematiche hanno partecipato, per la Law Society, David Greene (Vice Presidente) e Mickael Laurans (Head of International). Inoltre, hanno contribuito alla discussione Elaine Williams - Senior Legal Adviser (SRA), Amanda Fox – Policy Associate (SRA) e Rebecca Woodward – Head of EU FTA (reservations) – Ministry of Justice. Hanno moderato, per la Law Society, Marco Cillario (International Policy Adviser Europe) e Michael Padua (International Policy Adviser Europe).

Avv.Alessandro Gaglione

SM La Notizia

REFERENDUM: GLI EXPATS ANCORA PIÙ ANTI-CASTA

IL 78% A FAVORE DI TAGLIO PARLAMENTARI

Gli italiani residenti all'estero si sono rivelati più anti-casta di quelli in patria al referendum del 20 e 21 settembre sul taglio dei parlamentari: il 78,24% si è pronunciato a favore della sforbiciata e il 21,76% ha detto no mentre nel suo complesso il sì al taglio ha vinto con il 69,96% contro il 30,04%.

Fuori dei confini nazionali – dove in tutto ha votato appena il 23,30% degli aventi diritto – è quindi passata ancor meno l'antifona di chi sosteneva che la riduzione dei parlamentari rappresenta una drastica, inaccettabile limitazione della rappresentanza politica.

Di certo l'affluenza all'estero, tenendo conto che si poteva comodamente votare per posta, ha ancora una volta lasciato molto a desiderare: In Europa hanno votato 572.640 connazionali, pari al 23,39% degli aventi diritto e ben 98.174 sono state le schede nulle e 7.245 quelle bianche. In patria invece l'affluenza – importante spia per capire il rapporto dei cittadini con le istituzioni – è stata del 51,12%.

Lo spoglio dei voti per corrispondenza espressi all'estero è avvenuta a Castelnuovo di Porto, dove le schede sono state convogliate dai consolati dei quattro continenti per via aerea. In quel piccolo paese vicino a Roma sono state allestite 724 sezioni, di cui 337 per l'"Europa, circoscrizione dove risiede la maggior parte degli italiani all'estero.

La vittoria del sì al taglio dei parlamentari – un cavallo di battaglia del Movimento Cinque Stelle che quasi tutti gli altri partiti non se la sono sentita di osteggiare per non passare per difensori di una casta politica piuttosto invisa – la prossima legislatura avrà soltanto 400 deputati invece di 630 e 200 senatori invece di 315. Quelli "esteri" scenderanno da 18 a 12 (8 deputati e 4 senatori)

A giudizio di Luigi Billè, consigliere CGIE Londra, la schiacciante vittoria dei sì è "un chiaro segnale e una volontà netta e lineare di sofferenza e di malcontento" nei confronti della gestione politica e particolarmente della rappresentanza parlamentare, inclusa quella eletta all'estero.

In una nota Billè sottolinea che "la chiara presa di posizione a favore del NO di "quasi" tutta la rappresentanza territoriale ovvero Comites e CGIE, ha evidenziato l'incongruenza e la sua incapacità di trasmettere messaggi alle comunità che possano essere ascoltati, seguiti e attuati".

"In altre parole, il risultato all'estero – così tira le somme il consigliere CGIE - ha evidenziato le forti carenze che le rappresentanze territoriali hanno ormai consolidato in mancanza di loro riforme".

il Sottosegretario agli Esteri Ricardo Merlo ha da parte sua messo in risalto, parlando del voto all'estero, che "così com'è, l'attuale legge elettorale non regge un'altra elezione".

"Quando parliamo di legge elettorale – ha affermato Merlo - parliamo anche di modalità di voto all'estero. Voto elettronico? Faremo una sperimentazione in questo senso alle prossime elezioni Comites, ma ancora non possiamo dire che il voto elettronico sia un sistema sicuro, né che lo utilizzeremo alle prossime Politiche. Troveremo il sistema più adatto ma con questa legge e con questo meccanismo di voto sarà un disastro".

Il sottosegretario ha invitato tutti – eletti all'estero, esponenti di Comites e Cgie – a dare il proprio contributo per cercare di cambiare la modalità con cui votano gli italiani nel mondo, per rendere "trasparente al 100%" il voto all'estero, perché "continuare ad avere 5 milioni di plichi elettorali che girano per le strade del mondo è un'idea che a me non piace".

Per quanto riguarda le elezioni di Comites e Cgie "sarà importante inserire nella legge di stabilità – ha detto il senatore Merlo - i fondi necessari. E' fondamentale farle l'anno prossimo: lavoreremo con tutti i parlamentari, eletti all'estero e nazionali, per avere i fondi".

CHE NE SARÀ DEI RAPPORTI UK-ITALIA?

OTTIMISMO ALLA CONFERENZA DI PONTIGNANO

Jill Morris

Italia e Regno Unito riusciranno a sviluppare, a dispetto della Brexit, rapporti sempre migliori e più stretti?

È tutt'altro che chiaro ma ad inizio ottobre al convegno italo-britannico di Pontignano, giunto alle 28esima edizione, si è ostentato ottimismo. Fin dal titolo: 'Regno Unito e Italia: insieme per un futuro prospero, sicuro e sostenibile".

Ministri e sottosegretari dei due paesi, esponenti della società civile, esperti del mondo accademico, rappresentanti del business hanno partecipato all'incontro nella cittadina vicino a Siena (chi di persona, chi in modo solo virtuale a causa della pandemia) e ce l'hanno messa tutta per individuare le aree di joint ventures.

Malgrado la Brexit, una mina vagante destinata a complicare non poco i rapporti tra la Gran Bretagna e l'Europa continentale, i due Paesi stanno in effetti lavorando assieme per preparare la prossima conferenza internazionale dell'Onu sul clima, Cop26, che doveva aver luogo quest'anno ma per colpa del Covid è stata riprogrammata per il novembre 2021, sempre a Glasgow.

"Il prossimo anno la nostra partnership per la conferenza Onu sul clima Cop26, la presidenza britannica del G7 e quella italiana del G20 ci daranno un'opportunità unica di lavorare insieme per dare forma all'azione globale per una ripresa dal Covid che sia inclusiva, verde e sostenibile", ha sottolineato l'ambasciatrice britannica Jill Morris a conclusione dei tre giorni della kermesse toscana.

Da parte sua l'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta si è complimentato con la collega britannica per essere riuscita anche quest'anno a organizzare la conferenza di Pontignano superando le difficoltà legate alla pandemia. A suo giudizio è stata "particolarmente appropriata la scelta dei temi oggetto dei lavori, tutti di particolare interesse, a partire dalle sfide del cambiamento climatico, sulle quali Italia e Regno Unito stanno lavorando insieme in preparazione della Cop26".

Con l'Italia "vediamo le cose in maniera molto simile sulla gran parte dei temi. Non ci sono grandi differenze, le nostre relazioni sono buone, gli incontri bilaterali sempre facili. Adesso dobbiamo lavorare per capire chi deve fare cosa", ha indicato nel corso di un'intervista all'Ansa uno dei più autorevoli partecipanti, Zac Goldsmith, sottosegretario britannico agli Esteri con delega per il Pacifico e l'Ambiente. Se si crede all'intervento fatto alla conferenza di Pontigliano dal commissario britannico per il commercio estero Richard Burn l'interscambio tra Uk e Italia è intenso e proficui e osi' rimarrà anche dopo la Brexit.

Zac Goldsmith

"Credo – queste le parole di Burn riportate dall'Ansa - che proprio Pontignano mostri quanto i nostri rapporti siano stretti, non abbiano 'una Pontiniano' con ogni paese. Credo che una volta che ci saremo lasciati alle spalle il periodo di transizione e avremo un accordo sulla Brexit , ci saranno opportunità per rapporti commerciali ancora più stretti, in settori come tecnologia e crescita verde. Punti deboli? Non ne vedo… ".

La Redazione

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

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

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

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

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

Alitalia SKYTEAM

L'IMPETUOSO AUMENTO DEGLI ITALIANI IN UK

LA RADIOGRAFIA DEL CONSOLATO GENERALE

Dati alla mano, la crescita della comunità italiana nel Regno Unito negli ultimi anni è stata davvero impetuosa. Gli iscritti AIRE in Inghilterra e Galles sono più che raddoppiati nel giro di 8 anni, passando da poco meno di 200 mila a più di 415 mila. Una simile tendenza demografica, nonostante la Brexit e il Covid-19, non si registrava dal secondo dopoguerra, quando, invece di andare all'estero, il miracolo economico spinse una grossa parte della popolazione italiana dalle campagne verso le città.

Il Consolato Generale di Londra ha da poco pubblicato sul proprio sito uno studio statistico che getta luce sulla comunità italiana residente in Inghilterra e Galles, codificandone, tra gli altri, età anagrafica, tipo di professione, titolo di studio e provenienza regionale o da Paesi terzi.

La prima cosa che stupisce è la complessità di questa grande realtà italiana. Il 10% dei nostri connazionali ha più di 65 anni, circa il 20% meno di 18. Oltre agli studenti, sono rappresentate tutte le categorie professionali. Circa metà dei nostri cittadini sono nati in Italia, un quarto nel Regno Unito e il rimanente quarto nel resto del mondo. Un affascinante caleidoscopio culturale dove si incontrano nuova cittadinanza e cittadini italiani divenuti tali per discendenza. In un contesto in cui chi è arrivato nell'ultimo decennio (più della metà dei nostri cittadini) si aggiunge a chi chiama "casa" quest'isola da decenni.

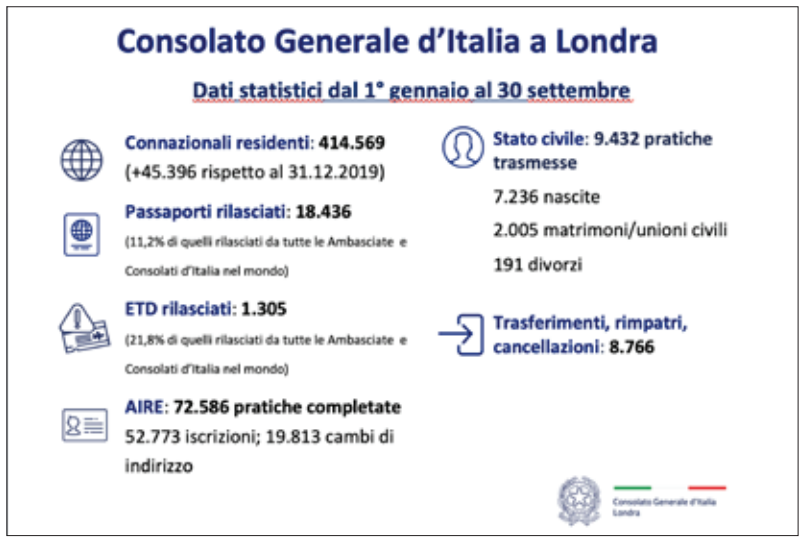
La pubblicazione – reperibile sul sito del Consolato - persegue l'obiettivo di sottolineare, ove ve ne fosse ancora bisogno, la rilevanza della comunità italiana in Inghilterra e Galles. Le interconnessioni tra i due Paesi sono tali che, sebbene verranno messe a dura prova nei prossimi mesi, vi saranno sicuramente possibilità per la nostra comunità e le nostre Istituzioni di confermare i valori che ci accomunano e ulteriormente migliorare i rapporti tra Italia e Regno Unito.

Il futuro è di per sé incerto, soprattutto nello scenario odierno dove s'intreccia una pandemia globale, di cui non si può prevederne con precisione la fine, e il nuovo equilibrio post-Brexit all'interno del quale vi sono temi come la libera circolazione delle persone e il nuovo regime migratorio proposto dal Regno Unito. Quello che è certo è che i connazionali residenti nella circoscrizione di Londra, la più numerosa comunità della rete diplomatico-consolare italiana, affronterà importanti sfide nel prossimo e imminente futuro. È altrettanto certo che l'impegno del Consolato Generale d'Italia a Londra non mancherà, continuando a migliorare i servizi consolari nello scenario post-Brexit.

http://conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/resource/doc/2020/10/studio_statistico_ott_2020.pdf

La Redazione

Consolato Generale di Londra



LO STATO CIVILE AZZERA L'ARRETRATO

Nuovo importante traguardo per il Consolato Generale di Londra: dopo i titoli di studio, i cambi di indirizzo e le iscrizioni AIRE, che continuano a viaggiare al ritmo di 120 nuovi iscritti al giorno (raggiungendo quasi le 420 mila unità), anche l'Ufficio di Stato Civile centra l'obiettivo e azzera l'arretrato che da anni rallentava il settore arrecando danni ai connazionali che avevano bisogno di regolarizzare la propria posizione anagrafica.

A partire da novembre le richieste di trascrizione nascita, matrimonio/unioni civili e divorzio saranno essere lavorate nel giro di pochi giorni. Questo risultato è stato conseguito grazie alle risorse del cosiddetto "Decreto Brexit" e al supporto garantito dalla Farnesina che oramai da più di un anno ha permesso alla Sede di Harp House di mantenere un numero congruo di dipendenti.

"Questo traguardo è l'ultimo in ordine cronologico ma – ha sottolineato Il Console Generale Marco Villani - ve ne saranno anche in altri settori. E' uno dei più importanti perché il settore dello Stato Civile tocca in maniera profonda lo status di un connazionale all'estero riguardando aspetti rilevanti della propria vita come la nascita di un figlio o la trascrizione del matrimonio".

La Redazione

SM La Notizia

PANDEMIA: PER VIAGGI TRA ITALIA E UK DI NUOVO GROSSI INTOPPI

Grossi intoppi per chi viaggia tra UK e Italia: dall'8 ottobre, nel quadro delle restrizioni anti-Covid, si entra nella Penisola dal Regno Unito solo se si è risultati negativi ad un tampone fatto nelle ultime 72 ore o se fa il tampone all'aeroporto di destinazione o nelle 48 ore subito dopo l'arrivo. Dal 18 ottobre i viaggiatori in arrivo nel Regno Unito dall'Italia (dove la situazione è in rapido deterioramento) sono a loro volta costretti a 14 giorni di quarantena. Sembra quasi di essere tornati al lockdown di primavera.

Il Ministero italiano della Salute ha deciso la strada del tampone anche per chi in arrivo da Belgio, Francia, Paesi Bassi e Repubblica Ceca e Spagna dando comunque al viaggiatore un'opzione migliore della quarantena:

a) Presentare "al vettore all'atto dell'imbarco e a chiunque sia deputato ad effettuare i controlli dell'attestazione di essersi sottoposte, nelle 72 ore antecedenti all'ingresso nel territorio nazionale, ad un test molecolare o antigenico, effettuato per mezzo di tampone e risultato negativo".

b) Oppure sottoporsi ad un test molecolare o antigenico, da effettuarsi per mezzo di tampone, "al momento dell'arrivo in aeroporto, porto o luogo di confine, ove possibile, ovvero entro 48 ore dall'ingresso nel territorio nazionale presso l'azienda sanitaria locale di riferimento".

Attenzione: in attesa del test presso l'azienda sanitaria locale di riferimento "le persone sono sottoposte all'isolamento fiduciario presso la propria abitazione o dimora".

C'è poi l'obbligo di " comunicare immediatamente il proprio ingresso nel territorio nazionale al Dipartimento di prevenzione dell'azienda sanitaria competente per territorio". E "in caso di insorgenza di sintomi COVID-19, resta fermo l'obbligo per chiunque di segnalare tale situazione con tempestività all'Autorità sanitaria per il tramite dei numeri telefonici appositamente dedicati e di sottoporsi, nelle more delle conseguenti determinazioni dell'Autorità sanitaria, ad isolamento".

Il decreto italiano può essere consultato nella sua totalità andando al sito:
https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2020&codLeg=76575&parte=1%20&serie=null

ITAL UIL
ISTITUTO TUTELA E ASSISTENZA LAVORATORI
UNIONE ITALIANA DEL LAVORO

L'UFFICIO DI PATRONATO ITAL UIL
SI È TRASFERITO NEL
NUOVO UFFICIO SITUATO A:

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

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

SI ASSICURA UNA PRESENZA IN WIMBLEDON
FINO ALLA FINE DEL 2020 PRESSO IL
169 GLADSTONE ROAD
ALLA "**LA BOTTEGA DEL PANE**"
VENERDÌ DALLE **10:00** ALLE **13:00**

GREEN NETWORK® energy

GREEN NETWORK LAUNCHES A GREEN E-STORE

For future lifestyles in a sustainable way

A Green e-commerce platform that will allow customers to easily and securely to buy a vast range of affordable eco-friendly products, with the aim of safeguarding and respecting the environment. This is "Green Network Store": an e-commerce announced the 1st of September by Green Network, one of the main Italian operators in the market of gas and electricity, active in Italy and in the UK, with over a million customers.

Green Network's desire, which already provides 100% green energy, is to epitomise the values that have inspired the company since its foundation, such as sustainability and respect for the environment as guiding principles in purchasing choices and behaviours. The topic is more than ever relevant, as we define a new future for our current lifestyles.

Green Network Store will be accessible for those willing to make a sustainable and eco-friendly choice; not only Green Network clients, but the whole community in Italy and in the UK.

This Green E-commerce is available in both countries, where GREEN NETWORK ENERGY operates as electricity and gas supplier for more than 800.000 domestic customers.

The platform – accessible at greennetworkstore.com - will be offering different products: the "green life" section will be dedicated to the purchase of products that reduce the use of disposable plastic, the "green fashion" one will feature clothing and accessories made with organic materials and the "green beauty" section will be dedicated to natural products for body care. In "green mobility" section, customers will be able to pick hybrid vehicles and electric bikes, while in "green house" users will find home sustainable accessories and in "smart life" products for home automation and household security.

The goal of the initiative is not only to offer of green products but also to expand in Europe and create a real "GREEN COMMUNITY" which brings together people sharing values of respect and protection of the environment.

"The idea of launching a green e-commerce was born when several customers in Italy and the UK asked for "green" products in addition to the supply of green energy. We therefore realised there was a gap to be filled, so we took part to this cultural change "says Sabrina Corbo, Executive Vice President of the Green Network Group.

"We believe that environmental protection arises from the choice of purchasing eco-sustainable products for all our needs and that everyone must do their part. Each of us has the responsibility to make a choice even before purchasing a product. Green Network Store was born from this concept: if you want to help the planet, you have to choose what to buy and do it respecting the environment: only in this way your choice will have a greater value". Emma Watson said: "As consumers we have the great power to change the world simply by paying attention to what we buy". Green Network Store is aimed at all those who want to respect the environment and make a difference ", Corbo adds.

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

Tel +44 02084276336
UNIT 7 BARRATT WAY TUDOR ROAD
HA3 5TJ LONDON UK
SHOP ONLINE
WWW.TENTAZIONI-UK.COM
Follow us

Davide De Simone, rising chef in London

And new chef ambassador of pasta Garofalo

The Italian cuisine in London has its rising stars and one of them is by all means Davide De Simone who has just become the new ambassador of Pastificio Lucio Garofalo. On a warm Monday evening in late September, we sat down at Cacciari's restaurant in South Kensington, one of the three restaurants where the 34 years old Davide De Simone is the executive chef. The interior is an intimate space, scarlet red tones, antique photos of Bologna in wooden frames, all of which remind of being in an honest trattoria in the heart of Emilia Romagna.

Before we started the interview, Davide offered us something to eat, outside of the menu and of his creation. Tagliatelle with tuna tartar, lemon zest, garlic, chilli, anchovies and lumpfish roe. An astonishing combination. The dish really set the tone for the rest of the interview, about his style and the way he sees and treats food and cuisine.

His philosophy is clear and to the point, the idea of looking ahead without destroying past traditions, finding the balance between innovation whilst using the familiarity of the past as a driving force. "My idea – he explains - goes against the grain. I'm Italian, my mother is Italian, and we can talk endlessly about pasta with tomato sauce or parmigiana. Yes, they are all grandi piatti but we need to do more. I come from a land of the good and plenty, where fantastic ingredients grow in abundance and this allows us to create almost anything. We don't have to compete with anyone. We just need to push ourselves further."

Sicily has laid the foundations for Davide like a mother who nurtures for her child. It gave him the opportunity to experiment with the two important dichotomies that he symbolically marries in his food: the idea to both use and experiment with tradition. Born in Palermo, a city which he describes as a playground for creativity in terms of food, also belongs to a deep rooted and complicated history and finally, after being under the thumb of violent political agendas, Palermo is emerging as one of the truly great cities of Europe and the world. As a land that has seen the conquests of the Arabs, Spanish and Normans, the food as a result, is spicier and sweeter than most parts of Italy. Particularly in Sicily, the use of Saffron, rice and couscous are fundamental staples in the cuisine, which have all come from past invasions.

But it's not just the country's history that makes the food fascinating. "Italians are artists when it comes to manipulating ingredients that are usually considered staples for the poor," the chef says. So many of the nation's most loved dishes both nationally and internationally come from the concept of la cucina povera, the food of the poor. "The poor couldn't afford to throw anything away, so they invented and developed methods of conservation." That's what is so fascinating, he explains, that you can find innovation with everyday tools.

Travelling around Italy gave him important insight into the world of cooking. When he landed working in the kitchen at Rosewood Castiglione del Bosco in Montalcino, he witnessed first-hand the extraordinary level of discipline and creativity using staple Italian ingredients. "The level and respect for the ingredients was crazy." At the age of 26 he decided to move to London, knowing that if it wasn't a success he would always return. Eight years later, he has no desire to move. Living in London and being exposed to all the new ingredients, cuisines and methods of constructing a plate was completely foreign to his senses, but an important light bulb moment he explains. "If it wasn't for London, I wouldn't have this desire to push forward. My background is always there. You can see it in the plate I just made for you that all the familiar ingredients are there; garlic, chilli, lemon but the tuna tartar gives it that unexpected thrill. Italians are a little bit stuck in the past with this."

"If you get criticism it means you are doing very well." It's inevitably what motivates Davide to continue to go down the avenue of exploration and creativity. "I am my own worst critic. This is important. Write this down."

As the evening draws to a close and more wine glasses are being consumed, we get on the subject of Davide's other strand of business which is being a private chef.

"The guests – he pinpoints - always want as simple as you can. It's simplicity that is coming back in vogue over molecular cuisine which I was never a fan of. They want to let the ingredients do all the talking. If I have a beautiful cut of steak that has been aged appropriately why bother tearing it apart. If I have a steak, let me eat the fucking steak." This instantly sparks a conversation about Fulvio Pierangelini, one of the first great innovative chefs who headed the restaurant Gambero Rosso. When food critics travelled to see him and taste his food, he would purposefully make them a plate of spaghetti with tomato sauce. No nuances and no added extras. The journalists were understandably frustrated and disappointed, but the point is that there's innovation in simplicity which made him even more avant-garde. He caught the attention of so many critics that Heston Blumenthal, an institution in his own right when it came to innovation, travelled to see him.

Now, like most conservations these days are thoughts draw to the concept of social media, a tool which has helped Davide enormously and ultimately the reason why we are here this evening. "I was never a huge lover of social media, but Instagram opened a door for me. I watched the stories of

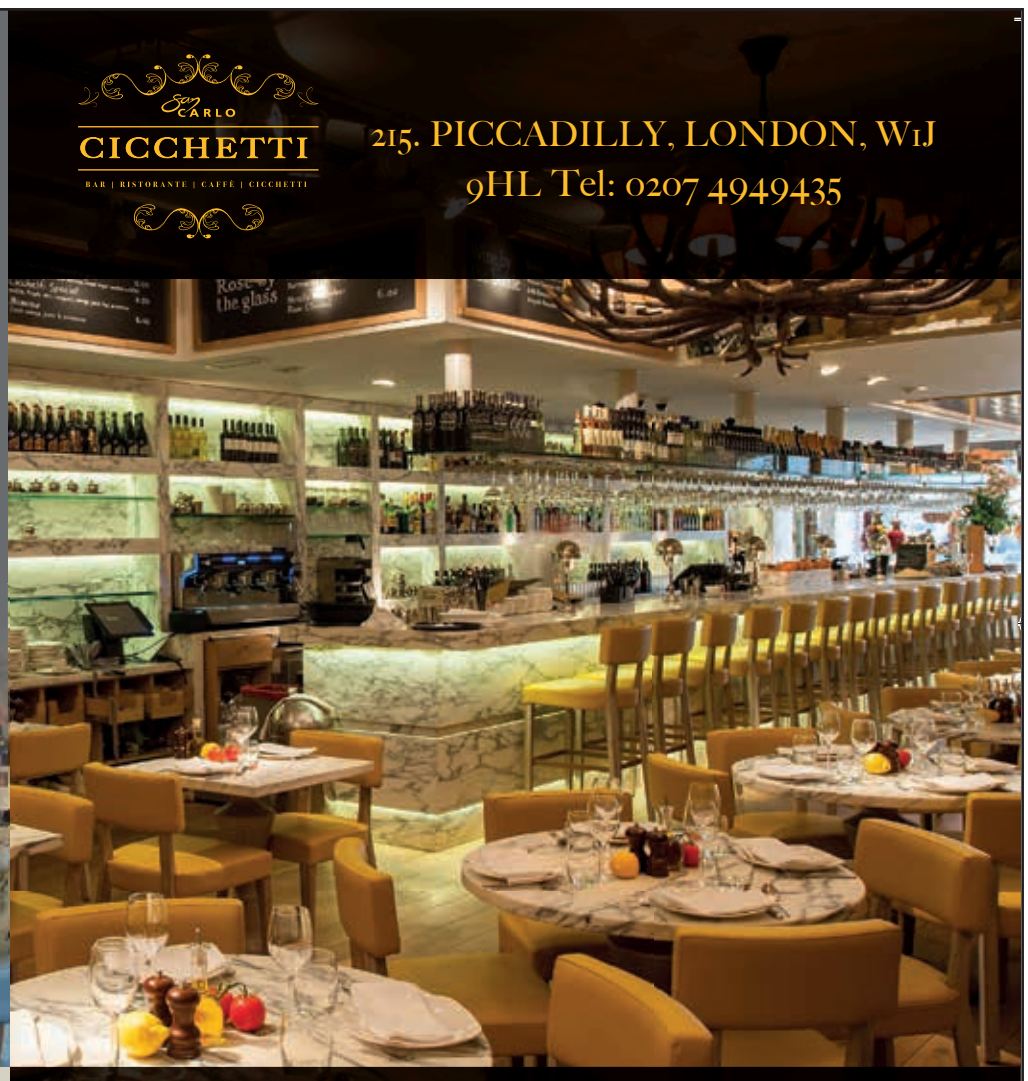
Francesco Mazzei who I admire, and I thought well why can't I do something like that? I am fortunate in the fact that I am not shy in front of the camera. There are times when my girlfriend Giuliana would ask, what are we filming today? I would say I don't know let's just turn on the button and we'll see what happens." He credits Giuliana as being a big support of his growing success on Instagram, the one who is behind the lens of those beautiful pictures.

Out of all the people he has cooked for he got the most satisfaction when he had the opportunity to cook for Sir Brian May: "He's a pure vegan and I cooked for him Spaghetti with mushroom, truffle and edamame. Pasta with truffle as you know is a classic dish but for me it lacked colour and texture which is why the edamame works brilliantly. He absolutely loved it and that was really satisfying."

Ad his favourite dish to cook? "It's a dish that I created five or six years ago, similar to the one you had tonight. It's tagliolini with lemon, tuna tartar and bottarga."

That pretty much sums up the spirit of Davide de Simone, who is the executive chef at the three Cacciari's restaurants in South Kensington, Earl's Court and Portobello Road.

Trip Digest



SM La Notizia

IN BICI TRA SICILIA E CALABRIA?

Ci lavora la ministra De Micheli

Che ne direste di una pista ciclabile per andare in bici tra Sicilia e Calabria in barba alllo stretto di Messina? Per balzana che possa apparire a prima vista, l'idea e' stata lanciata ai primi di settembre con un twitter da Paola de Micheli, ministro dei Trasporti.

" Abbiamo istituito – ha annunciato la ministra - una commissione per capire qual è lo strumento migliore per collegare la Sicilia alla Calabria. Per collegarle su ferro, su strada e con una pista ciclabile. L'opera che verrà deve essere sicura ed economicamente sostenibile".

Il fantasma del ponte sullo Stretto – un cavallo di battaglia portato avanti per anni da Silvio Berlusconi quando era presidente del consiglio – e' stato resuscitato e agitato di recente dall'attuale capo del governo italiano Giuseppe Conte ma prima di oggi nessuno si era spinto a ipotizzare persino una pista ciclabile. La novita' e' sorprendente anche perche' Paola de Micheli appartiene al PD, un partito che in passato ha sempre osteggiato il progetto berlusconiano.

Va detto che l'uscita della ministra ha provocato soprattutto reazioni ironiche, persino all'interno del governo Conte.

Caustico e' stato ad esempio Giuseppe Provenzano, ministro del Sud e anche lui del Pd: "Non voglio – ha commentato - citare il ponte sullo stretto di Messina su cui si esercita la fantasia dei miei colleghi di governo: ora dopo il ponte ci sarà il tunnel, le piste ciclabili, arriverà anche il monopattino, e spero che nessuno proponga la funivia o la catapulta...".

L'ex-ministro dello sviluppo economico Carlo Calenda non e' stato meno sarcastico e si e' chiesto perche' mai non ipotizzare la costruzione di un Ponte sullo Stretto fatto con i banchi scolastici a rotelle, quelli diventati di gran moda grazie alla pandemia.

La Redazione

A PIEDI DA PALERMO A LONDRA PER GRANNY

BAMBINO ANGLO-ITALIANO SFIDA LA PANDEMIA

Che cosa non si fa per la nonna: ai tempi della pandemia, tra lockdown e quarantene, un ragazzo anglo-italiano di undici anni, Romeo Cox, ha camminato da Palermo a Londra in compagnia del padre per rivederla. Un'impresa non da poco. Lunga 2800 chilometri. Durata la bellezza di novantatré giorni.

Da un anno (prima stava a East London) Romeo vive nel capoluogo siciliano con la madre italiana Giovanna e il padre inglese, Phil, 46 anni, documentarista. E non l'ha presa bene quando ha capito che per colpa del coronavirus non avrebbe potuto passare l'estate in Inghilterra con nonna Rosemary come era da tempo previsto. Pensa e ripensa, gli e' nata in complicita' con il padre l'idea di raggiungere l'Inghilterra a piedi con un viaggio "alternativo" da resocontare su Internet, Facebook e Instagram.

Il 18 giugno l'avventura è incominciata, così come Romeo l'ha pianificata a tavolino con cura portandosi dietro il padre "just in case", nel caso di bisogno (come il passaggio delle frontiere).

Oltre all'obiettivo di "WALK home to Granny / Nonna" il viaggio attraverso Italia, Svizzera e Francia "senza l'uso di combustibili da trasporto e nel pieno rispetto delle norme sul virus" ha puntato anche alla raccolta di fondi per i bambini rifugiati, raccolta che ha fruttato 13.500 sterline andate alla charity Refugee Education Across Conflicts Trust (REACT). In questa charity lavora mamma Giovanna e i soldi sono stati destinati all'acquisto di tablet per i minori del Terzo Mondo sbarcati in Sicilia dalla Libia.

Da Roma e fino a Canterbury i due viandanti hanno perlopiù percorso la Via Francigena, l'antica strada usata nel Medioevo dai fedeli in pellegrinaggio tra l'Inghilterra e il centro della cristianità.

A Londra (per l'esattezza a Trafalgar Square dove c'era una piccola folla ad aspettarli) sono giunti, dopo vari peripezie, il 20 settembre ma Romeo ha potuto abbracciare nonna Rosemary, che ha 77 anni e risiede a Witney vicino a Oxford, soltanto domenica 4 ottobre. Prima non è stato possibile perche' sia lui che il padre si sono dovuti fare le due settimane di quarantena obbligatoria per tutti i viaggiatori in arrivo dalla Francia.

Durante il viaggio Romeo ha avuto modo di incontrare diverse associazioni in prima linea nella protezione di bambini rifugiati . A Calais, principale terminal francese dei traghetti verso l'Inghilterra, ha ad esempio visitato il campo profughi dove vivono migliaia di immigrati in attesa di un'opportunità per la traversata della Manica.

Quando si è trovato davanti alla casa di nonna il ragazzo ha incominciato a correre e si è gettato nelle sue braccia. "Abbiamo avuto il migliore abbraccio al mondo. E' stata – ha poi detto granny Rosemary - una cosa così speciale vedere Romeo dopo così tanto tempo e dopo il suo viaggio. Il nostro è stato davvero un grandissimo abbraccio".

Sul viaggio di Romeo per rivedere la nonna è disponile su youtube un breve video (https://www.youtube.com/watch?v=vYX5aC00wEU) mentre è possibile avere più informazioni sulle finalità caricateveli dell'impresa al sito www.justgiving.com/fundraising/romeosbigjourney.

La Redazione

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere
Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED – INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello U1 (per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi (Pension Credit, PIP ed ESA)
Successioni italiane
Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI
Assistenza per pratiche consolari (Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status

DOVE SIAMO

LONDRA
134 Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
Tel. 0207 2780083
londra@patronato.acli.it

BEDFORD
69 Union Street
Bedford MK40 2SE
Tel. 0123 4357889
bedford@patronato.acli.it

BIRMINGHAM
Birmingham Science Park, Jennens Road
Birmingham B7 4EJ
Tel. 0121 4557500
birmingham@patronato.acli.it

NOTTINGHAM
312 Sneinton Dale
Nottingham NG3 7DN
Tel. 0115 9881177
nottingham@patronato.acli.it

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

The leading industry experts @tripdigest
follow us on: *www.tripdigest.com*

TripDigest
JOIN THE DISCOVERY

FIANDACA
Est. 1975
WINE IMPORTER & WHOLESALER
www.harpers.co.uk

AVANTI TUTTA CON L'ISTRUZIONE INFORMATICA

ANCHE L'ITALIA CI PUNTA

Il Coding, e cioè la scrittura dei programmi per computer, telefonini e altri strumenti informatici è stato il 6 ottobre scorso il tema al centro del 14esimo appuntamento della serie Italy4Innovation, il ciclo di incontri organizzato dall'Ambasciata d'Italia a Londra per la promozione della Penisola nel Regno Unito.

L'incontro – online per colpa della pandemia - ha permesso di discutere l'importanza delle scienze informatiche e delle materie STEM (la sigla sta per Science, Technology, Engineering and Mathematics) per il futuro dei sistemi economici. Aumentare le competenze dei giovani nel computer science è infatti diventata una priorità dei governi, del business e della società civile.

Una priorità, quella della formazione tecnologica, sempre più sentita in Italia, dove è stata appena lanciata la 42 Rome LUISS della Università Luiss di Roma, una nuova scuola di coding gratuita, presentata, durante il webinar, da Riccardo Zacconi, già cofondatore di King (la società dietro la saga Candy Crash), e da Massimo Angelini dell'Ateneo romano.

Altro tema trattato durante l'evento online è stato quello della diversità e della parità di genere nei settori tech. "L'uguaglianza di genere non è solo giusta, ma è anche intelligente", ha sottolineato l'Ambasciatore d'Italia, Raffaele Trombetta, nel suo intervento introduttivo. E ha trovato molto d'accordo una componente del panel, Maria Grazia Vigliotti (docente dell'Imperial College e autrice di un fortunato volume sull'importanza del Blockchain per le aziende), che ha messo in risalto come le aziende che hanno aumentato la propria componente femminile risultano ottenere rendimenti maggiori.

L'ampliamento dell'istruzione in discipline scientifiche e informatiche è una strategia centrale anche nell'Unione Europea, enfatizzato nella circostanza dalla Responsabile per le politiche Digital della Delegazione UE nel Regno Unito, Beatrice Covassi, che ha fatto riferimento al fatto che circa il 20% delle risorse messe a disposizione dal programma Next Generation UE sarà investito nel digitale e nelle infrastrutture di rete.

Non sono mancati, in conclusione, dei riferimenti alle trasformazioni nel mondo del lavoro e nel rapporto uomo macchine. Si tratta di cambiamenti epocali, conseguenza della rivoluzione digitale, ma che proprio le tecnologie digitali possono aiutare ad affrontare con maggiore successo. L'aspettativa è che in tali sviluppi l'uomo rimanga al centro e alla guida dei processi, e non strumento al servizio delle macchine, come ricordato da Mattia Crespi dell'Institute for the Future di Palo Alto in California.

Giovani, impegnatevi e siate ambiziosi!

Il Circolo intervista Zacconi, profeta del digitale

Riccardo Zacconi, il co-fondatore di uno dei giochi di maggiore successo della storia delle app, Candy Crush Saga, si presenta con una potenza di spirito sin dalle prime parole. Immediatamente ci parla di se', del suo successo, della sua determinazione a realizzare le proprie aspirazioni con modestia, con affabilità ma con la forza di qualcuno che può infondere coraggio, ambizione e fiducia nelle proprie idee.

La sua attuale iniziativa è la digitalizzazione dell'Italia con il sostegno a Ecole42 , la scuola per sviluppatori originariamente fondata da Xavier Niel.

Enrico Franceschini – giornalista di Repubblica che gentilmente ha accettato di intervistare Zacconi a nome de Il Circolo - gli domanda come è nata questa idea di una scuola cosi' particolare.

Zacconi con divertimento inizia la sua parabola raccontando di un week end a Parigi di tre anni fa. Avrebbe dovuto essere un intermezzo romantico, ma lui fini' a passare il proprio tempo visitando l'Ecole42. Ispirato da tale iniziativa decide di sostenerne la fondazione a Roma, assieme alla LUISS.

La scuola è gratuita, nessuna spesa, è totalmente virtuale per tre anni, non ci sono professori e l'allievo viene valutato da altri 5 compagni-colleghi che gli daranno dei "crediti". Grazie a questi crediti si passa di livello. Ci sono 21 livelli e durante la frequenza si può essere ovunque a Roma o a Parigi, ma anche a Seattle oppure in Asia. Dopo tale training ci sarà una internship e Zacconi assicura che sta organizzando degli stage con le maggiori piattaforme digitali al fine di garantire anche agli studenti che usciranno dalla scuola con sede a Roma l'occupazione al 100%.

E non solo "occupazione", ma ci confida: "Ho sempre avuto un sogno, quello di vedere nascere degli imprenditori giovani, che creino qualcosa a livello mondiale, con obiettivi ambiziosi e "grandi".

Franceschini rincalza sul limitato appoggio dell'Italia alle start-up e Zacconi ribatte che bisogna essere capaci di agire indipendentemente, non aspettare sussidi o sostegni. L'unico ostacolo dell'Italia è l'ambizione.

"L'ambizione?", domanda il nostro intervistatore e subito Zacconi si apre ad un fiume di raccomandazioni, pratiche e veritiere, per ogni giovane: non basta avere una buona idea, bisogna avere le capacità di realizzarsela, anche da soli o con amici e persone che sappiano lavorare con te e poi mai limitarsi ad una idea che è nuova solo in Italia, non ci sarebbe il pubblico acquirente sufficiente a sostenere un grosso sviluppo. Bisogna essere ambiziosi: avere una nuova idea mondiale, che non esiste e proporla globalmente, allora si va avanti e si conquista il mercato globale. I costi sono uguali e non ci vogliono molti soldi per iniziare una avventura digitale, bisogna avere – dice – " talento, fortuna e impegno: il talento lo da' la natura, la fortuna passerà e resta solo una cosa: impegnarsi, impegnarsi, impegnarsi".

E così si conclude questa meravigliosa chiacchierata con uno dei maggiori uomini di successo del digitale: ci lascia affascinati, conquistati da una personalità magnetica e persino ispirati, anche nel nostro piccolo quotidiano.

Il sito per informazioni sulle iscrizioni alla scuola è 42roma.it

Il Circolo organizza regolarmente incontri con scrittori, registi, artisti, filosofi, protagonisti dell'industria e della finanza con la missione di diffondere la cultura italiana nel Regno Unito. Gli appuntamenti sono su piattaforma zoom o webinar o gruppi di club riservati ai soci.

Iscriversi è facile: www.ilcircolo.org.uk

Consolato Generale d'Italia
Londra

GUIDA IN UK CON PATENTE ITALIANA SCADUTA

POSSIBILE PER QUALCHE MESE IN PIÙ

A causa della pandemia si potrà guidare nel Regno Unito per qualche mese in più con la patente italiana scaduta.

Lo ha reso noto il Consolato Generale italiano a Londra, che ha fornito precisazioni dettagliate in materia.

La validità delle patenti rilasciate in Italia è prorogata a seconda della data di scadenza, alla luce della disposizione normativa più favorevole applicabile.

Le patenti:

- con data di scadenza compresa tra il 1/2/2020 e il 31/5/2020 fruiscono della proroga di validità di sette mesi dalla scadenza per la sola circolazione negli altri Paesi UE, mentre per il solo territorio italiano mantengono la loro validità fino al 31/12/2020.
- con data di scadenza compresa tra il 1/6/2020 e il 31/8/2020 saranno prorogate di sette mesi, a partire dalla data di scadenza.
- con data di scadenza il 31/1/2020 oppure compresa tra il 1/9/2020 e il 30/12/2020 mantengono la loro validità per il solo territorio italiano fino al 31/12/2020

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

SM La Notizia LONDRA

Una serata chez Teo, a "Il Pagliaccio" di Fulham

Nella clientela anche calciatori e reali

Teo Catino, Costas Karageorghis, Antonio Pappano Riccio, Enzo Ambrosetti, Domenico Colonna

Teo Catino è il proprietario e l'anima de Il Pagliaccio, aperto dal 1992 nel cuore di Fulham. "Negli anni ", ci dice Teo, "il ristorante è divenuto una delle mete preferite di calciatori ed allenatori del Chelsea e del Fulham e molti di loro son passati da noi, apprezzandoci per la nostra cucina e per la passione con cui facciamo il nostro lavoro. Carlo Ancelotti, Antonio Conte, Claudio Ranieri, un grande allenatore ed un vero buongustaio, son tutti stati nostri clienti. La ricetta vincente? Se Londra è una città stressante, da noi trovi la possibilità di mangiar bene, con un ottimo rapporto qualità/prezzo, rilassarti e divertirti allo stesso tempo."

Teo ci racconta della sua terra natale, proviene da un piccolo villaggio dell'avellinese, San Mango sul Calore, e di come sin da piccolo si sia appassionato al mondo della ristorazione ed alla qualità degli ingredienti. "La passione per la cucina si tramanda nelle famiglie italiana da generazioni, amo la mia terra e lì torno appena posso per selezionare personalmente i migliori prodotti per il mio business. Io credo che questa mia dedizione ha fatto sì che alcuni membri della famiglia reale siano passati da noi, Princess Diana, Prince Harry e Kate Middleton son stati nostri affezionati clienti."

L'affiatamento tra sala e cucina e' da sempre all' centro delle attenzioni di Teo: "il successo di un locale non si misura soltanto sugli incassi, bisogna saper creare un' atmosfera unica. Io mi son sempre sforzato di creare un ambiente sereno per tutti i miei collaboratori ed ho sempre cercato di motivare i miei ragazzi facendo loro capire che anche un lavoro duro, come quello del ristorante, può esser vissuto con gioia, passione e come arricchimento umano e professionale."

Uno dei più fedeli collaboratori di Teo, è sicuramente il suo executive Chef Enzo Ambrosetti. Enzo è arrivato a Londra nel 1987 ed ha conosciuto Teo all'inizio degli anni '90. Enzo ha lavorato in molti ristoranti della capitale, promuovendo il suo credo: la cucina regionale italiana. " Negli anni ho viaggiato per l'Europa ed ho aperto una scuola di gastronomia cucina in Brasile, la 'EGEA - Escola de gastronomia Enzo Ambrosetti', promuovendo i piatti della tradizione italiana. Si, ho un totale rispetto della grande tradizione culinaria italiana ed adoro la cucina laziale, toscana e campana. Ho sempre cercato di valorizzazione appieno gli ingredienti che hanno reso la nostra cucina la più importante al mondo".

"Mio padre – ci dica ancora Enzo - era un cuoco ed i miei nonni adoravano cucinare in modo semplice ma con sapori forti. Nei miei specials metto piatti come il coniglio alla cacciatora, la trippa con i ceci e la coda alla vaccinara. La trippa e la coda sono ingredienti che venivano spesso scartati dalle tavole delle ricche famiglie romane. Il popolo ha invece esaltato questi ingredienti rendendo questi 'scarti' autentiche prelibatezze che tuttora si ergono a simbolo della cultura culinaria romana. Il mio impegno principale è quello di non far dimenticare questi piatti e ricreare ogni volta quell'esperienza sensoriale che ho vissuto da bambino."

Da 30 anni Il Pagliaccio porta avanti la stessa filosofia dell'ospitalità ed ha visto evolvere i comportamenti della clientela londinese. Teo ricorda che "i clienti inglesi non avevano idea di cosa fosse realmente la cucina italiana, ma negli anni hanno imparato molto. "Io – ci tiene a dire - ho girato il mondo ma Londra rimane sempre un posto speciale, oggi Londra è la capitale della cucina mondiale e da tutto il mondo arrivano con i migliori prodotti per soddisfare le richieste di avventori sempre piu' esigenti".

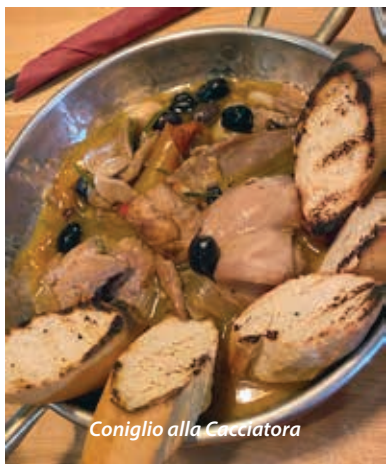
Enzo aggiunge che oggi è "più difficile accontentare un cliente inglese che un cliente italiano. I viaggi, i programmi televisivi con personaggi carismatici come Gennaro Contaldo ed Antonio Carluccio hanno reso la nostra cucina popolare e conosciuta, il cliente ora e' più esigente, sa quello che vuole ed ha palato."

Sogni nel cassetto? Teo vorrebbe lanciare prima di Natale un portale web per la vendita online di prodotti d'eccellenza provenienti dalla Campania e dal sud Italia. "L'attuale situazione crea a tutti una condizione di disagio profondo. Io non ho però paura di cavalcare nuove progetti, non mi voglio mai fermare. Sto cercando i migliori prodotti del nostro sud e vorrei che tutti possano capire ed apprezzare il meglio del patrimonio eno-gastronomico del nostro paese."

La nostra serata si conclude qui, sempre seguiti dalle note del maestro Antonio Pappano Riccio e del tenore Domenico Colonna. *LaR*

Trippa con i Ceci

Coda alla Vaccinara



Coniglio alla Cacciatora

Chalet Ciro 1952 I make you happy

82 Putney Hig Sreet, London SW15 1RB - Tel: 020 8780 2681
53 Rupert Sreet, London W1D 7PH - Tel: 020 7734 0064
www.chaletciro1952.co.uk

19 B 82 Belluzzo
International Partners

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

Pane Cunzato PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747
www.panecunzato.com - booking@panecunzato.com

TRE GIORNI IN BICI TRA LE CITTÀ MURATE DEL VENETO

Il Veneto è davvero bello e girarlo in bicicletta ti permette di apprezzarne appieno paesaggi unici e luoghi incantevoli. Questa volta, a città come Venezia o Verona, abbiamo preferito dirigerci verso piccole cittadine ed abbiamo frazionato le nostre uscite in piccole tappe per avere il tempo per una sosta ad una fontana o per una foto di una cima o di una lussureggiante campagna. Il Veneto poi è terra di esperienze autentiche, la sua cucina, i suoi vini, le ville, la cultura.

Il nostro tour di tre giorni si riproponeva di seguire percorsi toccando Bassano del Grappa, poi Marostica ed infine Cittadella, seguendo le strade toccate dai recenti Campionati Italiani di Ciclismo organizzati da un famoso ciclista Italiano, Filippo Pozzato.

Lungo il nostro viaggio abbiamo incontrato città piene di vita, colori, tradizioni storiche, strade in ciottolato e capolavori architettonici. La base per il nostro breve viaggio è stata La Rosina 1917, un luxury design hotel situato sulle colline marosticensi, appena fuori Bassano del Grappa ed a nord di Marostica. La Rosina 1917 è in cima all'omonima salita con un ottimo ristorante, selezionato dagli ispettori della Guida Michelin per l'eccellente rapporto qualità/prezzo e stanze dal design innovativo, eleganti e confortevoli. La struttura è perfetta per accogliere chi come noi decide di visitare la zona in bicicletta (tra l'altro l'hotel offre la possibilità di noleggiare e-bikes, biciclette assistite) gratuitamente. Il proprietario, Gaetano Lunardon, è un vero appassionato e sulla sua proprietà c'è un tempietto, la Chiesetta della Madonna del Ciclista, con opere di artisti locali e cimeli legati al mondo del ciclismo.

La prima tappa ci porta a Bassano del Grappa desiderosi di attraversare il Ponte Vecchio (oggi ponte degli Alpini), uno dei luoghi più affascinati e romantici d'Italia. Questa struttura in legno è stata più volte ricostruita, sempre rispettando il disegno originale del Palladio del 1569. Da non perdere il Castello degli Ezzelini, la cinta muraria, il Duomo e l'antica Porta delle Grazie. Si consiglia inoltre di visitare il Museo Civico dove si possono ammirare le grandi opere di Jacopo da Bassano, Canova ed il celebre crocifisso del Guariento. La cittadina è famosa anche per le sue ceramiche e vi consigliamo di visitare il Museo della Ceramica Giuseppe Roi a Palazzo Sturm, una bella dimora settecentesca, dove potrete ammirare circa 1200 opere artigianali di grande pregio. Per un pranzo veloce suggeriamo la "Trattoria Bigoleria da Alice" situata a due passi dalla stazione ferroviaria. Semplice ed economica, "da Alice" serve ottimi piatti di pasta, provate i bigoli una specialità del posto, e un' eccellente carne alla griglia.

Abbiamo concluso la nostra giornata a Bassano con un classico aperitivo da "Osteria Nardini" ed abbiamo voluto degustare la grappa, che iniziò ad essere prodotta con i metodi moderni proprio a Bassano del Grappa nel 1779 nella Distilleria Nardini grazie al metodo della distillazione a vapore. Non neghiamo che il ritorno verso La Rosina, in salita, è stato un tantino più complicato del previsto!

Il giorno successivo ci siamo diretti verso Marostica. I fertili terreni che la circondano forniscono in tutta l'Italia le ciliegie rosse per le quali la zona è famosa ed in primavera lo spettacolo dei ciliegi in fiori è imperdibile. La città è nota per il suo festival degli scacchi medievali che si svolge ogni due anni ed in cui viene rappresentata una partita di scacchi con personaggi viventi. La leggenda racconta che Taddeo Parisio, Signore di Marostica, nutrendo dubbi sulla scelta del futuro marito della sua figlia prediletta abbia fatto sfidare a scacchi i due rivali d'amore, entrambi nobili e valorosi guerrieri, per evitare un cruento duello. Il vincitore avrebbe pertanto sposato la figlia prediletta, mentre al perdente sarebbe stata concessa la mano dell'altra figlia. La piazza, circondata da eleganti porticati, e' considerata una delle più belle d'Italia ed è dominata dal Castello Inferiore. All'interno del Castello Inferiore si può visitare la mostra dei costumi indossati durante la partita a scacchi viventi ed ammirare la sala del Consiglio delle armi e del Governatore. Dalla Piazza degli Scacchi, piena di eleganti bar e ristoranti, potrete ammirare il Castello Superiore, situato sopra il paese.

Prima di tornare alla base, abbiamo deciso di affrontare un famosa salita della zona. Se siete come noi appassionati pedalatori, il Muro della Tisa, in località Colceresa, è davvero imperdibile. Si tratta di circa 500 metri di strada in pavé' con pendenze durissime, una salitella da Giro delle Fiandre (gli appassionati di ciclismo sapranno di cosa stiamo parlando).
Stanchi ma felici, siamo quindi tornati alla nostra base ed abbiamo cenato apprezzando alcune eccellenze dell' eno-gastronomia locale: i bigoli al ragù d'anatra, il baccalà alla vicentina con polenta, il tiramisù ed il Prosecco.

L'ultimo giorno ci siamo diretti verso Cittadella ed arrivati siamo rimasti completamente sbalorditi. L'intera città, circondata da un fossato, è racchiusa da un antico muro alto 30 metri con cinque porte, ponti levatoi e sedici torri, un autentica fortezza come quelle che si vedono sui libri di storia medievale. Cittadella è l'unica città murata medioevale in tutta Europa ad avere uno camminamento di ronda di forma ellittica e completamente percorribile. Tutto assolutamente straordinario. Il muro fu costruito per scopi militari nel XIII secolo in modo che la città potesse difendersi al tempo delle lotte con Treviso e Vicenza. Entrati in città, abbiamo visitato, il Torrione di Porta Treviso e la medievale Torre di Malta, menzionata anche da Dante nella Divina Commedia e usata come camera di tortura da Ezzelino da Romano. Continuando con la nostra pedalata per le strette strade in ciottolato, ci siamo trovati di fronte al prepotente Duomo che domina la piazza centrale della città. Qui si possono trovare le interessanti opere d'arte di Palma il Giovane ed un famoso dipinto di Jacopo da Bassano. Da non perdere la Casa del Capitano che presenta una serie di affreschi che documentano gli eventi che hanno segnato la storia della città e la visita del Teatro Sociale, uno dei pochi antichi teatri a palchetti rimasti in Veneto.

Il nostro è stato un tour bellissimo, con percorsi relativamente semplici e viverlo pedalando ci ha permesso di meglio assaporare questo territorio dominato dalla natura e da luoghi d'arte.

Per maggiori informazioni sul nostro tour segnaliamo i seguenti siti web: www.comune.bassano.vi.it; www.comune.marostica.vi.it; www.comune.cittadella.pd.it; www.ci2020.it; www.larosina.it. *TripDigest*

GRANAIO
Caffè e Cucina

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

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

ORANGE MOON
WWW.ORANGEMOON.UK
Follow us on Instagram
@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK

B ITALIAN.
Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.
info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

SM La Notizia

BOLOGNA: THE CITY OF THREE NICKNAMES

The Red, The Learned, The Fat

Bologna is a goldmine, an intriguing city both for the eye and for the mind. A weekend here has left me with such an impression that it has probably knocked off Rome as my favourite city in mainland Italy. What struck me was how perfectly Bologna pays equal attention to the three symbols of the city hence why she is known to have three nicknames: La Rossa (the red), La Dotta (the learned) and La Grassa (the fat). To fully get to gripes with Bologna (as much as one can from an outsider's perspective) is to understand the importance that each pseudonym plays in the very fabric of the city and I'm going to tackle each one briefly and as best as I can. Known for her left wing-politics hence the name La Rossa, you can see her communist past manifest itself visually throughout the streets. The red tiled rooftops and the earthy red terracotta shutters have become a symbol of her fight against Mussolini's fascist rule. There's nothing subtle about it, the red is bold, and in your face, which lends perfectly onto my next point.

Emilia Romagna which Bologna is the capital of, it the beast of Italian cooking and the epicentre of the country's DOC production. The food is richer, heartier and heavier than most parts of Italy which lends itself to her other nickname: La Grassa. You can expect tortellini in brodo, Bolognese and ragù on every menu.

Finally, La Dotta is left to tackle. For me anyway, this is the most fascinating part. Home to the oldest university in the world (founded in 1088) Bologna is responsible for significant scientific progression particularly in the world of anatomy. But what's great is that the university, which is still one of the best in the world, pumps fresh blood into the city every year keeping it alive rather than preserving it as a shrine dedicated to past triumphs.

Where to eat:Food food food should always be on your agenda here. During the day, head to the narrow market of Quadrilatero where you can find aged salami and mortadella hang from floor to ceiling (not for the faint hearted by the way) and fresh fruit and veg spill onto the streets. Anyone of these will make incredible panni that you can snack on the go. For dinner Caminetto d'Oro is as good as it gets when it comes to traditional food. They have a wonderful bistort where you can enjoy a glass of wine before heading to the main restaurant. On the menu expect to find all the classics and anyone of them is delicious. You have to make a pit stop at Le Sfogline; a pocket size tortellini shop run by three women which has become a sort of sacred spot in Bologna. Go even in the morning even if it's just for a quick look. For morning traditions do as the Italians do and head to Café Imperofor the best coffee and cornetti.

What to see: The anatomy theatre in the city's university is like a frozen moment in time and is the only real authentic surviving theatre in the world. Look up and you'll find Apollo, God of medicine, looking down and pointing at his students (notice there are no crucifix's in the room). The structure itself has become an important sanctuary dedicated to enlightenment and revolutionary science which the city so proudly promotes.

Bologna is also perfect for an afternoon passeggiata and we suggest getting lost in the colourful labyrinth of narrow streets.

Where to stay: Palazzo di Varignana, a stunning 4-star resort and spa is easily the best hotel for miles. Tucked away in the nub of the Bolognese hills the hotel is a welcome respite from the hustle and bustle of the city.You are completely immersed in the rolling hills and plush gardens. Expect all the welcomed trimmings at your disposal such as courts to play tennis and squash, a gym and 3 outdoor pools. The hotel itself is a stunning 140 bedroomed villa which has recently been restored to its 18th century splendour giving you that extra dose of La dolce Vita which Italians manage to capture so well. The hotel is an ideal setting not only for a relaxing weekend but for exclusive weddings, bespoke parties and business events handled by their brilliant team. But, with all this said it's the spa that gives it that wow factor. Dedicated to health and wellness, Palazzo di Varignana actively promotes the fulfilment of holistic health in both mind and body, a concept which they proudly ensure every guest experience to the full. The spa is second to none and you absolutely must try the Japanese onsen experience to see for yourself why it is raved about from their guests. Thanks to the passion of the founder, the hotel also produces high quality extra virgin olive oil as well as juices and jams. The food in general actually is outstanding and the hotel has two excellent restaurants to choose from depending on your mood. Aurevo pool restaurant is perfect when you want a balmy and chilled out atmosphere whilst Le Marzoline is a trattoria dedicated to regional cuisine.

The surrounding area: If you have the motivation to pull yourself away from the hotel for a morning, I suggest you head to the Ducati factory which is about 25 minutes by car from the hotel. Even if you are not a petrol head (which I'm not) the factory is incredible, and you'll leave feeling in awe of the precious detail that goes into every design. A guide will take you from the inception right through to the finished motorbike. Booking is essential which you can do through their website.

Palazzo di Varignana
www.palazzodivarignana.com
events@palazzodivarignana.com
Tel: +39 051 19938300
Katia@tripdigest.com

inca

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

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!

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

pizzeria consultancy - pizza courses

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

MFP CONSULTANCY

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

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

FROM LONDON TO SOUTH AFRICA

ITALIAN OPENS B&B FOR NATURE LOVERS

I didn't really have any preconceived notions about South Africa before writing this article, which gave me the opportunity to dive straight in with an open mind. I had the pleasure to talk with the Italian born Saverio, owner of Tata Farm Game Lodge, a wonderfully secluded sanctuary about forty kilometres outside the city of Pretoria, one of South Africa's three capital cities. We spoke candidly about his journey, his success whilst living in London and ultimately what drove him to take the plunge and settle down in one of Africa's most popular destinations. Often described as the perfect canvas for outdoor exploring, South Africa has a reputation for being one of the best safari destinations in the continent, a place of gut-stirring scenery, astonishing wildlife and unexpected wine culture. Unfortunately, the country's darker side often overshadows its virtues. Its contentious battle against crime and violence often halts travellers from visiting, but after talking with Saverio, his deep-rooted emotion about this part of the world becomes immediately clear. No matter what the preconceptions are or even the empty notions that are often depicted by the west- it goes to show that when you fall in love with a place, you'll do anything to make it your home.

"I had a serious case of Mal D'Africa", Saverio says. Roughly translating: a feeling of total nostalgia, of being homesick specific to the continent itself. He explains to me that after visiting South Africa for the first time in 1991 he instantly imagined himself living there, settling down and building a life for himself. During the period between 2005-2008, Saverio transferred to London and worked for a successful airline company which gave him the chance to revisit some of his favourite countries in Africa, but it was South Africa that remained ingrained in his immigration and in February 2009 he booked a one way ticket and left for good. "In South Africa you can find everything. Mountains, deserts, oceans, hills, wildlife" which is primarily what drew him to this incredible country. He had the opportunity to buy Tata Farm shortly after settling down with the intention of giving it a contemporary revamp and renting out the space. "The farm is small, private and exclusive."

Saverio asserts that above all it's a retreat for nature lovers, for bird watchers, for people who enjoy the simple things in life like a long lazy lunch, walks under the African sun and long nights in front of the fire. Sounds like utter heaven to me.

The farm itself he explains to me, a charming and equally satisfying bed and breakfast built entirely on stilts and surrounded by all the animals that make you instantly think of Africa: zebras, antelopes, red hartebeests and other indigenous wildlife(150 animals to be exact) but all perfectly safe he assures me. Nestled amongst the open fields and amidst the dusty and sparsely grown farmland sits Tata Farm hugged by complete seclusion, but with all the welcomed trimmings that one expects from a holiday; swimming pool, entertainment room and bar. The atmosphere is balmy and chilled out which is a welcome respite from the overpopulated cities of South Africa. In short, it's everything you want from a lodge, bare brick walls, cosy furnishings but still maintaining that feeling of authenticity. The wooden pizza oven does give it that added edge, but after all you can never totally forget your roots. Savero explains enthusiastically that Tata Farm is perfect for everyone and anyone; families, couples, friends, as long as you adore being surrounded by nature.

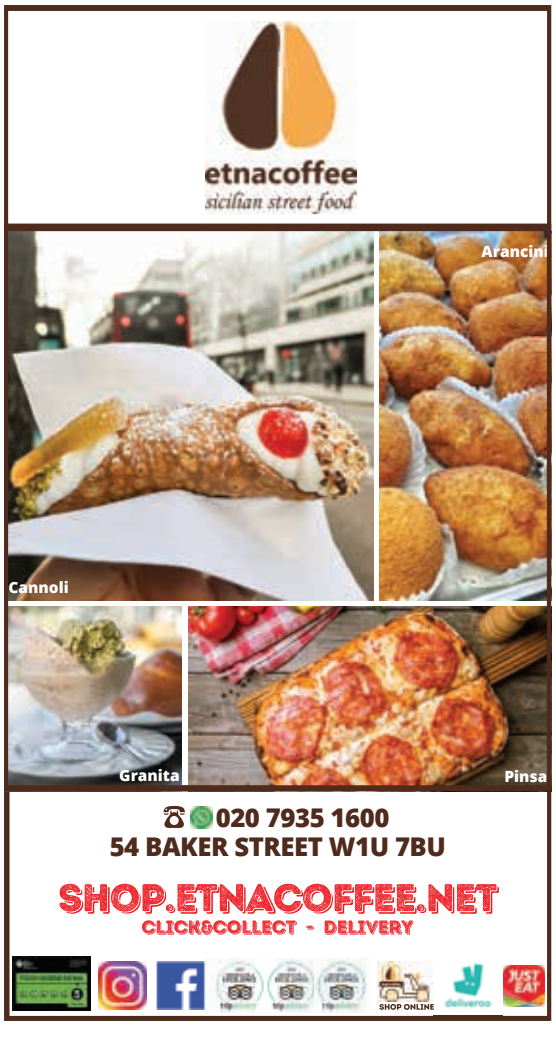
There are several nearby game reserves all with the wildlife that one can and should expect from Africa, but one in particular called Dinokeng Game Reserve is a must. It's here you can see the impressive 'big five': Elephants, Lions, Leopards, Rhinos and Cape Buffalos and where you can admire their silhouettes illuminate under the orange light. The farm is even attached to the famous lion whisperer Kevin Richardson's sanctuary. An important and not to mention impressive pillar in one of South Africa's cultural attractions.

Aside from the game reserves, Tata Farm is a short 20-minute car journey to Cullinan Dimond Mine, home to the Premier Diamond Mine. Whilst famous for discovering the most spectacular and precious diamonds in the world (some owned by Queen Elisabeth II),it is part of a world that has seen its fair share of hostile and unbearable working conditions.

So much of what I have discovered and admired whilst speaking with Saverio is that he manages to keep the mystery and magic of African wildlife, whilst still maintaining an inherent love, respect and need to prioritise the land and animals that nourish our earth and world. I am without a doubt a week at Tata Farm youwill submit yourself completely to the savannah which will leave feeling totally at peace.

You can find more information on Tata Farm here: http://www.tatafarm.com

Katia @tripDigest.com



QUANDO GLI UOMINI "DISTINTI" PRENDEVANO L'AEREO...

IL COVID HA DATO IL COLPO DI GRAZIA AI VIAGGI D'AFFARI

L'illustrazione che appare qui a corredo - da una pubblicità degli anni '50 della linea aerea americana TWA - si intitola "La poltrona preferita di Papà". Raffigura il viaggio d'affari come una sorta di oasi di pace, un momento di relax. È una concettualizzazione già da tempo non più utilizzabile per scopi promozionali.

Quando si Volava

Una volta, forse quando la TWA ancora esisteva - fallì all'inizio del secolo - le poltrone lasciavano lo spazio per accavallare le gambe ed era possibile almeno far finta che un viaggio in aereo potesse essere comodo e perfino piacevole. È un'illusione distrutta dalle lunghe file per i controlli di sicurezza e dal declino della qualità dei pasti in volo da "cattiva" a "tragica" - per citare solo due degli sviluppi che hanno azzerato la "romanza dell'aria".

L'immagine ha un altro neo dal punto di vista pubblicitario: l'uomo "distinto". Negli ultimi anni il numero dei viaggi d'affari in aereo compiuti da donne ha superato quello degli uomini (52% al 48%), anche se i generi spesso volano per motivi diversi: il 22% degli uomini per visitare clienti e fornitori, le donne (12%) per partecipare a riunioni interne della propria azienda.

Oltre allo scopo del viaggio però, le statistiche non rivelano grandi differenze. Mostrano che le femmine sono marginalmente più inclini dei maschi ad andare all'aeroporto con un taxi piuttosto che con la macchina privata. Però, piace di più alle donne viaggiare per affari (45%) che agli uomini (39%).

Entrambi i sessi si rifanno al ristorante una volta arrivati. A sorpresa, è il mangiare la voce maggiore del budget aziendale (il 21%) per il viaggio tipo. Il volo ammonta solo al 17% e l'hotel al 13% - dati che ricordano come la maggior parte dei trasferimenti per lavoro sia a breve raggio. Non sorprende invece che il desiderio primario dei viaggiatori d'affari europei - citato dal 35% - sia quello di poter passare meno tempo negli aeroporti.

Si direbbe comunque che il problema delle lunghe e noiose attese aeroportuali stia per risolversi. L'epoca d'oro dei viaggi d'affari - sempre che sia mai esistita - pare ora alla fine. Almeno 21 linee aeree nel mondo sono già fallite quest'anno per il crollo del traffico dovuto all'epidemia Covid. All'inizio di aprile i viaggi d'affari a livello globale erano solo il 10% rispetto allo stesso periodo del 2019. Sono i viaggiatori corporate che "fanno i bilanci" e le linee sopravvissute dovranno tappare le falle nei conti con forti rincari sui prezzi dei biglietti.

È un guaio. Secondo una stima di Oxford Economics - fatta quando la cosa pareva impossibile - almeno negli Usa si perderebbe mediamente il 28% del giro d'affari "se i viaggi d'affari dovessero improvvisamente interrompersi"...

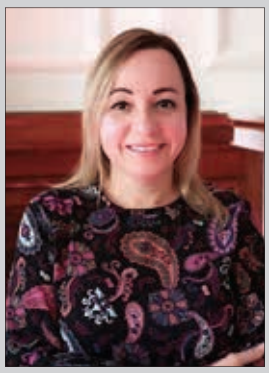
James Hansen/ Mercoledì di Rochester

FRATELLI LA BUFALA
pizzaioli nel mondo

40 Shaftesbury Avenue, Piccadilly, London W1D 7ER
Tel: 020 7734 3404
b-londonpiccadilly@fratellilabuala.com
www.fratellilabufala.com

SM La Notizia

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.

DA SETTLED STATUS A CITTADINANZA UK:

L'INCIAMPO DELL'ASSICURAZIONE MEDICA

Sono un cittadino italiano e vivo a Manchester da 7 anni. Ho frequentato l'università e poi un master e lavoro da due anni. Ho ottenuto il settled status l'anno scorso ed ora vorrei prendere la cittadinanza britannica. Però ho sentito che ci sono problemi perché avrei dovuto avere un'assicurazione medica durante il periodo in cui ho studiato, e sono abbastanza confuso.

Il problema di Marco è purtroppo abbastanza comune, e sono ancora in pochi a sapere che uno dei requisiti da soddisfare per ottenere la cittadinanza, è provare che la propria residenza nel Regno Unito sia stata "legale".
Cosa vuol dire?

Le normative europee hanno sempre garantito il diritto alla libera circolazione a coloro che decidono di spostarsi da un Paese all'altro per svolgere delle attività.

Quindi, affinché' la propria residenza in un altro paese europeo sia considerate legale, bisogna dimostrare di essersi spostati per lavorare, cercare lavoro o studiare. È anche possibile risiedere legalmente in un altro paese dell'Unione Europea in quanto persone economicamente autosufficienti, e cioè in grado di mantenersi da soli, senza ricorrere a fondi pubblici.

Il Regno Unito ha sempre richiesto che gli europei che non pagano tasse in UK, e cioè studenti e persone economicamente autosufficienti, abbiano un'assicurazione medica privata o siano coperti dal servizio sanitario del proprio paese di origine.

Questo requisito è poco noto in quanto non impatta sulla possibilità di iscriversi con un medico dell'NHS, e in genere non ha mai avuto altre conseguenze pratiche. L'unico caso in cui l'assenza di un'assicurazione medica è un problema, è quando si fa richiesta di permanent residence, dove si deve dimostrare appunto di aver vissuto in UK in linea con quanto previsto dai trattati europei sulla libera circolazione.

Le domande di permanent residence ormai sono rare, in quanto non saranno più valide da gennaio 2021 ed inoltre è molto più semplice presentare domanda di settled status.

Il settled status si acquista sulla base della propria presenza fisica in UK, e non viene richiesto di dimostrare altro. Quindi, studenti che si sarebbero visti rifiutare la permanent residence per non avere avuto un'assicurazione medica, hanno ottenuto il settled status senza problemi.

Però al momento della richiesta di cittadinanza, questo requisito torna ad essere richiesto. Quindi chi, come Marco, non ha mai avuto tale assicurazione, rischia di vedersi rifiutata la domanda di cittadinanza per non aver vissuto in UK legalmente.

Cosa si può fare? La prima cosa da fare è cercare la propria tessera sanitaria italiana. Se ancora non eravate iscritti all'AIRE durante il vostro periodo di studi in UK, eravate coperto dal servizio sanitario italiano, e potrete quindi fare domanda di cittadinanza.

Se poi avete anche lavorato durante il vostro periodo di studi, potreste non aver bisogno dell'assicurazione medica, ma questo dipende da quanto tempo siete stati impiegati e dai guadagni.

In caso di dubbi, vale la pena informarsi bene prima di inoltrare la domanda di naturalizzazione e rischiare di perdere, in caso di rifiuto, i £1330 da pagare all'Home Office.

AIM Insurance BROKERS

ECCO COME ASSICURARE OPERE D'ARTE E GIOIELLI

In questo articolo Aldo Iaquinta, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, ci illustra le coperture dedicate al mondo dell'arte.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DELLE POLIZZE DEDICATE ALL'ARTE?

Esistono differenti tipologie dedicate alle coperture di opere d'arte, gioielli e collezioni. Si possono comunque elencare le seguenti caratteristiche:

Le polizze sono rivolte sia a collezioni private e a gallerie d'arte che a musei pubblici e privati;

La copertura è fornita per qualsiasi oggetto d'arte o di collezione: gioielli, vino, francobolli, monete, metalli preziosi etc.

I prodotti assicurativi sono realizzati con massima flessibilità, per venire in contro alle richieste ed ai bisogni del cliente e offrono una gestione dedicata dei sinistri.

Inoltre l'offerta garantisce la più totale discrezione al fine di tutelare le informazioni sensibili dei clienti.

QUALI SONO I POTENZIALI ACQUIRENTI DI TALI COPERTURE?

- Possessori di collezioni private
- Università, librerie, istituzioni private per le loro collezioni

Commercianti per esempio di monete e francobolli

- Musei
- Curatori di mostre d'arte
- Case d'asta
- Spedizionieri
- Periti d'arte
- Possessori di collezioni di gioielli, di auto classiche e di particolare valore
- Collezionisti di libri antichi

QUALE COPERTURA POTETE OFFRIRE?

Si tratta specificatamente di una di una polizza All Risks che include per esempio:

- Copertura garantita worldwide per perdita o danno alle collezioni
- Rischio terrorismo
- Edifici (in UK ed Europa per rischi commerciali)

Inoltre è prevista assistenza aggiuntiva per

- Merce in transito
- Interruzione di esercizio (in UK ed Europa per rischi commerciali)
- Responsabilità civile tersi e prodotti i (in UK ed Europa per rischi commerciali)

COSA POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETA'?

Con AIM Insurance Broker Ltd, parte del gruppo MAPI, con sede a Londra siamo in grado di assistere i nostri clienti per le loro esigenze assicurative in quanto possiamo attingere alle principali compagnie del settore con le quali abbiamo stabilito relazioni solide e durature ed alle loro soluzioni.

QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

* un Desk di assistenza e consulenza assicurativa interamente in lingua italiana;
* assistenza pre-contrattuale, post-vendita e supporto in lingua italiana in caso di sinistro;
* una serie di prodotti e servizi studiati appositamente per soddisfare tutte le esigenze assicurative

CONTATTI

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

INGRESSO IN UK CON CARTA DI IDENTITÀ

SOLO SE HAI PERMESSO DI SOGGIORNO

Da ottobre 2021 le carte d'identità dell'Unione Europea, dello Spazio economico europeo e della Svizzera non saranno più accettate come documento di identità valido per entrare nel Regno Unito. Lo ha annunciato lo scorso 8 ottobre il governo britannico.

"Queste carte d'identità (sono tra i documenti meno sicuri visti alla nostra frontiera e mettere fine al loro utilizzo rafforzerà la sicurezza del Regno Unito", ha indicato Downing Street".

"Le nuove regole – ha spiegato Federico Baccini su "Eunews", quotidiano online edito a Bruxelles - si applicheranno ai turisti e ad altri visitatori, ma non ai cittadini dell'Unione che vivono nel Regno Unito e che hanno fatto richiesta per rimanere nel Paese attraverso l'EU Settlement Scheme. Anche i cittadini irlandesi e di Gibilterra saranno esentati da questo requisito".

In effetti questa è soltanto una delle tante novità in arrivo con la Brexit. Dopo il prossimo 31 dicembre, quando finirà il periodo di transizione e l'uscita dall'Unione europea sarà consumata in tutto e per tutto, Il Regno Unito abolira' lo status speciale di immigrazione per i cittadini dell'UE, dello Spazio economico europeo e della Svizzera. Dal 1 gennaio 2021 sarà utilizzato un sistema di immigrazione a punti che incoraggerà i datori di lavoro britannici a reclutare lavoratori qualificati da tutto il mondo: i potenziali migranti che desiderano vivere e lavorare nel Regno Unito dovranno dimostrare di avere un'offerta di lavoro da almeno 25.600 sterline di stipendio, essere istruiti a livello A (un esame che sia pari a quello di maturità degli studenti britannici) e di saper parlare inglese.

La Redazione

La "nuova" Alitalia riparte davvero

Con "newco" sotto controllo pubblico

L'Alitalia riparte davvero, grazie al via dato dal governo Conte alla creazione di una nuova compagnia "in netta' discontinuità con il passato", passato che l'ha vista più volte fallire nelle sue varie reincarnazioni pubbliche e private.

"La Newco – ha dichiarato il ministro dell'economia Roberto Gualtieri ai primi di ottobre, quando è stato firmato il decreto di costituzione della "nuova" Alitalia sotto totale controllo pubblico - rappresenta il primo passo verso la creazione di un vettore di qualità capace di competere sul mercato internazionale. Poniamo le basi per il rilancio del trasporto aereo italiano, attraverso la scelta di manager di primo livello e grande competenza in grado di elaborare e attuare un piano industriale solido e sostenibile".

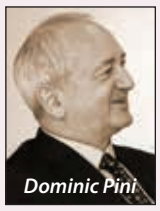
"Nasce – ha da parte sua dichiarato la ministro dei Trasporti Paola de Micheli - la nuova compagnia aerea di bandiera, in netta discontinuità con il passato e che dovrà giocare un ruolo da protagonista sul mercato europeo e internazionale. Si tratta di una grande operazione industriale al servizio del Paese, a sostegno della competitività delle nostre imprese e per il rilancio del turismo italiano".

"La grave crisi economica provocata dalla pandemia ci permette oggi di pensare a un concreto rilancio della nostra compagnia di bandiera. In un contesto di mercato quasi azzerato abbiamo la possibilità di consentire un serio sviluppo industriale nazionale nel settore del trasporto aereo", ha sottolineato il ministro dello Sviluppo Economico Stefano Patuanelli.

Il decreto di costituzione è stato accompagnato dalle nomine per il Consiglio di Amministrazione. Nei mesi scorsi erano già stati designati il presidente (Francesco Caio) e l'amministratore delegato (Fabio Maria Lazzerini).

La Redazione

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Non-Dom con passaporto britannico? Si può

Basta che UK non sia "domicile of choice"

Caro Avvocato
Sono cittadino italiano e lavoro nel settore finanziario a Londra da più di 17 anni. Ho letto che se sono nato in Italia e ho un padre italiano, secondo il diritto inglese mantengo il mio domicilio italiano di origine. Questo significa che, anche se posso vivere nel Regno Unito per molti anni, posso tornare al mio domicilio italiano se ho una chiara intenzione di tornare in Italia ad un certo punto della mia vita. Questo mi gioverebbe perché significherebbe che, se ritornassi in Italia in una certa fase, l'imposta di successione inglese al 40% del valore del mio patrimonio non si applicherebbe al mio patrimonio italiano. Di recente ho deciso di richiedere il passaporto britannico perché mi permetterebbe di rimanere nel Regno Unito senza difficoltà dopo Brexit. Tuttavia, nel modulo di richiesta del passaporto britannico si chiede se intendo rimanere nel Regno Unito a lungo termine. Mi chiedevo se, nel caso in cui io risponda di sì a questa domanda, questo influenzerà il mio domicilio italiano se intendo tornare in Italia.
Cordiali saluti
Alfredo

Caro Alfredo
In questo momento ci sono molti italiani che stanno richiedendo il passaporto britannico a causa di Brexit.
Secondo il diritto inglese esistono tre tipi di domicilio, "domicile of origin", "domicile of choice"e "domicile of dependency".
Tralascio il domicile of dependency" in quanto non è rilevante per la Sua situazione. Secondo il common law inglese Lei ha un "domicile of origin" italiano, poiché Suo padre era italiano. Tuttavia, un domicile of origin può essere sostituito da un domicile of choice. Un domicile of choice può essere acquisito se si risiede nel Regno Unito e si è formata l'intenzione di rimanere permanentemente o a tempo indeterminato nel Regno Unito. Per stabilire un domicile of choice si considerano le circostanze della vita di una persona. Questo includerà il numero di proprietà immobiliari che si possiedono nel Regno Unito; la nazionalità britannica, dove vive il proprio partner e i propri figli; dove si trovano i propri interessi commerciali; dove si desidera essere sepolti o cremati, dove si trova la maggior parte degli investimenti, eccetera. Tuttavia, nessuna di queste circostanze sarà sufficiente per cambiare il Suo "domicile of origin" se ha una chiara intenzione, supportata da prove, di tornare in Italia. Ad esempio, nel caso in cui Lei dichiari esplicitamente che ritornerà in Italia al momento del Suo pensionamento (e questo può essere supportato da documenti), questa può essere una buona prova che Lei non ha intenzione di rimanere permanentemente nel Regno Unito e quindi non ha acquisito un domicile of choice.
Il fatto che Lei abbia un passaporto britannico non significa che abbia acquisito un domicilio nel Regno Unito se è in grado di dimostrare la Sua intenzione di tornare in Italia.
Cordialisaluti
Domenic Pini

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.

A1 FOODS

Aston Rd, Bedford MK42 0LJ

Monday 8.00am - 6.00pm
Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm
Saturday 9.00am - 10.00pm
Sunday 10.00am - 4.00pm
Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288
a_rocco@btconnect.com
Facebook: A1 Foods

Fondato nel 2006, A1 Foods, a Bedford, è un enorme magazzino commerciale che vende e distribuisce un'incredibile varietà di prodotti italiani che vanno da formaggi, frutta e verdura a pasta e vino

Per gli amanti dei formaggi, A1 Foods è un vero paradiso. Sarete accolti non soltanto dai più noti formaggi italiani, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola, ricotta, stracchino, taleggio ed altri ancora, ma anche da una incredibile varietà di caciotte, pecorini e mozzarelle di bufala.

Da A1 Foods, troverete una fornitissima salumeria con salumi e formaggi provenienti da tutte le regioni italiane, il Pane di Altamura e la migliore frutta e verdura italiana di stagione, consegnata ogni Giovedì e proveniente direttamente dal Mercato Ortofrutticolo di Milano.

La mozzarella di bufala di A1 Foods arriva direttamente da Caserta ogni Giovedì ed il principale fornitore è l' Agrozootecnica Marchesa, distribuita in UK solo da A1. L' Agrozootecnica Marchesa utilizza solo latte di bufala proveniente dai suoi allevamenti è produce mozzarelle e trecce di diversi formati e pezzature. Su ordinazione si possono, inoltre, richiedere formati da 1 Kg. Da non perdere la figliata, una mozzarella ripiena di mozzarelle, la ricotta, il caciocavallo, la Tartufella, la burrata e le caciotte di bufala, altre perle della loro produzione.

La cucina di A1 Foods è aperta 7/7, il lunedì dalle 08:00 alle 14:00, dal martedì al sabato dalle 08:00 alle 21:30, la domenica dalle 10:00 alle 15:30 ed offre primi piatti, arancini, calzoni, altre specialità della cucina italiana ed un eccellente selezione di torte e pasticcini. Nell'atrio la pizzeria con forno a legna ed un bar con gelateria artigianale completano il micro universo eno-gastronomico offerto da A1. Queste strutture sono aperte tutto l'anno ed offrono anche castagne arrostite, arrosticini e vin brulè.

Se siete pronti per le festività natalizie, A1 Foods è il posto ideale per soddisfare i vostri dolci desideri. Panettoni e pandori, farciti e tradizionali, torroni, mostaccioli, prosecchi, spumanti ed una bottiglia memorabile, A1 vi offre una gamma di prodotti capace di soddisfare anche i palati più esigenti. Inoltre da A1 troverete i famosi panettoni Fiasconaro, inclusa la sua esclusiva gamma Dolce&Gabbana.

La pizzeria con forno a legna è aperta dal martedì al venerdì dalle 14:00 alle 21:30, il sabato dalle 12:00 alle 21:30 e la domenica dalle 12:00 alle15:30. Il bar e la gelateria sono aperti dalle 12:00 alle 18:00 dal lunedì al giovedì, il venerdì e il sabato dalle 11:00 alle 20:00 e la domenica dalle 10:00 alle 15:30

IL PIÚ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA

I prodotti A1 Foods sono estremamente competitivi, con prezzi inferiori del 25% circa rispetto a quelli di Londra. Dal nord di Londra, siamo a soli 40 minuti in auto e dal centro di Londra a 1 ora e 10 minuti senza traffico.

Su ordinazione tutti i prodotti di A1 Foods, possono essere distribuiti e consegnati presso ristoranti e delicatessen anche nella zona di Londra. Contattateci per maggiori informazioni.

A1 FOODS

Aston Rd, Bedford MK42 0LJ

Monday 8.00am - 6.00pm
Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm
Saturday 9.00am - 10.00pm
Sunday 10.00am - 4.00pm
Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288
a_rocco@btconnect.com
Facebook: A1 Foods

GREEN NETWORK®
energy
KEEP THE GOOD
ENERGY COMING
#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY
www.greennetworkenergy.co.uk

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di

Cristina Lavagnolo

https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/

Come gestire la noia dei figli

Quando vediamo i nostri figli che si annoiano, quando ci dicono: "Non so cosa fare...a cosa giocare....uffa", in genere scatta in noi istintivamente la preoccupazione di trovare loro qualcosa da fare, un passatempo, qualcosa da leggere. A volte, addirittura, interrompiamo quello che stavamo facendo per giocare con loro o portarli al parco o, quantomeno, proporre delle idee su cosa potrebbero fare.

C'è da dire che questo non succede tanto spesso durante l'anno scolastico perché, tra scuola e attività extra scolastiche, come gli sport o i vari corsi di danza, musica o altro, per non parlare di eventuali corsi di recupero, i nostri figli sono impegnatissimi... e noi con loro. Però, durante le vacanze o nella particolare situazione che abbiamo recentemente vissuto con il lockdown, la noia talvolta si ripresenta e noi genitori ci sentiamo subito chiamati in causa per liberarne i nostri pargoli, quasi come fosse una nostra colpa o sconfitta il fatto che loro non abbiano niente di coinvolgente da fare.

In realtà, un po' di noia, non solo non è per niente dannosa, ma, anzi, può essere un potente stimolo per l'intelligenza e la creatività dei nostri bambini o ragazzi.

Non vorrei essere fraintesa. Non sto dicendo che non dobbiamo giocare con i nostri figli, che non dobbiamo più iscriverli a corsi vari (sempre che si tratti di attività di loro interesse). Ovviamente, passare del tempo con loro e fare in modo che coltivino degli interessi è molto positivo ed importante per la loro mente, per il loro corpo e anche per lo sviluppo delle loro capacità di relazione sociale.

Ciò non toglie che qualche momento di inattività, di "dolce far niente" possa essere altrettanto utile e stimolante, sicuramente più di una qualsiasi attività scelta solo con la funzione di "tappabuchi".

A questo punto, però, dobbiamo fare delle distinzioni. C'è noia e noia, come c'è modo e modo di oziare.

Per esempio, il bambino (o la bambina) che, seduto o sdraiato nella sua cameretta o sul tappeto del soggiorno ha lo sguardo perso chissà dove non si sta affatto annoiando, sta fantasticando. Sta viaggiando con la fantasia in mondi più o meno realistici e vivendo avventure fantastiche. La sua fantasia sta lavorando a pieno ritmo, esercitando e sviluppando la sua creatività.

Perché ho citato questo esempio se ho appena scritto che il bambino/a in questione non si sta annoiando? Perché la sua mamma, che sta scrivendo un'email di lavoro o preparando la cena (o magari si sta rilassando cinque minuti dopo aver fatto entrambe le cose e molto altro) si sentirà probabilmente mordere dai sensi di colpa al pensiero che suo figlio/a si stia annoiando e non abbia niente di interessante da fare. Di conseguenza, si darà da fare per trovargli un riempitivo, cosa non richiesta né direttamente né indirettamente dal soggetto di tanta attenzione e premura. Questo per dire che, a volte, noi genitori vediamo noia e solitudine nei comportamenti dei nostri figli quando, invece, c'è rilassamento e creatività.

Altre volte, però, la noia c'è davvero e, in questo caso, non lascia spazio al dubbio. I più piccoli sbuffano, piagnucolano, si lamentano apertamente di non aver niente di divertente da fare. Se ci sono fratelli o sorelle da prendere come bersaglio, li tormentano (o si tormentano a vicenda) con dispetti di ogni genere. In caso di preadolescenti o adolescenti, di solito il comportamento tipico prevede lo sbuffare annoiati lasciandosi cadere a peso morto sul divano per poi alzarsi e ricadere sul proprio letto, oppure immergersi come non ci fosse un domani in un videogioco.

È naturale che un genitore cerchi di porre fine a questo strazio, però dobbiamo tenere presente che più diamo ai nostri figli soluzioni pronte, preconfezionate, proposte già organizzate e articolate, meno la loro creatività ed iniziativa personale saranno stimolate.

E allora come possiamo fare? Laddove la situazione lo permetta e la reazione alla noia dei soggetti in questione sia sopportabile, possiamo provare semplicemente ad aspettare, facendo finta di niente e continuando con le nostre faccende. Può darsi che il bimbo/a o il ragazzo/a arrivi da solo/a a ribellarsi a questa situazione di tedio e trovi una soluzione, una via d'uscita, usando per l'appunto la sua creatività ed immaginazione.

Se non dovesse riuscirci o le sue lamentele e il suo sbuffare fossero in maniera evidente una richiesta d'aiuto (o troppo pesanti da sopportare), si può dare qualche suggerimento che sia abbastanza aperto da lasciare spazio alla loro iniziativa, ma al tempo stesso non troppo generico da non fornire, in realtà, nessun valido aiuto. Per esempio, si potrebbe dire: "Sono sicuro/a che se fai un giro in camera tua osservando bene i giochi e i libri che hai, ti verrà certamente qualche idea interessante." In questo modo, si indirizza la ricerca in un ambito più preciso che dicendo qualcosa di troppo generico come: "Pensaci e vedrai che ti viene in mente qualcosa da fare", ma senza dare una soluzione già completamente confezionata, come potrebbe essere "gioca con le costruzioni ". Inoltre, si gratifica il suo orgoglio facendo trasparire la fiducia nella sua capacità di trovare una soluzione da solo/a.

Questo atteggiamento di sostegno e incoraggiamento, ma al tempo stesso di fiducia nelle capacità di fare da soli dei propri figli, andrebbe esteso a molte altre situazioni in cui i genitori tendono ad intervenire in maniera troppo diretta e, diciamo pure, un po' invadente, spesso agendo loro al posto dei figli. Questo atteggiamento spesso è giustificato dalla fretta o dalla paura che i bambini (ma spesso anche i ragazzi più grandi) si possano fare male o causare danni se fanno cose per cui non li riteniamo pronti. Tutto questo è comprensibile, ma è importante ricordare che il compito di un educatore è di arrivare a far sì che il suo intervento non serva più, rendendo l'educando completamente indipendente e autonomo. Come diceva Maria Montessori, di cui si sono appena celebrati i 150 anni dalla nascita, "AIUTAMI A FARE DA SOLO/A".

THE INSIDER

by Claudia Galetta

www.Bellavitashop.co.uk - www.Bellavita.academy

Natale 2020: perché sarà molto diverso

Si punta al relax dopo anno difficile

Il Natale 2020 sarà di sicuro diverso da tutti i precedenti. Si naviga a vista per via dei lockdown, delle restrizioni, dell'incertezza ma il 91% delle persone che ho intervistato mi hanno confermato che a Natale vogliono proprio rilassarsi e trattar bene dopo un anno piuttosto difficile. Dal lockdown sono in effetti emerse nuove abitudini, vediamole:

Intorno al tavolo

Si prospetta un Dicembre pieno di pranzi, cene e aperitivi 'di Natale'. Nel rispetto delle restrizioni si inviteranno a casa meno persone ogni volta ma molto più frequentemente. I britannici stanno quindi scoprendo l'arte di stare seduti ad un tavolo con il buon cibo, vino e compagnia. E per chi non può esserci? Si regalano Hampers perché non solo sono buone, sono cibo, ed il cibo è essenziale, right?! Win win direi. Fate adesso i vostri pre-orders però.

La dispensa

Il 12% ha già deciso alcune delle portate e prodotti che porterà a tavola a Natale. Prevedono più pasti con amici, quindi la dispensa è sempre ben fornita. Pasta artigianale, farina, lieviti, ingredienti secchi, prodotti congelati ed una generosa selezione di vini e drinks sono diventati parte di uno stock minimo in casa. La casa viene vissuta di più e nessuno vuole trovarcisi senza il necessario. Si stanno tutti italianizzando?

A Natale cucino io

Il lockdown e lo SMART working hanno trasformato anche i più reticenti in cuochi, ma, il 61% ha dichiarato di volersi affidare a negozi gourmet di fiducia per l'acquisto di ingredienti (e vino) di alta qualita' con cui preparare 'from scracch' il pranzo di Natale. Il 32% invece rivela di aver trovato gourmet ready-meals e deli shop di altissima qualita' durante il lockdown che adesso concede loro la comodita' di portare in tavola ottimi piatti con un colpo di forno e bacchetta magica. Solo il 7% lascia ad altri le scelte in cucina e predilige l'importanza di vino e drinks.

Rilassarsi a Natale

Meno persone invitate, più tempo a disposizione per i preparativi e la nuova acquisita consuetudine di stare regolarmente a tavola in famiglia e con amici permetterà all'87% degli intervistati di non stressarsi ai fornelli (le intenzioni sembrano buone!). Aggiungerei che ad aiutare c è l'acquisita dimestichezza in cucina e l'aiuto dei familiari a casa. Il 27% cucinerà a Natale una nuova ricetta provata a cucinare - e venuta bene - durante il lockdown.

Prosecco mania

Il prosecco è la bolla del momento - da ormai tre anni a dir la verità – ed è sempre più presente nelle case britanniche. Altissima l'attenzione al vino questo Natale – per ben il 62% degli intervistati il buon vino rientra nelle top priority per Christmas. 'Se passo più tempo a tavola voglio starci in buona compagnia, di un vino, meglio se Italiano' dice uno degli intervistati e le statistiche non lo smentono. Dal 1 gennaio 2021 (dopo le feste aimè e non so perché) il disciplinare del prosecco consentirà la vendita di Prosecco Rose', prenotatevelo perché andrà a ruba.

Candidature per la decorazione “Stella al Merito del Lavoro” destinata a lavoratori e pensionati italiani residenti all’estero. Segnalazioni per l’anno 2021.

Anche quest’anno è possibile presentare candidature per il 2021 per la “Stella al Merito del Lavoro”, che dovranno pervenire al Consolato Generale d’Italia in Londra entro e non oltre il 30 novembre 2020.

Al riguardo si ritiene opportuno fornire le seguenti indicazioni:

1) la decorazione in oggetto è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura (art. 1);

2) il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti, alla data di formalizzazione della proposta (art. 3)

3) la decorazione può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un’azienda all’altra non sia stato causato da demerito personale (art. 4).

4) oltre che nei casi di conferimento alla memoria dell’onorificenza (art. 2), si prescinde dall’anzidetto requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all’estero che abbiamo dato prove di esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità (art. 5), risultanti da separata attestazione della Rappresentanza diplomatica o dell’Ufficio consolare.

Le domande per il conferimento della decorazione in oggetto per l’anno 2021 dovranno essere corredate dalla sottoelencata documentazione, in esemplare unico originale (+ fotocopia chiara e leggibile):

a) Curriculum vitae (in italiano) firmato dall’interessato, contenente le informazioni idonee a segnalare le benemerenze acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare;

b) Attestato dei datori di lavoro (ossia “lettera di referenze” - se in inglese, fornire traduzione in italiano) che faccia stato degli anni trascorsi al loro servizio, dell’esemplare comportamento del candidato nell’ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità;

c) Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza

d) Certificato generale del Casellario Giudiziale, per il cui rilascio è competente la Procura della Repubblica con giurisdizione sul Comune di nascita del candidato. Per i nati all’estero è necessario richiederlo alla Procura della Repubblica in Roma.

Tutti i documenti devono essere stati rilasciati dopo l’1.10.2020. Nel caso di proposte di candidature già presentate in anni precedenti la documentazione dovrà essere prodotta integralmente ex novo.

La candidatura non deve essere presentata dall’interessato, né da un suo parente, ma da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro.

Onde promuovere le pari opportunità, si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata. Si fa inoltre presente che almeno il 50% della quota di onorificenze “Stella al Merito del Lavoro” conferibili ai lavoratori italiani all’estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.
Si invita inoltre a prendere visione del video realizzato su iniziativa della Direzione Generale per gli Italiani all’Estero e le Politiche Migratorie, disponibile al link seguente: *https://youtu.be/wjCpKuTqZMc*

Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare è possibile rivolgersi anche all’Associazione Maestri del Lavoro i cui contatti sono:

Cav. MDL Console Vincenzino Auletta
Mob. 07787402000
Email: vince@auletta.co.uk

IL CONSOLE GENERALE
Marco VILLANI

OROSCOPO VERDE

URANIA E POMONA

Le Stelle nell’Orto

CANCER 22 giugno / 22 luglio

Hera detestava Ercole, uno dei più significativi figli illegittimi di Zeus, e non perdeva occasione per mettergli i bastoni fra le ruote. In particolare nel caso dell’Idra di Lerna, gli mise alle calcagna un granchio per mordergli i piedi e ovviamente Ercole lo schiacciò. A onorevole memoria della sua vittima, Hera lo piazzò nello zodiaco. Abbiamo così la costellazione del Granchio, storpiato in Cancro per assonanza col nome greco “karkinos”. Nel segno della Luna, i cancri sono intuitivi e fantasiosi, talvolta appunto lunatici. Sono collegati al mito della Grande Madre e conseguentemente all’idea della persona accogliente, affettuosa e premurosa: anche sensibili ed emotivi, i cancri impersonano l’amore incondizionato del genitore per la prole. Sognano insomma la famiglia felice, ma nel caso della donna, questa rischia di identificarsi totalmente con il suo ruolo materno da dimenticare la funzione di moglie e amante, con le conseguenze del caso. Inoltre i cancri indulgono nella pigrizia e nelle comodità e tendono a lasciare le cose come stanno se fa troppa fatica cambiarle.

L’aggancio continua con il frutto che attira le carezze come le gote dei pargoli di cui si dice “hanno la pelle di pesca”. Prodotto di questa stagione, è originaria della Cina, dove è simbolo di immortalità, mentre in Giappone l’albero è considerato sacro perché protettore contro gli spiriti maligni. Introdotta in Grecia forse da Alessandro Magno dopo le spedizioni persiane, da cui il nome “persica”, anche in Europa al suo albero furono conferiti poteri sovrannaturali per quanto un po’ distorti: fu l’albero maledetto degli stregoni che gli trasferivano le malattie dei pazienti. Per esempio bastava stare appoggiati con la schiena ad un pesco per qualche ora per far passare la febbre, che si sarebbe trasmessa all’albero facendogli cadere le foglie. Insomma il capro espiatorio dei mali umani, un albero generoso che si sacrifica per noi, come appunto fanno genitori per i figli. Un albero da tenere in ogni giardino, specie di questi tempi. Senza contare gli stupendi fiori, dipinti su ogni panello orientale da 4000 anni. In particolare era i frutto sacro ad Arpocrate, divinità egizia identificatosi con Horus, figlio di Iside e Osiride, quindi protettore dell’infanzia e collegamento con il mito della Grande Madre del segno del cancro, identificata per secoli da Iside per poi passare lo scettro alla Madonna.

MM

alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS
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

ORGANIC FOOD FEDERATION CERTIFIED ORGANIC GB - ORG - 04

Alivini is a UK-certified organic supplier.

UNITS 2-3, 199 EADE ROAD LONDON N4 1DN • T 0208 880 2526 • london@alivini.com • alivini-company-limited

LE PIANTE OFFICINALI

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

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

Cicoria

Nome scientifico: *Cichoriuminthybus L.*
Famiglia: Compositae

Pianta erbacea annuale con rizoma perennante, vegetante nel periodo invernale-primaverile. Le foglie disposte a rosetta sono frastagliate, allungate ed acuminate di colore verde scuro e cosparse di peluria. I fiori sono capolini a gruppi di due o tre molto appariscenti di colore azzurro- violaceo con corolla composta da fiori ligulati. Il frutto è un achenio. Cresce dal livello del mare alle zone montane nei suoli più diversi. La pianta si raccoglie in primavera, prima della fioritura.

Principi attivi: si trovano nelle foglie e nelle radici.

Proprietà

Depurativa, diuretica, ipoglicemizzante, lassativa, aperitiva, coleretica e colagoga.

Uso interno

- Decotto: 5gr in 100 ml di acqua x 8 minuti assumere 2- 3 tazze pro die
- Infuso: 5 gr in 100 ml di acqua in infusione x 40 minuti bere 2 – 3 tazze al giorno.
- Succo: si ottiene centrifugando le foglie assumere 50 – 100 gr al giorno a seconda dei casi

Sciroppo: 500 gr di succo, di 500 gr di zucchero. Fare cuocere a fiamma dolce fino a che non si arriva alla consistenza dello sciroppo, è utile per combattere la stitichezza.

Per lo stesso scopo, si può preparare il decotto di radici e/o di foglie: 15-30 gr di foglie o radici in un litro d'acqua; bollire x 8-10 minuti.

In cucina

Si consuma lessa con un filo d'olio d'oliva, questa verdura è utile perché stimola e coadiuva le funzioni intestinali, renali, ed è un buon disintossicante.

Crude, ad insalata, le foglie conservano integri i principi attivi della pianta, i sali minerali e le vitamine, essenziali nella dieta. La cicoria, sia cruda che cotta, ha un tipico sapore amaricante che ben si sposa come contorno a carni grasse come la salsiccia. Sempre meglio acquistarla nei negozi biologici, quando non la si può raccogliere in natura.

Le foglie stimolano l'appetito.

Curiosità

Le radici essiccate e torrefatte costituivano un ottimo succedaneo del caffè.

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

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

Italia sempre più multietnica

Rapporto Migrantes segnala luci e ombre

Italia sempre più multietnica: al 1 gennaio 2020 gli stranieri residenti nella Penisola erano saliti a 5.306.548 e rappresentavano il 10,7% degli occupati totali nel nostro Paese con un contributo al Pil nazionale pari a 139 miliardi di euro. Anche la scuola è sempre più multietnica: al 1 gennaio 2020 la frequentavano 860mila bambini e ragazzi stranieri (per il 64,4% nati in Italia), il 10% del totale della popolazione studentesca.

Qusesta la fotografia scattata dal Rapporto Immigrazione della Caritas e della Fondazione Migrantes presentato l'8 ottobre scorso a Roma e intitolato "Conoscere per comprendere".

Ad inizio 2020 gli stranieri con un lavoro regolare erano 2.505.000i, per l'87 lavoratori dipendenti, concentrati soprattutto in alcuni settori: servizi collettivi e personali (642 mila addetti), industria (466 mila), alberghi e ristoranti (263 mila), commercio (260 mila) e costruzioni (235 mila). In merito alle qualifiche prevalenti, nel 2019 si è registrato un elevato volume di rapporti attivati per braccianti agricoli (584.253 attivazioni), addetti all'assistenza personale (179.502), camerieri e professioni assimilate (158.645) e collaboratori domestici e professioni assimilate (111.562).

Quanto alle tipologie contrattuali, si attesta come preponderante il reclutamento con forme contrattuali temporanee. Esse interessano circa i due terzi delle nuove assunzioni destinate ai cittadini stranieri, fra cui, oltre ai contratti di lavoro a tempo determinato, anche i tirocini e i rapporti di lavoro in somministrazione o stagionali; la retribuzione media annua nel 2019 dei lavoratori extracomunitari è inferiore del 35% a quella del complesso dei lavoratori (14.287 euro rispetto a 21.927 euro); la differenza di genere nell'accesso al mondo del lavoro è marcata e fa registrare tassi di inattività e di disoccupazione nettamente superiori per quanto riguarda la componente femminile; nel confronto con i dati del 2018, aumenta anche il tasso di lavoratori stranieri autonomi (+2,7%), in netta controtendenza rispetto agli italiani.

Cresce il numero di titolari di imprese nati fuori dall'UE (383.462), pari al 12,2% del totale, concentrati soprattutto nel settore commerciale (43,1% del totale) e dell'edilizia (21,1%); nel corso del 2019 gli infortuni verificatesi ai lavoratori stranieri sono stati 108.173 (il 16,9% del totale) e in due casi su tre hanno riguardato cittadini extracomunitari, per i quali c'è stato un aumento del +5% rispetto al 2018.

Le pensioni di invalidità, vecchiaia e superstiti (IVS) erogate dall'INPS a cittadini extracomunitari alla fine del 2019 sono state appena 65.926, pari allo 0,4% del totale delle pensioni INPS dello stesso tipo (16.840.762); le pensioni assistenziali erogate a cittadini extracomunitari sono state invece 100.898, pari all'2,5% del totale (4.030.438).

La presenza degli alunni stranieri si attesta come una componente sempre più fondamentale e consistente: nell'anno scolastico 2018-2019 la perdita di 100 mila studenti italiani (-1,3%) dovuta al calo della natalità è stata compensata da un aumento di studenti con cittadinanza straniera, per lo più di seconda generazione, di quasi 16 mila presenze rispetto all'anno precedente (+1,9%) raggiungendo un totale di circa 860 mila unità ossia il 10% del totale della popolazione scolastica.

Circa l'esito dei percorsi scolastici, nell'anno .2017/2018 gli studenti italiani in ritardo sono risultati il 9,6%, contro il 30,7% degli studenti con cittadinanza non italiana, che sono anche quelli a più alto rischio di abbandono, pari al 33,1%, a fronte di una media nazionale del 14,0%.

Guardando infine i dati sull'inserimento scolastico terziario emerge che si tratta prevalentemente di studenti già presenti sul territorio italiano. Aspetto, quest'ultimo, che mette in evidenza la scarsa attrattività del sistema universitario del nostro Paese.

L'impatto del Covid è stato molto negativo per scolari e studenti stranieri: dalla rete Scuole Migranti di Roma e del Lazio hanno ad esempio segnalato che, pur dotati di tablet – il Ministero ne ha fornito un numero notevole – i bambini stranieri non ricevono aiuto dai familiari per scarsa competenza informatica e difficoltà linguistiche.

Nel 2019 gli individui di nazionalità non italiana in povertà assoluta erano quasi 1 milione e 400 mila, con una incidenza pari al 26,9%.

Negli ultimi dieci anni, in Italia il numero di reati denunciati all'Autorità giudiziaria dalle Forze di polizia è diminuito del -9,8%: nel 2009 sono stati denunciati 2.629.831 delitti rispetto al 2018, quando erano stimati in 2.371.806. Una diminuzione che prosegue dal 2003 e che investe tutte le fattispecie criminose. Si consolida il dato che vede la criminalità concentrarsi nelle grandi aree urbane, in particolare nella provincia di Milano (9,6% del totale nazionale), di Roma (9,5%) e di Napoli (5,6%). Secondo i dati del Ministero della Giustizia, al 31 gennaio 2020, su una popolazione carceraria di 60.971 detenuti, risultano essere presenti 19.841 cittadini stranieri (erano 20.255 nel 2018).

I cittadini stranieri, piuttosto, sono fra le principali vittime di reati collegati a discriminazioni.

Al 1° gennaio 2020 si stima che la maggioranza assoluta degli stranieri residenti in Italia sia di religione cristiana (54,1%), seguiti dai musulmani (circa 1,6 milioni) e poi si segnalano circa 174 mila stranieri buddisti (3,2% degli immigrati residenti in Italia), 96 mila induisti (1,8%), 51 mila sikh (1,0%) e 44 mila afferenti ad altre religioni (0,8%). Gli atei e gli agnostici sono invece stimabili in circa 531 mila, pari a circa un decimo (9,9%) del totale degli stranieri residenti in Italia.

La Redazione

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
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

SM La Notizia

Vini Campani

EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green
London, SW6 4TJ
TEL: 0870 162 1420

www eurowines.co.uk

SWA
ITALIAN MERCHANT OF THE YEAR 2019
2013 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019

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

MENTI? TE LO LEGGO NEGLI OCCHI

(E ANCHE NEL GIROVITA...)

Gli occhi non mentono perché sono lo specchio dell'anima. Cosi' dice la saggezza popolare e una ricerca condotta all'Università "La Sapienza" di Roma lo ha confermato: dal movimento oculare è possibile capire se una persona mentirà o dirà la verità e ottenere anche informazioni utili sulle ragioni e sulle modalità dell'uno o dell'altro comportamento e sulle relative conseguenze.

Un altro studio, condotto dal Joint Research Center della Commissione Europea con la partecipazione dell'Istituto di scienze e tecnologie della cognizione del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-Istc), ha parallelamente gettato le basi per comprendere quanto il nostro metabolismo influenzi la propensione a mentire ed e' arrivato alla conclusione che la propensione a dire il falso dipende in parte dai livelli di glucosio nel sangue e che potrebbe esserci un legame con l'obesità.

La ricerca sul rapporto tra occhi e bugie ha visto impegnato un team composto da Michael Schepisi, Giuseppina Porciello, Salvatore Maria Aglioti e Maria Serena Panasiti del Dipartimento di Psicologia della Sapienza ed è stata appena pubblicata sulla rivista Scientific Reports.

L'indagine voleva chiarire se la presentazione di stimoli politici di diversa natura (volti di politici vs. parole ideologiche) e associati a diverse ideologie (sinistra vs. destra) possa influenzare la tendenza di persone politicamente indecise a mentire. Inoltre, attraverso la registrazione dei movimenti oculari dei partecipanti è stato possibile avere un indice attentivo in grado di predire il processo decisionale che porta a tale comportamento.

A queste conclusioni si è arrivati attraverso un esperimento nel quale ai partecipanti è stato chiesto di cimentarsi in un gioco di carte contro avversari dal differente status socioeconomico. In palio una ricompensa monetaria per ottenere la quale i giocatori potevano decidere se mentire o dire la verità ai loro avversari riguardo all'esito del gioco.

I ricercatori hanno visto che i partecipanti modellavano il loro comportamento mentendo meno agli avversari di basso status, ossia quelli percepiti come probabilmente più "deboli". Inoltre, dopo aver mentito, i partecipanti tendevano a distogliere lo sguardo dagli avversari di alto status e a mantenerlo verso quelli di basso status.

Lo studio sul rapporto tra metabolismo e menzogna è stato invece effettuato lavorando con centocinquanta volontari e ha anch'essa trovato posto sulla rivista Scientific Reports.

"Ad oggi, sappiamo che i cambiamenti dello status energetico a breve termine, come quelli indotti dal digiuno o dalla sazietà, e quelli a lungo termine, come quelli associati all'obesità, possono influenzare una vasta gamma di processi cognitivi, quali memoria, attenzione, propensione al rischio e autocontrollo. Quest'ultimo è un elemento centrale per la capacità di compiere scelte etiche e morali", ha spiegato Eugenia Polizzi, ricercatrice Cnr-Istc e prima autrice dello studio.

I partecipanti all'esperimento hanno ricevuto un bicchiere coperto con dentro un dado a 3 facce colorate. A seconda del colore riportato, i soggetti avrebbero ricevuto una ricompensa differente: 3 euro se fosse uscito rosso, 1 euro se giallo, nulla se blu. Metà dei soggetti ha tirato il dado prima di ricevere una colazione standard in laboratorio, mentre l'altra metà subito dopo averla fatta. Il risultato del dado era visibile solamente al partecipante, che poteva quindi barare, riportando ad esempio un colore diverso da quello effettivamente osservato. Ma siccome ogni colore ha 1/3 di probabilità di uscire, scostamenti da questa percentuale suggeriscono disonestà a livello di gruppo.

"Se brevi cambiamenti nello status energetico incidessero sulla propensione a mentire, ci aspetteremmo che i soggetti a digiuno mentano più di quelli sazi, indipendentemente dalla situazione energetica globale. Tuttavia, i risultati forniscono solo un supporto parziale a questa previsione. Infatti, solamente i soggetti con indice di massa corporea sotto ai 25, e in particolare donne, hanno dimostrato di essere più onesti dopo aver fatto colazione - prosegue la ricercatrice -. Al contrario, si stima che quando la bugia serviva a evitare di riportare il colore blu associato a zero ricompense, più dell'80% dei soggetti obesi abbia mentito, indipendentemente dalla colazione. Questo dato ci dice che la condizione di obesità potrebbe essere associata ad una difficoltà a gestire potenziali perdite".

"È dunque difficile spiegare l'influenza del metabolismo sul rispetto delle norme morali soltanto attraverso una prospettiva energetica. La speranza è che studi come questo possano però contribuire ad aumentare l'interesse verso questa tematica interdisciplinare, migliorando la nostra comprensione dei meccanismi psicologici, economici e biologici che governano le scelte morali", ne ha concluso Eugenia Polizzi.

La Redazione

IMPRESE: IN ITALIA 1 SU 5 È A GUIDA DONNA

MA BRUSCA È LA FRENATA PER IL COVID

Resilienti, tenaci, pronte anche più degli uomini a mettersi in gioco, più attente all'ambiente e al welfare aziendale. Sono le imprenditrici italiane. Ce ne sono un milione e 340mila, alla guida di altrettante aziende che rappresentano il 22% del totale e negli ultimi 5 anni sono cresciute a un ritmo molto più intenso di quelle maschili: +2,9% contro +0,3%. In pratica, le imprese femminili hanno contribuito al 75% dell'incremento complessivo di tutte le imprese in Italia, pari a +50.784 unità.

Questo quadro, per molti versi sorprendente, emerge da un nuovo rapporto sull'imprenditoria femminile, realizzato da Unioncamere.

Anche se ancora fortemente concentrate nei settori più tradizionali, le imprese dove al comando ci sono donne stanno crescendo soprattutto in settori più innovativi e con una intensità maggiore delle imprese maschili. E' il caso delle attività professionali scientifiche e tecniche (+17,4% contro +9,3% di quelle maschili) e dell'Informatica e telecomunicazioni (+9,1%,contro il +8,9% delle maschili).

Lazio (+7,1%), Campania (+5,4%), Calabria (+5,3%), Trentino (+5%), Sicilia (+4,9%), Lombardia (+4%) e Sardegna (+3,8%) le regioni in cui le aziende al femminile aumentano oltre la media. In termini di incidenza territoriale, sul totale delle imprese, al vertice della classifica si incontrano tuttavia tre regioni del Mezzogiorno (Molise, Basilicata e Abruzzo), seguite dall'Umbria, dalla Sicilia e dalla Val d'Aosta.

Di fronte al Covid, però, molte aspiranti imprenditrici devono aver ritenuto opportuno fermarsi e attendere un momento più propizio. Tra aprile e giugno, infatti, le iscrizioni di nuove aziende guidate da donne sono oltre 10mila in meno rispetto allo stesso trimestre del 2019. Questo calo, pari al -42,3%, è superiore a quello registrato dalle attività maschili (-35,2%).

Anche per effetto di questo rallentamento delle iscrizioni, sul quale ha inciso il lockdown, a fine giugno l'universo delle imprese femminili contava quasi 5mila unità in meno rispetto allo scorso anno.

Nelle regioni del Centro-Nord si registra la riduzione più consistente del numero di nuove imprese femminili (-47,0%). Il Mezzogiorno si "ferma" invece al -34,1%. In valori assoluti, le iscrizioni rallentano soprattutto in Lombardia (-1.776), Lazio (-1.222), Campania (-965), Piemonte (-913), Toscana (-911), Emilia-Romagna (-789), Veneto (-732).

Il forte calo delle iscrizioni rischia anche di rallentare quel processo di rinnovamento che si sta realizzando in questi anni nelle generazioni più giovani. Un rinnovamento che emerge con chiarezza dall'indagine di Unioncamere realizzata su un campione di 2mila imprese di uomini e di donne.

I dati, raccolti a ridosso dello scoppio della pandemia, analizzano la risposta di genere all'interno del mondo delle imprese giovanili di fronte ad alcuni temi chiave della competitività e mostrano come le difficoltà innescate dal Covid 19 possano colpire maggiormente il mondo dell'impresa femminile, più sensibile al ciclo economico di quello maschile (il 21% delle imprese femminili ritiene di essere più esposto all'andamento negativo dell'economia contro il 18% degli imprenditori).

Infatti, le giovani donne d'impresa hanno una minore propensione all'innovazione rispetto ai coetanei uomini (il 56% delle imprese giovanili femminili ha introdotto innovazioni nella propria attività contro il 59% imprese giovanili maschili); investono meno nelle tecnologie digitali di Industria 4.0 (19% contro il 25% delle imprese giovanili maschili); sono meno internazionalizzate (il 9% contro il 13%); hanno un rapporto difficile con il credito (il 46% delle imprese femminili di under 35 si finanzia con capitale proprio o della famiglia). Inoltre, solo il 20% delle imprese di giovani donne ricorre in misura notevole al credito bancario e, tra tutte le imprese under 35 che lo richiedono, sono più le giovani imprese femminili, rispetto a quelle maschili, a lamentarsi di non aver visto accolta la richiesta o di averla vista soddisfatta solo in parte dalle istituzioni bancarie (8% vs 4%).

Questi elementi di fragilità peraltro si inquadrano all'interno di un sistema di "buona" giovane impresa che condivide, in misura spesso più diffusa dei colleghi uomini, una serie di valori fondanti.

L'impresa giovanile femminile, infatti, è più attenta all'ambiente, guidata soprattutto dall'etica e dalla responsabilità sociale: la quota delle giovani imprese rosa che investono nel green mosse dalla consapevolezza dei rischi legati al cambiamento climatico è superiore a quella dei giovani imprenditori maschili (31% vs 26%). L'attenzione al welfare aziendale è decisamente elevata tra le giovani imprese femminili, che, ad esempio, offrono maggiori possibilità di smart working ai propri dipendenti (50% tra le femminili contro il 43% di quelle maschili); hanno adottato in misura maggiore iniziative volte a sostenere la salute e il benessere dei propri lavoratori (72% contro 67%) e sono più propense a sviluppare ulteriormente attività di welfare aziendale nei prossimi tre anni (69% contro 60%).

Le giovani imprenditrici, la cui spinta a fare impresa deriva in misura maggiore rispetto agli uomini dal desiderio di valorizzare le proprie competenze ed esperienze professionali (24% contro 21%), danno lavoro di più ai laureati (41% contro 38%) e intessono rapporti più stretti e frequenti con la comunità territoriale (il numero medio di stakeholder con i quali l'impresa giovanile femminile intrattiene rapporti è pari a 3,81, contro 3,58 dei coetanei uomini).

In Italia, ha indicato il presidente di Unioncamere, Carlo Sangalli, "ci sono più di un milione e trecentomila imprese femminili che crescono ogni anno un po' più delle altre. Durante il periodo di emergenza abbiamo visto invece un rallentamento della nascita di queste imprese, a testimonianza del fatto che il peso più rilevante in quelle fasi difficili è ricaduto e ricade sulle spalle delle donne. Anche per questo dobbiamo rafforzare gli strumenti utili per sostenere le donne a far nascere e crescere le loro imprese".

"L'imprenditoria femminile è uno dei settori strategici da promuovere, sia per lo sviluppo del Paese che per il raggiungimento di un pieno empowerment femminile anche nel contesto lavorativo", ha sostenuto il Ministro per le pari opportunità e la famiglia, Elena Bonetti, alla presentazione del rapporto.

A suo avviso "serve sostenere e incentivare la presenza femminile nelle PMI, settore privilegiato per il lavoro delle donne" privilegiando "tre direzioni di intervento: accesso al credito e formazione finanziaria, per i quali dall'inizio della crisi sanitaria abbiamo già incrementato di 5 milioni di euro il fondo destinato al credito delle PMI femminili; un piano nazionale di formazione al digitale, con particolare attenzione ai settori e alle categorie di donne imprenditrici, che sono maggiormente escluse da tali percorsi formativi; promozione incentivata, tra le imprese femminili, e condivisione di strumenti di welfare e di conciliazione tra la vita familiare e quella lavorativa".

"Sono convinta che il coraggio delle donne che sanno osare scelte innovative possa fare di queste imprese il primo passo per la ripartenza di tutto il Paese", ha affermato Elena Bonetti.

La Redzione

SM La Notizia LONDRA

LO SPIRITO DI UN CESARE NELL'ANIMA DI UNA DONNA

Grande mostra su Artemisa Gentileschi alla National Gallery

Dall'acquisizione nel 2018 del suo autoritratto in veste di Santa Caterina d'Alessandria, l'idea di rendere omaggio alla celebre pittrice barocca ha preso corpo e consistenza per arrivare alla mega mostra allestita alla National Gallery, la prima in assoluto su Artemisia Gentileschi in UK. Dopotutto c'era già l'aggancio inglese con suo padre Orazio, invitato a Corte da Charles I, suo grande estimatore come la moglie Enrichetta, imbevuta di arte italiana sulle ginocchia della madre Maria de' Medici.

Tuttavia Artemisia, pittrice del '600 è stata restituita ai valori dell'Arte e alla memoria dei vivi solo di recente, dal critico Roberto Longhi, e tocca ora alla National Gallery di renderle omaggio con una mostra in calendario dal 3 ottobre fino al prossimo 24 gennaio. Un tributo sostenuto dalla Banca italiana ISP, fortemente voluto dal direttore della National Gallery Gabriele Finaldi che durante la presentazione online alla stampa ha definito la pittrice un fenomeno del suo tempo, con talento straordinario ed energico carattere, che la impose all'attenzione dei suoi contemporanei e fa meravigliare ancora il pubblico moderno.

Nata a Roma nel 1598 a Roma da famiglia pisana e nonna fiorentina (a cui si deve il cognome Gentileschi), orfana di madre, Artemisia dovette farne le veci con i fratelli minori mentre il padre andava per lavoro dai vari committenti. Contemporaneamente assorbiva dal medesimo la tavolozza dei colori dalle tinte caravaggesche (Merisi era amico di Orazio) e si immedesimava in un'arte che la fece sbocciare a 17 anni col suo primo dipinto, una "Susanna e i vecchioni". Quasi una premonizione dell'insidia sessuale, sfociata in stupro poco dopo da parte di Agostino Tassi, collega di Orazio, messo in casa per perfezionare l'arte della figlia. Primo quadro anche della mostra, con una casta Susanna espressivamente disgustata dalle laide proposte, Artemisia già anticipa una risolutezza pittorica al femminile pari a quella del suo temperamento. Infatti, a differenza della Susanna biblica, Artemisia non accetta l'umiliazione di una ingiusta accusa e affronta in tribunale lo stupratore e la morale del tempo, subendo torture fisiche e morali, ma ottenendo il giusto riconoscimento. In mostra anche la documentazione del processo prestata dall'Archivio di Stato di Roma, in cui traspare una dignità e forza d'animo insolite in una donna, per non parlare della società dell'epoca. Tassi fu bandito, ma Artemisia per fuggire l'aria rarefatta attorno al suo caso, dovette sposarsi per cominciare un nuovo capitolo. Il vantaggio fu di andare in Toscana e a Firenze, con la libertà della donna sposata , si guadagnò ammiratori, promotori e sponsor, fra cui Cosimo II, per cui dipinse una delle due celebri "Giuditta che decapita Oloferne", presenti nella mostra.

Quello appunto del 1620 prestato dagli Uffizi è un capolavoro che inchioda gli spettatori per il gusto ferino con cui l'eroina biblica taglia la testa: una brutale macellazione eseguita con ferocia da Giuditta e compagna, una scena horror al femminile che sprigiona più potenza dell'omonima tela di Caravaggio. Così realistica che fu relegata in stanze secondarie dal Granduca e solo grazie all'intervento di Galileo, suo amico, Artemisia fu pagata. Questa allora adottò un'altra strategia di marketing, secondo la curatrice Letizia Traves, e nelle sale successive si vede una serie di autoritratti allegorici come Santa Caterina o la suonatrice di liuto, cioè usò se stessa per promuoversi e infatti l'Allegoria dell'Inclinazione fu commissionata per esempio dal nipote di Michelangelo, suo ammiratore.

L'apoteosi fiorentina culminò con l'ammissione alla prestigiosa Accademia del Disegno, prima donna ad avere tale onore, che la consacrò artista a tutti gli effetti. Purtroppo il matrimonio non andava a gonfie vele come il lavoro, il marito si rivelò un parassita scialacquatore e Artemisia decise di tornare a Roma, dove riprese a lavorare col padre e potè così immergersi in una comunità internazionale. Sono di questo periodo altre tele bibliche e storiche in mostra, come la provocante Morte di Cleopatra o la spettacolare Maddalena in Estasi, riscoperta nel 2014. Col padre fece anche un salto a Venezia: la sua "Ester e Assuero", messa accanto alla più edulcorata e morbida tela di Orazio, dimostra la padronanza e la maturità acquisite, senza alterare l'estro drammatico e passionale della sua arte derivante dalla sua forte personalità.

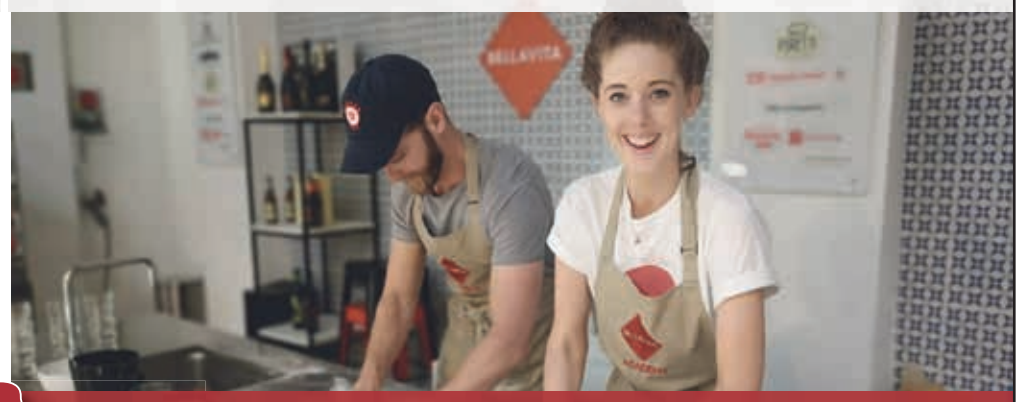
Nel 1630 tuttavia si stabilisce a Napoli, il cui ambiente artistico le era più consono e dove tenne anche scuola di pittura, cimentandosi fra l'altro in tre opere sacre per la prima volta, con l'immancabile San Gennaro. E a Napoli

tornò (e morì, probabilmente travolta dalla peste del 1656) dopo l'intervallo inglese. La troviamo infatti a Londra nel 1638 e nell'ultima stanza della mostra, che appropriatamente espone il suo ritratto nell'allegoria della Pittura, proprietà Windsor, insieme con un'altra Susanna e i Vecchioni, ritenuta la sua ultima opera, a chiusura del ciclo pittorico alla National Gallery: riscoperta nel 2008, è un'opera "addolcita", forse per compiacere i committenti, forse per l'evoluzione artistica e temperamentale.

E sull'onda del rinnovato interesse per Artemisia che ha portato a questa splendida esposizione, forse riaffioreranno altri suoi dipinti e altre biografie. Fra queste tuttavia si distingue per lo stile impavido, spavaldo e vulnerabile come la protagonista, il racconto di Anna Banti ,"Artemisia": un romanzo in cui scrittrice e pittrice si confrontano e si confondono con una prosa incalzante e coinvolgente che fa eco alle parole di Artemisia; "vi mostrerò di cosa è capace una donna".

Margherita CADERONI

DISCOVER THE WORLD OF



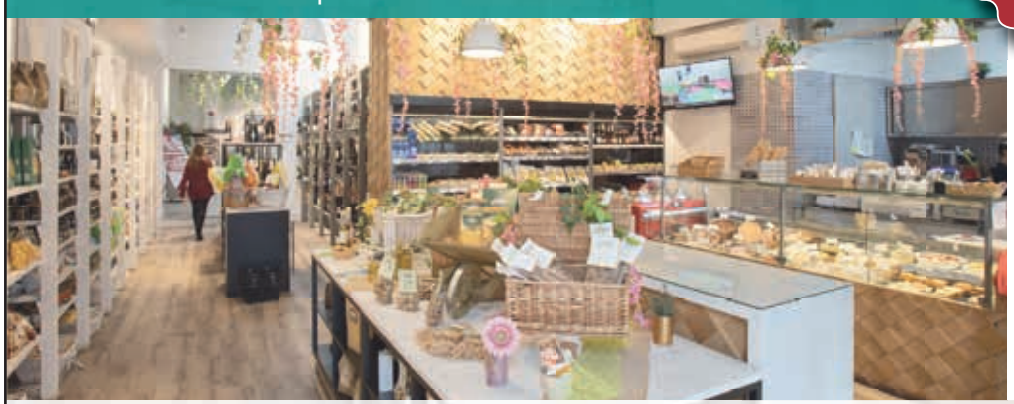
EXPO
THE LARGEST MEDITERRANEAN F&B TRADE SHOW
26 - 27 Ottobre 2020 | Business Design Centre
www.bellavita.com

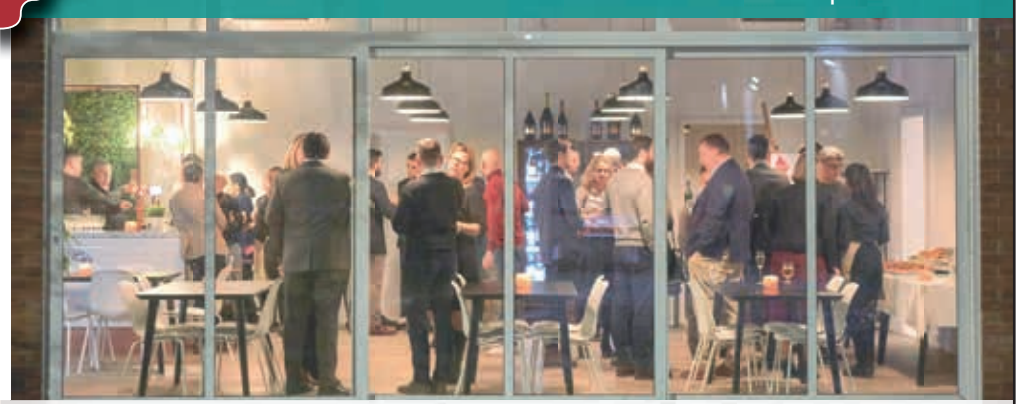
ACADEMY
CORSI PER PROFESSIONISTI E COOKING CLASSES
Team Building | Networking | Eventi Privati
www.bellavita.academy

BELLAVITA

SHOP & eSHOP
IL TUO DELI SHOP ITALIANO NEL CUORE DI LONDRA
Book your same-day delivery on
www.bellavitashop.co.uk

LOUNGE
APERITIVI, EVENTI E RELAX
Ottimi vini, birre ed il meglio del food italiano con gli amici
www.bellavitashop.co.uk

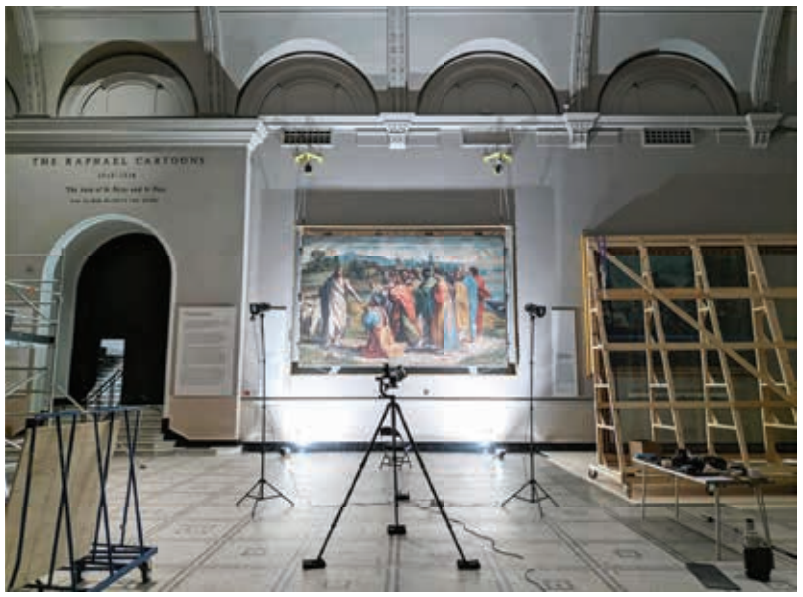




11C Dock Street, London, E1 8JN

The Raphael Court in all its Splendour

The Jewel of W&A Reopens in mid-november



On 14 November 2020 the Raphael Court – home to the Raphael Cartoons inside the Victoria&Albert Museum of London – will reopen following a nine-month refurbishment to mark the 500th anniversary of Raphael's death. The refreshed gallery and its new interpretive approach will transform the way museum visitors experience the Cartoons, lent to the V&A from the Royal Collection by Her Majesty The Queen.

The Raphael Cartoons are among the greatest treasures of the Renaissance in the UK. Shortly after his election in 1513, Pope Leo X commissioned Raphael to create a set of ten full-scale designs for a series of tapestries for the Sistine Chapel in the Vatican Palace, illustrating scenes from the lives of Saint Peter and Saint Paul. Once complete, the Cartoons – each measuring around 5 metres wide and 3.5 metres high – were sent to the workshop of merchant-weaver Pieter van Aelst in Brussels, which transformed the monumental designs into tapestries. Seven of the Cartoons survive to this day, brought to Britain in the early 17th century by the Prince of Wales, later Charles I. They remained in the Royal Collection and were lent to the South Kensington Museum – now the V&A – by Queen Victoria in 1865 in memory of Prince Albert, and have been on public display in the museum ever since.

Working with architects Feilden Clegg Bradley Studios and lighting designers Studio ZNA, the museum in Kensington is introducing a new decorative scheme and infrastructure in the Raphael Court to reveal the Cartoons' extraordinary details and vibrant palette. Acoustic panelling will help to create a calmer environment, and bespoke furniture gives new opportunities to sit and enjoy the works at leisure. State-of-the-art LED lighting will reduce reflections on the glass and produce a marked increase in visibility of the works. Following an extensive high-resolution recording project carried out by Factum Foundation, graphics by Polimekanos and digital gallery interpretation by Spiral Productions will also reveal in-depth stories about the creation and history of the Cartoons, available to visitors in the gallery and online.

The refurbished gallery's new interpretive approach will provide the public with a deeper level of access to the Raphael Cartoons, enhancing our understanding of these monumental works of art. In August 2019, the V&A and Royal Collection Trust worked with Factum Foundation and Momart to carry out a high-resolution recording project, supported by the Royal Commission for the Exhibition of 1851. This involved unframing each Cartoon to capture high-resolution three-dimensional data of the surface, and panoramic composite photography to record the colour and gather infra-red data. It also provided an opportunity to carry out conservation checks, glass cleaning and frame cleaning.

Each 3D image took over 95 hours to capture with four of Factum's Lucida 3D Scanners mounted on scaffold towers. The resulting images reveal the Cartoons' unique surface texture, showing the composite sheets of paper that make up each Cartoon; evidence of the process of duplicating the Cartoons by 'pouncing' the paper – a series of minute holes used by the tapestry weavers to transfer the designs; and the marks of previous restorations.

The images captured will be crucial for the study and future care of the Cartoons, as well as in enhancing the gallery interpretation in an unprecedented way. Imagery and a suite of new interactive interpretation will be available online, accessed in the gallery via QR codes, allowing visitors to engage with the interpretation on site using their own devices.

"The set of seven surviving tapestry Cartoons by Raphael - Ana Debenedetti, Lead Curator of the Raphael Project and Curator of Paintings at the V&A, said: comprise a unique Renaissance treasure, both in terms of aesthetic value and technical achievement. Cutting-edge technology, provided by Factum Foundation, offered non-invasive methods of studying such canonical works of art by allowing us to look beneath the visible layers of paint and discover Raphael's creative process. It is a feast for the eye to be able to enjoy the extraordinary beauty of these monumental drawings which are over 500 years old. We look forward to sharing this enhanced experience with our visitors when the gallery reopens in November to mark Raphael's 500th anniversary.

One of the V&A's largest and most dramatic galleries, The Raphael Court is almost identical in proportions to the Sistine Chapel and was last refurbished from 1992 to 1996. Combined with enhanced interpretation, the new scheme – with its darker colour palette, state-of-the-art lighting, refreshed furniture, new graphics and on-site digital experience – will heighten our visitors' viewing experience and their enjoyment of these works of art.

La Redazione

WHEN ABSTRACT ART MEETS PHOTOGRAPHY

Duo Exhibition at Fiat Chrysler Motor Village

At Fiat Chrysler Motor Village UK, in Marylebone, you can watch until the 29th of November a retrospective of legendary photographer Norman Parkinson and British abstract painter Molly Gaisford.

This intriguing duo exhibition, "Timeless Act", explores the function of photography and the role of abstract painting in art making and the ways in which ideas are exchanged and communication effected. Time and media interconnect and weave a seamless texture of beauty, class and style.

"Timeless act", staged by Monica Colussi, opened the 27th of September and showcases the most incredible images captured by Parkinson during his outstanding photographic life. An array of iconic photographs meeting Abstract redefined by Gaisford's oil paintings which cohabit effortlessly with the British photographer's images.

Colussi is presenting an expansive exhibition featuring in excess of 60 artworks and invites the public to enjoy the journey and take the experience home.

The British photographer was a gentleman in life and in his extended photographic career. He had a formidable aesthetic eye, and with style he captured the sort of photographs that injected glamour to many prestigious magazines and in particular to the pages of Vogue.

Parks (as almost everyone came to know him) shot unforgettable travels for British Vogue for years, going places fashion never went in the late sixties and seventies.

Born in 1913, he went on to attend Westminster School before beginning his photographic career with an apprenticeship at court photographers Speaight and Sons Ltd in 1931. By 1934, Parkinson had built up a client base large enough to enable him to open his own studio, in Piccadilly, and freelanced for a number of top fashion magazines, among them Harper's Bazaar and Bystander.

War broke out in September 1939 and Parkinson's talents were needed elsewhere and he joined the RAF, serving in a Pathfinder squadron as a reconnaissance photographer.

In 1945, he returned to fashion and a job with Vogue during which he met and married model Wenda Rogerson.

When at British Vogue many changes occurred in the way fashion shoots were conducted, with Parkinson spearheading a move from the studio to location.

He posed his models on the beach, on the streets and in one iconic shot.

Parkinson wasn't only about fashion. In 1975, he relocated from London to Tobago, his career came full circle when he was appointed a court photographer to the Queen.

Taking over from Cecil Beaton, Parkinson went on to photograph all of the senior royals and produced a series of stunning portraits. He photographed, Audrey Hepburn, the Rolling Stones, HM the Queen, Princess Anne, the Queen Mother, Jerry Hall, Grace Coddington and an endless list of famous names.

Partly as a result of his work, he was made a Commander of the British Empire in 1981. Aged just 76 at the time of his death, Parkinson, 'one of the great eccentrics of the photographic world' according to model Twiggy, died as he had lived, taking the photos he so loved.

'Each canvas begins as a conversation. I make a mark, the canvas decides if it should stay or go. We build it together, the empty space and I. Storms rage across it, sunrises and sunsets come and go, fury, tenderness, care, fear, gashes of colour streak across the space with urgency and intent, sand and paint cover an otherwise perfectly smooth wash of colour, and slowly what needs to be born on the canvas comes to life. I remove as much paint as I apply. Often only by taking a risk do I find the real painting waiting to be revealed. Every mark, whether it stays or goes is an integral part of the journey towards completion and peace.

Molly Gaisford is a multi-media artist. She is an abstract and portrait artist, an actress and musician. From as early as she can remember she has been almost constantly enchanted, distracted and led by beauty - whether of a city, a design, a piece of clothing, a face, an interior detail, a wall, a view, light, shadow, sounds, music, nature, words or expressions. Aesthetic and creative freedom are her passion, and she teaches as well as practises her artistic disciplines. It was only through a lengthy, at times equally joyful and painful, voyage of self discovery that she began to find the courage to express the entirety of her creativity and love of aesthetic.

She lives and works in London and whether her feet or mind transport her there, she regularly returns to her spiritual home, Italy.

La Redazione

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

Novità Editoriali

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

Scheletri - Zerocalcare - Bao Publishing

Diciotto anni, e una bugia ingombrante: Zero ogni mattina dice alla madre che va all'università, ma in realtà passa cinque ore seduto in metropolitana, da capolinea a capolinea. È così che fa la conoscenza di Arloc, un ragazzo un poco più piccolo di lui che ha altri motivi per voler perdere le sue giornate in un vagone della metro B di Roma. Man mano che la loro amicizia si fa più profonda, le ombre nella vita e nella psiche di Arloc si fondono con le tenebre del mondo dello spaccio di droga della periferia romana. Un romanzo grafico che l'autore definisce "più efferato del solito" a cavallo tra realtà e invenzione, tra oggi e vent'anni fa, tra la paura del futuro e quella del presente.

Il terzo giorno - Paolo Nelli - La nave di Teseo

Il venerdì di Pasqua un paesino lombardo, Colle Ventoso, è sconvolto dal ritrovamento di tre cadaveri. Due sono riversi sulle scale di un condominio: si tratta di Tore, un trentenne assillato dai creditori, e di un bellissimo ragazzo biondo, chiamato "l'angelo" per via di due ali disegnate sulla schiena. Il terzo corpo, quello di Ilde Ardenghi, viene scoperto nel suo appartamento pieno di raffinate opere d'arte. A investigare è il commissario di polizia Valerio Colasette, un meridionale trapiantato al nord, in difficoltà con regole e superiori e con una lettera di dimissioni pronta da dieci anni. Iniziano così due indagini parallele: da una parte Irene Iannone, fidanzatina di Tore ai tempi dell'infanzia, un'assistente sociale spinta da ragioni personali che agisce di puro intuito; dall'altra Colasette, scontroso, spesso insofferente eppure capace di entrare in sintonia con i suoi compaesani, affiancato nel caso dalla brillante ispettrice Maddalena Bercalli. Tra i due la collaborazione prende presto le forme di un'intimità inaspettata. Le indagini si incontreranno, inevitabilmente, il giorno di Pasqua, per scoprire che anche nelle case di Colle Ventoso, come nell'animo dei protagonisti, niente è mai come sembra. La prima indagine del commissario Colasette e dell'ispettrice Bercalli è un giallo letterario che gioca con le regole del genere: Paolo Nelli trasforma un mistero di condominio in una vertiginosa indagine in equilibrio tra il male e il bene.

L'altra donna - Cristina Comencini - Einaudi

Elena è giovane, Pietro è molto più vecchio di lei. Ma si sono scelti, e dalla loro relazione hanno deciso di tener fuori le ferite della vita di prima: fanno l'amore con il gusto di chi scopre tutto per la prima volta, bevono caipirinha quando lui torna tardi, si concentrano sull'ebbrezza del quotidiano. Quando Maria, l'ex moglie di Pietro, riesce a conoscere Elena con un inganno, la vita si complica per tutti. Le due donne si raccontano, si confidano e confrontano, e poco per volta la figura di Pietro si trasforma per tutt'e due. La scrittura affilata e rivelatrice di Cristina Comencini torna a illuminare i vortici e le secche delle relazioni, scegliendo la prospettiva di due donne rivali che in comune sembrano avere soltanto lo stesso uomo. Una turbinosa e vitalissima riflessione sulla complicità e sulla rivalità femminile. E su quella stanza tutta per sé a cui gli uomini - con questo romanzo - possono avere accesso.

Della gentilezza e del coraggio - Gianrico Carofiglio -Feltrinelli

Elena è giovane, Pietro è molto più vecchio di lei. Ma si sono scelti, e dalla loro relazione hanno deciso di tener fuori le ferite della vita di prima: fanno l'amore con il gusto di chi scopre tutto per la prima volta, bevono caipirinha quando lui torna tardi, si concentrano sull'ebbrezza del quotidiano. Quando Maria, l'ex moglie di Pietro, riesce a conoscere Elena con un inganno, la vita si complica per tutti. Le due donne si raccontano, si confidano e confrontano, e poco per volta la figura di Pietro si trasforma per tutt'e due. La scrittura affilata e rivelatrice di Cristina Comencini torna a illuminare i vortici e le secche delle relazioni, scegliendo la prospettiva di due donne rivali che in comune sembrano avere soltanto lo stesso uomo. Una turbinosa e vitalissima riflessione sulla complicità e sulla rivalità femminile. E su quella stanza tutta per sé a cui gli uomini - con questo romanzo - possono avere accesso.

Come fiori che rompono l'asfalto. Venti storie di coraggio - Riccardo Gazzaniga - Rizzoli

I fratelli Scholl e i ragazzi antinazisti della Rosa Bianca; Franca Viola che, rifiutandosi di sposare il suo seviziatore, cambia le leggi sulla violenza di genere in Italia; Sandro Pertini, il Presidente ex partigiano e irriducibile combattente per i diritti dei cittadini; Marielle Franco e la sua battaglia in difesa delle donne e di tutte le libertà, pagata con la vita. Sono solo alcune delle venti storie di coraggio che, con il suo stile rapido e affilato, lo stesso che ha conquistato i lettori di "Abbiamo toccato le stelle", Riccardo Gazzaniga ci racconta, immergendoci nelle vite di donne e uomini straordinari che si sono opposti a soprusi e ingiustizie di ogni genere. Storie di ribellione pacifica nel nome di ideali più forti della paura; storie di persone che, facendo solo quello che "dovevano" fare, hanno salvato migliaia di vite; storie di fiori che, mentre rompevano l'asfalto, regalavano diritti e libertà fondamentali a tutti noi.

La città segreta - Laura Andreozzi - MONDADORI

Una mattina di settembre del 1847, mentre Milano è sotto il giogo degli austriaci e i milanesi si organizzano in gruppi rivoltoSi per liberarla, Lili rovista fra le acque del Naviglio in cerca dei messaggi in codice dei ribelli e trova il corpo di un ragazzo: ha il petto trafitto da una baionetta, ma è ancora vivo. In città imperversa la rivolta, Radetzky spara sulla folla con la sua Madonnina automa comandata a distanza e nel frattempo progetta in gran segreto un'arma mai vista prima, in grado di distruggere Milano e portargli la vittoria. Nel suo rifugio sotterraneo, Lili dovrà tentare l'impossibile: salvare la vita di Ales impiantandogli un cuore meccanico creato da lei e sventare il piano di Radetzky aiutando i ribelli a neutralizzare la più micidiale delle armi nemiche. Una città capace di ogni progresso e meraviglia, una storia per immaginare come sarebbe stato il passato se il futuro fosse arrivato prima.

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.richardscateringco.uk
1st Floor - 31 Theobalds Road LONDON WC1X 8SP

Pasta: la pandemia non ferma festa a Roma

Spaghetti, penne, fusilli, orecchiette... Che sia lunga o corta, fresca o secca, non c'è dubbio che la pasta rappresenti la migliore espressione del cibo Made in Italy, con un numero pressoché incalcolabile di preparazioni entrate a far parte dei ricettari tradizionali di ogni regione senza contare che non esiste ristorante italiano al mondo dove non ci sia nel menu' una proposta classica o innovativa, più o meno corposa, di questo piatto principe.

Osannata da medici e nutrizionisti cme caposaldo della dieta mediterranea, la pasta genera a livello nazionale e globale un fatturato di tutto rispetto per la gioia dei pastifici artigianali che hanno potuto mettersi in mostra a "Pasta Excellence", un evento organizzato a Roma il 3 e 4 ottobre.

"Abbiamo voluto fortemente questo evento – ha sottolineato l'ideatore Pietro Ciccotti – soprattutto in considerazione del difficile momento storico che stiamo attraversando a causa della pandemia. Siamo convinti che a Roma non possa mancare un appuntamento dedicato ad un alimento che è alla base della cultura gastronomica italiana. La formula è stata quella che sino ad ora ci ha caratterizzati e premiati: una piazza d'affari per professionisti del settore aperta al pubblico, espositori attentamente selezionati, una folta rappresentanza dei migliori chef italiani protagonisti di cooking class e cooking show, e una tavola rotonda sulle tematiche della pasta per

un confronto tra esperti".

A turno trenta celebri chef della capitale hanno dato vita a "cooking show" in tre aule diverse, opportunamente sanificate dopo ogni esibizione e rispettivamente dedicate ai "Primi della tradizione", "Cinefood" e "Formati di pasta".

Sono palesemente i ricordi e la memoria a rendere la pasta un alimento speciale, per il fatto di essere da sempre presente nelle nostre vite, come hanno testimoniato alcuni dei protagonisti di Pasta Excellence 2020.

"La festa, i profumi, i ricordi, le tovaglie stese, i territori, i contadini, l'aia, la coltura e la cultura. Tutto questo per me è la pasta", sintetizza Mauro Secondi del Pastificio Secondi.

"Mia madre mi raccontava con amore che quando ero in carrozzina e mi portavano al ristorante, nel tragitto tra cucina e sala mio padre e i camerieri mi davano da mangiare la pasta preparata per clienti ed io ero felice. La pasta rappresenta l'amore delle persone che erano lì con me", ricorda Arcangelo Dandini del ristorante l'Arcangelo.

La pasta – chiosa Davide Del Duca di Osteria Fernanda - è un alimento versatile, soprattutto quella secca per me rappresenta l'italianità e non può mancare nel menu di uno chef creativo".

"La pasta è nel nostro Dna, e questa forte identificazione la trasmettiamo anche all'estero. È stato il profumo della pasta preparata da mia madre che mi ha portato ad amare questo lavoro", afferma Giuseppe Di Iorio di Aroma Restaurant, una stella Michelin.

"Da qualche tempo – commenta lo chef Gigi Nastri - mi ritrovo spesso negli Stati Uniti, dove la pasta è l'essenza dell'italianità. Il problema è che c'è ancora una cultura molto arretrata su questo prodotto e spesso si trovano ricette che da noi non esistono come la chicken parmigiana. Gli eventi sulla pasta sono fondamentali per far capire il lavoro che c'è dietro e per trasmettere il vero significato che questo alimento ha per noi".

A inaugurare i fornelli di Pasta Excellence 2020 e' stato Pierluigi Gallo di Giulia Restaurant che si e' esibito in una cooking class sul tema "I primi della tradizione" e per l'occasione ha realizzato una sua versione degli Spaghetti alla Nerano, piatto tipico della penisola sorrentina rivisitato però in chiave creativa e sorprendente.

«La pasta alla Nerano è un primo piatto tipico della tradizione gastronomica partenopea, saporito e gustoso. Per la mia cooking class proporrò ai partecipanti una versione facile e sfiziosa grazie all'aggiunta di una fonduta di provolone del Monaco e a una crema di zucchine fritte. Ulteriore spinta al piatto sarà data dalla cottura della pasta in un brodo a base di cipolla, aglio, aceto balsamico, zucchine fritte e il siero di conservazione della mozzarella affumicata fresca», ha messo in risalto lo chef.

L'evento era in calendario per i primi dello scorso marzo ma era stato rinviato a causa del coronavirus che ai primi di ottobre non ha messo invece il bastone tra le ruote..

LaR

EUREKA! ARRIVA UN NUOVO POMODORO

"RIDISEGNATO" IN LABORATORIO...

Difficile dire se ce ne fosse bisogno o se ne sentisse la mancanza ma unendo "tecniche convenzionali e biotecnologie innovative" un gruppo di ricercatori italiani e spagnoli ha dato vita ad un un nuovo pomodoro con colori, sapori e proprietà nutritive tutte sue.

Ricercatori di ENEA assieme a colleghi di CREA, del Politecnico di Valencia e dell'universita' della Tuscia hanno "ridisegnato" il pomodoro San Marzano - una delle varietà tradizionali più diffuse e apprezzate in Italia e nel mondo – dal punto di vista estetico, organolettico e nutritivo "pur mantenendo invariata la tipicità della specie tradizionale, con peculiarità uniche che derivano dall'interazione con il terreno vulcanico su cui cresce, nella Eurekazona dell'Agro Nocerino-Sarnese, in provincia di Napoli".

Si e' trattao di un lavoro di squadra. I ricercatori hanno caratterizzato 18 linee della bacca San Marzano (con mutazioni singole o multiple) responsabili del contenuto di pigmenti quali carotenoidi, clorofilla, flavonoidi e del processo di maturazione. L'Università degli Studi della Tuscia si è occupata della caratterizzazione degli aspetti vegetativi, riproduttivi e genetici del frutto. I ricercatori ENEA, invece, si sono impegnati nell'analisi metabolomica, cioè nella caratterizzazione chimica dei frutti di genotipi di San Marzano, con particolare riferimento alle molecole associate a caratteristiche sensoriali quali colore e gusto.

"In tal modo – ha spiegato Gianfranco Diretto, del Laboratorio Biotecnologie ENEA - è stato possibile conferire a ogni mutazione proprietà organolettiche e nutraceutiche più specifiche. Così, ad esempio, le linee a bacca gialla, se da una parte perdono le qualità antiossidanti del licopene, dall'altra acquistano maggiori contenuti in alcuni amminoacidi, vitamine, xantofille e chinoni. Le linee a bacca marrone presentano clorofilla, che generalmente è assente nei frutti rossi, e maggiori contenuti di zuccheri e vitamina E; quelle a bacca viola presentano gli antociani", aggiunge Diretto.

"Questi risultati – ha commentato Andrea Mazzucato dell'Università della Tuscia di Viterbo - saranno utilizzati per future ricerche nelle quali, anche attraverso l'uso di tecnologie innovative di ingegneria genetica quali il genome editing, con queste caratteristiche potranno essere generati in diverse varietà di pomodoro, in modo più rapido e sicuro rispetto ai classici programmi di miglioramento genetico. Inoltre, tali linee potranno essere convertite in nuove varietà commerciali di pomodoro".

La Redazione

Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

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

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

SM La Notizia

LOVING WINE

By CHRISTOPHER BURR, MASTER OF WINE.

WINES TO DRINK WITH THE BEST ITALIAN FOOD

I don't pretend to be a chef, or even a food expert, but I do love eating. As a wine guy, I am fascinated by smells, tastes, textures and flavours. I am also fascinated by how food and wine go together, what really works and makes both taste better, and what dumbs down one or both. Interestingly sometimes a conflict between a wine and a food is really surprising and works wonderfully, but this is most often not the case. I will give you a couple of examples with Italian food.

I first visited Italy in the late 1960's and with the family we were fortunate to visit most of the regions from Sicily and the deep south, many wonderful holidays around Naples, great times in Tuscany, we stayed often in the Villa San Michele in Fiesole, with wonderful views of Florence from the dining room terrace. We holidayed in Rome and the north right up to Venice the delights of Cipriani and a casual lunch looking over the lagoon at the restaurant Cips, on Lakes Como and Garda or up in the Dolomites at La Perla.Wherever I have been lucky to visit I have always learnt one thing…. Always drink the local wine with the local food, no matter how tempting are the international dishes, or expertise of a great chef, or a wine list of wines from around the world.

People so often say to me ……" but if we bring a bottle home, it never tastes the same!" They may have a point, but do they know why? It is most often the food it is served with and how it is seasoned. It is also often the temperature that the wine is served, the glasses the wine is served it, the other smells, be that the sea, the woods, the mountains, or even the view! Dare I say it, it could also be the company and the occasion, so many things can influence us, we are all human after all! Romantic dinners aside, whilst so many commentators will try to recommend light fresh white wines with fish, big gutsy reds with meat, light reds with chicken and pork etc.. So much of this is over general and often even wishful thinking – let me explain. The key to food pairing is basic and fundamental, first you have the smells and aromas, it is pretty often the easiest thing to get right, the citrusy lemon smell of a crisp white wine like for instance Frascati, Orvieto, Soave, Verdicchio with fish or seafood. Citrus goes with fish, like a squeeze of lemon. Or a super Tuscan blend of Sangiovese, Cabernet Sauvignon or Franc and Merlot from Bolgheri and the Maremma with its dark black and red berry fruit perhaps with red meat or game, sweet berry fruit goes with meat, particularly Lamb and game. No, that is relatively easy. It is when the food and the wines start to become more interesting. How much acidity? Is there a tomato sauce with fresh acidity, so the bright acidity in Chianti works. How much salt, is a little sweetness in the fruit of the wine the answer? Smoked fish with an Alto Adige Gewurtztraminer perhaps? Or a little sweetness in a sauce or reduction, a counterpoint of bone dry acidity maybe, good savoury and gamey intensity from a mature Barolo or Barbera perhaps? Anything spicey, again maybe a touch of residual sugar in the wine, maybe a Linguini alle Vongole, with a Fiano, or if meat, spicy sausage with a juicy red , say Primativo or Nero d'Avola?

Great Italian cheeses are so often best with wines with a slight counterpoint of fresh acidity. Parmigiano-Reggiano, crumbled as a mouthful with a crisp white as an aperitif, the fresh acidity countering the fattiness of the cheese and also the saltiness, to leave the mouth feeling ready for dinner! Blue cheese, Gorgonzola or Dolce Latte with a glass of Vin Santo perhaps? So often I prefer white wine with cheese, but I would always make an exception for an old Barolo or old Valpolicella Amarone, probably with a hard cheese like Pecorino or even a semi soft cheese like Fontina?

So finally to the most difficult wine to pair, and that is desert. So often the pudding is sweeter than the wine, which makes the wine taste tart, and the desert sickly sweet. The great and underrated, naturally low alcohol (5-6%), sweet Muscat Spumante sparkler from Asti, is wonderful with fruit, try Michele Chiarlo Moscato d'Asti for the real thing.

So my point is, concentrate more on the basic elements of both food and wine; salt, sugar, acidity, spice, fat and protein, and you won't go far wrong. The texture can also be interesting, light or rich, thin or cloying and rich? And finally don't be afraid to experiment, but remember, try to eat the local food with the local wine.

Marco Fuso
marco@mfpconsultancy.co.uk

The Veggies Triumph Pizza

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 12" PIZZA

Serves 2
100g buffalo mozzarella
50g asparagus sauce
30g Grilled Artichokes
40g Grilled peppers
40g Sliced grilled aubergine
30g Friarielli (Wild Italian Broccoli)
EVO Oil

Open your dough and focus on spreading the gases to the edge, this come with the Neapolitan Characteristic of the Cornicione.

Start by spreading the asparagus sauce add the buffalo mozzarella, the Artichokes, aubergines, peppers and the Friarielli.

Now you are ready for baking your pizza!

Afterwards add a drizzle of EVO Oil.

COOKING

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

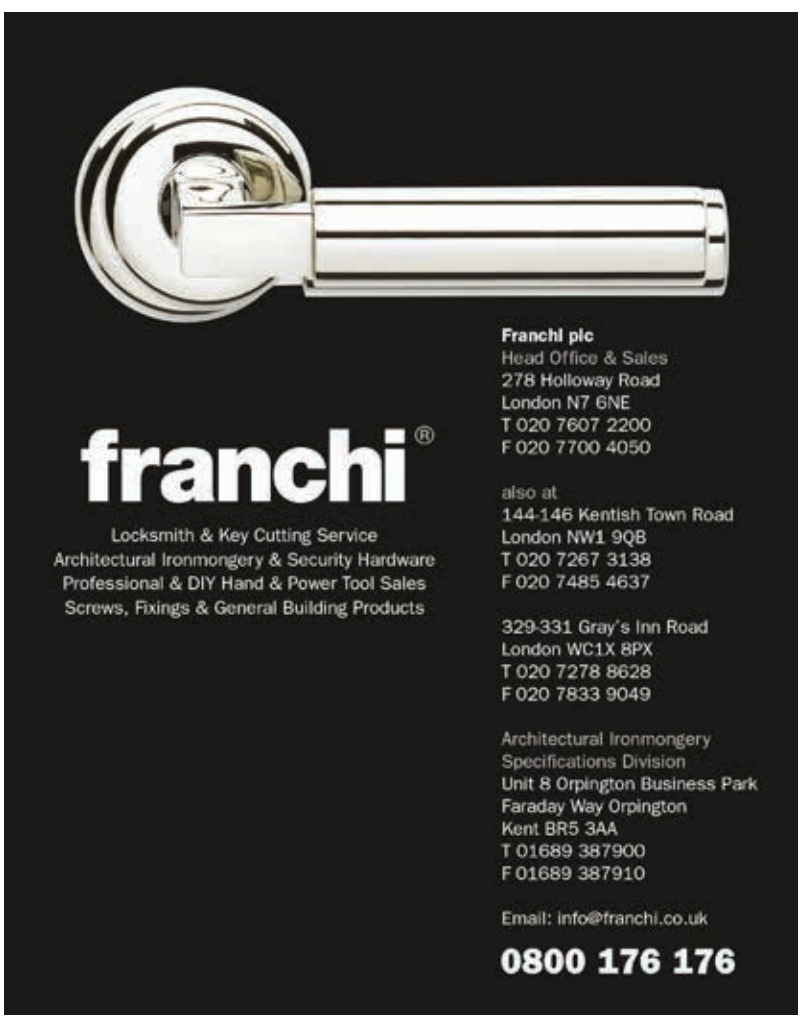
Household Oven: If you are using a Grill Oven, place your pizza stone in and get it to Max.

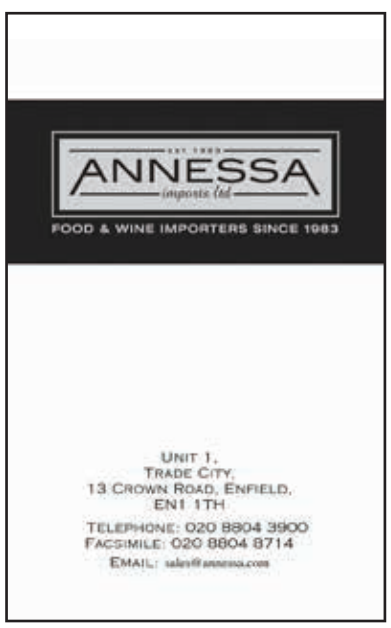
The stone could get to 300 C degrees, Cook Between 3/4 minutes.

Afterwards add a drizzle of Monocultivar EVO Oil to enhance the smell and taste of these fantastic ingredients!

The long proving time will make your dough reach in aroma, Flavor and create a light and easy digestible base.

LIKE NEAPOLITAN SAYS - PE FA' E COSE BONE CE VO' TIEMP





Casa Mamma
Ristorante Pizzeria

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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Mezzi paccheri with gurnard, olives and tomato

SERVES 6

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

PREPARATION

1 Preheat the oven to 180ÆC/gas 4. 2 Lay the almonds on a baking tray and put them into the oven for about 7 minutes, moving the tray around and giving it a shake occasionally so that the nuts become golden all over. 3 Remove the tray from the oven and allow the nuts to cool, then chop quite finely, but not too evenly, so that you have different textures in the finished sauce.

4 To make the stock, heat a little olive oil in a large pan, add the onion, carrot and celery with the herbs and cook gently until the onion is soft and translucent. 5 Add the fish heads (minus the eyes) and bones and continue to cook for a couple of minutes. 6 Add the tomato purée and stir all together for 2 minutes. 7 Finally, add 1.5 litres of water and bring to the boil, then turn down to a simmer for 15 minutes. 8 Put through a fine sieve and keep to one side.

9 Put one of the garlic cloves on a chopping board and crush into a paste with the back of a large knife. 10 Put a handful of parsley leaves on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. 11 Cook the pasta in plenty of boiling salted water for about 12 minutes (or 3 minutes less than the time given on the packet instructions). 12 Remove the skin from the fillets of gurnard, and cut into chunks. 13 Chop the other garlic clove finely.

14 To make the sauce, heat the olive oil in a pan, add the garlic and chilli and cook gently for about a minute, taking care not to burn the garlic. 15 Add the pieces of fish, season, and cook for 3 minutes, stirring, until the fish becomes flaky and tries to stick to the bottom of the pan. 16 Add the wine and bubble up until the alcohol evaporates completely, then add half the reserved stock and the olives.

17 Drain the pasta and add to the pan of fish and sauce for 3 minutes, until the pasta has taken up some of the sauce, which should retain its silky consistency. If it starts to become dry, add a little more stock – don't worry that the pasta might overcook. It won't. 18 Add the tomatoes and the parsley and garlic. 19 Continue to stir, adding the extra virgin olive oil. Taste and adjust the seasoning if necessary.

20 Spoon into a warmed serving dish and scatter with the toasted, chopped almonds.

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

PROVATURA, FAVE E PISELLI
SAUSAGE, BROAD BEANS AND PEAS

AS YOU WILL QUICKLY LEARN IN THIS BOOK, pork is the main meat in the South of Italy and the pig is highly valued and used in every way imaginable; no part of it is wasted. When I was growing up, many
families, including my own, used to rear their own pigs so making sausages at home was an everyday task. In my family it was something my grandmother did. These days, although many southerners might buy their sausage meat from a butcher, in Calabria in particular, the tradition of making fresh sausages has lingered.
However, before the sausage mix is stuffed into its casings there is the obligatory 'provatura' ritual. 'Provatura' means 'to taste' and at this point the cook will fry off a few pieces of the sausage mixture and place them in the middle of the table for everybody to try. Opinions are thrown out – 'it's too salty', 'too dry', 'needs more chilli', 'more fennel' etc. The idea is that the majority wins and the cook then adds whatever is needed. The sausages are finished and of course everybody claims the credit or complains about what's wrong with them.

SERVES 4

35ml extra virgin olive oil
50g griotte onions or spring onions, roughly chopped
120g soft, spicy fresh Calabrian sausage or a very soft cooking chorizo or Tuscan sausage
(skin removed, meat crumbled)
50ml Marsala wine
120g broad beans (shelled)
120g peas (shelled)
handful of basil (roughly chopped)
handful of flat-leaf parsley (roughly chopped)
handful of mint leaves (roughly chopped)
30g Sardinian ricotta mustia (available from some Italian delicatessens) or a similar salted,
lightly smoked soft cheese or a soft goat's cheese
handful of pea shoots
pinch of black fennel seeds
sea salt and freshly ground black pepper

PREPARATION

In a saucepan, heat 4 teaspoons of the olive oil and sweat the onion with a pinch of salt on a low heat until soft. Add the sausage, turn up the heat to high and cook until browned. Add the Marsala and let it evaporate.

In the meantime, blanch the broad beans and peas in salted boiling water for 30 seconds. Drain well and mix with the onion and sausages. Cover the pan with a lid and continue to cook over a medium heat for about 3 minutes until the sausage is cooked through.

Add all the chopped herbs and 1 tablespoon of olive oil and season with salt and pepper.

To serve, arrange the sausage mixture on a heated serving plate.

Crumble over the ricotta mustia and top with the pea shoots and a sprinkling of the fennel seeds.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Carciofi Villanella

Carciofi Villanella is a simple and tasty dish of the Palermitan cuisine, "cacocciuli a viddaniedda" in the sicilian dialect. It is recommended also for health reasons: the artichoke is very good for your health, in particular for the liver and for the cardio-circulatory system.

INGREDIENTS for 4 people

8 artichokes
The juice of one lemon
1 bunch of parsley
2 cloves garlic
50 grams of bread crumbs
Salt and pepper q.s.

A few tablespoons of pecorino cheese or semi-hard cheese
4 anchovies (cleaned and desalinated)
Half a glass of water
Half a cup of extra virgin olive oil

PREPARATION

Find the tender artichokes and cut the thorny tips and remove the tough leaves. Open still leaves and, with a knife, remove the internal hay, finally cut the stems, so that the artichokes are standing and put them in water with lemon juice. Chop the parsley and garlic, which will join the anchovies cut into pieces, salt, pepper and cheese. Toast the bread crumbs, then add it to the chopped, washed down with a little 'oil. Mix well and set aside.

Drain the artichokes and stuff with the sauce, pressing it well into the artichokes and place them, standing in a pressure cooker, pour in the water, oil and salt and pepper. Cook for about five or six minutes (depends on the quality of the artichokes). Serve

If you do not have a pressure cooker, the same result is obtained as follows: lay the artichokes, standing in a pan where we poured water and oil, enough to cover up to half of the artichokes, and adjusted salt and pepper. Cover the pan and cook over moderate heat for about thirty minutes. Serve

SM La Notizia LONDRA

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA
7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difeitalia.co.uk

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA
"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Prenotazioni appuntamenti passaporti circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedi/Venerdi dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotere appuntamenti on line atraverso 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 Venerdi: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 Mercoledi 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
svitalconsuljsy@gmail.com

LIVERPOOL CONSOLATO ONORARIO
Avv. Marco BOLDINI
Oriel 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)
Martedi, Mercoledi e Giovedi:
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 Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
info@consolatonottingham.org

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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford
Herts WD1 8DZ
Tel/Fax: 01923 819644
INAS: 020 7834 2157
lrapa@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 deffinito
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.uk

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.uk
www.italchamind.org.uk

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.unicredtgroup.eu

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
wwwmediobanca 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 flor, Congress House
London WC1B 3LS
T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 OHU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

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

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

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

NOTAI

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

DOTTORI

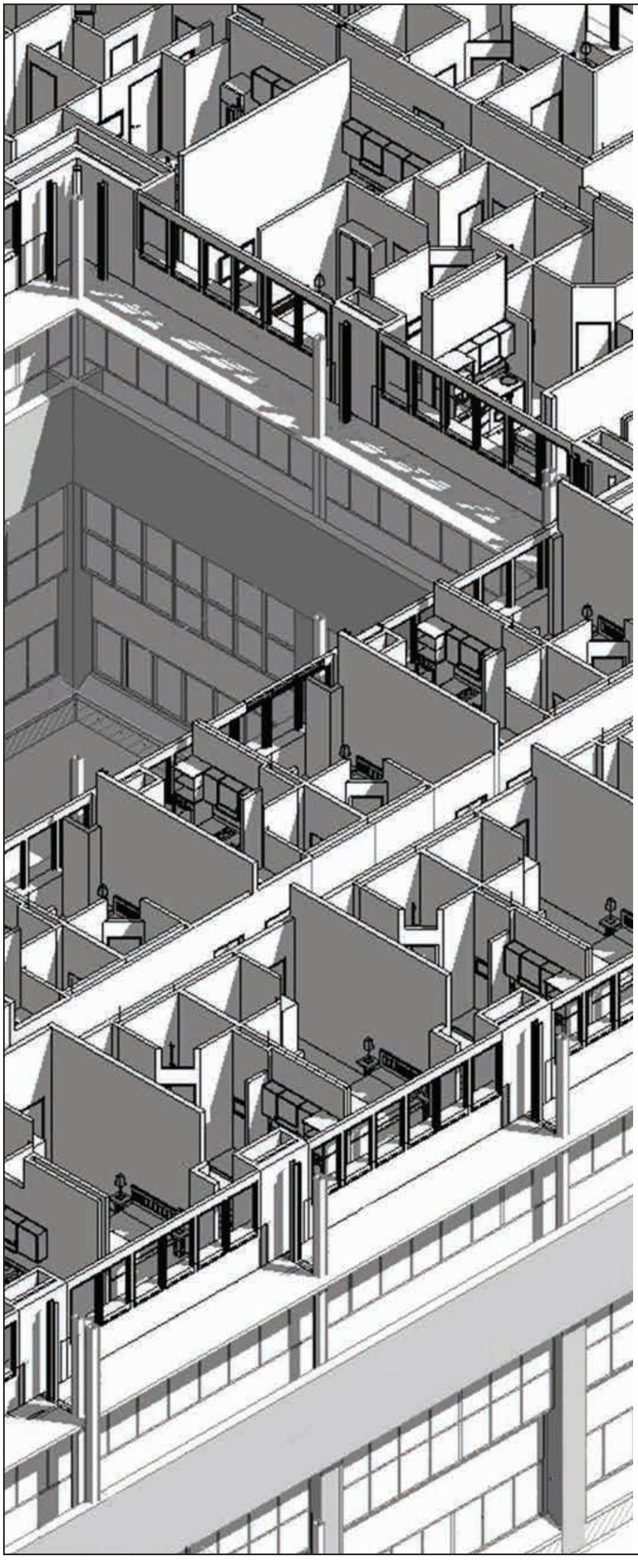
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

HM Government
NHS
We must keep on protecting each other.
HANDS
FACE
SPACE
STAY ALERT ▸ CONTROL THE VIRUS ▸ SAVE LIVES