



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



www.greennetworkenergy.co.uk



Il Countdown è incominciato: c'è tempo soltanto fino al prossimo 30 giugno prossimo per chiedere il Settled Status, e cioè il permesso di soggiorno necessario agli italiani residenti

AFFRETTATEVI CON IL SETTLED STATUS!

C'è tempo fino al prossimo 30 giugno

in UK per rimanere legalmente nel Regno Unito dopo l'uscita dall'Ue.

Con la scadenza in avvicinamento a larghi passi il Consolato Generale di Londra ed il Comites di Londra hanno

lanciato - grazie ad un finanziamento del ministero degli Esteri - una campagna di sensibilizzazione che preve-

Segue a pag. 4



Natale sotto chiave

Ovvero lo strano tempo che ci tocca vivere



P. Giandomenico Ziliotto

Hai un bel dire "Natale con i tuoi...", quando si va verso un Natale sotto-chiave, lock up o lock down, fa poca differenza. In terra di Albione un secondo lockdown è stato imposto dal Governo Johnson a tutta l'Inghilterra. Si dice che questo sacrificio, forse, ci consentirà di passare il tempo Natalizio, con, almeno, qualcuno dei nostri. Fino allo scorso anno, a metà novembre, già si era nel clima del bianco natale, a conferma di un famoso concetto leopardiano (l'attesa dà più emozioni dell'evento stesso). In tempi di grande incertezza, viene meno il senso dell'attesa. La certezza dell'evento (25 dicembre: ricordo del compleanno di Gesù) viene stritolata dal Covid-19. Qualcuno parla di dittatura sanitaria. Facile a dirsi...chi di noi, almeno una volta non ha detto a se stesso e agli altri: "basta la salute".

Si dice, a proposito di dittatura sanitaria, che sono state dimenticate tutte le altre patologie, che prima del COVID ci facevano compagnia, e, che, con il co-

vid in corso, continuano ad essere abituali ospiti delle nostre case. Sembra che il morire solo di covid, dia la sensazione che le altre malattie se ne siano andate come d'incanto. Ma non è così. La salute, le malattie sono in cima ai nostri pensieri. E giustamente...

Qualcuno, non a torto, dice che la pandemia in corso ha fatto emergere un sacco di altre fragilità pregresse e quasi strutturali. Molte di esse non si vedono, ma ci sono, eccome ci sono!!!! Fragilità a livello planetario, a livello di continenti, a livello di stati nazionali, a livello di comunità locali....Fra le fragilità si parla anche di disuguaglianze sociali sempre più accentuate. Come se prima non ci fossero!! Erano semplicemente attutite dal fatto che c'erano momenti, come nei natali passati, in cui a tutti sembrava di essere al top. Per un giorno, o qualche giorno. A Natale siamo tutti un po' più buoni, si diceva. Mentre negli altri tempi ritornano gli steccati, le prepotenze, le violenze, le ingiustizie, la legge del più forte, cose tutte (deplorable) che trovano la sua bella giustificazione per il mantenimento della pace sociale, del benessere e via discorrendo.

Fra le cose dimenticate, e non solo in tempo di covid-19, certamente c'è la dimensione dello spirito. Difficile da definire tale ambito....A volte lo si riduce semplicemente ad un lavoro che riguarda la psicologia; altre volte viene goffamente confuso con

l'aumento delle pratiche religiose, relegando quest'ultime al rango di riti magici....Da qualche parte si sente dire che l'intelligenza artificiale semplificherà la nostra vita....Già, in tutti i sensi però!!! Comanderà i nostri sogni, la nostra immaginazione. Si parla sempre del Natale consumistico, identificandolo con lo spirito del Natale. Eppure lo spirito del Natale è un'emozione che alberga nel cuore di ogni persona: la storia di Maria, Giuseppe e Gesù. Dell'asino e del bue. Della grotta e del freddo e del gelo. Dei pastori e dei re magi. Di Erode e delle sue fobie che costarono migliaia di neonati martiri. Della fuga in Egitto di Giuseppe, Maria e il bambino. Dei sogni di san Giuseppe: interessante che nei vangeli dell'infanzia San Giuseppe, che è uno dei protagonisti, non dica

Segue a pag. 8

IN MARCIA VERSO IL 2021 ANCORA CRISI O RIPRESA?

Che cosa ha in serbo il 2021? Sarà un altro difficile, convulso, amaro anno di crisi su tutti i fronti come lascia intendere la nostra pessimistica vignetta o

segnerà invece un qualche liberatorio ritorno alla normalità?

Segue a pag. 11

ITALIAN FOOD EMPORIUM COMING TO LONDON

Eataly promises "a unique shopping, dining and learning experience"

A pag. 10



*Buon Natale e
Felice Anno Nuovo*

COVID: IN ITALIA LA PAURA FA NOVANTA

DI POSITIVO SOLO LA MAGGIORE SVOLTA GREEN

Complice la seconda ondata della pandemia, la paura serpeggia orma incontrollata al pari del virus in tutta Italia, dove è salito all'85% il numero delle persone che si dicono preoccupate o molto preoccupate per l'emergenza Covid. Si tratta di una brusca inversione di tendenza dopo i mesi dell'estate che avevano visto invece – grazie anche ad uno stuolo di "esperti" in preda ad un irresponsabile ottimismo – la diffusione di una fiducia crescente e la speranza di avere ormai il peggio alle spalle.

Il sentimento di ansia e paura è stato ben fotografato da un'indagine Coldiretti/Ixe' che all'inizio dell'autunno ha segnalato livelli di preoccupazione ormai paragonabili a quelli dello scorso maggio in occasione del primo lockdown.

La paura nasce anche dal fatto che quasi la metà degli italiani (43%) conosce personalmente qualcuno che ha contratto il coronavirus.

La preoccupazione riguarda soprattutto la salute propria o dei congiunti con la grande maggioranza che vede in prospettiva un ulteriore peggioramento della situazione e lo spettro di nuovi lunghi lockdown. Una possibilità destinata ad avere effetti disastrosi sul piano economico ed occupazionale, come dimostrano le proiezioni sull'andamento fortemente negativo del Pil nel 2020 ed i rischi per il lavoro.

Gli effetti della pandemia non risparmiano nemmeno la spesa alimentare che fa segnare un calo del 10% nel 2020 per effetto del crollo del canale della ristorazione che non viene compensato dal leggero aumento della spesa domestica. La spesa complessiva per il cibo è tornata indietro di dieci anni su valori del 2010.

Unico risvolto positivo: la pandemia ha accelerato la svolta green nei comportamenti degli italiani, con più di un abitante del Belpaese su quattro (27%) che acquista più prodotti sostenibili o ecofriendly rispetto a prima del Covid.

Dall'acquisto di prodotti a minor impatto ambientale al taglio degli sprechi, dall'interesse per le energie rinnovabili al riciclo, dalla sharing economy alla mobilità più sostenibile sono molti – sottolinea la Coldiretti – i segnali che indicano una crescente attenzione alla riduzione del consumo delle risorse del Pianeta. Gli italiani sono dunque protagonisti di una vera e propria svolta green nei comportamenti favorita anche dall'emergenza Covid. P

Per migliorare la situazione ambientale il 59% degli italiani ritiene che siano necessari interventi radicali e urgentissimi sullo stile di vita. Se poi si guarda alle scelte che ognuno è disposto a fare per tutelare l'ambiente – evidenzia la Coldiretti – esiste una schiacciante maggioranza del 72% che sarebbe disposta a ridurre gli spostamenti in auto, scooter e motocicletta mentre più di 8 su 10 (82%) preferisce prodotti Made in Italy per sostenere l'economia, l'occupazione e valorizzare le risorse del territorio.

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Specialists

For the restaurant and catering industry since 1968



NEW

Advanced online ordering platform

Visit:

www.salvo1968.co.uk



ENTRY IN UK FROM 1 JANUARY 2021

All you need to know and do

From 1 January 2021, when Brexit will be 100% effective, if you are a European citizen you will continue to be able to travel to the UK for holidays or short trips without needing a visa.

Actually, you will be able to visit the UK for up to 6 months without applying for a visa. On the contrary, all migrants looking to enter the UK for other reasons (such as work or study) will need to apply for entry clearance in advance.

From 1 October 2021 you will have to have a valid passport to enter the UK and you will be able to use your national ID card only if you:

- have settled or pre-settled status under the EU Settlement Scheme
- have a frontier worker permit
- are an S2 Healthcare Visitor
- are a Swiss Service Provider

New "immigration routes" will be open for applications online to work, live and study in the UK from 1 January 2021.

When you apply for a visa, you'll be asked to provide your biometric information.

For most visas you'll provide a digital photo of your face using a smartphone app. You will not have to give your fingerprints.

For a small number of low volume routes (to be confirmed later this year) you'll need to go to an overseas visa application centre to have your photo taken.

Skilled workers who have a job offer from an approved employer sponsor will be allowed to come to UK according to a points-based system.

From January 2021, the job you're offered will need to be at a required skill level of RQF3 or above (equivalent to A level). You'll also need to be able to speak English and be paid the relevant salary threshold by your sponsor. This will either be the general salary threshold of £25,600 or the going rate for your job, whichever is higher.

If you earn less than this - but no less than £20,480 - you may still be able to apply by 'trading' points on specific characteristics against your salary. For example, if you have a job offer in a shortage occupation or have a PhD relevant

to the job.

Details of how the points system will work are in the further details document.

There will not be a general route for employers to recruit at or near the minimum wage.

The global talent scheme will be opened up to European citizens. It will allow highly-skilled scientists and researchers to come to the UK without a job offer.

Student visa routes will be opened up to European citizens. You'll be able to apply for a visa to study in the UK if you:

- have been offered a place on a course
- can speak, read, write and understand English
- have enough money to support yourself and pay for your course

From 1 January 2021 if you want to stay in UK for study you have to apply for one of these available visa:

- Student visa - to study in the UK if you're 16 or over
- Child Student visa - if you're aged 4 to 17 and studying at an independent school
- Parent of a Child Student - if your child is under 12 and at an independent day school

A new graduate immigration route will be available to international students who have completed a degree in the UK from summer 2021. You'll be able to work, or look for work, in the UK at any skill level for up to 2 years, or 3 years if you are a PhD graduate.

European citizens will use an online service to view their immigration status and to prove their status to others.

Employers, landlords and public service providers will continue to accept EU citizens' passports and identity cards as evidence of their immigration status until 30 June 2021.

From 1 January 2021 the employers wanting to recruit workers from outside the UK's resident labour market will need to be a "Home Office licensed sponsor". This will enable them to recruit workers from anywhere in the world.

La Redazione



A BROOKWOOD ONORATI I CADUTI ITALIANI

CERIMONIA IN FORMATO RIDOTTO PER PANDEMIA

In occasione del "Remembrance Day" l'Ambasciatore Raffaele Trombetta, il Console Generale a Londra Marco Villani e l'Addetto per la Difesa, Generale Enrico Pederzoli, hanno reso omaggio l'8 novembre scorso ai caduti italiani andando al cimitero militare di Brookwood, il più grande del Regno Unito.

La delegazione ha depresso corone e reso omaggio alle tombe durante una cerimonia che a differenza degli anni scorsi si è svolta in formato ridotto senza la partecipazione del pubblico a causa delle restrizioni imposte dall'emergenza

sanitaria.

Il cimitero militare di Brookwood si trova nel Surrey, ad una trentina di chilometri dal centro della metropoli britannica. Al suo interno c'è una sezione dove sono sepolti 346 soldati italiani morti nel Regno Unito durante la seconda guerra mondiale o come prigionieri di guerra o – dopo l'8 settembre 1943 – come co-belligeranti.

L'annuale cerimonia a Brookwood vuole onorare in senso lato tutti i soldati italiani morti in guerra.

La Redazione

Continua l'esodo degli italiani

Nel 2019 altri 131.000 sono espatriati



“È nostro dovere costruire le condizioni per garantire ai connazionali all'estero la possibilità di tornare in Italia nel medio periodo”, ha detto il presidente del Consiglio Giuseppe Conte quando il 27 ottobre scorso ha partecipato in videoconferenza alla presentazione del quindicesimo “Rapporto italiani nel Mondo” che segnala l'ulteriore espatrio di altri 131mila italiani nel corso del 2019.

I numeri parlano chiaro e dicono che ci vorrebbero sforzi davvero immani per invertire il trend come auspicato da Conte: Nel 2006 – anno in cui la Fondazione Migrantes pubblicò la prima edizione del rapporto – gli iscritti all'Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero (AIRE) erano 3.106.251. Al 1°

gennaio 2020 erano saliti a 5.486.081, cioè il 9,1% della popolazione italiana. In quindici anni la mobilità dalla Penisola è dunque aumentata del +76,6%, un boom di espatri paragonabile a quello registrato nel Secondo Dopoguerra.

In particolare, nel 2019, hanno lasciato l'Italia 131mila persone. Sono partite soprattutto dalle regioni del Nord, Lombardia e Veneto su tutte, ma in generale da tutta Italia; più che nord e sud, si parte da tutti quei territori dove c'è più malessere. Tra le “narrazioni sbagliate” da correggere anche quella che vuole che a partire siano solo “i cervelli”: in realtà ad andarsene è sempre di più chi ha un titolo di studio medio, che va alla ricerca di lavori generici. Chi parte è giovane: oltre il 41% di quanti se ne sono andati nel corso del 2019 aveva tra i 18 e i 34 anni.

Negli ultimi 15 anni la crescita ininterrotta dell'emigrazione ha visto sempre più assottigliarsi la differenza di genere: le donne sono passate dal 46,2% sul totale iscritti 2006 al 48,0% del 2020. Si tratta di una collettività che, rispetto al 2006, si sta ringiovanendo grazie alle nascite all'estero (+150,1%) e alla nuova mobilità costituita sia da nuclei familiari con minori al seguito (+84,3% della classe di età 0-18 anni) sia dai giovani e giovani adulti immediatamente e pienamente da inserire nel mercato del lavoro

(+78,4% di aumento rispetto al 2006 nella classe 19-40 anni).

In soli 4 anni le peculiarità di chi parte dall'Italia sono completamente cambiate più volte. Se dal 2017 al 2018 è stato riscontrato un certo protagonismo degli anziani, nell'arco degli ultimi quattro anni si rileva una crescita nelle partenze di minori dai 10 ai 14 anni (+11,6%) e di adolescenti dai 15 ai 17 anni (+5,4%), ai quali si uniscono i giovani (+9,3% dai 18 ai 34 anni) e gli adulti maturi (+9,2% dai 50 ai 64 anni).

Negli ultimi 15 anni (2006-2020) la presenza italiana all'estero si è rafforzata soprattutto in Europa e nelle Americhe, ma con una differenza sostanziale.

Il continente americano, soprattutto l'area latino-americana è cresciuta grazie alle acquisizioni di cittadinanza (+123,4% dal 2006) coinvolgendo soprattutto il Brasile (+221,3%), il Cile (+123,1%), l'Argentina (+114,9%) e, solo in parte in quanto la crisi è sicuramente più recente, il Venezuela (+47,4%). Oltre il 70% (+793.876) delle iscrizioni totali avute in America dal 2006 ha riguardato soltanto l'Argentina (+464.670) e il Brasile (+329.206).

L'Europa, invece, negli ultimi quindici anni, è cresciuta maggiormente grazie alla nuova mobilità (+1.119.432, per un totale, a inizio 2020, di quasi 3 milioni di residenti totali). A dimostrarlo gli aumenti registrati nelle specifiche realtà nazionali. Se, però, i valori assoluti fanno risaltare i paesi di vecchia mobilità come la Germania (oltre 252 mila nuove iscrizioni), il Regno Unito (quasi 215 mila), la Svizzera (più di 174 mila), la Francia (quasi 109 mila) e il Belgio (circa 59 mila), sono gli aumenti in percentuale, rispetto al 2006, a far emergere le novità più interes-

santi. Per questi stessi paesi, infatti, si riscontrano le seguenti indicazioni: Germania (+47,2%), Svizzera (+38,0%), Francia (+33,4%) e Belgio (+27,3%). Per il Regno Unito, invece, e soprattutto per la Spagna, gli aumenti sono stati molto più consistenti, rispettivamente +147,9% e +242,1%. Le crescite più significative, comunque, dal 2006 al 2020, restando in Europa, caratterizzano paesi che è possibile definire “nuove frontiere” della mobilità: Malta (+632,8%), Portogallo (+399,4%), Irlanda (+332,1%), Norvegia (+277,9%) e Finlandia (+206,2%). In generale, però, lo sguardo degli italiani si è spostato anche a Oriente, più precisamente agli Emirati Arabi o alla Cina.

Se nel 2006, stando ai dati ISTAT, il 68,4% dei residenti ufficiali all'estero aveva un titolo di studio basso – licenza media o elementare o addirittura nessun titolo – il 31,6% era in possesso di un titolo medio alto (diploma, laurea o dottorato).

La presenza italiana nel mondo è soprattutto meridionale (2,6 milioni, 48,1%) di cui il 16,6% (poco più di 908 mila) delle Isole; quasi 2 milioni (36,2%) sono originari del Nord Italia e quasi 861 mila (15,7%) del Centro.

Nel suo intervento in videoconferenza il premier Conte ha promesso una riflessione del governo “sulle motivazioni che ancora spingono tanti italiani, giovani e meno giovani, a scegliere la via dell'espatrio” e ha fatto balenare la possibilità di incentivi per il rientro: “La nuova mobilità verso l'estero per motivi di studio o di lavoro è una strada che vorremmo non a senso unico, ma percorribile in entrambe le direzioni. In un momento così difficile come quello che stiamo vivendo, segnato dalla pandemia, l'Italia ha bisogno di

chiamare a raccolta le proprie energie migliori e tra queste vi sono senz'altro quelle dei tanti giovani che sono in questo momento all'estero. A loro dobbiamo offrire delle opportunità, assistenza e servizi attraverso ambasciate e consolati, ma anche incentivi a rientrare nel nostro paese”.

Da parte sua il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha mandato un messaggio dove il rapporto della Fondazione Migrantes viene definito “un punto di riferimento” per chiunque voglia studiare la mobilità degli italiani.

“La pubblicazione – ha sottolineato il Capo dello Stato – offre chiavi di lettura sulle dinamiche di mobilità che riguardano il nostro Paese, ponendo al centro dell'analisi l'umanità della persona e le complesse ragioni che spingono i singoli a spostarsi”.

Alla presentazione del rapporto della Fondazione Migrantes, creata e controllata dalla Conferenza Episcopale Italiana, ha partecipato anche il presidente dell'Inps, Pasquale Tridico, che ha fornito un dato interessante: “L'Italia – ha indicato – beneficia delle pensioni pagate dall'estero nel nostro Paese” per 3,5 miliardi di euro all'anno mentre ne versa all'estero per 466 milioni, una situazione definita di “vantaggio netto”, dovuta al fatto che l'Italia è stata un paese prevalentemente migratorio.

La Redazione



Italiani in UK: Di Maio insiste con Raab sui loro diritti

Durante colloquio tra i due ministri degli Esteri

Nel corso di una consultazione online con il capo del Foreign Office Dominic Raab il ministro degli Esteri Luigi Di Maio “ha ribadito l'aspettativa che sia garantito il pieno rispetto di tutti i diritti dei cittadini italiani ed europei residenti nel Regno Unito”. Allo stesso modo, “ha assicurato l'impegno dell'Italia per la completa attuazione delle disposizioni dell'Accordo di recesso dall'Unione Europea, a tutela dei diritti acquisiti dei cittadini britannici residenti nel nostro Paese”.

Di Maio e Raab si sono parlati il 12

novembre scorso e hanno discusso di come garantire una efficace partnership strategica tra Italia e Regno Unito anche nell'era post-Brexit.

In generale, a dispetto della Brexit, il 2021 si prospetta come un anno intenso per la collaborazione tra i due Paesi: la Presidenza italiana del G20 e quella britannica del G7 forniranno l'opportunità per concentrarsi sulla risposta globale alla pandemia e il rafforzamento dei sistemi sanitari. In questa prospettiva, è stata sottolineata da entrambe le parti l'importanza di

una forte cooperazione per sostenere la ricerca sui vaccini e di assicurare una gestione ordinata degli spostamenti internazionali, basata su dati epidemiologici obiettivi e aggiornati.

Nell'ambito della difesa dell'ambiente e della lotta al cambiamento climatico, Roma e Londra lavoreranno insieme per il successo del Climate Ambition Summit di dicembre e copresiederanno la COP26.

I due Ministri degli Esteri hanno poi avuto uno scambio di vedute sui temi internazionali di maggiore interesse,



a cominciare da Libia e Mediterraneo Orientale. Sulla Libia è emersa la comune volontà di rafforzare l'azione diplomatica a sostegno del Libyan Political Dialogue Forum (LPDF), all'interno del quale i libici dovranno stabilire la futura architettura istituzionale del Paese e definire una roadmap verso le elezioni. Quanto al Mediterraneo

orientale, il titolare della Farnesina ha sottolineato come l'Italia lavori per una de-escalation delle attuali tensioni a cui deve accompagnarsi un negoziato per risolvere alla radice le cause delle tensioni in atto, a partire dalle discussioni sulle delimitazioni marittime tra Turchia e Grecia e dalla ripresa del dialogo per una soluzione della questione cipriota.

Quanto alle questioni economiche e commerciali, Di Maio – che ha avuto modo di interloquire anche con la Segretaria al Commercio Internazionale Elizabeth Truss – ha auspicato maggiori investimenti britannici in Italia e sottolineato la determinazione del Governo ad accrescere l'interscambio tra Italia e Regno Unito, anche individuando “nuovi e ulteriori ambiti di collaborazione, in particolare in tema di economia verde e innovazione

La Redazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966



Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE

Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

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

BRANCHES

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

www.carnevale.co.uk

@Carnevale_1966

INPS NON ASCOLTA GLI APPELLI E RIPRENDE GLI ACCERTAMENTI SULLE PENSIONI ESTERE



Malgrado numerosi appelli perché l'operazione sia rinviata fino alla fine dell'emergenza Covid l'Inps ha deciso di andare avanti imperterrita con gli accertamenti sull'esistenza in vita per i pensionati residenti all'estero, sospesi durante il lockdown della scorsa primavera.

Nelle prossime settimane i pensionati che riscuotono all'estero riceveranno quindi da Citibank NA i moduli di richiesta di attestazione dell'esistenza in vita.

L'Inps ha spiegato che questa verifica riveste particolare importanza, in quanto la difficoltà di acquisire informazioni complete, aggiornate e tempestive sul decesso dei pensionati espone l'ente al concreto rischio di erogare pagamenti post mortem non dovuti e difficilmente recuperabili.

Al fine di contenere tale rischio, l'Inps, per acquisire le informazioni sul decesso dei pensionati, utilizza i seguenti canali: gli istituti di patronato italiani operanti all'estero e gli Uffici consolari; gli enti previdenziali esteri con i quali è stato possibile stipulare accordi tecnico-procedurali per lo scambio delle informazioni di decesso; la campagna annuale di accertamento dell'esistenza in vita.

La campagna annuale di accertamento dell'esistenza in vita dei pensionati

all'estero viene effettuata da Citibank NA, l'istituto di credito che esegue i pagamenti al di fuori del territorio nazionale per conto dell'Inps.

Citibank NA ha già avviato la spedizione dei moduli di richiesta di attestazione ai pensionati residenti in Europa, Africa e Oceania.

È previsto un periodo di quattro mesi per attestare la propria esistenza in vita: non è dunque necessario che i pensionati, come in passato, si rechino da subito, non appena ricevute le lettere, presso gli uffici consolari, Patronati o autorità locali, anche in considerazione della necessità di evitare assembramenti pericolosi nell'emergenza sanitaria in corso.

L'Inps invita altresì i pensionati ad indicare il proprio indirizzo di posta elettronica nel modulo di attestazione dell'esistenza in vita da inviare a Citibank NA, al fine di rendere più agevole l'interlocuzione con la banca.

L'Istituto evidenzia che non solo i pensionati avranno quattro mesi a disposizione per assolvere i propri obblighi, ma numerosi sono i soggetti qualificati che, ai sensi delle legislazioni locali, sono autorizzati ad attestare l'esistenza in vita dei pensionati. Nei casi in cui il pensionato non possa produrre l'attestazione standard, Citibank NA accetta i moduli di certificazione di esistenza in vita emessi da autorità locali, tra cui funzionari del comune, notai e altro.

Inoltre, con riferimento agli uffici consolari, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ha emanato una circolare nella quale si invitano le strutture consolari a considerare gli adempimenti relativi all'accertamento dell'esistenza in vita tra i servizi urgenti, indifferibili e garantiti ai pensionati residenti all'estero anche in caso di chiusura a causa dell'emergenza sanitaria.

Questo il numero delle lettere in corso di spedizione fornito da Citibank, distinto per Aree geografiche: nei Paesi del Continente americano 97.193 lettere; in Europa 29.560; nei Paesi asiatici e del medio ed estremo Oriente 1.613; nei Paesi scandinavi 1.322; in Africa 190; e in Oceania 1.257. Per un Totale Complessivo di 131.135 lettere spedite da Citi.

Sul portale internet dell'Inps è stata pubblicata un'apposita pagina dedicata, intitolata Accertamento esistenza in vita dei pensionati che riscuotono all'estero, contenente informazioni aggiornate sulla campagna di verifica dell'esistenza in vita dei pensionati che riscuotono all'estero.

La Redazione

Segue da pag 1

AFFRETTATEVI CON IL SETTLED STATUS!

de l'invio per posta di una lettera (pubblicata per intero all'interno di questo giornale) e due schede informative a tutti gli ultra italiani sessantacinquenni che vivono nella circoscrizione consolare della metropoli britannica.

Il punto-chiave dell'iniziativa è chiaro: se non lo avete già fatto, registratevi quanto prima all'Eu settlement Scheme. Ne va del vostro futuro.

"Italiano avvisato, mezzo salvato", si potrebbe dire e in effetti a "salvarsi" sono già stati tanti: Alla fine dello scorso agosto erano 372.000 gli italiani che avevano già chiesto e ottenuto il settled o pre-settled status necessario per rimanere legalmente nel Regno Unito dopo il prossimo 31 dicembre, quando la Brexit sarà a tutti gli effetti realtà.

Il dato di agosto è stato messo in risalto dal sottosegretario agli esteri Ricardo Merlo. "La nostra rete diplomatico-consolare nel Regno Unito sta portando avanti ogni iniziativa possibile per assicurare, in collaborazione con il Governo britannico, un livello ottimale di informazione e orientamento di tutti i connazionali residenti circa l'ottenimento dello European Union Settled Status (EUSS). Su circa 420.000 italiani ufficialmente residenti nel Regno Unito, già a fine maggio risultavano aver ottenuto l'Euss almeno 363.000 connazionali", ha indicato Merlo.

"Sull'introduzione dell'Euss e sulle modalità per aderirvi - ha spiegato il sottosegretario - le autorità britanniche e le ambasciate dei Paesi europei nel Regno Unito stanno portando

avanti da tempo un'ampia campagna informativa, finalizzata a raggiungere anche le fasce più "deboli" della popolazione residente. Una campagna che ha condotto ben oltre il risultato atteso, superandosi la soglia dei tre milioni di cittadini europei iscritti al nuovo sistema di registrazione. La nostra ambasciata a Londra è impegnata in una capillare azione informativa in tutto il Paese attraverso i media nazionali, i canali online e con iniziative ad hoc organizzate sul territorio con la collaborazione di associazioni ed enti locali".

Merlo ha menzionato lo sportello dedicato avviato dal Comites in collaborazione con il consolato generale a Londra e l'attività informativa del Consolato a Edimburgo e ha anche ricordato che "l'Ambasciata d'Italia a Londra insieme ai rappresentanti degli altri 26 Stati membri e della Commissione Europea fa parte dell'apposito user group dello Home Office britannico che si occupa del riconoscimento del settled status: "in quella Sede il governo britannico ha indicato di voler rinnovare rilevanti finanziamenti ad una rete di 57 destinatari fra enti e istituzioni locali che seguono ed assistono, sul territorio, i cittadini europei invitandoli a programmare nuove modalità di assistenza ed iniziative compatibili con l'emergenza COVID-19".

Merlo ha confermato che "i tempi di trattazione delle domande di registrazione da parte dell'Home Office hanno subito dei ritardi a causa della emergenza COVID", ma anche che "i numeri delle registrazioni hanno continuato a

crescere, anche in questa fase, per tutti i cittadini europei ed in modo particolare per gli italiani".

"Interpellate sui casi di rifiuto - peraltro in numero alquanto limitato rispetto al totale delle domande - le Autorità britanniche hanno fatto riferimento alle reiterate lacune nella documentazione prodotta dagli interessati a sostegno della loro richiesta, aggiungendo che il rigetto della domanda non preclude comunque una sua ripresentazione", ha detto MerloMerlo.

"La nostra Ambasciata - ha ancora affermato - continua ad adoperarsi con un helpdesk che include anche un servizio di consulenza legale, rivelatosi un prezioso strumento a sostegno delle numerose richieste pervenute da parte dei connazionali durante i mesi di lockdown nel Regno Unito. Sul sito istituzionale dell'Ambasciata e della Delegazione dell'Unione europea a Londra sono disponibili molte informazioni necessarie a guidare i cittadini, tra cui linee guida in tutte le lingue dell'Unione europea in modo da rendere il più possibile uniforme ed efficace la campagna di sensibilizzazione sull'adesione all'Euss. La oramai prossima apertura del consolato generale a Manchester, competente in una circoscrizione di circa ottantamila connazionali residenti, consentirà inoltre di favorire una distribuzione dell'informazione ancora più capillare e approfondita connazionali residenti".

La Redazione

il Circolo
LONDON

WELCOME
ITALIA

25 anni di diffusione e sostegno
della cultura italiana in Gran Bretagna

JEAN
BLANCHAERT
4-XI-2020

Per Natale scegli la cultura, regalati o regala una membership www.ilcircolo.org.uk

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

CONSOLATO: STATO CIVILE, NON PIÙ RITARDI!

SI AZZERA UN ALTRO ARRETRATO

A fine ottobre il Consolato Generale d'Italia a Londra ha fatto un altro grosso passo avanti: ha azzerato l'arretrato nel servizio di stato civile e dall'inizio di novembre tutte le richieste di trasmissione di atti riguardanti nascite, matrimoni/unioni civili, divorzi sono inviate ai comuni in Italia con tempi di attesa minimi.

Dopo le dichiarazioni di valore (emesse per certificare il valore legale di un titolo di studio) e le iscrizioni all'AIRE "è stato quindi raggiunto un altro importante obiettivo per proseguire l'attività di riequilibrio fra domanda e offerta di servizi consolari", sottolinea il Consolato in una nota. Un risultato "raggiunto grazie alle risorse messe a disposizione dalla Farnesina nell'ambito del Decreto Brexit".

Per quanto riguarda l'ufficio passa-

porti, informa il Consolato, dalla riapertura del servizio di prenotazione per nuovi appuntamenti (23 settembre) ad inizio novembre sono stati oltre 3.000 i cittadini che hanno fissato un appuntamento tramite centralino o PrenotaOnLine: "sappiamo che c'è ancora una forte richiesta di tale servizio, pertanto chiediamo a tutti un pochino di pazienza...Garantiamo a tutti il nostro impegno a riassorbire la domanda inevasa di passaporti generata dall'attuale situazione", assicura la sede diplomatica.

"Continuiamo - ha dichiarato da parte sua il sottosegretario agli Affari Esteri, Riccardo Merlo - a lavorare senza pausa per gli italiani nel mondo, ovunque essi siano. Nel Regno Unito, in particolare, la nostra rete consolare prosegue nel lavoro, anche in piena

pandemia. Il Consolato Generale d'Italia a Londra ha azzerato l'arretrato nel settore civile".

"Questo - ha sottolineato Merlo - grazie all'impegno quotidiano di impiegati e funzionari, che non si sono risparmiati. Un ottimo risultato, che si aggiunge a quello raggiunto alcuni mesi fa, dell'azzeramento dell'arretrato AIRE".

"Ora - ha indicato ancora il sottosegretario - ci concentriamo sui prossimi obiettivi dell'arretrato nel settore delle Carte di identità, anche per essere pronti per l'introduzione della Carta d'identità elettronica - CIE, azzeramento dell'arretrato nel settore della cittadinanza e forte potenziamento dell'ufficio passaporti. Allo stesso tempo sarà fondamentale incominciare quanto prima i lavori per creare cin-

que nuovi sportelli e così aumentare la ricettività della sede. Continueremo a fare di tutto per migliorare i servizi consolari destinati ai nostri connazionali, ovunque nel mondo".

Ecco alcuni dati sull'attività della sede consolare londinese:

I passaporti emessi a ottobre dal Consolato sono stati 2.324 (20.760 dall'inizio dell'anno).

81, invece, gli Emergency Travel Document emessi nel mese appena trascorso (1.386 dall'inizio dell'anno).

Le Pratiche AIRE completate a ottobre sono state 7.845; di queste 4.103 per iscrizione e 3.742 per cambio di indirizzo.

Da gennaio al 31 ottobre le pratiche AIRE completate sono state 80.431 (per iscrizione 56.876, per cambio di indirizzo 23.555).

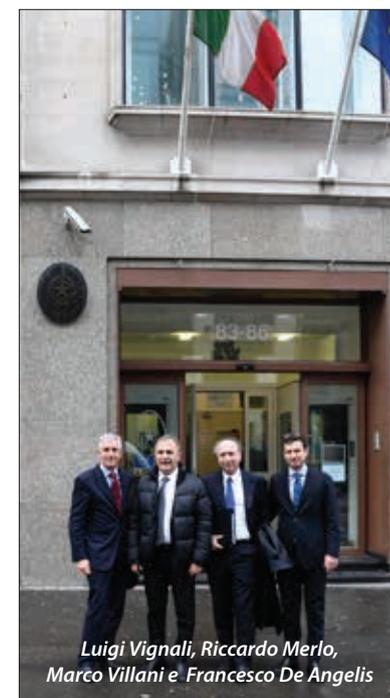
Al 31 ottobre, dunque, i cittadini italiani iscritti all'AIRE dono 418.406, cioè 49.233 in più (+13,3%) dall'inizio dell'anno.

Sul fronte carte di identità, il consolato - che emette il documento solo in versione cartacea - ad ottobre ne ha rilasciate 715 (3.167 dall'inizio dell'anno).

Le pratiche lavorate a ottobre sono

2.430 (1.691 per nascita, 680 per matrimonio/unione civile, 59 per divorzio). Le pratiche lavorate dall'inizio dell'anno sono 11.862 (per nascita 8.927, per matrimonio/unione civile 2.685 e per divorzio 250).

LaR



Luigi Vignali, Riccardo Merlo, Marco Villani e Francesco De Angelis



IL COVID ACCRESCE IL DISAMORE ITALIANO PER L'EUROPA

L'Italia è uno dei sette Paesi Ue dove la gente è in maggioranza (58%) insoddisfatta per come le istituzioni europee hanno affrontato e gestito la pandemia. Soltanto in Lussemburgo c'è un numero ancora superiore di scontenti (63%). È quanto emerge da un sondaggio di Eurobarometro condotta in luglio e agosto.

Nei Paesi Ue nel loro complesso i soddisfatti superano di poco gli insoddisfatti (45 contro 44%). La fiducia in Bruxelles è elevata in poche nazioni come Irlanda (71%), seguita da Ungheria, Romania e Polonia (tutte e tre al 60%).

Un tempo tra i più europeisti di tutta l'Unione, gli italiani si confermano tra i più diffidenti: soltanto il 28% si fida dell'Ue. Anche qui un divario enorme rispetto a Paesi come Irlanda (73%), Danimarca (63%) e Lituania (59%).

Curiosamente più di sei europei su dieci hanno fiducia nel fatto che l'Ue prenda-

rà le giuste decisioni in futuro (62%).

A giudizio degli intervistati le istituzioni europee devono adesso concentrarsi su tre priorità: la definizione di una strategia per affrontare una analoga crisi pandemica in futuro, l'impiego di mezzi finanziari per trovare una cura o un vaccino, lo sviluppo di una politica sanitaria europea.

Per i cittadini europei le tre principali preoccupazioni a livello dell'UE sono la situazione economica, lo stato delle finanze pubbliche degli Stati membri e l'immigrazione.

Con un forte aumento di 16 punti percentuali rispetto all'autunno 2019, oltre un terzo dei cittadini (35%) ha indicato la situazione economica come il problema più urgente che l'UE deve affrontare, salito dalla terza alla prima posizione. La preoccupazione per la situazione economica non è mai stata così forte dalla primavera del 2014.

I cittadini europei sono inoltre sempre più preoccupati per lo stato delle finanze pubbliche degli Stati membri (23%, ossia + 6 punti percentuali, il livello più alto dalla primavera del 2015), che passa dal quinto al secondo posto delle preoccupazioni, alla pari con l'immigrazione (23%, ossia -13 punti percentuali), che ora si colloca al livello più basso dall'autunno 2014.

Nel pieno della pandemia di coronavirus, la salute (22%, nuova voce) è la

quarta preoccupazione più menzionata a livello dell'UE. La questione dell'ambiente e dei cambiamenti climatici ha perso terreno, scendendo di 8 punti percentuali al 20%, seguita dalla disoccupazione (17%, + 5 punti percentuali).

Interrogati sugli obiettivi del Green Deal europeo, i cittadini dell'Unione continuano a considerare assoluta priorità lo sviluppo delle energie rinnovabili, la lotta contro i rifiuti di plastica e il ruolo guida dell'UE sul problema della

plastica monouso. Più di un terzo ritiene che la priorità assoluta debba andare al sostegno agli agricoltori dell'UE (38%) o alla promozione dell'economia circolare (36%). Poco più di tre intervistati su dieci affermano che la riduzione del consumo di energia (31%) dovrebbe essere la principale priorità.

Il sostegno all'Unione economica e monetaria e all'euro rimane elevato, con il 75% degli intervistati della zona euro a favore della moneta unica dell'UE.

Le esperienze personali degli europei nel lockdown sono state molto diverse. Nel complesso, quasi tre europei su dieci hanno affermato che è stato abbastanza facile rispettare le misure di confinamento (31%), mentre un quarto ha dichiarato che è stato piuttosto difficile (25%) il 30% ha invece affermato che è stato "facile e difficile allo stesso tempo".

La Redazione



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com

Servicing the art of Gastronomy

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





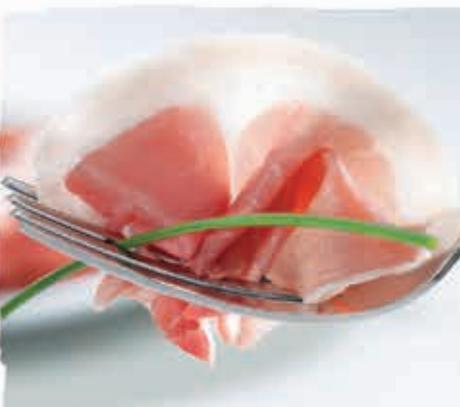
great taste
TOP 50 FOODS
2016



Est. 1984
CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN



great taste
TOP 50 FOODS
2016



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



Ma quando riapre il consolato di Manchester?

Billi (Lega) lo chiede al governo

Deputato della Lega eletto in Europa, Simone Billi ha presentato lo scorso 19 ottobre una interrogazione al Ministro degli Esteri Luigi Di Maio per sapere "se non si ritenga urgente la riapertura del consolato di Manchester, quali siano i tempi e quali siano le iniziative messe in atto per giungere a questa riapertura, considerando che i finanziamenti sono già stanziati da tempo ed il console per questa sede già identificato".

"La rete consolare italiana nel Regno Unito - sottolinea Billi nella premessa dell'interrogazione - è sotto pressione sia per il Covid-19, che, in particolare, per la Brexit: il consolato d'Italia a Londra calcola che per ogni Italiano iscritto all'Aire (Anagrafe degli italiani residenti all'estero) ci sia un altro, italiano che non si è ancora iscritto, sebbene secondo la legge l'iscrizione sia obbligatoria entro un anno dal trasferimento in un altro Paese; la pandemia

causata dal Covid-19 ha avuto ripercussioni pesanti sulla mole di lavoro dei consolati che hanno accumulato ritardi nello smaltimento anche delle pratiche per le carte d'identità e dei passaporti a causa delle restrizioni sanitarie e di sicurezza".

"Il precedente Governo - ricorda Billi rievocando quello dove il suo partito era al potere assieme al Movimento Cinque Stelle - aveva già deciso di potenziare il consolato generale di Londra ed erano state prese misure in tal senso, nonché stanziare risorse aggiuntive; la situazione sta diventando esplosiva anche in altre città inglesi, dove la pandemia da Covid-19, originata in Cina, sta mietendo numerose vittime: anche per questo sarebbe necessario fornire ai nostri connazionali un punto di riferimento strutturato al quale rivolgersi

La Redazione

SI INCENTIVI IL RIENTRO DI MEDICI E INFERMIERI ITALIANI!

"INVITO ACCORATO" DEL SINDACATO CONFSAL-UNSA

In risposta alla seconda ondata della pandemia, che sta mettendo in ginocchio gran parte dell'Europa, un sindacato molto radicato nel ministero degli Esteri italiano - il Confsal Unsa - ha lanciato a fine ottobre un "accorato invito" al governo perché si incentivi il ritorno in patria dei medici e degli infermieri italiani che lavorano all'estero.

Una delle certezze dell'attuale emergenza epidemiologica in Italia - sottolinea il sindacato in una nota - è rappresentata dalla penuria di personale medico e sanitario nelle strutture ospedaliere, una penuria che sembra stridere in maniera paradossale con l'emorragia verso l'estero di giovani professioni che si è consumata negli ultimi anni, dinanzi alla quale lo Stato ha fatto ben poco.



In un momento complesso come quello in atto il sindacato considera "prioritario" che si parta proprio dalle falle del sistema attraverso l'individuazione dei medici e infermieri italiani iscritti all'AIRE e la definizione di un loro piano di rientro, anche limitato alla fase emergenziale, che consenta di gestire il collasso delle strutture

sanitarie, far fronte alla crescente domanda di supporto e servizi e nel contempo porre rimedio alla superficialità con cui lo Stato ha gestito le sue migliori risorse umane.

Da qui l'"invito accorato", rivolto in particolare ai Ministri degli Esteri Di Maio e della Salute Roberto Speranza, "affinché si proceda con la definizione di un progetto orientato verso l'individuazione dei medici e infermieri italiani all'estero, attraverso il coinvolgimento dei registri AIRE e le nostre rappresentanze all'estero e la definizione di un piano di agevolazioni e compensi che legittimi il rientro di chi è andato via negli anni, in assenza di certezze e prospettive. Il tempo è poco e urgono scelte celeri e pragmatiche per il futuro del Paese".

La Redazione

Salviamo la bellezza, con l'aiuto degli italiani nel mondo

di Laura Garavini

Va abolita l'IMU per i pensionati iscritti all'Aire

La bellezza salverà il mondo. Ma chi salverà la bellezza? Se a metà Ottocento Dostoevskij racchiudeva in una frase tutta l'importanza di un patrimonio da preservare, a quasi due secoli di distanza troviamo i piccoli Comuni a farsi carico di questo compito. Migliaia di piccoli borghi italiani, tanto belli quanto spopolati. Perché le successive ondate migratorie hanno portato numerosi splendidi paesi a un progressivo svuotamento. Che avrebbe potuto determinare un totale abbandono architettonico e culturale, se spesso non ci fossero stati concittadini residenti all'estero volenterosi di mantenere il legame con le loro terre di origine.

Ecco che non stupisce che alcuni amministratori locali, consapevoli dell'importanza economica e culturale dei loro emigrati per il proprio territorio, stiano iniziando a prevedere agevolazioni fiscali a livello comunale. Andando a farsi carico di quell'esenzione dall'IMU che era stata introdotta dal 2015 per i pensionati italiani iscritti all'Aire e che è stata abolita con l'ultima legge di bilancio.

Sindaci che stanno dimostrando una grande lungimiranza e un profondo amore per la propria terra. Innanzitutto i Comuni di Cattolica Eraclea e Marsico Nuovo, che hanno votato per l'esonero, accollandosene gli oneri. E poi ancora i Comuni di Mirabella, San Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Atella, Satriano di Lucania. Cittadine che, con

delibera comunale, hanno chiesto al Governo di ripristinare l'esenzione, non riuscendo a farsene carico a livello comunale. Amministratori di comunità spesso piccole. Ancora più unite da un collante senza confini. Legami che possono acquistare anche una nuova dinamica in tempi di smartworking e di southworking, il cosiddetto fenomeno di rientro al Sud. Perché un connazionale che ha un impiego ben retribuito in un Paese estero, ma lavora ormai da remoto, può anche darsi che scelga di tornare nel Comune di origine. Magari proprio in quell'immobile di famiglia,



conservato dai nonni alla luce dell'esenzione IMU.

Cancellare la tassa sull'immobile agli iscritti Aire, a partire dai pensionati, vuol dunque dire favorire investimenti sul territorio stesso. Sia di natura economica, che culturali ed umani. Gli amministratori se ne sono accorti per primi. E, nei limiti delle risorse di cassa, si stanno mobilitando. Adesso bisogna che sia il Governo a rispondere ad iniziative di questo tipo. Ripristinando l'esenzione Imu nella prossima legge di Bilancio, almeno per i pensionati italiani all'estero.

Solo in questo modo potremo evitare che tanti connazionali mettano invece in vendita la propria abitazione in Italia, irritati dal ripristino della tassa. La bellezza salverà il mondo. Noi facciamo la nostra parte. Salvando la bellezza.

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



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

SALUTE O LAVORO? L'AMLETICO DILEMMA DELLA PANDEMIA

Va salvata ogni vita umana, costi quel che costi, anche se si tratta di ultraotantenni? Oppure bisogna difendere il lavoro e l'economia sacrificando eventualmente i più vecchi?

Ormai da mesi questi interrogativi serpeggiano sotto traccia un po' ovunque – sui media, nei talk show politici, nella testa della gente – quando si discute sulle migliori strategie anti-pandemia.

Tenendo conto che bisogna "convivere con il virus" fino a quando non arriva un vaccino, sul "Financial Times" un economista ha persino proposto un brutale sistema di calcolo per bilanciare salute pubblica ed economia: si dà un valore commerciale ad una vita umana (ad esempio 60.000 sterline), si quantifica il danno per l'economia e il numero di vite salvate se si prendono certe misure anti-covid e si confrontano i due costi con un ragionamento di questo tipo: se impongo certe restrizioni salvo vite umane per un totale di 100 milioni di sterline mentre l'economia ne soffre per 200 milioni di sterline e quindi...

Ovviamente molti trovano orrendo questo modo di computare e procedere ma va dato atto al "Financial Times" di avere ospitato una proposta spietatamente concreta su come bilanciare salute e lavoro, due fattori che tendenzialmente fanno a pugni l'uno con l'altro.

L'amletico dilemma salute o lavoro ha assunto un po' ovunque nel mondo connotazioni politiche, con le forze di sinistra tendenzialmente più schierate a difesa della salute e quelle di destra a

difesa dell'economia. E' successo anche alle presidenziali americane del 3 novembre scorso: per gli elettori che hanno votato il candidato democratico Joe Biden la priorità era la lotta contro la pandemia, per quelli a favore del presidente repubblicano uscente Donald Trump la priorità era invece l'economia.

Non si tratta ad ogni modo di un contrasto solo o soprattutto ideologico: in generale sono per la salute a tutti i costi le categorie più garantite (i dipendenti pubblici ad esempio) che ricevono il salario anche in tempi di lockdown mentre sventolano la bandiera dell'economia uber alles quelli che a causa della pandemia sono rimasti senza lavoro e senza stipendio.

Anche in Italia lo scontro è chiaro e lampante e ai primi di novembre in parlamento l'economista anti-euro Claudio Borghi, deputato di spicco nel principale partito di destra (Lega), ha contestato il presidente del Consiglio Giuseppe Conte per aver messo la salute davanti al lavoro.

"Come si permette – così Borghi si è rivolto a Conte - di fare una scaletta dei valori costituzionali? Se guardiamo gli articoli la salute è al trentaduesimo posto, il diritto al lavoro invece è al quarto. E l'articolo 1 dice che l'Italia è una repubblica fondata sul lavoro, non sulla salute o sui decreti del Presidente del Consiglio. Riportiamo tutto all'ordine costituzionale perché la situazione è grave".

Andrea Orlando, vicesegretario del partito democratico (PD), al governo as-

sieme ai grillini del Movimento Cinque Stelle, ha subito replicato in un tweet che le parole di Borghi spiegano come mai in Italia "sino a qui non ci sia stata collaborazione tra maggioranza e opposizione".

Ancora più esplosivo a livello dei talk show è stato negli stessi giorni un tweet del governatore della Liguria Giovanni Toti con l'insistenza sul fatto che a morire di coronavirus sono "persone per lo più in pensione, non indispensabili allo sforzo produttivo del Paese".

Toti si è poi scusato per il "maldestro" tweet che sembra dividere la popolazione tra indispensabili e non indispensabili e ha spiegato di essere a favore di una strategia anti-covid basata sul confinamento a casa delle persone molto anziane e di quelle più vulnerabili così da permettere alle generazioni più giovani di vivere normalmente e andare avanti nello sforzo produttivo senza troppe restrizioni.

A dispetto della parziale retromarcia la frittata era però fatta e Toti è stato bersagliato da feroci critiche. Gli hanno ricordato che con la sua strategia andrebbero messi sotto chiave per l'età avanzata il presidente della Repubblica Sergio Mattarella, Trump e Biden, l'architetto genovese Renzo Piano e moltissime altre personalità di primo piano.

Il problema però esiste ed è trapelato che il presidente francese Emmanuel Macron ha accarezzato l'idea di chiudere in casa vecchi e anziani rendendosi però conto che si tratta di un progetto

estremamente difficile sotto il profilo logistico: in Francia si tratterebbe di isolare almeno dai 18 ai 20 milioni di essere umani.

Rimane il fatto che senza drastiche misure anti-covid gli ospedali di quasi tutta l'Europa rischiano di andare in tilt per un'incontenibile valanga di pazienti contagiati con sintomi di polmonite. E allora che fare? Che fare se ad un certo

punto non ci sono abbastanza letti in terapia intensiva per tutti i malati gravi di Covid?

L'Accademia Svizzera delle Scienze Mediche e della Società Svizzera di Medicina Intensiva ha già emesso una direttiva in cui si dice che in caso di scarsità di letti non vanno curati i pazienti di questo tipo: "Età superiore a 85 anni o età superiore a 75 anni se accompagnata da almeno uno dei seguenti criteri: cirrosi epatica, insufficienza renale cronica stadio III, insufficienza cardiaca di classe NYHA superiore a 1 e sopravvivenza stimata a meno di 24 mesi". Anche la "demenza grave" e altre malattie incurabili potrebbero bloccare in Svizzera l'accesso alle cure.

La Redazione

**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](mailto:Pagliaccio184@aol.com)

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



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

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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



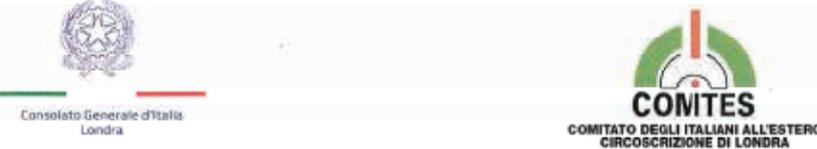
WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

SETTLED STATUS: LETTERA DI CONSOLATO E COMITES AI CONNAZIONALI

Il Consolato Generale di Londra ed il Comites di Londra hanno lanciato un'iniziativa, finanziata dalla Direzione Generale per gli Italiani all'Estero della Farnesina, che prevede l'invio per posta di una lettera, qui riportata, e due schede informative a tutti gli ultra sessantacinquenni della circoscrizione consolare di Londra per sensibilizzarli in merito alla necessità di registrarsi quanto prima all'EU Settlement Scheme.



Cari Connazionali,

in primo luogo, come Consolato Generale d'Italia a Londra e come Comites, desideriamo esprimerVi tutta la nostra vicinanza in questo difficile momento generato dalla pandemia.

Cogliamo l'occasione di scrivervi perchè l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea ha comportato importanti modifiche riguardanti lo status dei cittadini europei residenti in questo Paese. Le Autorità britanniche hanno infatti avviato un sistema di registrazione online chiamato "EU Settlement Scheme" a cui tutti i cittadini europei che risiedono nel Regno Unito alla data del 31 dicembre 2020 dovranno iscriversi per continuare a rimanervi legalmente e per preservare i propri diritti di cittadini italiani ed europei. La data ultima per la registrazione è fissata al 30 giugno 2021 ma è fondamentale non aspettare l'ultimo minuto ed iscriversi il prima possibile. Tutti i connazionali, anche coloro in possesso di vecchi permessi di soggiorno a tempo indeterminato, sono invitati a registrarsi e a diffondere questa informazione presso la collettività italiana.

La procedura è accessibile dalla sezione "Apply to the EU Settlement Scheme" del sito internet dell'Home Office. Lo stesso Ministero britannico non emetterà alcun documento cartaceo: lo status di residente nel Regno Unito sarà digitale e collegato al documento d'identità italiano utilizzato per fare la domanda. È necessario quindi aggiornare il proprio "status digitale" dopo ogni modifica di indirizzo, telefono, email e documento d'identità.

I cittadini residenti in UK da almeno 5 anni potranno fare domanda per il settled status (permesso di soggiorno a tempo indeterminato). Coloro che sono residenti da meno tempo potranno richiedere il pre-settled status (equivalente ad un permesso di soggiorno a tempo determinato).

Lo scorso febbraio, il Consolato Generale d'Italia, il Comites di Londra e i Patronati italiani hanno avviato uno "Sportello settled status" per fornire assistenza nella compilazione della registrazione. Attualmente il servizio è sospeso causa COVID-19 ma non appena possibile verrà riaperto e ne sarà data comunicazione attraverso i siti internet e i profili social del Consolato Generale e del Comites.

Per ulteriori approfondimenti potrete visitare le sezioni dedicate dei siti internet dell'Ambasciata d'Italia, del Consolato Generale, del Comites di Londra e della Delegazione dell'Unione Europea.

Per maggiori informazioni ed assistenza è possibile contattare:

- Il Comites di Londra: telefono 07562776264; email brexit@comiteslondra.info; Facebook/Messenger del profilo del Comites di Londra.
- Il servizio di assistenza Brexit dell'Ambasciata d'Italia a Londra: londra.brexit@esteri.it

Il Consolato Generale d'Italia a Londra
Marco Villani

Il Presidente del Comites di Londra
Pietro Malacoll

segue da pag. 1

Natale sotto chiave

una parola, solamente faccia cinque sogni. È il mistero della vita che si rinnova. Possiamo rinunciare al mistero del Natale? O dimenticarlo? Penso di no. D'altronde, la Passione e la Pasqua 2020 non sono forse state celebrate in un lockdown del tutto impreveduto? Ma non per questo sono state meno dense di significato. Nessuno si è dimenticato quando piena fosse (oserei dire piena di tutta l'umanità) quella piazza vuota di San Pietro la sera del venerdì santo 2020? Nel vuoto e nella distanza in cui ci ha spinto il Covid-19 possiamo risentire in questa notte di Natale deserta e silente, in maniera nitida e profonda, le parole dell'angelo ai pastori: "Gloria a Dio nell'alto dei cieli e pace in terra agli uomini che Egli ama"(Lc.2,14). E come augurio per tutti i lettori de La Notizia, vorrei congedarmi con le parole di una poesia scritta da Gigi Verdi, fondatore della comunità di Romena (Ar) dal titolo: "Mi sta a cuore...."

*Mi sta a cuore
chi riconsacra la vita
per cancellare la nostra viltà,
chi fa un piccolo passo per volta
senza sapere la distanza,
chi mantiene gli occhi aperti
nella lunga attesa.*

*Mi sta a cuore
il tuo soffrire per poter cambiare,
il tuo sforzo per riuscirci e guarire,
il tuo smarrirti per arrivare a capire.*

*Mi sta a cuore
chi rimane mite oltre le lingue maligne,
lo scherno degli egoisti
e le consuetudini di ogni giorno.*

*Mi sta a cuore
chi è fedele al poco e al mistero,
a qualunque trama di vita
pazientemente tessuta.*

Buon Natale
P. Giandomenico Ziliotto



WWW.ORANGEMOON.UK

Follow us on
Instagram
@orangemoonchocolateuk
✉ MAIL@ORANGEMOON.UK



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

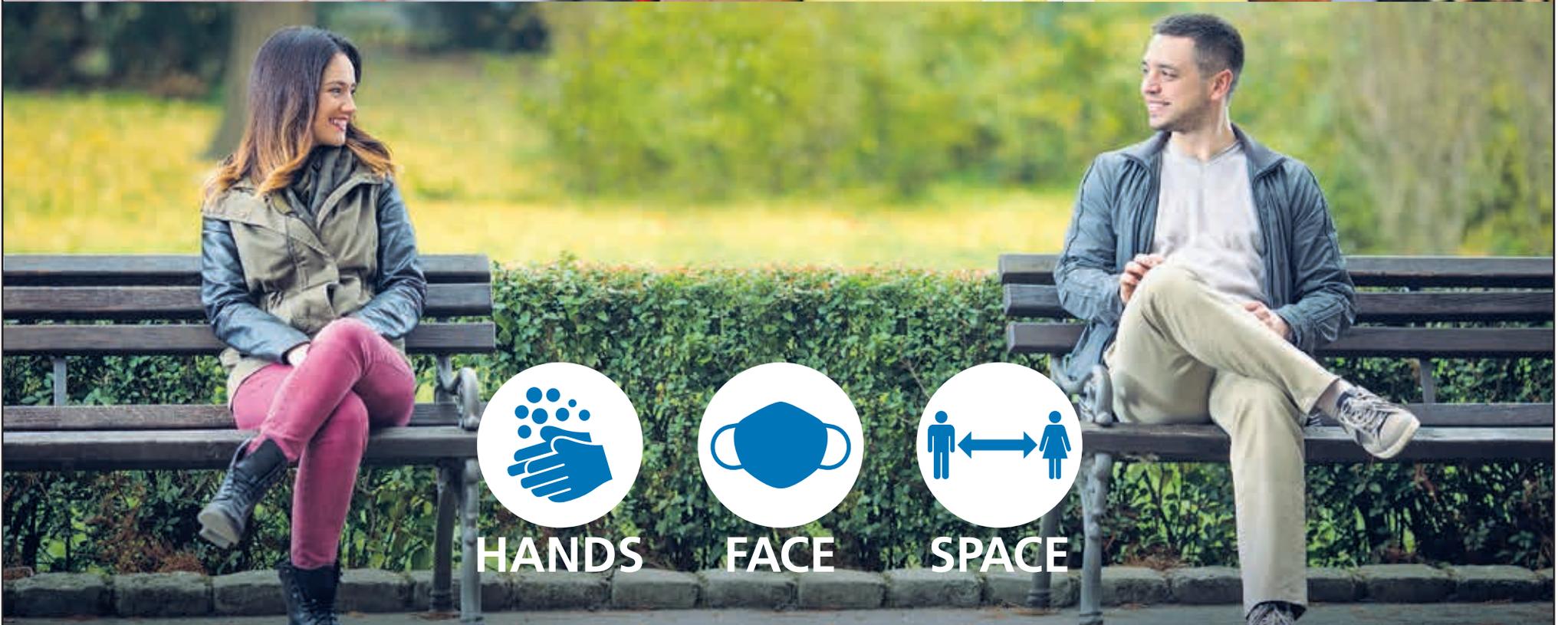
Patronato ACLI Regno Unito



HM Government



**We must
keep on
protecting
each other.**



HANDS



FACE



SPACE

STAY ALERT ▶ CONTROL THE VIRUS ▶ SAVE LIVES

ITALIAN FOOD EMPORIUM COMING TO LONDON

Eataly promises "a unique shopping, dining and learning experience"



The largest Italian food market and restaurant concept, Eataly, will open its doors to the UK public for the first time in early 2021 at Broadgate, London. The only experience of its kind in the capital, the food hub will offer a unique experience that celebrates the best in taste and craftsmanship of high-quality Italian food and produce.

Eataly London, in line with their 'Eat, Shop, Learn' mantra, will have a market with a range of over 5,000 products. The store will also house three restaurants, including the finer dining concept Terra, opening in summer 2021. Eataly will host London's biggest Italian winery, a food-to-go area, a zero-waste produce refill store, and is spread over two floors totalling more than 40,000 sq.ft. Situated at Broadgate, next to Liverpool Street Station and on the edge of Shoreditch, the emporium will also be home to Eataly's renowned cookery school. Chefs and food experts will provide in-house and online classes in everything from creating regional specialties to wine tasting, and Italian cooking for kids.

With a host of on-site specialists, Eataly places emphasis on teaching and demonstrating its produce, and with 'craft' the focus of the London store, visitors can expect a full sensory immersion into the sights, sounds, smells and tastes of Italy – with live demonstrations, tastings and open kitchens and production labs throughout the store.

Eataly will also source fresh produce locally. Milk, for example, which will be used to make fresh cheeses on-site, will be sourced from small, local farmers to guarantee quality and a sustainable supply. Eataly London will also offer food delivery and catering options. The opening will create 300 jobs across a range of positions. Eataly CEO, Nicola Farinetti comments, "London has been a key target in our global expansion plans for some time now and we're happy to be bringing our vision and a love of high-quality food to the UK. Eataly is all about taking the Italian gastronomic culture abroad, making it accessible to all in a celebration of the craft, taste and traditions of Italian food and drink. Bringing people together is at the heart of what we do and this is even more important in the current climate."

Eataly London Store Manager, Matteo Ferrio adds, "We are of course considering the safety and comfort of visitors and employees, and will be sure to comply with the relevant guidelines, so everyone can have the proper Eataly experience with peace of mind."

Oscar Farinetti launched the first Eataly in January 2007 in Torino. Eataly now employs more than 8,400 people across 15 countries, welcoming 39 million visitors every year. Eataly London is store number 43 and Eataly's 16th country.

LaR



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

The leading industry experts
 @tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



Garofalo

LONG PASTA

SHORT PASTA

SPECIAL SHAPES

SOUP CUTS

eating my emotions

GAROFALO PREMIUM ITALIAN PASTA
 offers all the fullness of tradition, enhanced by the choice of superior wheat with an extraordinary taste to boot.
 Widely available in the UK!

TRADE: Available from **Gustalia**
www.gustalia.com premium online Italian wholesaler for delis, shops & restaurants.
 MOQ 1 case with free delivery

RETAIL: Available from **Ocado.com / Amazon.co.uk / Local Stockists.**

CONTACT US: info@garofalouk.com / 01438 813444 / 07970 295806

@pastagarofaloUK
www.pasta-garofalo.com

MALGRADO LA PANDEMIA L'ITALIA ATTIRA I TURISTI UK

Il 16% dei turisti britannici che la scorsa estate, a dispetto della pandemia, ha viaggiato all'estero ha scelto l'Italia: la Penisola rimane dunque una meta molto attrattiva per i sudditi di Sua Maestà anche in tempi difficili.

“Questa propensione a scegliere l'Italia – ha detto l'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta aprendo il 20 ottobre un evento virtuale per la promozione turistica della Penisola – è certamente anche il frutto delle misure messe in atto e dei messaggi positivi che il nostro paese ha saputo veicolare durante i mesi estivi. Positivo inoltre che il pubblico britannico mostri di apprezzare anche itinerari e mete alternative a quelle delle grandi città e delle località più rinomate: ad esempio i britannici costituiscono il 10% dei turisti internazionali arrivati quest'anno in Calabria e nelle Marche. Altra destinazione in ascesa è l'Umbria”.

L'evento virtuale, rivolto alla stampa specializzata del Regno Unito, è stato organizzato dall'Enit (l'ente turistico italiano) che era presente con Maria Elena Rossi, direttrice marketing, e Flavio Zappacosta, direttore dell'ufficio di

Londra.

Sir Rocco Forte, fondatore e Presidente dell'omonima catena internazionale con importanti investimenti alberghieri anche in Italia, ha partecipato alla conferenza, programmata in un periodo dell'anno nel quale normalmente la capitale britannica ospita il World Travel Market, l'annuale fiera internazionale dedicata all'industria turistica che quest'anno si svolgerà soltanto in modalità digitale. Ha indicato che l'estate scorsa i resort del suo gruppo in Sicilia e Puglia hanno riscontrato un incremento di turisti britannici, molti dei quali si sono recati in quelle località per la prima volta.

Maria Elena Rossi ha dal canto suo evidenziato come in Italia, rispetto a molti altri Paesi europei, c'è stato – con tutte le dovute cautele anti-covid – un volume maggiore di grandi eventi di richiamo, ad esempio il Roma Film Festival (dopo la Mostra del Cinema di Venezia), il Giro d'Italia, alcune fiere commerciali, la Fiera internazionale del tartufo bianco di Alba..

L'evento ha permesso di aggiornare i media britannici sulle misure previste per l'ingresso in Italia: al riguardo,

è alta l'attenzione verso i servizi di testing offerti gratuitamente in diversi aeroporti della penisola, considerati da alcuni ospiti un esempio da imitare in tutta Europa per facilitare la ripresa in sicurezza di viaggi e spostamenti.

L'Enit ha messo in calendario per la prima settimana di novembre anche un'iniziativa online più specifica, per la promozione delle città d'arte e della montagna.

La Redazione



Segue da **Pag.1**

IN MARCIA VERSO IL 2021...

Al momento ci sono più domande che risposte, in particolare per il Regno Unito dove alla piaga sanitaria ed economica del Covid si aggiunge lo spettro della Brexit, al 100% effettiva proprio dal 1 gennaio 2021.

Per la gioia del governo con a capo Boris Johnson e di tutti quanti vivono nel Regno Unito (compresa la sua laboriosa comunità italiana) sembra che ci sia almeno la possibilità di scongiurare la tempesta perfetta.

Fanno ben sperare per il 2021 il prossimo arrivo di vaccini anti-Covid e la stretta finale per l'accordo commerciale post-Brexit tra Regno Unito e Unione Europea. Ai primi di novembre non era ancora sicuro che i vaccini potessero davvero funzionare, sembrava che si andasse sparati ad un “no deal” tra Londra e Bruxelles e c'era dunque da temere un 2021 catastrofico dove avremmo dovuto contare soprattutto i morti e i disoccupati.

Sul fronte dei rapporti con l'Europa – sbocco del 47% di tutte le esportazioni britanniche - il primo ministro Bojo appare intenzionato ad evitare l'opzione peggiore, il “no deal” che significa l'imposizione reciproca di tariffe doganali su tutto l'import-export con la certezza di mettere ulteriormente in ginocchio la già tartassata economia britannica, limitarsi ad una “hard

Brexit”.

Non è certo un caso che un accordo post-Brexit con l'Ue – dopo mesi di dure e infruttuose schermaglie negoziali – si è profilato quando a metà novembre ha lasciato Downing Street la vera eminenza grigia del governo Johnson (se non addirittura il vero primo ministro...) e cioè il consigliere speciale Dominic Cummings, architetto della vincente campagna referendaria del 2016 sulla Brexit e portatore di una linea nazionalistica e aggressiva nei confronti dell'Ue.

Con Cummings (uno che rispoindeva spesso con un lapidario “Fuck Them!” se si parlava degli europei) se ne è andato via dal circolo magico attorno a BoJo anche un altro bulldog pro-Brexit e anti-Ue, Lee Cain, al culmine di una guerricciola intestina innescata dalla compagna di BoJo, Carrie Symonds, che un po' di politica ne masticava essendo stata portavoce del partito conservatore.

Non sembra nemmeno casuale che la defenestrazione di Cummings e Cain innescata dalla “first lady” Carrie è avvenuta pochi giorni dopo la vittoria di Joe Biden alle presidenziali americane, vittoria destinata a pesare non poco nei rapporti tra Londra e Washington. Il presidente uscente Donald Trump era un paladino del-

la Brexit ed era pronto a darsi da fare per un grande accordo commerciale di libero scambio con il Regno Unito. Biden la pensa all'opposto di Trump: è ostile alla Brexit perché porta il Regno Unito fuori dai giochi europei e rischia di mettere in grosso pericolo la pace in Irlanda del nord. Senza contare che gli uomini di Biden non hanno dimenticato le bordate di BoJo contro il presidente Barak Obama, tuttora loro riferimento politico.

Azzoppato da una gestione dell'emergenza sanitaria piuttosto maldestra, che spiega in parte come mai il Regno Unito ha finora avuto un numero record di morti per coronavirus, pronto a calpestare l'accordo di divorzio dall'Ue già diventato trattato internazionale, il disinvoltato Boris Johnson non sembra potersi permettere un “no deal” con l'Unione Europea (un'ipotesi però non del tutto esclusa al momento in cui scriviamo) anche perché il 2021 si profila un anno molto complicato per l'esangue economia britannica alle prese con la disoccupazione crescente e conti pubblici sempre peggiori (ammonta già a più di 200 miliardi di sterline il colossale debito fatto finora per far fronte ai guasti provocati dalla pandemia).

Non basta: il 2021 potrebbe essere anche l'anno in cui la Scozia si posiziona per un nuovo referendum d'Indipendenza e allora si che potrebbero essere dolori. A detta dei sondaggi gli indipendentisti scozzesi sono ormai in

LA CITTÀ DEL FUTURO COME BOSCO URBANO

EVENTO DELL'AMBASCIATA CON STEFANO BOERI

L'architetto e urbanista Stefano Boeri e il sindaco di Genova Marco Bucci hanno partecipato il 5 novembre scorso ad un evento online organizzato dall'Ambasciata d'Italia a Londra in occasione della Giornata del Design italiano nel mondo.

“Disegnare il futuro. Sviluppo, innovazione, sostenibilità, bellezza”: questo il tema dell'evento, moderato da Francine Lacqua, anchor di Bloomberg Tv, che è la città del Futuro stato aperto e chiuso dall'ambasciatore Raffaele Trombetta.

Da tempo Stefano Boeri ipotizza una città del futuro paragonabile ad un bosco urbano con dovizia di parchi, alberi e anche animali selvatici.

Bucci è stato coinvolto nell'evento perché è stato il commissario straordinario per la ricostruzione – in tempi record - del Ponte Morandi rovinosamente crollato a Genova nell'agosto 2018.



maggioranza, proprio in risposta all'odiata Brexit.

Vittorioso alla grande alle elezioni del dicembre 2019 con lo slogan “Make Brexit Done”, Boris Johnson rischia in

effetti di passare alla storia per un'altra involontaria e ingloriosa impresa: “Make Uk Breaking Done”.

La Redazione



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

LONDON
+44 0207 359 3701
124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER
+44 075 4444 0896
2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:
**BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW**

via email:
regnounito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito



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

Brexit&Covid: come aiutare al meglio gli italiani in Uk?

Priorità del nuovo capo del PD nel Regno Unito



Roberto Stasi è il nuovo segretario del Partito Democratico nel Regno Unito e in un'intervista all'agenzia NoveColonne si è impegnato a lavorare con tutte le sue forze a favore degli italiani residenti nel Regno Unito, alle prese con il mix "esplosivo" della pandemia e della Brexit.

"La comunità italiana - ha sottolineato - è coinvolta in maniera profonda, con tante persone che hanno perso il lavoro nei mesi scorsi e i tanti ragazzi e ragazze del mondo dell'hospitality. Si stima che circa 30mila siano già rientrati in Italia e altri ne seguiranno nei prossimi mesi, nonostante gli interventi di sostegno del governo".

A suo giudizio si è già fatto un "enorme lavoro" per difendere i diritti dei cittadini europei in UK dopo l'uscita dall'Unione europea e "serve continuare un lavoro di informazione, assistenza e monitoraggio come fatto in questi mesi, e un monitoraggio anche dell'applicazione dell'accordo di uscita e anche, si spera, del futuro accordo di partenariato".

Il Partito democratico nel Regno Unito - ha assicurato il suo neo-segretario - "terrà occhi e orecchie ben aperti, anche per il ruolo centrale che svolge nella maggioranza di governo,

insieme a ministri chiave come Enzo Amendola, sulle questioni della Brexit, e Marina Sereni, sulle questioni della nostra comunità nel Regno Unito, che sono stati e sono profondamente impegnati".

Di certo la congiuntura è epocale e il binomio Brexit&Coronavirus mette a dura prova il fatto che il Regno Unito è stato a lungo meta prediletta per gli italiani che emigrano. In particolare l'uscita del Regno Unito dall'Unione europea "pone una battuta d'arresto senza precedenti: non è ancora chiaro - sostiene Stasi - l'effetto sui sistemi e processi produttivi, ma una cosa è certa, la libertà di movimento non ci sarà più e questo, secondo me, è un deterrente enorme per le future generazioni di europei. Quanto il fascino della 'Cool Britannia' possa continuare a vivere e ad attrarre è tutto in discussione".

Per quanto riguarda il partito, Stasi ha l'ambizione di "far crescere il numero degli iscritti e dei circoli nel Regno Unito, sebbene le limitazioni di movimento e socializzazione dovute all'emergenza Covid sono un ostacolo non di poco conto". Si tratta allora di sperimentare forme diverse di partecipazione e coinvolgimento" come "indagini online e incontri aperti a tutti sulle piattaforme online".

"Lanceremo da dicembre - ha anticipato - degli incontri mensili di ascolto e consulto liberi e aperti a chi vorrà segnalarci alcuni bisogni, fare proposte o anche solo socializzare: avremo una rete di volontari tra i nostri iscritti che saranno a disposizione per accogliere chi vorrà contattarci". L'obiettivo è anche "essere in rete con le altre realtà politiche, istituzionali e sociali italiane", in modo da "trovare soluzioni rapide ai problemi della comunità".

La Redazione

A FINALDI (NATIONAL GALLERY) CITTADINANZA ITALIANA "PER MERITI SPECIALI"



A Gabriele Finaldi, dall'agosto 2015 direttore della National Gallery di Londra, è stata conferita la cittadinanza italiana "per meriti speciali, in considerazione del contributo dato alla diffusione della cultura italiana nel Regno Unito e nel mondo".

Lo ha deciso il Consiglio dei Ministri, "su proposta del Ministro dell'Interno Luciana Lamorgese, visto il parere favorevole del Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Luigi Di Maio".

Finaldi è nato a Londra nel novembre 1965 da padre napoletano e madre anglopolacca. Ha studiato storia dell'arte al Courtauld Institute of Art, dove ha ottenuto il dottorato di ricerca nel 1995, con una tesi sul pittore barocco del XVII secolo Jusepe de Ribera.

Dando notizia del conferimento della cittadinanza a fine ottobre il Consiglio dei Ministri ha sottolineato che



Finaldi ha contribuito alla diffusione della cultura italiana nel Regno Unito e nel mondo "attraverso la realizzazione di numerose mostre e pubblicazioni sulla pittura italiana, anche in collaborazione con istituzioni nazionali, ricevendo per l'attività svolta vari riconoscimenti, tra i quali il Fiac Excellency Award per la promozione della cultura italiana all'estero".

Finaldi ha curato mostre in Spagna, Italia e Belgio. Ha inoltre scritto cataloghi e articoli scientifici su Velázquez e Zurbarán, su diversi dipinti del barocco italiano, sull'iconografia religiosa e su Picasso.

Per dieci anni, dal 1992 al 2002, è stato curatore alla National Gallery di

Londra come responsabile per i dipinti dei pittori tardo italiani della collezione (da Caravaggio a Canaletto) e della collezione dei pittori spagnoli (da Bermejo a Goya). Nel 2002 è stato nominato vice direttore per le collezioni e le ricerche al Museo Nacional del Prado di Madrid dove ha supervisionato l'estensione del museo e la creazione del centro di ricerca.

Nel corso di un'intervista al quotidiano "Guardian" subito dopo la sua nomina a direttore della National Gallery Finaldi così rievocò la sua infanzia e giovinezza in famiglia: "We spoke Italian, ate Italian, supported Italy in the World Cup. We lived in Britain and we felt part of both worlds."

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



100%
Organic



Now pasta is seriously healthy.

61g PROTEIN
per 100g

19g CARBS
per 100g

OMEGA-3

Vegan • Gluten free • Keto • No allergens

Distributors contact:
daniel@pastaplant.com



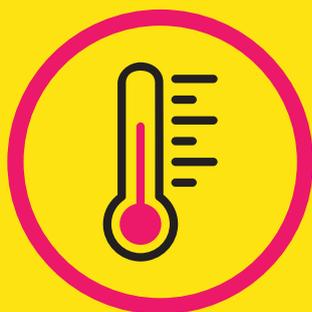
HM Government



Got any coronavirus symptoms?

Book a test now, even if you don't feel too bad.

Use the NHS COVID-19 app or go to [gov.uk/coronavirus](https://www.gov.uk/coronavirus)



High
temperature



New
continuous
cough



Change/loss
of smell/taste

STAY ALERT

**CONTROL
THE VIRUS**

SAVE LIVES

ARRIVA LO SMART BIN PER RIFIUTI ELETTRONICI

INVENTATO IN ITALIA, PRESTO ANCHE A BATH

Arriva il contenitore "intelligente" che rilascia buoni sconto ai cittadini interessati a smaltire correttamente i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE). Lo hanno chiamato "Smart bin" ed è in grado di riconoscere il tipo di rifiuto inserito, premiando il conferimento di oggetti come telefonini, pc, tablet che rappresentano una vera e propria miniera di oro, argento, palladio rame e altri materiali di grande valore contenuti nelle schede elettroniche.

Lo "Smart bin" è stato inventato all'Enea, ente pubblico di ricerca italiano attivo nei settori dell'energia, dell'ambiente e delle nuove tecnologie a supporto delle politiche di competitività e di sviluppo sostenibile. È stato presentato al pubblico ai primi di novembre, in occasione della fiera della green economy Ecomondo e si propone come "una delle soluzioni innovative per l'economia circolare e la sostenibilità ambientale". Presto arriverà anche nel Regno Unito, per l'esattezza a Bath.

Gli Smart bin hanno dimensioni di circa 170 x 50 x 60 centimetri, sono di facile collocazione e svuotamento e si aprono solo se l'utente si fa riconoscere tramite tessera sanitaria. I primi modelli sono stati installati vicino a scuole, supermercati e luoghi pubblici a Cava de' Tirreni, in provincia di Salerno, e altre iniziative sono previste a Trento e Bath (Regno Unito) nell'ambito del progetto europeo INNO-WEE.

Sullo scontrino rilasciato a chi conferisce questi oggetti sono indicate le emissioni di gas serra evitate e l'importo che può essere speso in una serie di esercizi commerciali convenzionati che vanno dal fornaio alla libreria. "Il progetto - spiega Marco Tammaro, responsabile del Laboratorio Tecno-



logie per il Riuso, Riciclo, Recupero e Valorizzazione di Rifiuti e Materiali dell'ENEA - vuole creare un modello innovativo e replicabile per incentivare il corretto recupero, riuso e riciclaggio dei rifiuti elettrici ed elettronici, in linea con i principi dell'economia circolare. Per questo stiamo lavorando per migliorare la tracciabilità della filiera, promuovere un vero e proprio cambiamento culturale attraverso Arriva Lo Smart Bin verso i comportamenti più virtuosi e fornire supporto tecnico-scientifico agli enti locali anche attraverso il trasferimento di metodologie e strumenti innovativi per l'adozione da parte della cittadinanza delle migliori pratiche disponibili".

Il corretto smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici è anche un problema di tutela della salute. In Italia e in Europa le statistiche evidenziano bassi dati di raccolta (si tende a tenerli in casa o a smaltirli in modo improprio) a fronte di una crescita del 3-5% annuo, con rischi per la salute e per l'ambiente. Le attività dell'industria del riciclo in Italia riguardano per la gran parte

le prime fasi del processo di trattamento, meno remunerative, mentre per il recupero delle parti nobili dei rifiuti, queste vengono inviate presso impianti di recupero specializzati, presenti soprattutto nel Nord Europa.

"Per questo motivo riteniamo che il riutilizzo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche e il riciclo dei RAEE attraverso tecnologie sostenibili sia fondamentale per offrire benefici in termini di riduzione del conferimento in discarica, estensione della vita delle apparecchiature, produzione di materie prime seconde, ma anche opportunità per i "green job", con la creazione di nuove iniziative imprenditoriali e posti di lavoro", indica Tammaro.

Nell'ambito del progetto sono state sviluppate anche una piattaforma web, basata su dati interoperabili e protocolli ICT standard, che raccoglie i dati sulla localizzazione dei flussi dei RAEE e il trasporto dei dispositivi raccolti lungo tutta la filiera, dal conferimento fino alle fasi di recupero e riciclaggio; percorsi educativi per promuovere la rigenerazione e riuso delle apparecchiature elettriche ed elettroniche ancora utilizzabili, il corretto riciclaggio e la valutazione dei materiali di pregio che possono essere reintrodotti nel ciclo produttivo; campagne di comunicazione sui social per studenti e cittadini, come la diretta live Si può RAEE di più, + ricicli + sconti, con video e interviste ai ricercatori dell'ENEA, ma anche azioni di promozione tramite l'utilizzo del "game design", per incentivare i bambini delle scuole elementari alla raccolta dei RAEE.

Oltre all'ENEA sono partner italiani del progetto Inno-WEEE le aziende Dedagroup (coordinatore), Erion (ex Ecodom) e Metellia Servizi, i comuni di Cava de' Tirreni e alcuni comuni della provincia di Trento, e la Fondazione Bruno Kessler, mentre nel Regno Unito, il Comune di Bath e l'azienda Better Points. (aise)



Altra mascherina, altra "influenza", altri tempi

L'influenza di Hong Kong fu una pandemia influenzale partita dalla Cina nel 1968 e diffusasi negli Stati Uniti nello stesso anno. La diffusione si interruppe l'anno seguente, il 1969. Il numero delle vittime è incerto: tra 1 e 2 milioni di persone ne morirono nel mondo nei due anni 1968 e 1969.

Si riprese nel tardo 1969 e primo 1970, quando era soprannominata "influenza spaziale" in Italia - dove causò circa 20.000 morti nel 1969-70.

Fu la meno letale delle pandemie del secolo scorso e non dette origine a lockdown, forti reazioni politiche, né a sconquassi sociali ed economici. L'immagine della teenager che ascolta la musica mentre attende che "la Hong Kong" passi è abbastanza rappresentativa della reazione popolare di allora.

Intanto, la popolazione mondiale è più che raddoppiata dal 1968 al 2020, crescendo da 3.407.922.630 a 7,794,798,739 nel periodo (stima Worldometer).

James Hansen/Nota Diplomatica



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



SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

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

www.oraziocarservice.co.uk



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

maxcarcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk





but for the first time Fiat makes them accessible on an A-segment car, with features developed specifically for electric cars. The Fiat mobile app in connection with UConnect allows for a raft of features never before seen on a city car. For example, 'Dynamic Range Mapping', shows on the map the area that can be driven, calculating the maximum possible distance based on remaining range and other parameters. Not only does the app allow viewing of the charging points located nearby, it also displays a graphic indication on the map of those that can be reached based on your current battery charge level. The maps are always kept up to date, using over-the-air updates.

The 'My Car' service can check the battery charge level of New 500 remotely from the app. 'My Remote' enables customers to schedule vehicle charging for the most convenient time slots; locate the nearest public charging stations and pay directly from their smartphone providing access to a network of 200,000 charging points throughout Europe; find the car's exact location; lock and unlock the doors; turn the lights on and off; and program the air conditioning system. The systems of the New 500 can be continuously developed and updated over-the-air.

Full line-up includes three trim levels offering up to 199 miles of range (WLTP). Two battery options – 24kWh and 42kWh, with 85kW fast-charging are available from middle of the range. Specification highlights through the range include level 2 autonomous driving, 10.25-inch touchscreen, 360-degree parking sensors, wearable key and passive entry.

The city car will arrive in UK dealers in early 2021 in both hatchback and cabrio bodystyles, with two battery options and the longest range of any electric city car on sale today,

La Redazione

THE FIAT 500 GOES ELECTRIC 100% AVAILABLE IN UK IN EARLY 2021

Fiat Chrysler (FCA) is launching its first fully-electric vehicle designed from the ground-up on an all-new platform: a new Fiat 500, priced from £19,995 and built at the FCA Mirafiori plant Turin.

When designing the Group's first electric car from the ground up, the FCA engineers created a new structure around the electric motor, integrating new control, safety and entertainment technologies. The result is a car that has the best dynamic performance in its class, agile and fun to drive, comfortable, quiet and always connected. Engineers looked to the ease of use of a smartphone, in order to bring the same concept to the automotive industry.

That was the starting point for the New 500's technology 'ecosystem', aimed at assisting customers in the various on-board and off-board ways

they use a car, and at making it easy-to-use and intuitive. The goal was to transfer to the New 500 all the automation systems that make our life easier and more enjoyable: from a Wi-Fi hotspot to the Alexa voice assistant.

The latest infotainment system, a connected platform created by FCA for the future, is available with a 7-inch screen in the PASSION version and 10.25-inch in the ICON, a custom interface can be created on the New 500 and it even uses an advanced voice recognition system, activated hands-free with the phrase 'Hey Fiat'. Connectivity features are enabled by the new UConnect Box, offering access to the New 500's UConnect Services, one example of which can transform the car into a Wi-Fi hotspot to connect up to eight devices at the same time.

These connectivity services are usually reserved for higher segments,

La bici "made in Italy" va sempre più forte



Le biciclette italiane sono tra le più amate nel mondo. La Penisola è tra i primi Paesi nell'Ue per numero di bici e nel 2019 ne ha vendute all'estero la bellezza di 1.776.300 per un valore complessivo (che comprende anche la componentistica) di 609 milioni e una crescita del 15,2% rispetto all'anno precedente.

Non basta: l'Italia batte tutti i Paesi per la quota di esportazioni di selle, pari al 53,9% del totale a livello mondiale. I record della bike economy italiana sono descritti da Confartigianato nella 5° edizione del Rapporto Artibici 2020, presentato a 'Citemos', il Festival Nazionale Città della Tecnologia per la Mobilità Sostenibile organizzato da Confartigianato a Vicenza.

I primati delle biciclette made in Italy si devono alle 3.128 imprese del settore (produzione, riparazione e noleggio) aumentate del 3,2% negli ultimi 5 anni, che danno lavoro a 7.409 addetti e generano un fatturato di 1.032 milioni. Un piccolo ma agguerrito 'esercito' in cui dominano gli artigiani con 1.981 aziende e 3.514 addetti. Tra i migliori clienti esteri delle biciclette "made in Italy" vi è la Francia, che lo scorso anno ne ha acquistate per 121 milioni, seguita dalla Germania (100 milioni) e dalla Spagna (46 milioni).

La Redazione



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



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



F O O D S

Aston Rd, Bedford MK42 0LJ

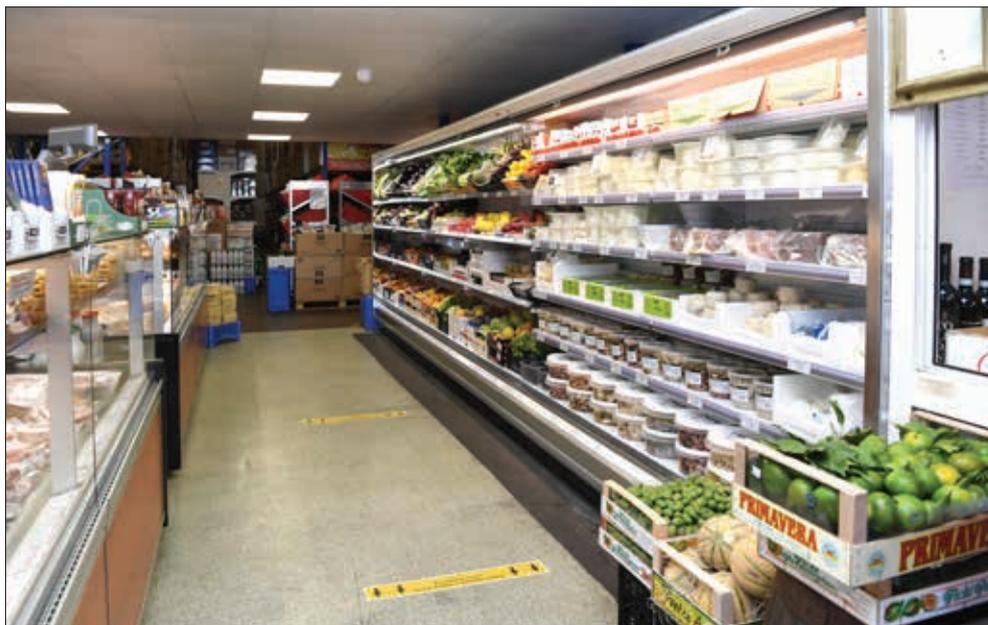
Monday 8.00am - 6.00pm
 Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm
 Saturday 9.00am - 10.00pm
 Sunday 10.00am - 4.00pm
 Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288
 a_rocco@btconnect.com
 Facebook: A1 Foods



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



Grazie alla collaborazione con Carola Trading, A1 offre la migliore frutta e verdura italiana di stagione, proveniente direttamente dal Mercato Ortofrutticolo di Milano e da selezionati produttori italiani. Dorina Furrari (nella foto in alto) è continuamente alla ricerca di novità per soddisfare l'esigente mercato inglese e cura personalmente i rapporti con la distribuzione. Carola Trading riceve le consegne dall'Italia 2 volte a settimana, il lunedì ed il giovedì mattina, garantendo qualità ed un servizio d'eccellenza.



Da A1 Foods, troverete una fornitissima salumeria con salumi e formaggi provenienti da tutte le regioni italiane, il Pane di Altamura ed una incredibile varietà di olive, prodotti sott'olio ed altre delicatezze della grande tradizione gastronomica italiana. La cucina 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 arrostiti, arrostitini e vin brulé.



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, prosciacchi, 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.



*Interessati alla gestione diretta del bar gelateria?
Contattateci direttamente via e-mail:
a_rocco@btconnect.com*

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 alle 15:30. A1 offre inoltre, una sontuosa esposizione di torte e pasticcini. Qui la passione per i dolci e' di casa, il cannolo, il baba, la sfogliatella ed il tiramisù vi garantiranno momenti di vera felicità.

IL PIÙ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA

Da 1A Foods troverete prezzi estremamente competitivi, con un risparmio del 25% circa rispetto ai prezzi di Londra. In auto, dal nord di Londra, potete raggiungerci in soli 40 minuti e dal centro di Londra in un' 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.



ASSORTMENT

Our greatest commitment is to provide you with the biggest and freshest Italian products.

We constantly work beside our farmers and wholesalers to make sure you'll get an incredible variety of fruits and veggies.

Our product list is always up-to-date, so you can check the availability of the seasonal products to choose from.

SEASONALITY

We will regularly inform you about what is in season.

Eating seasonal products has been the norm for generations.

Seasonal products are at their peak for both flavour and health benefits, being harvested at the right time, tasting fresher, riper and sweeter.

At their best in December and January:

artichokes, (thema, spikey, romanesque, apollo, mammola), puntarella, cima di rapa, leafy celery, pomegranate, radicchio, tardivo, blood oranges (January), agrumes, spinach, catalogna, fennel, swiss chard, all Sicilian tomatoes (cherry vine, baby plum, sanmarzano, round on the vine, merinda, camone etc...).

Please ask us the weekly availability and prices.

DRY STORE – NEW!!!

Following a big demand, and after the very best deal with the main suppliers, we are proud to offer you a complete range of dry food, dairy, confectionary and household goods.

Please feel free to contact us for any query and info at: info@carolatrading.com

If you are a **retailer** and would like to purchase individual boxes of your chosen fruit or vegetables, **A1 Foods** is able to deliver to you. Please contact **A1 Foods** at: a_rocco@btconnect.com for any further information.

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.

TRASFERIRSI IN UK: DAL 2021 SISTEMA A PUNTI (E A OSTACOLI)

Sono residente in Italia ed ho deciso di trasferirmi in Inghilterra a gennaio 2021. Ho letto che sarà più difficile trovare lavoro, è vero?

Sì, purtroppo è vero.

Alle ore 23:00 del 31 dicembre 2020, il Regno Unito dirà addio al "free movement", cioè alla libera circolazione di persone garantita fino ad ora dalla normativa dell'Unione Europea.

Questo significa che il trattamento attualmente riservato ai cittadini extracomunitari, che hanno bisogno di un visto di ingresso o di un permesso di soggiorno per lavorare o studiare in UK, verrà esteso anche agli europei.

Si potrà ancora venire a visitare le bellezze della Gran Bretagna, ma ci si potrà fermare per un massimo di sei mesi consecutivi, e non sarà possibile svolgere attività lavorative o di studio, con poche eccezioni tra cui ad esempio, brevi corsi di lingua inglese o incontri d'affari.

Per poter lavorare, si dovranno soddisfare i requisiti del nuovo sistema a punti, che entrerà in vigore all'inizio del 2021.

Innanzitutto sarà necessario assicurarsi un'offerta di lavoro, generalmente prima di entrare nel Paese. Tale offerta potrà essere fatta solo da società basate nel Regno Unito che siano munite di una speciale licenza, la "sponsor licence" rilasciata dall'Home Office.

Poi bisognerà dimostrare padronanza dell'inglese, ed infine guadagnare uno stipendio minimo, stabilito dall'Home Office a seconda del tipo di mansioni eseguite.

Una volta ottenuto il visto di ingresso o il permesso di soggiorno a scopo lavorativo, non sarà possibile licenziarsi senza prima ottenere un'altra offerta da un'altra società abilitata a sponsorizzare lavoratori stranieri.

In caso contrario, la perdita dell'impiego farebbe venire a mancare la condizione essenziale per cui il visto o permesso è stato elargito.

Il nuovo sistema a punti non sarà applicabile agli europei che già vivono in UK prima della fine del 2020.

Se possibile, quindi è meglio trasferirsi prima della fine di quest'anno, in modo da poter fare domanda di pre-settled status ed assicurarsi la possibilità di lavorare, studiare o aprire una propria attività senza bisogno di permessi dai requisiti piuttosto complessi e dal costo elevato.

Il pre-settled status è gratuito, ha una validità di cinque anni, al termine dei quali si potrà presentare domanda di settled status, che permetterà di rimanere nel Regno Unito senza limiti di tempo.



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

AIM

Insurance BROKERS

Guida alla Responsabilità Civile Professionale

In questo articolo Aldo Iaquina, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, ci parla in particolare delle polizze di Responsabilità Civile Professionale, D&O e delle coperture riservate agli uffici.

CHE COSA INTENDIAMO QUANDO PARLIAMO DI POLIZZE DI RESPONSABILITÀ CIVILE?

Le polizze di Responsabilità Civile Professionale proteggono in modo completo l'attività dei clienti. Si tratta di polizze caratterizzate da ampia flessibilità sia nella scelta delle coperture e dei rischi sia dei massimali assicurabili; offrono in effetti una tutela completa dalla responsabilità verso i prestatori di lavoro, alle responsabilità personali di dipendenti e collaboratori e anche dai rischi che possono derivare dalla proprietà dei locali dove si svolge l'attività professionale.

QUALE COPERTURA POTETE OFFRIRE?

Coperture Professional Indemnity quali

- Responsabilità Professionale (PI)
- Responsabilità Terzi e Dipendenti (Public e Employers' Liability)
- Responsabilità D&O (Directors & Officers)
- Danni contenuto ufficio All Risks

Coperture Management Liability

- Responsabilità D&O (Directors & Officers)
- Reclamidipendenti (Employment Practice)
- Copertura D&O in organizzazioni No-Profit
- Disonestà Dipendenti
- Frodi telefoniche
- Frodi terze parti
- Trasferimento fondi illecito da parte di terze parti attraverso accesso elettronico

Coperture Office & Surgery

- Immobile
- Contenuto
- Danno accidentale
- Computer ed apparecchi elettronici ufficio
- Denaro contante durante l'orario lavorativo sia in cassaforte che in transito
- Guasto computer
- Interruzione Business

COSA POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETÀ?

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?

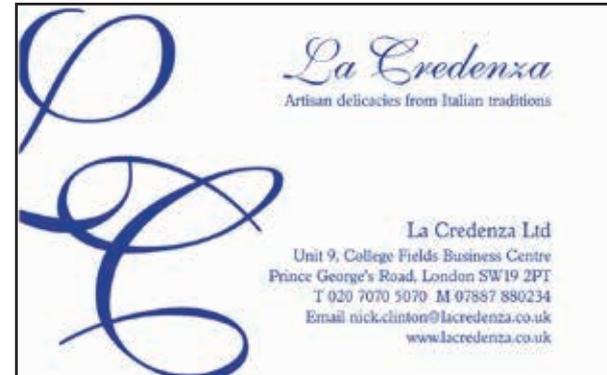
In sintesi si possono evidenziare

- 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

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





Consulenze ad aziende e individui
Rubrica curata da Elisa Sgubin

Società inglesi: errori da evitare, se no è multa

Nella gestione di una società inglese si commettono spesso errori sia di disattenzione che per mancanza di familiarità con le regole del Paese.

Vediamone alcuni comuni, che sembrando banali, portano a sanzioni pecuniarie o a grattacapi peggiori.

Ogni anno le società inglesi, piccole e grandi, devono presentare i bilanci presso il registro inglese, Companies House, e presso il fisco, HMRC. Ci sono dei termini di consegna e generalmente le autorità inglesi li ricordano inviando delle lettere alla sede della società, il cosiddetto 'registered office', o all'agente, normalmente il commercialista.

Le società 'limited', ovvero le 'società a responsabilità limitata' equivalenti alle 'Srl' in Italia, devono inviare i bilanci entro nove mesi dalla chiusura dell'anno fiscale: se ad esempio l'anno fiscale si chiude il 31 dicembre, la scadenza è il 30 settembre dell'anno successivo.

Se non si presentano, sia Companies House che il fisco emettono una multa. Companies House ad esempio per società 'limited' che presentino il bilancio con un ritardo non superiore ad un mese, invia una penale di £150, tra uno e tre mesi si sale a £375 e tra tre e sei mesi si arriva a £750; oltre i sei mesi sono £1,500 e per una piccola attività commerciale, come un ristorante, un salone di parrucchieri, un ortofrutta,

si tratta di una somma considerevole.

Negli ultimi anni Companies House è diventata più severa nei confronti delle società e i controlli sono più attenti. Se la società non presenta il bilancio, Companies House di sovente ne inizia la procedura di chiusura.

Infatti il Registro delle compagnie inglesi ritiene che gli amministratori non stiano adempiendo ai propri doveri, o magari che la società abbia cessato di operare e nessuno si stia interessando alla gestione, e quindi si giudica opportuno 'fare pulizia' e chiuderla con le maniere forti.

Questo è un modo per spronare gli amministratori a dichiarare i dati di bilancio, entro i tempi, pena la perdita della società.

Che significa questa azione? Che dopo due mesi dall'emissione dell'avviso di procedimento, la società risulta dissolta e pertanto cessa di esistere. Gli eventuali beni diventano proprietà della Corona inglese.

Non risultano lecite operazioni quali la somministrazione di servizi, l'accettazione di ordini e pagamenti. La società non esiste più, quindi non si può operare nel nome della stessa, nessun assegno bancario può essere emesso o incassato; se il conto corrente è ancora aperto, l'operarvi è contrario alle regole.

Ritardare il bilancio può sembrare una svista di poco valore, ma se il gerente del ristorante non considera gli aspetti legale-amministrativi e si concentra solo sulla gestione dell'esercizio, può accadere che si continui ad operare, non accorgendosi che la società è stata chiusa a seguito della mancata presentazione del bilancio. Come descritto in precedenza, questo può avere implicazioni serie e nel caso succedesse, sarà opportuno coinvolgere un professionista, uno studio specializzato, che faccia appello al Registro e cerchi di reinstituire la società. Ci saranno dei costi e non sarà una prassi così immediata.

Nella società inglese il direttore è inoltre responsabile a livello penale. La nomina di un secondo direttore, come le dimissioni di un membro del direttivo, devono essere sempre registrate pres-

so il Companies House, poiché è lo stesso registro a tenere conto di tutti i cambiamenti societari.

Errore apparentemente di poco conto nelle piccole imprese è quello di cambiare gli amministratori 'inter nos', uno degli amministratori si toglie e un socio, o un conoscente, assume l'incarico, mail registro non ne viene informato.

Companies House richiede che queste comunicazioni vengano date entro 14 giorni dalla variazione ed il registro inglese è diventato estremamente rigido nel rispetto dei tempi e chiede giustificazione di come mai non siano stati rispettati.

Dimenticanze da evitare nella comunicazione al registro, oltre a nomine e dimissioni, sono:

- i cambi di dati personali, i dati riguardanti l'indirizzo di residenza degli amministratori
- il cambio del nome societario
- il cambio della sede legale
- il cambio dell'anno fiscale
- l'emissione o la riduzione del capitale societario
- i dettagli dei mutui, i debiti societari
- la posizione e la struttura societaria annuale

Salvagente di quest'anno 2020, data la situazione COVID-19, è il fatto che Companies House abbia esteso i termini di presentazione dei bilanci; nel caso di società 'limited' ad esempio, è stata concessa un'estensione di tre mesi, per cui, se normalmente si presentavano i bilanci in chiusura al 31 dicembre 2019 entro il 30 settembre 2020, adesso si hanno tre mesi aggiuntivi.

Nel caso invece di conferme di dati statutari, nomine di direttori e segretari, aggiornamento informazioni societarie, emissioni di capitale e altre modifiche pertinenti, Companies House ha esteso in via temporanea i termini di comunicazione da 14 giorni a 42 giorni.

E' comunque utile valutare la delegazione di tali mansioni a chi ha già esperienza nel settore, come gli studi che si occupano sia della contabilità che della gestione statutaria e dei rapporti col Registro e le Autorità, che sono più attenti al rispetto delle scadenze societarie, evitando multe inutili, soprattutto se queste finiscono nella chiusura della società da parte del Companies House.

per contatto: info@synglobal.com

*****Le informazioni contenute in questa rubrica hanno titolo informativo. Nessuna responsabilità è imputabile ai curatori dei testi in merito a iniziative avviate senza avere ottenuto una consulenza professionale specifica al singolo caso.**

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Licenziamento a causa di riorganizzazione aziendale

Caro Avvocato

Sono il CEO di un'azienda italiana che produce elettrodomestici da cucina. Abbiamo un piccolo ma importante mercato nel Regno Unito. Abbiamo creato una filiale nel Regno Unito che opera da oltre 10 anni. Abbiamo diversi distributori in diverse regioni del Regno Unito. Nel 2016 abbiamo assunto un dipendente inglese con esperienza di vendita in un altro settore. E' ora l'amministratore della società ed e' responsabile della gestione dell'azienda e dei nostri distributori. All'inizio tutto è andato bene, le nostre vendite sono aumentate e abbiamo assunto altro personale. Negli ultimi 12 mesi, l'amministratore ha commesso una serie di errori che sono costati alla società. Ha licenziato dipendenti senza ricevere consulenza legale e senza consultarci, ha nominato nuovi distributori che hanno avuto un cattivo rendimento e le vendite sono diminuite. Desideriamo riorganizzare la società, nominando l'amministratore delegato della nostra filiale tedesca affinché si occupi del mercato nel Regno Unito. Vorremmo trasferire il reparto contabilità in Germania e porre fine all'impiego dell'amministratore attuale. In base al suo contratto di lavoro, possiamo rescindere il suo contratto con un preavviso scritto di 6 mesi e possiamo pagare in anticipo il suo stipendio e i benefits per i 6 mesi di preavviso. Vorremmo farlo il prima possibile, in modo da poter completare la riorganizzazione nel 2021. Può darmi qualche indicazione se ciò è possibile o meno?

Cordiali saluti

Paolo

Caro Paolo

In base al contratto, anche se è possibile rescindere con un preavviso scritto di 6 mesi, l'amministratore della filiale del Regno Unito ha il diritto di non essere licenziato ingiustamente ai sensi dell'Employment Rights Act 1996 se ha completato i 2 anni di lavoro continuativo. Ci sono quattro principali ed giuste ragioni per il licenziamento ai sensi della section 98 dell'ERA 1996: capacità (prestazioni), comportamento, redundancy, e "qualche altra ragione sostanziale". Il licenziamento sarà ingiusto a meno che il datore di lavoro non dimostri che il motivo (o il motivo principale) del licenziamento è stato uno dei motivi di cui sopra e il datore di lavoro ha agito ragionevolmente nel trattare tale motivo come un motivo sufficiente per il licenziamento.

Se un dipendente viene licenziato senza una giusta ragione e una procedura equa, può presentare un ricorso al Tribunale del Lavoro, il che significa che se il dipendente riesce a dimostrare un licenziamento ingiusto, potrebbe essere richiesto al datore di lavoro di pagare un basic e un compensatory award. Un basic award è normalmente una settimana e mezza di retribuzione per ogni anno di lavoro svolto alle dipendenze della società da quando il dipendente ha compiuto 41 anni. Un compensatory award coprirebbe la futura perdita di stipendio e i diritti pensionistici ed è limitato a £88.519,00. Pertanto, prima di rescindere il contratto del dipendente, è necessario stabilire una giusta ragione per il licenziamento e condurre una procedura equa. In alternativa, potreste giungere a un accordo con il dipendente sotto forma di accordo transattivo, nel quale egli riceve un pagamento in cambio della rinuncia ai suoi diritti per eventuali claims che potrebbe avere in base alla legislazione sul lavoro.

Sembra che lei abbia intenzione di licenziare l'amministratore delegato a causa della riorganizzazione dell'attività nel Regno Unito.

Ciò che si dovrà dimostrare, affinché il licenziamento sia equo, è che la riorganizzazione della società porterà a una riduzione del tipo di lavoro svolto dall'amministratore delegato. Quindi, ciò che si deve dimostrare è che, a causa della riorganizzazione, non è più necessario il tipo di lavoro che l'amministratore delegato svolge nel Regno Unito. Questo può essere dovuto al fatto che il lavoro viene ora svolto in un altro paese. Dovrà preparare il suo caso in modo molto approfondito e supportarlo con prove scritte. Una volta dimostrata l'esistenza di una vera e propria redundancy, sarà necessario seguire una procedura equa. Ciò comporterà la consultazione, la notifica della possibilità di licenziamento e l'organizzazione di incontri con il dipendente. Bisognerà anche considerare se vi è un ruolo alternativo nell'azienda disponibile. Il dipendente avrà il diritto di fare ricorso contro qualsiasi decisione di licenziamento per motivi di redundancy.

Le consiglio di consultare il suo avvocato per ulteriore assistenza.

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.

etnacoffee
sicilian street food

Cannoli **Arancini** **Granita** **Pinsa**

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY

Instagram Facebook Twitter YouTube LinkedIn

MARKETING MADE EASY

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



Come trasformare la crisi in opportunità

Piccolo vademecum



Se è vero che da ogni crisi nascono opportunità è altrettanto vero che non cadono dal cielo ed è (quasi) tutto nelle nostre mani.

Una piccola percentuale di aziende, per lo più multinazionali, ha aumentato l'investimento marketing durante la pandemia ma la maggior parte ha invece ridotto drasticamente sia il personale che il budget entrando in survival-mode.

Ecco tre steps marketing da attivare in risposta al Covid:

- Cura la tua presenza online e migliora la SEO del tuo web site

La pandemia ha portato una forte crescita del consumo digitale e la gestione del tuo corporate e personal branding digitale è imperativa affinché il tuo messaggio arrivi loud & clear.

Trovo LinkedIn un ottimo strumento per lo sviluppo del business ed un'eccellente opportunità per posizionarsi davanti alla propria concorrenza che ancora non usa o usa male questa piattaforma. Non serve affatto investire in Premium e ci sono aziende come www.Linkedinadhoc.com che ti insegnano le strategie. Facebook/Instagram sono ottime piattaforme per la promozione. Il mio più vivo consiglio è di monitorare i risultati e cambiare strategia quando vedi che un'attività non porta frutti.

Meglio avere una sito web basico ma ottimizzato. Non commettere l'errore di investire tempo e denaro alla creazione di una pagina web che non vedrà mai nessuno. Lo scopo di SEO (sigla che sta per search engine optimization) è identificare le parole chiave che i tuoi potenziali clienti 'mettono' in Google (o altro motore) per cercare servizi/prodotti come il tuo. La sfida con la tua concorrenza è essere il primo web site che Google suggerisce a potenziali clienti. Trovare un libero professionista che si occupi di SEO per te su www.fiverr.com o siti simili è facile e poco dispendioso. Per poter fare un brief chiaro però vale la pena di leggere online info sul SEO e come funziona.

- Prenditi cura della community e resta in contatto con i tuoi clienti

Adatta il tuo stile di comunicazione alla situazione corrente ed assicurati di trovare modi in cui puoi anche tu puoi fare del bene. Consultazioni gratuite, consigli, contenuti, donazioni, etc...

Da maggio in poi molti spot pubblicitari in televisione miravano in primis ad un messaggio di unione contro il virus e solo in un secondo momento alla promozione del proprio prodotto. Lo stesso è accaduto su ogni piattaforma digitale, questo è CSR marketing (Corporate Social responsibility). Fai del bene e sarai ricordato!

Cercare nuovi clienti costa fino a 7 volte di più rispetto al costo di fidelizzare i clienti attuali. Non investire solo sulla ricerca di nuovi clienti quindi. Ricorda ai tuoi clienti che ci sei e che pensi a loro, invia loro interessanti newsletters e racconta loro a cosa stai lavorando.

- Adattarsi rapidamente è la chiave per il successo.

Sii agile. Sii vigile a tutto ciò che accade intorno a te ed al tuo business. Adattati quando devi. Cambia il tuo prodotto e/o come lo presenti, adatta la tua strategia o/e la tua comunicazione affinché tu risponda alla domanda del mercato.

Trai ispirazione dalle aziende che, di colpo, si sono messe a produrre mascherine. Solo chi si adatta sopravvive.

Gragnano, Capitale della Pasta

Una visita da non perdere



È affascinante come ogni piccolo comune italiano sia famoso per un prodotto gastronomico o per una ricetta tipica locale. La Campania, grazie al suo clima ed al suo terreno, è in grado di riempire un paniere di eccellenze italiane famose in tutto il mondo. Primo fra tutti la pasta di Gragnano. Questo comune a 40 km a sud Napoli è il centro della produzione più rinomato per la manifattura della pasta di altissima qualità. Qui piccoli laboratori artigiani e pastifici a diffusione sia nazionale che internazionale producono un prodotto dal sapore e consistenza speciali grazie alle acque della falda acquifera locale. Gragnano è definita la Patria della Pasta e fra le tante ditte presenti sul territorio, Garofalo è fra le più antiche essendo stata fondata nel 1789 quando con Regio Decreto il signor Michele Garofalo ottenne la concessione esclusiva per la produzione della pasta. Molti formati della Pasta Garofalo hanno sulla confezione il sigillo di garanzia "Pasta di Gragnano IGP".

Sempre restando a Gragnano, un'altra specialità gastronomica è il Provolone del Monaco DOP, prodotto sin dal 1700 da pastori che si trasferirono dal Vomero ai Monti Lattari. Gragnano è uno dei comuni dove questo tipo di formaggio può essere prodotto, insieme a Massa Lubrense, Castellamare di Stabia e Sorrento, per nominare i luoghi più famosi. Il Provolone del Monaco è uno degli ingredienti principali degli spaghetti alla Nerano, piatto creato negli anni Cinquanta, secondo una delle leggende più diffuse, da una

ristoratrice di nome Maria Grazia nella baia di Nerano. Un piatto per soddisfare l'appetito del Principe di Sirignano meglio conosciuto come Pupetto durante il periodo d'oro di Capri. Un piatto con tre semplici ingredienti, zucchine fritte, provolone del Monaco e foglie di basilico usando rigorosamente gli spaghetti. Per chi avesse difficoltà nel reperire il provolone può supplire con parmigiano reggiano. Ultimamente in molte moderne ricette si è visto l'uso di unire il provolone con il parmigiano. Anche Eduardo De Filippo e Totò erano degli estimatori di questo piatto semplice e allo stesso tempo delizioso.

Assolutamente da non perdere a Gragnano è la visita al Presepe Artistico nella valle dei Mulini che è generalmente aperto dal 25 dicembre al 2 febbraio. Al momento viene tenuto chiuso per via dell'emergenza COVID. In Gragnano la maestosa Chiesa di Santa Maria dell'Assunta, conserva una scultura romanica oltre ad avere l'unico arco napoleonico in tutta la

Campania, recentemente ristrutturata.

I formaggi sono un prodotto tipico di questa zona ed un altro esempio è il Pecorino di Grotta dei Monti Lattari, stagionato per un minimo di 6 mesi ed affinato in grotte naturali.

Fra una scoperta gastronomica e l'altra con conseguente spesa da fare rigorosamente perché alcuni prodotti si possono trovare solo localmente, si può restare nell'area dei Monti Lattari al Resort Sant'Angelo con Spa e ristorante a Pimonte, a 37 km a sud di Napoli, il quale con le sue 90 camere con vista sul bellissimo Golfo di Napoli sarà un punto perfetto per un week end gastronomico, in cui esplorare i paesi vicini, tutte piccole gemme nascoste ed ancora genuine. Dopo una lunga mattinata a scoprire le bellezze locali sarà possibile riposarsi seduti davanti la piscina oppure nel Solarium per un aperitivo. La Spa con i suoi trattamenti che vanno dalla cura del viso a quella del corpo oltre a fornire un servizio di cosmesi e parrucchiere, sarà una pausa rilassante e piacevole durante il soggiorno. Fra le varie attività è da provare le sedute di yoga e pilates organizzate sulla terrazza. La sua strategica posizione fra Napoli e la Costiera Amalfitana ne fa la tappa ideale per un soggiorno rilassante ma allo stesso tempo perfetto per visitare i dintorni.

L'impegno sostenibile del Sant'Angelo Resort continua oltre agli ingredienti locali usati nel ristorante, anche con l'installazione di pannelli solari per la produzione di energia e una stazione per la ricarica delle auto elettriche.

Con la difficoltà adesso di viaggiare all'estero, non c'è migliore occasione che scoprire l'Italia e le bellezze naturali e storiche che offre. Questa è solo una delle tante mete in cui è possibile fondere relax, gastronomia e paesaggi di eccelsa bellezza.

Napoli è collegata alla Gran Bretagna con voli giornalieri diretti British Airways, Ryanair ed EasyJet.

<https://www.resort santangelo.it/>

<https://www.pasta-garofalo.com/>

Cristina Polizzi at tripdigest.com



pizzeria consultancy - pizza courses

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



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



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



Quando i maestri di sci si fanno sommelier
**Come l'Alta Badia
 (Dolomiti) risponde
 al Covid**

C'era un tempo in cui di quest'epoca la stagione invernale era in pieno fermento; si tiravano fuori passamontagna, tute, scarponi, calzamaglie e itinerari di piste innevate dove trascorrere beate vacanze sulla neve. Era un miracolo trovare posto in albergo intorno a Natale e Capodanno. Sembra secoli fa ed era solo l'anno scorso. Eppure le Alpi sono sempre lì, invitanti e incontaminate. E c'è chi si inventa di tutto per attirare turisti, virus o non virus.

Prendiamo l'Alta Badia. Un angolo di paradiso in tutte le stagioni fra le Dolomiti dell'Alto Adige promosso in modo intelligente da un'organizzazione che sfrutta al massimo la bellezza del territorio e l'offerta enogastronomica altoatesina. La novità del 2020/21 è per esempio il connubio tra buona cucina e piste innevate, abbondantemente "annaffiate" di vino. Ovvero il progetto unico nel suo genere che prevede un corso di formazione enologica di base per i maestri di sci, per farli diventare "ambasciatori" dei vini locali.

Il progetto Ski Wine Ambassador vedrà quindi i maestri di sci impegnati non solo nello sport ma anche nell'enogastronomia proposta nei rifugi a 2000 metri. La loro formazione enologica sarà affidata all'Associazione Sommelier Alto Adige che provvederà a illuminare suddetti maestri sulla degustazione, le differenze e le potenzialità dei vini altoatesini. Con un cavatappi personalizzato e un attestato professionale, i maestri di sci diventeranno sommeliers in pista per valorizzare lo sport e i prodotti locali, facendo tappa da un rifugio e un altro, cercando di stimolare i loro scolari a continuare magari le libagioni a valle.

Meno male sulle piste dell'Alta Badia ci sono pochi alberi, se no ci potrebbe essere il rischio di vedere doppio, in ogni caso il "wine safari" attrarrà senz'altro chi non trova male riscaldarsi con un buon bicchiere di vino tra una discesa e l'altra, anche solo per diversificare dalla solita grappa. Dopo tutto le vigne dell'Alto Adige hanno nobili radici dal tempo dei romani e sono state santificate dai monaci benedettini che nel Medioevo avevano cantine fornitissime nei monasteri. Oggi ce n'è una notevole varietà di alta qualità e il progetto Ski wine Ambassador diventerà anche protagonista del Premio per la Cultura del Vino, che quest'anno andrà al rifugio Utia de Bloch, appunto sulle piste del vasto comprensorio sciistico dell'Alta Badia. E naturalmente non mancheranno piatti gourmet abbinati da rinomati chefs di rifugio in rifugio. Uno sci appetitoso quello proposto dall'Alta Badia, dal 12 dicembre 2020 al 21 marzo 2021, un valore aggiunto alle tante meraviglie di questa terra, di cui gli inglesi furono i primi turisti secoli fa. Senza contare che i grandi spazi e l'aria fine risolvono i problemi del distanziamento senza maschera.

Margherita Calderoni

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



QUANDO IL BAMBINO MANGIA NIENTE O TROPPO UN GROSSO CRUCCIO PER MOLTE MAMME

Il cibo ha da sempre molteplici valenze, oltre a quelle legate al gusto e al bisogno di nutrirsi. Basti pensare a come determinati piatti, sapori e profumi risvegliano in noi ricordi ed emozioni particolari legati alla tradizione familiare o a vissuti della nostra infanzia. Non si tratta, però, solo di questo.

Attraverso l'alimentazione si costruisce la prima fondamentale relazione di ogni essere umano, ovvero quella tra madre e figlio. Tutto questo fa sì che il cibo possa contenere significati personali ed emotivi, trasversali a diverse sfere della nostra vita.

Tali implicazioni affettive ed emotive, coinvolte in un atto apparentemente così semplice e naturale, fanno sì che attraverso il cibo possano passare messaggi di vario tipo, che toccano corde talvolta profonde.

A chi fosse interessato ad approfondire questo argomento, consiglio il piacevolissimo eBook di Giorgia Veronese "CIBO E NUTRIMENTO: oltre l'appagamento di un bisogno. Assaggi in parole" <http://bit.ly/cibo-e-nutrimto> e <http://bit.ly/kobocibo-nutrimto>

Questo importante retroscena emotivo ha ripercussioni a livello educativo, specialmente quando i nostri figli rendono difficile e turbolento il momento del pasto.

Ci sono bambini che sembrano vivere d'aria e non vogliono mai mangiare niente, altri che, invece, non sono mai sazi e, dulcis in fundo, altri ancora che sono quasi costantemente capricciosi a tavola, desiderando e chiedendo (spesso con musì, urla e pianti) qualcosa di diverso da quello che viene loro proposto. Comunque sia, questi comportamenti, soprattutto se ripetuti nel tempo, fanno preoccupare i genitori (soprattutto le mamme) e irritare tutti, trasformando il momento dei pasti in fonte di stress, tensioni, se non addirittura di discussioni tra i genitori.

Cosa fare? Prima di tutto, è fondamentale escludere qualsiasi patologia fisica consultando il pediatra, soprattutto nel caso di bambini inappetenti. Una volta rassicurati sotto questo punto di vista, dovrete cercare di capire perché vostro figlio/a si comporta così, cosa sta cercando di dirvi. Sì, perché i bambini, specialmente se molto piccoli, si esprimono più attraverso il corpo e le azioni che attraverso le parole. Per questo motivo, spesso, i loro comportamenti trasmettono dei messaggi, che non sono necessariamente consapevoli. Per capirli, il metodo più efficace è costituito dall'osservazione. Osservando attentamente i comportamenti dei bambini, non solo durante i pasti ma durante la giornata, magari chiedendo anche informazioni alla babysitter, alle educatrici dell'asilo nido o alle maestre, è possibile riuscire a dare una spiegazione ad eventuali comportamenti disturbanti a tavola, scoprendo magari che non c'entrano niente con il cibo in senso stretto. Molti bambini fuori casa mangiano volentieri e senza capricci, ma non fanno altrettanto in famiglia. I piccoli scoprono istintivamente molto presto che il cibo può essere una potente arma di ricatto. Le mamme, più dei papà, danno particolare importanza all'alimentazione dei loro bambini perché investono l'atto della nutrizione di una forte connotazione affettiva, che dipende dal rapporto speciale che si instaura durante l'allattamento, che sia al seno o no. Attraverso il cibo la mamma trasmette al figlio il suo amore, gli dà parte di sé (da cui modi di dire come: "mi mangia poco"). Di conseguenza, quando il bambino rifiuta il cibo che lei gli offre, sotto sotto anche lei si sente un po' respinta da lui e tenta di tutto per convincerlo a mangiare, dedicandogli più tempo e attenzione di quanto farebbe normalmente. Spesso, è proprio questo che i bambini cercano: attenzione! Hanno bisogno di avere la mamma e il papà (i più piccoli soprattutto la mamma) tutti per loro per un po', specialmente se durante la giornata non sono stati insieme. Per non cadere nel loro ricatto, però, e rinforzare il circolo vizioso, è necessario riuscire a dar loro questa attenzione in un altro modo. Per esempio, se non c'è il tempo, di giocare un po' con i propri figli prima di cena, li si può coinvolgere nella preparazione di questa con compiti adatti alla loro età e capacità. In questo modo, si creano piacevoli momenti di condivisione, durante i quali si può anche stimolare un'aspettativa positiva rispetto al pasto, ad esempio facendo notare il buon profumo che si diffonde, i bei colori delle verdure, le forme divertenti della pasta con cui si può anche giocare. Contemporaneamente, cercate di mantenere la calma e il controllo della situazione durante i pasti. Nel caso del bambino inappetente, che mangia poco, non insistete: forse è vero che non ha fame, magari ha fatto una merenda abbondante ed è un bambino che si nutre con poco; può darsi che gli venga un po' di appetito più tardi e allora potrete riscaldargli parte della cena, o dargli qualcosa di leggero e sano. Lo stesso vale per il bambino capriccioso, con il quale è fondamentale non cedere alle sue pretese di cibi più sfiziosi e meno sani. Nel caso opposto del bambino che non smetterebbe mai di mangiare, puntate su verdure crude e croccanti, come le carote, da lasciargli sgranocchiare sia come antipasto che durante o alla fine del pasto, in modo che riesca a raggiungere un senso di sazietà senza mangiare troppo, insegnandogli anche a mangiare lentamente, gustandosi il cibo. La calma e la dolcezza unite alla fermezza sono di grande aiuto sia nel caso dei bambini inappetenti che di quelli un po' troppo mangioni come di quelli capricciosi, perché la molla che li spinge potrebbe essere la stessa, anche se con modalità diverse di espressione.

Consiglio sempre della stessa autrice, "BAMBINI E CIBO: a tavola con serenità" <http://bit.ly/bambini-e-cibo>

Ogni bambino, comunque, è una persona a sé, con le sue speciali caratteristiche e peculiarità. Per questo motivo, vorrei ribadire l'importanza dell'osservazione per capire se c'è qualcos'altro che può provocargli ansie o tensioni durante la giornata e che poi trova sfogo durante il pasto o i pasti. Se, nonostante tutto, il problema rimane, il mio consiglio è sempre quello di rivolgersi ad un esperto. A questo proposito, vi ricordo la mia email: pedagogistapsicomotricista@gmail.com ed il mio sito web <https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/>



franchi[®]

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

Franchi plc
 Head Office & Sales
 278 Holloway Road
 London N7 6NE
 T 020 7607 2200
 F 020 7700 4050

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

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

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

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



2 VENETI

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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
 ROCCAMORA
Tormenti in Sicilia

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

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



KEEP THE GOOD ENERGY COMING

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

www.greennetworkenergy.co.uk



L'EUROPA ONORA IL DOLCE NATALIZIO DI TERNI

IL PAMPEPATO DELLA CITTA' UMBRA NEL REGISTRO IGP

Giusto in tempo per il Natale 2020 la Commissione Europea ha approvato la domanda di iscrizione del "Pampepato di Terni" nel registro delle indicazioni geografiche protette (IGP), un importante riconoscimento per questo dolce natalizio tipico dell'Umbria.

Prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di frutta secca, cioccolato, uva passa, canditi, cacao amaro, miele, caffè, spezie, farina, il "Pampepato di Terni" (ma si può anche chiamare Panpepato) ha origini antichissime ed è stato preparato per secoli con quello che l'economia rurale permetteva di mettere da parte durante l'anno. Tradizione vuole che incominci ad essere sfornato a partire dall'8 Dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione.

E la tradizione vuole che almeno uno di questi dolci venga mantenuto in dispensa fino a Pasqua, in attesa della



festa della Risurrezione.

Sulla bontà di questi panetti di forma tonda, a base di cioccolato fondente, frutta secca, miele, mosto cotto d'uva e varie spezie non ci sono dubbi: sono un concentrato unico di gusto e di aromi e secondo la tradizione a Natale vanno scambiati tra parenti ed amici, dando così la stura ad una implicita gara dove ognuno ovviamente pensa di essere il vincitore perché detentore

delle migliore ricetta segreta.

Prima del riconoscimento europeo il pampepato (presente in molte varianti locali anche in Toscana e nella provincia di Ferrara, dove ad esempio prevale la presenza di cioccolato, sia nell'impasto che per la glassatura) era già stato inserito dal Ministero italiano delle Politiche Agricole nella lista dei prodotti italiani agro-alimentari tradizionali a marchio PAT (Prodotti Tipici Italiani).

Ma perché il nome? Così si chiama perché una volta, tanto tempo fa, il pepe – allora spezie rara e costosa – ne era uno degli ingredienti. Anche il Panforte di Siena, famosissimo in tutto il mondo e nel registro europeo IGP dal 2013, si può considerare una variazione di pampepato.

La Redazione

Tre italiani di Londra lanciano un'avveniristica pasta

Miscelando proteine, fibre e carboidrati

Ispirati dalle loro radici, dopo due anni di studi ed esperimenti, tre amici italiani residenti a Londra - Dan, Vito e Leo - tentano di rivoluzionare il mondo della pasta lanciando sul mercato un prodotto vecchio e nuovo allo stesso tempo, ricco di valori nutrizionali precisi e rivolto ad un pubblico in costante crescita che è molto attento alla dieta e all'impatto del cibo sulla salute.

Questa pasta per il ventunesimo secolo non ha nulla a cui invidiare ai normali marchi così diffusi negli scaffali dei negozi di alimentari e i nostri tre "inventori" l'hanno chiamata Pasta Plant. È fatta al 100% con farine organiche derivanti da legumi, tuberi, vegetali, semi e cereali provenienti da tutto il mondo



Leo, Dan, Vito

e creato in UK.

Giusto in tempo per il Natale 2020 i tre amici hanno ideato tre linee differenti della loro avveniristica pasta.

La prima è la Proactive, composta da 61% di proteine, 19% di carboidrati e 0 zuccheri, ottimale per una dieta sportiva, fornendo energia senza l'aggiunta degli zuccheri. La quantità di proteine comprese in questo prodotto sono un record e questa pasta è perfetta anche per chi è diabetico.

La seconda è la Prosper, ha un invitante colore verde chiaro, composta da 33% di proteine, 25% di carboidrati e il 15% di fibre. Una porzione di pasta integra un consumo di minerali nel nostro organismo aiutando a rafforzare il sistema immunitario.

La terza linea si chiama Progress ed è composta per il 30% da pro-

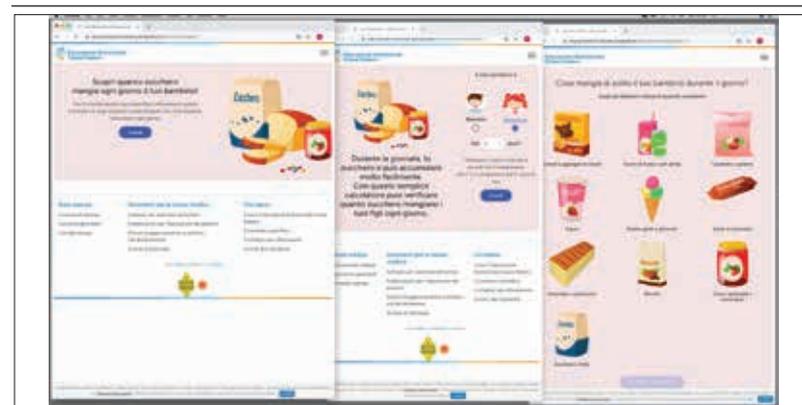
teine, per il 33% da carboidrati e per il 10% di fibre, ideale per i bambini perché ha un lento e lungo rilascio di energia.

In linea con la filosofia sostenibile, anche la confezione è 100% biodegradabile mentre la pasta è certificata biologica, gluten-free e vegana.

I tre giovani imprenditori si dicono ottimisti sul successo del lancio. Mentre all'inizio si occuperanno loro stessi di rispondere agli ordini (che già stanno arrivando prima ancora del lancio ufficiale del prodotto), la ricerca è in atto di distributori di questo alimento che con così tanti benefici salutari, stuzzicherà senz'altro la curiosità oltre che l'appetito.

www.pastaplant.com
https://www.instagram.com/pasta_plant/

Cristina Polizzi at tripdigest.com



NATALE : USATE LO ZUCCHEROMETRO

SOPRATTUTTO PER BAMBINI E ADOLESCENTI

Durante le feste di Natale aumenta il consumo di dolci quindi di zucchero, già pericolosamente eccessivo nei bambini e adolescenti. Che fare allora? Una soluzione c'è: In aiuto a genitori e pediatri è stata messa a punto una app che consente di calcolare lo zucchero consumato ogni giorno rispetto a quello che si dovrebbe consumare, proponendo delle alternative sane e con meno zucchero.

Lo Zuccherometro (calcolatore quotidiano di zucchero) è un tool fruibile da smartphone, tablet o PC realizzato dai nutrizionisti e pediatri impegnati nel servizio di Educazione Nutrizionale Grana Padano, il settore del Consorzio Grana Padano che promuove e diffonde da oltre dieci anni i principi dell'equilibrata alimentazione. L'innovativo programma, di supporto a pediatri, scuole e famiglie, può essere utilizzato dal medico e dal dietista nell'ambito dell'anamnesi alimentare, in aula come strumento didattico e in famiglia per guidare il genitore verso una scelta più responsabile degli alimenti per i propri figli, al fine di combattere il consumo eccessivo di zucchero che compromette la salute dei nostri ragazzi e prevenire malattie gravi come l'obesità e il diabete.

Lo Zuccherometro è già disponibile sul sito, <https://www.educazionenutrizionale.granapadano.it/it/zuccherometro/>

Nel settore APP e DIETE si può così calcolare quanto zucchero consumano i nostri figli, compreso quello assunto durante le feste di Natale. Con un semplice click sugli alimenti che si ingurgitano quotidianamente e dopo aver indicato la quantità, il tool somma gli zuccheri semplici consumati in una

giornata da maschi e femmine da 2 a 17 anni, misurando sia lo zucchero naturalmente presente nell'alimento, sia quello aggiunto durante le lavorazioni dei prodotti da forno, gelati, creme, etc., come saccarosio e fruttosio.

Dopo aver esposto la somma dei zucchiari di zucchero consumati in una giornata, il programma la confronta con la quantità di zucchero che invece si dovrebbe assumere secondo i LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento per la Popolazione Italiana) stilati dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana). Questa prima informazione meraviglierà molti genitori!

Lo Zuccherometro non si limita a mettere in guardia per l'eccessivo consumo di zuccheri, ma fornisce gratuitamente all'utente un manuale in pdf che propone alimenti alternativi più salutari e con meno zucchero, comprese ricette semplici da fare in casa, oltre a note utili per conoscere meglio l'alimento e i limiti di consumo.

Il Prof. Claudio Maffei, ordinario di Pediatria dell'Università di Verona, ha da parte sua avvertito che è bene favorire l'utilizzo di zucchero naturalmente contenuto negli alimenti, ad esempio il fruttosio nella frutta fresca o il lattosio nel latte, ma bisogna limitare quello aggiunto e per dolcificare vanno preferiti e miele e saccarosio al fruttosio. A suo giudizio l'iniziativa del Consorzio Grana Padano è un importante contributo alla lotta contro l'eccessivo consumo di zucchero dei nostri figli, fenomeno purtroppo in costante crescita a causa della poca conoscenza di quanto zucchero ci sia in alimenti e bevande di uso quotidiano.

NoveColonne

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

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

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

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

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



Portulaca, provatela con pasta e pomodorini



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

Nome scientifico: *Portulaca oleracea*,
conosciuta come erba porcellana
Famiglia: *Portulacaceae*

Erba selvatica officinale, a ciclo annuale, dalla crescita in direzione orizzontale, strisciante, da una radice molto resistente, fittonante e dagli steli arrossati, carnosi, lisci e ramificati fin dalla base. Le foglie sono anche carnosse ossia succulenti, con una forma di tipo ovale e di un colore verde chiaro, quasi lucente. Le più basali sono sessili ed opposte mentre le superiori sono verticillate.

I fiori sono piccoli, di colore giallo con una corolla composta da 5 petali, divisi nella parte terminale in 2 lobi. Al loro interno ci sono gli stami con le antere ben visibili che attirano molti insetti. Si schiudono solo durante una bella giornata di sole e durante la notte già cadono. Una volta che questi sfioriscono, se ne rigenerano dei nuovi. La fioritura è abbastanza lunga, da maggio ad ottobre. I frutti sono delle capsule fusiformi. Quando le capsule diventano mature, si aprono e fanno cadere a terra i semi maturi, di cui gli uccelli sono ghiotti.

La Portulaca oleracea, di probabile origine asiatica, è diffusa in quasi tutte le regioni del mondo e nel territorio italiano cresce come pianta selvatica. Predilige i terreni fertili, ben concimati (ricchi di sostanza organica), irrigati come gli orti e i giardini di casa. Può crescere lungo le sponde dei fossati

e lungo i marciapiedi delle strade. La crescita è favorita da posizioni in pieno sole ma non disdegna anche luoghi semiombreggiati, soprattutto in caso di caldo torrido. Teme i ristagni d'acqua, il freddo e le gelate intense e prolungate.

Tutte le parti aeree della Portulaca oleracea sono commestibili: dalle foglie, ai fiori, ai semi e agli steli.

Principi attivi. È un'erba ricca di preziose sostanze nutritive, tra le quali le betalaine, i flavonoidi, le mucillagini, le vitamine (A, del gruppo B, C) e sali minerali (come calcio, ferro, fosforo, magnesio, potassio, selenio e zinco). Inoltre è poco calorica: le sue foglie contengono il 90% d'acqua.

La specie oleracea è ritornata in auge come pianta medicinale in quanto studi recenti hanno confermato un alto contenuto di acidi grassi polinsaturi, omega-3 (come l'acido α -linolenico: su 100gr di foglie ci sono circa 350mg di questo acido), cruciali nel contrastare le malattie cardiovascolari poiché abbassano i livelli di colesterolo cattivo e dei trigliceridi e aumentano le difese immunitarie.

Proprietà. A questa erba commestibile sono state riconosciute notevoli proprietà: anti-diabetiche, antidiarroidiche, depurative, dissetanti, diuretiche, rinfrescanti e vermifughe. In passato, veniva adoperata per combattere la tosse, la febbre, le bronchiti, le infezioni alle vie urinarie ed infiammazioni intestinali. Ingenti scorte di questa pianta venivano fatte imbarcare sulle navi per prevenire lo scorbuto, per il loro contenuto di vitamina C.

È consigliabile, come rimedio naturale, preventivo, in caso di problemi di cirrosi epatica, insufficienza cardiaca e renale ed ipertensione.

Nella medicina popolare questa specie di portulaca veniva impiegata contro disturbi, quali diarrea e vomito, specialmente in caso di emorroidi, enterite acuta ed emorragie post-partum.

L'assunzione di questa pianta deve essere sconsigliata a chi soffre di calcoli renali, poiché contiene anche ossalati, che contribuiscono alla loro formazione.

Uso interno. Sono per esempio indicati degli infusi sia per combattere i vermi intestinali che per alleviare i sintomi della bronchite. Nel primo caso, un infuso è preparato con le foglie e cime fiorite (circa 25 gr. per mezzo litro d'ac-

qua bollente) da consumare caldo tre volte al giorno; nel secondo, un infuso di foglie secche (10 gr. per ogni scodella d'acqua bollente) da bere anche tre volte al giorno. Favorisce la fluidificazione dei mucchi bronchiali.

Uso esterno. Impacchi preparati con le foglie fresche risultano efficaci a lenire foruncoli, punture d'api, eczemi ed anche l'acne, grazie alle mucillagini contenute con funzione emolliente e lenitiva.

In cucina. Anche se la Portulaca oleracea si comporta come un'erba infestante per la sua rapidità nel propagarsi, viene apprezzata per i suoi impieghi culinari nella cucina tradizionale di molte regioni italiane. È considerata una leccornia gastronomica come la lattuga. Ad esempio, i germogli e le foglie crude, dal sapore acidulo, simile al limone, vengono usati per insaporire le insalate, le minestre, i ripieni per torte e frittate.

Propongo una ricetta molto semplice e fresca a base di pasta con pomodorini e portulaca. Ingredienti: pasta corta, tipo penne, 1 spicchio d'aglio, foglie fresche di portulaca, 5/6 pomodorini, sale, olio d'oliva, vino bianco:

- intanto che la pasta cuoce, sciacquare la portulaca. Staccare le foglie dai gambi. Possiamo anche lasciare le foglie intere senza sminuzzarle;
- rosolare l'aglio nell'olio finché non diventa dorato;
- aggiungere i pomodorini (lavati e spezzati), salarli e lasciarli ammorbidire per 1-2 minuti;
- unire la portulaca ai pomodorini, salare e spruzzare un goccio di vino bianco;
- lasciar cuocere il tutto con il coperchio per una decina di minuti fino a quando il composto non si ammorbidisce (in caso di necessità, si può aggiungere dell'acqua di cottura). Una volta morbido, viene unito alla pasta;
- sul piatto finale, si può aggiungere del parmigiano, della feta sbriciolata o della ricotta grattugiata.

Curiosità. Il nome Portulaca deriva dal latino portula, che significa piccola porta, per la deiscenza dei suoi frutti. Questa pianta arrivò nel vecchio mondo intorno al 2000 a.C. In Mesopotamia veniva già coltivata, nell'Antico Egitto era già nota come pianta medicinale; comparve poi in Grecia e a Roma come pianta ortiva (olera significa ortaggio in latino). Durante il Medioevo veniva coltivata perché era un ottimo scudo contro gli spiriti maligni. Oggi viene commercializzata come verdura nei Paesi Arabi, in Francia e Spagna. In Italia la ricordiamo venduta alla rinfusa dagli ambulanti negli anni '50-'60.

OROSCOPO VERDE



POMONA E URANIA LE STELLE NEL FRUTTETO LEONE 23 Lugilo - 23 Agosto

Il Leone è il segno del potere e della determinazione. Essendo dotato di una forte personalità, tende a voler eccellere e, se viene ostacolato, la sua forza di volontà diventa collera e tirannia. Orgoglioso, vanesio e presuntuoso, ma anche di innegabile fascino, si rivela un dirigente nato, ottimo organizzatore e grande amante. Coraggioso ma spesso prepotente, infonde comunque fiducia e rispetto, ama la conquista e la gloria, brillando anche come celebrità artistica. Nello zodiaco troneggia sempre grazie a Hera, vittima dei suoi espedienti per far fuori Ercole, uno dei tanti bastardi di Zeus. Si tratta infatti del Leone di Nemea, una delle fatiche dell'eroe, che ad ammazzarlo fece fatica davvero. Non riuscendo a colpirlo con nessuna arma, si chiuse in una gabbia con il possente felino finché riuscì a soffocarlo e squartarlo con i suoi stessi artigli. Insomma l'idea di forza è collegata a Ercole o al leone, che secondo gli antichi simboleggiava il sole, vedi Plutarco, ma gli egiziani preferirono divinizzare la leonessa, Shekmet, ritenuta più abile cacciatrice. Dopotutto, il leone è monogamo, ma delega la consorte a tutte le beghe familiari, incluso badare ai cuccioli e nutrirli. Al leone quindi è collegato uno dei frutti più nutrienti e anche più consumato al mondo, la banana. Pare che la sua pianta fu "domesticata" in Nuova Guinea 5000 anni fa. Di sicuro originaria nel sud est asiatico, ha fatto il giro del mondo con esploratori, viaggiatori, missionari. Greci e Romani seppero della sua esistenza grazie alla spedizione in India di Alessandro Magno nel 326 aC, ma non se ne fecero gran che. Trovatosi benissimo in Africa, importata dagli Arabi che l'apprezzavano anche per le virtù terapeutiche, pare che furono i portoghesi e portarla in America prima ancora che la banana facesse la sua apparizione in Europa nel 1600, descritta come "il frutto che profuma di rosa". Sembra però che se ne accorgessero anche crociati e pellegrini medievali, tanto che un frate francescano di ritorno dalla Terra Santa scrisse: "chiamassi questo gentil frutto MUSA, perciò che veramente è cosa degna delle Muse e del Paradiso Terrestre". E naturalmente ci fu chi lo catalogò frutto del peccato per la sua forma fallica, che comportò la sua connotazione afrodisiaca, già in un codice miniato del trecento. Su tema pagano, una superstizione gli conferiva il potere di esaudire i desideri: se se ne strappava un pezzo dalla parte del gambo e si formava un segno a forma di y, il desiderio si avverava. Il fatto che tale frutto si sviluppi anche senza che il fiore sia fecondato, lo ha circondato di altre ambigue leggende metropolitane, ma è dubbio che la buccia essiccata, se aspirata, abbia proprietà allucinogene. Altri la usavano come lucido da scarpe o ammorbidente della pelle. Di sicuro, la banana è ricca di magnesio, potassio, calcio, fosforo, ferro e antiossidanti. Nelle regioni tropicali è disponibile tutto l'anno, ma è facilmente deperibile, in ogni caso tutta la pianta, dalla corteccia ai frutti, è considerata utilizzabile e preziosa. Addirittura Linneo nel XVIII secolo le attribuì il nome di "Musa Sapientum", considerandola cibo da pensatori, mentre nella cultura cinese la banana è sinonimo di disprezzo. Insomma dare di banano a uno può essere un complimento o un'offesa a seconda dei continenti. In Costa Rica poi, uno dei più grandi produttori, è considerata una fantastica fonte di ricchezza. MM



Belluzzo
International Partners

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

BITALIAN.

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

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



AMORE E DINTORNI

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

MI CHIAMO ILARIA, DA UN ANNO HO UNA FIDANZATA, CI AMIAMO MOLTO MA....

Ilaria ci scrive:

"Ho 22 anni e da un anno ho una fidanzata. Non posso dirlo a mia madre, perché so che non approverebbe. Io e lei ci amiamo molto. Parliamo del nostro futuro insieme, vogliamo viaggiare, tenerci per mano e fare tutto quello che fanno gli innamorati. Ma non posso nemmeno invitarla ad una cena di famiglia. Soffro tantissimo. Sarò costretta a lasciarla per la mia famiglia, un giorno? Sono sbagliata? Sono sporca? Sono contro natura, come dicono tante volte i miei, guardando la TV?"

Cara Ilaria,

Sono molto felice per te. Non ti preoccupare, ho letto bene la tua lettera piena di sofferenza, ma ho scelto di concentrarmi su una nota positiva: sei innamorata e ricambiata, hai trovato un'anima gemella alla tua. Lo sai com'è difficile trovarsi? Ti prego, nei momenti di tristezza, concentrati su questo fortunatissimo evento.

In ogni caso, non posso non rattristarmi leggendo le tue parole. Che la tua felicità debba essere compromessa per motivi tanto futuri, secondo me, è un peccato mortale.

Voglio innanzitutto rispondere alla tua serie di domande: no, no, no e, infine, no.

Vediamo di capire perché.

Purtroppo, non posso spiegarti perché ami una donna. Un articolo su Focus, di Marta Erba, asserisce che, sebbene gli scienziati da circa un secolo, cerchino di capire se l'omosessualità sia una caratteristica innata o acquisita, non sono ancora riusciti a rispondere. Quello che sappiamo per certo, però, è che gli specialisti hanno oggi definitivamente rigettato la tesi che nell'omosessualità ci sia qualcosa di patologico. Purtroppo, soltanto nel 1990 l'Organizzazione mondiale della sanità la eliminò dalla classificazione internazionale delle malattie. Meglio tardi che mai.

Già nel 1935 però Freud, in una lettera alla madre di un ragazzo omosessuale scriveva: Cara signora, deduco dalla sua lettera che suo figlio è omosessuale. [...] L'omosessualità non è certo un vantaggio, ma non c'è nulla di cui vergognarsi, non è un vizio, non è degradante; non può essere classificata come una malattia; riteniamo che sia una variazione della funzione sessuale, prodotta da un arresto dello sviluppo sessuale. Molti individui altamente rispettabili di tempi antichi e moderni erano omosessuali, tra di loro c'erano grandi uomini. (Platone, Michelangelo, Leonardo da Vinci, ecc).

Cercando di darti una risposta, ho deciso di partire con l'esposizione di Nicla Vassallo in "Il matrimonio omosessuale è contro natura. Falso!"

Tu mi chiedi: "sono contro natura?". Questa definizione dell'omosessualità come contro natura deriva dall'influenza che la religione ha sulla società civile. San Paolo, nella "Lettera ai Romani" scrive: Dio li ha abbandonati a passioni infami; le loro donne hanno cambiato i rapporti naturali in rapporti contro natura. Egualmente anche gli uomini, lasciando il rapporto naturale con la donna, si sono accesi di passione gli uni per gli altri, commettendo atti ignominiosi uomini con uomini. Ora però, come fa notare Vassallo, come possiamo dire che l'omosessualità sia contro natura, quando invece, proprio dagli animali non umani, che sono quelli più vicini allo stato di natura rispetto a noi, che non hanno condizionamenti sociali ed etici, l'omosessualità è praticata? E io aggiungo, se da sempre è praticata dall'uomo, a prescindere dall'era storica, dalla cultura, dagli usi e costumi o, come direbbe Marx, a prescindere dalle sovrastrutture, come può essere contro natura? Mi fermo qua sul concetto di "contro natura". Perché per un pregiudizio così illogico e fondato sul niente ho già sprecato troppe righe.

Mi chiedi se sei sporca o sbagliata. Io ti dico che sei pulitissima e splendente, come tutte le anime che hanno conosciuto l'amore autentico, platonicamente parlando, la forza che eleva al divino. Infatti, la "sporcizia" di cui vieni accusata, non è altro che il risultato della preoccupazione umana rispetto al corpo, che induce le persone a proiettare sulle minoranze le proprietà del disgusto - cattivo odore, viscidume, ipertestualità - di cui le persone hanno paura, come dice Martha Nussbaum in "Nascondere l'umanità. Il disgusto, la vergogna, la legge". Nel caso specifico delle donne, la discriminazione deriva dal loro rifiuto di uniformarsi alla famiglia patriarcale. Secondo la filosofa, tutte le società selezionano dei gruppi di individui che vengono bollati come "anormali" e costretti a vergognarsi. Perché stigmatizziamo e puntiamo il dito? Perché rifiutiamo la nostra stessa debolezza, la grossolanità dei nostri stessi corpi, ci illudiamo di poter controllare ogni aspetto della nostra esistenza e ci vergogniamo di non essere infallibili. Questa vergogna si trasforma facilmente in aggressività verso il "diverso". Ma cos'è il diverso? Secondo Nicla Vassallo. Siamo tutti diversi ed unici. L'importante è vivere questa unicità con gli altri, capire che la società ed ogni forma di collettività è l'insieme di tante unicità, non la loro esclusione.

Quindi, cara Ilaria, non fare nulla contro natura, contro la tua natura, sii te stessa. Anche se a volte pensi che sarebbe più facile nasconderti, per essere accettata dai tuoi, a lungo andare, l'aver rinnegato la tua autenticità ti porterebbe sofferenze enormi. Conformandoti, omologandoti perderesti la tua dimensione autentica, diventando quello che Heidegger chiama "il Si". Ovvero l'individuo superficiale, che si muove nel mondo secondo la logica del "si fa". Questo, secondo il filosofo, porta a una dimensione scadente dell'esistenza, a una perdita di profondità, di capacità di interrogarsi, a vivere su scelte fatte da altri. E, sai come si fa a tornare alla vita autentica, secondo Heidegger? Tramite l'angoscia che ci spinge a porci delle domande, a indagare e a trovare il nostro sé autentico. Quindi, sono contenta di sentirti angosciata, significa che sei sulla strada giusta. Ti auguro che questa situazione si risolva al meglio e che al pranzo di Natale con la tua famiglia, possa esserci la tua ragazza.

Ti consiglio la lettura di - L'ultima riga delle favole, di Massimo Gramellini

Natale con il Covid: film e libri per accompagnarlo al meglio

Difficile immaginare il prossimo Natale in questa situazione di emergenza sanitaria. Sarà probabilmente atipico, ma non per questo necessariamente meno bello. Il virus continua a dilagare, i governi ci invitano a rimanere in casa, le strade addobbate non vedranno il solito fiume di persone cariche di pacchettini, non ci saranno brindisi nei locali, ma questo non vuol dire che debbano essere dei giorni tristi. Pensiamo a quante volte abbiamo desiderato rilassarci in casa leggendo un bel libro, o guardando un film interessante... perché non farlo ora? A volte anche durante il periodo delle festività siamo troppo occupati, in parte per il lavoro, in parte per la frenesia dello shopping natalizio e degli eventi del periodo, rischiando di perdere un po' della magia del Natale. Quante volte avete pensato di rivedere tutti i classici che ci incollavano alla tv da piccoli o di rileggere quel libro così amato? Potremmo vivere questo incerto Natale proprio così, accoccolati sul divano, con una tazza di tè fumante o una dolce cioccolata calda con marshmallow, vivendo una maratona di classici film natalizi, che più classici non si può, ma che non annoiano mai.

Tipici sia della tradizione inglese che italiana, potremmo citare, Miracolo sulla 34esima strada diretto da George Seaton nel 1947 e remake di Les Mayfield del 1994; Il Grinch, basato sui libri di Dr. Seuss, interpretato da Jim Carrey; Mamma ho perso l'aereo con la regia di Chris Columbus del 1990; Love Actually, dieci storie ambientate a Natale interpretate da un cast stellare diretto da Richard Curtis nel 2003; A Christmas Carol diretto da Robert Zemeckis nel 2009, basato sull'omonimo classico di Charles Dickens; L'amore non va in vacanza, 2006, con Cameron Diaz, Kate Winslet, Jude Law e Jack Black; Nightmare before Christmas dal genio di Tim Burton, 1993; Il canto di Natale di Topolino, classico Disney, anch'esso tratto dal romanzo di Dickens, nel 1983. Caratteristico del palinsesto italiano, spesso mandato in onda la sera della Vigilia di Natale è Una poltrona per due, registrato nel 1993. Nella tradizione britannica si registrano anche Elf, un elfo di nome Buddy di John Favreau del 2003 e

White Christmas, musical del 1954 con la regia di Michael Curtiz. A questi si aggiungono anche le pellicole più recenti lanciate dalle piattaforme digitali di streaming come Netflix, ad esempio Un principe per Natale del 2017, diventato in breve tempo una tradizione grazie ai successivi episodi del 2018 e 2019, e il cartone animato Polar Express del 2004 del regista Robert Zemeckis.

I giorni festivi in casa sono però anche l'occasione per leggere di più, troppo spesso, per mancanza di tempo tralasciamo le letture che, come non mai in questo periodo, possono tenerci compagnia, catapultarci in mondi diversi e rendere l'atmosfera ancora più magica, accompagnate magari da una calda candela profumata e una playlist di canzoni natalizie. La lettura ci proietterà in quei Natali del passato che ci riporteranno in qualche modo all'infanzia. Il libro natalizio per eccellenza è A Christmas Carol di Charles Dickens, autore anche di Racconti di Natale, scritti nel 1852, dove la famiglia inglese, umile e unita, è sempre la protagonista, nel tipico stile dickensiano; classico della lettura inglese è anche Le lettere di Babbo Natale di John R. R. Tolkien che, dal Natale 1920 iniziò ad inviare ai figli, per trent'anni, lettere firmate da Babbo Natale, raccolte nel volume; La regina delle nevi scritto nel 1844 da Hans Christian Andersen; Vita e avventure di Babbo Natale scritto da Frank Baum, autore del Mago di Oz, nel 1902; altro intramontabile classico è Piccole donne, il più famoso romanzo di Louise May Alcott, che narra la storia delle sorelle March; Racconto di Natale di Truman Capote, uno dei racconti pubblicati nel 1958 nel volume Colazione da Tiffany; La leggenda della Rosa di Natale di Selma Lagerlot, ispirata alla mitologia svedese, e per gli amanti dei classici gialli Il Natale di Poirot di Agatha Christie.

Il Natale porta sempre con sé fiducia e amore, anche in un periodo difficile come questo che stiamo vivendo. Sappremo adattarci e festeggiare in sicurezza, riempiendo le nostre case delle tradizioni, seppur rinunciando alle infinite tavolate. Siate prudenti e... Buone feste!

Ilenia Valleriani



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



Vini Campani



EUROWINES

6 Heathman's Road, Parsons Green

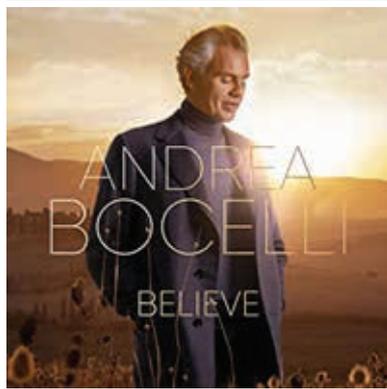
London, SW6 4TJ

TEL: 0870 162 1420

www.eurowines.co.uk



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



Bocelli in pista con nuovo album "spirituale"

Giusto in tempo per il difficile Natale 2020

Un brano inedito di Ennio Morricone, un duetto con Alison Krauss, vincitrice di 27 Grammy Award, su "Amazing Grace" e una selezione toccante di canzoni legate dal filo rosso della fede:

giusto in tempo per il difficile Natale 2020 Andrea Bocelli torna sulla scena discografica con "Believe", in uscita in tutto il mondo su etichetta Sugar.

"Believe" è un album spirituale che arriva a distanza di 21 anni da "Arie Sacre", compilation di brani di musica sacra che con le sue 5 milioni di copie vendute in tutto il mondo risulta anco-

ra oggi il disco di musica classica di un solista più venduto di tutti i tempi.

Coprodotta da Steven Mercurio e Haydn Bendall, il nuovo album del celebre tenore è una raccolta di canzoni intimiste e contemplative che lo hanno ispirato e sostenuto nel corso degli anni, melodie che hanno contrassegnato la sua infanzia e la sua adole-

scenza in Toscana.

Oltre alla toccante e potente esibizione di "Amazing Grace" con Alison Krauss, "Believe" include anche due duetti con una delle più importanti cantanti liriche al mondo, il mezzosoprano Cecilia Bartoli (vincitrice del Grammy Award, 10 milioni di dischi venduti e onorificenze da parte dello

Stato italiano, francese e monegasco) su "Pianissimo" e "I Believe", e il brano "Gratia Plena", canzone portante dei titoli di coda del film "Fatima", acclamato dalla critica e diretto da Marco Pontecorvo, con la colonna sonora originale del Maestro Paolo Buonvino.

Una delle gemme nascoste del disco è "Fratello sole sorella luna (Dolce è Sentire)" - presente nel film di Franco Zeffirelli "Brother Sun, Sister Moon" - con musica composta da Riz Ortolani. "Believe" arriva dopo il successo planetario di "Si", l'ultimo album di inediti del tenore, entrato nella storia della musica per aver raggiunto contemporaneamente il numero 1 nelle classifiche degli Stati Uniti e del Regno Unito.

La Redazione

FILM ITALIANI ALLA RIBALTA A LONDRA

GRAZIE A FESTIVALS ONLINE

Sei films italiani sono stati alla ribalta a Londra nelle ultime settimane grazie a due importanti festival cinematografici che quest'anno a causa delle emergenza sanitaria si sono svolti prevalentemente online.

Al Raindance Film Festival, prestigiosa rassegna del cinema indipendente del Regno Unito giunta alla 28/a edizione, quattro le pellicole in arrivo dalla Penisola: "Punta Sacra" di Francesca Mazzoleni, "Non odiare" di Mauro Mancini, "Lacci" di Daniele Lucchetti e "Enfer" di Duilio Scalici.

"Punta Sacra" racconta la vita degli abitanti di una piccola zona alla foce del Tevere, che si chiama appunto Punta sacra. In esso si intrecciano realismo e immaginario di una comunità tutta al femminile guidata da Franca; le persone sono in bilico tra nostalgia e pragmatismo, in lotta tra un forte senso di appartenenza e la mancanza di opportunità per le nuove generazioni.

"Non odiare" è la storia di un medico di origine ebraica che mentre sta salvando un uomo, vittima di incidente stradale, si accorge che ha un tatuaggio nazista sul petto. Una scoperta che gli impedisce di salvarlo, lasciandolo così al suo destino. "Lacci" racconta di un matrimonio in crisi ambientato tra Napoli e Roma mentre "Enfer" è un cortometraggio realizzato durante il lockdown, con un budget minimo e solo con materiali e strumentazione che si trovavano già in casa degli autori.

Al London Film Festival l'Italia è stata invece rappresentata da "Favolacce" dei fratelli Fabio e Damiano D'Innocenzo (storia di un piccolo quartiere alla periferia di Roma durante un'estate particolarmente torrida) e da "Notturmo" (un profondo docu-film di Gianfranco Rosi sullo sconquassato Medio Oriente in preda a rivolte e guerre civili).

Anche quest'anno l'Istituto di Cultura Italiana di Londra ha supportato il Raindance Film Festival, in calendario dal 28 ottobre al 7 novembre, che ha seguito a ruota il London Film Festival (7-18 ottobre).

La Redazione



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB

Tell: 020 8549 8021



DI LEONARDO "IL RITRATTO DI LECCO"?

STUDIOSA ITALIANA NE È CONVINTA



possibilità che si tratti di Gesù Cristo.

Giusta o sbagliata che sia, è stato possibile avanzare l'attribuzione perché le analisi di laboratorio per la datazione hanno dimostrato come il supporto cartaceo del disegno è riconducibile al sedicesimo secolo, quello in cui ha operato il grande Leonardo.

Ne suo studio, inevitabilmente controverso, Annalisa Di Maria non si limita ad avanzare l'attribuzione leonardesca ma sostiene

che il famoso dipinto Salvator Mundi comprato all'asta nel 2017 per 450 milioni di dollari dal dipartimento di Abu Dhabi per 450 milioni di dollari non è affatto opera del genio rinascimentale. Il "Ritratto di Lecco" sarebbe il vero volto del Salvator Mundi di Leonardo, un bozzetto e uno studio del Maestro che, con molta probabilità e come gran parte di altri lavori di quest'ultimo, non fu mai portato sulla tavola e a compimento.

Annalisa Di Maria ha indicato che intende continuare le ricerche sul disegno in modo di apportare nuovi approfondimenti sulla possibile attribuzione.

La Redazione

È di Leonardo da Vinci "Il ritratto di Lecco a sanguigna"? In uno studio di circa 60 pagine, una esperta d'arte, Annalisa Di Maria, propugna l'attribuzione che però non fa affatto l'unanimità tra i suoi colleghi.

Membro del Comitato di esperti di arte e letteratura al Centro per l'UNESCO di Firenze, Annalisa Di Maria afferma nello studio che il disegno ha tutte le caratteristiche della mano di Leonardo e uno degli indizi maggiori sarebbe nel fatto che il volto raffigurato è posto di tre quarti come la gran parte dei soggetti dipinti dal Maestro, cioè in movimento e con una impressionante dinamicità.

Di 230 per 170 millimetri, il disegno adesso attribuito dalla studiosa sulla base di una ricerca analitica al maggiore genio del Rinascimento è venuto alla ribalta nel dicembre del 2019 quando una coppia di ricchi collezionisti di Lecco - i coniugi Silvia e Massimo Mazzoleni - l'hanno presentata ai giornalisti come una possibile opera leonardesca e hanno raccontato di averla comprata pochi mesi prima, come parte di un portafoglio di sette disegni "ottocenteschi".

I Mazzoleni hanno coinvolto due esperti nordamericani - il professor Jean-Pierre Isbouts e lo scrittore e documentarista Christopher Heath Brown - che non hanno escluso una possibile attribuzione a Leonardo. Più cauto invece un esperto italiano, Nicola Barbatelli, per il quale potrebbe trattarsi di una copia di un più antico ritratto prodotto da un allievo di Da Vinci.

Ma chi è il giovane uomo raffigurato nel "Ritratto di Lecco"? Si è parlato di Leonardo trentenne o anche della



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

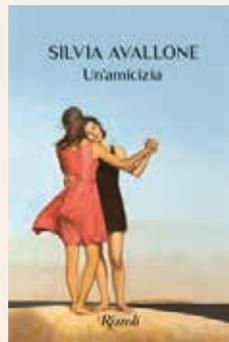
47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

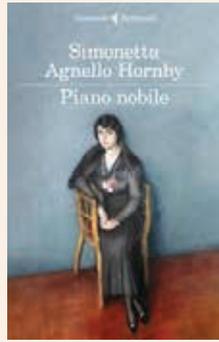
Novità Editoriali

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



Un'amicizia - Silvia Avallone - Rizzoli

Se le chiedessero di indicare il punto preciso in cui è cominciata la loro amicizia, Elisa non saprebbe rispondere. È stata la notte in cui Beatrice è comparsa sulla spiaggia - improvvisa, come una stella cadente - con gli occhi verde smeraldo che scintillavano nel buio? O è stato dopo, quando hanno rubato un paio di jeans in una boutique elegante e sono scappate sfrecciando sui motorini? La fine, quella è certa: sono passati tredici anni, ma il ricordo le fa ancora male. Perché adesso tutti credono di conoscerla, Beatrice: sanno cosa indossa, cosa mangia, dove va in vacanza. La ammirano, la invidiano, la odiano, la adorano. Ma nessuno indovina il segreto che si nasconde dietro il suo sorriso sempre uguale, nessuno immagina un tempo in cui "la Rossetti" era soltanto Bea - la sua migliore amica.



Piano nobile - Simonetta Agnello Hornby - Feltrinelli Editore

Palermo, estate 1942. Come in un lucido delirio, il barone Enrico Sorci dal suo letto di morte vede passare davanti agli occhi la storia recente della sua famiglia. Vede la devozione della moglie e i torti che le ha inflitto, vede le figlie Maria Teresa, Anna e Lia, i figli Cola, Ludovico, Filippo e Andrea; e vede Laura, la nuora prediletta, con il figlio Carlino, per il cui futuro si inquieta. Poco prima di morire il barone ordina che la notizia del suo trapasso non venga immediatamente annunciata e infatti, ignari, i parenti si radunano intorno alla tavola per un affollatissimo pranzo che si tiene fra silenzi, ammicchi, messaggi in codice, tensioni, battibecchi, antichi veleni, segrete ambizioni. È come se il piano nobile di palazzo Sorci fosse il centro del mondo, del mondo che tramonta - fra i bombardamenti alleati e la fine del fascismo - e del mondo che sta arrivando, segnato da speranze ma anche da una diversa e più aggressiva criminalità. Uno dopo l'altro, i protagonisti prendono la parola per portare testimonianze, visioni, memorie che si avviluppano in una spirale di fatti e di passioni, vendette e tradimenti, componendo un quadro privato e collettivo degli eventi che segnano Palermo fino all'aprile del 1955. Offesa dalla guerra e dall'occupazione, la città si apre con sventato entusiasmo a una nuova ricchezza e a nuove alleanze con la politica e la malavita; nelle pieghe della famiglia Sorci si consumano amori, fughe, ribellioni, rovine. E tutto fluisce, incessante. Agnello Hornby sgomitola storie che sono anche episodi della storia di tutto il Paese e dilatano quella capacità di allacciare la visione d'insieme e la potenza del dettaglio che i lettori hanno già imparato a riconoscere nei suoi romanzi. Con "Piano nobile" prende vita il secondo capitolo della saga familiare cominciata con "Caffè amaro". Le famiglie sono famiglie, e chissà ancora per quanto impediranno, nasconderanno, confonderanno.



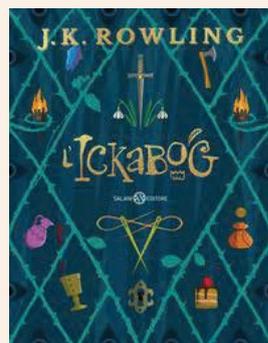
Abbandonare un gatto - Haruki Murakami - Einaudi

-- Nei suoi romanzi e racconti Murakami ha creato un'infinità di mondi, e ne ha svelato ogni segreto ai lettori. Ma c'è una dimensione in cui la sua penna non si è quasi mai avventurata: la sua vita. Con "Abbandonare un gatto", Murakami scrive per la prima volta della sua famiglia, e in particolare di suo padre. Ne nasce un ritratto toccante, il racconto sincero del «figlio qualunque di un uomo qualunque». E forse proprio per questo speciale.



Gridalo - Roberto Saviano - Bompiani

Un uomo si ferma di fronte alla scuola che ha frequentato a sedici anni e vede uscire il ragazzo che è stato, quello che ancora ha un futuro tutto da immaginare. L'uomo sa che quel ragazzo è solo, e il suo cammino non sarà facile. Vorrebbe poterlo aiutare, ma non gli è concesso. Può però radunare intorno a lui dei compagni di viaggio che lo guidino, che lo facciano sentire meno solo, perché i nostri destini individuali compongono, insieme, l'unica grande avventura della storia umana. Ipazia, Giordano Bruno, Anna Achmatova, Robert Capa, Jean Seberg, Martin Luther King, Francesca Cabrini sono solo alcuni di questi compagni, ma ci sono anche personaggi sorprendenti come Hulk Hogan, Joseph Goebbels, George Floyd, due giovani italiani costretti a emigrare... Donne e uomini le cui storie - a saperle leggere con l'accanimento del reporter d'inchiesta, con la visione potente dello scrittore - svelano dinamiche nascoste, pericolose, e pongono domande ineludibili. La competizione feroce, la sensazione di essere ridotti a consumatori manipolati dagli algoritmi, una propaganda bugiarda e invasiva: davvero questo è il solo mondo possibile? E perché quando qualcuno alza la voce per ottenere giustizia c'è sempre chi insinua che lo faccia per tornaconto personale, chi lo mette in ridicolo mostrandone le contraddizioni? No: non occorre essere santi per lottare. Le contraddizioni, le debolezze non ci fermano come non hanno fermato le donne e gli uomini che popolano queste pagine. Questo libro è una mappa fatta di storie, che non vogliono insegnarci niente, tanto meno a non sbagliare. Ma una cosa la pretendono: aprirci gli occhi. Al ragazzo fuori da scuola, a tutti i ragazzi vogliono raccontare come le loro madri, i loro padri, i loro fratelli maggiori sono caduti e si sono rialzati. Agli adulti vogliono ancora scaldare il sangue, restituire la voglia d'indignarsi, di ritrovare la rabbia giovane.



L'ickabog - J.K. Rowling - Salani Editore

C'era una volta un regno chiamato Cornucopia. Una minuscola nazione ricca e prospera, famosa per i suoi formaggi, gli ottimi vini, i dolci deliziosi e le salsicce succulente. Sul trono siede un sovrano benevolo, Re Teo il Temerario, le cui giornate trascorrono pigre, tra banchetti sontuosi e battute di caccia, con la fida compagnia dei suoi lord, Scaracchino e Flappone. Tutto è perfetto... O quasi. Secondo la leggenda, infatti, un terribile mostro è in agguato nelle Paludi del Nord. Ogni persona di buonsenso sa che l'ickabog è solo una leggenda inventata per spaventare i bambini. Ma le leggende sono strane e a volte prendono una vita propria... Quando questo accade, toccherà a due giovani amici, Robi e Margherita, affrontare un'incredibile avventura e svelare una volta per tutte dove si nasconde il vero mostro. Solo così speranza e felicità potranno tornare a Cornucopia. Età di lettura: da 6 anni.



il Fornaio Ltd

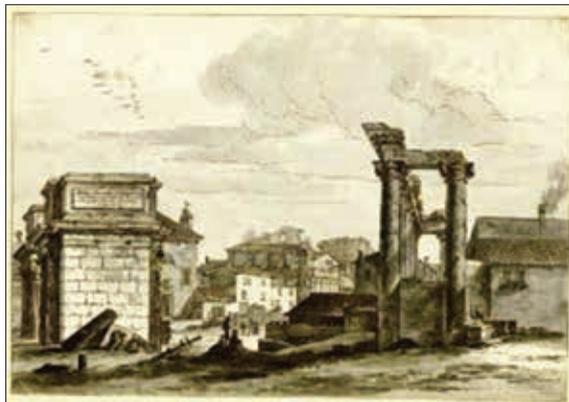
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

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

PIRANESI OVVERO "SOGNARE IL SOGNO IMPOSSIBILE"



Il 4 ottobre del 1720 nasceva a Venezia uno dei grandi artisti che fanno dell'Italia un paese unico ed eccezionale: Giambattista Piranesi, architetto, fondatore del moderno metodo scientifico di indagine archeologica, designer e imprenditore, noto soprattutto al grande pubblico come incisore tra i sommi nella storia dell'arte grafica. Chi mai non ricorda le sue Vedute di Roma?

In occasione del trecentenario della sua nascita si è aperta il 15 ottobre scorso nella Città Eterna una mostra intitolata "Giambattista Piranesi. Sognare il sogno impossibile". È stata allestita a Palazzo Poli (il palazzo che fa da supporto alla Fontana di Trevi) e la si potrà visitare a sino al 31 gennaio 2021.

Grazie all'esposizione il pubblico ha la possibilità di conoscere da vicino anche stampe, disegni (un fondo di preziosi disegni proviene dalle Gallerie degli Uffizi), dipinti e pezzi archeologici (repliche dalla Reale Accademia di Belle Arti di San Fernando di Madrid) che sono in rapporto con l'opera

dell'artista. Il risultato è un'immagine a tutto tondo del ruolo dell'artista nella costruzione di un immaginario visivo legato in gran parte al volto settecentesco della città di Roma. La poliedrica produzione grafica piranesiana si offre infatti a molteplici piani di lettura, in rapporto con l'antichità, l'architettura, la tecnica costruttiva degli antichi, la sua formazione nella cultura figurativa veneta che maturerà a contatto con la storia romana.

I visitatori sono accolti nelle sale espositive al primo piano di Palazzo Poli da una proiezione multimediale a soffitto e sono così proiettati nella Roma della metà del Settecento, ambiente che Piranesi ha magistralmente eternato nelle sue Vedute.

Cinque in tutto le sezioni della mostra: I Capricci e le Carceri, architetture fantastiche del primo periodo; Le Antichità Romane e il Campo Marzio; Piranesi designer: Camini, Vasi e Candelabri; Le Vedute di Roma e dei dintorni; Vedute di Paestum.

Nelle sale al piano terra del Palazzo, si può vedere la tecnica incisoria pira-

nesiana, analizzata con metodologie e strumenti messi a punto dal Laboratorio Diagnostico per le Matrici dell'Istituto e attraverso il metodo fotografico RTI (Reflectance Transformation Imaging).

Un disegno di Filippo Sassoli reinventa la bottega di Piranesi a Strada Felice e c'è Piranesi persino una graphic novel del fumettista Ratigher ambientata nel Colosseo e incentrata sul celebre incisore.

La mostra è completata dalla pubblicazione di un libro multimediale con contributi originali che mettono in luce l'interdisciplinarietà e la versatilità del genio piranesiano, le sue corrispondenze e applicazioni nei diversi ambiti della cultura di epoca moderna. La pubblicazione del libro sul web consente anche di illustrare ai visitatori virtuali le opere previste nel percorso espositivo

La Redazione

CELEBRE DIPINTO DI DERBY AGLI UFFIZI DI FIRENZE PRESTATO DALLA NATIONAL GALLERY DI LONDRA



Volti spaventati, preoccupati, meravigliati, incuriositi, appena rischiarati nelle loro diverse espressioni dalla luce della lanterna e dal flebile chiarore della luna. Sono i protagonisti del celebre dipinto settecentesco *Esperimento su di un uccello inserito in una pompa pneumatica*, eseguito nel 1768 dal pittore inglese Joseph Wright of Derby: capolavoro indiscusso della National Gallery di Londra, sbarca per la prima volta in Italia, alla Galleria degli Uffizi di Firenze, dove, esposto al secondo piano del museo (nella sala 38, tra la stanza che custodisce i dipinti di Leonardo da Vinci e quella di Michelangelo e Raffaello) vi resterà fino al 24

gennaio 2021 nell'esposizione "Arte e Scienza", curata da Alessandra Griffo.

Proprio le reazioni umane nei confronti della ricerca scientifica sono il tema portante di quest'opera (*An Experiment on a Bird in the Air Pump*, in inglese), che per l'occasione diventa anche simbolo dei legami culturali tra Londra e Firenze nel segno della storia, dell'arte e della natura.

Nel 1768, data a cui risale il dipinto di Wright of Derby, le sperimentazioni sul vuoto d'aria tramite pompa pneumatica messa a punto da Robert Boyle, chimico irlandese vissuto nel secolo precedente, non costituivano più una novità scientifica. Erano però ampiamente proposte con fini divulgativi e didattici nelle sedi più disparate; e lo stesso accadeva nello stesso periodo anche a Firenze. Nella mostra sono poste in dialogo con la grande tela altre opere che illustrano la pratica dello studio a lume di candela, la concentrazione notturna sul lavoro di concetto, come il *San Girolamo con due angeli* di Bartolomeo Cavarozzi (1617), e il disegno di Enea Vico, *L'Accademia di Baccio Bandinelli* (1560).

Completa l'esposizione l'ottocentesco *Orologio da mensola in forma di gabbietta*, oggetto prezioso in prestito dagli Appartamenti Imperiali e Reali di Palazzo Pitti, la cui forma evoca direttamente l'uccelliera da cui è stata estratta la colomba protagonista, suo malgrado, dell'esperimento raccontato da Wright of Derby nel suo quadro.

(9Colonne)



UN RACCONTO DI CAMILLERI DIVENTA FUMETTO GRAZIE ALLA SETTIMANA DELLA LINGUA ITALIANA

Una versione a fumetti del racconto di Andrea Camilleri "L'odore del diavolo" è stata la più curiosa iniziativa dell'Istituto di Cultura di Londra in occasione della Settimana della Lingua Italiana nel Mondo, che si è svolta quest'anno dal 19 al 25 ottobre scorso.

Il progetto portato avanti nella capitale britannica ha riunito 15 noti artisti internazionali del fumetto che hanno illustrato a più mani il racconto di Camilleri sotto la direzione di Massimo Fenati. Ne è nato un libro in italiano e in inglese, presentato nel corso di un evento on line.

In effetti il fumetto non è stato alla ribalta soltanto a Londra, in piena sintonia con il tema dell'iniziativa nel suo complesso: "L'italiano tra parola e immagine: graffiti, illustrazioni, fumetti".

Gli eventi e le attività organizzati dalle Ambasciate, dai Consolati e dagli Istituti Italiani di cultura in giro per il mondo - trasmesse sulle principali piattaforme digitali - hanno rimesso in risalto le forme espressive che valorizzano la lingua italiana attraverso l'immagine, con un'enfasi particolare sul fumetto, la novella grafica e la filiera dell'editoria per l'infanzia e l'adolescenza.

Da segnalare anche un volume realizzato dall'Accademia della Crusca sul tema dell'edizione 2020 della settimana

na della lingua italiana (scaricabile in formato digitale) e il progetto del MI-BACT "Fumetti nei Musei": 51 fumetti disegnati dai più celebri fumettisti italiani per illustrare la contemporaneità agli studenti più giovani gli aspetti contemporanei dei musei della Penisola.

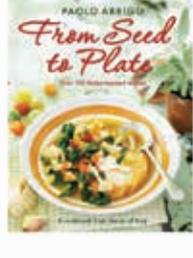
Appuntamento annuale arrivato alla sua ventesima edizione, la settimana della lingua italiana è organizzata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, attraverso la rete diplomatico-consolare e degli Istituti Italiani di Cultura, insieme al Ministero per i Beni e le Attività culturali e per il Turismo e al Ministero per l'Università e la Ricerca. Altri soggetti coinvolti sono l'Accademia della Crusca, la Società Dante Alighieri ed il Governo svizzero.

La Settimana punta a rafforzare la consapevolezza del valore della lingua italiana come strumento di promozione dell'immagine del Paese all'estero, veicolo di messaggi, forme comunicative e contenuti pienamente inseriti nella contemporaneità e a fornire all'estero aggiornamenti sulle iniziative di promozione linguistica, quest'anno anche in risposta alle difficoltà causate dalla pandemia.

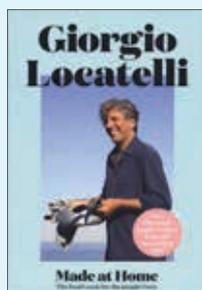
La Redazione

SEEDS OF ITALY

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


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

*tutti a tavola ...**con Giorgio Locatelli**Dal suo ultimo libro "Made At Home"***Rose cake**

The name of this comes not from the flavour but from its appearance. The yeasty dough is rolled out, spread with vanilla cream, then rolled up and cut into slices which are arranged tightly in circles in a tin, and when baked they puff up and join together, so that they look like a posy of roses.

Makes 1 x 26cm cake

full-fat milk 150g, at room temperature
fresh yeast 25g
00 flour 450g
caster sugar 80g
extra virgin olive oil 2 tablespoons
egg yolks 3
fine salt 1 teaspoon
lemon zest of 1
butter, a little, for greasing the tin

For the cream filling:

unsalted butter 150g, at room temperature, diced
caster sugar 150g
vanilla seeds from 1 pod

To finish:

icing sugar, for dusting

1 Grease a deep 26cm cake tin, with a removable base, with a little butter and line with baking paper. 2 In a bowl mix the milk and the yeast until the yeast has dissolved. 3 Mix in the flour, sugar, oil, egg yolks, salt and lemon zest, then knead by hand into a dough. 4 Leave to rest for 30 minutes, covered with a clean tea towel. 5 Lay a sheet of baking paper on your work surface, put the dough on top, and roll it out into a rectangle about 70cm x 40cm. 6 Leave for another 15 minutes, again covered with a clean tea towel. 7 For the filling, cream the butter, sugar and vanilla seeds together until pale and fluffy. 8 Spread over the dough. 9 Lifting the baking paper to help you, roll it up like a Swiss roll, then slice into 11 pieces. 10 Arrange 8 of the slices around the outside of the cake tin, cut side upwards, and place the final 3 in the middle. 11 Leave to rest in the tin, covered with cling film, for 16 hours, until the 'roses' have risen and joined together. 12 Meanwhile, preheat the oven to 180°C/gas 4. 13 Put the tin into the oven for 30 minutes until golden. 14 Lift out the cake on to a wire rack and leave to cool, then dust with icing sugar. The cake will break into individual 'roses' for serving.

**SOUTHERN ITALIAN COOKING**

by Francesco Mazzei

**BRODO CHINU****BEEF BROTH WITH POACHED EGGS**

THIS BROTH IS SOUL FOOD – mamma's equivalent of a chicken soup when you're ill, or something to revive you when you've hit the vino rosso a little too hard the night before... 'Chino' means full and this broth is indeed stuffed. Packed with protein, released into the broth from the beef bones and eggs, and full of vegetables for added vitamins and sustenance. It's rich, hearty, nurturing and delicious.

SERVES 4

3 spring onions, trimmed and roughly chopped;
(reserve some of the green part for garnish)
1 celery stick, diced
1 carrot, peeled and cut into rounds
4 eggs
1 tbsp grated pecorino cheese, plus extra to serve
1 tbsp chopped green spring onion

FOR THE BROTH

1kg beef bones
1 large yellow onion, unpeeled and halved
3 carrots, chopped
3 celery sticks, chopped
1 leek, chopped
3 juniper berries
2 bay leaves
1 litre dry white wine
8 litres cold water

Preheat the oven to 220.C /fan 200.C /gas 7.

Put the beef bones into a roasting tin and bake for 30 minutes.

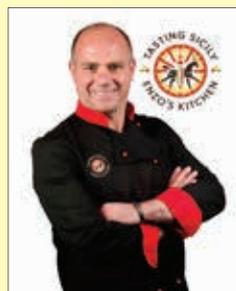
Put all the broth ingredients, including the bones, into a



large deep pot, bring to the boil and simmer for 4. hours. Pour the broth through a sieve lined with muslin, let the liquid cool and store in the fridge overnight.

The next day, heat your grill on its highest setting. Scoop the layer of fat off the top of the broth and heat the liquid on the hob.

Add the onion, celery and carrot and cook for 1 – 2 minutes. Drop the eggs into the broth, sprinkle with the pecorino and place the pot under the grill for 2 – 3 minutes (depending on how you like your egg). To serve, sprinkle with more pecorino and green spring onion

**La Cucina Siciliana**

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

**Torta cioccolato e ricotta**

For the "sweet teeth" here you have an easy and simple recipe for a soft and delicious dessert that can be prepared also for the Christmas Festivities: the Chocolate and ricotta cake

INGREDIENTS

350 grams of flour
2 eggs
120 grams of sugar
160 g ricotta cheese
100 g butter
80 grams of dark chocolate of Modica

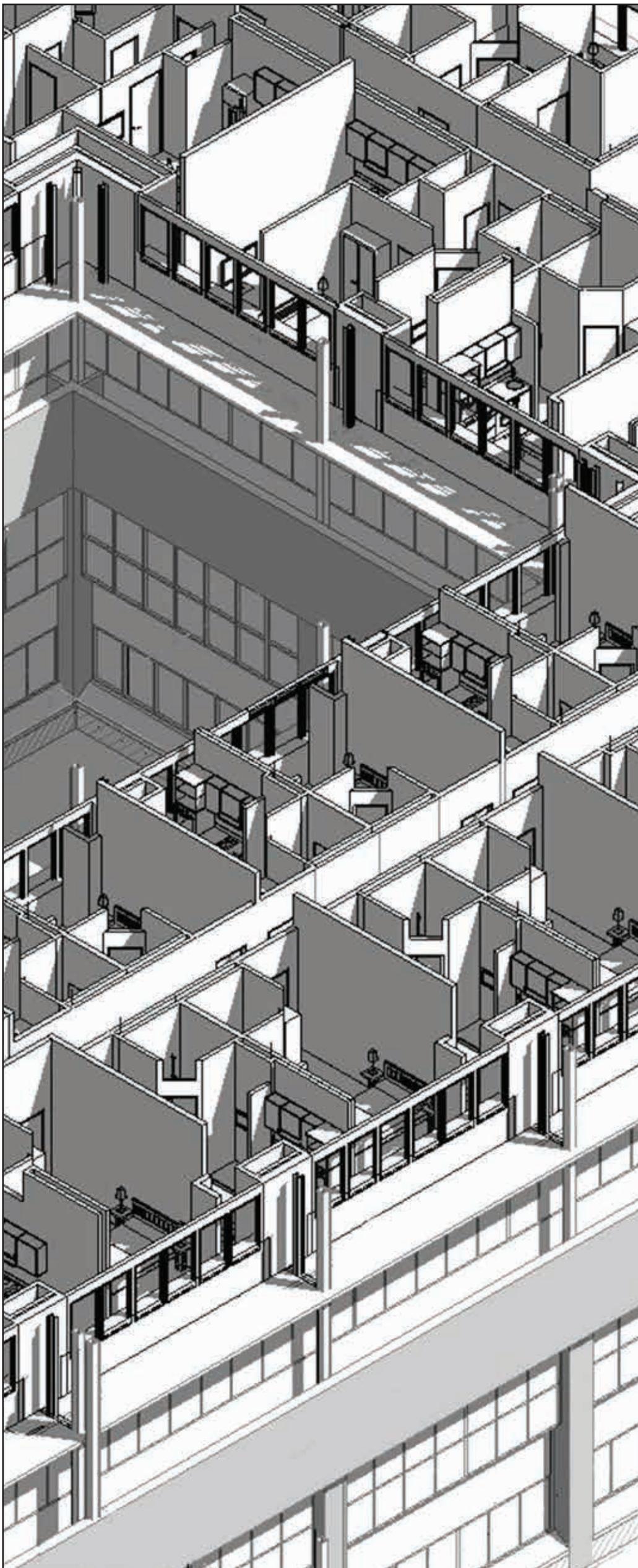
(or any dark chocolate)
Grated zest of one orange organic
1 packet of baking powder
Soy milk or milk q.s.
Powdered sugar q.s.
1 pinch of salt

PREPARATION

Work the flour with the ricotta, then add the butter and, in order, eggs, sugar, orange peel, baking powder and salt. You'll have to make a soft dough. Meanwhile in a small saucepan, melt the chocolate bar that you have previously broken into pieces, add a dash of soy milk to get a melted chocolate "more fluid". Add the chocolate mixture continuing to work well. Put the mixture into a buttered and bake at 180 degrees for 45 minutes. Remove from oven and sprinkle with icing sugar.

Casa Mamma
Ristorante Pizzeria

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



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
UK TRANSITION

TIME IS RUNNING OUT

NEW RULES FOR BUSINESS WITH EUROPE START ON 01 JAN 2021

THERE ARE ACTIONS YOUR BUSINESS NEEDS TO TAKE NOW AT [GOV.UK/TRANSITION](https://www.gov.uk/transition)

- ✓ Check
- ✓ Change
- ✓ Go