



# La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphtonewsagency.com

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



www.greennetworkenergy.co.uk

## Brexit: fumata bianca, c'è accordo

Piccolo dono natalizio per gli europei in UK

Per gli italiani e gli altri europei residenti in UK una buona notizia: al termine di estenuanti negoziati, bloccati nelle ultime settimane da un furioso tira-e-molla sulle quote pesca nelle acque britanniche, il Regno Unito e l'Unione europea hanno raggiunto alla vigilia di Natale un accordo post-Brexit che permetterà un libero interscambio commerciale senza dazi sulla Manica.

A pochi giorni dall'uscita definitiva del Regno Unito dall'orbita europea (il 31 dicembre 2020, termine del periodo di transizione) è stato dunque evitato il peggio (il "No Deal"). Una buona notizia, dunque. Ma non c'è molto da cantar vittoria: il governo conservatore con a capo Boris Johnson ha imposto al Paese una Hard Brexit e l'intesa raggiunta in extremis crea di fatto un muro sulla Manica. Riguarda tra l'altro soltanto le merci e non i servizi finanziari che fanno la ricchezza e la potenza della City.

L'accordo è stato possibile grazie ad un coinvolgimento diretto di Johnson



Boris Johnson e Ursula Von der Leyden

a della presidente della commissione europea Ursula von der Leyen che hanno sbloccato un lungo e assurdo stallo su quanto pesce i pescatori europei (francesi, olandesi e belgi) potranno pescare dentro le acque territoriali britanniche nei prossimi anni. A riprova di chi conta davvero dentro l'UE i francesi hanno minacciato a

muso duro di mandare all'aria ogni intesa con il Regno Unito se non avevano soddisfazione sulle quote di pesce.

C'è ad ogni modo da rallegrarsi che il primo ministro Bojo abbia perlomeno evitato l'opzione peggiore: il "no deal" avrebbe significato l'impo-

*Segue a pag. 6*

## 2021: GLI AUGURI DEL CONSOLE GENERALE VILLANI

"Miglioreremo ulteriormente i servizi"



Foto archivio anno 2019

Cari connazionali, desidero farvi giungere a nome mio e di tutto il personale del Consolato Generale d'Italia a Londra i più sinceri ed affettuosi auguri per le festività. Il 2020 è stato un anno particolarmente

difficile e desidero esprimervi ancora una volta tutta la nostra vicinanza in questo delicato momento. Solitamente il periodo natalizio è sinonimo di festa ed incontro con i propri familiari; purtroppo, quest'anno è invece con-

traddistinto dalle misure di contenimento del virus imposte dalle Autorità di tutti i Paesi colpiti dal Covid-19. A queste limitazioni si aggiungono i ti-

*Segue a pag. 2*



## MATTARELLA: "IO MI VACCINERÒ APPENA POSSIBILE"

Il presidente Sergio Mattarella ha utilizzato il suo tradizionale messaggio di Buon Anno per invitare gli italiani a vaccinarsi contro il Covid: "La scienza - ha spiegato - ci offre l'arma più forte, prevalendo su ignoranza e pregiudizi. Ora a tutti e ovunque, senza distinzioni, dovrà essere consentito di vaccinarsi gratuitamente: perché è giusto e perché necessario per la sicurezza comune. Vaccinarsi è una scelta di responsabilità, un dovere. Tanto più per chi opera a contatto con i malati e le persone più fragili. Di fronte a una malattia così fortemente contagiosa, che provoca tante morti, è necessario tutelare la propria salute ed è doveroso proteggere quella degli altri, familiari, amici, colleghi".

"Io - ha messo in chiaro - mi vaccinerò appena possibile, dopo le categorie che, essendo a rischio maggiore, debbono avere la precedenza".

La pandemia ha dominato inevitabilmente il tradizionale telemessaggio augurale di Mattarella, di gran lunga il politico più rispettato dagli italiani. A suo dire "sono giorni, questi, in cui convivono angoscia e speranza", il Covid "ha seminato un senso di smarrimento" e portato ad esempio ad un ulteriore calo delle nascite, "spia dell'incertezza che il virus ha insinuato nella nostra comunità" ma ci sono segnali che fanno ben sperare.

"Adesso - ha evidenziato il capo dello Stato - stiamo mettendo in atto strategie più complesse, a partire dal piano di vaccinazione, iniziato nel medesimo giorno in tutta Europa. Inoltre, per fronteggiare le gravi conseguenze economiche sono in campo interventi europei innovativi e di straordinaria importanza. Mai un vaccino è stato

*Segue a pag. 9*

## TOP 10 FOOD TRENDS FOR 2021

by Sophie Mancuso, Senior Editor at The Food People

A pag. 12

## ID ELETTRONICA ANCHE PER ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES

A pag. 2

Segue da pag 1

## 2021: gli auguri...

mori legati al rapporto futuro tra Unione Europa e Regno Unito e allo status dei milioni di cittadini europei che risiedono in questo Paese.

Il Consolato Generale si è impegnato al massimo in questo anno per assistervi e per fornirvi servizi consolari in tempi rapidi anche nei periodi più bui della pandemia (durante i quali abbiamo processato 1/6 dei passaporti e 1/5 delle iscrizioni AIRE della rete diplomatica italiana). La nostra Task Force Covid-19, istituita ad inizio marzo, ha aiutato, sette giorni su sette, decine di migliaia connazionali, rispondendo ai vostri quesiti. Ad inizio anno avevamo inaugurato, assieme a tutti i Patronati italiani nel Regno Unito, uno Sportello "Settled Status" per facilitare le categorie più vulnerabili nella registrazione all'EU Settlement Scheme (EUSS): a causa della pandemia abbiamo dovuto interrompere questo servizio che tuttavia riapriremo appena possibile. Con identico scopo abbiamo appoggiato l'iniziativa del Comitato di Londra, inviando ad inizio dicembre circa 40 mila lettere a tutti gli ultrasessantacinquenni della nostra circoscrizione consolare.

Non abbiamo mai chiuso durante il primo lockdown e nei mesi successivi. A settembre sono state portate a termine con successo le operazioni elettorali connesse con la consultazione referendaria che ha garantito a circa 300 mila aventi diritto la possibilità di esercitare il proprio diritto di voto. Nonostante le limitazioni imposte dal Covid-19, abbiamo progressivamente abbattuto l'arretrato nei settori AIRE, Stato Civile e Carte d'identità. Assieme alle dichiarazioni di valore dei titoli di studio/professionali, questi servizi hanno ora tempi di attesa brevissimi, raggiungendo così l'obiettivo di riequilibrio tra domanda ed offerta. I risultati spero li abbiate potuti apprezzare e i numerosi ringraziamenti ricevuti in questi mesi ci spronano a fare ancora meglio nel 2021.

Ormai da anni la nostra Sede è la prima per numero di connazionali con oltre 423.000 italiani (ma se ne stimano quasi altrettanti non iscritti per un totale di circa 700.000). Una comunità che continua a crescere, con una media, sperimentata in questi ultimi mesi, di circa 200 iscrizioni AIRE al giorno. In otto anni i connazionali in Inghilterra e Galles sono più che raddoppiati e abbiamo colto l'occasione per studiarne il fenomeno attraverso la pubblicazione di un interessante studio statistico (reperibile sul nostro sito).

Per il 2021 ci siamo posti nuovi obiettivi, specialmente nei settori Passaporti, Cittadinanza e Carte d'identità, quest'ultimo con l'avvio a gennaio del documento elettronico che, con il passare dei mesi, sarà sempre più ampliato per permettere ad un maggior numero di cittadini di ricevere direttamente a casa la carta d'identità elettronica (inviata dall'Italia dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato).

Ci stiamo preparando sin d'ora a migliorare ulteriormente i servizi ed avvicinarci a voi connazionali. Nei prossimi mesi riaprirà la Sede di Manchester, così come gli Uffici onorari di Liverpool e Cardiff. La nostra rete onoraria, diffusa su tutto il territorio, è la prima in termini di passaporti lavorati di tutta la rete italiana all'estero, soprattutto grazie ai dati biometrici.

Spero che il nostro impegno, anche attraverso i social (Facebook e Twitter), che vi invito a seguire, abbia facilitato la comunicazione soprattutto in situazioni di emergenza.

Concludo ringraziando tutto il personale del Consolato Generale, il quale continuerà a rispondere con professionalità, senso del dovere ed impegno alle sfide che una comunità così ampia ci pone. Anche a loro va il mio personale apprezzamento e i più sinceri auguri per il 2021.

*FORMULO A VOI TUTTI, CARI CONNAZIONALI, I MIGLIORI AUGURI PER UN UN FELICE E SERENO 2021.*

Console Generale Marco Villani

# ID ELETTRONICA ANCHE PER ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES



Da metà gennaio gli italiani residenti in Inghilterra e Galles possono farsi la carta di identità elettronica, tramite il Consolato.

"Siamo riusciti ad abbattere, nonostante la pandemia, l'arretrato anche nel settore carte d'identità, dopo AIRE e Stato Civile, e siamo ora pronti ad iniziare questo nuovo servizio per gli oltre 422 mila italiani residenti", ha annunciato il Console Generale a Londra Marco Villani.

Le prenotazioni della nuova ID elettronica sono partite il 10 dicembre mentre dal 18 gennaio è possibile recarsi al Consolato Generale di Londra per fornire le impronte digitali. Il documento viene spedito all'indirizzo indicato dal connazionale direttamente dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato.

La carta d'identità elettronica (CIE), oltre a fini identificativi ed espatrio, può essere utilizzata per richiedere il sistema SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale) e per interfacciarsi con la Pubblica Amministrazione italiana, come ad esempio "Fast-it", il portale d'accesso per i servizi consolari.

Nella prospettiva di un'alta domanda iniziale, il Consolato Generale ha invitato i connazionali a richiederla solo se non si è in possesso di altri documenti validi.

"La nuova carta di identità - ha spiegato il Console Generale Villani - sostituisce il formato cartaceo e rientra nel rilevante sforzo intrapreso dal nostro Ministero, unitamente al Viminale, per semplificare e digitalizzare la Pubblica Amministrazione. Abbiamo atteso qualche mese per

l'introduzione nel Regno Unito perché volevamo prima concludere, in un momento particolarmente delicato per i viaggi, l'opera di azzeramento dell'arretrato nel settore delle carte d'identità cartacee. Un altro risultato storico che ci avvicina sempre più all'obiettivo di offrire tutti i servizi in tempo reale".

Dal 18 gennaio la carta di identità elettronica è stata introdotta anche in Spagna, dopo che il 14 dicembre ne è stata avviata l'emissione in Irlanda, Portogallo e Città del Vaticano.

"Ci eravamo dati un traguardo: entro il 2020 la Carta d'identità elettronica presente in tutta Europa. L'obiettivo - ha sottolineato il Sottosegretario agli Esteri Riccardo Merlo - è stato raggiunto, senza ritardi, secondo i tempi che ci eravamo imposti. Tutti gli italiani residenti nei diversi Paesi europei possono dunque richiedere presso il proprio consolato di riferimento la CIE, uno strumento fondamentale per interfacciarsi con la pubblica amministrazione, oltre che un moderno documento di viaggio".

"Ringrazio tutti gli impiegati, i funzionari e i diplomatici della rete consolare - ha affermato il Sottosegretario Merlo - per gli sforzi messi in campo, nonostante le non poche difficoltà legate alla pandemia; grazie in particolare al Direttore generale per gli italiani all'estero alla Farnesina, Luigi Vignali, per il suo costante impegno. Continuiamo a lavorare incessantemente per poter garantire ai nostri connazionali, ovunque essi siano nel mondo, servizi consolari efficienti in tempi dignitosi".

LaR

**SALVO**  
dal 1968  
**The Italian Food Specialists**  
For the restaurant and catering industry since 1968



## LOCKDOWN: CONSOLATO GENERALE CONFERMA APPUNTAMENTI



Malgrado il lockdown deciso a gennaio dal governo Johnson il Consolato italiano di Londra ha indicato che "tutti gli appuntamenti fissati si intendono confermati a meno di comunicazioni specifiche del servizio richiesto".

Coloro che desiderano spostare l'appuntamento in ragione delle attuali restrizioni e dell'attuale emergenza sanitaria "possono farlo richiedendone la ricalendarizzazione direttamente all'ufficio competente".

È invece stata decisa "la sospensione dei servizi in walk-in senza appuntamento non emergenziali (autentiche di firma e foto) per tutta la durata del lockdown" mentre "continueranno a essere garantiti, come sempre, i servizi d'emergenza e indifferibili anche senza appuntamento".

LaR

I pensionati residenti all'estero pagheranno soltanto il 50% dell'importo previsto per l'imposta sulla prima casa in Italia (IMU). Questa esenzione parziale è stata approvata a dicembre dal parlamento su proposta di Italia Viva, il partito dell'ex-premier Matteo Renzi.



In Inghilterra vivono oltre trecento persone insignite dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (OMRI) e dal 21 dicembre scorso hanno come punto di riferimento una propria "sezione Territoriale", creata per "promuovere i principi e i valori della Costituzione Italiana" e "sviluppare iniziative di servizio comunitario".

A dar vita alla Sezione Territoriale di Londra è stata l'Associazione Nazionale Insigniti dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (ANCRI), nel corso di una assemblea online alla quale hanno partecipato il Presidente Nazionale di ANCRI Tommaso Bove, il vicepresidente Domenico Garofalo, Alessandro Buttice in qualità di coordinatore delle strutture estere e Marco Villani, Console Generale d'Italia a Londra.

L'Ordine al Merito della Repubblica Italiana è il più alto degli ordini della Repubblica italiana. Il Presidente della Repubblica italiana è il capo dell'ordine che ha lo scopo di "ricompensare

"Il nostro emendamento - ha spiegato Laura Garavini, senatrice di Italia Viva - rende possibile il ripristino dell'esenzione dell'IMU sulla prima casa posseduta in Italia da pensionati residenti all'estero, che siano titolari di pensione maturata in regime di convenzione internazionale con l'Italia. Per ora il costo dell'IMU che i connazionali dovranno pagare è dimezzato. Si tratta di un primo grande risultato, raggiunto dopo mesi di assiduo impegno personale e di confronto con esperti e con i funzionari del Ministero delle Finanze e dell'Unione Europea preposti proprio alla tassazione dei cittadini italiani e comunitari. Una formulazione studiata nei minimi dettagli, allo scopo di introdurre un sistema che non provochi una nuova misura di infrazione ed un nuovo stop da parte

dell'Unione Europea".

"L'emendamento - ha indicato la senatrice - è stato presentato e seguito alla Camera, il ramo del Parlamento che quest'anno ha modo di emendare la legge di Bilancio, dal collega Massimo Ungaro e da Italia Viva, a cui si è aggiunto il sostegno delle colleghe del PD, La Marca e Schirò. Un risultato importante, che mi dà grande soddisfazione, anche perché crea le

# Imu: dimezzata per i pensionati all'estero

La senatrice Garavini punta su abolizione nel 2022

premesse per conseguire l'abolizione dell'intera imposta, speriamo quanto prima".

Nel 2019 l'IMU era stata reintrodotta per i pensionati all'estero a causa di una possibile multa, che l'Europa avrebbe somministrato all'Italia per aver favorito i connazionali italiani a danno di altri cittadini europei, proprietari a loro volta di una casa nella Penisola. Per abolirla di nuovo biso-

gnava trovare una formulazione alternativa che consentisse all'Italia di non provocare una nuova sanzione europea.

La senatrice Garavini si è detta molto soddisfatta di aver trovato la formula vincente "attraverso un confronto serrato, per mesi, con una serie di funzionari" e ha indicato che adesso punta all'abolizione totale dell'Imu per i pensionati all'estero nel 2022.

## Insigniti dell'Ordine al Merito creano Sezione Territoriale di Londra

benemerenze acquisite verso la Nazione nel campo delle lettere, delle

arti, dell'economia e nell'impegno di pubbliche cariche e di attività svolte

a fini sociali, filantropici e umanitari, nonché per lunghi e segnalati servizi nelle carriere civili e militari".

Paolo Taticchi è stato eletto Presidente della Sezione Territoriale di Londra. Richard Gadeselli e Pasquale Urselli hanno assunto il ruolo di vice-presidenti mentre Maurizio Bragagni e Salvatore Mancuso quello di consiglieri. Marco Villani è stato nominato Presidente Onorario. Il Cavaliere di Gran Croce Leonardo Simonelli Santi rivestirà la carica di Delegato ANCRI per il Regno Unito.

Il Presidente Nazionale Bove, salutano tutti i Soci della prima sezione all'estero dell'ANCRI, si è detto "cer-

to che il loro impegno sarà foriero di sempre maggiori consensi per l'ANCRI e di una sempre più forte presenza del sodalizio all'estero".

"È un onore per me - ha dichiarato da parte sua Taticchi - guidare la Sezione ANCRI di Londra. In Inghilterra contiamo oltre 300 insigniti OMRI, molti dei quali residenti a Londra. Come da statuto, ci impegneremo a promuovere i principi ed i valori della Costituzione Italiana, ed a sviluppare iniziative di servizio comunitario facendo leva sulla professionalità acclamata degli Insigniti OMRI".

La Redazione



## Giornata Nazionale della Bandiera al Consolato

Giornata Nazionale della Bandiera al Consolato

In occasione della Giornata Nazionale della Bandiera, il Console Generale Marco Villani ha incontrato lo scorso 7 gennaio i delegati dell'Associazione Nazionale Insigniti dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (ANCRI): il Presidente della Sezione ANCRI di Londra, Paolo Taticchi, e il Delegato ANCRI per il Regno Unito, Leonardo Simonelli Santi.

Durante l'incontro, il Console Generale Marco Villani ha ringraziato l'ANCRI per l'invito a celebrare la festa del Tricolore e rinnovare l'impegno dell'Associazione a promuovere i valori della nostra Costituzione.

Il Console Generale ha altresì ricordato come il nostro Tricolore rappresenti, in ogni parte del mondo, un simbolo di identità nazionale, libertà e diritti umani.

Il Presidente Taticchi ha sottolineato

come la comunità italiana di Londra sia una comunità molto unita ed è con questo spirito che la Sezione ANCRI di Londra si impegna sul territorio a promuovere i principi ed i valori della Costituzione ed a sviluppare iniziative facendo leva sulla professionalità acclamata degli Insigniti OMRI. Il Delegato ANCRI Simonelli ha ribadito che per i residenti nel Regno Unito è particolarmente significativo celebrare la bandiera italiana vicino a quella



Paolo Taticchi, Console Generale Marco Villani e Leonardo Simonelli Santi.

britannica ed europea; la comunità italiana nel Regno Unito è coesa ed è con spirito di amicizia ed impegno che

tutti i giorni si sente vicina e collabora con l'Italia.

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

www.carnevale.co.uk

@Carnevale.1966

BRANCHES

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



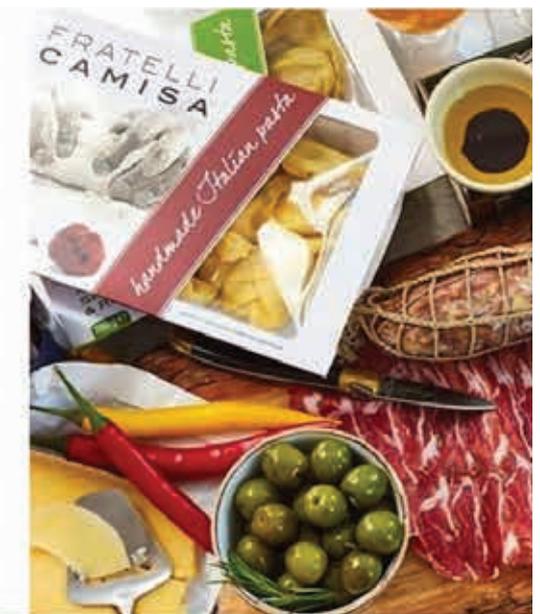
As one of the UK's leading importers of chilled, frozen and speciality fine foods, Cibosano is your perfect partner for high-quality Italian produce, whether you are retail, food service, wholesale, export or third-party handling and storage, Cibosano has the expertise to be your solution.

For product list, visit [www.cibosano.co.uk](http://www.cibosano.co.uk)



For info, call 01992 804716 or email [enquiries@cibosano.co.uk](mailto:enquiries@cibosano.co.uk)

Follow us @cibosanold



## ITALIAN DELI SINCE 1929

Delve into Fratelli Camisa website to discover the true flavours of Italy



Camisa was a family business set up back in the late 1920's in Soho. It was where all the Italians living in London congregated. Now, as a registered trademark of Cibosano Ltd, it is still a family concern, delivering a wide range of specially sourced Italian artisan foods & beverages.



Sign up at [www.camisa.co.uk](http://www.camisa.co.uk) to get special offers, seasonal tips, Italian recipes and much more. B2C only.

Follow us at @camisaonlinedeli    
Contact us: [sales@camisa.co.uk](mailto:sales@camisa.co.uk) or 01992 804716



# ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE APPOINTS TWO VICE PRESIDENTS

*THEY ARE SABRINA CORBO AND ROCCO FORTE*

The Italian Chamber of Commerce and Industry has appointed Sabrina Corbo and Rocco Forte as Vice President, completing its internal reorganisation.

The governance structure, which has been approved with the new statute, includes an Executive Committee supporting the new General Secretary, Verena Caris and two Vice Presidents.

President Alessandro Belluzzo welcomed both partners: "I am very pleased - he said - to give my warmest welcome and recognition to the two new Vice Presidents that will be in charge of reviewing the organization of the Chamber from this moment

onwards. I would like to thank them both for accepting this important duty promptly and I am confident they will successfully contribute to the activities of the Chamber. Surely, they come from very important and relevant backgrounds for both the Italian and British economy. Thus, the Chamber will greatly benefit from their contribution in terms of experiences, know-how, networks and new projects."

Sir Rocco is greatly supportive of his new role: "I've been working for the Chamber for several years now and I'm honoured to accept the role as Vice President. All of my efforts will go towards the President and the activities of the Chamber, especially in these difficult times."

Sabrina Corbo is aware of the forthcoming challenges of the Uni-

ted Kingdom she will be facing: "I'm honoured to receive this role that marks a new beginning for the Italian Chamber of Commerce and Industry for the UK. Especially in difficult times like these, it is even more important to contribute to a greater international recognition of our industrial and entrepreneurial community in the UK and in Italy."

After being reorganised, the Chamber is planning to increasingly involve the Honorary Councillors in order to improve the efficiency and support of the activities.

The two new Vice Presidents are important players in the London's anglo-italian community.

Sir Rocco Forte, Rocco Forte Hotels Chairman and son of Lord Charles Forte, founded the family luxury ho-

tel chain in 1996. At the moment, the company is actually among the major European tourist destinations such as London, Edinburgh, Bruxelles, Florence, Rome, Sicily, Monaco, Frankfurt, Berlin and Saint Petersburg. In 1994, sir Rocco Forte was appointed Knight for his services provided to the tourist business in the UK; in 2005 he received the Knight Grand Cross of the Order of Merit of the Italian Republic, the highest distinction in Italy, for his entrepreneurial achievements and the strong tie to Italy. In addition, he was also President of the British Hospitality Association between 1991 and 1996.

Sabrina Corbo, Founder & Executive Vice President GREEN NETWORK GROUP, has past experience in several international law firms. Together with her husband, she founded Green Net-



work SpA in 2003 in Rome. After her initial success in the Italian market, in 2013 she decided to launch Green Network UK Plc, followed by Green Network Energy Ltd in 2015. This was the first Italian company supplying energy and gas to both the public and private in the UK. In addition, she was appointed Knight of the Order of the Star of Italy for her strong commitment in maintaining friendly relationships between the United Kingdom and Italy.

La Redazione

## Lo chef Mazzei Cavaliere della Repubblica



Lo Chef calabrese Francesco Mazzei, da anni in vista a Londra con tre ristoranti di successo, è diventato Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana, un'onorificenza creata "per

ricompensare benemerite verso la nazione nel campo delle lettere, delle arti, dell'economia e nell'impegno di attività svolte a fini sociali, filantropici e umanitari".

Mazzei è a capo di un piccolo impero gastronomico con i ristoranti Sartoria (a Savile Row), Fiume (sul Tamigi a Battersea) e Radici (a Islington) dove molti prodotti tipici calabresi come la 'nduja, la ricotta dura, la cipolla di Tropea danno bella mostra di sé.

Lo Chef è un paladino del cibo sostenibile, è molto attivo nella beneficenza e assieme ad un altro chef stellato, Massimo Bottura, ha dato vita ad una mensa per i poveri. Molti e di successo i suoi libri di cucina, incominciando da "Mezzogiorno".

"Sono commosso e pieno di riconoscenza per il Capo dello Stato", ha commentato alla notizia dell'onorificenza.

Adesso alle prese con l'impatto devastante della pandemia sul mondo della ristorazione, Mazzei propone nei suoi ristoranti quella che ha definito una cucina di una mamma fatta con le

mani di uno chef.

Originario di Cerchiara di Calabria, dove è nato nel 1973, il neo-cavaliere della Repubblica ha iniziato la sua avventura come chef all'età di 8 anni quando da una mano nella gelateria di uno zio in Calabria pe racimolare qualche soldo e comprarsi un paio di jeans. È così che impara a padroneggiare l'arte dei dolci e dei gelati. A quattordici anni incontra poi lo chef Angelo Sabetta, che lo incoraggia a coltivare il suo talento e a intraprendere una carriera nel mondo dei fornelli.

Dopo essersi fatto le ossa al Grand Hotel di Roma nel 1992, si trasferisce a Londra al Dorchester Hotel e nel 2007 apre nella metropoli britannica il ristorante l'Anima, che gestisce per sette anni. Al termine di questa avventura entra a far parte di D&D come chef patron dei ristoranti Sartoria in Mayfair, Fiume e Radici con il progetto di farne



un tempio della cucina Italiana.

La Redazione



# 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](http://www.ilfornaio.co.uk)

For job opportunities  
please email:  
[tais@ilfornaio.co.uk](mailto:tais@ilfornaio.co.uk)  
all inquiries welcome

Segue da Pag.1

## Brexit: fumata...

sizione reciproca di tariffe doganali su tutto l'import-export con la certezza di mettere ulteriormente in ginocchio la già tartassata economia britannica. Non va dimenticato che l'Europa è sbocco del 47% di tutte le esportazioni britanniche.

Facendo buon viso a cattivo gioco, Ursula Von der Leyden ha dato ad ogni modo il benvenuto ad un accordo commerciale post-Brexit "buono ed equilibrato" che "difende gli interessi comunitari" e getta le basi per un "nuovo rapporto" con la Gran Bretagna. In effetti se è buono ed equilibrato ce lo dirà solo il futuro.

Anche il premier italiano Giuseppe Conte ha parlato di un accordo "positivo per i cittadini e per le imprese italiane e britanniche" dove "sono difesi i nostri interessi, protetti i nostri prodotti, rispettato il level playing field".

Il 2021 si profila quindi come primo banco di prova per valutare l'impatto della Brexit e vedere se davvero il Regno Unito è in grado di prosperare fuori dall'Ue e per giunta alla grande. C'è da dubitarne ma vedremo finalmente se i Brexiters hanno avuto o no ragione a tagliare i ponti con Bruxelles.

Non è certo un caso che un accordo post-Brexit con l'UE - dopo mesi di dure e infruttuose schermaglie negoziali - si è profilato per la prima volta a concreta portata di mano 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, regista della vincente campagna referendaria del 2016 sulla Brexit e portatore di una linea nazionalistica e aggressiva nei confronti dell'Ue.

Con Cummings (uno che rispondeva 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 mastica 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 della 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.

Azzoppato da una gestione dell'emergenza sanitaria piuttosto maldestra, pronto a calpestare l'accordo di divorzio dall'Ue già diventato trattato internazionale, Johnson ha capito che non poteva proprio permettersi un "no deal" con l'Unione Europea 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).

Rimane il fatto che l'hard Brexit sembra destinata a sfociare in un nuovo referendum di indipendenza in Scozia dove stavolta gli indipendentisti potrebbero vincere facendo passare così Boris Johnson alla storia non come l'architetto della Brexit ma il disgregatore del Regno Unito.

La Redazione



## Come rendere valide le procure inglesi in Italia

Webinar alla Camera dei Deputati

L'utilizzo di procure effettuate all'estero - in particolare nel Regno Unito - per la stipula di atti in Italia è stato il tema al centro di un webinar in diretta online dalla Sala Stampa della Camera di Deputati a Roma.

Il tema affrontato durante il webinar del 24 novembre scorso è di grande attualità viste le attuali restrizioni ai viaggi a causa della pandemia.

L'evento è stato organizzato dal deputato leghista Simone Billi e da Alessandro Gaglione, Solicitor e Componente del Comitato degli Italiani all'Estero di Londra.

I relatori del webinar - il Notaio Valentina Rubertelli, in rappresentanza del

Consiglio Nazionale del Notariato, ed il Notaio Paolo Pasqualis, già Presidente del Consiglio dei Notariati Europei - hanno discusso della forma che una procura redatta all'estero deve avere per essere valida in Italia e in particolare di quelle rilasciate dai notai inglesi - taluni di lingua e nazionalità italiana - per la stipula di atti in Italia.

Il principio di fondo è chiaro: per essere valida nella Penisola la procura deve seguire la forma prevista nel Paese nel quale è stata rilasciata salvo alcuni requisiti minimi richiesti dal sistema italiano come, ad esempio, la certificazione dell'identità personale del soggetto che rilascia la procura da

parte del Notaio inglese.

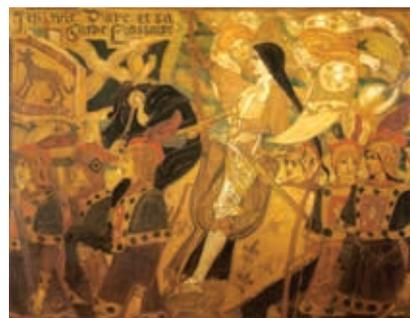
"Ringrazio l'On. Billi ed i Notai relatori" - ha chiosato l'avv. Gaglione - per averci dato l'opportunità di discutere di un tema di grande attualità ed interesse per i nostri connazionali all'estero, in particolare nel Regno Unito. L'argomento, ancorché tecnico, è stato trattato con grande chiarezza e semplicità e sono sicuro che le informazioni siano giunte ai connazionali. Spero che ci possa essere la possibilità in futuro di trattare altri temi di interesse per i nostri connazionali in UK come, ad esempio, la legalizzazione dei documenti inglesi per uso in Italia tramite Apostille".

La R

## Dopo la Brexit ritorna l'Auld Alliance tra Scozia e Francia?

L'Auld Alliance è il secolare rapporto speciale che legava, e forse lega ancora, la Francia e la Scozia in un'alleanza contro i maledetti inglesi e in teoria è morta dal 1560 con la firma del Trattato di Edimburgo. Il documento sanciva la vittoria inglese nel lunghissimo (12 anni) assedio della città di Leith e prevedeva tra l'altro la creazione di una nuova "alleanza" anglo-scozzese al posto di quella con la Francia e il rientro in patria delle guarnigioni francesi presenti in Scozia.

L'antico ("auld" in scozzese significa per l'appunto "vecchio") patto anti-inglese tra i regni di Scozia e di Francia risale al 1295 e doveva servire inizialmente a scoraggiare le ambizioni territoriali di Re Edoardo I d'Inghilterra. Secondo i termini dell'accordo, l'aggressione inglese a uno dei firmatari avrebbe provocato un'attacco all'Inghilterra da parte dell'altro. Per quanto sia stato superato dalla resa di Leith, l'accordo non è mai stato formalmente revocato. L'alleanza, pur non sempre rispettata alla lettera, rifletteva anche altri legami tra i due paesi. Oltre agli intensi rapporti commerciali, per tradizione le guardie di corpo dei Re di Francia - la Garde écossaise - erano scozzesi, come le guardie personali di Giovanna d'Arco. La Regina di Scozia



Maria Stuarda fu anche Regina Consorte del Re Francesco II di Francia - e perfino Regina d'Inghilterra, almeno per i cattolici inglesi che non riconoscevano Elisabetta I come legittima erede di Enrico VIII. Elisabetta, a "malincuore", la fece decapitare.

Come si vede, all'epoca la politica era una questione seria. Lo è meno oggi, ma proprio questo potrebbe far tornare a galla l'Antica Alleanza. La Brexit è ormai un fatto compiuto, un esito fortemente contrastato dagli scozzesi che, anche per questo, hanno ancora una volta riesumato la proposta di un altro referendum per l'indipendenza e accarezzano l'idea di entrare da soli nell'Ue. Gli serve però uno sponsor "pesante", e non sarà la Germania, pre-occupata per i rapporti futuri con il Regno Unito. La Francia invece ha un

Presidente, Emmanuel Macron, in lite perenne con gli inglesi - per i pesci se non altro - e alla disperata ricerca di temi per distrarre una popolazione nazionale infelice per l'andamento economico e per la disastrosa conduzione della campagna di vaccinazione anti-Covid.

In circostanze simili, è tradizione in Francia sputare nell'occhio ai "rosbif" inglesi, anche citando il rapporto con la Scozia. Lo fece Charles De Gaulle nel 1942 quando - seccato di dover elemosinare il sostegno dell'Inghilterra per cacciare i nazisti dal suo paese durante la guerra - tenne un discorso a Edimburgo in cui ricordò come quella tra Scozia e Francia fosse "La plus vieille alliance du monde", e che "Per cinque secoli, in ogni combattimento in cui il destino della Francia era in gioco, c'erano sempre gli uomini di Scozia a lottare a fianco di uomini francesi... Nessun popolo è mai stato più generoso del vostro con la sua amicizia". Trascuro di ricordare che lottavano insieme proprio contro gli inglesi. Ora, non è probabile che truppe francesi tornino a Leith, ma certo è che in Scozia potrebbe presentarsi qualche occasione magnifique per fare un dispetto storico...

James Hansen/Nota Diplomatica



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



Basta Londra, basta Gran Bretagna: almeno il 10% degli italiani residenti in UK ha fatto le valigie o è pronto a farle e le cause sono due, Covid e Brexit. Lo segnala un rapporto realizzato dal Manifesto di Londra, un osservatorio progressista indipendente fondato a Londra nel 2017 e diventato associazione sociopolitica nel 2019.

“In combinazione con l’incertezza causata dal a Brexit, la pandemia - sta costringendo molti italiani residenti nel Regno Unito a riconsiderare i loro piani di vita e mobilità internazionale a medio e lungo termine: invece di rimanere all’interno del paese, si prospettano le possibilità di spostarsi in un altro paese o di tornare in Italia”.

Il rapporto è stato fatto sulla base di dati raccolti con un ampio sondaggio online e una serie di interviste e si tratta di dati che parlano chiaro: poco meno di metà dei partecipanti (47%) ha dichiarato di continuare a preferire di vivere nel Regno Unito. Il 12% ha affermato che la pandemia li ha persuasi a decidere di lasciare il Regno Unito mentre prima non intendevano farlo. Il flusso migratorio di ritorno verso l’Italia è di considerevole entità: il 9% dei partecipanti ha indicato di essere già rientrato nel paese d’origine a causa del Covid-19.

Questa fotografia è in linea con al-

cune stime del Consolato Italiano a Londra, che suggeriscono che dallo scoppio della pandemia alla fine di aprile circa 30.000 italiani (circa il 10% del totale riportato nei dati AIRE) sono rientrati in Italia.

L’impatto economico sulla comunità italiana nel Regno Unito è stato pesante. La maggior parte dei soggetti del campione contattato (a giugno dello scorso anno) aveva un impiego in febbraio 2020. Un terzo dei partecipanti (34%) ha dichiarato che la propria situazione lavorativa è cambiata a causa della pandemia. Di questi, il 52% è stato messo in furlough (il sistema di cassa integrazione previsto dal governo britannico, tuttora funzionante), mentre il 15% - principalmente lavoratori autonomi - ha sperimentato una drastica diminuzione dell’attività lavorativa. Il 37% ha visto peggiorare la propria situazione economica e il 51% dei partecipanti ha affermato di aver presentato richiesta per qualche forma di sussidio finanziario. Fra coloro che hanno fatto richiesta, il 78% ha beneficiato dei programmi di assistenza economica messi a disposizione dal governo inglese, come lo Universal Credit o il Coronavirus Job Retention Scheme (noto come ‘furlough scheme’), in particolar modo al ‘interno dei settori più colpiti dalla crisi quali

l’alberghiero, manifatturiero e costruzioni.

L’impatto negativo è stato più significativo sulle persone con contratti precari o da poco arrivati in Regno Unito e in generale sulle persone meno integrate nel contesto socioeconomico del paese.

Altro dato significativo: di coloro che si erano rivolti alle autorità mediche durante la prima ondata, quasi la metà (50%) ha giudicato la qualità del servizio medico ricevuto o scarsa o molto scarsa e il 4% non è stato in grado di ricevere aiuto alcuno.

La combinazione di Covid-19 e Brexit ha generato uno stato di ansia e sfiducia senza precedenti in relazione alla presente risposta politica e sanitaria del governo britannico. Uno dei partecipanti al sondaggio ha così sintetizzato: “La gestione della pandemia ha aggiunto peso al bagaglio negativo già esistente per via della Brexit. Il rapporto tra i pro e contro del vivere a Londra stanno cambiando a favore del trasferimento in altri paesi europei o del ritorno in Italia.”

I risultati qui riassunti conducono all’identificazione di alcune importanti lacune nelle politiche migratorie e nei sistemi di assistenza italiano e britan-

nico:

- Il sostegno agli italiani all’estero è

inadeguato e le risorse destinate ad organizzazioni che supportano i cittadini italiani, inclusi i consolati, sono insufficienti;

- Le misure di welfare messe a disposizione dai governi italiano e britannico in risposta al Covid-19 (‘reddito d’emergenza’, ‘furlough scheme’) presentano delle falle, tali da lasciare molti italiani residenti nel Regno Unito privi di assistenza sociale adeguata;

- Vi è scarsa consapevolezza, fra i cittadini italiani nel Regno Unito, dei diritti e dei benefici di cui è possibile godere qualora si sia iscritti al registro AIRE;

- La copertura del servizio sanitario nazionale per i cittadini iscritti al AIRE è limitata a 90 giorni come previsto dalla Carta Europea di Assicurazione Sanitaria (EHIC) e copre solo cure d’emergenza, offrendo una copertura inadeguata in tempi di pandemia per gli italiani che sono provvisoriamente rientrati in Italia;

- Molti italiani rientrati in Italia dal Regno Unito durante la pandemia vi hanno trascorso oltre 180 giorni nel ‘anno 2020, con la conseguenza che il tempo precedentemente trascorso sul territorio britannico non varrà ai fini dell’ottenimento del Settled Status. Questo comporta il rischio di non poter raggiungere la soglia dei 5 anni continuativi sul territorio britannico prima che il Pre-Settled Status (la cui durata è 3 anni) scada;

- Non vi è ancora una rete di assistenza europea che possa sopperire al e mancanze dei singoli stati nazionali.

Per colmare queste lacune e fornire un adeguato supporto alla comunità italiana e le altre comunità europee in Gran Bretagna nel fronteggiare la doppia crisi di Covid-19 e Brexit, il rapporto ha avanzato una serie di raccomandazioni che potete leggere al sito: <https://manifestodilondra.org/>.

La Redazione

SM **PHOTONEWS**

THE ONLY LIFESTYLE MAGAZINE YOU NEED

Follow as on: [www.smphotonews.com](http://www.smphotonews.com)

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](http://WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK)

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

# ADDIO FIAT CHRYSLER, BENVENUTA STELLANTIS

## APPROVATA LA FUSIONE CON PEUGEOT



Ecco a voi Stellantis: è il nome scelto per il megagrupo automobilistico nato ufficialmente il 4 gennaio scorso quando con oltre il 99% dei voti gli azionisti hanno approvato la fusione dell'anglo-americana Fiat Chrysler con la francese Peugeot.

La fusione, completata a tutti gli effetti il 16 gennaio, era stata annunciata a sorpresa nell'ottobre 2019 ma è diventata realtà soltanto all'inizio del 2021 dopo gli sconvolgi della pandemia e dopo una serie di esitazioni e titubanze. Sulla carta si tratta di una fusione alla pari: Stellantis fa capo ad una holding olandese controllata al 50% dagli azionisti di Groupe Psa e al 50% dagli azionisti di Fca e quotata su tre piazze - Euronext (Parigi), Borsa Italiana (Milano) e New York Stock Exchange - e con tre sedi operative centrali (in Francia, Italia e negli Stati Uniti).

La famiglia Agnelli (rappresentata da John Elkann in veste di presidente non esecutivo) e l'azionista più forte del nuovo megagrupo automobilistico da 45 miliardi di euro - il quarto per vendite dopo Toyota, Renault-Nissan e General Motors - con un output totale di 8,7 milioni di veicoli all'anno e quattrocentomila dipendenti,

Il nuovo gruppo - con alla guida il francese Carlos Tavares, amministratore delegato di Peugeot - può contare con migliore posizionamento planetario. La Fiat Chrysler ha i suoi migliori punti di forza negli Stati Uniti e nell'America del sud mentre Peugeot va forte soprattutto in Europa e in Asia (in particolare in Cina).

Stellantis può contare sulla bellezza di quattordici marchi che coprono tutti i possibili segmenti di mercato, dalle utilitarie al lusso e ai Suv e che a fini di marketing continueranno ad esistere con una loro propria identità stilistica: Peugeot, Citroën, DS, Opel et Vauxhall (quelli portati in dote da Peugeot) mentre FCA contribuisce con Fiat, Abarth, Lancia, Alfa Romeo, Maserati, Jeep, Dodge, Chrysler et Ram.

La concentrazione in pochi, sempre più grandi gruppi automobilistici e' diventata particolarmente urgente negli ultimi anni alla luce della transizione epocale dagli inquinanti motori a scoppio a quelli elettrici.

Questa transizione richiede ingentissime iniezioni di denaro e sarà cruciale per il nuovo megagrupo che al momento ha appena un decimo della capitalizzazione dell'americana Tesla,

leader nel settore delle auto elettriche e dotata di molte più risorse per lo sviluppo delle batterie e cioè della componente fondamentale delle auto del futuro.

Stellantis dovrà tra l'altro armonizzare i suoi quattro centri di ricerca (ubicati in Italia, Francia, Germania e Stati Uniti) e si teme che la fusione porti inevitabilmente ad esuberanti di personale.

L'operazione Stellantis è stata ad ogni modo salutata con soddisfazione dal governo italiano: "è - ha dichiarato il viceministro dell'Economia Antonio Misiani - molto positiva. Crea il quarto gruppo mondiale nell'automotive, che deve confrontarsi con due veri e propri cambi di paradigma: l'auto con guida autonoma e la transizione ai veicoli a emissioni zero. Per affrontarli ci vogliono spalle larghe sia dal punto di vista dimensionale che finanziario e tecnologico. Stellantis ha tutte le possibilità di vincere queste sfide".

Il governo italiano - ha sottolineato Misiani - ha seguito con grande attenzione il percorso che ha portato alla fusione ed è intervenuto a sostegno di Fca Italy con una garanzia statale che copre l'80% della linea di credito da oltre 6 miliardi di euro sottoscritta dall'azienda nel giugno scorso. L'operazione Stellantis coinvolge l'interesse nazionale dal punto di vista occupazionale e industriale: anche per questa ragione un'eventuale presenza dello Stato italiano nel capitale sociale del nuovo gruppo, analogamente a quella del governo francese, a mio giudizio non può e non deve essere un tabù".

La Redazione



## La prima Peugeot elettrica? Risale al 1941...

Parecchi paesi - Cina, Giappone, Regno Unito, Sud Corea, Islanda, Danimarca, Svezia, Norvegia, Slovenia, Germania, Francia, Olanda, Spagna, Portogallo, Canada, Sri Lanka, Capo Verde e Costa Rica, nonché una dozzina di Stati degli Usa - hanno già annunciato per i prossimi anni divieti alla vendita di veicoli dotati di motori a scoppio. Malgrado ciò, forse per il momento di pessimismo mondiale indotto dalle crisi sanitarie ed economiche, cominciano ad emergere dubbi qualificati riguardo all'inevitabilità del prossimo dominio delle auto elettriche.

La tecnologia è matura. Cresce però la consapevolezza di altre difficoltà - alcune senza soluzioni ovvie. Cosa succederebbe, per esempio, alla rete elettrica se i pendolari tornando a casa la sera mettessero tutti in carica la macchina più o meno alla stessa ora? I calcoli dimostrano che in molti casi la rete salterebbe, a meno di non ricostruirla partendo quasi daccapo, con dei costi immensi, forse inaffrontabili al giorno d'oggi.

Un altro ostacolo è il fatto che anche i veicoli elettrici inquinano. L'energia che consumano deve pure essere prodotta da qualche parte. Agli effetti pratici, la proposta dunque è di "allontanare" l'inquinamento emesso dalle auto oggi presenti nei grandi centri urbani, trasferendolo in campagna, a centrali elettriche rurali situate in zone per ora abbastanza intatte dal punto di vista ecologico.

È da tanto che le auto elettriche sono le vetture "del futuro". Il mezzo che appare qui sopra è una Peugeot "VLV" - per Voiture Légère de Ville - del 1941. Il lancio avvenne a pochi mesi dalla presa di Parigi dalle truppe tedesche all'inizio della Seconda Guerra mondiale. Nominalmente una due posti, con un unico faro davanti e due ruote "gemellate" dietro, non offriva grandi prestazioni. Alimentata da quattro batterie da 12 Volt sotto il cofano, la VLV raggiungeva i 36 km/h, con un'autonomia di 75-80 km. Presentava però il vantaggio di eludere le restrizioni sull'uso della benzina imposte ai veicoli privati durante l'occupazione nazista. Tra il 1941 e il 1943 furono costruiti 377 esemplari prima che il comando tedesco ne bloccasse la produzione. Non esattamente un successone, ma le auto elettriche non hanno mai avuto una vita fortunata. Sarà questa la volta buona?

James Hansen/Nota Designe

## New Fiat 500 electric named Car of the Year

Thanks to its affordable price, design and range



The New Fiat 500 has taken its first award win in the UK, being crowned Car of the Year and Best Small Electric Car by DrivingElectric.

Judges praised the car for its stylish exterior design, interior filled with the latest technology and its usable range of up to 199 miles.

Tipping the panel further in favour of the New 500 for Car of the Year was its affordability with a price tag starting from £19,995 (inc. PiCG) for the entry-level Action trim.

Richard Ingram, editor, DrivingElectric said, "The winner of our Car of the Year title has to be more than just

a good electric car: it needs to move the game on in a big way and really stand out from the competition. The brand new, electric-only Fiat 500 does just that, with its tastefully updated styling, high-tech interior and usable pure-electric range. The icing on this impressive cake is a satisfyingly affordable price: the new Fiat 500 starts from less than £20,000 - and as such, is a truly worthy winner of DrivingElectric's overall Car of the Year."

Francesco Vanni, country manager, Fiat and Abarth, said, "We are very excited to be launching the New 500 and winning awards even before the first UK customer deliveries have been made is testament to the hard work of our engineers and designers. We can't wait for our customers to try it out for themselves when cars arrive early next year."

La Redazione



**Patronato Acli**

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

**SERVIZI**

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

**DOVE SIAMO**

**LONDRA**  
 134 Clerkenwell Road  
 London EC1R 5DL  
 Tel. 0207 2780083  
[londra@patronato.acli.it](mailto:londra@patronato.acli.it)

**BEDFORD**  
 69 Union Street  
 Bedford MK40 2SE  
 Tel. 0123 4357889  
[bedford@patronato.acli.it](mailto:bedford@patronato.acli.it)

**BIRMINGHAM**  
 Birmingham Science Park,  
 Jennens Road  
 Birmingham B7 4EJ  
 Tel. 0121 4557500  
[birmingham@patronato.acli.it](mailto:birmingham@patronato.acli.it)

**NOTTINGHAM**  
 312 Sneinton Dale  
 Nottingham NG3 7DN  
 Tel. 0115 9881177  
[nottingham@patronato.acli.it](mailto:nottingham@patronato.acli.it)

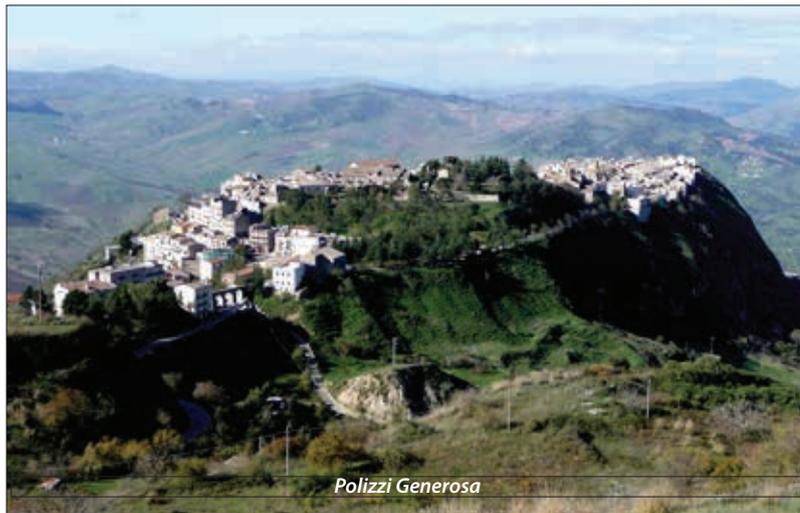
**CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!**

[www.patronato.acli.it](http://www.patronato.acli.it)

 **Patronato ACLI Regno Unito**

# INVESTIRE IN ITALIA PER LA RINASCITA DI BORGHI E CENTRI STORICI

PROGETTO DEL "VENTURE CAPITAL" LONDINESE i2i



Polizzi Generosa



Scalinata salita Carpinello

Si chiama ITS for ITALY, è l'ultima iniziativa imprenditoriale concepita dal venture capital basato a Londra i2i (Italians to Italians) e punta a reperire investimenti esteri per la costruzione di unità abitative in Italia d'intesa con le autorità locali e di attirare nuovi residenti dall'estero.

Un primo accordo è stato concluso con sette comuni italiani (con una pipeline di ulteriori 10 per il prossimo trimestre) per l'investimento in non meno di 30 unità abitative per ogni comune "cui sommare un insieme di strumenti di sostegno alle micro imprese di giovani locali".

Il fine è "quello di attrarre nuovi residenti dall'estero, stranieri o gli stessi italiani di ritorno. Nuovi residenti che, tra l'altro, beneficerebbero di importanti esenzioni fiscali (fino al 90%)", ha indicato i2i in una nota.

I comuni sono stati selezionati in base alla disponibilità dell'amministrazione pubblica a semplificare gli iter amministrativi nonché ad individuare le aree ed i progetti di recupero strategici. I comuni hanno dovuto inoltre dimostrare di avere una predisposizione per sostenibilità ambientale, efficienza energetica, connettività e piani particolareggiati per il recupero degli immobili storici.

Sono ormai più di cinque anni che ITS investe in imprese di italiani all'estero. Dopo l'esperienza di successo di ITS for Genoa, soggetto di promozione di investimenti sul rilancio del capoluogo ligure, e l'avvio di ITS for Sardinia ed ITS for Sicily, il progetto è stato adesso allargato all'intero territorio nazionale e al recupero sostenibile della Penisola.

Oltre a questo programma destinato ai comuni, ITS ha già previsto, per il 2021, una serie di operazioni per il

recupero di Case Cantoniere, Stazioni ferroviarie ed immobili demaniali per costruire un vero e proprio network di percorsi tematici attraverso i territori italiani.

I comuni che ad oggi hanno aderito al progetto sono Mussomeli, Polizzi Generosa (paese natale di Domenico Dolce), Sambuca di Sicilia e Aragona in Sicilia, Lanusei e Ollolai in Sardegna oltre a Genova con il suo centro storico. Altri paesi in fase di definizione sono ubicati in Sicilia, Sardegna, Calabria, Campania, Piemonte e Lombardia.

"Siamo fieri, come gruppo nato all'estero, di poter dare un segnale positivo, in questo particolare momento, di grande fiducia per gli investimenti stranieri verso il nostro Paese. Investimenti che - ha commentato Matteo Cerri, fondatore di i2i - non sono sempre e solo necessariamente di grandi multinazionali, ma anche di migliaia di

persone che per l'Italia hanno un grande amore e sono pronte a mettersi in gioco. In meno di 6 mesi siamo riusciti a costruire, grazie ai nostri soci locali, una rete di Amministratori pubblici ed imprenditori locali dalle eccezionali doti e passione. A questo è corrisposto un entusiasmante feedback con oltre 2000 richieste di partecipazione provenienti da tutto il mondo, in particolare da italiani all'estero, cittadini inglesi e nord europei, americani ed asiatici. Tra questi circa un terzo sono pensionati che guardano al nostro Paese per trasferirsi definitivamente, ma oltre il 50% di richiedenti sono giovani professionisti".

Per informazioni su i2i - Italians to Italians si può consultare il sito [www.i2i.london](http://www.i2i.london)

La Redazione

Segue da pag 1

## MATTARELLA: "IO..."

realizzato in così poco tempo. Mai l'Unione Europea si è assunta un compito così rilevante per i propri cittadini. Per il vaccino si è formata, anche con il contributo dei ricercatori italiani, un'alleanza mondiale della scienza e della ricerca, sorretta da un imponente sostegno politico e finanziario che ne ha moltiplicato la velocità di individuazione".

"La pandemia - ha indicato il capo dello stato - ha scavato solchi profondi nelle nostre vite, nella nostra società. Ha acuito fragilità del passato. Ha aggravato vecchie disuguaglianze e ne ha generate di nuove. Tutto ciò ha prodotto pesanti conseguenze sociali ed economiche. Abbiamo perso posti di lavoro. Donne e giovani sono stati particolarmente penalizzati. Lo sono le persone con disabilità. Tante imprese temono per il loro futuro. Una larga fascia di lavoratori autonomi e di precari ha visto azzerare o bruscamente calare il proprio reddito. Nella comune difficoltà alcuni settori hanno sofferto più di altri".

Mattarella non ha nascosto che molti errori sono stati fatti e "la pandemia ha accentuato limiti e ritardi del nostro Paese" ma si è detto convinto che ora "dobbiamo preparare il futuro", "questo è tempo di costruttori" e "i prossimi mesi rappresentano un passaggio decisivo per uscire dall'emergenza e per porre le basi di una stagione nuova".

"Non sono ammesse distrazioni. Non si deve perdere tempo. Non vanno sprecate energie e opportunità per inseguire illusori vantaggi di parte. È questo quel che i cittadini si attendono", ha sottolineato Mattarella.

A suo giudizio il 2021 "deve essere

l'anno della sconfitta del virus e il primo della ripresa. Un anno in cui ciascuno di noi è chiamato anche all'impegno di ricambiare quanto ricevuto con gesti gratuiti, spesso da sconosciuti. Da persone che hanno posto la stessa loro vita in gioco per la nostra, come è accaduto con tanti medici e operatori sanitari...Non siamo in balia degli eventi. Ora dobbiamo preparare il futuro".

"La sfida che è dinanzi a quanti rivestono ruoli dirigenziali nei vari ambiti, e davanti a tutti noi, richiama l'unità morale e civile degli italiani. Non si tratta - ha ancora affermato il capo dello Stato - di annullare le diversità di idee, di ruoli, di interessi ma di realizzare quella convergenza di fondo che ha permesso al nostro Paese di superare momenti storici di grande, talvolta drammatica, difficoltà".

"Vorrei dare atto a tutti voi - ha poi detto in conclusione rivolgendosi agli italiani - con un ringraziamento particolarmente intenso dei sacrifici fatti in questi mesi con senso di responsabilità. E vorrei sottolineare l'importanza di mantenere le precauzioni raccomandate fintanto che la campagna vaccinale non avrà definitivamente sconfitto la pandemia. Quello che inizia sarà il mio ultimo anno come Presidente della Repubblica. Coinciderà con il primo anno da dedicare alla ripresa della vita economica e sociale del nostro Paese. La ripartenza sarà al centro di quest'ultimo tratto del mio mandato. Sarà un anno di lavoro intenso", ha assicurato Mattarella. "Abbiamo le risorse per farcela. Auguri di buon anno a tutti voi!".

La Redazione

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](http://www.briciole.co.uk) - [info@briciole.co.uk](mailto:info@briciole.co.uk)

**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



**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](mailto:vincenzo_zaccarini@hotmail.com) - [www.vincenzoltd.co.uk](http://www.vincenzoltd.co.uk)

# SEI VECCHIETTO? ECCO COME TENERSI IN FORMA

## È MOLTO IMPORTANTE IN EPOCA COVID

In Italia, un po' come in tutti gli altri Paesi, l'età media dei morti per coronavirus è molto alta. Nella Penisola si aggira finora sugli 80 anni e si parla dunque di una vera e propria strage tra gli anziani, in particolare quelli con altre patologie pregresse, il che rende ancora più importante affrontare gli anni della vecchiaia rimanendo il più sani possibile.

In aiuto ecco allora venire la Fondazione Valter Longo Onlus, la prima fondazione in Italia dedicata a favorire la longevità sana attraverso l'educazione alimentare. In occasione della 30esima Giornata Internazionale degli Anziani (1 ottobre) questa fondazione ha riproposto il suo decalogo sulla prevenzione delle malattie tramite il mangiar sano.

"Lo stile di vita salutare e la corretta nutrizione sono le armi più potenti che abbiamo a disposizione per programmare il nostro organismo ad una longevità sana, rallentando il decadimento cellulare e favorendo una migliore risposta immunitaria alle malattie", ha sottolineato Romina Inès Cervigni, Responsabile Scientifico della Fondazione.

Quella della Longevità non è soltanto una dieta, ma un vero e proprio stile di vita, basato su alcune regole guida elaborate dal Team di nutrizionisti di



Fondazione Valter Longo Onlus, che dovrebbero diventare parte integrante della routine quotidiana:

1. **Dieta pescatariana:** privilegiare alimenti di origine vegetale e inserire il pesce nel menù al massimo due o tre volte alla settimana, evitando quello con alto contenuto di mercurio. E ancora: dopo i 65-70 anni introdurre più pesce, frutta e qualche alimento di origine animale, come latticini e uova per prevenire il dimagrimento e la perdita di massa muscolare.
2. **Proteine quanto basta:** è consigliabile consumare almeno 0,7/0,8 g di proteine al giorno per chi-

lo corporeo, facendo attenzione ad aumentare questo quantitativo dopo i 65-70 anni come indicato al punto 1.

3. **Semaforo verde per grassi insaturi e carboidrati complessi:** mai far mancare a tavola i grassi insaturi buoni, a partire dall'olio d'oliva fino alla frutta a guscio e al pesce, e i carboidrati complessi, come quelli che si trovano nei cereali integrali, nei legumi e nelle verdure. Inoltre, va ricordato che la frutta è una fonte di zuccheri semplici e va quindi assunta con moderazione.

4. **Variare il menù:** variare il più possibile le fonti nutritive in modo che la dieta apporti, in quan-

tità adeguate, proteine, acidi grassi essenziali (omega-3, omega-6), minerali, vitamine e anche zuccheri, che nella giusta misura sono necessari per le cellule.

5. **Mangiare alla tavola dei propri antenati:**

l'ideale è scegliere i cibi che erano presenti sulle tavole dei nonni e bisnonni. Qualche esempio? Preferite i legumi - fave, lenticchie, ceci, lupini - oppure i cereali - orzo, grano, farro, miglio, segale e sorgo, che potrete utilizzare anche per la preparazione di minestre.

6. **Fare due pasti al giorno più uno spuntino:**

questa indicazione è per i soggetti che devono perdere peso. In persone normopeso e con circonferenza addominale non elevata, è possibile fare tre pasti e uno spuntino.

7. **Ridurre l'arco temporale dei pasti:** cercare di limitare l'arco temporale in cui si consumano i pasti a 12 ore al giorno. Se, per esempio, si finisce di cenare alle 20.00 la colazione andrebbe consumata dalle 8.00 in poi.

8. **Diete Mima-Digiuno prolungate e periodiche:**

la Dieta Mima-Digiuno è il risultato degli studi clinici del Professor Longo sulla correlazione tra restrizione calorica mediante l'assunzione di una specifica combinazione di macronutrienti per "mimare" il digiuno, e processo di rallentamento dell'invecchiamento cellulare. Si basa sull'assunzione di un menù vegetale, non percepito dall'organismo come "cibo", che aiuta le cellule a riposare, consentendone la rigenerazione e il ringiovanimento dall'interno. La dieta va seguita sotto la supervisione del nutrizionista e del medico.

9. **Quella della Longevità non è soltanto una dieta, ma uno stile di vita**

10. **Mantenere un peso ed una circonferenza addominale idonei:**

idealmente meno di 90 cm per gli uomini e meno di 75 cm per le donne.

La Redazione

The leading industry experts  
@tripdigest

follow us on: [www.tripdigest.com](http://www.tripdigest.com)

  
TripDigest  
JOIN THE DISCOVERY



# 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](http://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](mailto:info@garofalouk.com) / 01438 813444 / 07970 295806




@pastagarofaloUK  
[www.pasta-garofalo.com](http://www.pasta-garofalo.com)

# CASSA DEPOSITI E PRESTITI CREA FONDO DI VENTURE CAPITAL

PRESENTATO A LONDRA TRAMITE L'AMBASCIATA

La Cassa Depositi e Prestiti ha presentato il 22 ottobre scorso a Londra il suo nuovo fondo di Venture Capital, un veicolo d'investimento rivolto ai numerosi gruppi di venture capital di base in UK e finalizzato al finanziamento di start-up.

L'evento è stato organizzato dall'Ambasciata d'Italia a Londra nel quadro degli incontri della serie Italy4Innovation e ha visto la partecipazione di fondi di venture capital e d'investimento e di altri attori della scena britannica dell'innovazione (City e tech).

L'Ambasciatore Raffaele Trombetta ha ricordato, nel suo intervento introduttivo, l'importanza dell'universo start-up per creare occupazione, innovazione e stimolare la crescita economica, nonché il ruolo catalizzatore svolto dai fondi venture.

L'istituzione del Fondo italiano inno-



vazione (uno strumento dalla capacità di fuoco di 1 miliardo di euro) rappresenta da questo punto di vista una vera e propria svolta per il panorama italiano dell'innovazione, potenzialmente in grado di porre il mondo delle start up e della innovazione tecnologica sulla mappa dei grandi fondi venture internazionali.

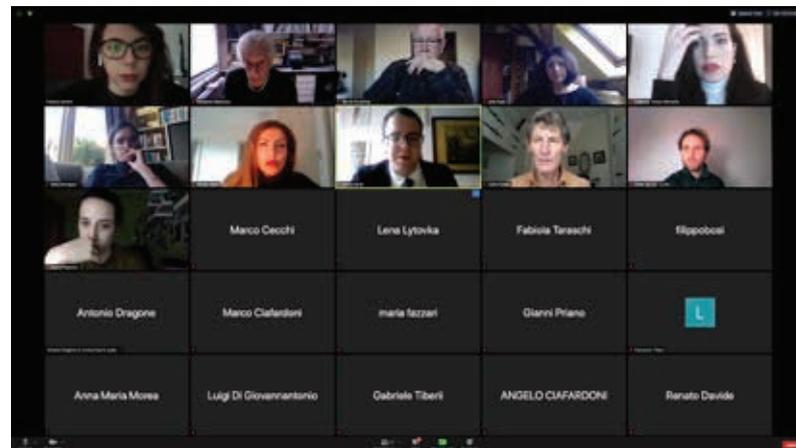
Per Cassa Depositi e Prestiti - potente istituzione finanziaria controllata dal ministero italiano dell'economia - erano collegati online all'evento

Emanuele Borghetti (CDP Equity) ed Enrico Resmini e Alessandro Scortecci (CDP Venture Capital), che hanno interagito con rappresentanti di meet-up e comunità tech operanti.

I rappresentanti di CDP hanno avuto l'opportunità di illustrare le strategie del fondo, gli indirizzi operativi, i primi risultati raccolti a soli pochi mesi dal lancio dei primi quattro fondi, e dare alcune anticipazioni su tre fondi di prossima istituzione.

Sono state anche presentate le più ampie finalità dell'azione di CDP Venture Capital, ovvero quelle azioni che puntano a far crescere un ecosistema dell'innovazione in Italia (comunità, istituzioni di ricerca, ecc.). È evidente l'ambizione di CDP di porsi come un importantissimo pilastro del rilancio economico del paese

La Redazione



# IL FOOTBALL INGLESE AI TEMPI DELLA PANDEMIA

LO STUDIO SARDI FA IL PUNTO CON CONVEGNO ONLINE

Come se la passa il football inglese all'epoca del Covid, con le partite disputate a porte chiuse? Di questo si è parlato il 17 dicembre scorso durante un convegno online organizzato dallo Studio Legale Sardi.

Gianluca Sardi, avvocato italiano, fondatore e titolare dello studio che ha promosso il convegno, si è soffermato in particolare sulle iniziative messe in atto dalle società calcistiche inglesi e dalle loro rispettive tifoserie a sostegno delle fasce più deboli delle comunità locali. In special modo ha analizzato i progetti promossi dal Millwall FC, dall'AFC Wimbledon e dal Queens Park Rangers FC e ha sottolineato l'opportunità di una valorizzazione del ruolo dei football clubs soprattutto in tempo di pandemia, quando l'obbligo di disputare partite a porte chiuse comporta una riduzione significativa delle entrate delle società.

Tiziana Lentini, dottoranda di ricerca in letteratura inglese presso l'Università Carlonia di Praga, si è concentrata

invece sull'impatto del calcio femminile nella comunità britannica e sull'evoluzione del ruolo delle calciatrici all'interno delle comunità locali, rimarcando come la partecipazione delle donne alle discipline sportive professionistiche possa costituire una valida opportunità per il raggiungimento di un'uguaglianza effettiva tra i sessi.

Amy Drucquer, fondatrice e direttrice di This Fan Girl e vincitrice del prestigioso premio Points of Light, ha da parte sua ripercorso le origini di This Fan Girl e ha messo in risalto il suo impegno per la trasformazione della percezione delle tifose sugli spalti.

Al termine di questi tre interventi, si è dato ampio spazio alle domande dei partecipanti alla conferenza intitolata "The impact of English football clubs and of their fans on local communities: current challenges and new perspectives".

LaRedazione

# Christmas Concert: Esharelife doesn't give up

In streaming, for boys and and girls in Kenya

Despite the pandemia the charity Esharelife was able to stream live its traditional "Christmas Concert" on the evening of 16th December 2020 and raised more than £35.000 which have been sent directly to AVSI Kenya, for a better future of 3600 girls and boys through sustainable education.

The concert was produced through the coordinated work of Esharelife volunteers and received an overwhelming response from people across the world to watch it. It was streamed online via many platforms, like Zoom, Youtube, Esharelife.org and even a TV channel, TeleLondra, has broadcasted it live. The audience measuring tools showed that the concert - possible through the help of 25 artists from all over the world - was watched live by 11,556 unique viewers.

The Honorary Consulate of the Republic of San Marino in the UK Maurizio Bragagni said that he was very proud of giving its patronage to this concert.

While 2020 has been a year of seclu-



sion and distance on the one hand, it was also a year - the charity Esharelife says - to better reflect on the real human values, to express strong solidarity and engage with our friends, families and loved ones in an "unusual" way.

Every year for the past 5 years, Esharelife Foundation has hosted an annual Christmas Gala Dinner to fundraise for AVSI Kenya. This year this activity wasn't possible, but Esharelife Foundation was all the same able to fulfill its mission.

La R

## ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS  
Ph: 020 34170790 / 07708909408  
www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk

**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 UI, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito: [www.incauk.net](http://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](mailto:regnounito@inca.it)  
su Facebook:  
**INCA Regno Unito**

2020 was a year like no other with global events – most notably, the pandemic – having a massive impact on consumer behaviour. Foodservice was hard hit by restrictions. But the new normal also ushered in a wave of innovation born of necessity, as restaurants and retail pivoted and flexed to serve diners and shoppers in new ways. In particular, technology in this space experienced lightning speed acceleration.

As we head into 2021, the world continues to see shifts, including the continued pandemic, the rising importance of health, environmental impact, the recession and Brexit. Against this backdrop, here is a selection of the top food and beverage trends we expect to see through 2021. Of course, this is just a snippet of the wide-ranging changes going on in food and drink. The full trends landscape is detailed in The Food People's 2021-2022 trend book.



### 1. Mini Splurge

As they feel the pinch and cut back on big blowouts, consumers look for little ways to upgrade everyday rituals – e.g. plain black coffee gets upgraded to iced coffee with salted caramel foam, toast swaps out for bake-from-frozen chocolate croissants, or Friday night's steak dinner is padded out with bone marrow gravy and truffle fries.



### 2. Comfort

Comfort rules, when it comes to cooking... and eating! The obsession with

baking continues unabated, dovetailing with this year's 'carb comeback'; gourmet sandwiches, lasagne, noodles and pizza are embraced by both home cooks and professional chefs. There's a need to be cosy and comfortable; think slippers and cardigans, slow cooked dinners and fresh baked cookies.



### 3. Thrift Rules

Consumers and businesses are getting thrifty, for both cost and environmental reasons. Throwaway culture is rejected in favour of 'up cycling' surplus food into new products. 'Make do and mend' and 'sharing economy' approaches are being adopted. Consumers are also rediscovering their pantries and making strides in reducing food waste at home – from growing their own veg to reviving last night's leftovers for breakfast.



### 4. Home Delivery

The home delivery revolution has been accelerated by the pandemic. In the restaurant sphere, businesses are turning to ghost kitchens and 'delivery only' concepts. But Friday night takeout is just the tip of the iceberg;

consumers expect anything and everything to be delivered to their door (and fast!) – groceries, meal kits, cocktails, breakfast, lunch, snacks... the list goes on.



### 5. Fired Up

Cooks are getting ever more creative in the fire cooking sphere – from experimenting with types of wood and smoke (olive, chestnut, hickory, maple, oak and more) to layering 'fire flavours' over each other (think charred steak with blistered tomatoes and smoked hollandaise); and embracing global grill techniques (e.g. Japanese, Korean and Thai BBQ) to fire cooking desserts.



### 6. Power of the Gut

Gut health has been a hot topic for some time, but we are just beginning to understand the impact our gut has on the rest of the body – in particular, immune function and brain health. Indeed, around 70% of the body's immune cells and 90% of serotonin (the happy chemical) are found in your gut. The gut may just hold the key to holistic wellbeing.

### 7. Alfresco Cooking & Dining

We appreciate the great outdoors



more than ever. For consumers, that means lots of barbecues, picnics and garden parties. Restaurants, too, have embraced al fresco dining, with all manner of terrace, street and curb side dining options. And, of course, that means lots of outdoor cooking – in particular fire cooking, from low 'n' slow smokers to pizza ovens and fire pits.



### 8. Frozen

The frozen sector is undergoing a foodie revolution, as consumers of all ages are won over by its taste, health and budget credentials. Sustainable seafood, exotic fruit and veg year-round, sushi and sandwiches, heat-and-eat goodies – the aisle is a veritable treasure trove. And, with more consumers forward planning family meals and batch cooking, freezers at home are no longer just for vodka and ice cream.

### 9. Headspace

Consumers are looking for practical ways to aid sleep, reduce their anxiety and help them on the journey to good mental health. Solutions range from yoga and meditation to CBD and



adaptogens (ingredients like magnesium, zinc, maca, reishi and cordyceps that purport to improve the body's natural resistance to stress) and more.



### 10. Love Your Veg

As plant-based eating moves ever more mainstream, consumer attitudes towards vegan products is evolving. Though demand for plant-based alternatives that are 'just like meat' continues, there is now a counter balance, with some consumers seeking out dishes that champion veg front and centre (rather than mimic meat) – and products with short, identifiable and 'natural' ingredients lists.

The Food People is an agency that helps clients to shift the future of food and drink by harnessing the power of trends. Find out more about them and the trends content and events they produce at [thefoodpeople.co.uk](http://thefoodpeople.co.uk).

Photo credit website UnSplash: Sebastian Coman, Andy Hay, Elias Morr, eggbank, Christiann Koepke, Megumi Nachev, Gunnar Ridderström, Ashley Winkler, Timothy Dykes, Louis Hansel.

Per 100g

**61g PROTEIN**

**19g CARBS**

100% ORGANIC

**20% DISCOUNT**

APPLY CODE AT CHECKOUT

**CIAO2021**

[www.pastaplant.com](http://www.pastaplant.com)

# IL COVID DANNEGGIA IL VINO "MADE IN ITALY"

## EXPORT IN CALO PER LA PRIMA VOLTA IN 30 ANNI



Il terremoto Covid non ha risparmiato nemmeno il mondo del vino che per la prima volta in 30 anni registra

una frenata dell'export con un calo del 3,2% in valore nei primi sette mesi del 2020. Si tratta di una inversione di tendenza senza precedenti. È quanto emerge da una analisi di Coldiretti.

Con il moltiplicarsi dei Paesi che hanno adottato misure di contenimento con la chiusura di bar e ristoranti era inevitabile che il vino italiano - il più bevuto nel mondo - fosse danneggiato. Germania, Stati Uniti e Regno Unito che rappresentano i principali mercati di sbocco delle bottiglie tricolori sono infatti andati in sofferenza per il rapi-

do diffondersi della pandemia che ha compromesso anche gli ordini per la fine dell'anno.

Il terremoto sull'economia provocato dal coronavirus mette a rischio il fondamentale motore economico generato dal vino italiano che - avverte Coldiretti - realizza oltre la metà del fatturato proprio all'estero. Nel 2019 le esportazioni sono risultate pari a 6,4 miliardi su un totale di 11 miliardi e hanno garantito 1,3 milioni di posti di lavoro lungo la filiera, ora in pericolo.

Un duro colpo per l'Italia che grazie

ad una produzione di oltre 46 milioni di ettolitri nella vendemmia 2020 ha confermato il proprio ruolo di leader mondiale davanti alla Francia. Un primato consolidato grazie a 504 varietà iscritte al registro viti contro le 278 dei cugini francesi con le bottiglie Made in Italy destinate per circa il 70% a Docg, Doc e Igt con 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc), 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), e 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante 30% per i vini da tavola.

"Grazie alla azione di Coldiretti sono state adottate varie misure finalizzate a dare liquidità ai produttori e ridurre le giacenze di vini e di uve della nuova vendemmia ma anche sgravi contributivi, incentivi all'acquisto di vino e prodotti italiani", ha affermato il Presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel sottolineare che "c'è incertezza e

preoccupazione fra gli imprenditori, ma l'Italia ha le potenzialità per ripartire meglio degli altri".

"L'internazionalizzazione è dunque una scelta obbligata per il nostro Paese che deve cogliere questo momento di crisi per mettere a punto una strategia più incisiva di presenza sui mercati stranieri", ha rimarcato Prandini. A suo avviso "vanno aiutate le imprese a superare questo difficile momento e va preparata la ripresa con un piano straordinario di internazionalizzazione anche con la creazione di nuovi canali commerciali e una massiccia campagna di comunicazione superando l'attuale frammentazione e dispersione delle risorse puntando, in primo luogo, ad una regia nazionale attraverso un'agenzia unica che accompagni le imprese in giro nel mondo, valorizzando il ruolo strategico dell'ICE e con il sostegno delle ambasciate".

La Redazione

# LANCIO DEL PROSECCO ROSATO IN UK

## Con degustazione virtuale di Sandro Bottega



Sandro Bottega

Per i tantissimi amanti del Prosecco in UK una grossa novità: è sbarcato su questa sponda della Manica la versione ROSE'.

Il lancio è stato celebrato con un evento virtuale organizzato al teatro "Mario Del Monaco" di Treviso dal Consorzio Tutela Prosecco DOC, presente il suo presidente Stefano Zanette.

Il Regno Unito è il più grande importatore di Prosecco nel mondo e si pre-

vede che la versione ROSE' contribuirà di sicuro ad aumentare ulteriormente i volumi.

Quasi in contemporanea con l'evento la casa vinicola Bottega, presente in oltre 130 Paesi nel Mondo con i propri vini e distillati, Prosecco in testa, ha organizzato una degustazione virtuale per un ristretto gruppo di giornalisti del settore residenti in Gran Bretagna.

Guidata personalmente dal dinamico proprietario, amministratore delegato e fondatore Sandro Bottega, la degustazione online ha portato alla ribalta quattro vini d'eccezione: il Bottega Gold, nell'inconfondibile bottiglia dorata, il Bottega Rose' Gold nella stessa inconfondibile bottiglia ma di colore rosa, il Vino dei Poeti Prosecco DOC ed il Prosecco DOC rose'. Di particolare interesse l'accoppiamento dei vini ai cibi.

Da premettere che i vini erano stati inviati per tempo, direttamente dall'Italia, via corriere internazionale e recapitati a ciascun giornalista, mentre una vasta gamma di cibi era stata consegnata agli stessi dalla Carnevale, nota casa d'importazione e distribuzione di vini e alimentari italiani in

Gran Bretagna.

Sandro Bottega ha esordito descrivendo il Vino dei Poeti Prosecco Doc Rosé come uno spumante innovativo, che mantiene la freschezza e la versatilità del Prosecco. È prodotto con un blend di Glera (85%) e Pinot Nero (15%). Le uve del noto vitigno internazionale contribuiscono a conferire a questo Prosecco il caratteristico colore rosa e una maggiore complessità aromatica. Questo vino è caratterizzato da un perlage fine e persistente. Al naso spiccano i sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco con delicate note floreali nel finale. Al palato è fresco, vivace e piacevolmente secco con un buon retrogusto. Per questo vino, Sandro ha suggerito quale abbinamento perfetto, creato per la degustazione, il pregiato prosciutto di Parma, il Cacetto (un formaggio bianco di latte vaccino) e infine un pinzimonio di verdure selezionate, per pulire la bocca.

E' stata poi la volta del Bottega Rose Gold, uno spumante Brut ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. Questa zona della Lombardia è molto apprezzata dai viticoltori. I vigneti si estendono prevalentemente in collina (100-300 metri slm), dove il terreno è caratterizzato da sedimentarie marine con argilla fine. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata. Le bucce rimangono a contatto con il mosto per 24 ore. Il mosto e le bucce vengono poi separati con



una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 ° C. Successivamente il vino ottenuto passa attraverso la presa di spuma, che avviene in contenitori di acciaio, secondo il "metodo Charmat-Martinotti", a temperatura controllata di 14 ° C e dura 60 -90 giorni.

Bottega Rose Gold si caratterizza per il suo inconfondibile colore pesca e si presenta brillante, con un perlage fine e persistente. Il profumo è spiccatamente floreale, con sentori di frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline di bosco. Il sapore è fresco, di buona acidità, armonico, delicato e persistente. A tavola si può definire un vino da tutto pasto, che si sposa particolarmente bene con insalate, piatti vegetariani, sushi, pesce e formaggi. Per la degustazione il vino è stato abbinato a Breasola (Carne di manzo salata e secca), Parmigiano Reggiano e Carciofi a spicchi.

La Bottega è un'azienda a conduzione familiare situata a Bibano, Treviso (45 km a nord di Venezia) che dal 1977 produce vini, grappe, liquori e prodotti alimentari di alta qualità, tipici italiani. Un'azienda di terza generazione, oggi guidata da Sandro, Barbara e Stefano Bottega. La sede si trova in un casale dell'800, ristrutturato per preser-

vare le caratteristiche architettoniche e ambientali originarie, circondato da 10 ettari di vigneto. Il gruppo gestisce anche una cantina in Valpolicella e una a Montalcino: qui si producono i grandi vini rossi del Veneto e della Toscana, tra cui Amarone e Brunello. L'azienda gestisce diversi marchi, tra i quali Alexander, Bottega e Cantina dei Poeti. Con l'obiettivo di offrire salute, benessere e piacere attraverso i suoi prodotti distribuiti in più di 140 paesi nel mondo, Sandro Bottega sostiene Qualità (gusto e autenticità italiani), Design (espressione dell'eccellente carattere estetico dell'essere made in Italy) e Responsabilità sociale nei confronti dell'ambiente e della comunità.

Bruno Roncarati

Membro del UK Circle of Wine Writers



**GUEST ACCOMMODATION**  
**La Gaffe**  
Est 1962  
**RESTAURANT**

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

**Ciao Bella!**

**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

**ORANGE MOON**

**WWW.ORANGEMOON.UK**

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



## Exploring the beauty of Gole dell'Alcantara

*A corner of Sicily loved also by Coppola*

Although we no longer view rivers as our primary source of survival the way our ancestors did, they still continue to draw humans. They are destinations, historically very important, where tourists flock to or a place of refuge from the summer heat.

Located east of Sicily, the Gole dell'Alcantara (Alcantara is of Arabic origin, al-Qantarah, and refers to a Roman bridge founded by the Arabs. Its literal translation means the gorge of Alcantara) is the most important river in Sicily for many reasons, and one being its perennial flow of water. Rising from the eastern sector of the Nebrodi Mountains known as Nebrodi Park, the source of the Alcantara river can be reached after a fascinating and scenic route with views overlooking Etna and the Aeolian Islands. The total course of the river is 48km with an average slope of 2.3%.

To give you more of a precise idea of location, the river falls within two provinces: Catania and Messina and stretches across the municipalities of Floresta, Santa Domenica Vittoria, Mojo Alcantara, Francavilla di Sicilia, Motta Camastra, Graniti, Gaggi, Calatabiano, Taormina and finally flows to Giardini-Naxos where it meets the sea.

The term Alcantara valley refers to a territory which indicates a very specific geographical area: the 'catchment area' of the Alcantara river, that is to say the surface of eastern Sicily that collects rainwater and snowfall that feed the outflow of the river. The physical boundaries of this basin flow to the north, on the ridges of the Peloritani, to the west, on the ridges of the Nebrodi, to the south, on the volcanic soils of Etna and finally, to the east, on the coast of the Ionian Sea. The water of Alcantara, already widely used for irrigation, is now also used for the production of hydroelectric energy which serves to supply energy to all of eastern Sicily.

The Gole dell'Alcantara is characterized by huge rough gorges, pockets of cool caves which give you a momentary respite from the scorching heat, cascading waterfalls, distinct ashen lava rocks with smooth and slippery surfaces and ice-cold waters. Even for the most frequent of cold swimmers, the temperature of the Alcantara water leaves an impressionable thumbprint in your memory, especially when you reach parts of the valley where the water is belly deep, causing a rash of

goose bumps. You should be concerned at how cold the water is, but not enough to put you off entirely. All of this wild beauty is over 1,200 metres down and in order to reach the most distinctive and popular part of the valley you need to pay a small entrance fee to the council of Motta Camastra and go down some 200 uneven steps, passing the overgrown prickly pears as you do so.

Rivers are often viewed as physical and in some cases, spiritual sources of sustenance, like all other well know rivers around the world, the Gole dell'Alcantara has, and will continue to serve its territory. The story of this valley is shrouded in a cloud of mythology and history that continue to inspire and beguile travellers. During the time of antiquity, the formation of the Gole was personified as 'the work of the Gods' or to be more precise as 'punishment from the Gods'. One legend tells the story of two peasant brothers, one of the brothers was blind, a good and honest man and the other was dishonest and a cheat, who at the time of the harvest, stole the wheat from his blind brother. The Gods were angered by this and struck a bolt of lightning that killed the dishonest peasant and turned the wheat into a mountain of brown earth that began to erupt so much lava that it covered the valley. It is also said that the waters that run through the gorges are so cold due to the resentment from the God Vulcan towards the goddess Venus who betrayed him. To take revenge for her infidelity, the god, who had previously heated the river for Venus as she loved to bathe there, made the waters ice cold as a punishment. Now of course these are only fictional accounts but does give the valley a rather charming backstory.

What we do know about the Gole is that the riverbed, the part where it meets Motta Camastra, dates as far back as 300,000 years ago. About 8,000 years ago the riverbed was blocked by a lava flow from Mount Etna. As the lava cooled much more quickly by the water than it would have done otherwise, it crystallised in the form of columns. Over the next millennia, the river naturally eroded a channel through these columns, resulting in impressive gorges and ravines which are huge in scale. It is precisely where the river meets Motta Camastra where you can find the most characteristic

and impressive parts of the river. Here, you can also find a remarkable lava flow cave, difficult to reach but astounding to look at, called the Grotta dei Cento Cavalli meaning the cave of the hundred horses, which gives you an idea of its enormous size.

Putting history and archaeology aside, the Gole dell'Alcantara holds important memories for locals who spent many days of their childhood playing by the river. "My earliest memory of the Gole was probably in the early 60's, I used to pass by there on my way to the land. At that time there was only a few cars on the dusty road, maybe some buses. Then in the late 60's they built the stairs and an entrance which gave people access to the gorge and encouraged tourists to explore the area a bit more," said one local who grew up in the nearby village of Motta Camastra. "At the age of about 12 or 13, I was spending more time there. I was a little guide for tourists and used to show them around. During this time," – he continued, "there was a struggle for power as the territory started to bring economic prosperity. There was a shooting, but no one died. About 2 years later, in the early 70's, a tragedy occurred where a bomb was put underneath a nearby house and unfortunately people died in that case." Don't forget this is Godfather territory here which is rather fitting as he told me this story. In roughly the same timeframe, Francis Ford Coppola filmed fragments of part I in the nearby villages of Motta Camastra and Graniti where Michael begins his courtship for Apollonia and also filmed scenes right by the main entrance of the Gole dell'Alcantara. The famous villa where the car explodes killing Apollonia is known as the Castello dei Schavi (Castle of the Slaves) which is located in Fiumefreddo.

Along with Francis Ford Coppola, other great directors chose Sicily and the Alcantara area as a backdrop in their films:

- Johnny Stecchino by Oscar winning director Roberto Benigni was filmed in Letojanni. Benigni also set another one of his masterpieces, The Little Devil in Taormina.

- Star Wars, Episode III: Revenge of the Sith by director George Lucas. The backdrop of the battle sequence between Anakin Skywalker and Obi Wan Kenobi are from the images of the 2002 eruption of Mount Etna.

- Le Grand Bleu by the great director Luc Besson was filmed in Taormina.

- Volevo i Pantaloni (also known as Good Girls Don't Wear Trousers and I Wanted Pants) by Italian director Maurizio Ponzi was filmed in Linguaglossa, Piedimonte Etneo, Fiumefreddo and Randazzo.

- Virilità (also known as Virility) by director Paolo Cavara and filmed in Motta Camastra, Gole Alcantara, Giardini Naxos, Forza D'Agro and Sant'Alessio. The scenes at the Alcantara gorges are among the most beautiful in the film.

- La Terra Trema (also known as The Earth Trembles) by master Italian director Luciano Visconti was filmed at Acitrezza

Even though the Gole dell'Alcantara is clearly popular among filmmakers and tourists which is why it becomes extremely overcrowded in the summer months, the river has never run the risk of becoming un-special. Rather magically it has managed to

maintain its wildness and has well and truly earned its place as a natural phenomenon.

Where to stay: Nestled amongst the green olive groves in the charming multiplicity of Motta Camastra lies Villa Marianna Country House. With scenic views overlooking the Alcantara gorges, Mount Etna and the sea of Giardini Naxos, this villa is an ideal base for family and friends to surrender to the peace and quiet whilst still being able to explore the nearby areas of Taormina and Catania. On the ground floor there is a large living room with a fireplace and views overlooking the garden, a bathroom with a shower, air conditioning, double bedroom, heating, TV and a wonderful fully equipped kitchen decorated with Sicilian lava stone. On the first floor you can find an attic room with two double bedrooms and a large bathroom with a shower and bath. The exterior is equipped with a relaxing area on a large terrace, small swimming pool, outdoor dining facilities and private parking.

Villa Marianna can accommodate 6 people. A cot or extra bed is available upon request. Approximately a 45-minute drive from Catania airport, the villa also provides a shuttle to and from the airport at an additional cost. [www.villamarianna.it](http://www.villamarianna.it) [info@villamarianna.it](mailto:info@villamarianna.it)

Where to eat: Located in Motta Camastra, "Le Mamme del Borgo" is a fantastic way to immerse yourself in Sicily's culinary culture. A project that combines street food with home cooking, "Le Mamme del Borgo" are a group of mothers who open up their homes to guests and cook outstanding traditional recipes using local ingredients. Guests can participate in the preparation of the dishes, eat together, exchange recipes and chat whilst connecting to the region's history and traditions. The cooks organize these events on fixed dates or by reservation.

[lemammedelborgo.mc@gmail.com](mailto:lemammedelborgo.mc@gmail.com) | Facebook

If you are looking for something a bit more refined, we suggest heading to the medieval town of Randazzo to Veneziario. With one Michelin star under its belt, you can embark on a serious food journey. Mushrooms dominate the menu which are picked from the nearby Etna Park. Don't miss the Nebrodi black pig sausage and the wild asparagus- they're outstanding.

Where to go for a gelato: Pasticceria Gelateria Tavola Calda Bar – "Vincenzino" in the nearby town of Francavilla is the perfect for ice cream and Sicilian pastries. We recommend heading there for breakfast and trying a granita with brioche or as a pit stop for lunch for some arancini. [TripDigest](http://TripDigest)



**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](http://WWW.TENTAZIONI-UK.COM)



# POMPEI: QUANDO I ROMANI ANDAVANO AL BAR

SCOPERTO UN TERMOPOLIO CON TRACCE DI CIBO

grosse anfore di terracotta, dove si tenevano le vivande.

Particolarmente stupefacente è il ritrovamento nei recipienti del Termopolio di tracce di alimenti che venivano venduti in strada. Era infatti abitudine dei pompeiani quella di consumare all'aperto cibi e bevande calde. Gli specialisti del Parco archeologico di Pompei stanno già studiando il materiale per verificare quanto questa scoperta possa ampliare le conoscenze sulle abitudini alimentari di età romana.

“Con un lavoro di squadra, che ha richiesto norme legislative e qualità delle persone, oggi Pompei è indicata nel mondo come un esempio di tutela e gestione, tornando a essere uno dei luoghi più visitati in Italia in cui si fa ricerca, si continua a scavare e si fanno scoperte straordinarie come questa”, ha affermato il Ministro per i beni e per le attività culturali e per il turismo, Dario Franceschini, a commento delle nuove scoperte della Regio V negli scavi di Pompei.

“Oltre a trattarsi di un'ulteriore testimonianza della vita quotidiana a Pompei, le possibilità di analisi di questo Termopolio sono eccezionali, perché per la prima volta si è scavato un intero ambiente con metodologie e tecnologie all'avanguardia che stanno restituendo dati inediti”, ha spiegato Massimo Osanna, Direttore Generale ad interim del Parco archeologico di Pompei. “All'opera c'è un team interdisciplinare composto da un an-

tropologo fisico, archeologo, archeobotanico, archeozoologo, geologo, vulcanologo: alle analisi già effettuate in situ a Pompei saranno affiancate ulteriori a analisi chimiche in laboratorio per comprendere i contenuti dei dolia (contenitori in terracotta)”.  
L'impianto commerciale dove è riaffiorato il Termopolio era stato indagato solo in parte nel 2019, durante gli interventi del Grande Progetto Pompei per la messa in sicurezza e consolidamento dei fronti di scavo storici. Considerata l'eccezionalità delle decorazioni e al fine di restituire la completa configurazione del locale, ubicato nello slargo all'incrocio tra il vicolo delle Nozze d'argento e il vicolo dei Balconi, si è deciso di estendere il progetto e di portare a termine lo scavo dell'intero ambiente in modo da proteggere con un restauro adeguato l'intero contesto.

(NoveColonneATG)



Nuova, straordinaria scoperta a Pompei: nei nuovi scavi ripresi all'interno di un progetto di manutenzione e restauro è riaffiorato un termopolio perfettamente conservato con l'immagine di una ninfa marina a cavallo e animali con colori talmente accesi da sembrare tridimensionali.

Il Termopolio era una specie di antenato del bar moderno, un luogo di ristoro in uso nell'antica Roma, dove era possibile acquistare e consumare bevande calde e a volte anche cibo pronto per il consumo. Era costituito da un locale di piccole dimensioni con un bancone nel quale erano incassate

## MUSEI GRATUITI PER ISCRITTI AIRE

NEL TRENNIO 2021-2023

Nei prossimi tre anni gli italiani residenti all'estero iscritti all'AIRE entreranno gratuitamente nella rete dei musei, delle aree e dei parchi archeologici di pertinenza pubblica. Lo ha reso noto Francesca La Marca, deputata PD eletta in Nord America, che si è battuta per questa concessione e l'ha ottenuta in forza di un emendamento alla legge di Bilancio 2021 e per il triennio 2021-23.

Per La Marca si tratta di “un segnale di rispetto verso gli italiani all'estero e una misura utile su entrambi i versanti, quello dei connazionali che vivono fuori e che potranno conoscere meglio l'arte e la bellezza dell'Italia e quello del nostro Paese che dall'intensificarsi dei flussi ricaverà risorse pre-

ziose per la sua ripresa.

“Non possiamo farci paralizzare dalle preoccupazioni e dalle difficoltà dell'oggi”, l'invito della parlamentare italo-canadese. “Dobbiamo da subito incominciare a preparare la ripresa e il rilancio. Il “turismo di ritorno” è realmente la leva da usare per la ripresa dei flussi turistici. Tutti lo dicono, ma finora non si è fatto molto per incentivarlo. Questa è la prima misura di carattere generale che stimola la ripresa del “turismo delle radici” e che tende a riattivare un circuito virtuoso”.

“Con il mio emendamento si costituisce al ministero del turismo e dei beni culturali un fondo di 1,5 milioni che andrà a coprire i mancati introiti dei musei”, ha indicato la deputata PD



e ha aggiunto: “Non mi fermerò qui. Continuerò ad insistere perché vi siano anche facilitazioni di viaggio e un Fondo nazionale per cofinanziare i progetti di turismo di ritorno delle Regioni e degli enti locali. Con la tenacia e un largo sostegno le buone cause trovano sempre la loro strada”.

La Redazione



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



**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



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.



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.



Inizia il nuovo anno all'insegna del gusto e se siete innamorati dei cibi e dalle bevande di qualità, grazie ad A1 Foods potrete arricchire la vostra dispensa con le eccellenze del Belpaese. In store ti aspettano i tuoi prodotti preferiti: pasta, riso, cereali, legumi, i condimenti, le conserve, i dolci, i vini e le migliori bevande italiane. Mille marche diverse per soddisfare anche i palati più esigenti. Grazie ad A1 Foods, potrete portare sulla vostra tavola i sapori delle stagioni e trasformare i nostri prodotti in manicaretti degni delle migliori tradizioni culinarie italiane.



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.



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.



Carola Trading Ltd  
Unit 7A Spaces Business Centre 15-17 Ingate Place  
London SW8 3NS  
Dorina: 07860 358 674 or Pietro 07842 551 743  
24h Ansaphone 020270180670  
www.carolatrading.com

### 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 January and February: 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 at:  
[info@carolatrading.com](mailto:info@carolatrading.com) - [www.carolatrading.com](http://www.carolatrading.com)

"a new website will be available by the end of the month, with a new look, very easy to browse, quick to use and very simple for searching items and prices".

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](mailto: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](mailto:gabriella@mgbelegal.com)

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

## BREXIT: COME AVERE IL FRONTIER WORKER PERMIT

Gentile Avvocata

Mi chiamo Amedeo, e vorrei farle una domanda riguardo la possibilità di entrare in UK in futuro.

Ormai da due anni vengo in Inghilterra per lavoro. Purtroppo non ho diritto al pre-settled status perché vivo in Italia e sono preoccupato perché non so come potrò continuare a lavorare nel Regno Unito dopo giugno 2021.

La Brexit è ormai una realtà, ed il periodo di grazia durante il quale i cittadini europei potranno richiedere per la prima volta il pre-settled o settled status finirà il 30 giugno 2021. Ovviamente chi ha già il pre-settled status potrà richiedere il settled status anche successivamente, appena maturati i cinque anni di residenza necessari.

C'è però chi, come il signor Amedeo, non ha i requisiti necessari per presentare questo tipo di domanda, perché ad esempio non vive in UK per almeno 6 mesi all'anno.

In tal caso, esiste comunque la possibilità di preservare il diritto di continuare ad entrare nel Regno Unito per lavoro. Infatti lo scorso 10 dicembre è entrata in vigore una nuova normativa che regola il frontier worker permit.

Frontier workers sono quei cittadini EEA che, prima delle ore 23:00 del 31 dicembre 2020, erano già lavoratori dipendenti o autonomi nel Regno Unito, e continuano ad esserlo nel 2021, pur non essendo principalmente residenti in UK.

I frontier workers possono presentare domanda gratuitamente, online, per ottenere il diritto ad entrare nel Paese per lavorare. Il frontier worker permit però non è un permesso di soggiorno e perciò non dà la possibilità di ottenere, dopo cinque anni, la possibilità di vivere in UK a tempo indeterminato, al contrario del pre-settled status.

Il frontier worker permit è in genere valido cinque anni e può essere rinnovato fintanto che si continua a lavorare in UK.

Fino alla fine di giugno 2021, cioè la fine del grace period, i frontier workers potranno continuare ad entrare ed uscire dal Regno Unito semplicemente mostrando il passaporto, ma dal primo luglio sarà obbligatorio avere il permesso.

Per fare la domanda si deve dare prova di essere effettivamente entrati in UK nel 2020 come lavoratori dipendenti o autonomi.

E' necessario aver lavorato in UK almeno una volta nell'arco del 2020, e tornare nel Regno Unito almeno una volta in 12 mesi. Ci sono alcune eccezioni per chi non è riuscito a venire in UK nel 2020 a causa del Covid.

Prima di presentare domanda, è bene leggere attentamente la normativa pubblicata dall'Home Office per capire come procedere e quali prove di lavoro e dei viaggi fatti bisogna allegare.

# AIM

## Insurance B R O K E R S

### COME PROTEGGERCI DAI CYBER RISKS

Nuovo appuntamento con Aldo laquinta, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, che in questa edizione ci parla delle polizze rischi informatici, i cosiddetti Cyber risks.

#### CHE COSA INTENDIAMO QUANDO PARLIAMO DI CYBER RISKS?

Per cyber risk o rischio informatico intendiamo qualsiasi rischio di perdita finanziaria, distruzione o danno alla reputazione di un'organizzazione dovuta ad un malfunzionamento del sistema informatico. Per la gestione del rischio cyber occorre innanzitutto individuare le vulnerabilità del sistema informatico, le possibili minacce e i potenziali danni di una violazione della sicurezza. Questo processo può essere suddiviso in diverse fasi quali l'identificazione dei rischi e la loro classificazione e stima, e il trattamento e mitigazione degli stessi attraverso una polizza assicurativa ad hoc.

#### QUALE COPERTURA POTETE OFFRIRE?

La polizza che proponiamo è stata studiata per offrire al nostro assicurato una copertura completa sia contro la criminalità informatica che contro gli errori operativi.

Per esempio possiamo menzionare: la perdita da interruzione dell'attività causata da un attacco ransomware, da un errore dell'operatore (cancellazione accidentale dei dati) o da qualsiasi altro virus o malware che impedisca l'attività del nostro cliente. Inoltre è prevista la copertura dei costi per ridurre al minimo una minaccia di estorsione informatica (nel caso in cui una terza parte abbia rubato i dati degli Assicurati o abbia minacciato un attacco di Denial of Service). Sono inclusi inoltre i costi per il ripristino dei dati di un assicurato che sono stati accidentalmente cancellati o corrotti.

Assicuriamo anche la responsabilità per la perdita di qualsiasi dato personale o per la violazione della legislazione sulla privacy ovunque nel mondo. In caso di violazione dei dati, viene offerta la consulenza legale, monitoraggio del credito (se i dati della banca o della carta di credito sono stati compromessi) e, se necessario, consulenza in materia di pubbliche relazioni.

#### COSA POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETA'?

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

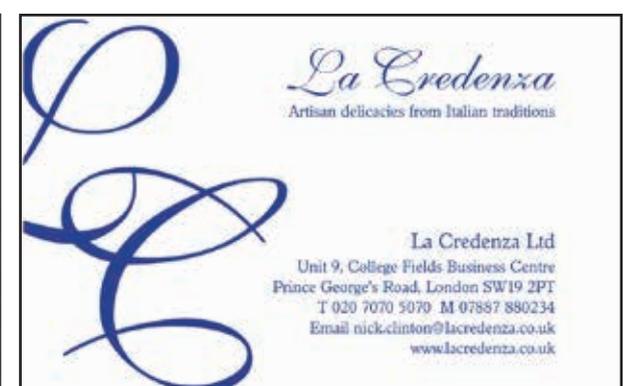
#### QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

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

#### CONTATTI

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





**Consulenze ad aziende e individui**  
Rubrica curata da Elisa Sgubin

## Organizzazione della piccola azienda: falsi amici. Il Multitasking

Remote working, flexibility, multitasking e cloud systems sono parole ormai in uso comune per inquadrare la realtà lavorativa prevalente, sperimentata, forse senza alternativa, nell'anno 2020.

Si tratta della modalità che più sta influenzando l'organizzazione moderna dell'azienda, qualsiasi sia la sua dimensione.

Eppure anche il pre-pandemia tanto apprezzato 'multitasking' ha le sue mancanze.

Per 'multitasking' si intende la capacità di condurre più attività nello stesso tempo.

Che questo sia positivamente correlato alla produttività dell'individuo?

In realtà, studi condotti dagli istituti di ricerca hanno messo in luce che si è di fronte ad un falso mito. Accettare una chiamata telefonica mentre si risponde ad un'email o annotare un ordine mentre si sta sviluppando un piano per un altro cliente, hanno l'effetto distraente rispetto all'attività principale. La concentrazione viene interrotta, è dimostrato che la persona non solo perde più tempo per rientrare nell'ordine di idee e focus precedenti, ma nel complesso lo stesso numero di lavori

viene completato in un lasso temporale superiore rispetto all'esecuzione sistematica, uno alla volta, dei singoli compiti.

È inevitabile oggi essere soggetti a sollecitazioni esterne a causa dell'uso diffuso della tecnologia. Il suono caratteristico dell'arrivo di un messaggio sul telefono privato, è un fattore che distoglie l'attenzione e sposta l'interesse verso la lettura.

Alcuni accorgimenti quali evitare la presenza del cellulare sul tavolo di lavoro, capovolgerlo mentre si è impegnati in un compito mantenendo la suoneria solo per casi di emergenza, sono facili soluzioni al problema.

Se la simultanea attenzione riguarda l'ambito lavorativo, ovvero il passare da un'attività per un certo cliente, al consiglio al volo per l'azienda che sta entrando in videoconferenza con i colleghi o è in linea al telefono mentre il corriere delle consegne suona all'entrata, il caso è diverso.

In alcune situazioni, inevitabile.

Di regola, istituendo ruoli distinti in azienda, ogni individuo mantiene sotto controllo i propri incarichi, evitando sovrapposizioni o il ricorso a membri del team impegnati in mansioni diverse.

Più complesso ancora quando il 'multitasking' vede l'ambito domestico sovrapporsi alla giornata lavorativa e il lockdown o una condizione di 'lavoro da casa' ne impongano la convivenza.

La presenza dei figli, situazioni delicate quali una persona non autosufficiente a carico, sono i fattori che incidono maggiormente sulla qualità del lavoro in determinati ambiti. Il dividersi tra più impegni equamente urgenti è necessario.

Ecco quindi l'opportunità di valorizzare gli aspetti buoni del 'multitasking':

- il multitasking mantiene un equilibrio tra famiglia e lavoro: ad esempio è possibile portare i figli al parco e allo stesso tempo gestire chiamate di lavoro;

- permette di risparmiare tempo: sfruttando l'ora di attività fisica

ascoltando un audio libro;

- influenza la flessibilità soggettiva: essere abili a cambiare da un ambito all'altro supporta l'adattabilità a contesti diversi, mantiene una certa agilità personale ad adeguarsi a circostanze in mutamento;

- fa sì che vengano interessate simultaneamente diverse regioni del cervello: si diventa più capaci nell'integrazione di stimoli sensoriali, nel dare senso a informazioni provenienti da vista, udito, tatto e così via;

- rende più resilienti: quando si affronta una varietà di mansioni in modalità consecutiva e a scadenze strette, si è esposti a stress per un prolungato periodo e ci si abitua a operare in tale condizione, diventando più risoluti nel portare a termine il lavoro;

- è un antidoto alla noia;

- facilita la gestione di una posizione di leadership aziendale, dove generalmente il 'multitasking' è una prerogativa.

In aggiunta, incoraggianti novità giungono dal mondo informatico. Vista l'impossibilità in alcuni contesti di evitare la simultaneità delle operazioni, Microsoft sta sviluppando sistemi interfaccia per facilitare la ripresa di un'attività al computer lasciata in sospeso a causa del sovrapporsi di un impegno urgente.

E infine, sapete che più volte siamo portati al multitasking e meglio lo facciamo?

È emerso come l'allenamento nell'affrontare più attività contemporaneamente, migliori la capacità soggettiva di 'multitasking'.

Ciò non pregiudica il fatto che una significativa letteratura scientifica metta in guardia su come distrazioni tecnologiche e stimoli dissonanti rispetto ad un'attività principale possano abbassare il Q.I. di alcuni punti. Pertanto mantenere una concentrazione profonda su singoli compiti sembra rimanere la migliore strategia per un risultato ottimale.

'Multitasking' si, quando è utile e inevitabile; altrimenti meglio optare per 15-20 minuti di focus totale su ogni attività lavorativa.

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

### In trasferta nel Regno Unito dopo la Brexit, come si fa?



Dominic Pini

Egregio Avvocato

*Sono un produttore italiano che esporta nel Regno Unito macchinari che incidono il granito e il marmo nelle dimensioni e nella forma richieste dai clienti. Questo costoso macchinario funziona con un programma di software di nostra proprietà. Quando un cliente acquista le attrezzature, acquista anche il servizio di installazione. Ciò che accade è che l'attrezzatura viene consegnata e noi mandiamo il nostro tecnico nel Regno Unito per l'installazione e il collaudo dell'attrezzatura. Il tecnico installa anche il programma software e ne verifica il funzionamento. Una volta che abbiamo certificato che il macchinario è installato correttamente ed in maniera soddisfacente per il cliente, rilasciamo il nostro certificato di installazione e il cliente paga l'ultima rata del prezzo di acquisto. Il processo di installazione del macchinario può richiedere da 1 a 2 mesi, poiché dobbiamo effettuare ripetute visite nel Regno Unito. I tecnici che inviamo nel Regno Unito sono italiani che trascorrono circa 4-6 settimane nel Regno Unito. Può dirmi quali sono le normative post Brexit per i nostri dipendenti che effettuano lavori di installazione nel Regno Unito?*

Cordiali saluti

Roberto

Caro Roberto

In base all'accordo di recesso tra il Regno Unito e l'UE, la libera circolazione dei lavoratori dall'UE è terminata il 31 dicembre 2020. Dal 1° gennaio 2021 si applica un nuovo sistema di immigrazione basato sulle competenze per l'assunzione di tutti i lavoratori non britannici. Da questo momento, se i lavoratori dell'UE non hanno il permesso di restare nel Regno Unito, avranno bisogno di un'approvazione preventiva per lavorare nel Regno Unito e il datore di lavoro britannico avrà probabilmente bisogno di un'apposita licenza per sponsorizzarli. Per poter rilasciare la licenza, il datore di lavoro britannico dovrà soddisfare i criteri di sponsorizzazione previsti dal nuovo sistema a punti. Una volta rilasciata la licenza, la Società può richiedere il visto per i suoi dipendenti.

I tecnici italiani che arrivano nel Regno Unito dal gennaio 2021 sono soggetti alle nuove regole sull'immigrazione del Regno Unito. I requisiti per il visto non sono generalmente applicati per le visite di lavoro che rientrano nell'ambito delle attività commerciali consentite nel Regno Unito, per esempio le riunioni con i colleghi e i clienti per raccogliere informazioni, a condizione che qualsiasi lavoro sul contratto sia svolto al di fuori del Regno Unito. La condivisione delle competenze per collaborare a un progetto interno è consentita anche per i visitatori che arrivano presso una sede/ufficio nel Regno Unito da un'entità collegata nell'UE, così come la partecipazione a corsi di formazione, conferenze e seminari.

Al di là di queste eccezioni, i tecnici italiani dovranno richiederle di ottenere un visto per motivi di lavoro per assistere nell'installazione dei macchinari acquistati presso di voi. Tuttavia, è possibile che queste regole vengano modificate in futuro, una volta valutati gli effetti della loro applicazione pratica.

Cordiali saluti

Domenic Pini

Pini Franco LLP

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

**etnacoffee**  
sicilian street food

**Cannoli**

**Granita**

**Pinsa**

☎ 020 7935 1600  
54 BAKER STREET W1U 7BU

**SHOP.ETNACOFFEE.NET**  
CLICK&COLLECT - DELIVERY

Instagram Facebook Delivery

# SCOMPARSO L'AVVOCATO COLOMBOTTI

L'avvocato Carlo Colombotti, un pilastrino della comunità anglo-italiana di Londra, è morto il 25 novembre scorso all'età di 81 anni.

Si era laureato in legge alla London University nel 1961 prima di intraprendere una lunga carriera che lo ha visto Presidente della British Italian Law Association, Vice Presidente della Camera di Commercio Italiana e ufficiale del "Club di Londra".

Colombotti è stato anche consigliere dell'ambasciata italiana ed è stato nominato per ben due volte Commendatore della Repubblica italiana e ha guidato per un breve tempo la squadra di calcio Sheffield United.

Parlando di lui nel 1990 proprio in occasione della sua sfortunata scalata allo Sheffield United il quotidiano "Guardian" lo aveva definito "colourful lawyer" e aveva scritto che era chia-



mato "Count" dagli amici, era molto in vista nel "London social circuit" e il suo prestigioso studio legale vantava tra i clienti il leader libico Muammar Gheddafi.



A 96 anni se ne è andato uno degli

## Un ultimo saluto al partigiano "Attilio"

ultimi partigiani ancora in vita: il partigiano "Attilio", al secolo Andrea Ferrari.

Dopo la gloriosa partecipazione alla Resistenza, che lo vide in azione nelle battaglie di Bardi, Luneto e Osacca, Ferrari era emigrato in cerca di lavoro a Londra dove ha avuto successo come ristoratore a Keen Green Richmond.

Nel 2016, in forza di un decreto del Ministero della Difesa, gli era stata conferita la Medaglia della Liberazione. Il partigiano "Attilio" si è spento il 25 Novembre a Borgotaro, nel parmense, e i funerali si sono svolti a Tiedoli, la frazione di Borgotaro dove era morto.

## MDL ANNUNCIA LA MORTE DI DUE SUOI MEMBRI *Maurizio Marzana e Italiceo Reggio*



Il consolato dei Maestri del Lavoro della Gran Bretagna ha perso negli ultimi mesi due dei suoi membri: Mauri-

zio Marzana e Italiceo Reggio.

**Maurizio Marzana** aveva appena compiuto settanta anni e dal 1973 abitava a Jersey dove si era sposato con Sally, che gli ha dato due figli, Georgina e Marcello. Aveva lavorato in Italia, Svizzera, Germania e sulle navi passeggeri e poi in diversi alberghi britannici come Maitre d'Hotel o direttore facendosi sempre apprezzare e rispettare superiori e colleghi per

il suo 'savoir faire', la sua vasta conoscenza delle pietanze, vini, ed il modo in cui comunicava con la clientela ed il personale proveniente dai varie nazioni, con diverse lingue, usi e costume. Il suo sogno si avverò quando con un collega aprì il ristorante 'Bon Vivour', ove rimase fino alla pensione.

Aveva un grande senso del dovere e diceva sempre: "Ogni buona azione che posso fare, o ogni atto di gentilezza che posso dimostrare verso un altro essere umano, lascia che lo faccia ora; non lasciare che lo rinvii o lo trascuri, perché non passerò più per questa strada". Nato a Frosinone il 16 Marzo 1950, era anche un uomo molto sportivo. Andava spesso a giocare a tennis e squash, ma la sua passione era il golf.

**Italiceo Reggio** era nato a Rimini il 24 maggio del 1927 e ricevette la Stella dei MdL nel 1991. Subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, che il primo maggio del 1943 lo vide lasciare la scuola militare di Modena per arruolarsi nella scuola dei Paracadutisti di Tarquinia e trasferirsi poi nei reggimenti Folgore e Nembo, prese il diploma della scuola alberghiera a Bordighera ed andò a lavorare all'estero in Svizzera, Francia, Germania per poi stabilirsi in Inghilterra.

Ha lavorato a Londra all'hotel Carlton Tower per trenta anni e nella capitale britannica divenne marito, padre, nonno e manifestando sempre orgoglio per la famiglia e per l'Inghilterra che gli aveva dato la possibilità di crearsi un avvenire sicuro.

Italiceo parlava spesso della sua infanzia e delle sue avventure con i suoi amici di scuola e della guerra. Era una persona molto amichevole e socievole.

La Redazione

## MARKETING MADE EASY

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



## Come mantenere soddisfatti i clienti?

*Ricordati: People Buy People*

Mantenere alto il livello di soddisfazione degli attuali clienti è fondamentale per lo sviluppo del business. Se i tuoi 'attuali clienti' non li vedi o senti da mesi continua a leggere e attiva quanto prima i consigli che seguono.

I tuoi clienti sono persone e come ognuno di noi, vogliono avere una relazione umana, trasparente, regolare con te e sono contenti di trovare chi tiene a loro, godere delle loro attenzioni e ripagarli, perché no, con la loro loyalty.

E se è vero che il costo di acquisire nuovi clienti è 7 volte più alto di quello di fidelizzare quelli attuali è altrettanto vero che se sono nostri clienti adesso, quel prezzo, per loro, lo abbiamo già pagato e dobbiamo quindi tenerceli ben stretti.

La tua regolare comunicazione non deve essere solo con i clienti più attivi e con i quali hai già un rapporto più aperto e duraturo ma è altrettanto fondamentale sviluppare la relazione personale con i tuoi clienti meno attivi e più difficili.

Alla fine alla base di qualsiasi transazione c'è sempre il "personal touch", sempre. People buy people.

Loyalty non significa che il tuo cliente acquisterà esclusivamente da te. In un mercato competitivo come quello presente, con molte opzioni, scelte, messaggi pubblicitari ed offerte, è vitale realizzare ed accettare che i tuoi clienti acquistino anche dai tuoi concorrenti. L'obiettivo di una buona strategia di fidelizzazione è soddisfare i tuoi clienti e vendere loro più prodotti, non la quota di mercato dei tuoi concorrenti. In un momento critico come quello attuale, pur di soddisfare il cliente, deve prevalere il 'whatever it takes' per fidelizzare, e potrebbero essere proprio delle unforeseen partnerships con i tuoi concorrenti a dar vita a nuove soluzioni vincenti per il tuo business.

Adatta il tuo range di prodotti e servizi e ribilancia il tuo investimento marketing. Investi nella comunicazione diretta con i clienti al telefono, videocall e newsletters ed indirettamente attraverso la pubblicità mirata. Tieni il tuo database aggiornato e pulito per non sprecare preziose risorse per comunicare le tue migliori notizie al target errato. Non dimenticare che spesso anche i tuoi clienti hanno clienti e quindi ciò che condividi con loro potrebbe poi essere amplificato nel mercato.

Analizza le tue risorse per individuare quali servizi/prodotti puoi offrire ai clienti più importanti e quali altri servizi puoi offrire a tutti gli altri. Le risorse della tua, ed ogni, azienda non sono infatti infinite.

Identifica cosa già fai o cosa puoi fare per comunicare, in maniera trasparente, che tieni molto ai tuoi clienti. Le compagnie aeree non ci avevano mai detto che i loro HEPA filter rimuovevano fino al 99.9% dei batteri eppure quei filtri erano già in dotazione all'arrivo del Covid. La condivisione di questo aspetto ha però istantaneamente fatto guadagnare moltissima credibilità e 'punti' in social responsibility all'industria. Ognuno di noi ha fatto ciò che poteva per reagire al Covid, condividi la tua storia con i tuoi clienti, rendili parte e partecipi della tua storia. Siamo tutti nella stessa squadra al momento, massimizza le opportunità.



**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



**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**

# LE PIANTE OFFICINALI

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

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



## Corbezzolo: buono per diuresi ma troppo ubriaca

Nome scientifico: *Arbutus unedo* L.  
Famiglia: *Ericaceae*

Pianta arbustiva sempreverde che può raggiungere anche i 10 mt di altezza, caratterizzata da una corteccia rossastra soprattutto nei semi più giovani.

Le foglie sono ovali oblunghe, acuminata a margine seghettato, di consistenza coriacea verde lucido.

I fiori sono raccolti in racemi penduli, sono di colore bianchiccio o roseo a forma di otricolo (botticella). I frutti sono bacche carnose, prima verdi e poi, a maturità, rosse simili ad una fragola, rotondeggianti e contenenti numerosissimi semi minuti.

È pianta tipica della macchia mediterranea ed in particolare degli ambienti boscati aperti e soleggiati della fascia fitoclimatica del "lauretum".

Può essere raccolta tutto l'anno, in particolar modo in estate e autunno.

**Principi attivi:** si trovano nelle foglie; i frutti, eduli, contengono un

alcaloide con proprietà ipotensive. Proprietà Astringenti, antisettiche, diuretiche.

### Uso interno

Flogosi interne: preparare un infuso con 20 gr di foglie in 100 ml di acqua e consumare prima dei pasti.

Astringente e diuretico: preparare un infuso con 50 gr di foglie in 500 ml di acqua, dolcificare con miele e consumare nel corso della giornata.

### Curiosità

Quando i frutti vengono consumati in grosse quantità provocano uno stato di ubriachezza a causa del loro effetto ipotensivo. Da questo l'origine del nome latino un-edum: da mangiare uno.

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

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

# "GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di  
**Cristina Lavagnolo**

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



## "Aiutami a fare da solo" Educare i figli all'autonomia

"Aiutami a fare da solo". Riprendo questa citazione di Maria Montessori, con cui avevo concluso l'articolo del penultimo numero, perché, nella sua semplicità racchiude un concetto fondamentale dell'educazione: il fine ultimo dell'operato di un educatore, sia che si tratti di un genitore, di un insegnante o di qualsiasi altra figura educativa, è di portare il bambino o la persona su cui esercita la sua azione formativa all'autonomia e quindi, di conseguenza, a far sì che il suo ruolo non abbia più ragione di esistere. Ovviamente, questo è l'obiettivo ultimo e teorico che, nella pratica e soprattutto quando si tratta del rapporto genitori-figli, probabilmente non si raggiunge mai del tutto. Si potrebbe dire che il rapporto educativo tra genitori e figli in realtà non si esaurisce mai, anche se, con il passare del tempo, cambia modalità, proporzioni e, ad un certo punto e in determinati momenti della vita, i ruoli possono addirittura invertirsi. Ciò non toglie che, quando si parla esclusivamente di educare all'autonomia, l'educatore debba davvero puntare a ridurre via via, fino ad eliminare del tutto, la necessità del proprio intervento. L'autonomia è un obiettivo fondamentale da far raggiungere ai propri figli. Ovviamente, è importante aiutare i bambini in questo in modo graduale, incoraggiante e, soprattutto, adatto alla loro età e alle loro capacità. Camminare, parlare, usare le mani, mangiare, bere, usare il wc, lavarsi, vestirsi, ecc. sono azioni primarie che ogni bambino sano può compiere in modo sempre più autonomo, con il progredire dell'età e delle esperienze che fa. Talvolta, però, le circostanze familiari, gli orari di lavoro che impongono tempi stretti, la stanchezza o le preoccupazioni, a volte, forse, anche un po' di pigrizia, possono portare uno o entrambi i genitori a sostituirsi al bambino nel fare quello che potrebbe fare lui o ad aiutarlo quando, invece, sarebbe già in grado di fare da solo. Questo spesso accade per un motivo tanto banale quanto comprensibile: lasciare che il bambino faccia da solo o insegnargli a fare da solo, se ancora non ne è capace, richiederebbe un tempo e una pazienza che spesso non c'è o non si ha voglia di trovare. Ad esempio, un bambino di quattro o cinque anni è in grado di fare colazione da solo, bevendo il latte da una tazza, mangiando i cereali con il cucchiaino... Però, se il bambino in questione è ancora un po' lento in questo, è evidentemente più pratico, per il genitore che lo deve accompagnare a scuola per poi andare al lavoro, preparargli un bel biberon con latte e biscotti solubili e farglielo bere durante il tragitto in auto o a piedi. Permettere al bambino di fare da solo comporterebbe dei sacrifici, come, ad esempio, alzarsi un po' prima, organizzare diversamente la routine mattutina, imporsi di avere pazienza... Lungi da me il voler condannare il genitore riluttante ad affrontare questi sacrifici, anzi, ha tutta la mia comprensione! Tuttavia, se si sforzasse di affrontare, almeno per un certo tempo, i suddetti sacrifici, il genitore (o entrambi i genitori) in questione farebbe a suo figlio un grande regalo per la sua crescita e la sua autostima, permettendogli di provare a comportarsi "da grande". Inoltre, dopo qualche giorno o settimana, il piccolo diventerebbe sicuramente più abile e veloce sia in questa che in altre autonomie che gli vengano insegnate, rendendo anche, di conseguenza, la vita più facile ai genitori.

Altre volte, la causa di questo comportamento genitoriale è la tendenza ad essere troppo apprensivi di alcuni genitori che, invece di favorire l'autonomia del loro bambino, per paura di lasciarlo andare lo "mantengono piccolo". Lo accudiscono in tutto, come quando era neonato o, comunque, ancora troppo piccolo per fare da sé. Anche questo è senza dubbio un comportamento comprensibile, però non certo ottimale per lo sviluppo delle autonomie del bambino e la crescita equilibrata della sua personalità.

Comportandosi in questo modo, qualunque siano le ragioni sottostanti, i genitori trasmettono al proprio figlio un messaggio di sfiducia nella sua capacità di essere autonomo. Gli dimostrano con i fatti, che sono più efficaci ed incisivi per il bambino di qualsiasi messaggio gli venga comunicato a parole, che non credono che lui sia in grado di fare da solo. Gli fanno percepire che lo considerano troppo piccolo e ancora incapace. Questo, oltre a minare alla base le sue possibilità di costruirsi un buon livello di autostima, lo spingerà a comportarsi in base all'immagine di sé che vede rispecchiata nell'atteggiamento che i suoi genitori hanno nei suoi confronti: farà il bambino piccolo, dipendente, chiederà aiuto anche quando potrebbe fare da solo e, probabilmente, farà anche parecchi capricci. D'altra parte, questo è ciò che involontariamente arriva al bambino: un messaggio di sfiducia nelle sue capacità. E la sensazione che ne deriva potrebbe accompagnarlo in tutta la sua crescita.

Cosa fare, quindi? È fondamentale incoraggiare con fiducia i propri figli a far sempre più da soli. L'ideale sarebbe farlo come un gioco, senza forzarli mai, ma proponendo loro tutto gradualmente, come una bella conquista, come un piacere. Dapprima lo si può fare accompagnandoli fisicamente nei movimenti, poi con l'esempio, puntando sulla loro capacità di imitazione. Poi, magari, si può iniziare a guidarli solo verbalmente fino a che sapranno fare in autonomia quell'azione per cui fino a poco tempo prima avevano bisogno di aiuto. Si sentiranno più sicuri di sé e soddisfatti, sentiranno che stanno crescendo e, forse, faranno anche meno capricci, perché si sa: i capricci li fanno i bambini piccoli...



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](http://www.panecunuzato.com) - [booking@panecunuzato.com](mailto:booking@panecunuzato.com)



Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - [www.2veneti.com](http://www.2veneti.com)



**GAETANO ALFANO**  
**Roccamora UK**

*Tenimenti in Sicilia*

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

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



**KEEP THE GOOD ENERGY COMING**

#OURCUSTOMERSAREOURFAMILY

[www.greennetworkenergy.co.uk](http://www.greennetworkenergy.co.uk)



# LO CHEF COSTANTINO SI REINVENTA CON APP

Una strada per resistere alla pandemia



con la voglia di affinare la propria formazione professionale, Costantino vede nel progetto "My kitchen" una sua propria "progressione naturale" perché ha presto compreso che cosa vuole: entrare nel mondo della ristorazione privata.

Dopo una moltitudine di esperienze lavorative, Costantino è entrato a far parte della Federazione Italiana Cuochi in Gran Bretagna (FIC UK) nel 2019 e da allora riscrive il suo percorso arrivando ad ottenere gli obiettivi che si era prefissato, anche grazie all'aiuto della Federazione. TripDigest si siede virtualmente con lui per ascoltare la sua storia e per scoprirne gli obiettivi.

"La Federazione Italiana Cuochi ha tra i suoi scopi quello di creare una comunità tra gli chef italiani che vivono e lavorano nel Regno Unito. Attraverso iniziative di cucina e partnership di qualità, l'organizzazione aiuta i giovani chef a progredire nella loro carriera", dice Costantino, in arrivo da un piccolo paese vicino Caserta, ed aggiunge: "molti giovani chef italiani, si sono guadagnati una reputazione lavorando nei migliori ristoranti di Londra fianco a fianco di chef stellati Michelin. Questa esperienza ci ha permesso di imparare nuove tecniche e di confrontarci direttamente con le scuole di pensiero del complesso mondo della ristorazione nel panorama londinese".

Nonostante la giovane età (classe 1991), la carriera di Constantino è costellata di molteplici esperienze: "ho lavorato in Italia, Spagna ed ovviamente qui in Inghilterra, accrescendo il mio bagaglio di esperienza in ristoranti come la Soho House, The Hari Hotel e Cipriani. Non male per un giovane ragazzo che voleva imparare la lingua inglese e crescere professional-

mente", racconta ed "inoltre ho lavorato in una compagnia di catering e più volte nelle cucine di Buckingham Palace e del Castello di Windsor con l'arduo compito di cucinare per i Royals compreso per il principe Harry al Royal Ascot. Entrare a far parte del servizio di catering di Mosimann's, il grande chef stellato svizzero Anton Mosimann, mi ha anche dato la possibilità di conoscere meglio la cucina francese ed internazionale".

Incontrare Costantino non è stato facile in questi tempi governati dalla pandemia e dai continui lockdown, ma anche se a distanziati da una video camera, questo giovane chef dall'aspetto innocente ci colpisce con la sua professionalità sfoggiando con orgoglio la sua meritata giacca FIC UK e ci affascina immediatamente con il suo genuino entusiasmo e con una frenetica voglia di ripartire al più presto: "All'inizio dell'anno scorso ero riuscito con la Federazione Italiana Cuochi a lavorare finalmente come chef privato per una famiglia italiana a Knightsbridge. Nonostante le mille difficoltà quotidiane, come la gestione del budget per la spesa, i bisogni dietetici della famiglia e la continua richiesta di provare nuovi piatti, ho vissuto questo periodo con grandissima soddisfazione riuscendo a conciliare perfettamente vita professionale e privata. Purtroppo, con la seconda ondata di pandemia che ha colpito il Regno Unito, la famiglia ha deciso di tornare temporaneamente in Italia" ci spiega Costantino. Ed alla domanda sugli effetti della pandemia sulla sua carriera, ci risponde con sicurezza dicendo: "quando sei creativo sei sempre in grado di trovare nuove opportunità".

Nuzzo, appena entrato nella Federazione Italiana Cuochi ha immediatamente avuto la possibilità di partecipare ed essere protagonista in vari live cooking shows, ottenendo un immediato successo presso il pubblico e gli addetti ai lavori li presenti ed affermandosi nel "Bond Street Award 2019" per la categoria "Young and Talented Hospitality" ricevendo il premio direttamente dall'Ambasciata Italiana del Regno Unito.

"Il mio sogno rimane quello di lavorare per famiglie private. Essere uno chef privato è una cosa diversa. È come - confida - avere un giudice intorno a te ogni giorno. Ricevi più critiche in una famiglia di quante ne ricevi in una cucina di un ristorante, e c'è sempre un ingrediente che le persone vogliono cambiare nelle ricette, trasformandole pur di appagare appieno i loro gusti personali. Tu devi essere sempre pronto ed accettare quotidianamente la sfida. Tutto ciò mi stimola, mi dà carica e moltiplica la mia motivazione a far sempre meglio".

"La dedizione al lavoro e la determinazione per raggiungere i miei obiettivi, mi hanno sempre accompagnato nel mio percorso professionale, senza questo avrei probabilmente fallito e sarei tornato sconfitto come tanti miei

giovani colleghi. Arrivato in Inghilterra, con alle spalle cinque anni di scuola di cucina in Italia, il mio battesimo ai fornelli londinesi è stato presso Cipriani. Non avrei mai pensato di ottenere il lavoro", ci dice con modestia, "feci il mio turno di prova il venerdì ed il giorno dopo venni chiamato da loro con un offerta di lavoro".

La FIC UK ha rappresentato un passaggio importante per Costantino, "per me è estremamente fondamentale tenermi sempre aggiornato, non voglio sedermi sugli allori ed accontentarmi di far bene quello che già conosco, non voglio adeguarmi su un solo stile, metodo o tipo di cucina", dice. "Nelle cucine del Floridita (ora 100 Wardour Street), per esempio, mi sono trovato a lavorare in una cucina che faceva 500

coperti a sera, è stata veramente dura. C'erano molti chefs con molta più esperienza di me, io osservavo e cercavo di imparare il più velocemente possibile. Ben presto mi sono ritrovato da solo ed ero io ad intervenire per dare una mano ai miei ben più blasonati colleghi. Sotto pressione da loro il massimo e dopo meno di 8 mesi sono stato promosso e nominato 'employer of the year'. La FIC UK ha fatto il resto dandomi il dovuto supporto per esprimermi al meglio e per trovare la mia strada definitiva".

@chef\_costantino\_  
Puoi scoprire come far parte di FIC UK tramite e-mail: info@ficuk.com  
http://www.ficuk.com

TripDigest



## UNA RICETTA DELLO CHEF COSTANTINO

### Gourmet Fiori di Zucca

Ingredienti per 2 porzioni

2 zucchine possibilmente una verde ed una gialla

2 Fiori di zucchine

Il ripieno per i fiori di zucca:

200g Philadelphia, 2 acciughe tritate con 15ml del suo olio ed q.b. di erba cipollina.

Per il mix tempura:

70g farina di mais, 30g farina 00, 80ml acqua frizzante e sale

Per il puree di patate:

250g di patate, 1 uovo

Per la decorazione:

1 cucchiaino di caviale di salmone, q.b. polvere di asparagi (optional), scorza di limone, olio al basilico (optional) e 50gr maionese alle acciughe.

Metodo

Con una forchetta unite tutti gli ingredienti per il ripieno e con una sac à poche farcite con cura i fiori di zucca. Legare gli ingredienti per la miscela tempura e ricoprirli con i fiori.

Friggere i fiori di zucca esattamente a 140 gradi.

Nel frattempo, lessate le zucchine verdi e frullate con un frullatore a immersione. Preparare una purea di patate e aggiungere separatamente l'albume e il tuorlo d'uovo alla purea di patate. Unire la purea in una sac à poche e pressarla in un timbro floreale, cuocendola a 180 gradi per 8 minuti.

Decorare con caviale di salmone, zucchine gialle, polvere di asparagi, scorza di limone, zucchine verdi frullate, olio al basilico e maionese alle acciughe.

Abbinamento vino consigliato: Verdicchio dei Castelli di Jesi di Ancona

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

**Casa Mamma**  
Ristorante Pizzeria  
339 Gray's Inn Road - King Cross - London WC1 8PX  
Tel: 020 7837 6370



## AMORE E DINTORNI

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

# SONO ANGOSCIATA, LO AMO MA HO PAURA DI DELUDERLO

Claudia ci scrive

*"Sto da un anno con un ragazzo che mi piace molto, sotto tutti i punti di vista. Andiamo d'accordo, ci sto benissimo, mi piace fisicamente e caratterialmente. A volte, però, mi sento assalire dall'angoscia. Non riesco a non pensare che potrei deluderlo, che potrei non essere abbastanza, che potrei essere sbagliata. E se un giorno lo tradissi? Gli spezzerei il cuore. E se volessi viaggiare per il mondo? Come potrei spiegargli che lo abbandono? Mi sento in prigione, mi sento come se non ci fosse via di scampo. E inizio a fantasticare, come sarebbe bello essere single, non avere legami, flirtare con altri uomini. Quando succede, mi chiudo in me stessa, lui cerca di ricreare la nostra connessione e io mi sento ancora più ansiosa. Io ne sono innamorata. Perché ho tanta paura di portare avanti una così bella relazione?"*

Cara Claudia,

Non sono una psicologa, quindi la mia risposta è del tutto "informale", ma la descrizione di come ti senti mi fa immediatamente pensare alla "Teoria dell'attaccamento" di John Bowlby. Lo psicoterapeuta inglese sviluppò questa teoria durante la prima metà del 1900, approfondendo, tra gli altri, gli studi di Freud sul rapporto madre- bambino. Le conclusioni mostrarono che gli esseri umani sviluppano diversi tipi di "attaccamento" in base al rapporto che hanno avuto da neonati o bambini con le figure di riferimento (per esempio la madre). Bambini cresciuti in un ambiente "protetto", in cui la figura di riferimento è sempre presente, pronta a nutrire e consolare, sviluppano un attaccamento sicuro: si sentono tranquilli nel relazionarsi con il prossimo e si fidano, sanno stare anche da soli e sono curiosi di esplorare l'ambiente circostante. Bambini cresciuti in ambienti in cui la figura di riferimento non presta attenzione ai loro bisogni (per esempio madre o padre dipendente dall'alcol o che soffre di grave depressione) mostreranno comportamenti ansiosi: paura di essere soli, pianto immotivato, crisi nel vedere allontanare la madre.

La teoria dell'attaccamento è stata in seguito ripresa da svariati studiosi, per spiegare le relazioni di coppia.

Ho trovato molto interessante il resoconto che ne fa Emily Nagoski, una sessuologa americana, nel suo libro "Come as you are". La studiosa spiega che l'innamoramento deriva dalla nostra naturale tendenza a cercare completezza. Abbiamo un istinto innato nel ricercare la vicinanza con l'altro: la nostra famiglia, i nostri amici, le nostre relazioni sociali. Nel momento in cui una persona diventa l'oggetto principale del nostro desiderio di intimità, ce ne riconosciamo innamorati. Come il bambino cerca un porto sicuro nei genitori, da adulti cerchiamo quella stessa sensazione di protezione nel nostro partner: lo chiamiamo se abbiamo passato una brutta giornata, ci facciamo coccolare se siamo stanchi, ci manca se va via.

Il modo in cui ci "attacciamo" al nostro partner, però, dipende proprio da che stile di attaccamento abbiamo sviluppato. Molto dipende dal modo in cui i nostri genitori si sono comportati nei primi anni della nostra vita e molto, ancora, dipende dalle esperienze relazionali che facciamo durante i primi anni della nostra adolescenza.

Quelli tra noi che hanno sviluppato un attaccamento sicuro riescono a fidarsi dei propri partner, non hanno particolari insicurezze riguardo se' stessi o la relazione.

Coloro che sviluppano un attaccamento insicuro si dividono per la maggior parte in due sottocategorie: attaccamento ansioso e attaccamento evitante.

Coloro che sviluppano un attaccamento ansioso sono terrorizzati dalla possibilità di essere abbandonati. Per evitarlo, cercano disperatamente di tenere l'altro legato a sé, con continue gelosie, richieste di rassicurazioni, ricerca di attenzioni.

Ma, e qui sta il punto che penso ti riguardi, anche l'adulto con attaccamento evitante ha esattamente le stesse paure con cui, però, si appropria in maniera diversa: per non essere abbandonato "evita" di legarsi troppo.

Ha imparato, da bambino o ragazzino, che essere abbandonati da qualcuno che si ama fa molto male, quindi fa fatica a legarsi veramente, per proteggersi da quell'eventualità. Desidera tantissimo quella sensazione di intimità che una relazione d'amore può donare. Ma, quando la relazione diventa seria si sente in pericolo, perché più la relazione è seria, più sarebbe difficile accettare di essere abbandonato.

Ha imparato, quando piangeva da bambino ma la mamma non arrivava, o quando è stato deriso da tutta la scuola per avere scritto una letterina alla bimba che gli piaceva, che esprimere i propri sentimenti non porta nulla di buono. Allora evita di comunicare il proprio amore e, se gli viene chiesto di farlo, si sente sopraffatto dalle proprie emozioni e reagisce sopprimendole.

Desidera sentirsi amato, ma si sente inadeguato ad esserlo nella realtà, quindi si rifugia in fantasie di relazioni casuali, in cui potrebbe sentirsi desiderato, ma non portare sulle spalle la responsabilità della felicità di un'altra persona.

Da come ti sei descritta, mi sembra molto plausibile che tu abbia sviluppato uno stile di attaccamento "evitante".

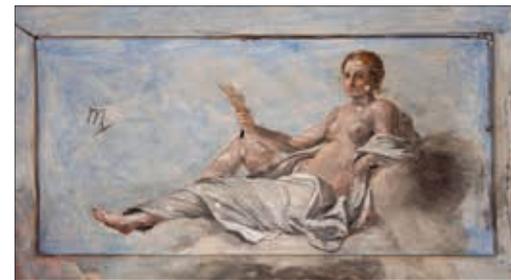
Cosa fare della tua relazione, puoi deciderlo soltanto tu. Non credo che lasciare un ragazzo di cui sei innamorata e con cui sta bene, sia la scelta migliore, però.

Le tue paure non andranno via quando lo lascerai, si ripresenteranno e prima o poi, volente o nolente, dovrai affrontarle. E allora, perché fare domani quello che potresti fare oggi? Perché non iniziare questo viaggio di riscoperta di te adesso?

Proprio come ti consiglierebbe Socrate, il mio suggerimento per te è: "conosci te stessa". Una volta che avrai capito da dove derivano le tue paure, scacciarle sarà molto più facile.

Ti consiglio la lettura di "Emotional Intimacy: A Comprehensive Guide for Connecting with the Power of Your Emotions" di Robert Augustus Masters, che ci insegna a capire le nostre emozioni, per creare relazioni appaganti e vivere con consapevolezza di noi stessi.

## OROSCOPO VERDE



### POMONA E URANIA LE STELLE NEL FRUTTETO

**VERGINE 23 Agosto/ 22 Settembre**

La Costellazione della Vergine è l'unica figura femminile dello Zodiaco e contiene più di 13.000 galassie, ma è designata come Segno di Terra. È il segno che prelude al riposo della Natura che sta per concludere il ciclo produttivo. Di riflesso, i nati sotto la Vergine tendono a pensare al futuro ed economizzano energie. Insomma sono tipi prudenti, precisi, attenti, responsabili. Magari pure puntigliosi e diffidenti, un tantino esasperanti nel loro spiccato senso di critica verso tutti. Appunto per prevenire carestie e mancanze, i Vergini è difficile che si lascino andare anche nelle relazioni personali e sono poco romantici. Insomma un Vergine sta sulle sue, cerca scurezze ed è drastico in caso di tradimento. Essendo sotto la tutela di Mercurio, ha anche una mente attiva e vivace come il messaggero degli dei che, quale divinità della comunicazione, induce i Vergini a percepire i bisogni degli altri, ma essendo tipi ansiosi, li spinge anche alla ricerca di conferme che magari possano portare l'acqua ai loro mulini.

Le leggende riguardanti la Vergine risalgono alla Mitologia Greca, nelle dee Diche e Demetra. La prima, detta anche Astrea, era figlia di Temi e Zeus e simboleggiava la Giustizia. Fu l'ultima immortale a vivere con gli uomini nella mitica Età dell'Oro, poi, vedendo che questi erano cattivi senza speranza, se ne volò in cielo per diventare la costellazione della Vergine, accanto a quella della Bilancia, cioè della Giustizia. Demetra, o Cerere, dea delle messi, sovrintendeva ai prodotti della terra e governava la Natura. Sua figlia Persefone, o Proserpina, stuzzicò gli appetiti di Ade, che voleva accanto a sé qualcuno luminoso e fiorente nel suo oscuro regno di ombre. Poiché nessuna ambiva ad essere regina degli Inferi, Ade decise per le maniere forti e rapì Persefone. Inferocità, Demetra non pensò più al suo ruolo agreste e lasciò la terra a sfiorire e marcire. Zeus, preoccupato, indusse il fratello a un compromesso e la ragazza tornò dalla madre per sei mesi, passando gli altri sei col marito. La simbologia è chiara: i mesi in cui la natura fiorisce e prospera sono primavera ed estate, quelli in cui la natura deperisce e si ferma sono autunno e inverno. Demetra e Persefone sono legate anche ai misteri Eleusini, a cui accedevano solo donne, gelosissime custodi dei medesimi. Qui, la Mitologia adotta il simbolo di seme per rappresentare i misteri della Vergine, identificata appunto con Demetra. Un seme da frutto solo in terreno vergine da semi ostili. Affinchè il miracolo si compia, è necessaria la condizione di purezza, che trasportata su livello umano significa rigore, autenticità, coscienza di sé.

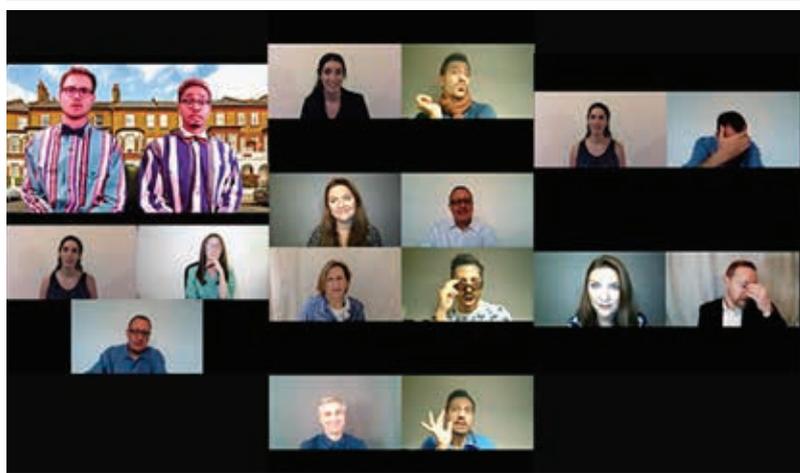
Rimanendo nel mondo greco, il prodotto della terra che piaceva più a Omero è la Pera: la definisce "uno dei doni degli dei" di cui è dotato il giardino di Alcino, re dei Feaci, che nell'Odissea serve a Ulisse sempre dessert di formaggio e pere. Frutto noto da 3000 anni in Asia ed Europa, fu particolarmente in auge sulle coste mediterranee. Teofrasto, il più grande botanico dell'antichità, classifica le 500 specie già allora note, Catone si sofferma su come coltivare con successo un pero, Plinio ci informa sui vari nomi e tipi di pere, origini e scopritori. Insomma sulle tavole romane non mancava la pera, anche perché diuretica, disintossicante, lassativa. Durante la devastazione delle campagne nel Medioevo, la sua coltura fu affidata al solito agli orti degli ordini monastici e, se per greci la pera era sacra ad Afrodite come frutto erotico per la forma che richiama il ventre femminile, per la simbologia cristiana il pero rappresenta addirittura l'amore di Cristo per l'umanità. I Pitagorici la veneravano come frutto sacro che custodiva i segreti del cosmo. Più prosaici, i giapponesi piantano un pero contro la malasorte, in Corea simboleggia grazia e femminilità, nonché fertilità, riecheggiando l'accostamento greco a Venere, mentre i cinesi si riallacciano alla giustizia, purezza, saggezza di Diche e Demetra. Un vero dono degli dei, specie se cotto nel vino o immerso nella cioccolata.

MM

# BE ITALIAN.

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

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



# TEATRO ONLINE SUL LOCKDOWN A LONDRA E MILANO

## SUCCESSO PER "THE TRUTH SERUM" GRAZIE A ZOOM

Dopo la chiusura dei teatri per colpa della pandemia il mondo dello spettacolo ha subito un duro colpo. In questo brutto scenario l'online theatre attraverso la piattaforma di Zoom è emerso come un medium fattibile per creare e godere spettacoli teatrali dal "vivo". È un buon esempio di teatro online è proprio "The Truth Serum", che racconta del Lockdown durante la pandemia globale mettendo a confronto gli umori contrastanti emersi a Milano e Londra.

L'azione si svolge tra marzo e luglio 2020. Due narratori (in stile BBC) ci ricordano alcune faccende nazionali accadute durante questo periodo, con commenti spesso ironici per alleggerire la storia. Si parla di relazioni tra tre coppie, due a Londra e una a Milano e di come il Lockdown ha avuto un impatto diverso su di esse.

Lo spettacolo, della durata di un'ora,

è accompagnato da musica originale composta e suonata da Piacentina Valentina Pennisi (clarinetto e pianoforte) che ha aggiunto molto valore e la giusta atmosfera.

Questa produzione è stata scritta, provata, pianificata, progettata e recitata sempre su Zoom e il pubblico ha dimostrato molto interesse anche su questo aspetto.

Zoom theatre apre tante porte, rappresenta un mezzo molto inclusivo per il periodo in cui ci troviamo. "Ciascuno - ha sottolineato la regista Catherine Dixon - sa raccontare una storia e lo spettacolo deve andare avanti, se non offline allora online!"

L'obbiettivo non è quello di rimpiazzare la magia del teatro fisico, tuttavia ci sono alcuni vantaggi davvero unici che accompagnano quello online. Attraverso un computer, un iPad o uno smartphone, è possibile collegare

simultaneamente un pubblico proveniente da tutte le parti del mondo. Il teatro online può includere persone che normalmente non riescono a frequentare, e i costi di produzione sono più bassi di quelli richiesti per uno spettacolo fisico. Inoltre, alla fine dello spettacolo si può creare un dibattito controllato in cui il pubblico può intervenire con commenti, domande, suggerimenti e critiche sia nella chat che oralmente interpellando i membri del cast.

"The Truth Serum" ha avuto la sua prima il 5 dicembre ed è stato replicato il giorno dopo, sempre alle 20.00 (orario italiano). Il pubblico proveniva dal Regno Unito, dagli Stati Uniti (est, centrale e ovest), Irlanda, Mexico e Italia (Milano e Lombardia, Piacenza e Emilia-Romagna). La campagna pubblicitaria è stata mirata verso questi paesi.

Per entrambe le serate c'è stato un pubblico internazionale. 116 i biglietti venduti il 5 di dicembre e 119 il 6 di dicembre con un pubblico stimato di 250-300 persone per sera, dato che ogni biglietto rappresenta una casa con forse due o tre spettatori.

La promozione è stata eseguita at-

traverso un passa parola e attraverso i social media, con un articolo su la Libertà di Piacenza e una presentazione su Radio Sound di Piacenza. La promozione è durata solo dieci giorni. RebcataCreations ha scelto una sistema di biglietteria elettronica sofisticata. (Quello usato da Ted Talks).

È stata fatta una campagna promozionale molto efficace sul social, in particolare su Instagram (creando come si dice in gergo "un tribù"), Facebook e LinkedIn.

L'atmosfera del teatro è stata ricreata attraverso piccoli dettagli come la sala di attesa, un sipario rosso che apre e chiude lo spettacolo, la presentazione dei membri del cast e di tutti i collaboratori alla fine dello spettacolo. Il video e il microfono del pubblico sono rimasti spenti durante tutto lo spettacolo e la chat è stata attivata solamente alla fine quando il pubblico è stato invitato a commentare e fare domande al cast e ai membri della produzione.

Tutte e due le sere, più del 75% del pubblico è rimasto per assistere al dibattito, che è stato molto interattivo e vivace con delle domande molto interessanti, per esempio:

Il feedback è stato molto positivo, oltre alle aspettative. L'abilità di commuovere la gente ha dato molta credibilità alla storia. Molte persone hanno detto che si potevano identificare con i personaggi e immedesimare in molte situazioni della storia. È anche stato notato e apprezzato dal pubblico il fatto che si è creata una forma molto intima di teatro, con poche persone intorno invece del grande pubblico.

Gli attori hanno recitato ad un grande livello entrambe le sere. La connessione internet non è mai stata interrotta e l'interazione con il pubblico è stata molto positiva.

La regista Catherine Dixon si è detta molto soddisfatta: "Abbiamo dimostrato quello che siamo in grado di fare, e con la pianificazione e la collaborazione tutto è possibile. Ed è questo quello che apprezzo di più. Il pubblico è stato protagonista. Questo accade raramente e le persone amano l'opportunità di condividere pensieri e opinioni".

La Redazione

# TURISMO INDUSTRIALE IN ITALIA, UNA GUIDA IN AIUTO

Che ne direste di un viaggio turistico per i siti industriali più emblematici d'Italia? Chi è interessato ha adesso a disposizione un libro interessante e pratico di Jacopo Ibello. Si intitola "Guida al turismo industriale", spazia dalla Val d'Aosta alla Sardegna e porta il lettore alla scoperta di città, siti, musei e fondazioni riconducibili alla civiltà industriale della Penisola.

Sono quasi 300 le schede raccolte in questa guida suddivisa per regioni e aree geografiche che, oltre a tracciare un nuovo profilo del made in Italy, vuole disegnare parallelamente la storia socio-economica della Penisola a partire dalle sue industrie e manifatture.

Si tratta di un viaggio appassionante che evidenzia lo stretto legame tra le produzioni di ogni tipo e i territori e le culture di appartenenza, dal distretto

dell'automobile torinese alle grandi officine marittime, passando per i villaggi operai di fine Ottocento, fino agli esempi industriali "illuminati" novecenteschi - tra i quali spicca il caso Olivetti ad Ivrea -, e alle produzioni autoctone come il marmo toscano, la liquirizia calabrese o le saline siciliane.

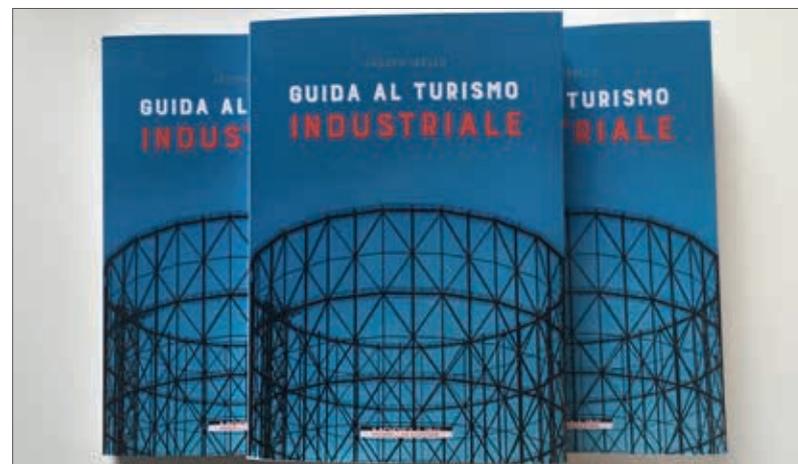
Negli ultimi anni, il patrimonio industriale è diventato un tema di crescente interesse anche per il turismo: sono nati ovunque percorsi locali e regionali, reti di musei e veri e propri sistemi di promozione del territorio. L'Italia è in prima linea nella valorizzazione di questa grande risorsa che comprende sia l'archeologia industriale - fabbriche dismesse, musealizzate o riconvertite a nuove funzioni - sia la cosiddetta cultura d'impresa, che include i musei e gli archivi aziendali e le visite all'interno di impianti industriali

ancora attivi.

Non da ultimo, nella guida sono segnalati molti siti industriali oggi riconvertiti a luoghi della cultura, dove sono ospitate mostre di arte contemporanea, eventi, spettacoli e molto altro, com'è il caso del Villaggio ENI a Borca di Cadore, la Fondazione Pirelli o, ancora, l'avveniristica MAST - Manifattura di Arti, Sperimentazione e Tecnologia di Bologna.

Le schede sono tutte corredate dalle informazioni di servizio utili per la visita (giorni e orari di apertura, costi, telefono, sito) e dalle coordinate Gps per raggiungere le località al di fuori dei consueti itinerari turistici (miniere, saline, ecc). In chiusura del volume, una sezione Eventi elenca le principali iniziative nazionali dedicate alla cultura industriale.

Nato a latina nel 1987, Jacopo Ibello



si è laureato in Geografia all'Università di Bologna con una tesi sulle trasformazioni economiche nella regione della Ruhr in Germania. Lì è entrato in contatto coi temi legati al patrimonio industriale e alla sua valorizzazione culturale e turistica. È cofondatore e presidente dell'associazione Save Industrial Heritage e membro del di-

rettivo dell'AIPAI, l'associazione nazionale di riferimento nel settore. La sua "Guida al turismo industriale" è stata pubblicata da Morellini editore ed è in vendita a 17,90 euro.

La Redazione

## 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  
maximumcarcare.co.uk






ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators  
Licence No 03721/01/05

**SERVICES:**

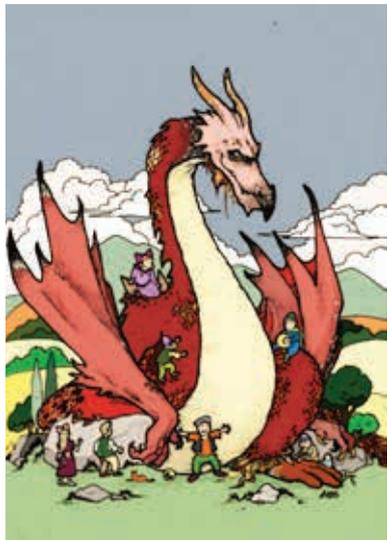
- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

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

www.ozaiocarservice.co.uk



A Dragon's Tale: Il sale della saggezza sulla coda di un drago

## A Dragon's Tale: Il sale della saggezza sulla coda di un drago

In Italia, a parte il tendenzioso consiglio del virologo Massimo Galli che imperversa in tv, di fare acquisti natalizi su Amazon (un consiglio che ha fatto giustamente imbestialire i commercianti già pesantemente penalizzati) sempre più gente batte sui tasti del computer piuttosto che battere la strada verso i negozi. Vedi il caso delle librerie: gli concedono di stare aperte

ma se i clienti stanno a casa cosa vendono?

Personalmente preferisco guardare, sfogliare, scegliere fra gli scaffali, insomma toccare i libri con mano, tuttavia anche su internet si scoprono piccole perle inedite, magari di giovani romanzieri che condividono il loro talento col mondo e non solo con una casa editrice.

E' il caso di Aidan Bede, nom de plum di un giovane fiorentino impiantato in UK: il suo racconto A Drangon's Tale si rivolge ai bambini, ma fra le righe anche ai genitori. Una novella fantasy che educa intrattenendo, trasferendo in un mondo immaginario, sulla falsa riga delle storie della nonna, la società umana di ieri e di oggi, con considerazioni piuttosto amare seppur edulcorate dalla verniciatura fiabesca.

Dedicato forse ai suoi figli, Aidan Bede affida il suo messaggio di valori universali ad un drago, figura mitica che a seconda delle culture impersona il Bene o il Male, ma che qui attira solo consenso e simpatia. Acclamato ora come eroe liberatore, ora come causa delle disgrazie del Regno (perché c'è un Re e tutta la corte di Cavalieri) il drago insegna generosità e altruismo,

recepte solo da una fanciulla di animo gentile e da un onesto giovane, che alla fine salveranno la situazione. Scritto in ottimo inglese, il racconto attira fin dalla copertina, disegnata da Amos the Dark, e considera i bambini come una audience abbastanza adulta da capire il succo della storia senza tanti melensi bamboleggiamenti. Una lettura adattissima per Natale o la Befana, da ricordare tutti i giorni dell'anno.

MM

A Dragon's Tale è disponibile da scaricare da mote delle principali piattaforme digitali, incluso Mondadori Store [www.books2read.com/b/mkzPB](http://www.books2read.com/b/mkzPB)

## Un David stampato in 3D per Dubai

Progetto "Made in Florence"



Causa Covid, l'Expo mondiale di Dubai è slittata a ottobre 2021. E chi ci rappresenterà al centro del Padiglione Italia? Sempre lui, il capolavoro di Michelangelo, virile simbolo di libertà contro la tirannide, almeno nelle intenzioni dello scultore, a cui fu commissionato dalla gloriosa Repubblica Fiorentina nel 1500. Di copie del David a giro per il mondo ce ne sono parecchie, ma

questa è la prima volta che un eroe biblico mette trionfalmente piede in terra araba e lo farà in riproduzione di alta tecnologia, che vuole unire il genio del passato con l'ingegno del presente. Infatti la statua originale non sposterà le sue cinque tonnellate e mezzo di marmo di Carrara dalla Galleria dell'Accademia: farà le sue veci un costoso duplicato realizzato con la più grande stampante 3D esistente al mondo.

Dall'acquisizione digitale dei dati della scultura alla fresatura del materiale plastico, sono al lavoro gli scienziati dell'Università di Firenze per dare forma, con tecnici, artigiani e docenti, alla realizzazione della monumentale rappresentazione di competenze multidisciplinari che Michelangelo non si sarebbe mai sognato. Insomma un David davvero clonato, messaggero del patrimonio culturale e digitale italiano, vessillifero dell'Arte Rinascimentale Fiorentina e degli "ideali di bellezza, speranza e coraggio", come ha sottolineato Cecilie Hollberg, direttrice della Galleria dell'Accademia.

C'è da sperare che il ministro dei Beni Culturali Dario Franceschini non lo voglia mandare in braghe, secondo la recente "Convenzione di Faro", per cui il nostro patrimonio artistico non deve offendere altri popoli e altre culture, vedi l'allora premier Matteo Renzi che in occasione della visita del presidente Iraniano Rohani fece coprire le statue nude dei Musei Capitolini.

Forse a Dubai sono di più larghe vedute (Beauty connects people è il motto dell'EXPO), in ogni caso il David nella sua gloriosa nudità rimane icona di eroica bellezza maschile, ambasciatore della nostra identità culturale, realizzazione fisica dei nostri valori filosofici ed estetici e oggi, nel suo duplicato digitale, testimone di altissimo livello tecnologico italiano.

Margherita CALDERONI da Firenze

## L'Istituto di Cultura di Londra celebra Dante

### A 700 anni dalla morte

Settecento anni fa, nella notte tra il 13 e a 14 settembre 1321, moriva di malaria a 56 anni Durante Di Alighiero Degli Alighieri, detto Dante, e l'Istituto di Cultura di Londra in collaborazione con arburg Institute e University College London, celebra la ricorrenza con un ciclo di venti seminari online, in calendario dal 12 gennaio al 29 giugno.

I seminari - presentati da Alessandro Scafi (Warburg Institute), Tabitha Tuckett (UCL) e John Took (UCL) - sono stati concepiti per illustrare la figura di Dante come poeta, filosofo e politico e visionare numerosi testi al fine di ricostruire la morale e il mondo intellettuale nel quale il più grande genio letterario italiano era immerso, individuando le fonti di influenza e la cultura dell'epoca.

Gli incontri sono stati suddivisi in quattro parti. La prima parte analizza la Divina Commedia, una delle principali testimonianze della civiltà medievale, nella quale l'autore narra l'immaginario viaggio attraverso i regni ultraterreni per raggiungere la Trinità; nella seconda parte si affronta il tema dei rapporti tra la poesia e la filosofia di Dante; nella parte terza è la volta della relazione tra anima e corpo, con attenzione al rapporto con la Chiesa e il Cristianesimo, considerando che la Bibbia è il libro-chiave di Dante e se ne trovano vistose tracce non solo nella Divina Commedia, ma anche in altre opere quali Vita Nova e De Vulgari Eloquencia. Non manca nemmeno un'analisi dell'approccio di Dante nei confronti dell'Islam, in particolare attraverso l'influenza che riceverà dal Libro della Scala, opera araba della quale si trova traccia, ad esempio, nel concetto islamico di spirito della vita,



che Dante cita nelle sue opere; nell'ultima porzione di seminari sono in programma una serie di eventi speciali che includono la presenza di poeti, linguisti, esibizioni d'arte e concerti.

La morte di Dante (per il settimo centenario della scomparsa è in programma un diluvio di eventi un po' ovunque in Italia e nel mondo) suscitò già all'epoca grande rammarico nel mondo letterario, alla quale seguirono

funerali in pompa magna. Nel tempo l'orgoglio italiano non si è affievolito, tanto che ancora oggi risuona come il principale riferimento della lingua italiana, e l'Italia, ma non solo, non smette mai di celebrare l'amore per l'arte del poeta, che cantò "l'amor che move il sole e l'altre stelle".

Ilenia Valleriani



### THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

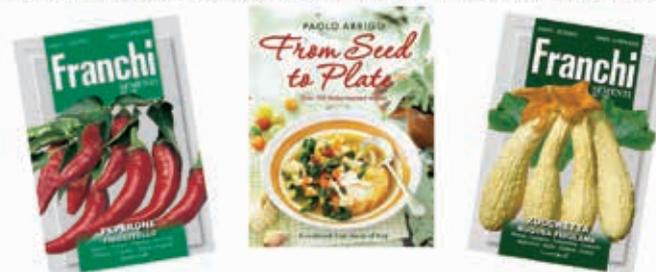
(In the heart of Little Italy)

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

### 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](mailto:grow@italianingredients.com) - web: [seedsofitaly.com](http://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

# Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - [www.italianbookshop.co.uk](http://www.italianbookshop.co.uk)



## Antonio Scurati - M. L'uomo della provvidenza - Bompiani

All'alba del 1925 il più giovane presidente del Consiglio d'Italia e del mondo, l'uomo che si è addossato la colpa dell'omicidio di Matteotti come se fosse un merito, giace riverso nel suo pulcioso appartamento-alcova. Benito Mussolini, il "figlio del secolo" che nel 1919, rovinosamente sconfitto alle elezioni, sedeva nell'ufficio del Popolo d'Italia pronto a fronteggiare i suoi nemici, adesso, vincitore su tutti i fronti, sembra in punto di morte a causa di un'ulcera che lo azzanna da dentro. Così si apre il secondo tempo della sciagurata epopea del fascismo narrato da Scurati con la costruzione e lo stile del romanzo. M. non è più raccontato da dentro perché diventa un'entità distante, "una crisalide del potere che si trasforma nella farfalla di una solitudine assoluta". Attorno a lui gli antichi camerati si sbranano tra loro come una muta di cani. Il Duce invece diventa ipermetrope, vuole misurarsi solo con le cose lontane, con la grande Storia. A dirimere le beghe tra i gerarchi mette Augusto Turati, tragico nel suo tentativo di rettitudine; dimentica ogni riconoscenza verso Margherita Sarfatti; cerca di placare gli ardori della figlia Edda dandola in sposa a Galeazzo Ciano; affida a Badoglio e Graziani l'impresa africana, celebrata dalla retorica dell'immensità delle dune ma combattuta nella realtà come la più sporca delle guerre, fino all'orrore dei gas e dei campi di concentramento. Il cammino di M. Il figlio del secolo - caso letterario di assoluta originalità ma anche occasione di una inedita riaccensione dell'autocoscienza nazionale - prosegue qui in modo sorprendente, sollevando il velo dell'oblio su persone e fatti di capitale importanza e sperimentando un intreccio ancor più ardito tra narrazione e fonti dell'epoca. Fino al 1932, decennale della rivoluzione: quando M. fa innalzare l'impressionante, spettrale sacrario dei martiri fascisti, e più che onorare lutti passati sembra presagire ecatombi future.



## Chiara Francini - Il cielo stellato fa le fusa - RIZZOLI

È, questa che vi narro, una storia che prende vita sulle colline di Firenze, durante un giorno di maggio, in una dimora dal nome che pare scritto da Petrarca. O da Biancaneve. Villa Peyron al Bosco di Fontelucente. In questa magione profumata di fiori, caffelatte e bucati s'ha da svolgere, durante un fine settimana, un convegno prelibato che parla di Cibo e Cultura. I partecipanti, golosi di bellezza e d'arte, vengono da ogni angolo del creato. Governante e regina della magione è la Lauretta, colei che tutto tiene a bada, sbenedizionando a destra e a manca col mestolo disinvolto, la cucina sopraffina e la ciabatta lesta quanto la lingua. Ma d'improvviso, accade l'impensabile. Il variopinto bouquet d'umani si trova rinchiuso, sprangato per un tempo assai più lungo di quello immaginato. Una clausura involontaria, un perimetro stretto stretto, anche se straordinario. Che ne sarà dei nostri sventurati, alla ventura? Sconosciuti gli uni agli altri. In fondo anche a se stessi. E non potendo più uscire, che si fa? Ci si ispira al Decameron del Ser Boccaccio, si raccontano novelle!



## Nicola Lagioia - La città dei vivi - EINAUDI

«Tutti temiamo di vestire i panni della vittima. Viviamo nell'incubo di venire derubati, ingannati, aggrediti, calpestati. Preghiamo di non incontrare sulla nostra strada un assassino. Ma quale ostacolo emotivo dobbiamo superare per immaginare di poter essere noi, un giorno, a vestire i panni del carnefice?» "Le parole di Nicola Lagioia ci portano dentro il caso di cronaca più efferato degli ultimi anni. Un viaggio per le strade buie della città eterna, un'indagine sulla natura umana, sulla responsabilità e la colpa, sull'istinto di sopraffazione e il libero arbitrio. Su chi siamo, o chi potevamo diventare. Nel marzo 2016, in un anonimo appartamento della periferia romana, due ragazzi di buona famiglia di nome Manuel Foffo e Marco Prato seviziano per ore un ragazzo più giovane, Luca Varani, portandolo a una morte lenta e terribile. È un gesto inspiegabile, inimmaginabile anche per loro pochi giorni prima. La notizia calamita immediatamente l'attenzione, sconvolgendo nel profondo l'opinione pubblica. È la natura del delitto a sollevare le domande più inquietanti. È un caso di violenza gratuita? Gli assassini sono dei depravati? Dei cocainomani? Dei disperati? Erano davvero consapevoli di ciò che stavano facendo? Qualcuno inizia a descrivere l'omicidio come un caso di possessione. Quel che è certo è che questo gesto enorme, insensato, segna oltre i colpevoli l'intero mondo che li circonda. Nicola Lagioia segue questa storia sin dall'inizio: intervista i protagonisti della vicenda, raccoglie documenti e testimonianze, incontra i genitori di Luca Varani, intrattiene un carteggio con uno dei due colpevoli. Mettersi sulle tracce del delitto significa anche affrontare una discesa nella notte di Roma, una città invivibile eppure traboccante di vita, presa d'assalto da topi e animali selvatici, stravolta dalla corruzione, dalle droghe, ma al tempo stesso capace di far sentire libero chi ci vive come nessun altro posto al mondo. Una città che in quel momento non ha un sindaco, ma ben due papi. Da questa indagine emerge un tempo fatto di aspettative tradite, confusione sessuale, difficoltà nel diventare adulti, disuguaglianze, vuoti di identità e smarrimento. Procedendo per cerchi concentrici, Nicola Lagioia spalanca le porte delle case, interroga i padri e i figli, cercando il punto di rottura a partire dal quale tutto può succedere".



## PER BAMBINI

### Nicoletta Costa - Orso Blu chiede «perché si mette la mascherina?»- Mondadori

Orso Blu esce a fare una passeggiata insieme a Tom, ma nota qualcosa di strano: tutti portano una buffa mascherina! Perché? Tom gli spiega che serve a proteggerci e che bastano poche e semplici regole per vivere sereni e in sicurezza. Per spiegare ai piccoli orsetti come proteggersi dal virus.



### Agnese Baruzzi - Chi ha paura di...- La Coccinella

Un libro cartonato animato e interattivo: aprendo le finestrelle si catturano i mostri! Soluzioni fantasiose ed esilaranti per togliere di mezzo le creature che popolano gli incubi dei più piccoli.



## 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](mailto:marco@mfpconsultancy.co.uk)  
[www.mfpconsultancy.com](http://www.mfpconsultancy.com)



## LOVING WINE

By CHRISTOPHER BURR, MASTER OF WINE.

# A HALF CENTURY OF LIFE IN THE UK WINE INDUSTRY

I first started in the UK wine industry in 1970, running bottling lines in east London for a very traditional wine company founded in 1667 called Hedges and Butler.

Most of the everyday wine from Europe around then was either filthy or very dull, but the Italian bottled wines you could find mainly in Italian restaurants, Chianti, Valpolicella, Soave, Pinot Grigio, were sound and absolutely fine. At Hedges and Butler we decided to create a good quaffing wine, to be bottled here in the UK, a red, white and rosè. Because the bar we used to drink in after work was in Swallow Street, our bright marketing director came up with the "double entendre" (doppio senso) of Hironnelle, which is the French word for the bird swallow, and English for quaffing! A bit corny, I admit, but it sold twelve million bottles a year and was better than the cheap Spanish "sau-ternes" and "burgundy" which was sold in pubs at that time.

We started by trying to source Hironnelle in northern Italy and found a supplier in Bolzano in the southern Tyrol, who was getting the wine locally and from Austria. The problem arose after a couple of years when sales had grown tremendously, and a diligent official in the Government noticed that we were importing more wine from Austria than the total production of the whole of Austria! Our friends in Bolzano had somehow decided to blend in similar wines from a much wider geography, and we ended up having to change all the labels and relabel the bottles to "Produce of Austria Hungary and Bulgaria". The rules were somewhat flexible in those days.

Some of the best restaurants in the UK back in the 1970's and 80's all run by Italians, were great; honest, homemade cooking and often the wine was shipped from the region from where the proprietor came, food and wine were good and also good value. The ceilings of many restaurants were decorated with lots of hanging Chianti bottles in the wicker flasks from people like Ruffino, and the wine lists were short with nothing too expensive. I have to say there wasn't a great deal of competition from English

eateries at that time! Not much Italian wine was sold in the local off-licences and supermarkets were just beginning to all get a liquor licence.

In the 70's Hedges and Butler decided that the growing demand for Italian wines was worth having a separate sales division, so they recruited a number of Italian salesmen, and a pretty sales girl who seemed to sell more than the men for some reason, starting an excellent trend for females in the wine trade. They also took on some great Italian producers; Bolla from the Veneto, Scanavino from Piedmont, Ruffino from Tuscany, Umani Ronchi from Marche and Abruzzo, Gancia from Asti, and Corvo from Sicily since the historic old Masala sweet wines. This was all very successful, the salesmen used to sell a lot to restaurateurs over a game of cards, whilst the sales girls would use their feminine charms. Two of the chaps who started this went on to found their own wine businesses, Ramo Nardone the head of the division founded Enotria, and Bruno Bertini went on to found Mondial Wines.

So what has happened since then? Well firstly the quality of wine making in Italy has gone on to get better and better, with super premium wines now being made to rival and surpass the very best in the world. Antinori was early in the UK for the very best wines with their superb Tignanello, and after the second world war the Marquis Incisa della Rocchetta started the passion for "Super Tuscan" made from French grape varietal Cabernet Sauvignon, with Tenuta San Guido's Sassicaia which also started being sold to collectors and top restaurants. Now there are many wonderful blends of Merlot, Cabernet Franc with the local Sangiovese, and one of the most expensive wines in the world is the 100% Merlot, Masseto from the famous Ornellaia estate in Tuscany. Of course there are amazing world class wines now from all over the length of Italy from the far north to the toe, and Sicily. Angelo Gaja's and Aldo Conterno wines from Piedmonte, and now some fascinating wines like Taurasi from

Campania made from an ancient grape variety called Aglianico, to name just a few of the exceptional quality wines coming out of Italy and available through the best UK wine merchants and on top restaurant lists.

The other huge innovation since the 1990's is the boom in Prosecco which has now taken over the everyday glass of fizz market in the UK. Easy to drink, straight forward and reasonably priced it has real mass market appeal. But you must try to discover the truly great sparkling wines from northern Italy, if you haven't yet. Franciacorta, south of Lake Garda and Trento DOC further north in the foothills of the Dolomites, are both made just like Champagne, and with the same grapes. I particularly love the fizz from Trentino, the magnificent Ferrari Sparkling Wines are some of the very best.

But whilst the selection of Italian wines has never been better and classier, I still love the occasional glass of Asti Spumante with some fresh fruit on a summer's day. So refreshing and so low in alcohol at 5, who needs the terrible de-alcoholised wines that are appearing on shelves? Try Michele Chiarlo's delicious Moscato Asti Nivole, sold by Hallgarten Wines.

What better than to find a good Italian wine to go with good Italian food, we are so lucky now, we are even more spoiled for choice.



## L'EMILIA-ROMAGNA OVVERO DOVE SI MANGIA MEGLIO

L'Emilia-Romagna si è confermata ancora una volta la regione italiana dove si mangia meglio: si trovano infatti all'interno dei suoi confini tre ristoranti classificati al primo posto nelle quattro categorie considerate da '50 Top Italy 2021', guida online dedicata al meglio della ristorazione italiana.

I tre ristoranti top sono l'Antica Osteria del Mirasole di San Giovanni in Persiceto in provincia di Bologna (nella categoria trattorie/osterie), Da Gorini a San Piero in Bagno nella provincia di Forlì - Cesena (ristoranti fino a 120 euro) e l'Osteria Francescana di Modena (ristoranti oltre 120 euro).

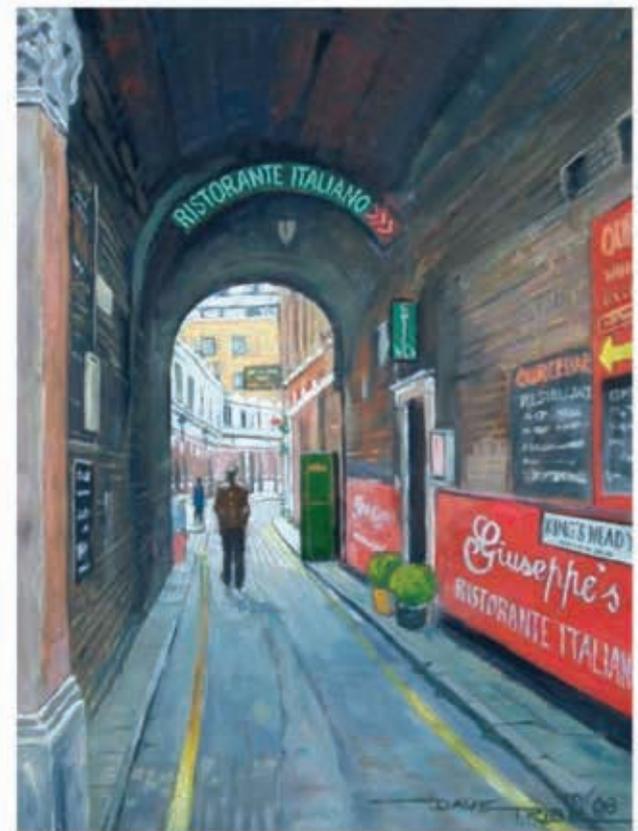
Commentando la classifica il presidente della Regione Stefano Bonaccini ha esaltato "la forza della nostra terra, dei suoi prodotti di eccellenza e di grandi ristoratori e chef che anche nel difficile 2020 non si sono arresi e hanno continuato a proporre una cucina di straordinario valore".

"Si tratta - ha sottolineato Bonaccini - di una conferma per un territorio che ha fatto della qualità della produzione agroalimentare e dell'offerta enogastronomica uno dei suoi punti di forza ed elemento di attrattività e di competizione a livello internazionale. Ai vincitori le mie congratulazioni per un premio che è anche un riconoscimento alla voglia di fare e di impegnarsi di tutta la comunità regionale".

Giunta alla sua seconda edizione, I Migliori Ristoranti Italiani 2021 è una guida online che raccoglie le valutazioni di 150 ispettori, critici ed esperti enogastronomici, giornalisti che, in anonimato, visitano i locali, giudicandoli in totale autonomia.

All'Emilia-Romagna è sfuggito soltanto il primo premio nella categoria ristoranti low cost, andato al Panificio Bonci di Roma.

Chi vuole saperne di più può consultare il sito <https://www.50topitaly.it/>.



### Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

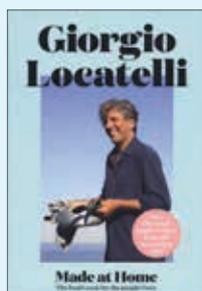
Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

# tutti a tavola...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



## Leg of lamb with peppers and mint



This is a very colourful, spring-like way to roast lamb. Red wine gives a great depth of flavour, but you could use white wine if you prefer, and some extra chopped fresh mint scattered over just before carving really heightens the fresh sweetness of the peppers and the meat. Serve it simply with some roast potatoes.

### Serves 6

- garlic 3 cloves
- fresh mint 1 large bunch, leaves only
- leg of lamb 1
- olive oil 2 tablespoons
- sea salt and freshly ground black pepper
- onions 2 large, chopped
- carrot 1, chopped
- celery 1 stalk, chopped
- fresh rosemary 2 sprigs
- red wine 2 glasses (150ml)
- chicken stock 2 litres
- peppers 4 yellow and 4 red, preferably long Romano, roughly chopped

- 1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 Chop 2 of the garlic cloves finely with half the mint leaves. 3 With a sharp knife make 10–12 deep slits into the lamb, then push a teaspoon of the garlic and mint mixture inside. 4 Heat the olive oil in a roasting tin on the hob, then season the lamb and colour on both sides. 5 Add half the chopped onion along with the carrot, celery, the remaining whole garlic clove and the rosemary and cook until the vegetables begin to colour, taking care not to burn the garlic. 6 Add half the red wine and bubble up to evaporate the alcohol, then transfer the tin to the oven. Allow to cook for 20 minutes, then add the rest of the wine and cook for another 5 minutes. 7 Now add half the stock and then leave in the oven for a further 20 minutes. This will give you medium-cooked meat, depending on the size of the leg, so if necessary, or you prefer the meat more well done, leave it in the oven for a little longer. 8 When the meat is ready, take the roasting tin from the oven, and lift out the meat while you discard the rosemary and the whole clove of garlic, then pour the contents of the roasting tin into a blender. 9 Return the lamb to the tin, add the peppers with the rest of the onion, season, add a ladleful of the remaining stock and put back in the oven for another 10 minutes until the peppers are cooked but still crunchy. 10 Meanwhile, put a few of the remaining mint leaves (around 10) into the blender and blend, adding as much of the rest of the stock as necessary to produce a sauce consistency. 11 Transfer this to a small pan and keep warm on the hob. 12 Remove the lamb from the oven and leave to rest for 15 minutes before carving. 13 Lift out the peppers to a warm serving dish and stir in the rest of the mint leaves. 14 Carve the lamb and lay the slices on top. Serve with the sauce on the side.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

### STROZZAPRETI

## CON RICOTTA, BASILICA E PEPERONCINO STROZZAPRETI WITH RICOTTA, BASIL AND CHILLI



AS NAMES GO, THIS MUST BE UP THERE AMONG THE BEST: strozzapreti means 'strangle the priest'. Stories tell that after mass on Sunday, greedy priests used to eat so much of this pasta – too quickly – that they choked and suffocated themselves. Shaping the pasta isn't hard (they're an elongated version of cavatelli (see page 79) and are made with an eggless dough, so it's quite hardy to work with, and my tip is to say, use three fingers to roll out each shape; you'll see what I mean.

Ricotta has such a mild flavour that you can use it as a canvas – it fades into the background but can also be pepped up by pairing it with stronger tastes. Here it's the fennel pollen that gives it a lift. I know the pollen is more expensive than buying fennel seeds but a little goes a long way, and the flavour is stronger yet sweeter than the seeds, giving the ricotta a lovely zingy finish, like a mixture of camomile and liquoric.

### SERVES 4

- 500g ricotta
- 75ml extra virgin olive oil, plus extra to drizzle
- 1 small red chilli, finely chopped
- 8 basil leaves, torn, plus extra whole leaves to serve
- 150ml hot vegetable stock (or use the pasta cooking liquid)
- 1 tsp fennel pollen or crushed fennel seeds
- 2 tbsp pecorino cheese
- sea salt and freshly ground black pepper

### FOR THE PASTA DOUGH

- 500g semola rimacinata flour, sifted
- 250ml warm water
- pinch of sea salt

For the pasta dough, put the flour in a bowl. Make a well in the centre and pour in the water then the salt. Using a fork, slowly swirl the flour into the water, beginning with the inner rim of the well, until a dough begins to form. Gather the dough into a mass, work into a ball, then knead for about 10 minutes, until smooth. Let the dough rest, covered with cling film or a clean tea towel, for about 2



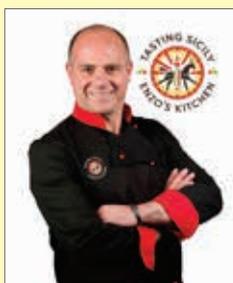
hours.

Divide the dough in half, flatten and cut each portion into 2.5cm wide strips. Using the palms of your hands, roll the dough into 'ropes' roughly 2cm thick, then cut the ropes into 5cm lengths. Lightly dust with flour and place on a floured tray, covered with a tea towel, while you repeat this process with the remaining dough.

To shape the strozzapreti, lay a piece of dough on the surface and pull the dough toward you with three fingers using medium pressure. It should roll as you pull. The first few might be difficult and may not be beautiful, but don't worry – shaping gets easier as you develop a feel for the dough.

Drop the pasta into a pan of salted boiling water and as soon as they float, drain them, reserving the water, if you're using it for the sauce. Mix the ricotta, olive oil, chilli, basil leaves and stock (or pasta water) and season, then stir the sauce into the pasta.

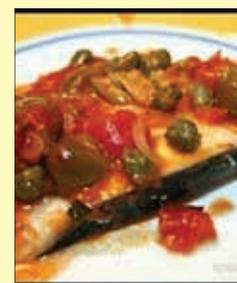
Transfer to a heated serving dish, sprinkle with the fennel pollen or crushed seeds, drizzle over some olive oil, then add the pecorino and garnish with a couple of basil leaves.



## La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

[info@thesicilianchef.co.uk](mailto:info@thesicilianchef.co.uk)



## Pesce Spada alla ghiotta Siciliana

This is a simple, popular and very tasty recipe for the steaks of swordfish, cooked with tomatoes, onions, olives and capers.

You can find variations of this recipe – considered a glorious example of southern Italian coastal cookery – not only in Sicily but also in Calabria.

### INGREDIENTS

Serve 4

- 4 slices of swordfish weighing 250 grams each
- a red onion (recommend to Tropea)
- 3 stalks celery
- 15 green olives in brine
- a generous handful of capers
- 400 grams of chopped tomatoes into pieces
- extra virgin olive oil to taste
- salt and pepper to taste

### PREPARATION

Slice the onion and celery, clean and chop the olives, and capers. Put the oil in a pan and add onion and celery. Let them simmer, stirring often and adding a little warm water if necessary and, when they become translucent add the capers, olives cut into small pieces and the chopped tomatoes. Add salt and cook for around 15 minutes. Add the slices of swordfish, if necessary adding a little hot water, and cook over medium heat for 15 minutes. Serve immediately.

# INDIRIZZI UTILI IN G.B.

## AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

## ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
[segr\\_dif@difeitalia.co.uk](mailto:segr_dif@difeitalia.co.uk)

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4  
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759  
[ambasciata.dublino@esteri.it](mailto:ambasciata.dublino@esteri.it)  
[consolare.ambdublino@esteri.it](mailto:consolare.ambdublino@esteri.it)  
[www.ambodublino.esteri.it](http://www.ambodublino.esteri.it)

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

## Prenotazioni appuntamenti passaporti circoscrizione Londra T: 0203 327 6290

Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30  
È possibile prenotare appuntamenti on  
line attraverso il sito del Consolato

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

## RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

### ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

### BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno  
Ufficio 69 - Union Street  
Bedford MK40 2SE  
T: 01234-356647  
(Solo durante le ore di Ufficio)  
Passaporti  
(Solo su appuntamento)  
69 Union Street, Bedford MK40 2SE  
[passports@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)  
Notarile

11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
2° venerdì di ogni mese

Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00  
(Solo su appuntamento)  
[notarile@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:notarile@honconsulofitalybedford.co.uk)

### BIRMINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

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

### BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO  
8 London Road, Warmley BS30 5JF  
Cell: 07817721965  
[andrealino1974@gmail.com](mailto:andrealino1974@gmail.com)  
Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00  
Sabato 9.00 - 12.00  
(Solo su appuntamento)

Per l'invio di documenti tramite  
posta si prega di spedire a:  
137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

## CARDIFF

### VICE CONSOLATO ONORARIO

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

### CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

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

## GIBILTERRA

### CONSOLATO ONORARIO

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

### GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

### JERSEY AGENZIA CONSOLARE

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

## LIVERPOOL

### CONSOLATO ONORARIO

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

## MANCHESTER

### CONSOLATO ONORARIO

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

### NEWCASTLE UPON TYNE

### AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto FERASIN  
7 Martindale Walk, Killingworth  
Newcastle upon Tyne NE12 6QT  
Cell: 07508 408047  
[robertoferasinnewcastle@outlook.com](mailto:robertoferasinnewcastle@outlook.com)

## NOTTINGHAM

### VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba  
Lace Market House  
54-56 High Pavement, Lace Market  
Nottingham NG1 1HW  
[info@consolatotontingham.org](mailto:info@consolatotontingham.org)

## PETERBOROUGH

### AGENZIA CONSOLARE

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

### WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

### WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli  
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

### UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

### CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

### AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

### COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
Tel: Non definito

[info@comiteslondra.info](mailto:info@comiteslondra.info)  
[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)  
20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ  
Tel/Fax: 0161 236 9261  
[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto:comitesmanchester@yahoo.co.uk)

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square  
London SW1X 8NX  
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618  
[icilondon@esteri.it](mailto:icilondon@esteri.it)  
[www.icilondon.esteri.it](http://www.icilondon.esteri.it)

### ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street  
Edinburgh EH8 9EW  
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777  
[iicedimburgo@esteri.it](mailto:iicedimburgo@esteri.it)  
[www.iicedimburgo.esteri.it](http://www.iicedimburgo.esteri.it)

### EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street  
London EC4A 4BL  
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112  
[edu.londra@esteri.it](mailto:edu.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it)

### EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169

### CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: +447544 976 601  
[enquiries@scuolaitalianalondra.org](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

### LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: 020 7603 5353  
[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)  
[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

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

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169  
[comaciss@aol.com](mailto:comaciss@aol.com)

### CO.SC.AS.IT.

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

### CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY  
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194  
[info@italchamind.org](mailto:info@italchamind.org)  
[www.italchamind.org](http://www.italchamind.org)

### ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair  
London SW1J 0DR  
T: 020 7292 3910  
[londra@ice.it](mailto:londra@ice.it) - [www.ice.it](http://www.ice.it)

## ALITALIA

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

## BANCHE

### BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings  
London EC3V 3DG  
T: 020 7606 42  
[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA  
020 7651 3000  
[www.intesasanpaolo](http://www.intesasanpaolo)

### UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall  
London EC2Y 5ET  
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210  
[www.unicreditgroup.eu](http://www.unicreditgroup.eu)

### MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place  
London SW1X &HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)  
[www.mediobanca.it](http://www.mediobanca.it)

### ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY  
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567  
[italy@italiantouristboard.co.uk](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)  
[www.enit.it](http://www.enit.it)

## PATRONATI

### PATRONATO A.C.L.I.

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

### PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale  
di Previdenza Sociale  
248 Vauxhall Bridge Road  
London SW1V 1JZ  
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169  
[mail@inasitalianwelfare.co.uk](mailto:mail@inasitalianwelfare.co.uk)

### PATRONATO INCA-CGIL

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

### PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

## MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

### PADRI PALOTTINI

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

## PADRI SCALABRINIANI

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

## 14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW  
T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG  
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

## BRADFORD

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

## AVVOCATI

### PINI FRANCO LLP,

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

### BELLUZZO & PARTNERS LLP

38 Craven Street  
London WC2N 5NG  
[www.belluzzo.net](http://www.belluzzo.net)  
T: 020-7004 2660 - F: 020-7004 2661  
[alessandro.belluzzo@belluzzo.net](mailto:alessandro.belluzzo@belluzzo.net)

### STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

Hamilton House, 1 Temple Avenue  
London EC4Y 0HA  
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001  
[alessandro.gaglione.it](mailto:alessandro.gaglione.it)  
[www.gaglione.it](http://www.gaglione.it)

## NOTAI

### SLIG NOTARIES

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

## DOTTORI

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

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

## AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6  
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP  
T: 0844 892 0322

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

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

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

BIRMINGHAM B26 3QJ  
0871 222 0072

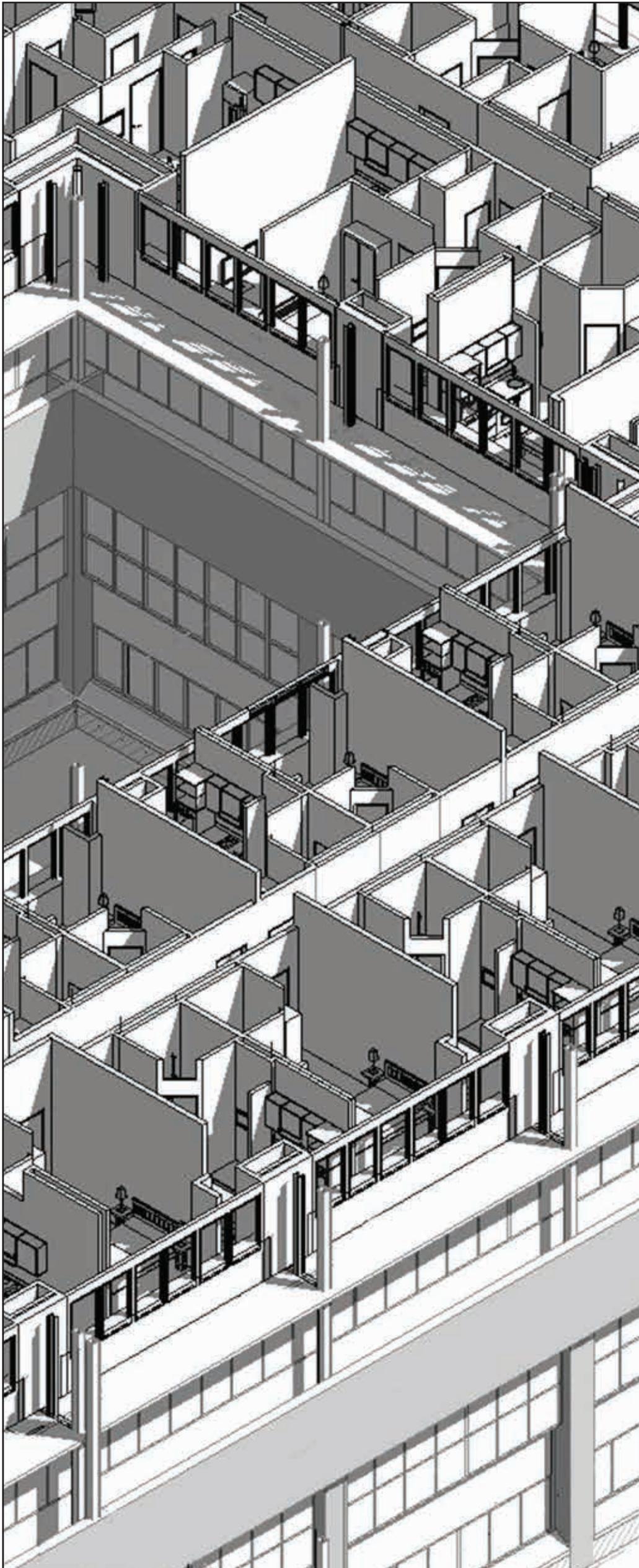
CARDIFF  
Vale of Glamorgan CF62 3BD  
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN  
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



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

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

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

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

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

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

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

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

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





HM Government



**CORONAVIRUS**

# DON'T HELP THE VIRUS SPREAD

Around 1 in 3 people have no Covid-19 symptoms  
and are spreading it without knowing.  
It is now highly likely that someone near you has it.

Stay home, only go out if it is essential.  
Do not meet anyone outside your household  
or support bubble, except for exercise.

Find out more at [gov.uk/coronavirus](https://www.gov.uk/coronavirus)

**STAY HOME ▶ PROTECT THE NHS ▶ SAVE LIVES**