



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



**"Io ministro?
L'ho imparato
ieri"**

A pag. 8



Patrizio Bianchi

GOVERNO DI SALVEZZA NAZIONALE IN ITALIA

LO GUIDA "SUPERMARIO" DRAGHI



Mario Draghi

By Bye, Conte bis: dal 13 febbraio scorso, al termine di una crisi al rallentatore innescata a inizio dicembre dall'ex-premier Matteo Renzi, l'Italia ha un nuovo governo - una specie di governo di salvezza nazionale - con a capo l'ex-presidente della Banca Centrale Europea Mario Draghi.

Così ha voluto il capo dello Stato, Sergio Mattarella, quando è apparso chiaro che in parlamento non esiste più alcuna maggioranza politica possibile, la pandemia non rende percorribile l'opzione delle elezioni anticipate e le emergenze sanitarie, economiche e sociali incombono minacciose.

Settantatré anni, economista, accademico e banchiere, "l'italiano più rispet-

tato all'estero", "SuperMario" Draghi è stato convocato al Quirinale il 3 febbraio scorso e nel giro di dieci giorni ha formato quello che nelle intenzioni di Mattarella deve essere un governo di alto profilo istituzionale "che faccia fronte con tempestività alle gravi emergenze non rinviabili".

Oltre alla vaccinazione anti-Covid, partita a stento e da accelerare con tutti i modi, il governo Draghi dovrà approntare nei prossimi mesi le riforme e i piani per utilizzare al meglio la montagna di soldi (209 miliardi di euro) che dovrebbe riversarsi sulla Penisola in base al "Recovery Fund", il progetto europeo di rilancio post-Covid. Proprio su questo progetto si

era incartato il governo Conte bis, al punto da provocare la fuoriuscita di "Italia Viva", il partitino dell'ex-premier Matteo Renzi cruciale per la maggioranza al Senato.

Al potere dal 1 giugno 2018, prima con una maggioranza di centrodestra composta da Movimento Cinque Stelle e Lega e poi (dal settembre 2019) con una maggioranza di centro-sinistra (Movimento Cinque Stelle, Partito democratico, Leu e Italia Viva), l'equilibrato Giuseppe Conte ha cercato di rimanere in sella a dispetto della sfiducia di Renzi cercando di racimolare un po' di senatori a briglia sciolta ma a inizio febbraio ha dovuto dimettersi perché il suo disinvoltato tentativo di attirare un certo numero di senatori "responsabili" è miseramente fallito.

Chiamando Draghi al Quirinale Mattarella ha lanciato un appello a "tutte le forze politiche presenti in Parlamento perché conferiscano la fiducia a un governo di alto profilo, che non debba identificarsi con alcuna formula politica" e tutti i partiti - con l'esclusione con quello più a destra e cioè Fratelli d'Italia - ha risposto all'appello.

Assente del tutto dai social, famoso per aver salvato l'euro e aver evitato con il "Quantitative Easing" la bancarotta di Paesi superindebitati come l'Italia malgrado le riserve tedesche, Draghi non ha praticamente detto

Segue a pag. 15

PARTITA DEI VACCINI: UK 1, EUROPA 0 (A FINE PRIMO TEMPO...)

Marco Varvello,
corrispondente Rai a Londra

Si è inchinato persino il tabloid tedesco più diffuso e nazionalista, la Bild Zeitung: "We beneiden you!", titolone mezzo in inglese e mezzo in tedesco, "Vi invidiamo", "Ci fate invidia". Il Sun impietoso ha risposto "Voi invece no".

Guerra dei vaccini a cavallo della tappa finale di Brexit. Quale migliore occasione per uno scontro in punta di penna? Schermaglie giornalistiche a parte, anche il neo Presidente del Consiglio Mario

Draghi ha fatto indiretto riferimento al "modello inglese" di piano vaccinale. Nel discorso programmatico alle Camere ha promesso di imparare "da Paesi che si sono mossi più rapidamente di noi disponendo subito di quantità di vaccino adeguate". Parole che puntano chiaramente verso il Regno Unito, paragonabile per popolazione con il nostro Paese. Se Israele o gli Emirati insomma fanno gara a sé, il confronto con i numeri delle vaccinazioni Oltremarica è quasi umiliante per l'Italia e gli altri Paesi europei.

Dopo il disastro di mesi vissuti tra incertezze e false partenze, che hanno portato il bilancio britannico delle vittime ad essere tra i peggiori al mondo, il governo Johnson ha infatti puntato tutto sui vaccini, unica strada per uscire dall'emergenza. I risultati li abbiamo sotto gli occhi anche noi Italiani d'Oltremarica. Vaccinati o meno, ma con una prospettiva chiara di uscita dal tunnel.

Uno sforzo imponente da parte del governo e delle autorità sanitarie. Prima per mantenere la promessa di 15 milioni di vaccinati entro metà febbraio. Poi man mano per confermare il programma di somministrare almeno la prima dose a tutti gli ultracinquantenni entro aprile e all'intera popolazione entro luglio.

Ma sarebbe ingenuo pensare che questi risultati siano stati solo conseguenza di un improvviso colpo di reni della macchina organizzativa sanitaria britannica, oppure un frutto virtuoso della Brexit. Basta ricordare un episodio, finito anche sui giornali: nella primavera dell'anno scorso, mentre tutti cercavano disperatamente PPE, mascherine chirurgiche, guanti, bombole di ossigeno e altri strumenti per l'emergenza, il Deputy Chief Medical Officer del governo, prof. Jonathan Van Tam, ripeteva ad ogni riunione del comitato Sage: "dobbiamo comprare frigoriferi". Sarebbero serviti per vaccini che non esistevano ancora e che nessuno immaginava sarebbero stati sviluppati così velocemente. Programmazione dunque e scelte in anticipo. Questa la chiave del modello inglese.

Altro esempio: il coordinamento COG UK, per lo studio del genoma del virus e quindi delle varianti, è nato già ad aprile 2020, con un finanziamento di 20 milioni di sterline. Oggi collega quattro agenzie dell'NHS, una ventina di laboratori

Segue a pag. 6



Il governo Draghi è composto da 23 ministri (con e senza portafoglio: 8 tecnici e 15 politici). Eccoli:

Luigi Di Maio (M5S) agli Esteri, Luciana Lamorgese (tecnica) all'Interno, Marta Cartabia (tecnica) alla Giustizia. Daniele Franco (tecnico) all'Economia, Lorenzo Guerini (Pd) alla Difesa, Giancarlo Giorgetti (Lega) allo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli (M5S) all'Agricoltura, Roberto Cingolani (tecnico) alla Transizione ecologica, Dario Franceschini (Pd) alla Cultura, Roberto Speranza (Leu) alla Salute, Enrico Giovannini (tecnico) alle Infrastrutture, Andrea Orlando (Pd) al Lavoro, Patrizio Bianchi (tecnico) all'Istruzione, Cristina Messa (tecnica) all'Università, Federico D'Incà (M5S) ai Rapporti con il Parlamento, Vittorio Colao (tecnico) all'Innovazione tecnologica, Renato Brunetta (Forza Italia) alla Pubblica amministrazione, Mariastella Gelmini (Forza Italia) agli Affari regionali, Mara Carfagna (Forza Italia) al Su, Elena Bonetti (Italia Viva) alle Pari opportunità, Erika Stefani (Lega) alle Politiche per la disabilità, Fabiana Dadone (M5S) alle Politiche giovanili, Massimo Garavaglia (Lega) al Turismo, Sottosegretario alla presidenza del Consiglio Roberto Garofoli (tecnico).

DOVE VAISE LO SPID NON CE L'HAI?

INDISPENSABILE ALL'ESTERO DA MARZO 2023

A pag. 6

SCELTO IL CONSOLE PER MANCHESTER

RICEVUTO DAL SOTTOSEGRETARIO MERLO



Cresce la rete consolare italiana nel Regno Unito: alla Farnesina il Sottosegretario agli Affari Esteri Ricardo Merlo ha ricevuto il 3 febbraio scorso Matteo Corradini, scelto per la carica di Console d'Italia a Manchester, e si è confrontato con lui sulla necessità di aprire al più presto la nuova sede diplomatica italiana, in modo tale da poter offrire il prima possibile ai connazionali i servizi consolari a cui hanno diritto.

“È necessario, direi doveroso, aprire quanto prima il Consolato d'Italia a Manchester. Se si considera che sul lavoro del Consolato d'Italia a Londra gravano oltre 420mila connazionali regolarmente iscritti all'AIRE, si capisce bene - ha dichiarato il Sottosegretario Merlo - quanto sia importante avere un punto di riferimento istituzionale a Manchester, sia per la rete consolare italiana in UK che per la comunità italiana residente in quella città”.

“Ai tempi della Brexit e della pandemia, che colpisce duramente anche il Regno Unito, dobbiamo essere ancora più vicini a quei connazionali che vivono in terra inglese”, ha indicato Merlo.

“Ci siamo battuti senza risparmio - ha ancora detto il Sottosegretario - affinché a Manchester si aprisse finalmente un Consolato. A breve, appena saranno individuati i locali che ospiteranno gli uffici, i nostri connazionali a Manchester potranno contare, sul territorio, su una sede consolare alla quale potranno rivolgersi per ottenere qualunque tipo di servizio senza doversi spostare fino a Londra. Proseguiamo nel lavoro a favore delle comunità italiane nel mondo: l'obiettivo, per noi, fin dall'inizio della legislatura, è quello di migliorare la qualità di vita di tutti gli italiani all'estero, ovunque essi siano”. (aise)

Ristorazione Uk: come aiutare gli italiani rimasti senza lavoro?

Il Consolato di Londra annuncia iniziativa

Il mondo della ristorazione è cascato dalla padella nella brace, a detta anche di Roberto Costa, imprenditore del settore conosciuto dai tempi della catena Maxela. Sotto la mazzata di Covid e Brexit, almeno 600.000 persone in UK hanno perso il lavoro ed è in corso un notevole esodo dei lavoratori italiani impiegati nel campo dell'ospitalità e ristorazione, magari incentivati dallo stesso governo inglese che stanziava £ 2.000 per il ritorno a casa di chi non poteva regolarizzarsi in modo adeguato al settled status. Ma c'è chi resiste e insiste, visto che il Consolato di Londra registra 200 persone al giorno che vogliono iscriversi all'AIRE.

Appunto per dare una mano agli italiani residenti in UK che hanno perso il lavoro, il Console Villani nella conferenza stampa telematica del 27 gennaio ha annunciato un'iniziativa promossa dal Ministero degli Affari Esteri. In collaborazione con la società “Sagitter training”, dall'8 febbraio ha iniziato in videoconferenza la parte teorica di un corso mirato al reinserimento nel mondo di ospitalità e ristorazione. Due ore al giorno per 5 giorni alla settimana per aggiungere valore alle conoscenze acquisite e favorire percorsi di carriera in particolare a



camerieri e cuochi, seguite poi da una parte pratica a fine lockdown, il tutto in partnership con due catene ristorative di tutto rispetto in UK: RC Group e Gruppo San Carlo Cicchetti.

Moderata da Stefano Potorti, la conferenza stampa ha visto la partecipazione anche di Stefano Tura di RAI UK, che molto praticamente ha chiesto se l'iniziativa è rivolta solo agli italiani già in UK o anche a chi vorrebbe trasferirsi dall'Italia in UK e, a parte i punti interrogativi sulle attività di suddetti gruppi causa Brexit, se i medesimi saranno in grado di garantire un minimo di £25.000 annue a chi andrà da loro.

Nicola Colosimo, manager di Gruppo San Carlo, ha ribadito che l'impor-

tante è recuperare chi è rimasto a terra in UK prima di impiegare gente dall'Italia: “Prima recluteremo chi è già qui, poi penseremo agli altri, magari smistando anche nelle altre sedi all'estero. Dobbiamo vedere chi chiude e chi riapre, considerando anche i grossi problemi di approvvigionamento causati da Brexit, visto che l'85% dei nostri prodotti viene dall'Italia”.

Insomma le prospettive non sono rosee, ma, come sottolinea coraggiosamente Roberto Costa di RC Group “dobbiamo essere di esempio e la priorità è di dare il modo di reinserirsi in questo settore ai compatrioti rimasti fuori.”

M Calderoni

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

NEW
Advanced online ordering platform
Visit:
www.salvo1968.co.uk

ESISTENZA IN VITA: SLITTANO LE SCADENZE

In risposta alla Pandemia l'Inps, d'accordo con Citibank, ha fatto slittare in avanti di qualche mese i termini della campagna di verifica di esistenza in vita che periodicamente riguarda i pensionati italiani all'estero.

Quelli residenti in Europa, Africa e Oceania, ad esclusione dei Paesi Scandinavi e dei Paesi dell'est Europa, dovevano essere coinvolti nella campagna di verifica dal gennaio 2021 ma è stato deciso un differimento di quattro mesi. Citibank avvierà la spedizione dei moduli di richiesta di attestazione dell'esistenza in vita la prima settimana di maggio 2021 e tale modulistica dovrà essere restituita alla banca entro il 7 settembre 2021.

Qualora il processo di verifica non sia completato entro il termine fissato, il pagamento della rata di ottobre 2021 avverrà in contanti presso le Agenzie di Western Union e, in caso di mancata riscossione personale o di mancata produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 ottobre 2021, il pagamento della pensione sarà sospeso dalla banca a partire dalla successiva rata di novembre 2021.

Per i pensionati italiani residenti nel Continente americano, Paesi scandinavi, Stati dell'est Europa e paesi limitrofi, Asia, Medio ed Estremo Oriente è invece slittata dal 5 febbraio al prossimo 7



maggio la nuova data di scadenza per la restituzione dei documenti di verifica.

La riprogrammazione è stata annunciata dall'Inps il 20 gennaio scorso tenendo conto che “in molti Paesi l'evoluzione epidemiologica del contagio da Covid-19 risulta essere fortemente critica e in fase di ulteriore aggravamento”.

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

La Redazione

CHI È SUPERMARIO, IL NUOVO PREMIER ITALIANO

“L’italiano più rispettato al mondo”, “Il banchiere che ha salvato l’euro e l’Europa”, “L’uomo che ha tenuto testa ai tedeschi della Bundesbank”. In un’intervista tv in inglese l’ex-premier Matteo Renzi ha detto di lui che è “the best, the best, the best”...

Ma chi è davvero Mario Draghi, diventato per i media “SuperMario” per la sua abilità decisionale e manovriera al vertice della Banca Centrale Europea, soprannominato talvolta “l’atermico” perché non sembra soffrire il freddo e d’inverno non lo si vede quasi mai con addosso il cappotto?

Se gli è stato facile proiettarsi nel ruolo di Salvatore della Patria lo deve non solo grazie a media osannanti ma anche perché è un personaggio davvero atipico rispetto al cacofonico te-

atrino politico italiano: schivo, non sta sui social. Non da quasi mai interviste. Non blatera a vuoto. Nessuno scandalo personale l’ha mai sfiorato.

Mario Draghi – che si riconosce nei valori del “socialismo liberale” e del cattolicesimo – è nato a Roma nel 1947. Suo padre Carlo era un dirigente prima della Banca d’Italia e poi dell’Iri e della Banca Nazionale del Lavoro mentre la madre era farmacista. Primo di tre fratelli, perde entrambi i genitori a 15 anni d’età e frequenta nella capitale un liceo classico retto dai gesuiti (l’Istituto Massimiliano Massimo) dove ha per compagno di classe Luca Codero di Montezemolo (futuro patron della Ferrari).

Dopo la laurea in economia nel 1970 all’Università Sapienza di Roma eccolo l’anno dopo a Boston dove frequenta il Massachusetts Institute of Technology e poi intraprende la carriera universitaria. Insegna a Trento, a Padova, a Venezia e a Firenze ove, dal 1981 al 1991, è professore ordinario di Econo-

mia e politica monetaria.

Nel 1983 il suo primo importante contatto con la politica: diventa consigliere di Giovanni Goria, ministro del Tesoro nel primo Governo Craxi e tra il 1984 e il 1990 è a Washington, come Direttore Esecutivo della Banca Mondiale.

Nel 1991 è nominato Direttore Generale del Ministero del tesoro, rimane un decennio porta avanti un ampio piano di privatizzazioni delle società a partecipazione statale. Poco prima di avviare questo piano Draghi incontra nel 1992 un gruppo di investitori internazionali sul panfilo Britannia della regina d’Inghilterra Elisabetta II, un episodio che suscitò in Italia parecchie polemiche e parecchi sospetti.

Nel gennaio 2002 il futuro SuperMario esce a sorpresa dalle istituzioni italiane dove ha fatto fortuna e diventa Vice Chairman e Managing Director della banca d’affari Goldman Sachs con base a Londra, prima di essere scelto nel 2005 come



Mario Draghi

governatore della Banca d’Italia dove rimane fino al 2011 quando è proiettato alla guida della Banca centrale europea (Bce). Proprio a quest’ultima poltrona deve la sua fama di superbanchiere, in particolare per aver evitato il crollo dell’euro dopo la crisi finanziaria scatenata nel 2008 dal fallimento della banca americana Lehman Brothers. Famose le sue parole del 26 luglio 2012, quando a Londra avverte che la Bce avrebbe fatto tutto il possibile (“Whatever it takes”) per salvare l’Euro e tanto basta per calmare i mercati.

L’Italia gli deve senz’altro molto perché è lui a lanciare nel 2015 gennaio il Quantitative easing, e cioè la strategia finanziaria con cui la Banca centrale europea si mette ad acquistare titoli

di stato dei paesi dell’Eurozona salvando così quelli più indebitati.

Diciottesimo nella lista 2018 della rivista “Forbes” sugli uomini più potenti del mondo, Draghi lascia la Bce il 31 ottobre 2019 e da allora in poi viene costantemente evocato come un possibile salvatore della patria in un’Italia sempre più in affanno.

Sposato con Serenella Cappello, discendente di una nobile famiglia toscana, Draghi ha due figli; Federica (biologa in una multinazionale) e Giacomo (trader finanziario).

Durante le consultazioni per la formazione del suo governo ha fatto la spola tra Roma e Città della Pieve, un comune umbro in provincia di Perugia dove ha comprato e ristrutturato un magnifico casolare. *LaR*

NESSUN ELETTO ALL’ESTERO IN NUOVO GOVERNO DRAGHI MUTO SU EXPATS IN PRIMI DISCORSI



Michele Schiavone

Per bocca del suo segretario generale Michele Schiavone, il Consiglio Generale degli Italiani all’estero aveva

auspicato che nel nuovo governo Draghi ad occuparsi degli “expats” fosse un viceministro degli Esteri eletto fuori dei patri confini ma quest’auspicio è caduto completamente nel vuoto e i malumori non mancano.

Nel nuovo esecutivo non figura alcuno dei diciotto parlamentari che rappresentano la comunità italiana sparsa ai quattro angoli della Terra. A differenza dei due precedenti governi, il Conte 1 e 2, dove la delega per gli italiani all’estero era prerogativa di un sottosegretario eletto in America del Sud, l’italo-argentino Ricardo Merlo.

Schiavone era stato chiaro nella sua richiesta: “Auspichiamo – aveva dichiarato – che l’esperienza aperta con Merlo, che ha rappresentato uno spartiacque per le politiche degli italiani all’estero, continui a contraddistinguere l’azione di governo... Al

presidente del Consiglio Mario Draghi diciamo che l’esperienza governativa per le politiche degli italiani all’estero affidate a uno dei nostri rappresentanti è una scelta più che dovuta, una scelta obbligata perché la sensibilità e l’interpretazione dei nostri bisogni è percepita meglio da chi li vive. Sarebbe forse giunto il momento che questa responsabilità sia affidata a un viceministro e non a un sottosegretario. Sarebbe un segnale di attenzione alle nostre comunità all’estero”.

Il senatore Merlo, presidente del MAIE (Movimento Associativo Italiani all’Estero), è stato finora il primo e unico parlamentare eletto all’estero chiamato a far parte di una compagine governativa e il comportamento di Draghi – in teoria sensibile alla condizione degli italiani residenti fuori delle frontiere nazionali essendo stato lui

stesso uno di essi e per molto tempo – dimostra che difficilmente l’esperienza si ripeterà. Tra l’altro a partire dalla prossima legislatura i deputati e senatori scelti all’estero scenderanno da diciotto a dieci e avranno quindi un peso anche minore

Flavio Bellinato, coordinatore del MAIE, ha messo in evidenza che nei suoi discorsi alla Camera ed al Senato per la fiducia Draghi “non ha toccato il tema degli italiani all’estero, a differenza di quanto fece Conte nel 2018” e ha sostenuto che con Merlo sottosegretario è stata invertita una tendenza: “mentre nella scorsa legislatura venivano menzionate quasi esclusivamente chiuse di sedi diplomatiche-consolari ed Istituti di Cultura, durante la gestione di Merlo si è ricominciato a parlare di riaperture. Mentre prima si parlava di perenne mancanza di per-

sonale presso Ambasciate e Consolati, durante gli ultimi due governi si sono cominciate a smuovere le acque affinché potessero concretizzarsi nuove assunzioni finalizzate a migliorare i servizi ai connazionali all’estero. Mentre prima venivano gettati nel dimenticatoio Com.It.Es. e CGIE, negli ultimi tre anni di governo il senatore Merlo non ha fatto mancare il suo sostegno agli organi di rappresentanza all’estero”.

In effetti tutta la struttura di vertice alla Farnesina è stata confermata da Draghi (il ministro Luigi di Maio, la viceministra Marina Sereni e il sottosegretario Manlio di Stefano) con l’eccezione di Merlo. Al suo posto è stato designato Benedetto della Vedova del partito +Europa.

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
GLASGOW: 0141 882 7223

HUDDERSFIELD: 01484 514117
BRISTOL: 01179 374 380



ITALIAN DELI SINCE 1929

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



Sign up at www.camisa.co.uk to get special offers, seasonal tips, Italian recipes and much more.

FRATELLI CAMISA™

SINCE 1929

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.

Contact us: sales@camisa.co.uk or 01992 804716



Follow us at @camisaonlinedeli



Assistenza sanitaria post-Brexit in Europa: e adesso?

La tessera EHIC sarà rimpiazzata

Che succede, adesso che la Brexit è a tutti gli effetti realtà, se ci sentiamo male mentre siamo in Belgio o in Italia ed abbiamo bisogno di un dottore o di essere ricoverati in ospedale? siamo ancora o no coperti dal National Health Service del Regno Unito? La risposta è sì ma fino ad un certo punto.

Premessa: le norme Comunitarie pre-Brexit che ci garantivano l'assistenza sanitaria in tutti i 28 stati dell'Unione Europea, si sono materializzate con la emissione di una tessera medica da parte di ciascuno Stato Membro dell'Unione Europea che viene ancora denominata in modo diverso: per esempio quella rilasciata dall'Italia si chiama TEAM (Tessera Europea delle Assicurazioni Malattie) mentre quella rilasciata dal Regno Unito si chiama EHIC (European Health Insurance Card). La presentazione di tale tessera, con validità di 5 anni, garantisce l'erogazione di alcune prestazioni sanitarie in ogni Paese dell'Unione diverso da quello di residenza.

Dal 1° gennaio 2021, la tessera EHIC ha ancora valore ma con delle distinzioni. Vediamo quali.

1- Uno dei punti importanti dell'accordo annunciato il 24 dicembre 2020, stabilisce che la tessera medica EHIC può ancora essere utilizzata fino alla data della sua validità.

2- La tessera EHIC non sarà più rinnovata. Invece, verranno introdotte due nuove tessere mediche: la GHIC (Global Health Insurance Card) per i cittadini britannici e la UK-EHIC (UK European Health Insurance Card) per i cittadini dell'Unione Europea. Alla scadenza della tessera EHIC quindi, l'assicurato potrà chiedere il rilascio della nuova tessera gratuitamente e nei seguenti modi:

A) Coloro che hanno la cittadinanza britannica, possono fare domanda della GHIC:

- telefonando al no. 0300 330 1350. Risponderà un operatore del NHSBSA che prenderà i dettagli e se la domanda viene accettata, verrà inviata la nuova tessera all'indirizzo dell'interessato entro 10 giorni dalla domanda;

- in alternativa, facendo la domanda online <https://www.nhs.uk/using-the-nhs/healthcare-abroad/apply-for-a-free-ehic-european-health-insurance-card/> e seguendo le istruzioni. La tessera verrà inviata all'indirizzo dell'interessato entro 10-14 giorni.

In tutti e due i casi, i documenti e le informazioni richieste sono: Nome e cognome, Indirizzo, Data di nascita, National Insurance Number oppure il National Health Number, Nome e indirizzo dello studio medico (GP).

Da notare che la GHIC è valida nei 27 Paesi dell'Unione Europea ma non è valida nei paesi con cui l'Unione Europea aveva stipulato degli accordi, congiuntamente all'Unione Europea, e cioè Svizzera, Norvegia, Islanda e Liechtenstein.

B) Coloro che hanno la cittadinanza di uno degli stati dell'Unione Europea ed erano residenti nel Regno Unito prima del 31.12.2020, possono fare domanda della nuova tessera UK-EHIC. Cliccando il seguente indirizzo: <https://services.nhsbsa.nhs.uk/cra/info-eu->



national si potrà accedere alla richiesta del documento dopo aver risposto alle domande poste dal programma. Le informazioni per ottenere la nuova tessera medica sono simili a quelle sopra descritte, tenendo presente che in alcune circostanze, il NHSBSA potrebbe chiedere l'indicazione del tipo di soggiorno ottenuto dall'Home Office.

C) Gli studenti con nazionalità di uno dei Paesi dell'UE, regolarmente residenti nel Regno Unito e che hanno iniziato il corso di studi prima del 31.12.2020, possono chiedere la nuova tessera UK-EHIC se si recano per motivi di studio in uno dei 27 Paesi dell'Unione. La domanda deve essere fatta via e-mail, all'indirizzo nhsbsa.ehicapplicationsohs@nhs.net.

D) Coloro che vengono in Gran Bretagna dopo il 4 gennaio 2021 per restarvi per più di 6 mesi e non hanno accesso al pre-Settled o al Settled Status devono avere un Visa appropriato al tipo di permesso di soggiorno richiesto e devono versare gli importi richiesti (Immigration Health Surcharge) per accedere ai servizi del National Health Service.

Per questi soggetti ancora non è tanto chiaro cosa debbono fare per ottenere la tessera assicurativa se si spostano temporaneamente in uno dei 27 Stati dell'Unione e quindi ci ritorneremo in seguito.

3 - Vi sono altre categorie di persone che possono ottenere uno dei due tipi delle nuove tessere mediche, come il coniuge, i figli minorenni e le persone maggiorenti a carico del soggetto residente con tessera assicurativa, come gli ammalati che hanno ottenuto il permesso di sottoporsi a cure mediche nel Regno Unito attraverso il modulo europeo S1. Per queste persone sono previste procedure particolari per ottenere la tessera appropriata.

In conclusione, a differenza della precedente tessera EHIC, le nuove tessere mediche coprono meno rischi assicurativi. Per esempio, si continuerà ad avere diritto alle prestazioni sanitarie di emergenza e di routine ma non più a quelle malattie di lunga durata che prevedono un trattamento speciale, per le quali necessita il benessere preventivo da parte del Regno Unito.

La possibilità di usufruire delle prestazioni per malattia da parte del National Health Service, è prevista anche per il cittadino italiano che viene in vacanza in Gran Bretagna, in possesso della TEAM, cioè la Tessera Europea delle Assicurazioni Malattie.

Per quanto riguarda specificamente i cittadini italiani residenti all'estero che si recano in Italia per vacanze, oppure per lavoro ma comunque per periodi inferiori a sei mesi, la normativa italiana prevede la possibilità di accedere

ai servizi del Servizio Sanitario Nazionale, indipendentemente dalle norme comunitarie e da altri accordi bilaterali sull'assistenza sanitaria. Sempre che si abbia l'iscrizione all'AIRE (Anagrafe degli Italiani Residenti all'Estero), obbligatoria se si trasferisce la propria residenza all'estero per un periodo superiore a 12 mesi.

In caso di rientro temporaneo in Italia, vengono ripristinati alcuni servizi sanitari per i cittadini italiani iscritti AIRE e ai titolari di pensione italiana. E cioè in questi casi l'assistenza sanitaria viene assicurata per le prestazioni ospedaliere di pronto soccorso per malattia, infortunio e maternità, le visite ed accertamenti diagnostici nei presidi ed ambulatori pubblici, l'ospedalizzazione in strutture pubbliche o convenzionate, il tutto, per un periodo massimo di 90 giorni in un anno solare e a condizione che l'interessato non abbia già una copertura assicurativa pubblica o privata che garantisca prestazioni superiori a quelle sopra descritte.

Gli iscritti AIRE che intendono andare in Italia per periodi di residenza superiore ai 90 giorni, possono anche registrarsi presso l'Azienda Sanitaria Locale (ASL) più vicina alla dimora temporanea. La **reiscrizione temporanea all'ASL** può essere chiesta per motivi di lavoro, studio e salute e vale per un periodo che va dai 3 ai 12 mesi. Non si può chiedere l'iscrizione temporanea per motivi di vacanza. L'assicurato iscritto all'AIRE, oltre ad usufruire dei servizi di pronto soccorso sopra indicati durante il periodo di iscrizione temporanea, potrà scegliere anche il medico di base per la durata massima dell'anno solare, a condizione che egli versi i relativi contributi assicurativi in Italia.

Per corredare la domanda di iscrizione temporanea, vanno presentati i seguenti documenti: documento di identità in corso di validità, codice fiscale, autocertificazione attestante la non copertura assicurativa pubblica o privata nel Paese estero di provenienza, autocertificazione dello stato di emigrante, autocertificazione di eventuale pensione erogata da Enti previdenziali italiani, autocertificazione di eventuale frazione dei 90 giorni di assistenza già fruiti per richiesta ad altra ASL, documentazione comprovante il versamento dei contributi in Italia se si chiede la scelta del medico di famiglia.

In conclusione, anche se la normativa italiana prevede delle regole particolari per i cittadini italiani iscritti all'AIRE che rimpatriano per brevi periodi di tempo, la copertura assicurativa, in quasi tutti i casi, è limitata e non superiore a quella ottenuta presentando la tessera EHIC oppure la nuova UK-EHIC. Poiché in ogni caso si parla di assicurazione limitata, Brexit o no, si consiglia sempre di valutare la possibilità di munirsi di un'assicurazione sanitaria privata, valida per il periodo che si intende trascorrere fuori del territorio della Gran Bretagna e che includa una copertura superiore a quella già garantita dall'esibizione della tessera EHIC oppure della nuova UK-EHIC.

Pietro Molle

MERLO CHIEDE VACCINI PER ITALIANI ALL'ESTERO E UNGARO PER ISCRITTI ALL'AIRE IN ITALIA

L'Italia si mobilita per fare arrivare i vaccini anti Covid a quegli italiani all'estero residenti in Paesi molto indietro nella corsa all'immunizzazione. Lo ha chiesto Ricardo Merlo, sottosegretario agli Esteri nel defunto governo Conte, in una lettera al Ministero della Salute.

"In alcuni Paesi del mondo è più difficile per i nostri connazionali procurarsi la dose di vaccino anti Coronavirus; penso alle zone del mondo più problematiche - in Asia, Africa, America Latina - che non hanno adeguate risorse economiche per poter affrontare la crisi sanitaria. E quando parlo di connazionali mi riferisco anche alla nostra rete diplomatico-consolare: Ambasciatori, Consoli, funzionari e impiegati che operano nei Paesi più in difficoltà vanno vaccinati. Se l'Unione Europea ha pensato a vaccinare i nostri diplomatici in Europa, noi riteniamo che la stessa protezione spetti a chi continua a lavorare per lo Stato italiano nei Paesi meno fortunati, rischiando di contagiarsi e di contagiare", ha scritto Merlo nella missiva.

Da parte sua Massimo Ungaro, deputato di Italia Viva eletto in Europa, ha chiesto al ministero della Salute di Inserire gli italiani iscritti all'Aire, ma temporaneamente in Italia, nella campagna vaccinale per il covid19.

"È noto - afferma Ungaro nell'inter-



rogazione - che i cittadini italiani che trasferiscono o hanno trasferito la residenza in uno Stato con il quale non è in vigore alcuna convenzione con l'Italia, perdono il diritto all'assistenza sanitaria sia in Italia che all'estero. Inoltre, chi ha acquisito la cittadinanza italiana sul territorio nazionale, nato in Italia, o un titolare di pensione corrisposta da enti previdenziali italiani, e rientri temporaneamente in Italia senza avere una copertura assicurativa pubblica o privata, ha diritto, a titolo gratuito alle prestazioni ospedaliere urgenti per un periodo massimo di 90 giorni all'anno".

"Considerando i gravi effetti della pandemia, anche sulla mobilità tra stati", per il deputato "è evidente che la somministrazione di un vaccino contro il Covid rappresenti una prestazione sanitaria urgente".

La Redazione



VI AIUTIAMO CON:

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

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN

su appuntamento a:

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnounito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

DOVE VAI SE LO SPID NON CE L'HAI?

INDISPENSABILE ALL'ESTERO DA MARZO 2023

Addio PIN, benvenuto SPID: anche per gli italiani residenti all'estero è iniziata la fase transitoria per il passaggio al "sistema unico di accesso con identità digitale", indispensabile per usufruire dei servizi online dell'Inps e di tutto il resto della pubblica amministrazione italiana.

Dentro i confini nazionali già a partire dal 1 marzo scorso si accede ai servizi in rete della Pubblica Amministrazione italiana certificando la propria identità tramite lo SPID o la CIE (la carta di identità elettronica).

Gli italiani residenti all'estero devono prepararsi alla novità: sono invitati a richiedere entro il marzo 2023 lo SPID che a quel punto diventerà l'unico modo per accedere ai servizi consolari. In effetti avranno per l'adeguamento quindici mesi in più rispetto al ruolino di marcia iniziale e - così ha indicato il Decreto Semplificazioni del 28 febbraio 2021 - coloro che sono già in possesso di credenziali diverse da SPID e CIE - ad esempio FAST IT -



potranno continuare a utilizzarle fino al 31 marzo 2023 ma dal 1 gennaio 2023 saranno rilasciate solo credenziali SPID".

Essendo l'Italia una repubblica fondata sulla burocrazia, le cose non sono ovviamente semplici come dovrebbero.

Per poter richiedere SPID i cittadini italiani iscritti all'AIRE devono innanzitutto ottenere copia certificata

del codice fiscale rilasciata dall'ufficio Consolare incaricato.

Per ottenere SPID sono necessari:

- documento di riconoscimento italiano in corso di validità (carta di identità, passaporto, patente italiana - in quella inglese non compare la cittadinanza);

- Certificazione del codice fiscale;
- indirizzo e-mail;
- numero cellulare ad uso personale.

Per il rilascio della certificazione del codice fiscale si può andare al sito: https://consolondra.esteri.it/consolato_londra/it/i_servizi/per_i_cittadini/codice_fiscale.

Per maggiori informazioni e una lista dei gestori del servizio vedere: <https://www.spid.gov.it/riciedi-sp?id=it>

Il Consolato di Londra ha attirato l'attenzione sul fatto che alcuni Identity Provider prevedono forme di riconoscimento orientate a facilitare il rilascio delle credenziali SPID agli italiani residenti all'estero. Nello specifico, "Sielte" prevede il riconoscimento del richiedente de visu via webcam gratuitamente, e "Poste Italiane" prevede il rilascio delle credenziali SPID senza riconoscimento de visu, qualora il richiedente scarichi la relativa applicazione e avvicini allo smartphone il proprio passaporto biometrico.

L'Agenzia Italiana per il Digitale (AgID) ha fornito suggerimenti concreti agli Identity Provider (IdP) per modificare le procedure di attribuzione delle credenziali. Tutti gli IdP hanno garantito la pubblicazione e la messa a disposizione della propria applicazione per il rilascio dello SPID su tutti gli store

dei principali sistemi operativi a livello globale, senza alcuna limitazione geografica. E' stata inoltre garantita la risoluzione della casistica dei richiedenti il cui documento italiano per l'attivazione sia privo dell'indirizzo di residenza all'estero, ma al tempo stesso non dispongano di tesserino del codice fiscale o di tessera sanitaria.

Gli IdP hanno poi confermato che, in caso di mancata ricezione dell'SMS necessario per completare la registrazione o come fattore di autenticazione (dovuto generalmente a blocchi di operatori telefonici stranieri), sarà possibile un previo contatto con l'utente: gli IdP si sono impegnati a rendere esplicita tale possibilità attraverso specifici avvisi.

L'Italia lavora fsl 2013 ad un sistema che superi la babele delle password e consenta un accesso più sicuro ai servizi pubblici e a partire dal 2018 ne ha incominciata la concreta progressiva messa a regime. La novità risponde alla necessità di poter disporre di un unico set di credenziali in grado di garantire l'accesso a qualsiasi servizio web. Un sistema semplice per l'utente finale, normalizzato a livello nazionale, non esclusivo ma inclusivo, integrabile al sistema europeo.

La redazione

Segue da pag. 1

PARTITA DEI VACCINI:...

universitari e l'Istituto Sanger. Quasi la metà delle varianti del virus nel mondo sono state identificate nei centri di ricerca britannici, compresa quella famosa "inglese" che è tale solo perché rintracciata in Kent. Presente già l'anno scorso in altri Paesi, ma qui l'hanno cercata e trovata.

Anche la questione dei contratti con le case farmaceutiche ha visto il Ministero della sanità britannico in vantaggio. La ricerca del vaccino di Oxford, prodotto da Astrazeneca, è stata ampiamente finanziata dal governo, che già nel maggio dell'anno scorso aveva sottoscritto un contratto per 100 milioni di dosi. Praticamente al buio, visto che nessuno poteva essere sicuro del successo del lavoro di laboratorio. Idem per le 40 milioni di dosi del vaccino Pfizer, o i 17 milioni di quello più costoso, dell'americana Moderna.

Brexit è stata un vantaggio per l'anticipo con cui l'Agenzia del farmaco britannica si è sfilata dai doveri comunitari per autorizzare i due primi prodotti (Pfizer e Astrazeneca) con un buon mese di anticipo rispetto all'agenzia europea EMA. La stessa Brexit ha forse spinto ad anticipare i tempi di spedizione e consegna. Dal primo gennaio infatti si temevano ritardi o lungaggini per i controlli doganali delle forniture dagli stabilimenti in Belgio.

Ed ancora la riconversione degli spazi per centri vaccinali. Tutti abbiamo visto in tv le immagini della grande navata gotica della cattedrale di Salisbury, dove al posto dei fedeli e dei pastori anglicani si muovono ora silenziosi medici e infermieri per somministrare più dosi possibili? Centri sportivi, padiglioni fieristici, farmacie e ambulatori: ogni location è utile.

Del "modello inglese" infine fa parte anche l'azzardo sull'uso di questi vaccini. La scelta di rinviare il più possibile la seconda dose e quella di somministrare Astrazeneca anche ai più anziani, sopra i 65 anni. Strategie controverse ma che man mano sono state accettate anche sul continente, main forte ritardo.

Insomma la ricetta inglese non è nata per caso. Si fonda su pianificazione, flessibilità della macchina sanitaria e pubblica in generale. Con l'aggiunta di un pizzico di spregiudicatezza. Se con questo indubbio successo Boris Johnson riuscirà a far passare in secondo piano l'ecatombe di vittime della pandemia e il difficile avvio della Brexit, avrà fatto Bingo. E ipotizzato seriamente una tranquilla navigazione per il resto del suo primo mandato a Downing street.

Marco Varvello

L'Associazione Talented Italians in UK si rafforza

Con nuovo sito web e veste giuridica



L'Associazione Talented Italians in the UK (TIUK) si rafforza, con un nuovo sito web e acquisendo una veste giuridica di associazione come "company limited by guarantees". L'obiettivo è un impegno ancora maggiore "a contribuire al dibattito pubblico e a supportare con iniziative concrete il valore del talento italiano e della brain circulation in Italia e in UK".

Questo rafforzamento ha preso forma lo scorso 10 Febbraio quando l'associazione si è riunita e in quell'occasione il Presidente Brunello Rosa, il Presidente Emerito Leonardo Simionelli Santi ed il direttore e segretario Rocco Franco hanno presentato ai soci il nuovo sito web (<https://talenteditalians.uk/>) ed il soggetto che darà veste giuridica all'associazione.

Lo scorso dicembre, TIUK ha contribuito insieme al Gruppo Controesodo basato in Italia all'inserimento nella Legge di Bilancio 2021 dell'estensione delle misure sul radicamento ad alcune ulteriori categorie di soggetti e lavoratori rimpatriati prima del 30 aprile 2019. Questa è solo una delle numerose iniziative che TIUK ha messo in piedi per favorire la brain circulation.

TIUK si occupa, inoltre, di mentoring in vari settori per una selezione di giovani di alcune università italiane (in particolare Sassari, Perugia, Palermo e Trento) che vogliono perseguire una carriera internazionale. L'iniziativa si chiama Progetto MIO ed è ora in fase pilota su due università: Perugia e Sassari. In un contesto economico di crisi

o stasi, l'obiettivo del progetto è offrire un'opportunità di apertura a una generazione in formazione, guidando lo sviluppo del potenziale professionale con il supporto di figure di riferimento 'trasversale' che accompagnino questa crescita.

In partnership con la Camera di Commercio, TIUK, organizza il TYI Award un premio annuale volto a premiare le eccellenze italiane che si sono distinte in UK. Quest'anno è in programma la

settima edizione del premio, con termine per le candidature il 20 marzo e cerimonia di consegna del premio ad aprile.

TIUK riunisce i vincitori del premio TYI ed altre personalità che si siano distinte nel portare un contributo alla crescita della comunità italiana in UK.

Coloro che volessero contattare l'associazione per chiedere informazioni, possono scrivere una mail a info@talenteditalians.uk.



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

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com


TripDigest
JOIN THE DISCOVERY



L'Ambasciatore a Londra Raffaele Trombetta e i responsabili degli uffici del sistema Italia presenti in Uk hanno fatto il punto sulla promozione economica e culturale e sullo stato delle relazioni politiche e industriali tra Italia e Regno Unito durante una riunione che si è tenuta il 17 febbraio, un mese e mezzo dopo che la Brexit è diventata a tutti gli effetti realtà.

RIUNIONE DEL SISTEMA ITALIA IN UK

Impostate le strategie post-Brexit

Con Banca d'Italia, ICE, ENIT e Camera di Commercio l'Ambasciatore ha passato in rassegna le principali questioni emerse in questo primo periodo di adattamento ai nuovi adempimenti ai quali sono chiamate le imprese e i soggetti economici e finanziari italiani. Dalle nuove procedure doganali alle tipologie di visti di lavoro necessari, si registra una forte domanda di informazioni ed assistenza. "Continuiamo a dare priorità alle imprese riscontrando

le richieste che ci vengono sottoposte ed evidenziando nella comunicazione esterna i contenuti dei portali internet e delle campagne informative realizzate da Ambasciata e ICE negli ultimi mesi", ha detto l'Ambasciatore che ha anche evidenziato "l'attenzione prioritaria" riservata ai connazionali residenti nel Regno attraverso la piena operatività assicurata, nonostante la pandemia, dai Consolati a Londra ed Edimburgo e l'imminente riapertura

del consolato a Manchester.

La riunione ha anche permesso di passare in rassegna le attività di collaborazione bilaterale in atto nei vari settori, con sostenibilità e transizione ecologica a fare da filo conduttore. "Le presidenze parallele di G7 (UK) e G20 (Italia) e il summit di fine anno sul clima, "COP26", fanno da cornice al rafforzamento in corso del dialogo politico, alla prosecuzione della positiva collaborazione di polizia e

all'approfondimento delle relazioni nel comparto Difesa", ha indicato l'Ambasciatore ricordando l'importanza di un'azione coordinata dell'intero sistema Italia lungo tali assi.

La riunione ha consentito inoltre di mettere a fuoco il ricco calendario di attività di promozione economica e culturale dei prossimi mesi, per la cui realizzazione l'Ambasciatore ha invitato a fare un uso sempre più efficace ed evoluto degli strumenti digitali, in linea con i piani e le indicazioni del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Attenzione sarà riservata in particolare alle opportunità offerte alle imprese italiane dal mercato britannico e agli eventi per commemorare i 700 anni dalla morte di Dante Alighieri.

La Redazione



Ambasciatore Raffaele Trombetta

A detta dell'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta non mancano nel Regno Unito post-Brexit nuove, grosse opportunità e l'Italia deve

BREXIT: L'ITALIA PRONTA A RIPARTIRE

L'ambasciatore Trombetta fa il punto

colgierle al meglio, puntando su qualità, e-commerce e Green Economy.

In un articolo per il quotidiano "Il Sole 24 ore" il diplomatico ha illustrato (meccanica, automotive, design e moda, agroalimentare) occorre puntare sempre più sulla qualità del Made in Italy e su strategie commerciali che utilizzino al meglio gli strumenti digi-

tali tenendo conto che il Regno Unito è il mercato più avanzato in Europa per le vendite online (circa 100 miliardi di sterline nel 2020).

"Allo stesso tempo - sottolinea Trombetta - nuovi ambiti si dischiudono per il nostro mondo produttivo e il più promettente è legato alla Green industrial strategy varata dal Primo

Ministro Johnson lo scorso novembre. Rilancio dell'intero settore delle fonti d'energia rinnovabili a partire dallo sviluppo di parchi eolici, riqualificazione degli edifici (pubblici e privati), mobilità sostenibile, finanza verde: sono solo alcuni dei capitoli di un piano in 10 punti che conterà su un investimento governativo di 12 miliardi di sterline".

Il 2021 propone in effetti un contesto propizio alla collaborazione italo-britannica sui temi verdi. Dalla partnership per la Conferenza delle Nazioni Unite per il clima, la Cop26, alle rispettive presidenze del G7 (Regno Unito) e del G20 (Italia) non mancano le occasioni per mettere a profitto la complementarità di obiettivi economici e competenze industriali tra i due Paesi.

"Il percorso - afferma l'ambasciatore

- è già tracciato e sono fiducioso che potrà condurre a una virtuosa collaborazione politica ed economica anche nell'epoca post Brexit".

Trombetta ha evidenziato che l'adattamento alle norme post-Brexit ha creato non poche difficoltà e resa ancora più necessaria l'attività di informazione e formazione a beneficio sia delle imprese che per la prima volta intendono affacciarsi sul mercato britannico sia di quelle già presenti.

"Consapevoli di questa necessità, ci siamo mossi per tempo e già dallo scorso anno abbiamo avviato insieme agli uffici del sistema Italia presenti nel Regno Unito (Banca d'Italia, Ice, Enit, Camera di Commercio) un'operazione di assistenza al mondo imprenditoriale italiano specificamente dedicata a questi temi", scrive Trombetta.

La Redazione

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

215. PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

L'AMORE AI TEMPI DEL LOCKDOWN: RESISTE...



Photo/Imo Stern/Unsplash

La pandemia con tutto il suo corredo di lockdown e smart working si è tradotta per molti in una convivenza forzata con il partner. Chiusi in casa 24 ore su 24, 7 giorni su 7, tantissimi italiani hanno messo alla prova il loro amore, condividendo davvero tutto.

Nido dell'amore o covo di stress e litigi? Immobiliare.it ha chiesto ai propri utenti cosa si sia rivelata per loro la propria casa in quei lunghi mesi trascorsi tra quattro mura. A dispet-

to delle previsioni pessimistiche di chi stimava un boom di crisi di coppia, il panel di oltre 2.500 rispondenti di tutte le età sembra invece rivelare un lockdown domestico (quasi) tutto rose e cuori: l'84% conferma infatti che la convivenza è andata esattamente come da aspettative.

Tra le cose più apprezzate dalle coppie c'è la consapevolezza di quanto sia importante sostenersi reciprocamente in un periodo storico così com-

plesso (37%), quasi parimerito con la possibilità di condividere le piccole azioni quotidiane (36%).

Certo, la quotidianità è stata una cartina tornasole che non a tutti ha rivelato aspetti piacevoli del partner: tra coloro che si sono detti delusi dalla convivenza con la propria metà il 52% ha dichiarato che quel troppo tempo trascorso insieme ha enfatizzato difetti che già si conoscevano, ma che sono diventati intollerabili. E se accordarsi su caricare la lavastoviglie o rifare il letto possono essere di solito questioni di poco conto, il 28% le include in quelle piccole azioni domestiche diventate causa di litigi. Ma niente paura, litigherello oppure no l'amore nelle case degli italiani sembra continuare: l'85% dei rispondenti sostiene infatti che dopo il lockdown nulla è cambiato nella loro condizione di coppia.

Solo per il 4% la casa è diventata da nido dell'amore a croce insopportabile, tanto da decretare la fine della relazione. L'11% sta invece vivendo un periodo di crisi. E la pandemia sembra non aver lasciato solo paure e ansie: dopo il lockdown il 15% progetta o

di diventare genitore o di convolare a nozze, un 6% invece inizierà ad allargare la famiglia con un animale domestico. Guardando invece in particolare alla gestione della casa, pare davvero che gli italiani se la siano cavati bene anche con la divisione delle faccende domestiche e con la tolleranza di un partner che ha ritmi e abitudini diverse: il 62% infatti ha dichiarato che sin da subito prendersi cura in due della stessa casa sia stato semplice e il 25% ha ammesso che inizialmente ha dovuto prendere le misure per far poi filare tutto per il meglio.

Per piccina che sia, la casa si è rivelata un rifugio adeguato per la coppia: la maggioranza, 51%, non è stata stretta,

nonostante abbia dovuto condividere forzatamente i propri spazi, mentre il 36% avrebbe voluto qualche metro quadro in più. Il 13%, trovandosi in difficoltà, si è attrezzato utilizzando il tempo chiuso in casa per spostare mobili o disposizione delle stanze e rendere così il proprio nido d'amore perfetto per le nuove esigenze. E se l'imminente arrivo di San Valentino impone di guardare alle coppie, curioso notare come anche i single non se la siano passata male: alla domanda "ti sarebbe piaciuto avere qualcuno con cui condividere la quarantena?" un corposo 41% ha infatti risposto "no, sono stato benissimo da solo".

La Redazione

TRESCA IN UFFICIO, ADDIO

UCCISA DALLA PANDEMIA

Dalla metà del secolo scorso l'ufficio è stato per molti aspetti una zona di neutralità dove donne e uomini potevano interagire con una libertà storicamente inaudita: un terreno di gioco dove nascevano rapporti che altrove non sarebbero potuti fiorire.

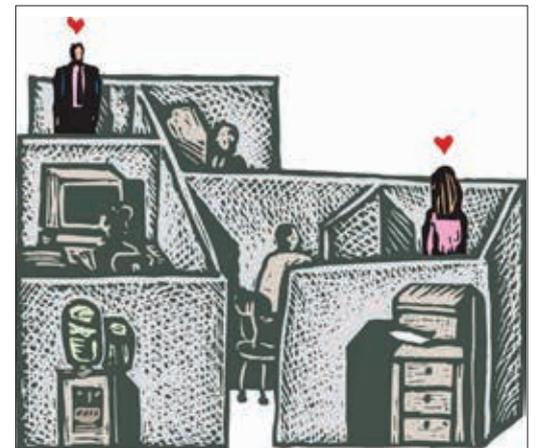
"Amorini" e cotte - a volte innocenti, altre volte no - potevano crescere rigogliosi e diventare relazioni durature, in parallelo a quelle "di casa".

In tempi più recenti, il tutto è stato agevolato dall'avvento della telefonia cellulare, che ha slegato la reperibilità da un preciso luogo, e in seguito degli SMS e di molte altre diavolerie tecnologiche: email, diversi tipi di messaggistica, gli ammiccamenti sui social e altro ancora. È un'epoca che sta finendo.

L'epidemia Covid e il conseguente ricorso all'home working esteso è solo l'ultima mazzata a un aspetto inconfessabile nell'evoluzione della "cultura degli uffici". Aveva comunque il suo lato oscuro, una lezione palesata dal movimento #MeToo, che ha portato molte aziende a introdurre politiche via via più stringenti per scoraggiare i rapporti sentimentali tra i dipendenti. Già il Wall Street Journal, commentando l'autunno scorso il declino tra millennials e generazione Z degli intrecci romantici in ufficio, ha scritto: "Con il mercato del lavoro così precario e le molestie sul posto di lavoro sotto la lente, molti giovani pensano che uscire con un collega non sia una splendida idea".

Una ricerca della Stanford University rivela che l'incidenza di coppie eterosessuali americane che si sono incontrate sul lavoro era già scesa dal 19% all'11% tra il 1995 e il 2017. Intanto, lo spazio per gli incontri si è arricchito di alternative più semplici da gestire, con app e dating sites che vanno da Tinder e Grindr, fino a proposte più blande come Match.com e OkCupid. Negli Usa sono ormai il più importante strumento per conoscere nuovi partner, superando non solo il posto di lavoro ma anche la più classica presentazione attraverso amici comuni. Nulla di tragico. Se non altro ci riporta alle cose serie. Come spiegare, però, a una nuova generazione l'attrazione fatale delle occhiate languide davanti a una fotocopiatrice?

James Hansen/ Mercoledì di Rochester



Patrizio Bianchi

"Io ministro? L'ho imparato ieri". Non male l'esordio di Patrizio Bianchi, ministro dell'Istruzione nel governo Draghi. Nel giorno del giuramento al Quirinale, il 13 febbraio scorso, ha dimostrato poca dimestichezza con la lingua italiana. Il suo "l'ho imparato ieri" (invece di "l'ho appreso ieri") ha lasciato a bocca aperta i giornalisti che gli chiedevano quando avesse saputo della sua cooptazione nel governo.

"Io ministro? L'ho imparato ieri"

Ai puristi non è nemmeno piaciuta un'altra sua frase riferita al primo consiglio dei ministri con a capo Draghi: "Ho trovato della bella gente. Speriamo che faremo bene". Trattandosi di un auspicio sarebbe stato meglio usare con il verbo "sperare" il congiuntivo...

Il più popolare comico italiano, Maurizio Crozza, è andato subito a nozze con le irresistibili gaffes d'italiano del neo-ministro che è così diventato facile bersaglio delle sue esilaranti imitazioni.

Sessantotto anni, emiliano, ex-rettore dell'università di Ferrara dove ha insegnato a lungo economia applicata, il professore ha preso il posto di un ministro del Movimento 5 Stelle - Lucia Azzolina - spesso e volentieri criticata per come ha gestito la scuola nell'e-

poca della pandemia. Particolarmente controversa (e costosa) la sua scelta di mettere in sicurezza alunni e insegnanti comprando - come fossero la panacea universale - banchi monouso con le rotelle così da garantire il distanziamento.

Facendo buon viso a cattivo gioco il neo-ministro dell'Istruzione ha cercato di giustificarsi con la scusa che era emozionato: "Ho commentato la mia nomina da Ministro, dopo il giuramento, utilizzando - si è difeso - un'espressione tipica emiliana. L'emozione del momento mi ha già fatto guadagnare un'imitazione del bravissimo Crozza, peraltro splendida".

La Redazine



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

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

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com

COME DISTRICARSI NELLA GIUNGLA BREXIT?

UN LIBRO DI ISTRUZIONI PER L'USO

Un vademecum per imprenditori, studenti e famiglie con una dozzina di consigli e di input su come sbarcare e muoversi nella Gran Bretagna post-Brexit, si tratti di finanza, lavoro, educazione e affari. L'ha scritto Alessandro Umberto Belluzzo, dal 2019 presidente della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, ed è stato appena pubblicato dalla casa editrice del quotidiano "Il Sole 24 ore".

L'accordo raggiunto lo scorso dicembre tra Unione Europea e Regno Unito ha dato il via a un intenso lavoro di adeguamenti post-Brexit spesso difficili, andando dal commercio in beni ai servizi, dai rapporti giuslavoristi alla mobilità delle persone, dagli investimenti ai temi legali e contrattuali. Il libro di Belluzzo, intitolato "Brexit.

Istruzioni per l'uso", in edicola in Italia con Il Sole 24 Ore a partire da martedì 2 febbraio a € 12,90 oltre al prezzo del quotidiano, vuole essere una guida indispensabile per conoscere i numerosi adempimenti, ma anche per costruire nuovi legami e rapporti e cogliere così tutte le opportunità che la Brexit potrebbe offrire.

Da come trasferire la propria residenza in UK alle informazioni basilari per capire il sistema tributario britannico, dai requisiti adesso necessari per lavorare nel Regno Unito o per studiarvi al funzionamento del sistema sanitario per i cittadini esteri. Non mancano ovviamente nemmeno tutte le informazioni per aprire un'azienda in UK o per operare scambi commerciali in tutta sicurezza. E c'è persino un curio-

so capitolo sul cosiddetto BREXODUS, il rientro dei cervelli

"Dal capitale umano si genera il capitale sociale che è alla base della prosperità di un popolo, di un territorio, di un Paese. Con la Brexit, il popolo britannico ha scelto: ci saranno - spiega Belluzzo -- effetti importanti su chi verrà, resterà e su chi invece rientrerà in Italia. Questo libro spiega le nuove regole per cogliere al meglio le opportunità di un passaggio storico. L'importante è scegliere!"

Per la presentazione e il lancio del libro "Il Sole 24 ore" ha organizzato lo scorso 24 febbraio un dibattito online, moderato da un suo giornalista, Simone Filippetti. Sono intervenuti all'evento l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta, il

Console Generale d'Italia a Londra, Marco Villani, Rocco Forte, Chairman Rocco Forte Hotels, Alberto Mancuso, General Manager London Hub, IMI CIB Division, Intesa Sanpaolo, Alessandro Savelli, Founder & MD Pasta Evangelists.

La presentazione del libro di Alessandro Umberto Belluzzo è stato lo spunto per parlare di Brexit assieme a istituzioni e imprese italiane, affrontando in particolare i risvolti pratici nella gestione economica, tributaria, assicurativa che interessa le aziende e PMI italiane che commerciano con il Regno Unito dall'Italia o che vogliono sbarcare nel Regno Unito.

Alessandro Umberto Belluzzo si è laureato in Economia e Giurisprudenza all'Università Bocconi di Milano, è registrato presso il Bar of England and Wales ed è accreditato come Trust Estate Practitioner (Tep) nel Regno Unito, dove svolge la professione come founder partner di Belluzzo International Partners e di Trust&Wealth, occupandosi prevalentemente di pianificazione patrimoniale con particolare riguardo alle persone fisiche e al family business. È abituale relatore in

convegni specialistici in Inghilterra e nel mondo anche attraverso il suo ruolo di Deputy Chair of the Step Cross-Border Estates Special Interest Group. Nel 2017 è stato nominato Cavaliere della Stella d'Italia dall'Ambasciatore Italiano a Londra per i suoi meriti nel promuovere il dialogo tra le comunità economiche italiana e britannica.

La Redazione



Non solo coronavirus. Nell'annus horribilis 2020, segnato dalla pandemia mondiale, gli italiani non hanno smesso di soffrire di altre patologie e si sono rivolti al web per cercare i medici in grado di curarle.

dottori.it, portale leader in Italia per la prenotazione di visite specialistiche, che offre a medici e pazienti la possibilità di effettuare le visite online direttamente dal sito e dall'app, ha analizzato le ricerche effettuate in tutto il 2020 e ha stilato la lista delle 10 patologie più ricorrenti fra chi ha cercato un dottore sul web.

Al primo posto ci sono i disturbi della colonna vertebrale: indubbiamente legati alle posture scorrette assunte durante le numerose ore passate al

NON SOLO CORONAVIRUS: ECCO LE 10 MALATTIE TOP DEL 2020

pc lavorando da casa, i mal di schiena hanno segnato per molti questo 2020.

A seguire ci sono le ricerche di coloro che hanno provato a trovare una cura per la fibromialgia: questa sindrome ha sintomi poco riconoscibili e coinvolge più organi e apparati rendendo la diagnosi molto difficile. Si tratta di una forma reumatica extra-articolare caratterizzata non solo da dolore muscolo-scheletrico, ma anche da profondo affaticamento e indolenzimen-

to, che può essere localizzato o diffuso in tutto il corpo, senza limiti per intensità e diffusione.

Al terzo posto i dolori che riguardano il ginocchio. L'integrità di questa articolazione non è minacciata soltanto dall'intensa attività sportiva o da lavori pesanti, ma anche dall'eccessiva sedentarietà che, in questi ultimi mesi, si è rivelata deleteria per molti.

L'infiammazione della cervicale: è sicuramente uno dei disturbi più conosciuti e invalidanti per chi svolge lavori sedentari. Può essere inserita, a pieno titolo, tra quei disturbi causati dallo stile di vita imposto dalla pandemia. A causare la cervicgia può essere non solo una postura errata ma anche stress, ansia e scarso esercizio fisico.

Al quinto posto delle patologie più frequenti fra chi ha cercato un medico online si trova l'ernia inguinale, all'origine della quale c'è una debolezza della parete addominale. Questa debolezza può essere congenita e può essere accentuata da un scarso tono musco-

lare. Se è vero che anatomicamente gli uomini sono più predisposti, questa può colpire comunque anche donne e bambini.

Al sesto posto troviamo un disturbo che riguarda soprattutto le donne: si tratta delle vene varicose. Anche le gambe hanno sofferto molto la "nuova normalità" e la conseguente sedentarietà, provocando spesso una sensazione di affaticamento e pressione. Non a caso questo disturbo è fra i più cercati dagli utenti intenzionati a prenotare un controllo medico-specialistico.

L'endometriosi: si tratta di una malattia femminile, determinata dall'accumulo anomalo di cellule endometriali fuori dall'utero. Questa anomalia determina nel corpo un'infiammazione cronica dannosa per l'apparato femminile, che si manifesta tramite forti dolori e sofferenze intestinali. Anch'essa difficilmente diagnosticabile, solo negli ultimi anni è diventata oggetto di ricerca scientifica.

Alterazioni strutturali e cromatiche delle unghie: costituiscono il primo segno di eventuali condizioni patologiche di altre parti del corpo. Discromie, fragilità o microfratture nascondono spesso un'alterazione delle funzionalità metaboliche dell'organismo. Ecco perché quando si notano cambiamenti nell'aspetto o nel colore delle proprie unghie è sempre bene rivolgersi al medico.

L'acufene, anche detto fischio nell'orecchio, è propriamente un sintomo causato da una condizione come la perdita uditiva o una lesione all'orecchio. Si tratta di un disturbo molto invalidante e un mancato trattamento può provocare anche altre reazioni come stress, ira, problemi di concentrazione, isolamento e depressione. Per queste ragioni è indispensabile rivolgersi ad uno specialista per contenere i sintomi fin dal primo segnale.

Chiude la classifica dei dieci disturbi più frequenti uno di quelli che rientra tra gli effetti collaterali della pandemia, l'acne. L'uso della mascherina, lo stress e anche l'alimentazione disordinata sono state tra le cause principali dell'aumento di ricerche per trovare una cura a questo disturbo antiestetico. (NoveColonneATG)

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

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

Manda il tuo CV a
Pagliaccio 184@aol.com

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



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



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK



VINCENZO LTD

Importers & Distributors of Fine Italian and French Produce

D34-35 F&V Market, New Covent Garden, LONDON SW8 5LL - Tel: +44 (2) 20 7720 3721 - Fax: +44 (2) 20 7627 8475
vincenzo_zaccarini@hotmail.com - www.vincenzoltd.co.uk

AL CIRCOLO SIMONETTA AGNELLO HORNBY, DAVIDE SERRA E LUIGI MAIO

INIZIO 2021 CON INCONTRI TOP

Simonetta Agnello Hornby, Davide Serra, Luigi Maio... Il 2021 è cominciato alla grande per il Circolo - l'Associazione Culturale Italiana a Londra - grazie ad ospiti d'eccezione al centro degli eventi zoom programmati in gennaio e febbraio.



Simonetta Agnello Hornby, precedente Patron de Il Circolo e sua grande sostenitrice, e' stata la prima ospite di gennaio, intervistata da Maria Rosario Lazzati, anche lei scrittrice e co-autrice di un libro con Simonetta.

Siciliana purissima, avvocato di fama, Simonetta, è schizzata alla notorietà con il suo primo romanzo La Menullara, nel 2002; ha poi continuato a scrivere e le sue opere sono sempre dei best sellers e vengono tradotti in molte lingue.

La presentazione si è focalizzata sull'ultimo libro di Simonetta, Piano Nobile, il secondo della trilogia siciliana iniziata precedentemente con Caffè Amaro. Si tratta di un romanzo nella Palermo tra il 1942 e il 1955, con al centro una famiglia nobile, i Sorci.

Maria Rosario ha condotto magistralmente la serata: ha chiesto a Simonetta come crea i suoi

romanzi, come inserisce la sua esperienza, la sua vita nella narrativa. Abbiamo così goduto di uno scorcio privilegiato della famiglia dell'autrice: il meraviglioso padre, la madre che parlava molte lingue, l'istitutrice tedesca e tanti altri racconti.

La discussione sul romanzo si è ampliata all'uso della lingua siciliana, alla situazione antica di una Sicilia sottomessa e sempre invasa da stranieri, alla mafia e alle connessioni politiche.

Dopo varie domande dal pubblico, Simonetta ci ha annunciato il suo prossimo libro, si chiamerà Punto pieno e concluderà la trilogia siciliana. Alla fine l'autrice ci ha assicurato che il suo creare è piacevole, nonostante il lavoro di documentazione assolutamente necessario e ha aggiunto: "anzi, devo divertirmi a scrivere, sennò cosa scrivo a fare?"



Davide Serra, CEO di Algebris, società di asset management che amministra oltre 12 miliardi di sterline e uno dei più importanti analisti finanziari d'Europa, è stato il secondo ospite per Il Circolo.

Intervistato dal grande amico de Il Circolo e giornalista di Repubblica Enrico Franceschini, ha

fornito un quadro chiaro e comprensibile dell'economia nel momento pandemico.

Spiegando cosa succede agli investitori di oggi in una economia globale piagata, il finanziere ha assicurato che si ripartirà questa estate, quando i vaccinati avranno raggiunto una percentuale apprezzabile e ritornerà la voglia di spendere.

Serra ci ha introdotto all'"animal spirit" di chi ha voglia di uscire e spendere, ci ha messo in guardia su una Londra che - dopo Brexit - non sarà più la stessa, ha dato consigli ai giovani con il suo inaspettato "vai dove ti porta il cuore", che in economia significa "vai a studiare e a lavorare dove ci sono le più alte competenze della materia che ti piace".



Dopo una caustica opinione sui governi pigri e populistici che non fanno di certo il bene dei cittadini, ci ha rincuorato con note ottimistiche per la recente nomina di Mario Draghi a capo del governo italiano.

Le domande dal pubblico sono state numerose e Davide non si è risparmiato: ha risposto a tutte

con il suo accattivante sorriso da ragazzo geniale e la sua capacità sintetica di grande uomo di successo.

Dopo una scrittrice di grande fama e un importante finanziere, a febbraio il Circolo ha proposto ai suoi soci una serata di spettacolo e di musica con il "musicatore" Luigi Maio in conversazione con Martina Mazzotta, filosofa e esperta d'arte.

Luigi Maio si definisce "musicatore" perché può recitare, cantare, suonare e creare un'opera da solo, con poco supporto di orchestra e magari nessun altro personaggio in scena. Ideatore del "teatro da asporto" ha avuto incredibili riconoscimenti alla Scala di Milano, al Petruzzelli, ad Amburgo, a Ginevra e anche a Londra, dove ha creato degli eventi per l'Ambasciata e l'Istituto Italiano di Cultura.

Con grande capacità e con toni pirotecnici, Maio ci ha intrattenuto rispondendo alle domande della intelligentissima Martina che lo ha indirizzato, rintuzzato, sollecitato di chiarimenti e gli ha chiesto delle letture dantesche, qualche scena da l'Histoire du Soldat di Stravinsky, in onore dei 700 anni dalla morte di Dante e 50 da quella del grande compositore russo.

Un'ora e più trascorsa tra recitazione e visione di spezzoni teatrali entusiasmanti che ci hanno risollevato lo spirito in questi tempi piuttosto ardui!

Vi ricordiamo Il Circolo è una registered charity con la missione di diffondere la cultura italiana nel Regno Unito. Ogni anno Il Circolo elargisce borse di studio a studenti il cui programma didattico tocca la cultura italiana. Il Circolo sostiene Italy Made Me con l'Ambasciata Italiana ed è associato a diversi enti italiani rappresentati in UK. Iscriverti a Il Circolo è semplice, basta andare sul sito www.ilcircolo.org.uk e in pochissimi click sarete soci. Avrete accesso a questi eventi meravigliosi, al French Club per chi vuole tenere allenato il proprio francese e al Book Club per coloro che amano la lettura, avrete sconti, informazioni, contatti, priorità e ..molti amici in più!

Etta

Spaghetti Lamb Ragù with Baby Spinach and Pea and Mint Purée

Recipe developed by **Davide De Simone** the executive chef at the three Cacciari's restaurants in London, a private chef in London and Ambassador for Pasta Garofalo in the UK.

Ingredients for 4 people

360g Garofalo Spaghetti	200g fresh peas
320g lamb fillet	150g vine tomatoes
1 carrot	1 glass white wine
1 white onion	Olive oil
1 piece of celery	Thyme
50g butter	Sage
120g Parmesan cheese	Mint
100g baby spinach	Salt
	Pepper

Method:

For the Pea Purée:

In a pan, add the peas with half a white onion chopped, a touch of oil and salt. Cover with water and boil for 5 min. Add the fresh mint and blend until smooth, adding a drizzle of olive oil.

For the Lamb Ragù:

Cut the lamb, carrot, onion and celery into thin, small cubes. Cook the lamb in a pan with a touch of olive oil. Add all the diced vegetables to the lamb. Cook until golden brown creating a nice caramelization in the pan. Add the glass of white wine and the herbs. Remove the seeds from the tomatoes, chop very thinly and add to the pan. Season with salt and pepper.

In salted boiling water cook the spaghetti for about 8 min.

Once al dente add to the pan with the lamb ragù.

Now add the baby spinach and cook for few minutes.

Stir in the butter and Parmesan.

Serve the pasta with the pea purée, add mint and Parmesan cheese to finish.

Buon appetito



Pasta Garofalo offers all the fullness of tradition enhanced by the choice of superior wheat with an extraordinary taste to boot! Widely available in the UK.

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

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



@pastagarofaloUK
www.pasta-garofalo.com

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

DA 60 A 80 MILIONI GLI "ITALO-DISCENDENTI"

IN CRESCITA LE DOMANDE DI CITTADINANZA

Dalla fine dell'800 a oggi sono circa 30 milioni gli italiani emigrati in cerca di fortuna e attualmente sono tra i 60 e gli 80 milioni i loro discendenti sparsi nel mondo, specialmente in Sud America dove molti stanno adesso facendo il percorso inverso rispetto agli avi, richiedendo la cittadinanza italiana e sperando in un futuro migliore nella patria d'origine.

Di questo fenomeno di "ritorno" ne ha parlato, Maria Clelia Pagliaro, Capo dell'Ufficio Cittadinanza a Ministero degli Esteri italiano, durante un podcast realizzato in collaborazione con l'agenzia di stampa Ansa.

"La materia della cittadinanza è stata disciplinata per la prima volta in maniera organica nel 1912, ed è rimasta in vigore per 80 anni, fino al 1992", ha spiegato la funzionaria. Questa legge "garantisce la conservazione del legame dei nostri emigrati con il paese di origine", anche in caso di altre cittadinanze acquisite. E al giorno d'oggi, per richiederla, bisogna dimostrare la parentela con il cittadino emigrato "in linea retta". In poche parole, per ottenere la cittadinanza deve essere provata la "mananza di rinuncia".

Ma per richiederla, ha indicato la funzionaria della Farnesina, le istanze di riconoscimento di discendenza richiede un "procedimento lungo".



Si tratta infatti di "termini che prevedono 730 giorni dalla presentazione dell'istanza" e inoltre presenta "aspetti di particolare complessità, perché si deve procedere alla ricostruzione della linea d'ascendenza dei richiedenti e dare luogo ad attività istruttorie dagli esiti non scontati perché si devono valutare avvenimenti lontani nel tempo".

Ma, "qual è l'interesse dell'Italia a riconoscere questi discendenti italiani come cittadini?", si è chiesta Pagliaro.

Simbolicamente, concedere la cittadinanza ai discendenti "è molto forte", perché sono persone che "vogliono mantenere molto saldi i legami con il loro luogo d'origine". E, secondo lei, questa può risultare una "felice contaminazione tra comunità" che "può avere effetti positivi". Questo perché "le nuove generazioni di italiani all'estero desiderano accreditarsi come eredi della cultura dei propri avi, con un sentimento di curiosità e attaccamento ai luoghi della memoria e a un passato che è ancora presente".

Nell'ultimo periodo, inoltre, si è registrato un nuovo boom di iscritti all'AIRE dai paesi latino-americani. E questo, sempre secondo Pagliaro,

"perché l'Italia è ancora vista come la madre patria a cui fare riferimento in circostanze di particolari difficoltà, non solo da un punto di vista econo-

mico, ma anche sociale e politico. Un porto sicuro che è ancora pronto ad accogliere i propri cittadini".

La Redazione

ITALIANI ALL'ESTERO: 5.652.080 AL 31-12-20



Al 31 dicembre 2020 gli italiani residenti all'estero erano 5.652.080, 165.999 in più rispetto alla fine del 2019.

La maggior parte risiede in Europa: 3.098.878 quelli nell'elenco aggiornato (erano 2.986.906 l'anno scorso); segue l'America meridionale con 1.754.303 (erano 1.711.245); quindi l'America settentrionale e centrale, dove risiedono 495.147 connazionali (erano 486.847) e, infine, la ripartizione Africa, Asia, Oceania e Antartide con 303.752 (erano 301.083).

Questi dati sono stati pubblicati nella Gazzetta Ufficiale del 4

febbraio scorso sotto forma di decreto del Ministero dell'Interno che, di concerto con la Farnesina, ogni anno pubblica il numero dei cittadini italiani residenti all'estero, sulla base dei dati dell'elenco aggiornato, riferiti al 31 dicembre dell'anno precedente. Così vuole la "Legge Tremaglia" sul voto all'estero.

Confrontando i dati con quelli del decreto dello scorso anno salta agli occhi che l'incremento maggiore rimane quello in Europa, con 111.972 italiani in più; 43.058 i connazionali che nel

2020 hanno scelto il Sud America. Più contenuti gli incrementi in Nord America (8.300) e in Africa Asia e Oceania (2.669).

Da parte sua l'ambasciatore d'Italia a Londra Raffaele Trombetta ha indicato che al 31 dicembre 2020 gli iscritti all'Aire nel Regno Unito erano 448.457, con un aumento annuale tra il 7% della circoscrizione di Edimburgo e il 15% della circoscrizione di Londra. "Un dato dovuto anche all'emersione negli ultimi anni che le regolarizzazioni dopo Brexit stanno stimolando", ha spiegato il diplomatico quando il 20 gennaio scorso è stato in audizione al Comitato Schengen sul tema della libera circolazione delle persone nell'area Schengen dopo la Brexit.

A detta dell'ambasciatore si stima che nel Regno Unito vivono circa 700mila italiani se si comprendono quelli con doppia cittadinanza. Si tratta della "terza comunità europea per grandezza dopo Polonia e Romania".

La Redazione

LA VIA ROMEA GERMANICA DIVENTA ROTTA CULTURALE EUROPEA

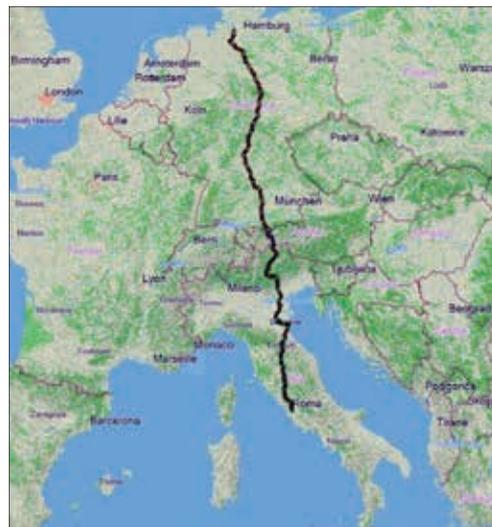
Per i camminatori sulle lunghe distanze ecco un appetibile itinerario: la Via Romea Germanica, che ha appena ottenuto la certificazione di Rotta Culturale Europea da parte del Consiglio d'Europa, un riconoscimento importante a riprova di come quest'antico tracciato abbia una grande rilevanza storica, culturale e religiosa.

La Via Romea Germanica è un cammino di oltre 2200 chilometri, nato per far rivivere il percorso che nel 1200 l'Abate di Stade, Alberto, descrisse in un suo diario di viaggio. Partendo da Stade, una città in Germania vicino ad Amburgo, il cammino arriva fino a Roma.

La parte italiana è lunga 1019, incomincia al Passo del Brennero e ha un'altitudine massima di 1370 metri. Gli esperti dicono che è percorribile in 46 giorni. Chi volesse partire da Stade dovrebbe preventivare altri 48 giorni (44 in Germania e 4 in Austria).

Tra le tappe italiane più importanti ci sono Bressanone, Bolzano, il lago di Levico, Bassano del Grappa, Padova, Ferrara, Arezzo, Cortona, Orvieto, Civita di Bagnoregio, Montefiascone (dove si unisce alla Via Francigena), Viterbo, Sutri.

Il personaggio all'origine della Via Romea Germanica, Alberto, è stato abate del monastero di Santa Maria di Stade dal 1232 al 1240. Del suo viaggio fino a Roma parla negli *Gli Annales Stadienses*, probabilmente scritti intorno al 1250, una cronaca dalla creazione del mondo al 1256, importante per la storia di Germania e Danimarca dal 1165 in poi. Suo anche un poema sulla guerra di Troia, intitolato *Troilus*. Alla certificazione europea ha reagito con parti-



colare entusiasmo all'assessore della Regione Umbria al Turismo, Paola Agabiti. "La certificazione - ha dichiarato - colloca la Via Romea Germanica tra i grandi cammini europei, come quello di Santiago e la Via Francigena. È il risultato di un impegno condiviso, segno che fare rete tra istituzioni ed enti porta sempre a raggiungere ottimi traguardi. È, inoltre, un ulteriore veicolo di promozione anche del nostro territorio esaltando ulteriormente quella rete di Cammini dell'Umbria che sono al centro di un attento lavoro di promozione e sviluppo nell'ottica di un turismo sostenibile e integrato con le risorse naturalistiche, paesaggistiche, storiche e culturali del nostro territorio".

La Redazione

Life is all about balance and personality.

Our bicycles have their own unique personality and are a true reflection of Italian design, excellence and performance. Our goal is to match you with your perfect bicycle and to build a more sustainable future. Visit our full collection: www.messacycles.com

MESSACYCLES
Italian bicycles with personality

Facebook, Instagram, Twitter, LinkedIn icons

OCCHIALI APPANNATI: CHE FARE



Alle persone con problemi di vista la pandemia ha provocato un problema supplementare: all'aperto, quando fa freddo e si porta la mascherina, gli occhiali si appannano.

Da un punto di vista scientifico il fenomeno (fastidioso!) è presto spiegato: l'anidride carbonica calda in fuoriuscita da naso e bocca viene incanalata dalla mascherina verso gli occhiali ed entrando in contatto con la superficie

fredda delle lenti si trasforma in nebbia.

Cosa si può fare per evitarlo? Su Internet e sui media gli esperti si sono prodigati ultimamente in suggerimenti e consigli.

Consiglio numero uno: regolare bene la mascherina facendola aderire perfettamente in modo da evitare che l'aria calda entri in contatto con le lenti. Si può usare, anche in questo caso,

un piccolo pezzo di nastro adesivo per farla aderire meglio.

Un altro ottimo rimedio è quello di indossare gli occhiali sopra la mascherina per evitare che l'aria entri in contatto con le lenti.

Altro accorgimento: indossare gli occhiali un po' più in basso e lontani dal viso. Più sono vicini al viso, più si appannano. Lasciando più spazio tra il

PANDEMIA? NO, ORMAI È SINDEMIA

L'emergenza è anche economica, sociale e psichica



Pandemia è diventata una parola riduttiva per la crisi che l'umanità sta vivendo, una specie di tempesta perfetta con enormi ricadute economiche, sociali e psichiche.

Sondaggi, inchieste e studi parlano chiaro: metà delle persone contagiate manifesta disturbi psichiatrici con un'incidenza del 42% di ansia o insonnia, del 28% di disturbo post-traumatico da stress e del 20% di disturbo ossessivo-compulsivo.

Non basta: il 32% di chi è venuto in contatto col virus sviluppa sintomi depressivi, un'incidenza fino a cinque volte più alta rispetto alla popolazione generale. Il disagio psichico riguarda anche chi non è stato toccato direttamente dal virus: fra i familiari dei circa 86.000 pazienti deceduti, almeno il 10% andrà incontro a depressione entro un anno.

La crisi economica innescata dalla pandemia incrementa a sua volta il disagio mentale in tutta la popolazione: il rischio di depressione raddoppia in chi ha un reddito inferiore ai 15.000 euro all'anno e triplica in chi è disoccupato. Si stima così che soltanto in Italia saranno almeno 150.000 i nuovi casi di depressione dovuti alla disoccupazione da pandemia, ma la situazione potrebbe perfino peggiorare perché tutte le condizioni di fragilità sanitaria, emotiva, sociale che si stanno creando non sommano, ma moltiplicano esponenzialmente le loro conseguenze negative sul benessere psicofisico della popolazione. Ad alto rischio soprattutto donne, giovani e anziani; le prime già più predisposte alla depressione e più toccate dalle ripercussioni sociali e lavorative, i secondi che hanno visto modificarsi la loro vita di relazione e patiscono gli effetti della crisi sull'occupazione, e gli anziani, più fragili di

fronte ai contagi e disturbi mentali.

Questo quadro inquietante è stato tratteggiato a fine gennaio dagli esperti intervenuti al XXII congresso nazionale della Società Italiana di NeuroPsicoFarmacologia, organizzato online.

Gli esperti non parlano più di pandemia, preferiscono un altro termine di origine inglese: sindemia. "Le condizioni sanitarie, economiche, sociali che si sono create a seguito della pandemia di Covid-19 hanno portato a una vera sindemia: alla malattia connessa all'infezione si è aggiunto un impatto enorme sul benessere psichico di tutta la popolazione, sia di chi è venuto a contatto col virus in maniera diretta, sia di chi non è stato contagiato ma vive sulla sua pelle le conseguenze della crisi in corso", ha indicato Claudio Mencacci, co-presidente della Società Italiana di NeuroPsicoFarmacologia e direttore del Dipartimento Neuroscienze e Salute Mentale ASST Fatebenefratelli-Sacco di Milano.

"Con il prolungarsi dello stato di emergenza e delle restrizioni alla socialità, al lavoro, alla possibilità di programmare un futuro, anche chi non è stato contagiato - ha spiegato Matteo Balestrieri, co-presidente della Società Italiana di NeuroPsicoFarmacologia e professore ordinario di Psichiatria all'Università di Udine - è sull'orlo di

una crisi di nervi: dopo una fase iniziale in cui si è fatto il possibile per resistere e si combatteva soprattutto la paura del virus, ora sono subentrati l'esaurimento, la stanchezza, talvolta la rabbia. E ciò che preoccupa è soprattutto l'ondata di malessere mentale indotta dalla crisi economica: le condizioni ambientali e socio-economiche hanno infatti un grosso peso sul benessere psichico della popolazione e la pandemia di Covid-19 sta creando le premesse per il dilagare del disagio".

In effetti la parola "sindemia" ha trovato già piena cittadinanza sull'enciclopedia Treccani dove viene definita come "l'insieme di problemi di salute, ambientali, sociali ed economici prodotti dall'interazione sinergica di due o più malattie trasmissibili e non trasmissibili, caratterizzata da pesanti ripercussioni, in particolare sulle fasce di popolazione svantaggiata. Dall'inglese syndemic, a sua volta da syn(ergy) ('sinergia') o syn(ergistic) ('sinergico') ed (epi)demic ('epidemia')".

A quanto dicono i linguisti il termine è stato introdotto negli anni Novanta del secolo scorso da un lungimirante antropologo medico britannico, Merrill Singer, per significare gli effetti negativi sulle persone e sull'intera società prodotta dall'interazione sinergica tra due o più malattie.

La Redazione

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.raziocarservice.co.uk

viso e gli occhiali l'aria fuoriesce liberamente e gli occhiali non si appannano così facilmente.

Uno dei rimedi più usati è quello di lavare gli occhiali con il sapone prima di indossarli, per creare una leggera pellicola che impedisce l'appannamento. Ma bisogna fare attenzione perché è essenziale farlo in modo delicato per non graffiarli e bisogna usare un sapone neutro per non danneggiare i vetri.

Si può anche ricorrere ad uno spray, ad un gel o a un panno antiappannante. La loro applicazione sulle lenti impedisce alle particelle di vapore acqueo che si condensano sugli occhiali

quando si respira di formare la nebbiolina.

Cambiare le lenti con lenti antiappannanti è l'opzione meno economica ma è la più efficace e, in considerazione del fatto che l'uso delle mascherine durerà ancora a lungo, probabilmente è da prendere in considerazione.

Ultimo consiglio: quando gli occhiali si sono già appannati, un rimedio per farli tornare normali è "sventolare" gli occhiali per asciugare l'umidità. Si può fare mettendoli davanti a un ventilatore o semplicemente muovendoli finché l'appannamento non scompare.

La Redazione

Morto Francesco Platoni, ex-Presidente Pellegrinesi UK



La famiglia e gli amici piangono l'improvvisa scomparsa di Francesco Platoni, per più di trent'anni gestore della Trattoria Aquilino a Islington e a lungo presidente dell'associazione Pellegrinesi in UK. Il decesso è avvenuto l'11 gennaio scorso a Londra inseguito da una grave polmonite.

Nato a Ceriati, una frazione di Pellegrino Parmense, nel 1940, Platoni si era trasferito a Londra a 21 anni dopo aver lavorato nella fattoria di famiglia e da un meccanico in paese. Nella metropoli britannica si era trovato bene fin dall'inizio e nel 1968 si era spostato alla Chiesa

Italiana di San Pietro con Maria - incontrata al mitico 'French Club' - che gli ha dato due figli, Annalisa e Andrea.

Profondamente attaccato alla sua terra d'origine, Platoni tornava a Pellegrino non appena se ne presentasse l'occasione e per molti anni è stato a capo dell'Associazione Pellegrinesi UK, impegnata a mantenere contatti azioni con il territorio Parmense perpetuandone le tradizioni antiche e a organizzare eventi di beneficenza.

Per queste attività Francesco Platoni ha ricevuto il Premio San Giuseppe d'Oro dal Sindaco di Pellegrino e nel 2012 è stato insignito dell'Onoreficienza dell'Ordine della Stella d'Italia.

Sempre disponibile ad aiutare il prossimo, Platoni amava particolarmente stare in compagnia. Ogni domenica, era presente alla Chiesa Italiana e, dopo la messa delle 9.30, andava al Club sovrastante per una briscola con gli amici.

LaR

DOVE SIAMO

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

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito



HM Government



Every bit of space is making a difference

By keeping a safe distance we're helping stop the spread of Covid-19, because around 1 in 3 people who have it have no symptoms and are spreading it without knowing.

Let's keep going



Quando la pasta va a braccetto con 'Healthy Eating'

Daniele Siro racconta il progetto Pasta Plant



Leonardo Fiorini, Daniele Siro Brigiano, Vito Todaro

Negli ultimi anni l'aumento dell'attenzione per uno stile di vita più sano è andata di pari passo con la pratica sportiva, la cura della propria forma fisica e mentale e con un'alimentazione sempre più indirizzata al raggiungimento di obiettivi specifici: perdita di peso, supporto all'attività fisica, attenzione alle intolleranze alimentari, il consumo etico ed il rapporto con la natura.

La pasta, ed i carboidrati in generale, ha da sempre un ruolo centrale nella nostra alimentazione, anche se spesso viene demonizzata da sedicenti dietologi e pseudo nutrizionisti. In Italia, i consumi di pane e pasta, scesi negli ultimi anni, sono in ripresa in modo significativo e continuano ad essere alla base della nostra alimentazione. Nel Regno Unito, il consumo della pasta è oramai da anni in crescita, nel 2020 c'è stato un incremento del 30% verso l'anno precedente, con una marcata attenzione per la produzione di alta qualità.

Partendo da questi presupposti abbiamo deciso di confrontarci con un imprenditore italiano, Daniele Siro, che con due amici, Leonardo Fiorini e Vito Todaro, ha deciso di trasformare la pasta in un 'superfood' combinando l'innovazione con la tradizione, miscelando farine a base di legumi, radici, fiori e semi.

Daniele perchè Pasta Plant?

"Negli scorsi anni sono stato testimone del profondo cambiamento nei comportamenti alimentari di tantissime persone, anche all'interno del mio nucleo familiare. La richiesta di 'healthy eating', soprattutto nelle nuove generazioni, mi affascinava ma notavo che la qualità ed il gusto di molti prodotti in commercio non appagava appieno il mio palato. Perché mangiar sano deve essere povero di sapore e noioso? E perché questi nuovi prodotti non ci permettono di vivere l'esperienza sociale del mangiare tipica delle cucine tradizionali? Così, da un paio d'anni ho iniziato a lavorare con i miei

soci su questo progetto, miscelando farine, bilanciando ingredienti e rivolgendomi a medici, divulgatori scientifici, chimici e nutrizionisti per creare un prodotto capace di combinare gusto e salute, mirando all'eccellenza ed all'unicità".

Credi che questa pasta otterrà successo su questo mercato?

"Abbiamo iniziato a produrre la nostra pasta a fine dicembre ed è stato un successo immediato! La domanda ci ha da subito costretto a lavorare 7 giorni su 7. L'investimento è stato importante, la promozione, i macchinari provenienti dall'Italia, il centro produzione ed i vari costi legati ad aspetti operativi e logistici. Partire con il piede giusto ci ha dato lo stimolo per fare, crescere e far di tutto per aver successo. Oggi si stima che nel Regno Unito 1 persona su 10 eviti del tutto il glutine, questo ha portato ad un'impennata della produzione 'gluten free' con un aumento del 27% negli ultimi 12 mesi, e la nostra pasta è organica al 100%, senza glutine, vegana e keto friendly".

Quindi la base della domanda già esiste

"Sì, secondo la Plant Based Food Association, le vendite di alimenti a base vegetale sono aumentate del 29% negli ultimi due anni. Inoltre devi pensare che il nostro prodotto, ha dei valori nutrizionali eccezionali. Pensa che la nostra PROACTIVE ha 61g di proteine per 100g di prodotto, le diete vegetariane difficilmente permettono l'assunzione dell'apporto nutrizionale giornaliero raccomandato. Ora cambia tutto, la nostra pasta è perfetta per i vegani ma soprattutto è fantastica per gli sportivi".

L'attività fisica è sicuramente di vitale importanza, conosco molti atleti professionisti, per loro soprattutto nei periodi di allenamento e di gara nutrirsi può essere davvero un problema....

"Quando scegliamo di mangiare una cosa piuttosto che un'altra, soprattutto per uno sportivo, ci deve essere piena

consapevolezza di quello che succede al nostro corpo. La nostra PROACTIVE è una pasta ideale per gli sportivi, altissimo contenuto proteico e basso contenuto di carboidrati, perfetta per recuperare dopo uno sforzo prolungato dove i muscoli sono stati continuamente messi sotto pressione, ma anche per fare un carico di energia ed essere esplosivi nel momento di massimo sforzo".

Oltre alla PROACTIVE, quale altre linee avete in produzione?

"Abbiamo la PROSPER, un vero superfood che combina proteine 'plant-based', omega3 e minerali. Oltre ad essere vegana e senza glutine, grazie agli omega3 questa pasta permette di tenere la pressione sanguigna sotto controllo e facilita il recupero muscolare. Inoltre i minerali presenti, ad esempio il ferro ed il potassio, facilitano l'efficienza del sistema immunitario. Poi a breve lanceremo una linea di produzione per i bambini e i neonati". Insomma, una pasta fatta su misura per gli sportivi, per i vegetariani, per chi soffre di intolleranze alimentari e mi pare di capire anche per chi soffre di sbalzi glicemici.

"Questo è molto importante. Se manteniamo la glicemia stabile, stiamo bene e siamo performanti. Studi recenti, ma già supportati da un'ampia letteratura scientifica a supporto, ci dicono che le proteine nel pasto vanno a contrastare l'insulina, pertanto bilanciare i carboidrati con le proteine è fondamentale per controllare l'indice glicemico, con immediati benefici anche sulla dieta. Sì, credo davvero che grazie alle nostre linee di superfood pasta, si possa migliorare la prestazione sportiva, nutrirsi con occhio attento al benessere del fisico e della mente, tenere malattie quali il diabete sotto controllo ed anche che possa essere utile per chi vuol perdere peso".

PASTA PLANT è una start-up, fondata da un trio di italiani, con sede a Londra ed ha avviato la produzione e distribuzione dei suoi prodotti alla fine di dicembre 2020. Potete ordinare la linea PROSPER e quella PROACTIVE tramite il sito web <https://pastaplant.com> Distribuita in pacchi da 6 e 12 confezioni da 200g è disponibile ad un prezzo di £ 19.80 per 6 confezioni e di £ 38.00 per 12 confezioni. Sino a fine febbraio i lettori de La Notizia Londra potranno approfittare di uno sconto del 20% inserendo il codice CIAO2021 al momento del checkout.

Trip Digest



BARILLA ENTRA NEL BUSINESS PASTA PER POSTA

COMPRANDO START-UP LONDINESE PASTA EVANGELISTS

Pasta Evangelists, un'inventiva start-up di Londra che ha fatto fortuna producendo e vendendo pasta e sughi freschi spediti via posta, è stata acquistata dalla multinazionale alimentare italiana Barilla. A riprova del grosso successo che ha avuto in pochissimi anni con il suo modo davvero inconsueto di distribuire cibo fresco.

La Barilla, in attività dal 1877, ha pagato parecchie decine di milioni di sterline (si parla di quasi 40 milioni...) per prendere il controllo di Pasta Evangelists che continuerà ad essere gestita dal suo intraprendente fondatore anglo-italiano Alex Savelli.

Quarant'anni, italiano da parte di padre e inglese da parte di madre, Savelli ha dato vita all'iniziativa nel 2016 assieme ad altre cinque persone tra cui James McArthur, Chris Reynoldson e la presentatrice dello show televisivo "Great British Bake Off" Prue Leith con l'obiettivo di proporre al consumatore britannico qualcosa di molto meglio rispetto alla cosiddetta "pasta fresca" in vendita nei supermercati, spesso e volentieri prodotta molti mesi prima e scongelata all'ultimo momento.

"Da imprenditore e da italiano, per me questo è un sogno che si avvera. Siamo molto orgogliosi - ha di recente dichiarato - di collaborare con Barilla, iconica azienda a conduzione familiare".

L'operazione dovrebbe permettere alla start-up di crescere, di aumentare la produzione, di puntare all'espansione internazionale "pur rimanendo fedeli ai nostri valori chiave: freschezza, hand made e italianità", sottolinea Savelli che cinque anni fa, dopo un'esperienza lavorativa nella finanza, ha deciso di cambiare vita e mettersi in proprio.

"Volevo - ha raccontato Savelli tempo fa in un'intervista - fare qualcosa che mi piacesse e non ero molto entusiasta della mia azienda precedente. Sono italiano, ogni giorno mangio cibo italiano, compresa la pasta, e ho vissuto vent'anni in Italia facendo della cucina da quando ne avevo quattordici. Ho visto un'opportunità di business. Ci sono state parecchie ondate di miglioramento per quasi ogni cibo e bevanda, esclusa la pasta. La gente vuole sempre di più mangiare cibi stagionali e freschissimi".

Non gli è stato difficile scegliere il segmento nel quale operare: a Londra e in tutto il Regno Unito non si riusciva a trovare pasta fresca artigianale.

Da qui l'idea di un e-commerce incentrato sulla pasta, con consegna a domicilio via posta e un packaging fatto su misura per le tipiche buche delle lettere delle case inglesi. Un'idea che ha subito incontrato un crescente successo e che nel 2018 ha visto Pasta Evangelists fare bella mostra di sé persino in uno spazio dentro la Food Hall dei rinomati grandi magazzini Harrods.

La scelta del nome Evangelists non è casuale: la start-up vuole fare opera di evangelizzazione (della pasta ovviamente) tra i consumatori britannici. LaR



Open on SundayAperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

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

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

AN ITALIAN BICYCLE STORY IN LONDON



From selling new bicycles during the lockdown from their garden to a shiny new showroom in West London: an Italian family has taken an unconventional route to business success.

From a young age, Andrea always loved cycling. He would use his own Legnano bicycle to get around grey and foggy Milan as well as his uncle's bicycle, which was too big for him, to move between Sanremo beaches during the summer. For him bicycles always meant freedom at his doorstep.

In 2020, COVID-19 hit the UK and Andrea was confined at home to work on a computer all day long. He often took to his Bianchi bicycle to relieve the tension of hours of Zoom calls, whilst exercising and keeping himself (and the others) safe. He would return happy and refreshed.

Sometimes his daughter Giulia and his granddaughter Allegra would go with him (Allegra on a child seat on her mum's bicycle) and more than once they cycled to Richmond Park to see the deers, Allegra's favourite.

On a crispy day back in April, when Andrea came home after his cycling and announced "I want to make everyone as happy as I feel when I ride my bike, let's import Italian bicycles in the UK", the whole family smiled and thought that it was an idea which sounded 'molto bene'.

Andrea remembers him and his family sitting around the kitchen table, considering if this idea could be brought to life. He recalls looking into it and realising that there was a gap in the UK market for reasonably priced high quality bicycles. On one hand there were the famous and expensive brands, on the other hand the big

chains where, often, personal touch and bike quality were not the main strength.

He had contacts with the family in Italy who owns Ganna, an iconic and historic Italian bicycle brand with a wonderful heritage that has been around for more than 100 years; Andrea explained his idea to them and they all decided it would be a perfect time to start working together.

Andrea Messa and his family set up MessaCycles, a new venture which started importing and selling Ganna bicycles, driven by their enthusiasm for a healthy life and their love for the environment.

For the first three months, the family did not even have a shop and were – literally – selling bicycles from their own back garden. They spread the word among friends and did some leaflet drops in the area – and people started calling them.

"People would come and have a coffee with us in the garden while looking at the bicycles and discussing their preferences," said Andrea. "It started going well and we realised we needed to look around for a proper place."

After asking for advice from the leader of the Ealing Council, Julian Bell, Andrea called British Land and St George Real Estate. Eventually, the family were able to find a small shop unit at Dickens Yard to move into.

Three months later, a bigger unit became available: "It is more of a showroom than a shop," he explained. "It is a very welcoming space which allows people to take their time to look around and try our bicycles. We always encourage our customers to take a seat and discuss with us what they need."

"Our approach started off very personal at our home and, although now we have a shop, it has remained the same. People are even coming back on their new bicycles to see us, telling us how happy they are."

Andrea sees this personal touch as the key approach for future business – and the way that local shops will come out of the pandemic stronger and more valued.

"For a few years now – he says – I have been telling my clients that we are moving towards a time when we will all be thinking and using more services at a local level, choosing small businesses where you can speak to the owner, get a customised service and a personal



touch. After all, this is how it used to be some time ago. Obviously, I'm not saying to go back entirely to how we were, but I strongly believe in "a new way of the old way" – I call it 'back to the future'. This is particularly important with bicycles. When you think about it, you don't buy many bicycles in your lifetime. In fact, most of us change cars more often than bicycles.

"Choosing your bicycle is an important moment and you want someone to give you the right advice and the right product. I think the COVID-19 has made people think even more about looking local first."

"One of the most frequent questions people ask me is about the risk of opening a new business in a pandemic emergency. For some reason, our family is not scared of difficulty and, both in business and life, there is something very simple we learned, which we always stick to: any problem, crisis or difficult situation is an invitation to find new ways to succeed or do something better."

"COVID-19 presented different problems for people other than the immediate health issues. There were two key things that we could help with: Firstly, any journey from A to B became something you had to think about in a different way. Bicycles have a natural "social distancing built in". What better way for healthy commuting in such an environment as that of a pandemic? You can go almost anywhere on a bicycle, if you are determined enough. Secondly and even more important, cycling is a greener way of moving from one place to another – it is environmentally friendly."

"We position ourselves as MessaCycles – Italian Bicycles with Personality with models to suit everyone's taste, as all the bikes come with their own distinct details.

"Our bicycles all come with a two-year warranty and we invite our customers to come back two/three months later for a free overall check-up. We also service bicycles, sell a range of cycle accessories and apparel and import new lines of Italian leisure clothing.

"Our main goal is to build a brand which stands for Italian excellence in bicycles. MessaCycles' mission is to offer products that are distinctive and affordable, whilst retaining the personal touch that people recognise as one of our most valued strengths." LaR



Segue da pag. 1

GOVERNO DI SALVEZZA...

nulla durante i dieci giorni di consultazioni sfociati nella formazione della sua compagine ministeriale e tanto silenzio ha dato al stura alle ipotesi più disparate su come SuperMario voglia porre rimedio ai troppi mali di un'Italia da troppo tempo imbalsamata.

Alla prova dei fatti, il governo Draghi (il sessantasettesimo dal 1945) è un mix di tecnici e di (vecchi) politici scelti con il bilancino così da non scontentare nessuno dei partiti disposti ad appoggiarlo in parlamento. I tecnici sono stati chiamati per la gestione del "Recovery Fund", dell'economia e della scuola mentre le altre poltrone sono state distribuite ai politici in base al peso dei vari partiti. Particolare significativo: non sono stati i partiti a scegliere chi dei loro volevano piazzare al governo. La cooptazione è stata fatta in totale autonomia da Draghi e da Mattarella, tanto da giustificare chi parla di un commissariamento della politica alla luce della sua incapacità gestionale e progettuale.

Chi chiedeva una forte discontinuità rispetto ai governi Conte e fantasticava di un "governo dei migliori" è stato però in parte deluso perché sono rimasti ai loro posti i ministri degli Esteri (Luigi di Maio), della Salute (Roberto Speranza) degli Interni (Luciana Lamorgese), della Difesa (Lorenzo Guerini) e della Cultura (Dario Franceschini) mentre parecchie "new entries" sono in effetti "old entries" perché si tratta di personaggi che hanno già ricoperto incarichi ministeriali in precedenti governi.

Anche se il governo Draghi si è appena insediato e ha davanti a sé enormi sfide (basti pensare che a fine marzo scade il blocco dei licenziamenti) già si discute in Italia sulla sua possibile durata. In teoria potrebbe rimanere in carica fino a fine legislatura (2023) ma nel febbraio del 2022 il parlamento sarà chiamato a eleggere un nuovo presidente della Repubblica e il papabile numero uno è proprio lui, Draghi, che quindi potrebbe lasciare Palazzo Chigi per il Quirinale in meno di un anno aprendo così la strada a elezioni politiche immediate.

La Redazione

GRANAIO
Caffè e Cucina

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

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



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.



Siete pronti per le festività della Pasqua? A1 Foods è il posto ideale per soddisfare i vostri dolci desideri. Tra cioccolato, sorrisi e colombe, cosa evoca meglio la Pasqua di una tavola imbandita con mille leccornie da gustare con i nostri cari? Colombe, farcite e tradizionali, Uova di Pasqua per la gioia dei vostri piccoli e per voi ovetti al cioccolato, proseccchi, spumanti ed una bottiglia memorabile, A1 vi offre una gamma di prodotti capace di soddisfare anche i palati più esigenti.



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.
www.carolatrading.com
info@carolatrading.com

Dorina +44 7860 358674
Alessandro +44 7734962964
Ilaria +44 7380 602151
Pietro +44 7842551743

Fornitori grossisti di ortofrutticoli freschi selezionati e prodotti Cash & Carry

AI MIGLIORI PREZZI!

In collaborazione con **A1 Foods**, siamo in grado di fornire i clienti anche per minori quantitativi. Contattaci per preventivi e disponibilità

SPECIALE PASQUA 2021



ALCUNE SELEZIONI DI STAGIONE



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@mgbegal.com

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

NON AVETE ANCORA CHIESTO IL PERMESSO DI SOGGIORNO?

C'È TEMPO FINO AL 20 GIUGNO, SI FA COSÌ

Gentile Avvocata

Non ho ancora fatto domanda di settled status, quanto tempo ho per presentarla?

Sono anche preoccupata perché pur vivendo nel Regno Unito da 7 anni, non ho mai lavorato. Quali documenti posso presentare per provare che ho diritto al settled status?

L'ultima data utile per presentare domanda di pre-settled o settled status è il 30 giugno 2021.

E' possibile che l'Home Office deciderà di accettare domande inviate in ritardo, in caso di motivi che hanno impedito una presentazione nei termini, ma ancora non è stata pubblicata una guida specifica in proposito.

Ovviamente il limite del 30 giugno vale solo per chi non ha mai presentato alcuna domanda nell'ambito del settlement scheme.

Chi ha già il pre-settled status, potrà presentare domanda di settled status in qualsiasi momento da quando ha completato cinque anni di presenza continuativa nel Regno Unito, fino a prima della scadenza del pre-settled.

E' fondamentale non far scadere il pre-settled senza aver presentato domanda di settled status, altrimenti si rischia di diventare "overstayers" cioè di rimanere in UK senza permesso di soggiorno, con gravi conseguenze che vanno dal perdere il permesso di lavoro fino al rischio di espulsione.

Quando si presenta la domanda di settled status, se si ha un national insurance number, è possibile che il sistema di controlli incrociati tra Home Office ed ufficio tasse (HMRC) trovi conferma della vostra presenza in UK per cinque anni consecutivi.

Questo accade se avete lavorato o richiesto alcuni tipi di benefits. In tali casi non sarà necessario produrre alcuna documentazione comprovante la vostra presenza fisica nel Regno Unito per cinque anni.

Se invece non avete pagato le national insurance contributions, per esempio perché non avete lavorato, starà a voi caricare sul portale prove del vostro diritto ad ottenere il settled status.

Dovrete dimostrare essere stati fisicamente presenti in UK per più di sei mesi in ogni periodo di 12 mesi, per cinque anni consecutivi.

Tra i documenti utili a questo scopo ci sono il Council Tax bill, che vale per l'intero anno, oppure potrete utilizzare estratti conto bancari, che mostrano transazioni fatte in UK, bollette di utenze, lettere di appuntamenti medici, conferma di frequenza scolastica e più in generale qualsiasi lettera ufficiale che dimostra che eravate effettivamente nel Regno Unito.

È importante non lasciare periodi di sei mesi o più senza prove di residenza. Ad esempio, se avete deciso di utilizzare estratti conto bancari, per un anno solare potreste usare gli statements di febbraio, maggio e novembre.

Non è comunque necessario inviare lo stesso tipo di documento per l'intero periodo quinquennale. Potrete utilizzare un insieme di documenti di varia provenienza, purché provino la vostra presenza in UK.

AIM

Insurance B R O K E R S

I PUNTI DI FORZA DI "SICURI ALL'ESTERO" POLIZZE ESCLUSIVE PER ITALIANI IN UK

In questa nuova edizione, Aldo Iaquina, fondatore e Amministratore Delegato della holding MAPI, ci parla degli sviluppi del Gruppo sul mercato italiano ed internazionale.

COME È COSTITUITO IL VOSTRO GRUPPO?

Il gruppo MAPI è costituito da due divisioni: AIMUW S.p.A con sede a Roma, dedicata al mercato italiano e la AIM Insurance Broker Ltd (AIMIB), società di diritto inglese autorizzata dalla FSA, con sede a Londra, attiva sul mercato britannico ed internazionale.

QUALI SONO LE NOVITÀ RELATIVE AD AIMUW S.P.A.?

Recentemente sono apparsi sulla stampa italiana diversi articoli che ci riguardano e che illustrano la nostra attività. In controtendenza rispetto alla poco propizia congiuntura economica causata dalla pandemia, è stato evidenziato come, nel corso del 2020, abbiamo continuato ad investire nel capitale umano, aumentando il numero di professionisti nel nostro team e incrementando l'organico del 10% con 5 nuove assunzioni. Ciò in opposizione a un contesto nazionale caratterizzato da un crescente aumento della disoccupazione. La AIMUW ha inoltre completato la propria transizione verso una moderna organizzazione ad alto contenuto tecnologico e digitale, rafforzando la propria presenza all'interno dell'intermediazione professionale sia assicurativa e riassicurativa.

QUAL'È IL RUOLO DI AIM INSURANCE BROKER ALL'INTERNO DEL GRUPPO?

AIMIB è attiva nel settore assicurativo-riassicurativo tradizionale e "Specialty", sia per il mercato italiano che estero. Oltre ad offrire servizi assicurativi sul mercato britannico, la AIM Insurance Broker è dedicata al mercato internazionale e costituisce il braccio attraverso il quale il nostro gruppo acquisirà una presenza di maggiore respiro sui mercati esteri.

L'intento è quello di cooperare con broker mondiali sia nel settore assicurativo che in quello riassicurativo.

QUALI SERVIZI OFFRIRE IN PARTICOLARE TRAMITE AIM INSURANCE BROKER?

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

QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

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

CONTATTI

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





AVVOCATI ITALIANI IN UK CONTRO DOPPIA IMPOSIZIONE DEI CONTRIBUTI

La disciplina previdenziale degli avvocati italiani che esercitano la professione in UK è stata il 26 febbraio scorso al centro di un importante webinar organizzato dalla sede londinese dell'Associazione Italiana Giovani Avvocati (AIGA), in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia a Londra ed del Comites di Londra e con la partecipazione della Cassa Nazionale di Previdenza ed Assistenza Forense.

Il webinar è nato dall'esigenza di chiarire importanti aspetti relativi al regime previdenziale degli avvocati italiani attivi in UK. L'iscrizione ad un Albo professionale in Italia comporta per gli avvocati l'automatica iscrizione alla Cassa, con relativo obbligo contributivo che varia a seconda del fatturato del singolo professionista. Tuttavia, gli avvocati italiani che esercitano la professione legale in UK pagano – nell'ambito del pagamento delle tasse annuali alle autorità fiscali inglesi – anche la loro contribuzione previdenziale e, pertanto, i professionisti italiani si trovano spesso a dover pagare i contributi previdenziali due volte: in UK in quanto Paese nel quale la prestazione lavorativa è effettuata ed in Italia, in quanto ivi iscritti ad un Albo professionale.

I relatori, ed in particolar modo i Dirigenti della Cassa intervenuti al webinar, hanno spiegato ai partecipanti il quadro normativo relativo alla contribuzione previdenziale forense, reso ancor più complicato dall'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea. Al momento, quindi, resta auspicabile la stipula di una convenzione bilaterale tra Italia e Regno Unito per regolare nel dettaglio il versamento dei contributi previdenziali da parte, tra l'altro, degli avvocati italiani in UK.

Nelle more, i Dirigenti di Cassa Forense si sono dimostrati disponibili a valutare le istanze caso per caso per aiutare il più possibile gli avvocati italiani in UK ad assolvere, nel modo corretto, ai propri obblighi previdenziali.

I lavori del webinar sono stati aperti dal Console Generale a Londra Marco Villani, che ha messo in evidenza l'opportunità di mettere a sistema le numerose professionalità del Sistema Italia nell'attuale fase post-Brexit.

Il Presidente della Cassa Forense Nunzio Luciano ha da parte sua relazionato sulle recenti attività della Cassa in favore degli Avvocati mentre il presidente nazionale dell'Associazione Italiana Giovani Avvocati Antonio De Angelis ha espresso la sua soddis-

fazione per le numerose attività della sede di Londra di AIGA. Alle parole del Presidente Nazionale AIGA hanno fatto eco quelle di uno dei rappresentanti di AIGA Londra, l'avv. Giancarlo Moretti.

Il Presidente del Comites di Londra, Pietro Molle, ha ribadito la necessità di tenere alto il senso di comunità tra gli italiani in UK.

Relatori tecnici del webinar sono stati Paola Ilarioni e Angelo Strano, entrambi dirigenti della Cassa Forense. Ha moderato e contribuito alla realizzazione dell'evento l'avv. Alessandro Gaglione, Solicitor e componente/ Segretario del Comitato degli Italiani all'Estero di Londra.

"Ringrazio tutti i relatori, AIGA, il Consolato Generale ed il Comites" – ha chiosato Gaglione – per il continuo supporto alla categoria professionale alla quale sono onorato di appartenere, quella degli avvocati italiani che esercitano la professione legale in Inghilterra (e non solo). Oramai il numero dei colleghi in UK è molto alto e sono felice di poter contribuire, con l'organizzazione di questa serie di eventi, alla discussione di tematiche di interesse generale".

AIG Londra

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Lavori per UBER? Allora sei un dipendente



Dominic Pini

Egregio Avvocato

Ho lavorato come chef in un ristorante nel centro di Londra per molti anni. A causa del COVID, il ristorante ha chiuso e sono stato messo in furlough per 3 mesi. In seguito mi è stato detto che il ristorante sarebbe rimasto definitivamente chiuso e sono stato messo in redundancy. Dopo la redundancy, ho cercato di trovare un altro lavoro nella ristorazione, ma sono solamente riuscito a trovare lavoro presso bancarelle di cibo sulla strada, pagato a ore con quello che si chiama un "contratto a zero ore". Non potevo mantenere la mia famiglia con questo tipo di lavoro e quindi ho deciso di diventare un tassista sulla piattaforma Uber. Ho fatto domanda a Uber per guidare nel centro di Londra e sono stato accettato sull'applicazione Uber come autista. Sono stato un autista Uber negli ultimi 6 mesi. Ho lavorato duramente per guadagnare abbastanza per coprire le mie spese essenziali. Secondo i termini e le condizioni di Uber, una volta effettuato l'accesso all'applicazione Uber, si viene informati su dove andare a prendere un passeggero e sul percorso da seguire per raggiungere la destinazione del passeggero e su quanto si può addebitare al passeggero. Se si annulla più di un certo numero di richieste, si viene rimossi dall'applicazione Uber per un periodo di tempo. Recentemente ho sentito che c'è stato un caso importante che ha coinvolto gli autisti di Uber. Potrebbe spiegarmi come questo caso influirà su di me come autista di Uber.

Cordiali saluti

Agostino

Caro Agostino

Come Lei ha correttamente indicato, c'è stata un'importante decisione della Corte Suprema (Uber e altri contro Aslam e altri [2021] UKSC) che riguarda tutti gli autisti Uber.

La questione principale riguarda il suo status secondo il diritto inglese. È considerato un autista autonomo o un dipendente ("worker") ai sensi dell'Employment Rights Act 1996 (ERA)?

Se è un lavoratore autonomo, allora i termini concordati tra lei e Uber si applicano ai servizi che fornisce. Se è un worker secondo la definizione della Sezione 230 (3) dell'ERA, allora la legislazione ti fornirà alcuni diritti che sono protetti, questi includono il diritto a ricevere un *national minimum wage* (attualmente 8,91 sterline all'ora), ferie annuali pagate e protezione da deduzioni illegali dallo stipendio.

Uber ha presentato un argomento secondo il quale stava agendo come un agente per i conducenti quando accettava prenotazioni di noleggio privato utilizzando l'applicazione Uber. Quindi, Uber ha indicato che i suoi autisti sono tutti lavoratori autonomi e quando accettano un noleggio privato, stipulano un contratto con il passeggero per portarlo a destinazione. Il problema per Uber era la definizione di "worker" secondo la legislazione. Quando una parte accetta di fornire servizi come quello di autista, la questione se l'autista è un lavoratore o no dipende dal grado di controllo esercitato da Uber sull'autista. Maggiore è il grado di controllo sull'autista, maggiori sono le probabilità che l'autista possa venire classificato come "worker". In questo caso, Uber ha esercitato un grande controllo sui conducenti. Uber stabilisce il percorso, la tariffa da pagare, impone sanzioni per le cancellazioni, gestisce i reclami, si occupa del rimborso e controlla le informazioni sui passeggeri. Tutti questi fattori sono la prova di un rapporto *employer/worker* e non di lavoro autonomo.

L'effetto della decisione della Corte Suprema significa che ora Lei ha diritto al pagamento delle ferie, a richiedere qualsiasi deduzione illegale fatta al suo stipendio e il diritto ad essere pagato il salario minimo nazionale. Ci potrebbero essere anche alcuni problemi di pensione perché come worker Lei si qualifica per l'auto-iscrizione in uno schema pensionistico. Dovrebbe incaricare un avvocato o contattare un gruppo di supporto per autisti Uber per informarsi su cosa potrebbe essere in grado di rivendicare. La decisione della Corte Suprema significherà anche che altri fornitori di servizi di trasporto come Deliveroo e Just Eat dovranno rivedere il loro modello di business per assicurarsi che sia conforme all'attuale legislazione britannica.

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.

Correzione

Nell'edizione Gennaio/Febrero 2021 de La Notizia si affermava che se i lavoratori italiani entravano nel Regno Unito per l'installazione di macchinari esportati ad un cliente britannico, sarebbe stato necessario un visto di lavoro secondo le nuove regole di immigrazione post Brexit. Questo non è più corretto, come mi è stato fatto notare da Francesca Dell'Apa, Deputy head of economic and trade office Embassy of Italy in London, l'installazione di macchinari è una "permitted activity" (PA 7) secondo le Immigration Rules Appendix V Visitor Entry to the UK in quanto non richiede un visto di lavoro.

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

MARKETING MADE EASY

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



Agenzia marketing: scegli al meglio in cinque mosse

L'outsourcing di competenze e servizi è una delle soluzioni più ovvie per molte aziende ed è fondamentale che tu sappia scegliere l'agenzia adatta a te.

Innanzitutto dovrai svolgere un'analisi dei tuoi bisogni perché solo così potrai trovare chi può aiutarti. È importante trovare l'agenzia con cui costruire un rapporto duraturo, aperto e con cui lavorare in sinergia.

A meno che tu non gestisca un grande marchio o un grande budget non puntare alle agenzie grandi ma lavora con quelle più piccole per le quali il tuo contratto fa la differenza. Ti daranno più attenzioni e personal touch e ci penseranno loro ai tuoi obiettivi di mercato accompagnandoti, con orgoglio, nella crescita.

1. Identifica le competenze che cerchi. Cerchi qualcuno che faccia cosa per te? Analisi di mercato, sviluppo del business, strategie, comunicazione, attivazioni. In che industria e settore? Con che target, B2C o B2B o entrambi? Se identifichi un'agenzia che ti interessa ma noti delle carenze di competenze non scartarla subito ma parlane con loro - molte agenzie lavorano tra loro ed hanno accesso ad un ampio network di professionisti che possono integrare nel team per te.

2. Decidi che livello di autonomia/controllo vuoi esercitare? Preferisci che l'agenzia ti tenga al corrente degli sviluppi che ottiene ma che gestisca il progetto autonomamente o cerchi un contractor che sia un'estensione del tuo team marketing?

3. Crea una short-list di potenziali agenzie. Chiedi raccomandazioni al tuo network di contatti e identifica quali agenzie vengono usate dai marchi di cui ammiri la visibilità nel mercato. Crea, in seguito, una breve lista di agenzie di interesse e scrutatene il lavoro fino a lasciarti solo poche opzioni:



- qual è la loro più spiccata competenza? Che lavori già svolti mi fanno sentire interessato a loro?

- Come lavorano? È un'agenzia prestigiosa o un'agenzia meno conosciuta e più piccola che sarà però più attenta e focus sul mio business?

- Quanto mi costano? Come calcolano il costo del servizio che mi offrono?

4. Incontra le agenzie che hanno risposto tempestivamente al tuo interesse dimostrandoti così di essere efficienti.

Questa sarà la tua occasione per porre tutte le domande e verificare che siano l'interfaccia giusta per te. Scrutina come e con chi lavorano, come organizzano ed elaborano il lavoro al loro interno e chi lavorerà al tuo business.

5. Workshop finale. Chiedi alle agenzie tra selezionate un workshop di 60/90 minuti in cui potrai osservare come lavorano, pensano, discutono e decidono, nonché la qualità delle loro idee ed della loro esecuzione e presentazione.

Per concludere ti consiglio di adottare sempre una filosofia win-win quando firmi un nuovo accordo - non vuoi certo ritrovarti a cambiare agenzia ogni anno! Entrambe le parti devono essere genuinamente soddisfatte degli obiettivi fissati, del fee, del team e pronte a costruire un rapporto aperto e duraturo.

Buon lavoro.

Per qualsiasi consiglio o per una copia del check list scrivete a claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk

AZIENDA "LIMITED", QUANDO IL PICCOLO È BELLO

Anno 2021 e società "limited" in Regno Unito; vediamo di proporre un punto sul modello più comune di entità commerciale, ripresentando gli aspetti chiave che confermano questo tipo di struttura come un'agile soluzione per svolgere attività di impresa, dai costi contenuti e con ottime possibilità di riuscita.

La "limited", denominazione nota a molti imprenditori, presenta varie caratteristiche simili ad una srl italiana, società a responsabilità limitata. La legge di riferimento è il Companies Act 2006 (<https://www.legislation.gov.uk/ukpga/2006/46/contents>) consultabile sul sito ufficiale, regolarmente aggiornato e in linea con le modifiche conseguenti il distacco del Regno Unito dall'Unione Europea.

Una "limited" può essere aperta da chiunque desideri condurre un esercizio imprenditoriale privato, mantenendo una responsabilità limitata al capitale investito e al contempo la separazione tra il patrimonio societario ed il patrimonio personale, purché possa assumere il titolo di "amministratore", il "director" nel panorama inglese. Ad esempio, un direttore deve aver compiuto il sedicesimo anno d'età, non deve essere presente una condizione di squalifica al ruolo, né una sentenza fallimentare.

Se si ha adeguata conoscenza della

normativa, è possibile costituire la società da sé, completando la modulistica pertinente e disponibile al sito governativo (<https://www.gov.uk>). In alternativa, per tranquillità d'animo e buona gestione, considerato che ogni imprenditore ha le competenze per operare nel proprio ambito, è consigliabile interpellare uno studio professionale che si occupi di assistenza societaria a 360 gradi, delegando i compiti legali, amministrativi e contabili.

Una società può definirsi tale anche con un capitale sociale di una sola sterlina e con la conduzione di un amministratore unico. Una seconda figura di riferimento è il cosiddetto "company secretary", non obbligatorio nel caso di una "limited", ma che può farsi responsabile dei rapporti con le autorità, il Registro delle società inglesi Companies House, i diversi interlocutori societari, nonché occuparsi delle dichiarazioni statutarie, conformemente alle richieste di legge. Anche in questo caso, è possibile interpellare professionisti individuali, qualificati al ruolo, che si impegnino a tale compito per la società in oggetto.

Una "limited" è soggetta alla presentazione del bilancio entro 9 mesi dalla scadenza dell'anno fiscale di riferimento che normalmente coincide con il mese di prima costituzione. Se l'anno di chiusura è il 30 settembre, il termine ultimo sarà il 30 giugno dell'anno successivo. L'anno fiscale può venir este-

so, o viceversa ridotto, per un periodo fino a 6 mesi, tramite la presentazione di un modulo di richiesta. Questa richiesta non può essere ripetuta prima che siano trascorsi cinque anni.

Il bilancio viene inviato sia al Registro delle imprese che ad HMRC, il fisco inglese, insieme al computo delle tasse dovute, il Corporation Tax return. Le società sono tenute inoltre ad inviare annualmente la dichiarazione statutaria conosciuta come il "Confirmation statement", che presenta il quadro societario in termini correnti sotto aspetti quali la sede legale, l'azionariato, la compagine direttiva, le eventuali variazioni nella composizione del capitale, compresi i passaggi azionari e i diritti connessi, le persone con un significativo controllo.

Entità operanti internazionalmente interessate alla movimentazione di merci tra Stati, sono tenute ad avere il codice EORI, ottenibile completando le informazioni inerenti alla propria attività e alla necessità di tale riferimento (si riporta qui come esempio il link per la richiesta, nel caso di un'entità con IVA: <https://www.tax.service.gov.uk/shortforms/form/EORIVAT>).

Le società inglesi necessitano di un EU EORI per l'import/export dai paesi membri dell'Unione Europea, come pure un GB EORI se si importa/esporta in Regno Unito.

Interessante è che nel Regno Unito non è obbligatoria l'iscrizione alla partita IVA, il VAT o "value-added tax" in inglese, se il fatturato annuo soggetto a tassazione non supera quota £85.000.

Di una "limited" è possibile registrare un cambio nella denominazione qualora si ritenesse il nome non più appropriato all'attività condotta oppure perché, per ragioni legate al marketing o per una preferenza della proprietà, si reputasse una scelta più consona la variazione di designazione. Sia al momento della costituzione della società che nell'eventualità di un cambio denominativo, è bene consultare la lista delle parole non ammesse (<https://www.gov.uk/government/publications/incorporation-and-names>); trattasi di termini considerati sensibili, come "British, Commission, Fund, Windsor, Her Majesty", o inappropriati perché offensivi e contrari al pubblico decoro. Da considerare tra l'altro, che è in vigore il divieto di scelta di un nome già esistente a registro: i nomi delle società inglesi sono unici.

Per concludere, a riconferma del carattere di flessibilità di questa forma societaria, si fa menzione al "sic code", il codice che individua il tipo di attività svolta. Se si verifica un cambio di settore e tipologia di business, la società è chiamata a comunicare a Companies House il codice di pertinenza (<https://www.gov.uk/government/publications/standard-industrial-classification-of-economic-activities-sic>).

Elisa Sgubin

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

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

SONO VACCINATO, DATEMI IL PASSAPORTO COVID

Molti Paesi iniziano a pianificare un sistema di "passaporti Covid" per agevolare la circolazione internazionale di chi dimostra di essere libero dal contagio. Il progetto più avanzato è quello del Regno Unito, dove un "vaccination passport" è in fase di test per verificare la tecnologia nel caso si riuscisse a dimostrare che i vaccini non solo diano l'immunità al Covid ma che ne bloccano anche la trasmissione. Piuttosto che un documento fisico, si pensa a una "app" sul cellulare.

Progetti simili sono allo studio nei paesi più avanti con la vaccinazione, come gli Usa e Israele. In Europa, Spagna e Grecia—due paesi particolarmente interessati a vedere una ripresa del turismo internazionale—hanno suggerito che l'Ue faccia altrettanto, ma l'Europa, già indietro con le immunizzazioni, parrebbe avere per ora problemi più urgenti.

Anche molte linee aeree annunciano che apriranno i voli solo ai passeggeri in possesso di certificazione che li attesti o vaccinati o "liberi" dal contagio. Tra queste: United Airlines, British Airways, Virgin Atlantic, Swiss International AirLines e JetBlue. Il Governo Usa ha appena emesso una direttiva secondo la quale i passeggeri internazionali in arrivo negli Stati Uniti devono essere in possesso di "prove"—sotto forma di risultati di analisi non più vecchie di tre giorni—relative all'assenza di Covid o dell'effettiva guarigione dalla malattia. Il divieto d'entrata si applica agli stessi cittadini Usa, a cui si avvisa che quelli "presenti in paesi dove il testing anti-Covid è inadeguato al bisogno dovrebbero rientrare immediatamente oppure prepararsi a restare (all'estero) fino a che non riescano a soddisfare il regolamento".

C'è dunque ogni indicazione che una sorta di passaporto Covid sia in arrivo, per quanto non si conosca ancora quale forma avrà. La questione però va molto oltre l'aspetto tecnico perché



il passaporto sarà fortemente discriminatorio. Come esempio d'attualità, uno dei primi atti del neo-Presidente americano Biden è stato di rescindere il decreto trumpiano che vietava l'ingresso negli Usa dei cittadini di una serie di paesi islamici. Un bel gesto, apprezzabile, ma vuoto di significato concreto se quei popoli provengono—com'è il caso—da paesi dove non può essere soddisfatto il nuovo obbligo sanitario... C'è anche un caso forse più grave e certamente più universale, quello dei viaggiatori giovani. Il vaccino anti-Covid è fortemente contingentato. Nelle categorie di priorità stabilite per la somministrazione—i vecchi, il personale sanitario e così via—i giovani sono sempre in ultima posizione. Potranno volerci anni prima che si arrivi a vaccinarli. È vero che le nuove generazioni—tranne in casi rari—non corrono rischi mortali per la malattia. Anche loro però pagheranno costi alti per l'epidemia in termini di mancata scolarizzazione, di "non-socializzazione" in un'età tipicamente legata a una socialità spinta, e di disoccupazione che affronteranno tornando alla vita economica in tempi che si promettono grami. Come reagiranno quando genitori e nonni potranno andare dove vogliono—a Londra per lo shopping, a Corfù per il sole—e loro dovranno restare bloccati a casa? Già i rapporti intergenerazionali sono sotto tensione come mai si ricorda. Li puniamo per essere troppo sani da curare?

James Hansen/Nota Diplomatica

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



EDUCARE AL MEGLIO I FIGLI CON COERENZA E BUON ESEMPIO

L'intento di un genitore è quello di trasmettere ai propri figli una buona educazione, sani principi e utili strumenti per affrontare il futuro ed avere successo nella vita.

Ovviamente, le opinioni su quali siano questi principi e strumenti e il concetto stesso di successo variano molto, a seconda del contesto culturale, dell'educazione ricevuta e del punto di vista personale dei genitori.

Per gli stessi motivi, variano anche i metodi educativi.

L'atteggiamento genitoriale che personalmente ritengo valido ed efficace si basa sulla sicurezza e la fermezza che l'adulto deve trasmettere al bambino attraverso la calma e la dolcezza nell'interagire con lui. Questa idea si avvicina molto alla teoria dell'"Educazione Positiva", che si potrebbe riassumere, in maniera forse un po' riduttiva, in educare attraverso l'incoraggiamento e nel rispetto reciproco.

Per chi fosse interessato ad approfondirne la conoscenza, consiglio l'interessantissimo sito di Clio Franconi <https://parent-smileandgrow.com/it/home/> oppure, per una sintesi chiara ed esplicativa l'articolo di Giorgia Veronese <https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/che-cose-leducazione-positiva-i-principi-fondamentali/>

Se riflettiamo anche su che adulti vogliamo che siano in futuro i bambini che stiamo educando, una cosa a cui fare molta attenzione sono i messaggi che si danno loro quando li si riprende o sgrida: messaggi che si portano dietro etichette come quelle di "cattivo" o "incapace" o peggio, sono assolutamente da evitare perché coinvolgono la persona nella sua interezza, minando seriamente l'autostima e l'immagine di sé. Il bambino può arrivare a identificarsi con quell'etichetta, convincendosi, per esempio, di essere cattivo e, per questo, comportarsi come tale. Può addirittura mantenere questa immagine negativa di sé anche nell'età adulta, con conseguenze importanti sulle sue scelte di vita.

Un altro grande errore è quello di far leva sulle paure dei bambini per ottenere l'obbedienza. Sia l'uso di ricatti affettivi del tipo "Se fai così non ti voglio più bene, non sei più il mio bambino...", che di minacce di castighi spaventosi o ancor peggio di punizioni fisiche raggiungeranno forse il risultato immediato di far stare buoni i bambini, ma a caro prezzo. Saranno figli che hanno paura dei propri genitori o che non sono sicuri del loro amore, che ubbidiscono per paura e non perché hanno capito cosa è giusto e cosa è sbagliato. In futuro, saranno degli adulti che staranno alle regole solo per paura delle sanzioni e non per rispetto delle regole stesse e del bene comune.

Altrettanto importante, è la raccomandazione di non usare mai la violenza con i bambini, né fisica, né verbale. Prima di tutto perché sono, anche se piccoli, delle persone che meritano rispetto, ma anche perché, così facendo, si viene meno, nei fatti, ai principi che insegniamo loro a parole e si perde credibilità.

Da qui derivano altri due aspetti per me fondamentali: la coerenza e l'esempio.

La coerenza, pur essendo, a mio parere, una delle doti più importanti, non è, purtroppo, così comune. Proprio per questo, ritengo fondamentale coltivarla nel nostro quotidiano e nell'educazione dei figli. In particolare, la coerenza educativa si basa sulla condivisione da parte dei genitori degli obiettivi educativi, che devono essere concordati insieme e portati avanti di comune accordo. Per fare un esempio, un genitore non sgriderà il bambino per aver fatto qualcosa che l'altro genitore gli aveva concesso e, se risulta esserci una divergenza sul fatto che fosse giusto o meno dare quel permesso al bambino, non ne discuteranno di fronte a lui.

Bisogna ammettere che per i genitori essere coerenti non è sempre facile. A volte, la stanchezza successiva ad una lunga giornata di lavoro può portare ad esplodere in una reazione esagerata di fronte a quelli che sono normali giochi di bambini, che non infrangono alcuna regola prestabilita, ma che vengono percepiti da una sensibilità esasperata dalla stanchezza come frastuoni da bloccare immediatamente. Il problema è che i bambini che vengono sgridati, forse anche con troppa severità, per questo motivo si ritrovano totalmente confusi e spaesati: "Cosa ho fatto di male? Perché il papà (o la mamma) mi ha sgridato?". I bambini hanno bisogno di una guida coerente, cheli aiuti a capire ed a prevedere cosa è bene e cosa non lo è, di indicazioni chiare e senza ambivalenze da parte dei genitori.

L'altro aspetto fondamentale è l'esempio che si dà ai propri figli. Questo aspetto è strettamente collegato a quello della coerenza, tanto che la prima domanda che un genitore dovrebbe porsi è: "Il mio comportamento in famiglia e fuori riflette gli insegnamenti che cerco di trasmettere a mio figlio?"

Facciamo un esempio: se in famiglia si è stabilito che perdere la pazienza urlando e insultando gli altri è una cosa brutta e da non fare e lo si è inserito nelle regole da seguire (come è giusto che sia), che effetto può avere sui bambini il vedere che, di fronte ad un loro errore o comportamento sbagliato, i genitori cominciano a sbraitare e magari anche ad usare epiteti poco rispettosi nei loro confronti? O, per fare un esempio attuale, se un genitore si comporta in violazione delle norme imposte in conseguenza della pandemia e, ad esempio, non indossa la mascherina protettiva dove è richiesta, che messaggio trasmette ai propri figli?

Indipendentemente dalle sue opinioni personali (per esempio, il genitore in questione può essere convinto che la mascherina sia inutile), questa persona sta insegnando ai suoi figli che le regole valgono solo quando le riteniamo valide e utili, altrimenti le si può infrangere, che non esiste un obbligo di rispettarle in quanto regole di interesse comune della società in cui viviamo. Questo tipo di esempio può avere due effetti: uno, a breve scadenza, di mettere in discussione anche il rispetto delle regole familiari e rendere molto più complicato ottenere che i propri figli vi si adeguino; il secondo, più a lunga scadenza, di ampliare le fila di coloro che vedono le regole come uno strumento flessibile da adattare al proprio personale tornaconto, invece che uno strumento utile e necessario, anche se sicuramente sempre migliorabile, al buon funzionamento di una società e del bene comune. Chi si sente di assumersi una simile responsabilità?



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com



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



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

<p>T: +44 (0)20 8443 7310 M: +44 (0)7785 280 267 E: gaetano@roccamora.co.uk Skype: alfano.gaetano</p>	<p>Roccamora UK Unit 1, Trade City 13 Crown Road Enfield EN1 1TH</p>
--	--

Abarth offers virtual 'test drives' from home

First in the World

Abarth has launched the world's first VR 'test drive' pack enabling potential customers to experience the Italian sports car brand from their sofa.

With the uncertainty around ever-changing tiers, temporary travel restrictions and dealership closures, the VR experience gives customers the opportunity to enjoy the thrill of driving an Abarth while staying in the comfort and safety of their home.

While nothing will ever compare with test driving an Abarth in the real world, the VR 'test drive' provides customers and their families a fully immersive and exhilarating alternative. The trial, started on February 8th, 2021 takes place from the Vospers Abarth retailer in Exeter. If the initial trial proves successful it could be rolled out to additional retailers across the UK.

During the trial period an expert from the retailer delivers an Abarth crate to the front door of the customer (taking into account all government guidelines). Inside the crate there is the VR headset pre-loaded with the 'test drive' footage and a pair of Bose headphones to ensure customers can fully experience the famous growl of the Abarth exhaust. Abarth branded items including a Bluetooth speaker and baseball cap are also included. In addition, a brochure is included providing drivers with all the detail they need on the Abarth range.

Those customers lucky enough to enjoy the in-home 'test drive' can virtually get behind the wheel of the new limited edition Abarth 595 Scorpioneoro.

When 'drivers' put the headset on they are greeted by Abarth owner and automotive influencer, Stef Villaverde



(aka @Stef_ABTV), who hosts and guides them on the virtual experience.

Stef gives customers all of the key product information about the car before taking them on a drive of some of the UK's best driving roads.

The VR experience transports viewers instantly to the sweeping bends of the Great Orme, the lakeside vista of Llyn Ogwen and off-road adventures on Black Rock Sands. These roads were specifically chosen by Abarth's online community of owners, the Abarthisti, who deemed North Wales to be the prime spot to experience an Abarth.

Arnaud Leclerc, Managing Director Fiat Chrysler Automobiles UK, said: "We are delighted to be able to offer this innovative test drive approach to our customers and Abarth fans. This VR experience allows customers to enjoy the thrill of driving a 595, but from the safety of their own homes."

The Abarth 595 Scorpioneoro is a limited edition with only 2,000 models available globally. It pays homage to the exclusive A112 Abarth 'Gold Ring', better known to fans as the A112 Abarth 'Targa Oro'.

Powered by a 165 HP T-Jet engine, the car is capable of reaching a top speed of 135 mph with an acceleration of 0-62mph in 7.3 seconds. Other standout features on the car include a unique livery, new leather seats with Scorpioneoro emblazoned in gold on the headrest, a chrome twin exhaust and 17-inch Formula Gold alloy wheels with red hubcaps.

For more information on the VR 'test drive' from your home or to find out more about the full Abarth range, visit www.abarthcars.co.uk

La Redazione

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO

LE PIANTE OFFICINALI

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



IL MELOGRANO,

un frutto che già piaceva a fenici e romani

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

Nome scientifico: *Punica granatum*, conosciuta come il melograno
Famiglia: *Punicaceae*

Arbusto cespuglioso o piccolo albero (alto 4-6 metri) con chioma ampia e portamento ramificato sin dalla base, rami spesso spinosi, foglie caduche dalla forma ovale, di un colore verde-lucido che vira al giallo-arancio in autunno. A fine maggio iniziano a comparire i fiori ermafroditi all'apice dei rami come boccioli isolati o riuniti in mazzetti. Questi ultimi maturano in fiori tubulosi (formati da 5 o più petali) di un colore arancio carico o rosso.

Il frutto, melagrana o più esattamente balausta, è una bacca carnosa e rotonda, simile ad una mela, tipicamente di colore rosso vermiglio quando è matura (tra tardo autunno ed inverno). Internamente troviamo i semi o grani (detti arilli) circondati da una polpa succosa e traslucida, che tende al rosso-granata, separati da logge, non commestibili, di colore giallino. Il sapore della polpa può essere agrodolce, acido e zuccherino a seconda della varietà.

Punica granatum è una pianta presente dall'epoca preistorica. I Fenici furono i primi a diffonderla nel Mediterraneo ed i Romani iniziarono ad importarla già nel periodo delle Guerre puniche. Storicamente ha avuto origine nell'Asia sud-occidentale, nella regione compresa tra la Persia e l'India occidentale. Attualmente il melograno viene coltivato, anche per scopi ornamentali, non solo in Asia ma anche in America, Australia ed Europa.

Il melograno si adatta e cresce bene in ambienti caldi caratterizzati da un clima mediterraneo (al Nord deve essere riparato dal gelo) ed in terreni secchi, non argillosi, sabbiosi, profondi e ben drenati perché teme i ristagni.

Del melograno oggi si consuma il frutto fresco (considerato come un "super-food"), cioè i semi, la polpa e il suo succo. Tradizionalmente venivano impiegati anche i fiori e le scorze nelle patologie del cavo orale, mentre la proprietà vermifuga della corteccia era già nota in passato.

Principi attivi. I costituenti sono: polifenoli (flavonoidi, tannini) con funzione antiossidante, fitosteroli, che riducono i livelli di colesterolo cattivo nel sangue, diversi sali minerali (soprattutto ferro e potassio) e vitamine (la A, del gruppo B, la C, la E, la K). Inoltre è poco calorico, molto ricco di acqua, di carboidrati, fibre e povero di lipidi e



proteine.

Proprietà. La pianta del melograno possiede uno tra i frutti più ricchi di antiossidanti diventando così una pianta "scudo" contro i malanni della stagione invernale: il frutto rinforza il nostro sistema immunitario, proteggendoci dall'attacco di batteri e virus. In tempi recenti ricerche scientifiche hanno dimostrato diverse proprietà della melagrana: antibatteriche, antinfiammatorie, astringenti, diuretiche, gastroprotettive e vasoprotettrici. È un valido supporto durante la menopausa: interviene in caso di depressione stimolando la produzione di serotonina. Inoltre, il succo della melagrana è anche considerato un viagra naturale.

Infine, riveste anche un particolare interesse nell'industria della bellezza per la sua capacità di frenare l'invecchiamento precoce cellulare, riducendo lo stress ossidativo. Diventa un rimedio naturale anti-age per la formazione di rughe, perdita di elasticità e comparsa di macchie scure sulla pelle e per il trattamento dei capelli secchi e sfibrati.

Uso interno. In inverno è altamente consigliata la preparazione delle tisane. Si versano 2 cucchiaini di chicchi (semi) in una tazza di acqua bollente e si lascia in infusione per 10 minuti. Poi, si filtra l'infuso prima di consumarlo e a piacere si può aggiungere del miele. Si possono bere due tisane al giorno per rafforzare il sistema immunitario oppure una sola contro la diarrea o la scarsa diuresi.

Uso esterno. L'azione anti-age della melagrana può essere adoperata per creare delle maschere viso ottenendo così una pelle più tonica, dall'aspetto più rigenerato. Si prepara in una cioto-

la: 2 cucchiaini di yogurt bianco, 2 cucchiaini di succo di melograno, 1 cucchiaino di miele e qualche goccia di succo di limone. Si mescola il tutto finché diventa una crema omogenea. La si applica sul viso e collo con un massaggio circolare e la si lascia in posa per 15 minuti. Infine si risciacqua con acqua tiepida.

In cucina. Dal frutto del melograno si possono preparare dei benefici succhi oppure i suoi grani possono venire abbinati sia a piatti dolci che salati. Per esempio, io vorrei ricordare le scaloppine di vitello alla melagrana come una variante originale per gustare sia il sapore del succo che dei grani.

Ingredienti: fettine di vitello (sottili), vino bianco (100 ml), melagrana (circa 2), amido di mais (50 g), rosmarino, olio extravergine d'oliva, sale fino;

- aprire la melagrana a metà e ricavarne il succo (circa 200 ml);
- impanare le scaloppine o fettine con amido di mais;

- far cuocere per 2-3 minuti le scaloppine a fuoco medio in una padella, dove vi era stato versato dell'olio evo, rigirandole ogni tanto; sfumare con il vino bianco e farlo evaporare;

- trasferire le fettine su un piatto e versare nel fondo di cottura il succo di melograno;

- lasciare addensare il succo per 4-5 minuti, mescolandolo ogni tanto;

- rimettere le fettine nella padella, regolarle di sale ed aggiungere dei rametti di rosmarino fresco;

- infine, decorare il piatto con qualche chicco di melagrana.

Curiosità. Il nome deriva dal latino *Malum granatum* (mela dai piccoli semi; *granatus* vuol dire "che ha molti grani") o *Punica granatum* (mela Fenicia). La melagrana è sempre stato simbolo di abbondanza, fertilità. I semi sono simbolo di produttività e ricchezza. La ricordiamo anche come simbolo della vita, dell'amore coniugale e di buon auspicio per i matrimoni. Nella tradizione passata contadina la melagrana veniva donata a Natale e consumata durante la notte di San Silvestro per assicurarsi la fortuna nell'anno a venire.



Casa Mamma

Ristorante Pizzeria



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



Belluzzo

International Partners

38 Craven Street, London WC2N 8NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net



AMORE E DINTORNI

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

SONO RETROGRADA SE STO A CASA CON MIO FIGLIO?

Clara ci scrive:

Sono sposata da due anni. Prima di sposarmi mi sono laureata e ho iniziato a lavorare. Sono molto entusiasta della mia carriera e amo quello che faccio. Da tre mesi ho scoperto di essere incinta. Io e mio marito abbiamo deciso che per i primi tre anni smetterò di lavorare e starò a casa con il bambino. Ne sono felicissima, non vedo l'ora. Quando il bambino andrà all'asilo, potrò ricominciare a lavorare abbastanza facilmente, data la mia professione. Mio marito ha uno stipendio che può sostentarci senza troppi sacrifici. Io avrò l'opportunità di vedere crescere mio figlio e, tempo permettendo, dedicarmi ai miei hobby. Ma sto ricevendo una valanga di critiche, quasi insulti. Sia famiglia che amici mi dicono che sono la vergogna dell'emancipazione femminile. Che una vera donna non dovrebbe stare a casa a farsi mantenere, ma essere indipendente e contribuire alle finanze di famiglia. Non so più cosa sia giusto fare.

Cara Clara,

Che noia questa storia della "vera donna". Non ho mai sentito definizione che mi provochi più orticaria di questa. Purtroppo, secondo me, parte del femminismo contemporaneo è la vera e propria negazione dello stesso. E mi riferisco a quelle femministe che hanno deciso, arbitrariamente, che ci sono dei criteri prestabiliti che una donna deve seguire per potersi definire tale.

Intanto vediamo di capire se chi ti dice che sei "la vergogna dell'emancipazione femminile" ha ragione.

L'inizio ufficiale della storia del femminismo viene collocato nell'Ottocento, con le suffragette, che si battevano per il diritto di voto alle donne. Il cuore del movimento è la Gran Bretagna e le rivendicazioni sono quasi esclusivamente di natura politica: le suffragette vogliono avere la stessa voce degli uomini nel discorso politico e gli stessi diritti dei mariti nel campo del diritto di famiglia.

Il movimento conosce poi una seconda ondata negli anni Sessanta del Novecento, negli Stati Uniti, affrontando tematiche di diversa natura: sessualità, stupro, violenza domestica, diritti contraccettivi.

La terza ondata avviene negli anni Novanta del Novecento e viene definita post-femminismo in quanto, sulla carta, almeno nei paesi occidentali, le donne hanno acquisito tutti i loro diritti, ma la società è ancora vittima di pregiudizi e disparità.

Questa la situazione attuale. Possiamo lavorare, possiamo votare, possiamo essere presidente degli Stati Uniti D'America, ma se ci mettiamo la minigonna e veniamo molestate, agli occhi della società è colpa nostra.

Ancora sentiamo dire frasi come "che bravo mio marito, in casa mi aiuta a fare le pulizie". Come ti aiuta? Lui non vive là? Ti sta facendo un favore? Pulire non è responsabilità sua al 50% e tua al 50%?

Ancora sentiamo dire che un uomo che uccide la moglie "la amava troppo". Come se fosse quasi normale che una donna sia proprietà del marito.

Ancora sentiamo dire di datori di lavoro che non vogliono assumerci, perché poi dovrebbero pagarci la maternità. Oppure di posizioni part-time dove, invece, vengono assunte solo donne, perché un uomo non può permettersi di mantenere una famiglia con un part-time.

E, credimi, sono convinta che questo e molto altro, siano la prova che la necessità di continuare a parlare di femminismo non sia finita. Abbiamo ancora una lunga strada da percorrere e abbiamo l'obbligo morale, di portare ancora avanti la lotta delle nostre antenate.

Sai però chi non sopporto? Chi, come la tua famiglia e i tuoi amici, in nome del femminismo si arroga il diritto di sparare sentenze su cosa debba fare "una vera donna".

Secondo me, una vera donna, deve fare quello che la fa sentire felice, realizzata, di avere raggiunto nella vita gli scopi che voleva raggiungere e avere espresso a pieno le proprie capacità e le proprie attitudini, senza costrizioni da parte di uomini né donne che si credono più emancipate di lei.

A mio giudizio, il vero scopo del femminismo è quello di creare una società in cui le donne non debbano conformarsi a modelli standard. Una società in cui le vere donne siamo tutte, ognuna con i propri pregi e i propri difetti, ma libere di non dovere compiacere nessuno, libere dalla minaccia di perdere il titolo di "vera donna".

Se stare a casa a vedere crescere tuo figlio è un tuo desiderio, se non te l'ha imposto tuo marito, se non lo fai perché pensi che una "vera mamma" debba sacrificare la propria carriera, se stai seguendo il tuo cuore, i tuoi desideri, vuoi fare un'esperienza di vita, stai facendo "la vera donna".

Innanzitutto, non farai la mantenuta. Baderai a vostro figlio, che farà risparmiare sia a te che a tuo marito soldi di baby-sitter e asilo nido. Quindi stai contribuendo economicamente alla gestione della famiglia. Secondo, stando più a casa, potrai alleggerire tuo marito della sua parte di lavori domestici, magari potrai cucinare o pulire qualche volta in più di lui. Mi sembra, che facendo queste cose, non saresti una bocca da sfamare, ma una persona che partecipa attivamente alla vita familiare.

Adesso, facciamo la prova del nove. Chiedi a te stessa e a tuo marito: se la situazione fosse inversa, se fosse lui ad avere la possibilità di stare a casa e badare al bambino, mentre tu vai a lavorare, lo accetteresti? Penseresti che sia normale che lui stia a casa a lavare e stirare mentre tu ti dedichi alla tua carriera? Lui lo farebbe? O si sentirebbe sminuito nella sua posizione di "uomo di casa"? Lui accetterebbe se tu lo "mantenessi"? Se tu fossi quella che porta lo stipendio? Tu lo vedresti come "meno uomo" o saresti felice che lui possa godersi questa opportunità?

Se, per te o per lui, la possibilità che lui stia a casa a fare il "casalingo" è impensabile, ridicola, fuori discussione, sì, sei un pochino la vergogna del femminismo.

Se tu e tuo marito ritenete uguali e liberi di scegliere chi va al lavoro e chi sta a casa a contribuire in maniera diversa, la vergogna del femminismo sono quelle persone che ti ricattano moralmente minacciandoti di toglierti il "titolo".

Ti consiglio la lettura di "Dovremmo essere tutti femministi" di Chimamanda Ngozi Adichie

OROSCOPO VERDE



POMONA E URANIA LE STELLE NEL FRUTTETO

BILANCIA 23 Settembre /22 Ottobre

Proprio perché questo segno tiene in pari due piatti (bis-lanx) i suoi "protetti" hanno fama di cercare l'equilibrio sopra ogni cosa. Ovvero sono pratici, disinvolti e senza pregiudizi nei rapporti sociali. Strateghi nati e ottimi mediatori, amano controllare tutto, anche i sentimenti e amano vincere in ogni campo. Quindi prediligono ricchezza e successo, eleganza e raffinatezza, talvolta con morale molto elastica, a dispetto del simbolo di giustizia che questo segno ha rappresentato in tutte le culture. Osiride, Mitra, san Michele Arcangelo, tutti vagliano le anime dei morti prima del Giudizio finale. In Grecia la bilancia era l'emblema di Themis, una delle mogli di Zeus, che le lasciava il compito di proteggere i giusti e punire i malvagi. Giusto una delle loro tre figlie, Dike, era la personificazione della giustizia con i simboli della madre, tramandati nei secoli: bilancia e occhi bendati. Ed era lei che informava Zeus sulle persone da giudicare, premiare o punire. Questo quindi mise la Bilancia in cielo, unico segno dello zodiaco che non sia animato, a monito per gli umani di tenere a mente Themis e Dike, l'ordine e la giustizia.

A tali antiche divinità si addice dunque uno dei più antichi frutti della storia dell'umanità: inoltre la Bilancia sta a cavallo dell'equinozio d'autunno e appunto uno dei frutti tipici di fine estate è appunto l'uva. Specie vegetale che gli enoarcheologi fanno risalire addirittura al paleolitico, la sua importante coltura viene descritta nell'Epopèa di Gilgamesh, nella Genesi, nei geroglifici egiziani, finché i Greci elevarono il suo succo a stato divino, dedicandogli Dioniso, giocondo dio della convivialità.

I paesi del Mediterraneo, gli Etruschi, i Romani si dedicarono con entusiasmo alla viticoltura e questi ultimi furono i promotori della sua diffusione in tutto l'Impero. Il vino non mancò mai sulle loro tavole, ma il cristianesimo lo accusò di portare ebbrezza e piacere effimero, l'islamismo lo bandì ferocemente e Bacco fu guardato con sospetto in tutta Europa. Meno male i monaci di quel periodo astemio continuarono in clandestinità a coltivare vite e produrre vino, con la scusa dei riti religiosi. Il trionfale rilancio del frutto e del suo succo avvenne col Rinascimento, nelle campagne, sulle tavole e in letteratura, restituendo al vino il ruolo di protagonista della cultura occidentale, esportata in almeno 40 paesi al mondo, anche se la principale produzione rimane in Spagna, Italia e Francia.

Innumerevoli anche le proprietà dell'uva, energizzanti, mineralizzanti, disintossicanti, diuretici, lassativi, antibatterici, antianemici e ricostituenti, nonché cosmetici. Insomma un toccasana degno degli dei, anche se questi sull'Olimpo banchettavano a nettare e ambrosia. Chissà comunque cosa mescevano veramente i loro coppieri. Di sicuro i mortali si dilettevano di più con il succo dell'uva, paradisiaca bevanda anche se con Dante la troviamo in Purgatorio "...guarda il calor del sol che si fa vino giunto all'ombr che della vite cola..." (XXV)

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

IN LOCKDOWN L'IMPASTATRICE DIVENTA STAR DELLA CUCINA

Oltre la metà delle famiglie italiane (52%) fa fronte all'emergenza Covid preparando in casa pasta, pizza e dolci fai da te e non è dunque sorprendente che la macchina impastatrice è diventata nel corso dell'ultimo anno di lockdowns a singhiozzo uno strumento sempre più irrinunciabile in cucina.

L'Istat, l'ufficio centrale di statistica, ha preso atto del trend e ha inserito l'impastatrice nel suo paniere dei prezzi, utilizzato per tenere sotto controllo l'inflazione.

La necessità di passare il tempo fra le mura domestiche a causa del lockdown ha spinto moltissimi italiani al ritorno della cucina casalinga, con la riscoperta di ricette e dolci della tradizione. "Una attività - sottolinea la Coldiretti commentando la mossa dell'Istat - tornata ad essere gratificante per uomini e donne anche come antidoto alle tensioni e allo stress provocate dalla pandemia, magari con il coinvolgimento appassionato dei più piccoli. Se in passato erano, infatti, soprattutto i più anziani ad usare il matterello adesso la passione si sta diffondendo anche tra i più giovani e tra persone completamente a digiuno delle tecniche di preparazione, proprio grazie alle nuove tecnologie che hanno registrato un boom di vendite durante la pandemia".

Per sfruttare al meglio l'impastatrice si cercano con attenzione le farine, soprattutto utilizzando quelle degli antichi grani storici o comunque Made in Italy per sostenere l'occupazione, l'economia ed il territorio nazionale colpito dalla crisi. Non a caso si è registrata nel 2020 una crescita



boom degli acquisti di farina, cresciuti del 41% e delle uova che segnano un +16% proprio per effetto delle tendenze degli italiani a sbizzarrirsi preparando pasta e dolci fatti in casa, secondo un'analisi di Coldiretti su dati Ismea relativi ai primi nove mesi dell'anno. Un fenomeno diffuso a livello globale tanto che il 2020 si è chiuso con un balzo nelle quotazioni internazionali del grano al top da 6 anni per i contratti future alla chiusura annuale del Chicago Board of Trade (CBOT) che registrano un aumento annuo del 14,6%. (NoveColonneATG)

COVID: COME RAFFORZARE LE DIFESE IMMUNITARIE CON IL CIBO

Il Covid si combatte anche a tavola, stimolando il sistema immunitario e curando il benessere dell'intestino, poiché è qui che hanno origine la maggior parte delle difese.

Sulla benefica importanza del cibo che nutre la specifica microflora intestinale in grado di "fabbricare" proteine antivirali insiste il prof. Alberto Mantovani nel suo ultimo libro "Il fuoco interiore" e vanno nella stessa direzione recenti ricerche scientifiche realizzate proprio su pazienti Covid. L'ultimo studio, in ordine di tempo, è stato condotto dalla Chinese University di Hong Kong su 200 adulti. L'analisi di sangue e feci ha evidenziato come i pazienti affetti da Covid non presentino alcuni batteri buoni in grado di regolare il sistema immunitario.

Ma quale cibo è in grado di popolare la microflora intestinale di quei microrganismi che aumentano le difese immunitarie? A questa domanda ha provato a rispondere la dottoressa Chiara Manzi, nutrizionista ideatrice del Metodo Alimentare Cucina Evolution, analizzando i risultati di un'indagine svolta su oltre 900 persone che seguivano questo stile di alimentazione. L'incidenza di Covid si è ridotta di 3 volte tra coloro che avevano adottato questa dieta da almeno 3 mesi.

I 7 ingredienti che caratterizzano il Metodo Alimentare Cucina Evolution, e che sembrano aumentare la resistenza al virus, sono:

1. grassi totali al di sotto del 30% del fabbisogno energetico. I grassi vengono sostituiti utilizzando una speciale fibra prebiotica, l'inulina excellence. La sua lunga catena è in grado di imitare alla perfezione il sapore e la consistenza



2. frittura concessa anche tutti i giorni se realizzata con shock termico e tripla tamponatura in modo da ridurre al 6% l'assorbimento di grassi;
3. assunzione di sale inferiore ai 5 g al giorno, grazie all'uso di metodi di cottura che concentrano i sapori, zenzero, spezie, alghe e pomodoro concentrato utilizzati come esaltatori di sapidità;
4. consumo di almeno 250 g di verdure a pranzo e cena;
5. fibre superiori al 10% dei carboidrati introdotti tale da abbassarne l'indice glicemico;
6. consumo quotidiano di fibre prebiotiche;
7. meno di 25 g di zucchero al giorno, pur consumando 2 dolci al giorno, grazie alla sostituzione dello zucchero con eritritolo.

Infine, è importantissimo bere almeno 1,5 litro di acqua al giorno.

A detta della dottoressa Manzi queste regole (in particolare sostituire lo zucchero con un dolcificante antiossidante naturale, ridurre i grassi grazie all'uso di fibra di cicoria a catena lunga, friggere con la tecnica dello shock termico) sembra funzionare.

"Anche se ancora non possiamo trarre conclusioni certe e definitive, questi studi dimostrano come uno stato di eubiosi, cioè l'equilibrio e il buon funzionamento del microbiota nell'intestino, produce un'emissione di interferoni (proteine antivirali) che porta ad una maggiore protezione antivirale e alla riduzione dell'immunopatologia del contagiato. Per questo è importante mangiare sano e nutrire il nostro intestino con fibre prebiotiche, antiossidanti e polifenoli, riducendo al contempo grassi, zuccheri e sale", ha detto la nutrizionista all'agenzia 9Colonne.

"In un momento così delicato, con le dosi del vaccino in ritardo, e migliaia di contagiati ogni giorno in tutto il mondo, si parla pochissimo di questo argomento. Con tutti questi lockdown più o meno stringenti, le palestre chiuse da mesi e la gente chiusa in casa, che spesso cede ai junk food per noia o che, comunque, mangia di più muovendosi meno, non capisco - si è sfogata la dottoressa Manzi - perché i Governi non abbiano avviato una campagna di informazione sull'importanza di mangiare sano per mantenere l'intestino in salute e migliorare la risposta immunitaria contro il Covid e tutti i virus in generale". (NoveColonneATG)

UN PREMIO PER POETI ITALIANI IN UK

Un premio dedicato alla miglior poesia contemporanea italiana nel Regno Unito è appena nato su iniziativa di IPT (Italian Poetry Today) in collaborazione con il Queen's College dell'Università di Oxford, l'Istituto Italiano di Cultura di Londra e la rivista Nuovi Argomenti.

Il premio si rivolge ai "giovani poeti emergenti" ed è riservato ai giovani autori con meno di 35 anni.

Gli organizzatori incoraggiano i partecipanti a presentare le loro opere non solo in lingua italiana, ma anche in qualsiasi dialetto italiano o pastiche linguistica.

La giuria è composta dai membri finanziatori dell'IPT, Adele Bardazzi, Roberto Binetti e Olmo Calzolari, insieme a un gruppo di poeti e critici che hanno accettato di prendere parte al processo di premiazione. Si tratta di Elisa Biagini, Franco Buffoni, Maria Borio, Laura Pugno ed Emanuela Tandello.

Il vincitore del primo premio riceverà 200 sterline. I primi tre premi avranno anche la possibilità di vedere le loro poesie pubblicate online su Nuovi Argomenti nella sezione Officina Poesia. Se selezionato per la pubblicazione, l'autore deve fornire una traduzione in italiano di qualsiasi testo scritto in un'altra lingua. Inoltre, la giuria selezionerà fino a cinque autori per leggere e presentare le poesie inviate in un evento dedicato come parte della serie di seminari IPT.

Chi volesse partecipare al concorso dovrà inviare materiale esclusivamente inedito e non più di cinque poesie. I componimenti andranno inviati a italianpoetrytoday@gmail.com entro il 23 aprile 2021. L'esito del concorso sarà annunciato entro settembre 2021.

Italian Poetry Today è una serie di seminari co-fondata da Adele Bardazzi, Roberto Binetti e Olmo Calzolari ed è generosamente finanziata dal Queen's College dell'Università di Oxford. Si propone di "discu-

tere, apprezzare e problematizzare" le questioni della poesia italiana contemporanea, in un dialogo continuo con poeti, scrittori, traduttori e studiosi viventi. Tutti sono invitati a partecipare ai seminari. Le poesie vengono lette in italiano con una traduzione in inglese disponibile per chi non parla italiano.

Adele Bardazzi è una Extraordinary Junior Research Fellow presso il Queen's College e Admissions Officer presso il Merton College. Roberto Binetti è uno studente DPhil in Medieval and Modern Languages (Italian), Graduate Development Scholar and Tutor in Italian at St Anne's College. Olmo Calzolari è uno studente DPhil di italiano. Coordina, insieme alla professoressa Emanuela Tandello, il centro di ricerca Leopardi Studies at Oxford (fondato nel 2018), organizza eventi e gestisce il gruppo di lettura Leopardi. (aise)



CAVALIERI DI VITTORIO VENETO: MUSEO CERCA DISCENDENTI

Durante la prima guerra mondiale un vostro parente ha partecipato alla battaglia di Vittorio Veneto? Il Museo della Battaglia, che si trova proprio nella città di Vittorio Veneto, vi cerca. E vi chiede di raccontare del vostro antenato.

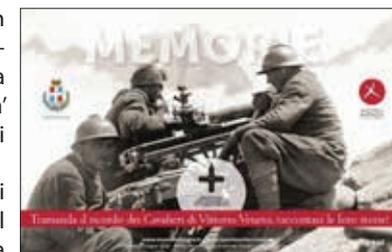
"Vogliamo invitare i discendenti dei Cavalieri di Vittorio Veneto in Italia e nel mondo - ha annunciato l'Assessore alla Cultura della città, Antonella Uliana - a raccontarci in un video ciò che ricordano del nonno, del bisnonno o del prozio. L'obiettivo è condividere quanto nelle famiglie ancora sopravvive di quella tragica esperienza che fu la prima guerra mondiale. I video diverranno parte del patrimonio museale e saranno caricati sul canale YouTube del Memoriale dei Cavalieri di Vittorio Veneto".

"L'attività del Memoriale - ha indicato Antonella Uliana - si è molto sviluppata nel corso dell'ultimo anno. Nel 2020 sono stati rilasciati 1.062 diplomi di cittadinanza onoraria e 426 certificazioni attestanti il possesso del cavalierato di Vittorio Veneto. I richiedenti sono tutti discendenti di soldati della Grande Guerra che ci scrivono, spesso con commozione, in cerca delle loro radici. Le richieste arrivano da tutta Italia e da molti paesi del mondo... Quest'anno abbiamo scoperto nei nostri archivi tre donne "Cavaliere di Vittorio Veneto". Ci hanno infatti contattato i discendenti di tre portatrici carnice, ragazze che all'epoca trasportavano con le gerle i rifornimenti ai soldati delle prime linee. Maria Plozner Mentil, il 15 febbraio 1916, mentre attendeva a questo compito fu colpita da un tiratore scelto austriaco e perse la vita".

La battaglia di Vittorio Veneto, combattuta tra il 24 ottobre e il 4 novembre 1918, fu l'ultimo scontro armato tra Italia e Impero austro-ungarico nel corso della prima guerra mondiale.

Ma come realizzare il video (al massimo di tre minuti) per il "Progetto Memoriale"? dicendo chi sei e da dove lo invii, il nome e il cognome del tuo parente e, se lo sai, l'anno di nascita, a quale corpo apparteneva (fanteria, artiglieria...) e qual era il suo grado. Devi rievocare un episodio legato alla guerra che raccontava in famiglia e che più ti ha colpito.

Il materiale va inviato a filmato@museobattaglia.it dopo esservi iscritti al sito: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe-VRM5CoFQuwY-hynLWBpqt-j9dUp5CurKsAsi8tjnve7Q/viewform>





Sophia Loren

SOPHIA LOREN, UN LIBRO E UN FILM PER 70 ANNI DI CARRIERA

la caratterizzeranno per sempre, una personalità vulcanica di saldi principi e idee chiare, caparbia e impetuosa, dal forte senso della famiglia e la tenace determinazione, tratti che le permetteranno di diventare una leggenda nel mondo, l'attrice italiana più celebre e amata di tutti i tempi.

"Portandomi dentro questa magia" è una biografia che ripercorre la storia di Sophia Loren dall'infanzia ai giorni nostri nelle librerie italiane in contemporanea all'uscita su Netflix del film "La vita davanti a sé" del figlio Edoardo Ponti e in omaggio ai 70 anni di carriera dell'attrice da Oscar. A sostegno degli aneddoti ricordati tra le pagine, il libro mostra straordinari documenti originali e inediti, pagelle scolastiche, fotografie autentiche e private, ritagli di giornali.

L'autore, Paolo Lubrano, è produttore, event maker e ideatore del Premio Civitas di Pozzuoli, evento pluridecennale che premia personalità eccellenti che hanno fatto la differenza e che divengono così speciali ambasciatori

dei Campi Flegrei, uno dei luoghi più magnetici e unici di tutta Italia.

"Il libro - spiega - è una emozionante immersione a ritroso nella quotidianità di Sophia Loren, "Lella" come la chiamavano da piccola. Una biografia che evoca i primissimi anni, partendo dalle origini, dalle amicizie che dureranno nel tempo, gli affetti familiari fondamentali, la delusione paterna, il rapporto con mamma Romilda che prima degli altri intuì in lei il talento e che volle che la figlia realizzasse il suo desiderio infranto di diventare una grande attrice. E poi il liceo e le compagne di banco, il lungomare "puteolano", i posti che forgiarono il cuore e l'animo della Loren, quando il successo non era affatto dietro l'angolo e il grande schermo pareva una chimera lontana. È una storia attuale e universale che ha molto da insegnare a tutti, una ispirazione per chiunque abbia un sogno da realizzare e punti semplicemente su volontà e sacrificio, senza mai fermarsi di fronte alle difficoltà. E una occasione per conoscere - attraverso la bio-

grafia di Sophia Loren - uno dei territori italiani più affascinanti, Pozzuoli e i Campi Flegrei, i luoghi del cuore che favorirono la crescita umana e professionale dell'attrice".

Proprio come Sophia Loren, è originaria di Pozzuoli Ludovica Nasti, promessa del cinema italiano, Lila della serie "L'amica geniale", tratta dal romanzo cult di Elena Ferrante, che qui firma una prefazione che è quasi un augurio di passaggio di testimone tra la mitica Sophia e la piccola attrice, due "puteolane" destinate alla fama.

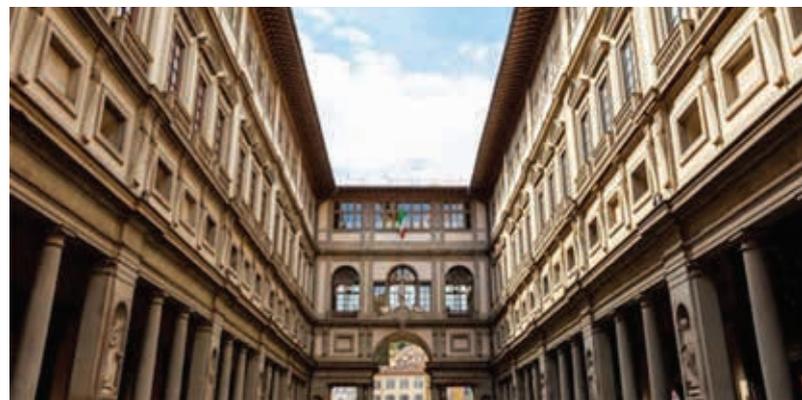
"Aprire questo libro - scrive Ludovica Nasti nel libro - per me è stato come volare con la fantasia in un mondo così sconosciuto e lontano, che ho solo immaginato dai racconti della mia mamma o da qualche scena in tv di vecchi film in bianco e nero, ma più che altro è stato come assistere alla proiezione della pellicola sulla vita di Sofia Loren, prima che fosse messa al mondo e prima che diventasse Sophia. Ho appreso tante cose, ho immaginato tanti più avvenimenti della

storia di Pozzuoli in questo racconto emozionante di Paolo Lubrano che in vari noiosi testi di scuola: la paura della guerra, la miseria, la forza per sopravvivere, la volontà e la dignità. Ho realizzato che il bullismo è sempre esistito e che dietro uno "stecchino" preso in giro dai compagni di scuola si può nascondere un talento, un fenomeno, una donna di cui parlerà tutto il mondo per bravura ed eleganza. Ho capito che bisogna credere nei propri sogni e lottare perché si realizzino, ma ci dev'essere anche qualcuno che creda in te per aiutarti a volare in alto".

"Sophia - annota nella sua prefazione il critico cinematografico Valerio Caprara - partorita dai vulcanici bollori delle più antiche mitografie campane, continua a costituire uno degli antidoti più potenti alle ricorrenti invadenze della retorica locale e ad accreditarsi come la nostra attrice più nota a livello internazionale pienamente in grado di sostenere, oltre alle richieste degli sceneggiatori e i registi, l'inalterabile carico mitico-simbolico costituito dalla sua presenza". "Portandomi dentro questa magia" (Cultura Nova Edizioni, pagine 216, euro 19) è arricchito dalle pillole di napoletanità dell'editore ed esperto di lingua napoletana Amedeo Colella che approfondisce il significato e i racconti che si celano dietro alcune frasi tipicamente napoletane, usate da Sophia Loren tra film e interviste. (NoveColonneATG)

Una bambina senza forme, un po' spilungona, presa in giro a scuola, figlia di una famiglia umile, cresce a Pozzuoli, piccolo paese dei Campi Flegrei, in provincia di Napoli, terra straordinaria di mare aperto e fertile, vulcani minacciosi, bellezza mediterranea selvaggia, meraviglie archeologiche.

Siamo nella seconda metà degli anni Trenta del secolo scorso, Pozzuoli all'epoca è povera e degradata: qui Sophia Loren muove i primi passi, dall'infanzia alla scuola, dai concorsi di bellezza locali alla decisione di fare cinema. Un territorio che le regalerà i valori che



Grazie alla magia dei grandi chef i capolavori della storia dell'arte escono dai dipinti e diventano piatti appetitosi da gustare a tavola.

È quanto avviene in 'Uffizi da mangiare', nuova serie di brevi filmati che il museo fiorentino ha lanciato su Facebook: ogni domenica, a partire dal 17

"UFFIZI DA MANGIARE": A FIRENZE GLI CHEF SI ISPIRANO AI DIPINTI

gennaio, il celebre museo fiorentino posta un nuovo video dove un noto cuoco o personaggio del mondo enogastronomico sceglie un'opera dalle collezioni e, ispirandosi agli ingredienti raffigurati (frutta, verdura, carni, pesce), propone al pubblico ricette o cucina pietanze.

Obiettivo della serie è illustrare e approfondire l'intimo legame che - soprattutto attraverso l'intrigante genere della natura morta - unisce da sempre l'arte della pittura a quella della gastronomia.

Con 'Uffizi da mangiare' è dunque possibile vedere Fabio Picchi, patron del Cibrèo di Firenze e celebre volto in tv della cucina toscana, confrontarsi con il 'Ragazzo con pesce' del settecentesco Giacomo Ceruti; Dario Cecchini, macellaio e ristoratore di Panzano in Chianti, già noto per aver portato in cucina i versi della Divina Commedia dantesca, "servire" la sua versione della 'Dispensa con botte, selvaggina, carni e vasellame' di Jacopo Chimenti detto L'Empoli, pittore fiorentino del

Cinquecento.

Anche la chef stellata Valeria Piccini, del ristorante Da Caino, a Montemerano nel grossetano, è stata arruolata per il progetto e propone una sua ricetta da una 'Natura morta' dell'Empoli, mentre Marco Stabile, altro chef stellato di L'ora d'Aria a Firenze, "sfida" in tavola niente di meno che i 'Peperoni e uva' di Giorgio De Chirico.

Altre puntate seguiranno, per ingolosire il pubblico virtuale degli Uffizi con un ricco menù raccontato a base di colori e sapori, fino a primavera inoltrata: protagonisti ne saranno, oltre ad un nutrito gruppo di chef, opere di Caravaggio, Felice Casorati, Giovanna Garzoni ed altri grandi artisti.

"Negli ultimi decenni, il vincolo tra arte e gastronomia è diventato una vera e propria scienza e materia di una seria indagine storica - spiega il direttore delle Gallerie degli Uffizi Eike Schmidt - il nostro intento, in questi video, è quello di creare un legame ancora più stretto con le opere del Museo, inserendole in un contesto at-

tuale e vitale. Il cibo dipinto e quello cucinato si incontrano così su un piano di verità che stimola l'attenzione dell'osservatore e porta alla ribalta i significati profondi e inaspettati nascosti nelle scene e nelle nature morte create dai pittori". (NoveColonneATG)




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

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



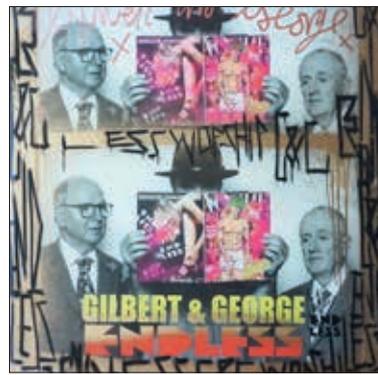
LA STREET ART DI LONDRA ENTRA AGLI UFFIZI

CON AUTORITRATTO DI ENDLESS

Prestigioso riconoscimento per uno street-artist londinese: un suo autoritratto è entrato nella collezione degli Uffizi. Questo onore è toccato a Endless, alla ribalta in Italia anche perché ha ricevuto di recente l'incarico di dipingere un murales nella località sciistica di Cortina D'Ampezzo, in occa-

sione dei Mondiali di Sci Alpino 2021. Lo street-artista ha donato lui stesso al famoso museo fiorentino l'autoritratto, a tecnica mista, che raffigura l'autore insieme a una celebre coppia dell'arte contemporanea, Gilbert & George, all'interno del loro studio. Cuore dell'opera è una fotografia

originale scattata dal fotografo londinese Noel Shelley secondo le direttive di Endless. In essa si vedono Gilbert & George nella loro consueta posa da sculture viventi, e Endless mentre legge una copia di una rivista che gli copre il volto: è un riferimento all'anonimato, cardine della cultura della



street art. La copertina della rivista raffigura una delle creazioni più famose di Endless, "CrotchGrab", remake della

pubblicità di Calvin Klein degli anni '90 con Mark Wahlberg, poi inserita da Gilbert & George in un'opera d'arte esposta alla loro mostra di Singapore "UtopianPictures" nel 2015 e alla National Gallery di Canberra nel 2018.

Endless è diventato una celebrità nel mondo della street-art londinese nel 2016 quando i grandi magazzini Liberty gli hanno chiesto di dipingere la loro principale vetrina in occasione del quarantesimo anniversario del movimento Punk. In seguito ha anche decorato nella metropoli britannica il bar e il ristorante della OXO Tower.

La Redazione



Londra si fa bella e si prepara al gran ritorno, quando l'emergenza Covid sarà terminata e torneremo ad uscire senza preoccupazioni e a godere dell'aria aperta. "I londinesi e i turisti si innamoreranno della natura", annuncia il naturalista e divulgatore scientifico David Attenborough, ideatore del progetto post pandemia, che prevede un'oasi naturalista di circa 20000 metri quadrati a South Kensington, nell'area limitrofa al Natural History Museum, i

cui giardini diventeranno un'oasi naturale e faunistica.

L'Urban Nature Project (la sua realizzazione è prevista nel 2023) è guidato dallo studio di architettura Fellden Fowles in collaborazione con gli architetti paesaggistici di J & L Gibbons e ha l'obiettivo di creare un centro di biodiversità per monitorare i cambiamenti della natura, avvicinare i cittadini ad essa per sensibilizzarli alla sua salvaguardia. Nello spazio saranno

UN'OASI FAUNISTICA A LONDRA ENTRO IL 2023

integrati paesaggi diversi, dal bosco, al giardino, e ancora praterie e zone acquatiche, in aggiunta ad un centro didattico all'aperto pensato per adulti e bambini.

"Il mondo naturale è minacciato come mai prima d'ora. Le specie che erano una presenza comune nei giardini di tutto il paese quando ero giovane - racconta David Attenborough - sono raramente visti dai bambini di oggi. Questi cali hanno conseguenze devastanti per la fauna selvatica. A meno che i bambini non abbiano accesso alla natura e sperimentino, comprendano e nutrano la fauna selvatica potrebbero non sentirsi mai

collegati alla natura e potrebbero crescere senza alcun interesse a proteggere il mondo naturale che li circonda. L'Urban Nature Project apre la porta ai giovani per innamorarsi della natura e sviluppare una preoccupazione lungo la vita per i luoghi selvaggi del mondo. La natura non solo è piacevole da avere, è il fulcro della nostra stessa esistenza. L'Urban Nature Project aiuta la prossima generazione a sviluppare il forte legame con essa, necessario per proteggerla" conclude l'esperto.

L'importanza della difesa della natura e la sfida verso la sostenibilità è evidente e richiamata in tutta Europa, basta osservare la parte del Recovery Fund da destinarsi alla sostenibilità e, ancora, la nascita del Ministero per la transizione ecologica nel nuovo governo Draghi, in Italia. È indubbiamente importante avvicinare le nuove generazioni alla natura per salvaguardare il nostro pianeta da futuri disastri che possano incidere sulle nostre vite.

Ilenia Valleriani



Sette giovani teatranti italiani con un passato migratorio si raccontano in altrettanti video-ritratti nel quadro di "Performing Italy", uno stimolante progetto online dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra.

Teatranti italiani con background migratorio in video a Londra

L'Italia è il secondo Paese d'Europa per numero di stranieri residenti (5,3 milioni al 1 gennaio 2019) che studiano, lavorano e ci vivono stabilmente ma sui palchi e dietro le quinte del teatro italiano c'è ancora scarsa consapevolezza di questa realtà.

Per indagare il tema delle identità culturali e raccontare una realtà in trasformazione l'Istituto di Cultura di Londra ha chiesto a sette giovani teatranti italiani con un passato migratorio - di prima o seconda generazione, o con radici miste - di condividere le proprie storie, i propri percorsi artistici e i progetti futuri, in altrettanti video

ritratti.

"Performing Italy", è un progetto messo a punto da Margherita Laera dell'università del Kent in collaborazione con Alberto Lasso, Carla Peirolero e Oliviero Ponte di Pino e amplifica le voci di una selezione di cosiddetti "nuovi italiani" che si dedicano alle professioni teatrali nel nostro paese, offrendo uno sguardo inedito sul loro essenziale contributo artistico e proponendo una missione cruciale per il teatro e la performance: mettere in scena l'Italia di oggi.

I sette video ritratti (15' circa, in italiano con sottotitoli in inglese) sono disponibili sul canale Vimeo dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra. I teatranti coinvolti nell'iniziativa sono Shi Yang Shi, Bintou Ouattara, Marcela Serli, Alberto Lasso, Miriam Selima Fieno, Abdoulaye Ba e Thאי Bozano.

La Redazione

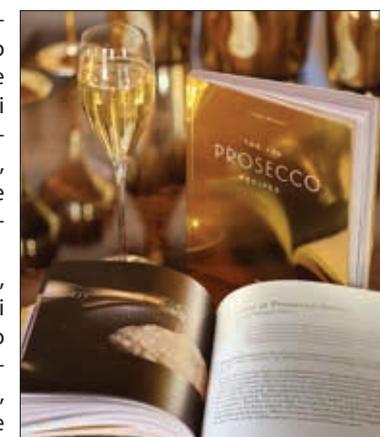
LE CENTO RICETTE DEL PROSECCO

Che cibo accompagnare con il prosecco? Se siete alla ricerca ecco un libro per voi, appena pubblicato in versione inglese: "Le 100 Ricette del Prosecco" di Sandro Bottega, che vi porta in viaggio tra le colline venete del Prosecco, Patrimonio dell'Umanità Unesco, dove tradizione, ricerca e genuinità si uniscono in nome del gusto.

Il volume è una raccolta di ricette, dall'aperitivo al dolce, ed è ricco di curiosità. Orgoglioso del patrimonio enogastronomico, paesaggistico, tecnologico e artistico della sua terra, Sandro Bottega rende omaggio alle persone schiette e laboriose che la abitano e che ne hanno creato e preservato la cultura.

Nato nel 1963, Sandro ha lavorato fin da piccolo nella distilleria di famiglia e all'età di 19 anni, quando gli è morto il padre, ha abbandonato l'università per condurre lui stesso la piccola azienda di famiglia, trasformandola in pochi anni, insieme alla madre e ai fratelli, in un leader della grappa e del prosecco. Pur lavorando e viaggiando incessantemente, riesce a coltivare la passione per la cultura e l'enogastronomia. Ha scritto 6 libri sull'argomento e ha aperto 20 ristoranti in tutto il mondo: i Bottega Prosecco Bar, dedicati sia alla cucina veneta che a quella italiana.

<https://www.bottegaspa.com/en/book-100-prosecco-recipes/>



Bruno Roncarati

Membro dell'UK Circle of Wine Writers

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

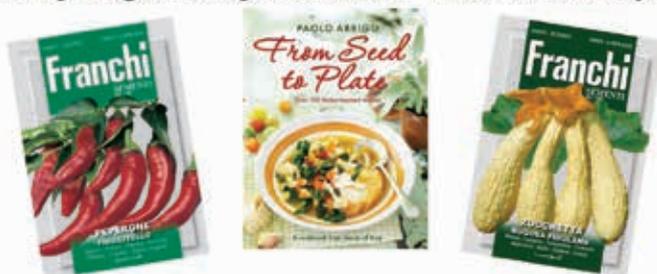
020 7837 1775 (Irene Possetto)

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 - web: seedsofitaly.com



800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

Novità Editoriali

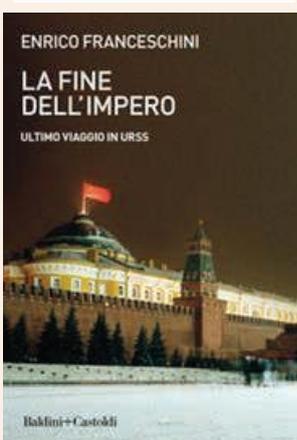
The Italian Bookshop - 123 Gloucester Rd, London SW7 4TE - www.italianbookshop.co.uk



BORGIO SUD

Donatella Di Pietrantonio - EINAUDI (3 Nov. 2020)

È il momento più buio della notte, quello che precede l'alba, quando Adriana tempesta alla porta con un neonato tra le braccia. Non si vedevano da un po', e sua sorella nemmeno sapeva che lei aspettasse un figlio. Ma da chi sta scappando? È davvero in pericolo? Adriana porta sempre uno scompiglio vitale, impudente, ma soprattutto una spinta risoluta a guardare in faccia la verità. Anche quella più scomoda, o troppo amara. Così tutt'a un tratto le stanze si riempiono di voci, di dubbi, di domande. Entrando nell'appartamento della sorella e di suo marito, Adriana, arruffata e in fuga, apparente portatrice di disordine, indicherà la crepa su cui poggia quel matrimonio: le assenze di Piero, la sua tenerezza, la sua eleganza distaccata, assumono piano piano una valenza tutta diversa. Anni dopo, una telefonata improvvisa costringe la narratrice di questa storia a partire di corsa dalla città francese in cui ha deciso di vivere. Inizia una notte interminabile di viaggio - in cui mettere insieme i ricordi -, che la riporterà a Pescara, e precisamente a Borgo Sud, la zona marinara della città. È lì, in quel microcosmo così impenetrabile eppure così accogliente, con le sue leggi indiscutibili e la sua gente ospitale e rude, che potrà scoprire cos'è realmente successo, e forse fare pace col passato.



LA FINE DELL'IMPERO

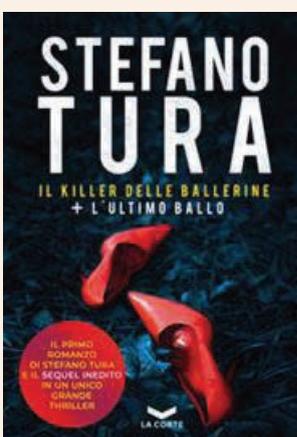
Enrico Franceschini - Baldini + Castoldi (28 gennaio 2021)

Le ferie alla dacia per coltivare patate e le vacanze dei mafiosi nell'unico albergo di lusso del Mar Nero. L'infanzia di Gorbaciov, scolaro modello e attore mancato in un villaggio di contadini, e la ricetta dell'ex braccio destro di Stalin, convinto che basterebbe dare «pane e salame» a tutti per riportare l'ordine. La febbre della roulette nei casinò di Mosca e la fame a Leningrado come al tempo dell'assedio nazista. La nuora di Trotskij sopravvissuta al Gulag che ha paura di doverci tornare e i restauri di Lenin imbalsamato nel mausoleo sulla Piazza Rossa. Un conflitto pirandelliano sulle montagne del Caucaso e un massacro con i carri armati sulle rive del Baltico. Il coro del Nabucco per difendere Riga e il vento dell'Islam fra le moschee di Samarcanda. Una notte con la Milizia per le strade della capitale e la cronaca del drammatico «golpe rosso». Un colloquio nei corridoi con il capo del Kgb e l'ultima intervista al Cremlino con Gorbaciov che si è appena dimesso.

IL KILLER DELLE BALLERINE + L'ULTIMO BALLO

Stefano Tura - La Corte Editore

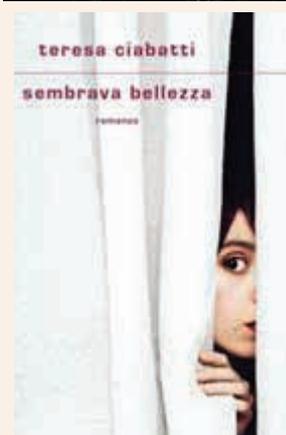
I primo romanzo di Stefano Tura e il sequel inedito in un unico thriller. Il killer delle ballerine: Rimini, anni '90. Fabrizio Dentice è un pericoloso psicopatico, condannato e rinchiuso in un manicomio per l'omicidio di cinque cubiste. Ma il verdetto non convince Luca Rambaldi, giovane giornalista di provincia e fidanzato di una delle ragazze orrendamente assassinate. Tanto più che i brutali delitti riprendono. E così Luca, aiutato da Carmen, un'intraprendente e coraggiosa ragazza, e da Samantha, transgender che sembra conoscere tutti i segreti della vita dei locali notturni della riviera, mette in atto una personale indagine per dare un volto allo spietato serial-killer. Fino a scoprire una perversa e sconvolgente verità. L'ultimo ballo: Rimini, 20 anni dopo. La riviera romagnola ha cambiato completamente volto, molte delle discoteche hanno chiuso, alcune sono state addirittura abbattute. È un mondo dominato dalla "rete", dagli smartphone, dai social network, un mondo in cui il livello di discriminazione e violenza è aumentato esponenzialmente. E quando due terribili delitti sconvolgono la notte riminese, riaffiorano paure mai superate e incubi che sembravano appartenere al passato. I sopravvissuti alla vicenda di 20 anni prima si rendono subito conto dell'agghiacciante realtà: il killer delle ballerine è tornato.



SEMBRAVANO BELLEZZE

Teresa Ciabatti - Mondadori (26 gennaio 2021)

Ad accoglierci tra le pagine di questo romanzo è una donna, una scrittrice, che dopo essersi sentita ai margini per molti anni ha finalmente conosciuto il successo. Vive un tempo ruggente di riscatto, che cerca di tenersi stretto ma ogni giorno le sfugge un po' di più. Proprio come la figlia, che rifiuta di parlarle e si è trasferita lontano. Combattuta tra risentimento e sgomento per il tempo che si consuma la coglie Federica, la più cara amica del liceo, quando dopo trent'anni torna a cercarla. E riporta nel suo presente anche la sorella maggiore Livia - dea di bellezza sovranaturale, modello irraggiungibile ai loro occhi di sedicenni sgraziate -, che in seguito a un incidente è rimasta prigioniera nella mente di un'eterna ragazza. Come accadeva da adolescenti, i pensieri tornano a specchiarsi, a respingersi e mescolarsi. La protagonista perlustra il passato alla ricerca di una verità, su se stessa e su Livia, e intanto cerca di riaffermare il bandolo della propria esistenza ammaccata: il lavoro, gli amori. Livia era e resta un mistero insondabile: miracolo di bellezza preservata nell'inconsapevolezza? O fenomeno da baraccone? Avvolti nelle spire di un'affabulazione ammaliante, seguiamo la protagonista in un viaggio che è insieme privato e generazionale, interiore e concreto. E mentre lei aspira a fermare l'attimo per non perdere la gloria, la sorte di Livia è lì a ricordare cosa può succedere se la giovinezza si cristallizza in un presente immobile: una diciottenne nel corpo di una cinquantenne, una farfalla incastrata nell'ambra. "Sembrava bellezza" è un romanzo sull'impetuoso trascorrere del tempo, e su come nel ripercorrerlo si possano incontrare il perdono e la tenerezza, prima di tutto verso se stessi. Un romanzo di madri e di figlie, di amiche, in cui l'autrice mette in scena le relazioni, tra donne e non solo. Un romanzo animato da uno sguardo che innesca la miccia del reale e, senza risparmiare nessun veleno, comprende ogni umana debolezza.



il Fornaio Ltd

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

T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172

www.ilfornaio.co.uk

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome



LOVING WINE

By CHRISTOPHER BURR, MASTER OF WINE.

DISCOVERING GREAT ITALIAN COOKING WITH GREAT ITALIAN WINES

I love discoveries, and a few weeks ago before we were locked down again, I was wandering down St James's Street and cut through Crown Passage which runs between King Street and Pall Mall, behind great shops like Locks the Hatters and Berry Bros the Wine Merchant. There is also a rather old-fashioned, or perhaps I should say traditional, small pub, a coffee bar and sandwich bars. I must have walked down there hundreds of times as I was based for several years at Christies in King Street, right opposite the entrance to Crown Passage, but never really noticed a small but very neat looking restaurant about halfway down.

It is called Il Vicolo, and is a splendid family run restaurant of around thirty covers. The three sisters running it are delightful, hard-working, provide great service, and the quality of the food is exceptional. I am by no means a food expert, but I have travelled in Italy a lot, and my waist-line proves to some degree the love I have for good honest cooking. It is wonderful to have authentic Calabrian food, wonderful homemade pasta, Ravioli with black truffles and porcini, the delicious Fagioli soup with Pasta parcels, beautiful filets of sole and sea bass, calf's liver, veal..... I could go on, but I am

here to write about wine, and again, a surprise, they have a great list.

I have had the pleasure to eat there a couple of times when the owners asked me to spend a couple of hours with them putting together the best wine match with some of their special dishes.

The first dish was their pasta with Porcini and either black truffles or white truffles. Now I was tempted to stick with their Piedmont wines, believing that food from a region always works best with the wines of that region. I also think truffles can go well with both white and red wines.

We tried first the whites from their list, a good 2019 Gavi from Cossetti, and also their Arneis. Then we moved southerly to a Vermentino from Sardinia, and a Grillo from Sicily. The Vermentino would be great with their grilled salmon or sea bass, and the grillo also, and even with their scallop of veal. But I suppose predictably, the Gavi worked perfectly and would be hard to beat with any wine as a pairing.

With did the same with the reds, and the deliciously elegant and complex Cossetti Barbaresco with a bit of age as a 2014, was the best match. The Barolo was too big, and a good Grignolino a bit too rustic. We again moved south

to taste first a lovely ripasso Valpolicella, predictably too powerful, then a good Chianti Classico from Castello di Albola, which was superb but best with their various great pasta dishes with tomato and basil sauces.

The next dish we tried was the calf's liver. Cooked slightly pink and juicy. We went slightly mad with our choice of wines for this, but even so for the two superb Italian wines we tasted, they were not hugely expensive for such quality. The first was a Super-Tuscan 2016, from the Maremma, south of Florence but getting the cooling breezes from the sea. The wonderful Rocca di Montemassi, blended like Sassicaia, from Bordeaux grapes, with a good wallop of the spicy Bordeaux grape Petit Verdot which gives the wine intriguing complexity when ripe, as it often isn't in Bordeaux.

Then finally we tasted the wine we all agreed on as the best match and another lovely surprise. From a little know grape, the Aglianico, which traces back to the ancient Greeks who settled southern Italy. Grown in the hills of Calabria by Tenuta del Meriggio, this Taurasi 2012 is a real star.

So, if you want to be surprised and delighted without the cost of the numerous restaurants surrounding Crown Passage, head there soon.

CINQUE RICETTE CONTRO LO SPRECO DI CARNE

Si spreca ancora troppo cibo nel mondo: secondo la FAO, ogni anno finisce nella spazzatura circa un terzo di tutto quello prodotto, solo in Italia ogni anno la pattumiera inghiotte alimenti per 13 miliardi di euro. In questo contesto la filiera della carne rappresenta una piccola eccezione, impattando - dicono gli ultimi dati Nielsen - solo per il 5% sugli sprechi complessivi.

Non è un caso che la carne da sempre sia considerata un prodotto nobile da consumare con rispetto e sia protagonista indiscusso dei piatti del riuso, con una dovizia di alternative in occasione della Giornata internazionale contro lo spreco alimentare, Carni Sostenibili - associazione no profit per il consumo consapevole e la produzione sostenibile di carni e salumi - ha proposto "le 5 ricette irrinunciabili da fare con gli avanzi di carne e di affettati".

A rendere indispensabile questa "guida anti-spreco" i consigli della nutrizionista Elisabetta Bernardi. Ci sono pochi piatti che danno più soddisfazione del pollo arrosto: succoso e croccante. Ma, non si sa come, ne avanza sempre un po'. Un vero peccato, visto che l'avanzo di carne bianca avrebbe tutte le carte in regola per trasformarsi nell'ingrediente gourmet per un'ottima zuppa, ideale nelle serate d'inverno. Preparate il vostro brodo preferito aggiungendo qualche cereale. A 10 minuti dal termine della cottura inserite i pezzetti di pollo già cotti. Regolate sale e pepe poco prima di spegnere il fuoco e completare il piatto con un filo d'olio d'oliva.

"Le zuppe sono alimenti che andrebbero consumati più spesso - dice la dottoressa Bernardi - non solo perché sono un vero e proprio comfort food, ma anche perché aumentando nella pietanza la percentuale di acqua o di ingredienti ricchi d'acqua si abbassa la densità energetica di un alimento e si riesce a raggiungere prima il senso di sazietà".

La carne che resta dal brodo non vi fa impazzire? Niente paura, potete affidarvi alla cucina familiare per un piatto sfizioso, veloce e economico. Basta tritare la carne già lessata, anche con un robot da cucina, aggiungerla in una ciotola con le patate lesse e amalgamare con la scorza di un limone grattugiata, parmigiano, ricotta, uova, sale e pepe. A questo punto sarà sufficiente formare delle piccole sfere da ripassare nel pangrattato e cuocere in padella "Usare olio extra vergine di oliva ben caldo per una crosticina croccante e una frittura sana - dice l'esperta - oppure per un'alternativa light va benissimo anche la cottura in forno".

Uno dei piatti preferiti dai bimbi, anche da quelli già cresciuti, gli involtini in bianco o al sugo, un ottimo trucco salva avanzi, quando rimane qualche fetta di arrosto. Dentro la carne tenera di vitello, infatti, si possono accomodare saporite fette di salumi. Prosciutto cotto, si ma anche mortadella e pancetta. Un piatto sfizioso "al quale aggiungerete una listarella di carota, o di peperone per aumentare l'estrema tenerezza delle carni. Il vitello è infatti utilizzato molto spesso come alimento per chi ha difficoltà di masticazione, ma che ha comunque necessità nutrizionali elevate. È una fonte particolarmente buona di proteine, niacina, vitamina B6, vitamina B12, fosforo, zinco e ferro, e 100 g di vitello forniscono oltre il 25% di questi nutrienti" secondo l'esperta.

Un classico della cucina toscana, la frittata di carne è perfetta da fare con resti di macinato, bollito, ma anche con la carne dello spezzatino e del ragù. Il procedimento è veloce e molto semplice. Se la carne è già stata cotta non occorre neppure insaporirla ulteriormente. Sbattete le uova, salate, pepate poi unite la carne, il prezzemolo tritato e, se il composto fosse asciutto, ammorbidire con alcuni cucchiaini di latte. In una padella scaldate un cucchiaio abbondante d'olio, versate il composto e fate dorare da entrambi i lati. E come contorno? Secondo la dottoressa Bernardi l'abbinamento migliore "è un'insalata mista fresca, una fetta di pane e un frutto, il tutto per aggiungere una quota di carboidrati a un piatto molto ricco di proteine nobili come questa frittata".

Avanzi di carne e salumi sono l'ingrediente perfetto per un piatto principe del riuso: le verdure ripiene. Zucchine, peperoni, ma anche pomodori e melanzane, tutto assume un aspetto più invitante se riempito con una gustosa farcia. Tritate la carne, aggiungete qualche fetta di prosciutto, mortadella o speck. Amalgamate con uova, pane raffermo ammorbidito nel latte e parmigiano, via libera anche a verdure lessate che rendono più morbido l'impasto, e riempite le verdure. Un filo d'olio e 20 minuti in forno vi restituiranno una portata indimenticabile. (NoveColonneATG)

SM PHOTONEWS

THE ONLY LIFESTYLE MAGAZINE YOU NEED

Follow as on: www.smphtonews.com



ASSISTENZA GRATUITA
UNIVERSAL CREDIT

L'emergenza Covid 19 ha creato una situazione di crisi economica che ha colpito anche tantissimi italiani in UK. Per dare un contributo in questo momento di necessità, l'Acli ha deciso di mettere a disposizione le sue energie e conoscenze per aiutare gli italiani residenti nel Regno Unito a presentare domanda di Universal Credit, con la speranza di dare una mano a coloro che ne hanno bisogno. Il servizio è completamente gratuito.

Per informazioni e assistenza rivolgetevi agli uffici ACLI di:

Londra: Tel. 02072780073, e-mail: londra@patronato.acli.it

Bedford: Tel. 01234 357889, e-mail: bedford@patronato.acli.it

Birmingham: Tel. 0121 4557500, e-mail: birmingham@patronato.acli.it

Nottingham: Tel. 0115 9881177, e-mail: nottingham@patronato.acli.it

Oppure si può scrivere sulla pagina Facebook: Patronato ACLI Regno Unito

etnacoffee
sicilian street food

Cannoli

Arancini

Granita

Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU

SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

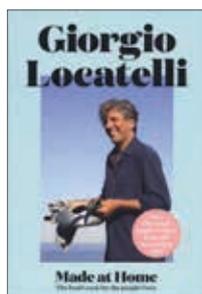
Bar Italia

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

tutti a tavola...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



GIORGIO'S ROAST CHICKEN



At home we like to roast chicken very simply. The chicken is always organic because it is the only way to be sure that the birds have had a decent life. Otherwise, in intensive farming systems, you can't verify how they are treated: chickens don't write anonymous letters! When you have the time, the supreme way of roasting a good chicken is to brine it first, which makes a dramatic difference, keeping the meat really moist and juicy. I like to roast some potatoes and vegetables around the chicken as it cooks. For six people I would mix 3 courgettes, 3 carrots and 3 stalks of celery (all cut into chunks) in a bowl with 4 potatoes (quartered), around 4 sprigs of rosemary and 10 cloves of garlic. I would toss them all with 3 tablespoons of olive oil, season them and then put them into the roasting pan around the chicken. Halfway through cooking I add a wine glass (70mls) of water.

Serves 6
 chickens 2 medium (about 1.5kg),
 free-range or preferably organic
 For the brine:
 sea salt 120g
 fresh rosemary 5 sprigs
 bay leaves 4
 peppercorns 1 tablespoon
 juniper berries 1 teaspoon
 garlic 4 cloves
 lemon peel of 1

1 Put all the brine ingredients into a pan with 3 litres of water and bring to the boil until the salt has dissolved, then take off the heat and leave to infuse as the brine cools down. **2** Put the chickens into a container just big enough to hold them, pour the brine over and leave in the fridge for at least 6 hours to tenderise and flavour the flesh. **3** Preheat the oven to 180°C/gas 4. **4** Remove the chickens from the brine, put into a roasting pan and roast for about 45 minutes, or until the juices run clear if you pierce the thighs with the tip of a sharp knife



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



ZITONI ALLA NORMA PASTA WITH AUBERGINES AND TOMATOES

ZITI MEANS 'FIANCÉ' so it's probably no surprise that this type of pasta is one of the main dishes served at weddings. Ziti are long, thin rectangular tubes, and zitoni (or penne candela as they're also called) are their big brother – wider and more versatile as they're big enough to be stuffed, or as the Sicilians do, made into pies or savoury pasta 'cakes'. Pasta alla Norma is one of Sicily's most famous recipes, made with several of the island's sun-soaked riches – aubergine, tomato and basil. Supposedly the dish was named in the nineteenth century, when theatre director and writer Nino Martoglio tasted the sauce and was so impressed by it that he compared it to Vincenzo Bellini's opera masterpiece, Norma. The reasons I return to this dish time and again are simple: my wife is Sicilian and my children love slurping zitoni so it keeps everybody happy. You need to buy dried pasta for this recipe, never fresh.

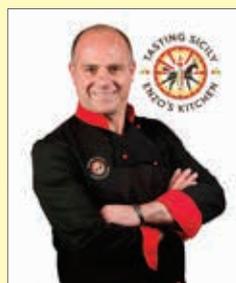
SERVES 4
 2 tbsp olive oil
 1 garlic clove, sliced
 8 basil leaves, plus a few extra to garnish
 10 tinned anchovy fillets, drained
 1 tbsp capers
 250ml Tomato Sauce (see page 272)
 400g zitoni (or candele lunghe snapped in half)
 about 500ml sunflower oil
 1 aubergine, halved lengthways, each half cut
 into 6 slices
 plain flour, to dust
 2 tbsp pecorino cheese
 2 tbsp aged ricotta shavings



While the pasta is cooking, heat the sunflower oil in a deep saucepan or fat fryer until it reaches 185°C. Dust the aubergine slices with flour and fry the aubergines until nice and golden. Remove and drain on kitchen paper. It is important to coat the aubergines in the flour as this stops the oil getting to the flesh and prevents the aubergines going soggy. Stir the pasta into the sauce with about a ladleful of the reserved cooking liquid. Mix well, add the pecorino, then divide between warmed serving bowls, top with the fried aubergine slices, then sprinkle over the ricotta and extra basil leaves.

Place the oil in a saucepan over a medium heat and sweat the garlic until golden. Add the basil, anchovies, capers and tomato sauce and heat through, then keep on a low heat.

Cook the zitoni according to the packet instructions, until al dente, then drain, reserving 250ml of the cooking liquid.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Spaghetti with seafood (Ai frutti di mare)

The Italian cuisine is rich of dishes where you can taste and smell the sea delicatessen of the Mediterranean sea. One of these dishes, simple to prepare and very good to eat, is the Spaghetti ai frutti di mare, sometimes called also Spaghetti allo scoglio. This dish exists in many variations, and one of the best is this Sicilian one.

INGREDIENTS
 Serve 4

600 g (mussels, squid, clams)
 Shrimps 200 gr
 Parsley
 garlic cloves 2
 Cherry Tomatoes 12

Wine 100ml
 Oil
 Salt
 Pepper or Chilli pinch
 Spaghetti 500 gr

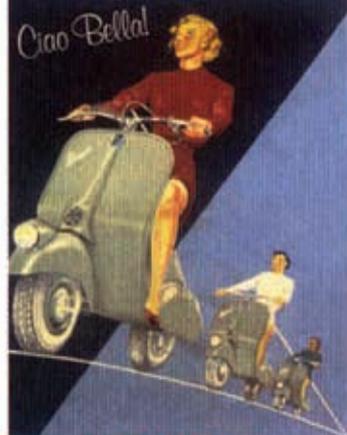
PREPARATION

Blanch the prawns and shell them, warm seafood in a pan without water to make them open and then remove the mussels and sprinkle the wine to evaporate. Put the oil in a pan with the garlic you heat and then add the seafood. Stir once, reduce heat and add the prawns, the chopped tomato, parsley and a pinch of pepper or dry chilli. continue cooking for 20 minutes. Meanwhile boil the spaghetti al dente, drain and toss with the sauce.

GUEST ACCOMMODATION

 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

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30

È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
T: 01234-356647
(Solo durante le ore di Ufficio)

Passaporti
(Solo su appuntamento)

69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk

Notarile
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ

2° venerdì di ogni mese
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
(Solo su appuntamento)

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)

info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

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

Per l'invio di documenti tramite
posta si prega di spedire a:

137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

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

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

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

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

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

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

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

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO

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

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

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

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW
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

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
.CORSI DI LINGUA E CULTURA
ITALIANA 2018-2019 LONDRA

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

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

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

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

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
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP

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

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE

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

NOTAI

SLIG NOTARIES

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

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 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

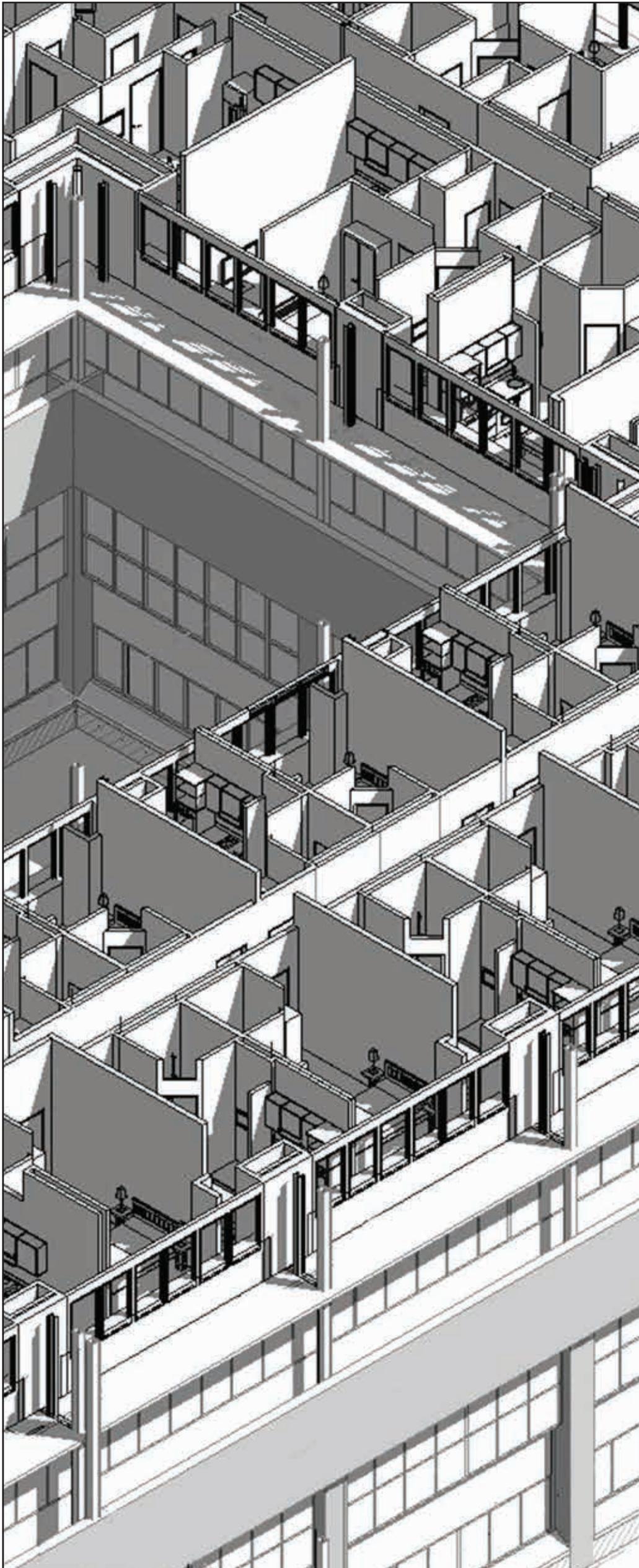
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

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 | W: www.emd-group.co.uk





Buona Pasqua



Cibosano works directly with the very best food producers throughout Italy, ensuring that we provide the finest regional flavours. Whether you are a specialist retailer, food service or a wholesale business, our expertise and high standards makes us the supplier of choice.

Cibosano is proud to be the official UK agent and distributor of Fiasconaro, the Art of the Finest Sicilian Patisserie.

Discover our product list at www.cibosano.co.uk

For info, call 01992 804716 or email enquiries@cibosano.co.uk

Follow us @cibosano.co.uk



SHOP ONLINE
WWW.CIBOSANO.CO.UK

CIBOSANO
 AUTHENTICALLY ITALIAN