



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



SPID: OBBLIGATORIO ALL'ESTERO DAL 2023



A Pag 21

ELEZIONI 3 DICEMBRE: COMITES DI LONDRA SI MOBILITA AL MASSIMO

ata sta viaggiando attraverso quattro canali principali: il sito internet ufficiale del Comites Londra, i profili social ufficiali del Comites Londra, il canale press diretto agli organi di informazione e eventi di presentazione in presenza oppure online.

Sul sito internet www.ComitesLondra.info è stata realizzata una sezione dedicata esclusivamente alle elezioni dove viene spiegato il ruolo del Comites, i servizi erogati, quanto fatto fino ad oggi attraverso i numerosi eventi in presenza e webinar online, e cosa c'è in programma nei mesi futuri di supporto alla comunità italiana in UK. Nella medesima sezione dedicata alle elezioni è presente una parte nella quale vengono elencati i candidati e i loro programmi attraverso foto, curriculum, idee di progettualità e supporto alla comunità italiana in UK, in formato testo, foto e video intervista. Inoltre, è stata realizzata una sezione che spiega come è possibile effettuare la propria scelta di voto verso i candi-

dati. Un'altra sezione è stata dedicata alle domande e risposte più frequenti.

I canali social ufficiali del Comites Londra verranno utilizzati per promuovere l'intera attività legata alle Elezioni 2021 attraverso una serie mirata di post con informazioni sull'apertura delle attività elettive, la possibilità di candidarsi, i nomi dei futuri candidati e i rispettivi programmi senza dimenticare la comunicazione puramente tecnica legata alle modalità di voto. I canali social del Comites Londra sono anche gli strumenti che vengono utilizzati per raccogliere informazioni, richieste e suggerimenti da parte della comunità italiana in UK insieme alle email ufficiali.

Per sensibilizzare ancora di più la comunità italiana in UK sono stati elaborati dedicati comunicati stampa che vengono inviati ai giornalisti soliti trattare di notizie di interesse degli italiani nel Regno Unito. Sia carta stampata, che radio, tv, siti online, e gruppi di italiani presenti a loro volta sui canali social, vengono coinvolti in questa attività.

Infine, tenendo conto delle restrizioni imposte dal governo sullo stato pandemico, il Comites Londra sta organizzando degli eventi in presenza - o in subordine in modalità online - per presentare alla comunità italiana i candidati e i relativi progetti.

Ufficio Stampa Comites



È entrata nel vivo l'attività ideata dal Comites Londra per spingere il maggior numero di italiani presenti in Inghilterra e nel Galles a prendere parte al rinnovo dei loro rappresentanti in occasione delle elezioni del 3 dicembre.

L'obiettivo è di superare notevolmente il numero degli oltre sei mila votanti registrato in occasione della tornata del 2015, quando il numero degli iscritti Aire nella circoscrizione di riferimento era notevolmente inferiore rispetto all'attuale. Infatti, proprio nel corso degli ultimi anni moltissimi hanno scelto di regolarizzare la propria posizione come cittadini residenti

nel Regno Unito, effettuando l'iscrizione all'anagrafe degli italiani all'estero. Questo, rapportato alle elezioni 2021 del Comites Londra, significa poter coinvolgere un maggior numero di italiani al rinnovo dei 18 consiglieri. Ma, allo stesso tempo, significa potenziare la capacità di diffondere i messaggi che partono proprio dallo stesso Comites, sia per mettere tutti a conoscenza della possibilità di candidarsi in una delle liste, e poi per votare le stesse.

Per tale motivo il Comites Londra ha organizzato una specifica attività esclusivamente dedicata alle elezioni 2021. L'attività di comunicazione ide-

L'ITALIAN MEDICAL SOCIETY SI LANCIÀ NELLA FILANTROPIA

PRIMO PROGETTO LA PIAGA DELLE MUTILAZIONI FEMMINILI

L'Italian Medical Society, nata nel 1997 su iniziativa un gruppo di medici chirurghi residenti a Londra, si lancia nella filantropia: d'ora in avanti porterà avanti dei progetti di rilevanza sociale, proposti volta per volta dai suoi membri, con l'obiettivo di supportare le comunità vulnerabili tramite una mirata raccolta fondi.

Il primo progetto approvato - proposto dalla Dott.ssa Aurora Almadori, in collaborazione con il Professor Peter Butler e la Professoressa Sohier Elneil - riguarda la ricostruzione plastica dopo le mutilazioni genitali femminili (MGF).

Il varo di attività filantropiche è stato promosso dal Professor Kito Fusai, presidente della Italian Medical Society, ed è stato annunciato il 23 settembre scorso durante un evento all'Ambasciata Italiana di Londra.

Grazie anche alla presenza di una donna sopravvissuta alle MGF, durante l'evento alla presenza dell'ambasciatore Raffaele Trombetta si è discusso di mutilazioni, pratiche dolorose effettuate per motivi culturali da personale senza conoscenze anatomiche, con strumenti rudimentali, per di più in

contesti non sterili e soprattutto senza anestesia. Contrariamente a quanto si possa credere, questa piaga è molto presente anche in paesi come Regno Unito ed Italia: le donne che hanno subito una MGF e ne portano sui loro corpi le dolorose conseguenze sono circa 200 milioni in tutto il mondo, e di queste 103 mila vivono nel Regno Unito e 87 mila in Italia.

Queste donne vivono divise tra due culture e a volte questo è per loro molto difficile da accettare, soprattutto se vivono in un paese occidentale. Le cicatrici dovute alle MGF complicano le azioni anche più semplici come la minzione, e mettono a rischio le paritrici perché i tessuti vulvari non sono elastici come dovrebbero.

"Sulla prevenzione e il contrasto - ha spiegato nel suo intervento la dott.ssa Almadori, chirurga plastica presso la University College of London e Royal Free Hospital - molte iniziative sono state prese ma davvero poco viene offerto dal punto di vista ricostruttivo. Ed è proprio sulle cicatrici già presenti che invece noi possiamo fare qualcosa. È importante sapere che esiste una tecnica minimamente invasiva che

permette di trattare le cicatrici tramite l'asportazione del grasso, poi processato per la selezione della frazione ricca di cellule staminali e poi re iniettato mirando alla cicatrice vulvare".

Molte donne con cicatrici da mutilazione genitale sono state già trattate dalla Dott.ssa Almadori con successo, come raccontato da Fatima che ha condiviso la sua testimonianza sugli effetti che l'infibulazione può avere



sulla vita di ogni giorno, e di come un intervento minimamente invasivo possa avere un impatto notevole sulla vita quotidiana delle donne.

La raccolta fondi organizzata dall'Italian Medical Society consentirà l'acquisto di strumenti monouso per po-

ter trattare quante più donne possibili. L'impatto a livello mondiale di questa terapia sarebbe esorbitante e cambierebbe la quotidianità di tutte le donne che hanno dovuto fare i conti con un

Segue a Pag. 2



A Pag. 10

NIENTE PASSAPORTO? NO INGRESSO IN UK!



Dallo scorso 1° ottobre non è più possibile per la maggioranza dei cittadini UE l'ingresso nel Regno Unito con la carta d'identità, cartacea o elettronica che sia: ci vuole il passaporto.

Le linee-guida fornite dal governo britannico parlano chiaro: i cittadini europei sprovvisti di un valido passaporto per entrare nel Regno Unito saranno respinti alla frontiera.

Solo i cittadini UE in possesso del permesso di soggiorno permanente o provvisorio concesso dal cosiddetto "EU Settlement Scheme" possono in teoria continuare ad utilizzare fino al dicembre 2025 la carta d'identità per l'attraversamento della Manica.

Attenti però: a chi ha il permesso di soggiorno viene richiesto di entrare in UK con il documento di identità usato a suo tempo per la domanda fatta per poter restare legalmente in Gran Bretagna dopo la Brexit.

Segue da Pag. 1

L'ITALIAN MEDICAL...

corpo che è divenuto esso stesso, loro malgrado, come l'ha definito la dott.ssa Almadori, un "confine etnico".

Da una corretta comunicazione tra parte medica e donne con MGF, dalla promozione di azioni dal forte impatto sociale come questa, può davvero sorgere la speranza di un futuro migliore per le tantissime donne che soffrono per quelle cicatrici, che magari non conosciamo ma abitano intorno a noi, nelle nostre città, nei nostri condomini, e che adesso, nella condizione attuale in cui vivono, non possono godere di una qualità di vita degna di un essere umano.

L'Italian Medical Society è diventata - come ha sottolineato il pprof. Fusai - "la sesta associazione medica in tutto il Regno Unito". I medici italiani attivi in UK sono più di tremila.

Negli ultimi anni la Società si è espansa notevolmente grazie alla stretta collaborazione con Istituzioni quali Ambasciata, Consolato e Istituto Italiano di Cultura. Negli ultimi 18 mesi a causa della pandemia l'associazione non ha potuto fornire incontri scientifici regolari, ma ha rivestito un ruolo socialmente ancora più importante, supportando i cittadini italiani in difficoltà soprattutto a inizio della pandemia, quando spesso mancavano informazioni. Assieme al Consolato Italiano e a Dottore London, ha dato vita ad una 'Covid Task Force' che ha fatto fronte a circa 7000 richieste di aiuto.

Per approfondimenti e donazioni:

<https://uk.gofundme.com/f/reconstruction-after-female-genital-mutilation>

COMITES: CHE COSA SONO, COME E QUANDO SI VOTA

Istituiti nel 1985 a livello internazionale, i COMITES sono organismi che rappresentano le esigenze dei cittadini italiani residenti all'estero nei rapporti con gli uffici consolari, con i quali collaborano per individuare le necessità di natura sociale, culturale e civile della stessa collettività. Svolgono diverse attività di sostegno ai connazionali: possono offrire indicazioni per la ricerca di una abitazione, sul sistema pensionistico o su come iscrivere i bambini alle scuole; possono inoltre organizzare seminari, incontri e conferenze, corsi di lingua, di formazione e di aggiornamento professionale, iniziative culturali di promozione della cultura italiana e di scambio, ricreative o sportive. COMITES

Le elezioni per il rinnovo dei COMITES si terranno il 3 dicembre 2021. Tale data corrisponde all'ultimo giorno utile per far pervenire al Consolato Generale di Londra la busta contenente la scheda elettorale.

A questo importante appuntamento elettorale potranno partecipare i **cittadini italiani maggiori di 18 anni iscritti all'AIRE (anagrafe degli italiani residenti all'estero) e residenti nella circoscrizione consolare da almeno 6 mesi** (cioè prima del 3 giugno 2021). Le elezioni si svolgono per corrispondenza: il Consolato Generale d'Italia a Londra manderà il plico elettorale per posta ordinaria agli elettori che **entro il 3 novembre hanno chiesto di essere iscritti nell'elenco elettorale per le elezioni dei COMITES.**

È possibile iscriversi nelle liste eletto-

rali del Consolato Generale d'Italia a Londra **attraverso il portale dei servizi consolari Fast IT**, disponibile a questo link: <https://serviziconsolari.esteri.it/ScoFE/index.sco>. Il servizio di iscrizione nelle liste elettorali è raggiungibile selezionando la voce "Anagrafe consolare e AIRE", e poi "Domanda di iscrizione nell'elenco elettorale per le elezioni dei COMITES". La procedura su Fast IT sarà interamente guidata e tutta digitale, garantendo rapidità e sicurezza.

Se non si desidera utilizzare il portale dei servizi consolari Fast IT, si potrà utilizzare il modulo per l'iscrizione nell'elenco elettorale per le elezioni dei COMITES reperibile a questo link, dove sono anche disponibili informazioni sui COMITES che saranno eletti a Londra e Manchester. Il modulo dovrà poi giungere in Consolato Generale in una delle seguenti modalità:

- consegnandolo di persona;
- inviandolo per posta cartacea insieme a fotocopia del proprio documento di identità;
- inviandolo per posta elettronica ordinaria (londra.elettorale@esteri.it) oppure certificata (con.londra.anagrafe@cert.esteri.it), sempre insieme a copia del proprio documento d'identità.

Il prossimo 3 dicembre ci sarà dunque il rinnovo dei 18 consiglieri che compongono il COMITES Londra, uno dei più attivi e storici a livello internazionale tanto che nel corso dei decenni di attività ha organizzato incontri, eventi, seminari, dibattiti, ricerche, studi e stilato rapporti per meglio rac-

contare, venire incontro e soddisfare qualsiasi esigenza della comunità italiana in Inghilterra e Galles (territori dove ricade la competenza del COMITES Londra), fino ad organizzare più recentemente webinar sulle più disparate tematiche, dal Settlement Scheme all'Aire, passando alla fiscalità e sanità tra Italia e UK, proprio per non interrompere, e anzi accelerare, l'attività durante l'emergenza sanitaria e nei primi mesi della fase post Brexit.

In vista delle elezioni del 3 dicembre, era possibile presentare fino a domenica 3 ottobre le liste con i candidati da parte di tutti coloro, iscritti Aire, interessati a prendere parte attivamente alla vita del COMITES Londra. Liste votabili da parte di tutti quegli italiani iscritti Aire che - come già detto - entro il 3 novembre abbiano manifestato la propria volontà di prendere parte al voto.

A supervisionare che tutto si svolga a norma di legge sarà ovviamente il Consolato italiano a Londra che ha istituito un apposito ufficio. Maggiori informazioni, sia per come presentare le liste e per come votare, possono essere trovate sul sito internet ufficiale all'indirizzo <http://www.comiteslondra.info/category/elezioni2021/>

Per rimanere informato/a sulla realtà dei COMITES, visita i siti del *COMITES di Londra* e di *Manchester*, del *Consolato Generale d'Italia a Londra* e del *Ministero degli Affari Esteri*.

Puoi anche andare sui canali social del Consolato Generale di Londra: *Facebook* e *Twitter*.

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

An easy way to shop 24/7 through our website

Choice between our trade accounts and click & collect service

A friendly, knowledgeable and dedicated team

An online postcode checker to ensure on-time delivery

Monthly promotions on a selected range of products

Three temperature product ranges: ambient, chilled and frozen.

All the best
of the Italian
food for your
restuarants,
pizzeria, coffee
shop and delis

Shop online
Salvo1968.co.uk



BOND STREET AWARDS

CENTAUR
EVENTS & MANAGEMENT

IS PLEASED TO INVITE YOU TO
BOND STREET AWARDS 2021 EDITION

GALA COCKTAIL
THURSDAY 9TH DECEMBER FROM 19.00

CRITERION
CRITERION RESTAURANT 1874
- IL GRANAIO - 224 PICCADILLY, LONDON W1J 9HP

TUBE STOP PICCADILLY CIRCUS

EVENT SCHEDULE

19.00 REGISTRATION & WELCOME

19.30 NETWORKING COCKTAIL

20.30 SPEECH

- THE FUTURE OF BUSINESS RELATION BETWEEN ITALY AND UK

- SMEs IN EUROPE THE BACKBONE OF THE ECONOMY

- THE IMPORTANCE OF ITALIAN WORKERS IN UK

21.00 BOND STREET AWARDS

21.30 THE ART OF ENTERTAINMENT - OPERA ITALIANA

22.00 ACKNOWLEDGEMENTS AND GREETINGS

Focus on
The Extraordinary Contribution of SMEs



RSVP by 15th of november - Event@bondstreetawards.co.uk

ELEZIONI DEI COMITATI DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES) – 3 Dicembre 2021 LONDRA

LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4
			
<ol style="list-style-type: none"> 1 GAGLIONE Alessandro 2 ALBERTI Elio 3 AURIEMMA Aldo 4 BERARDI Alfredo 5 BORRILLO Lucia 6 BROCARDO Silvio Cezar 7 CARVALHO Rebeca Regina 8 CATINO Teodoro 9 CEROVAC Chiara 10 DEL BASSO Nicola 11 GENUARDI Liborio 12 LANDI Anna 13 LOGGIA Vincenzo 14 MARABESE Alessandra Concetta 15 MARTORANA Antonino 16 ONGERI Mauro 17 PENGE Mario 18 PINI Massimo 19 SANTORO Carmelina 20 SCARPIGNATO Andrea 21 SUPINO Carmine 22 TEOLI Giulio 	<ol style="list-style-type: none"> 1 LAGO Federico 2 DORIA Francesca 3 ESPOSITO Antonia 4 NOLA Melchiorre Roberto 5 GRASSO Livia 6 DI NARDO Teodoro 7 LIVOLSI Anna 8 SPEZIALI Alberto 9 PALMIERO Alberto 10 LAGAZIO Monica 11 POZZUTO Francesco 12 GHIARA Virginia 13 LANCELLOTTI Vanessa 14 ZACCARON Martina 15 MERCURI Serena 16 CARCONE Stella 17 MIGLIORINI Simona 18 RUSSO Gabriella 	<ol style="list-style-type: none"> 1 BILLE' Luigi 2 ABELLA Leo 3 ALFANO Massimo 4 BERTALI Luca 5 BONGIORNO Franca Rita 6 BUCOLO Mario 7 CARNEVALE Carmelo 8 DI DIO Paolo 9 DRAGO Valeriano 10 MADDALONI Raffaele 11 MARINELLO Vania 12 MARINO Vincenzo 13 MONTA' Luigi 14 PACE Daniele 15 PEPE Donato 16 PETRASSO Silvio 17 PETRETTA Michele 18 RAPA Luciano 19 RAVELLI Radames 20 SALAMONE Onofria 21 SCARAMUCCIA Andrea 	<ol style="list-style-type: none"> 1 REMIGI Elena 2 TIPU Golam Maula 3 SCARLATO Dimitri 4 CAMBIAGGI Anna 5 BARACETTI Giovanni 6 CANZI Germana 7 CARROZZO Guglielmo 8 GALLINO Barbara 9 DI MAURO Claudio 10 MEDDA Monica 11 FREGOLI Antonio 12 POLICELLA Clara 13 MANCINELLI Adriano 14 PORTA Anita Maria 15 MANOCCHIO Fiorentino 16 PIERETTI Silvia 17 PUCE Alessandro 18 SILVESTRI Carmen Roberta 19 ROSATELLI Stefano 20 SANTANIELLO Gerardo 21 VARRICCHIO Giuseppe 22 LANZAFAME Giulia

ELEZIONI DEI COMITATI DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES) – 3 Dicembre 2021 MANCHESTER

LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3
		
<ol style="list-style-type: none"> 1 ARDITO Cesare Giulio 2 TEGOLO Maria Cristina 3 L'ABBATE Massimo 4 MASSINI Silvia 5 PICCIRILLO Lucio 6 NOCILLA Anna 7 ZITO Michele 8 ALTHAJM PHILBURN Maria Antonietta 9 BIGNARDI Giuseppe 10 CASEROTTI Chiara 11 MOREA Gemma 12 PRINZI Francesca Romana 13 DIVITA Giovanna 14 VANTI Cristian 	<ol style="list-style-type: none"> 1 BERNARDINI Emanuele Aurelio 2 POLONI Silvana 3 MISCIA Andrea Claudio 4 SERIO Adalgisa 5 CASSANDRA Gianluigi 6 FORTI Anna Maria 7 SPECCHIA Fernando 8 GIONA Ciro 9 REA Maria Grazia 10 PISCIONERI Marco 11 GIGLIOTTI Carla 12 CANTAMESSA Marco 13 BERNI Gianluca 14 DI MICELI Roberto 15 FANTI Gianluca 	<ol style="list-style-type: none"> 1 BERTALI Alberto 2 CABRELLI Bruno 3 AKRAM Arfan 4 GONDAL Abdul Rauf 5 ISLAM Safiqul 6 BANCALA' Marco 7 DI PIETRANTONIO Adriano 8 FANELLO Sergio 9 MUSHTAG Shahzad 10 ZIA Hamad Ali 11 AFZAL Naeem 12 QURESHI Umair Ali 13 QURESHI Tayyaba 14 TAUQIR Bakhtwar

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



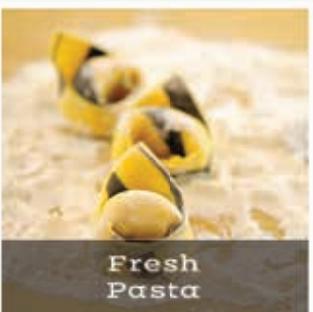
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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

Guerini: UK "partner strategico" per Italia in industria bellica

Malgrado il duro colpo della Brexit il governo italiano considera "strategica" la partnership con il Regno Unito nel campo dell'industria militare.

Di questa partnership il Ministro italiano della Difesa Lorenzo Guerini ha avuto modo di discutere con il suo collega britannico Ben Wallace lo scorso 15 settembre, durante una breve visita a Londra.

A detta di Guerini la cooperazione tra i due Paesi nel settore dell'industria militare "deve rimanere al centro della nostra relazione, viste le promettenti opportunità che offre per i nostri rispettivi comparti industriali e per aumentare le nostre sinergie a livello operativo".

Il ministro italiano ha menzionato a questo proposito il programma Tempest che "ha valore strategico per il suo elevato contenuto tecnologico ed è in quest'ottica oggetto di importanti investimenti" e deve servire "da nuovo modello di riferimento per l'industria aerospaziale e per le future collaborazioni internazionali". Il progetto Tempest è stato messo a punto negli scorsi anni e vede l'italiana Leonardo a braccetto delle britanniche BAE-Systems e Rolls-Royce per la costruzione di un nuovo caccia europeo multiruolo.

Guerini e Wallace hanno anche fatto il punto su un'altra importante colla-



Min. Lorenzo Guerini

borazione - nel campo dei sistemi missilistici - e hanno condiviso l'opportunità di sviluppare, già nei prossimi mesi, interazioni tra le portaerei delle due marine, entrambe dotate di velivoli F35.

Guerini ha incontrato il segretario britannico alla Difesa nei padiglioni dell'Excel London dove era allestita l'esposizione bellica internazionale DSEI (Defence and Security Equipment International) e dove ha poi visitato gli stand di varie società italiane presenti.

La Redazione

CAMERA DI COMMERCIO: RESTYLING DELLA SEDE DI LONDRA

PER FARNE "UNO SPAZIO COLLABORATIVO"

La Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito (ICCIUK) ha fatto un completo restyling dei suoi uffici di Londra, cuore pulsante della sua organizzazione, e per l'occasione ha organizzato nel pomeriggio dello scorso 21 settembre una "cerimonia di inaugurazione" che ha visto la presenza dei suoi soci, dei rappresentanti delle istituzioni italiane a Londra e della stampa italiana.

"Abbiamo voluto dare alla nostra sede centrale un layout completamente rivisitato con una missione contemporanea: creare uno spazio collaborativo dove incontrarsi, socializzare e fare affari. I nostri uffici ora offrono una sala conferenze, diverse sale riunioni e hot desk in cui saremo in grado di ospitare soci in visita, pro-



C.G. Marco Villani, Alessandro Belluzzo e Ambasciatore Raffaele Trombetta

grammare incontri one-to-one, organizzare eventi e molto altro", hanno sottolineato i vertici della Camera di Commercio che si trova al numero 1 di Princes Street.

Il tradizionale "taglio del nastro" è sta-

to fatto dall'ambasciatore italiano in UK Raffaele Trombetta in compagnia del Presidente ICCIUK Alessandro Belluzzo e il Console Generale Marco Villani

La Redazione

SCHIRÒ: "INSOSTENIBILE" LO STATO DEI SERVIZI CONSOLARI, SI INTERVENGA

"Lo stato dei servizi consolari è ormai insostenibile per un Paese che vuole riaprirsi ai rapporti con il mondo e rilanciare il suo interesse in campo internazionale". L'atto di accusa è della deputata del Pd eletta all'estero Angela Schirò, che nei mesi scorsi in due occasioni - l'ultima durante un'audizione del sottosegretario agli Esteri Benedetto Della Vedova - ha chiesto un sollecito e corposo intervento del governo Draghi.

"I connazionali all'estero - ha affermato la parlamentare - non riescono ad avere risposte in tempi accettabili nemmeno per gli adempimenti più

necessari ed urgenti, quali il rinnovo di un passaporto o di una carta d'identità. Senza contare le lentezze con cui procedono il rilascio carta di identità elettronica e l'entrata a regime del sistema SPID".

"La piena operatività del sistema dei servizi della nostra rete estera - denuncia la deputata - è diventata la vera priorità tra gli interventi per gli italiani all'estero. Alla cronica carenza di personale, alla quale solo in parte si è posto rimedio con i recenti concorsi, si sono aggiunte le limitazioni dovute alle turnazioni e altre restrizioni imposte dalla pandemia. La situazione,

ripeto, è diventata insostenibile come emerge da un semplice ascolto delle voci e delle proteste che provengono da ogni area del mondo".

Angela Schirò non ha dubbi su quanto debba essere fatto: "E' necessario, dunque, procedere al più presto con un piano straordinario di interventi volti a riattivare i consolati e a riassorbire il pregresso che si è accumulato. Più personale, più digitalizzazione, più semplificazione: sono queste le leve da muovere con urgenza per superare una situazione che nega i diritti ai cittadini italiani che risiedono all'estero e rallenta la ripresa del paese".

laR

Exhibit with us in the latest edition of

ITALIAN CHRISTMAS BAZAAR 2021

The traditional Italian Christmas Market
based in Chelsea Old Town Hall,
King's Road, London SW3 5EE

4 - 5 DECEMBER 2021

ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE
AND INDUSTRY FOR THE UK
London, Manchester & Edinburgh

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

Villa
Scalabrini

Residential Senior Living
In Hertfordshire

Since 1986

office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713

We are now
accepting new
admissions

www.villascalabrini.co.uk

Ambasciata: Aurora Russi nuova responsabile per Stampa e Cultura



Aurora Russi

Alla Farnesina il suo primo incarico è stato al Cerimoniale Diplomatico della Repubblica, si occupava della organizzazione delle visite del Presidente della Repubblica all'estero e di quelle dei capi di stato e di governo stranieri in Italia. Il primo incarico fuori dai confini nazionali nel 2010, alla Ambasciata di Madrid per occuparsi dei servizi consolari come Coordinatrice e Capo della Cancelleria. Dalla Spagna. Si è poi trasferita in Brasile per assumere l'incarico di Console Generale d'Italia a Belo Horizonte. È sposata con l'architetto italiano Edoardo Fontana.

La Redazione

L'ambasciata d'Italia a Londra ha una nuova responsabile per i settori Stampa e Cultura: Aurora Russi, diplomatica di carriera dal 2007, in arrivo da Roma dopo missioni in Spagna e Brasile. Prende il posto di Alberto La Bella, passato a dirigere l'ufficio politico dell'Ambasciata.

Aurora Russi è nata a Roma nel 1981 e si è laureata in economia all'università Bocconi di Milano. Dall 2006 al 2007 ha lavorato al Dipartimento Relazioni Istituzionali di Federchimica-Confindustria prima di intraprendere la carriera diplomatica.



Alberto La Bella



Giovanni Sacchi

L'ICE di Londra ha un nuovo direttore: Giovanni Sacchi, in arrivo da Parigi dove per un quadriennio ha guidato il locale ufficio dell'agenzia per la promozione all'estero.

Laureato in Scienze politiche alla Cesare Alfieri di Firenze, con un diploma di interprete-traduttore di conferenza per le lingue inglese e francese ed un

Nuovo direttore all'ICE di Londra

Master in Commercio e finanza Internazionale, Sacchi lavora all'Ice dal 1992 e ha svolto il mio primo incarico all'estero ad Hong Kong dal 1996 al 2000 in qualità di vicedirettore, dove ha assistito allo storico "Handover" di Hong Kong alla Cina nel luglio 1997.

Rientrato in Italia, a seguito della vittoria del concorso per dirigenti nell'agosto 2000 è stato nominato direttore dell'Ufficio ICE di Firenze e dal 2002 dirigente dell'Area Beni di Consumo e dell'Area Progetti Speciali della sede di Roma

Nel 2004 è andato a dirigere l'ufficio

ICE Sofia in Bulgaria e successivamente dal 2007 al 2013 quello di San Paolo, competente per il Brasile, nel periodo del pieno boom economico del paese sudamericano

A Parigi è stato promosso nel settembre 2017 dopo essere stato dal 2013 al 2017 a Roma come direttore del Coordinamento Promozione del Made in Italy, responsabile per la pianificazione e l'organizzazione di oltre 1000 iniziative promozionali all'anno organizzate dall'ICE in oltre 65 uffici nel Mondo.

La Redazione

Liverpool: console onorario assume le funzioni

Rocco Cristiano Mente è il nuovo Console onorario di Liverpool. Ha assunto le funzioni il 21 settembre scorso quando al Consolato Generale d'Italia a Londra ha firmato il verbale di giuramento alla presenza del Console Generale Marco Villani.

La sede di Liverpool, da subito operativa, è uno quattro Consolati onorari che dipendono dal Consolato generale di Londra. Gli altri tre sono a Bedford, Gibilterra e Manchester. Esistono poi tre Vice Consolati onorari (Birmingham, Cardiff e Nottingham) e nove Agenzie consolari onorarie (Ashford, Bristol, Cheshunt, Jersey, Guernsey, Newcastle-upon-Tyne, Peterborough, Watford, Woking).

Gli uffici consolari onorari dotati di kit biometrico per la captazione delle impronte digitali per le richieste di passaporto sono sette: Bedford, Birmingham, Bristol, Cardiff, Liverpool, Manchester e Peterborough.

La Redazione



Rocco Cristiano Mente,
C.G. Marco Villani



ITALIAN CASH&CARRY

in WEMBLEY



...Real Italian products at convenient prices!!
Huge Range of Regional Italian Products
Excellent products for your Coffe Shop, Deli + TavolaCalda...

LA CREDENZA, 20 ANNI DI MADE IN ITALY AL TOP



visione per La Credenza per i prossimi 20 anni e questa domanda la poniamo a Giuseppe Raciti, a capo di questa fantastica azienda:

"Siamo fortunati a collaborare con



LA CREDENZA, 20 YEARS OF DELIGHT AND QUALITY

È stato un anno difficile, è durato più di un anno e forse questa situazione di incertezza tra Covid-19 e Brexit seguirà il settore del food ancora per un po' ma la ventesima edizione di Speciality Fine Food Fair (2021) ad Olympia ha un punto fermo: La Credenza Ltd, "20 anni di Made in Italy", come indica una delle pareti dello stand nel padiglione.

Lo stand è ricco di prodotti di piccoli produttori, tutti prodotti di qualità - biologici, vegani e slow-food, ma soprattutto vanta un team allegro e sorridente.

È stato un piacere trovare La Credenza qui; 20 anni di pura dedizione a qualità e consistenza, sempre alla ricerca di prodotti Italiani da importare e valorizzare. Da portare direttamente dal produttore alle "cucine" del territorio inglese.

Da mini con i farciti con gorgonzola cremoso (serviti con granella di pistacchio siciliano), burrata, stracciatella affumicata, prosciutto di maiale nero dei Nebrodi, capocollo di Martina Franca, dalla crema di tartufo toscano alle peschiette al tartufo - perfette per un aperitivo italiano dal twist moderno, fresco!

Il tutto accompagnato da un range di dolci con ingredienti e materie prime selezionate con cura provenienti da Campania, Calabria, Puglia e Sicilia, regioni in cui la natura ha ancora tanto da dire!

L'occhio non ha potuto che soffermarsi su un frigo colmo di gambero rosso, pesce di altissima qualità pescato nelle acque di Mazara del Vallo. Insomma per qualche attimo sembrava di essere in Italia.

Ci siamo fermati con il team per qualche domanda, e abbiamo chiesto a Fabio Antoniazzi, il fondatore, come e quando gli è venuta l'idea de La Credenza Ltd?

"L'idea di fondare la credenza mi è venuta ad inizio 2001 dopo circa due anni dal mio arrivo a Londra. Non lavoravo nel food e non avevo nessun legame con questo mondo. Ho iniziato a frequentare ristoranti e parlando con camerieri, restaurant managers e qualche volta anche con gli Chefs che

venivano in sala, si lamentavano della mancanza di prodotti di qualità. Nel frattempo in Italia stava crescendo il movimento Slowfood e la ricerca di produzioni più piccole artigianali e autoctone delle varie regioni. Ho deciso quindi nell'estate 2001 di provarci ed iniziare ad importare qualche prodotto soprattutto nel fresco perché ho capito che c'era meno concorrenza dopo un'accurata analisi di mercato e molte interviste a Chefs a Londra. L'idea era quindi di rappresentare tutta l'Italia e ricercare quei prodotti tipici delle tradizioni locali e regionali da qui il nostro slogan... Artisan Delicacies from Italian Traditions."

Ci siamo poi rivolti al responsabile della ricerca di nuovi prodotti, Nick Clinton, qui sono le maggiori difficoltà di allora e quelle di oggi?

"La ricerca di nuovi prodotti che seguono i trend vegan di oggi è molto interessante e intraprendente. Abbiamo da poco iniziato a lavorare con due realtà basate appunto sul nostro ethos, prodotti biologici e completamente naturali. Spirito Contadino ad esempio, il quale crede fortemente nella coltivazione del tutto organica e naturale per il futuro della buona tavola e il recupero delle tradizioni di una volta e Asiago Food, che oltre ai loro eccezionali funghi porcini ora riesce anche a produrre burger e snacks 100% vegani".

Ci chiediamo a questo punto se ci sono dei trend da seguire e a cosa punta l'azienda per il prossimo anno, Maria Nicolazzo responsabile del team vendite risponde prontamente:

"Certo, senza dubbio. Siamo in costante ricerca di prodotti che hanno sempre meno impatto con l'ambiente. Abbiamo infatti appena lanciato un produttore di mozzarella di bufala D.O.P. che non usa né plastica né polisterolo nelle loro confezioni; l'unico che in Campania confeziona la Mozzarella in vetro a tutela del gusto e dell'ambiente. Nei prossimi due mesi avremo anche un range di salumi affettati in un packaging 100% riciclabile".

Non ci resta che chiedere quale è la

It has been a difficult year, more than a year! Unfortunately, this uncertainty between Covid-19 and Brexit will haunt the food's sector for a while longer but the twentieth edition of the Specialty Fine Food Fair (2021) in Olympia, however, has one constant certainty: La Credenza Ltd, whose history of "20 years of Made in Italy" is evident from one of the walls in the pavilion.

La Credenza's stand is full of products from small producers, all quality products - organic, vegan and slow-food, but above all has a cheerful, dynamic, and smiling team.

It was a pleasure to find La Credenza here; 20 years of pure interest and delight in quality and consistency, always looking for Italian products to import and enhance. To be brought directly from the producer to the "kitchens" of the English territory.

From mini cones stuffed with creamy gorgonzola (served with Sicilian pistachio grains), burrata, smoked stracciatella, Nebrodi black pork ham, Martina Franca capocollo, Tuscan truffle cream and "peschiette" with truffle - perfect for an Italian aperitif with a modern twist, fresh!

All accompanied by a huge range of desserts with carefully selected ingredients and raw materials from Campania, Calabria, Puglia and Sicily, regions where nature still has so much to say!

In all of this, the eye could only linger on a fridge full of red shrimp, fish of the highest quality caught in the waters of Mazara del Vallo. In short, for a moment I seemed to be in Italy!

We stopped with the team for a few questions, and asked Fabio Antoniazzi, the founder, how and when did he come up with the idea of La Credenza Ltd?

"The idea of founding the belief came to me at the beginning of 2001 after about two years from my arrival in London. I didn't work in food, and I had no connection with this world. I started going to restaurants and talking to waiters, restaurant managers and sometimes even the Chefs who

realtà italiane, quelle vere. Ogni giorno penso sempre che ci siano centinaia di produttori e prodotti da introdurre nel mercato inglese.

Quest'anno per la prima volta nella nostra storia abbiamo iniziato ad importare un range di prodotti surgelati. Pesce dalla Sicilia, pane e focaccia fatti da un panificio in Friuli, dolci e gelati fatti a mano con massimo rispetto della tradizione. Il mio piano è quello di incrementare il range senza cambiare l'idea originale di Fabio: offrire sempre e solo il meglio di ciò che troviamo.

Continueremo a condividere prodotti incredibili con i nostri clienti, la gioia negli occhi degli chef alla presentazione di nuovi prodotti è di certo una gran soddisfazione. Abbiamo imparato, soprattutto nel 2020, a continuare il nostro lavoro nel rispetto e supporto dei nostri produttori-artigiani, all'amore, alla pazienza che dedicano continuamente ai prodotti. Questo rimane e sarà il nostro futuro".

Auguriamo buon anniversario per i loro 20 anni di attività e un lieto rientro nei loro uffici di Wimbledon.

for La Credenza is for the next 20 years and we ask this question to Giuseppe Raciti, Managing Director of this fantastic company.

"We are lucky to collaborate with Italian producers, the real ones. Every day I always think that there are hundreds of manufacturers and products still to be introduced in the English market. This year, for the first time in our history, we started importing a range of frozen products. Fish from Sicily, bread and focaccia made by a bakery in Friuli, hand-made desserts, and ice creams with the utmost respect for tradition. My plan is to increase the range without changing Fabio's original idea: to always offer only the best of what we find. We will continue to share incredible products with our customers, the joy in the eyes of the chefs at the presentation of new products is certainly a great satisfaction. We have learned, especially in 2020, to continue our work in the respect and support of our artisan-producers, to the love and patience that they continually dedicate to products. This remains and will be our future".

You can only wish them a happy anniversary for their first 20 years in business and a happy return to their Wimbledon offices.



Il mare in tavola a Fitzrovia

Grazie allo chef Ivan Simeoli

Lo chef e ristoratore napoletano Ivan Simeoli, porta il mare in tavola nel centralissimo quartiere londinese di Fitzrovia dove ha aperto RAW, un fish & cocktail restaurant ancorato alle tradizioni mediterranee.

In passato Head Chef di Gigi's Mayfair e Osteria 60, per molto tempo nella brigata di Massimo Bottura all'Osteria Francescana di Modena, Ivan Simeoli

ha attinto alle tradizioni mediterranee per la messa a punto di piatti appetitosi che evocano uno stile di vita culinario fresco, pulito e sofisticato.

Come ci si potrebbe aspettare da qualcuno nato e cresciuto sulla meravigliosa costa napoletana, il mare è il filo conduttore del ristorante. A RAW Ivan ha creato un menù che si concentra sul pesce e sui frutti di mare della Cornovaglia: i suoi ospiti possono gustare piatti come il sashimi di aragosta, le ostriche di Maldon e ancora rombo, rana pescatrice, polpo e ricci di mare dalla Sardegna.

Il menu à la carte è suddiviso in due sezioni "panini e tempura (buns and tempura)" e "il mare (the sea)". Si può quindi scegliere di seguire il tradizionale formato di tre portate o ordinare una selezione di piatti da condividere con il proprio tavolo.

Il tema marino continua nella lista dei cocktails che include un Martini con l'alga kombu ed un inusuale Bloody Mary infuso con il nero di seppia.

RAW si trova al numero 110 di Great Portland Street ed è aperto dal martedì al venerdì a pranzo e cena, il sabato tutto il giorno e la domenica per il brunch.

Sonia Figone
instagram.com/rawfishlondon



Viva Daunia: In London a Puglia's Festival of Food and Wine

The Daunia area, near Foggia, in the northern eastern part of Puglia, on the Adriatic coast, is a flourishing and upcoming part of Puglia, producing some of the finest gourmet food and finest wines in the region as it was discovered by the guests who took part in a special promotional event in London.

Called VIVA DAUNIA festival, the event was held on the 15 and 16 of September at La Pizzica Restaurant in Fulham.

The first day there was a workshop on how to market the products in the UK trade, followed by two comprehensive masterclasses. La Pizzica Restaurant is an authentic venue, offering Puglian products with a long-established reputation in London.

The first master class, presented by Robert Maggi, was focused on the different types of olive oil from Puglia, with a specific interest in the olive oil from Daunia. The second master class, held by Giusy Andreacchio, focused

on the wines produced in the Daunia region, with an eye to the wines of Cantine La Marchesa and Cantina De Canto specialized in the production of wines made only with indigenous grapes.

Between the two master classes, the guests tasted the dishes prepared by chef Nicola Cosiglio using regional ingredients from Daunia, paired with local wines.

The second day, 16th September, was dedicated to an 'all day' tasting of food and wines from Daunia, in the following venues: La Pizzica Restaurant; La Pizzica Deli, sister company of La Pizzica and Tacco Deli, both located nearby in Fulham. The 'all-day event' was a good opportunity to showcase the Daunia products to members of the hospitality sector, importers and distributors, chefs, restaurant owners, journalists and food and wine bloggers.

The VIVA DAUNIA Festivas was organized by the company Gal Meridaunia (born with the specific aim to give visibility to marginal areas of Daunia) and by Accademia Apulia UK which is a pivotal non-profit organization which promotes Puglia and creates connections among Pugliesi already living in the UK.

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



Dopo una lunga catena di crisi e fallimenti, senza mai un bilancio che negli ultimi trent'anni non sia in rosso, Alitalia ha tirato la reverenza: ha cessato ogni attività il 15 ottobre quando al suo posto è subentrata una compagnia aerea tricolore molto più piccola, dal nome non particolarmente sexy (ITA, sigla che sta per Italia Trasporto Aereo).

ALITALIA ADDIO, A OTTOBRE È DECOLLATA ITA

Il passaggio di consegne tra le due compagnie è stato annunciato a fine agosto dal ministero italiano dello Sviluppo Economico che controlla al cento per cento ITA in attesa di tempi post-Covid migliori.

Quanti avevano acquistato titoli di viaggio Alitalia per una data successiva al 14 ottobre possono chiedere il rimborso senza alcuna penale mentre i biglietti di Ita sono stati messi in vendita a partire dal 26 agosto.

“Abbiamo davanti a noi – ha dichiarato l'amministratore delegato-direttore generale di Ita Fabio Lazzerin – nuovi e complessi obiettivi da realizzare e numerosi progetti da completare per arrivare a creare una compagnia aerea efficiente, sostenibile, digitale, in grado di affrontare con flessibilità le sfide future e in piena discontinuità con il passato».

Ita punta a servire 45 destinazioni (compresa Londra, da Roma e Milano)

per un totale di 61 rotte che dovrebbero salire a 89 nel 2025.

A giudizio del Ceo di Ryanair Michael O'Leary, che ovviamente è parte interessata essendo l'Italia uno dei mercati più importanti per la sua compagnia, ITA è destinata a fallire anche perché è del 60% più piccola rispetto alla defunta Alitalia: parte infatti con appena una cinquantina di aerei, un terzo di quelli in dotazione alla vecchia compagnia mandata in pensione su forte

spinta dell'Unione europea che ha detto basta ai generosi aiuti di stato erogati senza effetto negli ultimi decenni.

Quanto sia nata piccola e striminzita ITA lo si capisce da un semplice confronto: i tedeschi di Lufthansa hanno più di 600, Air France-Klm e Iag (il gruppo comprendente British Airways più Iberia e Air Lingus) circa 550 ciascuna mentre nel settore low cost Ryanair vanta più di 300 velivoli e Easyjet oltre 250.

Secondo i calcoli degli esperti i ripetuti e falliti salvataggi di Alitalia sono costati al contribuente italiano almeno dieci miliardi di euro. Il futuro dirà se ITA sarà o no un altro pozzo senza fondo.

La Redazione

IL BRAND DELLA PASTA “FELICE” SBARCA A LONDRA CON RISTORANTE A COVENT GARDEN



Miscusi, brand milanese di ristoranti all'insegna del binomio “pasta e felicità” e della dieta mediterranea, apre un suo primo locale in terra britannica a Covent Garden, nel cuore di Londra.

Per il brand è l'inizio di una fase di internazionalizzazione che ha come obiettivo “quello di diffondere lo stile

di vita mediterraneo nel mondo, attraverso una pasta dagli ingredienti rigenerativi per l'uomo e per l'ambiente”.

Per Miscusi è la prima sortita fuori dall'Italia: il locale di Covent Garden, di circa 400 mq, in funzione dal prossimo 23 novembre, ha in tutto 163 coperti tra interno, dehor e una scenografica

terrazza al primo piano.

Fondata dai milanesi Alberto Cartasegna e Filippo Mottolese, classe 1989, Miscusi esiste nelle intenzioni dei suoi due inventori per “rendere le persone felici diffondendo uno stile di vita mediterraneo”.

A 14 anni rider nella pizzeria di un paese milanese, a 18 a Londra per un anno sabbatico immerso nella ristorazione, Alberto Cartasegna si è laureato in Economia, prima in Bicocca poi, dopo essersi aggiudicato un prestito al merito, in Bocconi. Ha concluso il percorso accademico con la seconda laurea e un semestre di MBA alla Kelly School of Business, negli Stati Uniti. Dopo una breve esperienza in Boston Consulting Group è entrato in Rocket Internet a Berlino e ha fondato Helping Italia, contribuendo alla raccolta di 57 milioni di euro. A 26 anni le esperienze internazionali in tensione con il richiamo di casa lo hanno ispirato a creare Miscusi di cui oggi è Ceo. Nel 2019 è stato nominato da Forbes tra i 100 giovani italiani che cambieranno il futuro.

Nel 2017 Miscusi ha inaugurato il



suo primo ristorante a Milano in zona Cinque Giornate, in soli tre anni ne ha aperti 12 ristoranti in 6 città italiane e adesso tocca a Londra.

Nel 2020, nonostante la pandemia, Cartasegna ha aggiunto una nuova anima annessa al ristorante: “la miscusi bottega”, una gastronomia di quartiere dove comprare i prodotti del brand da cucinare a casa. L'espansione è stata resa possibile ad inizio 2021 con la raccolta di 32 milioni di euro in due round guidati da MIP, fondo di venture capital di cui Angelo Moratti è anchor investor e l'ingresso nella compagnia societaria del fondo americano Kitchen Fund.

“E' da quando abbiamo aperto il primo locale a Milano nel 2017 che vogliamo portare Miscusi nel mondo. Dopo 4 anni, una dozzina di ristoranti in una manciata di città Italiane e milioni di clienti soddisfatti, siamo pron-

ti – sottolinea Alberto Cartasegna – a parlare inglese! Londra è la prima città Internazionale dove portiamo prodotto, persone e stile. Londra è anche la città dove ho iniziato a lavorare a 18 anni, nella ristorazione. Competitiva, costosa e complicata (vedi Brexit), ma palcoscenico internazionale e megafono che accelererà la diffusione della nostra missione. Miscusi nasce da un'un'idea semplice, ma potente, che poggia sui fondamentali del nostro Paese: famiglia, ospitalità, convivialità, casa. La pasta unisce e rende felici, è sempre stato uno dei nostri motti. In un mondo che ancora combatte il Covid e si prepara ad affrontare sfide complicate per sopravvivere al climate change, Miscusi vuole essere bandiera di speranza e ispirazione per le future generazioni, in Italia e nel mondo”.

La Redazione



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

Lista MANI UNITE 3 DICEMBRE 2021 - ELEZIONI COMITES

Comitato degli Italiani all'Estero di Londra



Si ripresenta alle elezioni come una lista civica e apartitica la cui unica
finalità è quella di essere al servizio della Comunità Italiana in UK

Per maggiori informazioni

Avv. Alessandro Gaglione – email: alessandro@alessandrogaglione.com – tel/whatsapp: +447789274510
oppure tramite la pagina Facebook della Lista Mani Unite

ANTEPRIMA DI NATALE A HOLLAND PARK

Cibosano promuove il panettone Fiasconaro



Cibosano, importatore e distributore di Food&Beverages italiani in Regno Unito, ha organizzato a settembre una "Anteprima Natale", con tutti i suoi prodotti di punta.

Nella suggestiva cornice dell'Orangerie a Holland Park, Totuccio Castiglione – Founder e CEO Cibosano – e il suo Team hanno esposto la nuova selezione di prodotti e regalistica per il prossimo Natale.

Fra i protagonisti di spicco: Fiasconaro, pluripremiata azienda dolciaria siciliana, una favola che profuma di Sicilia, gli anni '50, Castelbuono e la sua Piazza, dalla quale ha inizio la sfida imprenditoriale della Famiglia di Pasticceri, oggi una delle eccellenze del Made in Italy dolciario nel mondo. Nel 1953 Mario Fiasconaro apre una gelateria e dagli anni 90 i figli Martino, Nicola e Fausto rilevano l'attività di famiglia iniziando a produrre, in modo artigianale, il Panettone, con una ricetta rivisitata e impreziosita dai migliori

ingredienti della tradizione siciliana. I suoi dolci sono arrivati ovunque. Sulla tavola di tre Papi in Vaticano, sul trono del Giappone, nello spazio a bordo del Discovery Shuttle della Nasa, alle tavole di star come Madonna e Bruce Springsteen. E nell'era del coronavirus anche negli ospedali del Nord Italia flagellati dall'emergenza coronavirus.

L'evento all'Orangerie ha visto come ospite d'onore il giovane pastry Chef Mario Fiasconaro, che si è esibito in una masterclass sul panettone e ha rivisitato la Cassata Siciliana.

Nocchie di Polizzi, manna dalle Madonie, cioccolato di Modica. Non solo Panettoni... Torroncini, Cubaita, Creme da splamare, Marmellate e Mieli... "I nostri dolci – ci dice Agata Fiasconaro – raccontano il meglio della Sicilia, e in questa direzione va la collaborazione con Dolce&Gabbana. Per il periodo natalizio 2021, viene proposto nuovo packaging sostenibile e ci sono nuovi panettoni firmati Dolce&Gabbana".

A dare un tocco di charme all'evento, le colorate, lussuose ed eleganti latte derivanti dalla collaborazione tra Fiasconaro e Dolce&Gabbana, nata nel 2018. La creatività di Dolce&Gabbana e l'arte dolciaria di Fiasconaro si consolidano in una sempre più ricca collezione di straordinari panettoni. L'ultima ricetta lanciata per il Natale 2021 vede il Panettone alle Nocchie di Sicilia, con crema alla manna morbida da spalmare, confezionato in una bellissima romantica scatola di latta rosa pastello, con inclusa una spatola dorata. Il perfetto regalo per un appassionato del luxury Made in Italy.

L'offerta Cibosano per questo Natale non si limita ad ogni modo al classico dolce natalizio. Un tripudio di cioccolato piemontese Leone, Amaretti soffici di Sassello e Marron glaces Virginia, cioccolato siciliano Condorelli, cantuccini Pratobelli accompagnati dal Caffè Allenza completano l'angolo dolce per il pranzo di Natale.

In bella mostra anche prodotti per allestire un pranzo festoso o il cenone di fine Anno. Cotechini e zamponi Leoncini, salumini toscani Salcis, prodotti al tartufo Urbanie il re del formaggio italiano, il Parmigiano Reggiano 24 mesi e 36 mesi Montanari e Gruzza, accompagnato dalle mostarde e chutneys Luigi Lazzaris e dall'Aceto balsamico di Modena Del Duca.

Il regalo perfetto per gli amanti del buongusto made in Italy? Cibosano

presenta le cinque splendide confezioni regalo disegnate per Pastificio Di Martino dagli stilisti Dolce&Gabbana, un'elegante combinazione di colori e sapore. Le latte contengono cinque confezioni di pasta Di Martino di Gragnano, due lattine di pomodorini Corbarino e due tovaglette all'americana disegnate da Dolce&Gabbana, oppure una versione comprendente la pasta ed un grembiule oppure le ricette Di Martino.

Per completare l'offerta natalizia, non potevano mancare nella selezione Cibosano il Prosecco DOCG Bellussi, i vini Fattoria Pagano, i soft drinks Antica Ricetta Siciliana Polara e la "new entry" Acqua oligominerale Fonte Margherita delle Piccole Dolomiti in un'elegante bottiglia di vetro oppure in un contenitore innovativo di cartone riciclabile dedicata ai migliori bar, deli e ristoranti.

Peppe Prestigiaco del ristorante The Cardinal in Kingston UponThames, portabandiera della cucina siciliana a Londra, ha fornito supporto all'evento – patrocinato da Ambasciata Italiana, ICE e Camera di Commercio Italiana – mentre Santy Masciaro ha allietato gli

ospiti con la sua musica folkloristica. Cibosano offre la possibilità di effettuare ordini online registrandosi facilmente sul nuovissimo B2B website www.cibosano.co.uk.

Luisa Ingoglia
Cibosano Ltd





BELLAVITA LONDON IS BACK

Curtain up, it's trade show time!

tion con Ibérica Spanish Pavilion, e quest'anno vedrà anche il debutto una delegazione di produttori sloveni sotto il motto "Love wine, love Slovenia".

Gli appuntamenti da non perdere della Wine Academy

Sul palco della Wine Academy di quest'anno, un focus speciale sui vigneti autoctoni italiani, dalle regioni più famose e iconiche a quelle meno conosciute, ma anche spumanti italiani, vini vulcanici e vini pregiati italiani, con il prezioso contributo di Peter McCombie MW e Alistair Cooper MW.

Le tavole rotonde di questa edizione saranno animate dai migliori distributori, importatori ed esperti con consigli e soluzioni per avvicinarsi al mercato del Regno Unito, costruire e mantenere relazioni con l'Ho.Re.Ca., e valorizzare sostenibilità, packaging e formati.

Alle degustazioni e ai panel di quest'anno partecipano figure chiave del mercato come Christopher Delalonde MS, Jo Gilbert - Harpers, Vincenzo Arnese, Joe Turner, Kim Wilson, Jonathan Carson, Joe Fattorini, Jimmy Smith, Sergio De Luca, Virgilio Gennaro, Bruno Besa e Angelo Cane.

La Food & Beer

Academy e i suoi show

Il palco della Food & Beer Academy vedrà dibattiti guidati dalle Camere di Commercio italiana e spagnola nel Regno Unito con i migliori distributori



La settima edizione di Bellavita London - The Mediterranean Food & Wine Trade Show - torna con la sua formula unica ed interattiva, dedicata al settore F&B del Regno Unito ed organizzata in collaborazione con i suoi partner commerciali Cibus e Vinality, leader italiani del settore eventi, e con la partnership istituzionale della Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito.

Conferme e novità di questa edizione

Bellavita London, in programma il 25 e 26 ottobre al Business Design Cen-

tre di Islington, è il principale evento dedicato al Food & Beverage del Mediterraneo nel Regno Unito, con più di 3000 prodotti che debutteranno a Londra, presentati da oltre 200 aziende convinte e decise ad investire per consolidare il loro business in UK.

Dopo le inedite sfide dell'ultimo periodo, Bellavita London è pronta ad essere, ancora una volta, il miglior strumento per far incontrare domanda e offerta, attraverso il suo format dinamico e innovativo.

Dopo il grande successo della scorsa edizione è confermata la co-loc-



food italiani e spagnoli e i principali attori del settore dell'ospitalità sulle sfide attuali e le loro soluzioni praticabili. Lunedì 25 ottobre è prevista anche la cerimonia del marchio "Ospitalità Italiana 2021".

In qualità di resident chef, Carmelo Carnevale - insieme all'Associazione professionale degli chef italiani nel Regno Unito di cui è presidente - proporrà ricette creative, offrendo una varietà di piatti speciali durante tutte le attività della Academy.

Sul palco anche Simon Stenning, fondatore di FutureFoodService, con una imperdibile presentazione sul futuro del settore Ho.Re.Ca. del Regno Unito.

Infine, gli ospiti potranno gustare un classico italiano: l'abbinamento cibo e birra, con la rinomata sommelier della birra Annabel Smith e il Birrifico Angelo Poretti - main sponsor dell'evento - abbinato a una selezione di

deliziosi piatti italiani in due sessioni straordinarie.

"Negli ultimi mesi abbiamo lavorato a fianco dell'industria F&B del Regno Unito per favorire il suo rilancio. È proprio grazie a questa profonda sinergia con il settore che questa edizione sarà la più rilevante e significativa di sempre. Sotto i migliori auspici, vi do il benvenuto alla settima edizione di Bellavita London." Così chiosa Aldo Mazzocco - Bellavita CEO.



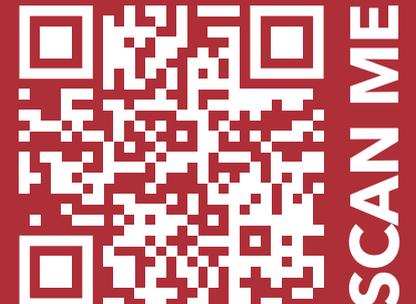
BELLAVITA



THE MEDITERRANEAN FOOD & WINE TRADE SHOW

LONDON | 25 - 26 OCTOBER 2021

📍 BUSINESS DESIGN CENTRE (2-min walk from Angel Underground Station)



In co-operation with **vinality**



In co-location with **ibérica**
SPANISH FOOD & WINE

Institutional Partners



www.bellavita.com



SCAN THE QR CODE & GET YOUR FREE TICKET

Il Club di Londra di nuovo in pista dopo la pandemia



Ambasciatore Raffaele Trombetta



Rocco Forte



Sir Nicholas Soames

Il Club di Londra ha ripreso l'attività dopo le chiusure della pandemia e lo scorso 30 settembre ha organizzato una cena al Brown's Hotel, alla presenza dell'ambasciatore italiano Raffaele Trombetta e con ospite d'onore Sir Nicholas Soames.

Introdotta dal Presidente del Club Rocco Forte, Sir Nicholas vanta una

lunga carriera nel Parlamento britannico ed è nipote del celebre Primo Ministro Winston Churchill di cui ha parlato a lungo incuriosendo i presenti con interessanti fatti storici e aneddoti personali.

Nato nel 1948, il nipote di Churchill (sua madre Mary era figlia del leggendario primo ministro) è stato deputato ai Comuni nelle file del partito conservatore per 36 anni dal 1983 al 2019. In occasione del referendum del 2016 sulla permanenza del Regno Unito nell'Unione Europea si era schierato contro la Brexit battendosi poi perché l'uscita dall'Ue fosse il più soft possibile.

Gli eventi del CdiL, che dal 1986 riunisce esponenti di spicco della comunità italiana e britannica ed è raggiungibile al sito www.clubdilondra.co.uk, sono riservati ai soci e ai loro ospiti.

LA PANDEMIA AUMENTA I DISTURBI DEL SONNO, ECCO COME MIGLIORARE IL RIPOSO

La pandemia con il suo carico di paure e incertezze ha aumentato i disturbi del sonno. Basti pensare che Synctuition, app leader nel settore della terapia del sonno, ha visto i download dei suoi servizi aumentare del 107% durante l'emergenza sanitaria.

Il dato è allarmante perché il sonno, grazie alla sua funzione di recupero e di ristoro sull'organismo, rappresenta non solo un naturale antidoto contro lo stress, ma, soprattutto, un elemento fondamentale per un mantenere un sano e corretto equilibrio psicologico e fisico.

Per questo motivo Gympass ha avviato una collaborazione con Synctuition per evidenziare la necessità di dare al sonno l'importanza che merita, essendo quest'ultimo uno dei tre pilastri fondamentali della salute, insieme alla dieta e all'esercizio fisico. Per farlo, le due aziende hanno individuato quali sono i miti sul riposo più diffusi tra la popolazione, così da elaborare otto consigli fondamentali per migliorare la qualità del nostro sonno e, di conseguenza, della nostra salute:

1. 5 ore di sonno sono sufficienti: Falso. È molto comune vedere persone che sacrificano ore di sonno per, ad esempio, dedicare più tempo al lavoro. Questo è un errore diffuso, in quanto è direttamente collegato a problemi di salute come l'obesità, il diabete, le malattie cardiache e la pressione alta, tra gli altri. Inoltre, quando dormiamo poco, il cervello fa uno sforzo maggiore per mantenere l'attenzione, il che porta ad alterazioni dell'umore, come arrabbiarsi facilmente, depressione o disturbi d'ansia. È anche comune che le persone che dormono poco tendano a commettere più errori, perché un cervello stanco è un cervello disattento.

2. La meditazione guidata aiuta ad addormentarsi: vero. La meditazione è una pratica molto benefica per alleviare l'eccitazione del sistema nervoso, promuovere il rilassamento completo del corpo e della mente, aiutare a controllare lo stress e l'ansia del giorno e preparare il corpo per un meritato riposo. Inoltre, questa è un'attività molto semplice da eseguire, si tratta di seguire alcuni semplici passi legati alla respirazione e alla concentrazione, lasciandosi guidare dalla voce di un esperto per raggiungere uno stato di rilassamento adeguato, il corpo è così in grado di dormire per più ore alla volta, lasciando da parte lo stress.

3. È opportuno compensare la mancanza di sonno nel fine settimana: Falso. Quando non abbiamo dormito bene durante la settimana, dormire nel fine settimana sembra la soluzione più ovvia, ma non lo è. È importante che il corpo abbia un modello di sonno coerente, all'interno del quale ci corichiamo e ci alziamo alla stessa ora ogni giorno, anche nei fine settimana. Mantenere un ritmo frammentato aumenta la probabilità di essere di cattivo umore, di soffrire di depressione o di stress, oltre ad aumentare la possibilità di soffrire di insonnia.

4. È necessario dormire nella completa oscurità: Falso. Ogni individuo è diverso e, come tale, ha le proprie preferenze. La chiave è trovare le condizioni più adatte a se stessi, che possono dipendere dalla qualità del cuscino o del materasso, o dalla luminosità della stanza. Alcune persone hanno bisogno di una tenda completamente opaca che non lascia entrare alcuna luce, mentre altri preferiscono un po' di luce, o anche lasciare una piccola lampada accesa tutta la notte.

5. Fare sport interferisce con il son-

no: Vero. Lo sport è un pilastro chiave per la salute, e influenza positivamente anche il sonno addormentarsi, dal momento che promuove il rilascio di endorfine da parte del corpo, sostanze legate a una sensazione di benessere e rilassamento. Inoltre, la fatica post-esercizio porta ad uno stato di distensione naturale dei muscoli e del corpo, che ci invita al riposo. Tuttavia, non è consigliabile fare esercizio a tarda ora, perché lo sport aumenta anche i livelli di cortisone e adrenalina, che sono sostanze che interferiscono con il sonno, e possono rendere difficile addormentarsi. Si consiglia dunque di non fare sport dopo le 19:00 e le 20:00.

6. Guardare la TV a letto ti rilassa: Falso. Questo è certamente un altro mito diffuso. La verità è che non è solo quello che vediamo sullo schermo, che a volte può anche stimolarci, a interferire con il rilassamento, ma, soprattutto, che strumenti come televisione, smartphone e tablet, producono luce blu, che può ritardare la produzione di melatonina, un ormone naturale secreto dal corpo, responsabile del sonno.

7. La dieta influenza il sonno: vero. Da un lato, ci sono alimenti che contengono sostanze che influenzano il sistema nervoso centrale e hanno un effetto diretto sul sonno, come la caffeina, il cacao e i cibi piccanti. D'altra parte, è importante prendere in considerazione le allergie o intolleranze a certi alimenti, che possono causare flatulenza, acidità o reflusso e ostacolare il sonno, così come gli alimenti diuretici, che interrompono il nostro riposo a causa del ripetuto bisogno di urinare. Infine, è anche importante mangiare un pasto facile da digerire e andare a letto almeno 2 ore dopo la cena.

8. Bere un bicchiere di vino prima di



andare a dormire aiuta ad addormentarsi: Falso. L'alcol può produrre un falso senso di sonnolenza immediata. Ma la realtà è che bere alcolici prima di andare a dormire ostacola la fase di sonno profondo e riduce drasticamente la qualità del riposo. Inoltre, questa sostanza interrompe il sonno



REM, una fase che aiuta a bilanciare l'umore, quindi eserciterà conseguenze negative che possono influenzare le prestazioni lavorative, le relazioni interpersonali o la corretta gestione dello stress e delle situazioni avverse. (NoveColonneATG)

PANDEMIA: TEMPI DURI PER GLI STAGISTI IN ITALIA IL VIRUS LI HA DIMEZZATI

Tempi duri per gli stagisti, in Italia come nel resto del mondo: la pandemia li ha praticamente dimezzati creando così grossi problemi alle loro prospettive di carriera.

Un sondaggio, di portata globale, condotto dall'International Labour Organization in collaborazione con la Commissione Europea, ha indicato che sei tirocinanti su dieci (58%) hanno sofferto una brusca interruzione del loro periodo formativo in azienda per colpa del coronavirus.

L'indagine ha coinvolto oltre 900 aziende e la percentuale più alta di interruzioni, pari al 64%, è stata registrata all'interno delle grandi imprese e delle multinazionali.

L'Italia non è da meno: stando ai dati forniti dal Ministero del Lavoro, gli stage extracurricolari, retribuiti e svolti al di fuori del percorso scolastico, si sono ridotti del 48%, passando da 185mila a poco più di 96mila.

Queste interruzioni e riduzioni hanno spinto sempre più giovani e potenziali stagisti a lavorare sulla loro crescita personale, in particolare modo in ottica "soft skills" che sono in apparenza sempre più ricercate dai datori di lavoro. Per "soft skills" si intendono competenze come la comunicazione, l'imprenditorialità e l'alfabetizzazione informatica nell'istruzione superiore, in modo tale da formare nella maniera più completa possibile i giovani in procinto di entrare nel mercato del lavoro.

Le prime conferme a riguardo giungono dalla rivista economica statunitense Fast Company, secondo la quale molti giovani si sono messi in gioco, identificando ben tre modalità con cui poter apprendere le competenze desiderate: seguire i consigli dei più esperti, partecipando a eventi di networking o facendo interviste informative, scaricare dei contenuti video, oppure vivere delle esperienze di volontariato.

Entro il 2024 il mercato globale della formazione proprio sulle competenze trasversali dovrebbe crescere di ben 15 miliardi, con un tasso composto di crescita annuale dell'11%.

LaR



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

info@vincenzoltd.co.uk - www.vincenzoltd.co.uk

ENIT DÀ VITA A PRIMO DATABASE GRATUITO DI FOTO SULL'ITALIA

L'Enit ha incominciato a dar vita ad una teca fotografica digitale sulle infinite bellezze dell'Italia, accessibile gratuitamente a tutti e alla quale chiunque - previa selezione - possa collaborare inoltrando le proprie istantanee. L'agenzia nazionale del turismo ha chiamato il progetto "Open Library" con l'obiettivo di classificare, socializzare e rendere disponibile online il patrimonio nazionale in collaborazione con le Regioni italiane.

Questo foto-archivio globale di opere digitalizzate che vogliono essere il passaparola visivo dell'Italia nel mondo è già consultabile al sito [https://](https://openlib.enit.it)

openlib.enit.it ma si tratta di un progetto in continua evoluzione, con i contenuti del portale di ricerca fotografico Enit organizzati in un database flessibile e gestiti mediante un sistema semplificato che consente anche di manipolare alcune foto.

Il template ospita contenuti tracciati per facilitare la geo localizzazione delle foto. Gli utenti sono invogliati alla scoperta. La piattaforma consente di rintracciare titolo, autore e credits con classificazioni per tag e aree geografiche.

Open Library è il primo database nazionale di foto distribuite con licenze

Creative Commons che ne stabilisce precise condizioni di utilizzo, indicate dall'autore del contenuto, che dovranno essere rispettate da ciascun fruitore.

Il progetto ha attinto alle esperienze di openlib.emiliaromagnaturismo.it, database di elementi multimediali, prevalentemente di carattere fotografico, distribuiti gratuitamente e accessibili a tutti gli utenti web, "costola" di photo.aptservizi.com, primo archivio fotografico online sviluppato nel 2015 da APT Servizi Emilia-Romagna, ente di promozione turistica regionale.

Quest'ultimo per la prima volta ha



catalogato e reso disponibile liberamente e gratuitamente il capitale naturale, storico e architettonico per immagini dell'Emilia-Romagna.

Tale capitale è stato ottenuto grazie a numerose edizioni di Wiki Loves Monuments, edizione italiana del più grande concorso fotografico del mondo, un contest dedicato ai monumenti, che invita tutti i cittadini a documentare la propria eredità culturale realizzando fotografie con licenza libera, nel pieno rispetto del diritto d'autore e della legislazione italiana

in merito. Openlib.emiliaromagnaturismo.it contiene attualmente oltre 23.000 immagini, (provenienti dalle varie edizioni di Wiki Loves Monuments e fornite direttamente da APT Servizi Emilia-Romagna ed enti locali dell'Emilia-Romagna quali province, redazioni locali e Destinazioni Turistiche), distribuite sotto licenze Creative Commons (CC), al fine di consentire la condivisione e l'uso pubblico del materiale.

La Redazione

A POMPEI ANCHE SPETTACOLI IN GRECO

LO RIVELA LA TOMBA DI UN IMPRESARIO TEATRALE



Negli anni prima della devastante eruzione del Vesuvio che nel 79 dopo Cristo la distrusse si svolgevano a Pompei spettacoli anche in lingua greca, a dimostrazione che era una città piuttosto cosmopolita.

Di questi spettacoli si parla sulla lastra marmorea posta sul frontone di una opulenta tomba venuta alla luce lo scorso agosto nel corso di

scavi nella necropoli di Porta Sarno, a est dell'antico centro urbano di Pompeii.

L'iscrizione commemorativa indica che il defunto - Marcus Venerius Secundio, in ex-schiavo, custode del tempio di Venere - era un "Augustale" (ovvero membro del collegio di sacerdoti dediti al culto imperiale) e "diede ludi greci e latini per la durata di quattro giorni". Faceva, insomma l'impresario teatrale e con successo.

"Ludi graeci è da intendere - commenta il direttore del Parco archeologico di Pompeii, Gabriel Zuchtriegel - come spettacoli in lingua greca ed è la prima testimonianza certa di esibizioni a Pompeii in lingua ellenica, ipotizzate in passato sulla base di indicatori indiretti. Abbiamo qui un'altra tessera di un grande mosaico, ovvero la Pompeii multietnica della prima età imperiale, dove accanto al latino è attestato il greco, all'epoca la lingua franca del Mediterraneo orientale".

"Non meno eccezionale dell'iscrizione - sottolinea Zuchtriegel - risulta la sepoltura di Marco Venerio Secundio. Si tratta di uno degli scheletri meglio conservati ritrovati nella città antica. Il defunto fu inumato in una piccola cella di 1,6 x 2,4 metri posta alle spalle della facciata principale, mentre nella restante parte del recinto sono state riscontrate due incinerazioni in urna, una in un bellissimo contenitore in vetro appartenente a una donna di nome Novia Amabilis. Nella fase romana di Pompeii, il rito funerario prevedeva di norma l'incinerazione, mentre solo bambini piccoli venivano inumati".

La struttura sepolcrale, risalente agli ultimi decenni di vita della città, probabilmente ai primi anni 60 dopo Cristo, è costituita da un recinto in muratura, sulla cui facciata si conservano tracce di pittura: si intravedono piante verdi su sfondo blu.

La Redazione



A Genova i marinai parlavano della terra al di là dell'Atlantico già un secolo e mezzo prima della scoperta dell'America da parte di Cristoforo Colombo. La clamorosa scoperta è stata fatta all'università statale di Milano, per l'esattezza al dipartimento di Studi Letterari Filologici e Linguistici, grazie all'esame di un manoscritto finora inedito.

L'opera si intitola "Cronica Universalis", è stata composta da un frate domenicano, Galvano Fiamma, e risale al 1340. La ricerca - coordinata dal professor Paolo Chiesa, docente di Letteratura latina medievale e umanistica - è stata pubblicata sull'ultimo numero della rivista statunitense *Terrae Incognitae*, specializzata in storia delle esplorazioni.

Tutti sanno che il continente americano entrò saldamente nell'orbita delle conoscenze degli Europei con la spedizione di Cristoforo Colombo, effettuata nel 1492. In realtà esplorazioni sulle coste settentrionali dell'Atlantico erano già state compiute nei secoli precedenti da navigatori vichinghi, e hanno lasciato sporadiche tracce nei racconti semilegendari di alcune saghe norrene. Le notizie sull'esistenza di terre al di là dell'Atlantico non sembravano però essere mai uscite dall'area Scandinavia.

A GENOVA SI PARLAVA DELL'AMERICA MOLTO PRIMA DI COLOMBO

Qualcosa in effetti se ne sapeva anche in Italia perché la "Cronica Universalis" - vergata in latino a Milano in una scrittura gotica dell'Italia settentrionale non sempre facile da decifrare - parla di una terra al di là dell'Atlantico di nome Marckalada e guarda caso nelle saghe nordiche l'America esplorata dai vichinghi è chiamata Markland.

"I marinai che percorrono i mari della Danimarca e della Norvegia - scrive Galvano Fiamma - dicono che oltre la Norvegia, verso settentrione, si trova l'Islanda. Più oltre c'è un'isola detta Grolandia...; e ancora oltre, verso occidente, c'è una terra chiamata Marckalada. Gli abitanti del posto sono dei giganti: lì si trovano edifici di pietre così grosse che nessun uomo sarebbe in grado di metterle in posa, se non grandissimi giganti. Lì crescono alberi verdi e vivono moltissimi animali e uccelli. Però non c'è mai stato nessun marinaio che sia riuscito a sapere con certezza notizie su questa terra e sulle sue caratteristiche".

È molto probabile che la notizia giunga a Galvano da Genova, città con cui il frate aveva contatti, e che i marinai menzionati siano navigatori genovesi che commerciavano con le regioni del nord. L'interesse della scoperta sta nel

fatto che riapre una questione lungamente dibattuta, ma sulla quale non vi era nessuna documentazione: se a Genova, prima di Colombo, circolasse informazioni sull'esistenza di terre oltreatlantiche, e se una eventuale notizia, anche vaga, della loro esistenza avesse reso più accettabile per l'esploratore genovese il rischio della spedizione del 1492.

"La menzione dell'America è solo una delle sorprese che riserva la Cronica universalis di Galvano Fiamma - spiega Paolo Chiesa -, anche se probabilmente è la più clamorosa. Si tratta di un'opera inedita, sulla quale abbiamo costruito un progetto didattico cui hanno collaborato parecchi studenti con le loro tesi, dividendosi la trascrizione del manoscritto e la resa in pulito del testo. Gli studenti hanno imparato molto da questa esperienza, e hanno ora anche la soddisfazione di vedere che il loro lavoro ha un esito scientifico sorprendente".

La prossima tappa della ricerca è la pubblicazione dell'intero manoscritto che si trova negli Stati Uniti ed è di proprietà privata.

La Redazione



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk

MAIL@ORANGEMOON.UK



IN UK LO SHOWBUSINESS TENTA DI RIPARTIRE

L'app "Track and Trace" ostacolo o difesa?



Quasi due anni fa, mentre si teneva un evento di raccolta fondi presso il "Whitehall Horse Guards Hotel" per il popolo cinese, in quel periodo colpito da un allarmante nuovo virus, nessuno di noi della "Parliamentary Society" avrebbe mai potuto immaginare l'incredibile situazione in cui in quel momento noi tutti ci troviamo. Allora lo champagne veniva versato nei bicchieri e i locali erano aperti, liberi e frizzanti come le bevande stesse.

Il mondo dell'arte, in particolare la musica e il cinema, stava già affrontando una massiccia rivoluzione del settore che stava spostando le vendite di dischi dai negozi ai download principalmente "online", e la visione di film dai DVD a Netflix. Chi ricorda le ore trascorse nei negozi di video "Blockbusters" a scegliere un paio di film che non si era nemmeno sicuri potessero piacere? Ricordo le ore trascorse nei negozi di dischi in vinile...

ma questa è storia antica!

A fine 2019, il download digitale era già un metodo molto diffuso per ascoltare una canzone o visualizzare un Film. Netflix, Sky e Amazon erano già i modi più semplici ed economici per guardare un grande numero di film, documentari e programmi televisivi.

Come in ogni rivoluzione ci sono combattenti, vincitori e vinti, ma la verità è che, alla fine, anche chi ha perso si è poi ripreso in altro modo. Fatta eccezione per i negozi leggendari come "Blockbuster", "Virgin Megastores" e "HMV".

Il problema più grande era, ed è tutt'ora, il diritto d'autore sulle vendite dei download digitali, molti dei quali ancora gratuiti, ma il mercato e la normativa stanno al passo con la situazione anche se con qualche difficoltà e a rilento. Inoltre, fortunatamente molti artisti negli ultimi anni hanno nuove opportunità di guadagno tramite YouTube, Instagram e TikTok.

Questa crisi mondiale ha colpito tutto e tutti. Come cantante, organizzatore di eventi, ex DJ ed ex direttore del "Green Room Artists Club", sento il bisogno di scrivere e condividere con voi alcune parole di speranza riguardo a club, teatri, cinema e artisti in genere i quali hanno sofferto più di altri.

Coloro che hanno preso le varie decisioni dovevano essere giustamente duri con il settore dell'intrattenimento per mitigare la diffusione del virus. Il rischio di essere contagiati è molto più alto in luoghi come i locali notturni, i cinema, i teatri o persino le palestre, poiché non è facile separarsi ed evitare lo stretto contatto tra le persone. Questi locali hanno lo scopo d'incantare la socializzazione nonostante la musica ad alto volume, che anzi li in-

duce ad alzare la voce e ad avvicinarsi sempre di più con una maggiore possibilità di scambiarsi gocce di saliva. Per non parlare del ballo, soprattutto dopo qualche "drink". Una situazione simile esiste per le partite di calcio, gli spettacoli di cabaret e i festival.

L'app "Track and Trace" che ha fatigato a funzionare sta ora creando più interruzioni che mai nel settore dell'ospitalità, al mondo dell'arte e allo sport.

Come forse saprete, Track and Trace invita coloro che sono entrati in stretto contatto con una persona infetta a isolarsi per 10 giorni anche se non colpite dal virus. Nonostante a me sembri un buon modo per ridurre la diffusione, questo metodo può essere fonte di confusione e fastidio per molti, e ha creato più problemi che soluzioni per le industrie dell'arte.

Sostengo fortemente una migliore sinergia tra il governo e i rappresentanti dell'industria dello spettacolo per superare questi ostacoli. In realtà spero che quando leggerete questo articolo la situazione sarà più serena. Tra i tanti colpiti dalle restrizioni nel mondo artistico, Lord Andrew Lloyd Webber, uno dei più forti rappresentanti del "World of Arts", ha ammirevolmente e con molto coraggio prodotto il "Cenerentola Musical" durante una pandemia. A mio parere è stata una buona scommessa opportunistica, una scommessa che ha avuto il suo successo in ritardo di poche settimane.

Qualsiasi nuovo prodotto artistico dopo quasi due anni di assenza sarà quasi certamente un successo, poiché la brama per l'arte non è mai stata così forte. Un prolungato periodo di auto isolamento, o semplicemente l'impossibilità di partecipare a eventi sociali, ha sicuramente creato più voglia di uscire e divertirsi.

Ecco perché spero che tutti gli artisti che stanno leggendo siano riusciti a rimanere creativi durante questo periodo difficile, e abbiano lavorato e continueranno a lavorare sodo facendo sacrifici, perché d'ora in poi credo che le vostre opere d'arte saranno apprezzate dai vostri "followers" come mai prima. Vi auguro di ottenere il meglio da tutto.

Chris Vinante



Premio NHS ad un medico italiano

Per l'abnegazione durante la pandemia

Un medico italiano attivo a Londra, Renato Caviglia, ha ricevuto il premio NHS per Eccellenza Clinica a riconoscimento della sua dedizione al lavoro durante la pandemia.

Dopo un periodo di 14 anni di studi professionali e un periodo di lavoro a Roma, presso una delle Università italiane più prestigiose, il Campus Biomedico, il Dottor Caviglia - specialista in Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva con un interesse scientifico per le Malattie autoimmunitarie dell'Apparato Digerente, - arriva all'"Imperial College Hospital" come "Visiting Physician" nel 2015.

Dopo 5 anni viene confermato "Senior Consultant" al "Barts Health NHS University Trust", il "trust" più antico d'Europa che include i prestigiosi "Royal London Hospital" ed il "St Bartholomew" ed è associato alla "Queens Mary University". È qui che gli è stato assegnato il premio NHS, un premio ottenuto con duro lavoro e con molti straordinari spesso volontari (per coprire colleghi malati o in convalescenza) e senza richiesta di remunerazione.

Ho avuto il piacere di incontrare il Dottor Caviglia e discutere sulla recente situazione sanitaria in Inghilterra, dove - mi ha confidato - si considera ancora "ospite", perfino dopo cinque anni di lavoro e la conferma a tempo indeterminato nel lavoro che ama di più, ossia la supervisione ai giovani dottori nella loro formazione specialistica nella reale pratica ospedaliera.

"Io porto rispetto all'Inghilterra, alle sue regole e tradizioni, come si fa durante una visita a casa di amici", mi racconta Renato che, allo stesso tempo,

non manca di sottolineare come l'esperienza professionale fatta a Roma al Campus Biomedico sia stata fondamentale nella sua formazione come medico e uomo: "Non dimenticherò mai gli insegnamenti dei miei maestri di allora, i professori Torsoli, Arullani e Cicala. Se oggi sono qui, lo devo soprattutto a loro".

Dell'andamento pandemico dice: "Stiamo superando l'80% dei vaccinati e arrivando al più presto possibile al 90% prima della stagione invernale, la situazione potrebbe essere mantenuta sotto controllo".

Caviglia è anche un consulente per la "Italian Doctors In London", clinica gestita da dottori italiani e situata nella zona centrale di Londra, vicino al British Museum. Mi spiega che a causa della Brexit c'è stato un graduale aumento della difficoltà per i cittadini europei a usufruire dei vari servizi dell'NHS. Questa difficoltà è aumentata dopo l'uscita dall'EU da parte della Gran Bretagna e con l'avvento della pandemia. L'alta affluenza negli ospedali dei pazienti affetti da Covid ha causato lo slittamento di vari appuntamenti specialistici e di operazioni per centinaia di migliaia di persone.

I dottori della clinica italiana a Londra possono aiutare i membri della comunità italiana con le procedure dell'NHS (per coloro che hanno il cosiddetto National Insurance Number) o gestire nella loro clinica i problemi che i pazienti presentano con consulti medici polispecialistici e si avvalgono delle più moderne strumentazioni diagnostiche oggi disponibili in UK.

Christian Vinante Giovannini



Pane Cuzato - 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.panecuzato.com - booking@panecuzato.com

STUDIA IN THE UK! 2021-2022
Cogli l'occasione che cambierà la tua vita!

- SENZA IL DIPLOMA
- STUDIA 2 GIORNI/SETTIMANA
- RICEVI 9.000 - 20.000 £/anno dal Governo British
- AIUTO GRATUITO DA PARTE NOSTRA
- REGISTRAZIONE ONLINE IN 1 GIORNO
- INGLESE DI BASE
- PREPARAZIONE PER IL COLLOQUIO

LONDRA - BIRMINGHAM - MANCHESTER

CHIAMACI: (0044) 743 570 5777
SCRIVICI A: italian@britishstudy.org.uk
Website: <https://www.studyinlondon.org.uk/it/>
Address: E1 Studios, Office number: NH. 305
7 Whitechapel Road, London, E1 1DU

needbne

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

Seguici anche su: www.lanotizialondra.com

2 VENETI

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

IL CIBO VALE IL 25% DEL PIL ITALIANO

EXPORT IN AUMENTO OVUNQUE SALVO UK

Con l'emergenza Covid il cibo è diventato la prima ricchezza dell'Italia per un valore pari al 25% del Pil con 538 miliardi di euro lungo l'intera filiera agroalimentare dal campo alla tavola e ben 4 milioni di lavoratori impegnati in 740mila aziende agricole, 70mila industrie alimentari, oltre 330mila realtà della ristorazione e 230mila punti vendita al dettaglio.

Questa fotografia è stata fornita dal presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel corso di un suo intervento a Rimini incentrato su "La sfida della nutrizione in tempo di pandemia".

Il successo dell'alimentare Made in Italy è confermato dal record storico nelle esportazioni con un balzo dell'11,2% nei primi sei mesi dell'anno e si punta adesso per il 2021 alla cifra di 50 miliardi di euro, mai registrata nella storia dell'Italia. Un risultato nonostante le difficoltà degli scambi commerciali e i lockdown con il blocco della ristorazione che ha pesantemente colpito i prodotti Made in Italy.

Tra i principali appassionati dell'Italia a tavola ci sono gli Stati Uniti che fanno registrare un balzo delle richieste del 18,4%. Positivo l'andamento anche in Germania che si classifica al primo posto tra i Paesi importatori di italian food con un incremento del 6,8%, praticamente lo stesso della Francia (+6,7%) che si colloca al terzo posto mentre al quarto c'è la Gran Bretagna che però è in controtendenza: per colpa della Brexit, con il conseguente appesantimento dei carichi amministrativi, l'export alimentare con il Regno Unito crolla del 4,6%.

Fra gli altri mercati si segnala la crescita del 16,5% di quello russo e un vero e proprio balzo in avanti di quello cinese con +57,7%.

"L'Italia - ha sottolineato Prandini - può ripartire dai suoi punti di forza con l'agroalimentare che ha dimostrato resilienza di fronte la crisi con un ruolo di traino per l'occupazione e l'intera economia, per questo abbiamo elaborato e proposto progetti concre-



Ettore Prandini

ti nel Pnrr per favorire l'autosufficienza alimentare e una decisa svolta verso la rivoluzione verde, la transizione ecologica e il digitale con la creazione di un milione di posti di lavoro green entro i prossimi 10 anni".

Il Presidente della Coldiretti ha messo in risalto che "per sostenere il trend di crescita dell'enogastronomia Made in Italy serve però agire sui ritardi strutturali dell'Italia e sbloccare tutte le infrastrutture che migliorerebbero i collegamenti tra Sud e Nord del Paese, ma anche con il resto del mondo per via marittima e ferroviaria in alta velocità, con una rete di snodi composta da aeroporti, treni e cargo".

Che il l'agroalimentare della Penisola abbia il vento in poppa lo dimostra anche un altro dato: nell'era del Covid

gli italiani privilegiano sempre più la qualità Made in Italy quando comprano cibo. E' significativo che nei supermercati e ipermercati italiani sono saliti a oltre 9.200 i prodotti food & beverage che segnalano in etichetta

la regione da cui provengono a conferma di sempre più forte interesse degli italiani per i prodotti alimentari, i vini e le bevande legati alle tradizioni del loro territorio.



ARRIVA "L'OLIO DI ROMA" CON OLIVE SOLO LAZIALI

Arriva nei negozi l'olio extravergine degli antichi romani: la Commissione Europea l'ha appena inserito - con il marchio "olio di Roma" nell'elenco comunitario Igp e cioè dei prodotti agroalimentare con indicazione geografica protetta.

"Il riconoscimento va ad associare un nome evocativo come quello di Roma, che rappresenta un autentico patrimonio in termini di notorietà e di big data, a un prodotto di grande qualità che ha tutte le carte in regola per diventare l'ambasciatore del nostro territorio nel mondo", sottolinea David Granieri, vicepresidente nazionale di Coldiretti e presidente della Coldiretti Lazio.

La denominazione Olio di Roma Igp copre 316 comuni del Lazio: 107 nel territorio della Città Metropolitana di Roma Capitale, 27 in provincia di Latina, 35 in provincia di Rieti, 60 in provincia di Viterbo, 87 in provincia di Frosinone per una produzione totale di circa 75.000 tonnellate di olive e 10.550 tonnellate di olio ogni anno, per un valore economico complessivo di quasi 52 milioni di euro. Un patrimonio che rinforza le fila di un esercito nazionale di 250 milioni di piante che da nord a sud della Penisola garantiscono agli italiani, con 400mila aziende agricole specializzate una produzione di 255 milioni di chili all'anno.

Il via libera alla prima denominazione "Olio di Roma" rafforza il primato mondiale del Made in Italy nella produzione di extravergine di qualità grazie al maggior numero di denominazioni riconosciute in Europa (43 Dop e 4 Igp) e il più vasto tesoro di biodiversità del mondo con l'Italia che può contare su 533 varietà di olive contro le appena 70 degli spagnoli che hanno una produzione di massa quasi sei volte superiore.

La Redazione

L'EURO, UN VANTAGGIO PER L'EXPORT ITALIANO

L'euro, tuttora guardato con diffidenza da una parte dell'opinione pubblica, ha beneficiato non poco l'economia italiana soprattutto sul fronte dell'export, secondo uno studio condotto dall'Istituto di ricerca sulla crescita economica sostenibile del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr-IRCES) assieme all'Università di Roma Tre.

Pubblicato su "Italian Economic Journal", lo studio tenta di rispondere a due domande di fondo: quale impatto ha avuto l'introduzione dell'euro sulle esportazioni italiane? Che cosa sarebbe accaduto se l'Italia non avesse aderito all'euro?

Prendendo in esame l'andamento delle esportazioni italiane verso i Paesi euro e non euro dal 1995 al 2012, i ricercatori hanno avuto la prova che la moneta comune ha permesso alla Pe-

nisola di avere una bilancia commerciale quasi sempre in attivo.

Lo studio è stato realizzato con il Synthetic control method (Scm), uno strumento statistico ancora poco utilizzato in ambito economico-finanziario che ha permesso di stimare che cosa è accaduto all'Italia, rispetto a un gruppo di controllo, dall'introduzione della moneta unica europea.

I ricercatori hanno scelto, inoltre, di investigare non il flusso commerciale lordo delle esportazioni, bensì il valore economico aggiunto dall'Italia ai prodotti esportati, finiti e intermedi, all'interno della catena globale di valore (Gvc), la risultante delle diverse fasi della produzione di un bene, ad esempio l'aumento degli scambi e del commercio internazionale.

"Al tradizionale commercio di beni



pronti per il consumatore, si è affiancato da tempo - spiegano Luca Salvatici e Silvia Nenci, ricercatori dell'Università di Roma Tre - un nuovo commercio di beni intermedi. Lo studio che abbiamo condotto ha valutato il valore netto di queste esportazioni in funzione del tempo, ottenendo una misura più precisa del grado di coinvolgimento della nostra economia nella Gvc".

I risultati mostrano che la moneta unica ha influenzato positivamente il valore aggiunto delle esportazioni italiane indipendentemente dalla specializzazione del commercio italiano, coinvolgendo settori in cui l'Italia da sempre gode di vantaggi comparati, ad esempio i metalli di base, ma anche le aree in cui tali vantaggi non sono mai stati evidenti, ad esempio apparecchiature elettriche e ottiche e servizi di trasporto terrestre.

La conclusione è chiara: "l'introduzione dell'euro ha fornito un'evidente spinta al ruolo italiano come fornitore di input per la 'Fabbrica Europa', riducendo d'altro lato la dipendenza delle esportazioni italiane dagli impulsi esteri".

Open on Sunday Aperto 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

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

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

UN CAMPIONATO ITALIANO PER LA PUMMAROLA



Il pomodoro, insieme all'olio extravergine di oliva e alla farina, costituisce uno dei pilastri della cultura e della tradizione gastronomica nazionale: con qualsiasi nome lo si voglia chiamare, salsa, sugo, pummarola, il momento della realizzazione delle scorte di passata di pomodoro per l'inverno rappresenta da sempre una occasione di condivisione, una festa, un rito, un ritrovo con la famiglia o gli amici, una consuetudine che accomuna l'Italia, da Bolzano a Palermo. Ed ecco che nasce il primo campionato italiano della passata di pomodoro rigorosamente fatta in casa, organizzato da Tre Spade, storica azienda piemontese produttri-

ce di attrezzature per la lavorazione e la conservazione degli alimenti che esporta in circa 65 Paesi nei cinque continenti.

Per partecipare al campionato amatoriale - che si svolge su www.strapassata.it e sui social con l'hashtag #strapassata per raccogliere tutti i contenuti generati dai partecipanti, aprendo il confronto, tipico dei social network, su teorie e tecniche di preparazione - bastava iscriversi entro il 15 settembre.

Il premio consiste nel fatto che le migliori 20 ricette vengono raccolte e pubblicate in un "ricettario speciale" edito da Tre Spade.

A capo della giuria Andy Luotto, noto attore ma anche abile cuoco: "Mi ricordo ancora, quando ero un bambino, del profumo sprigionato dalla passata casalinga che si faceva d'estate e che ritrovo di nuovo oggi quando rifaccio questa ricetta", ricorda.

Le origini del marchio Tre Spade risalgono al 1894, quando i fratelli Giovanni Battista, Secondo, Delfino e Carlo Bertoldo di Forno Canavese (Torino), dopo un periodo di formazione a Termini, tornati al loro paese, diedero vita ad un'impresa artigianale, la Fratelli Bertoldo, costruttrice di prodotti di falegnameria, utensili da cucina e da giardinaggio. Con la sempre maggior diffusione del consumo del caffè, la Bertoldo si specializzò nella produzione di macinacaffè (prima in assoluto in Italia), e da lì nacque il marchio Tre Spade che per oltre 70 anni contese alla francese Peugeot la leadership europea nella produzione di questo diffusissimo oggetto. Proprio sull'esempio di Peugeot, Bertoldo avviò nel 1905 la produzione di automobili, poi abbandonata nel 1908 a favore della produzione di materiale bellico e metallurgico. Dopo la Seconda guerra mondiale l'azienda fu tra le prime in Italia a lanciarsi in maniera consistente nell'esportazione oltreoceano: le comunità di emigranti italiani trapiantati in Nord America e in Australia, appena messi da parte i primi guadagni della loro nuova vita, cominciarono a importare gli oggetti provenienti dalla loro patria. Nel 1996, agli albori dell'era Internet, fu tra le prime aziende italiane a dotarsi di un sito web. (NoveColonneATG)

ITALIANI MAMMONI: LASCIANO CASA A 30 ANNI IN UE LA MEDIA È 26

Italiani mammoni. Lo conferma un'analisi di Eurostat su dati riguardanti il 2020: nella Penisola i giovani lasciano in media la casa dei genitori a trent'anni di età mentre nei paesi dell'Unione europea nel loro complesso siamo a 26,4 anni.

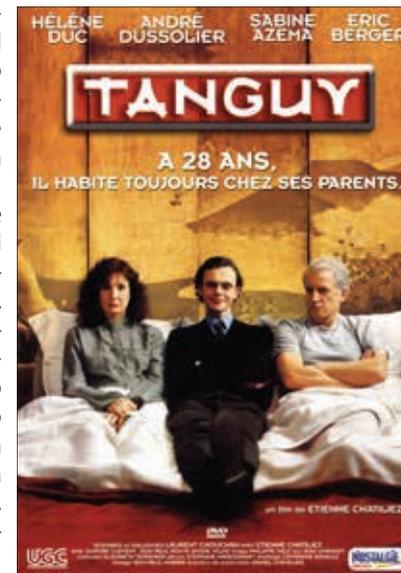
Dettaglio curioso: con l'eccezione della Svezia le figlie se ne vanno via di casa prima dei maschi, 25,4 anni contro 27,4 se si guarda all'insieme dell'Ue.

Gli italiani non sono però i più mammoni del vecchio continente in assoluto. Il primato dei figli che non vogliono spiccare il volo (un trend raccontato nel 2001 da una piacevole commedia francese, "Tanguy") spetta alla Croazia (32,4), seguita dalla Slovacchia (30,9), da Malta e Italia (entrambe 30,2) e Portogallo (30,0 anni).

I Paesi dove invece i figli vengono più prontamente "svezzati" e se ne vanno dal nido familiare sono Danimarca (21,2 anni), Lussemburgo (19,8) e Svezia (17,5).

Riassumendo: nella maggior parte dei paesi settentrionali e occidentali, i giovani lasciano la casa dei genitori in media tra i 20 e i 25 anni, mentre nei paesi meridionali e orientali l'età media era tra i venticinque e i trent'anni.

I divari di genere più ampi sono stati riscontrati in Romania, dove i maschi rimangono a casa dei genitori fino a 30 anni e le femmine fino a 25,5 anni (divario di genere di 4,5 anni), seguita dalla Bulgaria (divario di genere di 4,2) con gli uomini a 32 anni e le donne a 27,8 anni. In Croazia si riscontra il terzo più ampio divario di genere (3,1 anni): 34 anni i maschi, 30,9 le femmine.



La Redazione



Recipe: Garofalo Schiaffoni with Prawns, Crab and Asparagus created by chef Davide De Simone.



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 local distributors, including Tocco, Cotswold Fayre, Holleys Fine Foods, Gustalia, Gastronomica. Email for direct supply information - info@garofalouk.com

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

[Facebook](https://www.facebook.com/pastagarofaloUK) [Instagram](https://www.instagram.com/pastagarofaloUK) @pastagarofaloUK www.pasta-garofalo.com

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

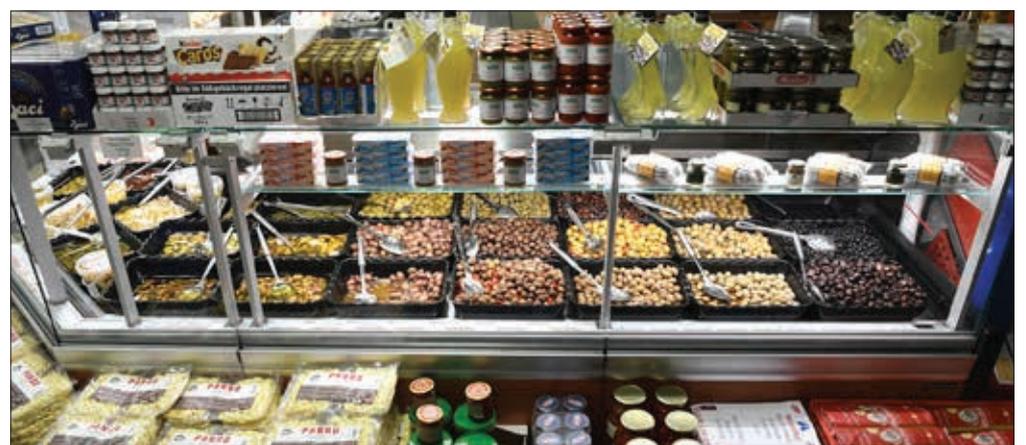


F O O D S
Aston Rd, Bedford MK42 0LJ
 Monday 8.00am - 6.00pm
 Tuesday-Friday 8.00am - 10.00pm
 Saturday 9.00am - 10.00pm
 Sunday 10.00am - 4.00pm
 Tel:01234 217733 - Fax :01234 261288
 a_rocco@btconnect.com
 Facebook: A1 Foods

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, scelti dal fondatore Alberto Rocco che annovera 40 anni d'esperienza nel settore.

Per gli amanti dei formaggi, **A1 Foods** è un vero paradiso. Sarete accolti non soltanto dai più noti formaggi italiani, Parmigiano Reggiano, provolone, gorgonzola, ricotta, stracchino, taleggio ed altri ancora, ma anche da una incredibile varietà di caciotte, pecorini e mozzarelle. La mozzarella di bufala di A1 Foods arriva direttamente dalla Campania ogni Giovedì da produttori che utilizzano solo latte di bufala proveniente dai propri allevamenti. Oltre ha mozzarelle di formato standard, bocconcini e trecce, su ordinazione si possono, inoltre, richiedere formati da 1 Kg. Inoltre potrete qui trovare la figliata, una mozzarella ripiena di mozzarelle, la ricotta, il caciocavallo, la burrata e le caciotte di bufala ed altre perle delle loro produzioni

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. Riceviamo le consegne dall'Italia 2 volte a settimana, il lunedì ed il giovedì mattina, garantendo la migliore qualità per soddisfare l'esigente mercato inglese.



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, **conserven di pesce**, prodotti sott'olio ed altre delicatezze della grande tradizione gastronomica italiana. La cucina di A1 Foods è aperta 7/7, il lunedì dalle 08:00 alle 14:00, dal martedì al sabato dalle 08:00 alle 21:30, la domenica dalle 10:00 alle 15:30 ed offre primi piatti, arancini, calzoni, altre specialità della cucina italiana ed un'eccellente selezione di torte e pasticcini. Nell'atrio la pizzeria con forno a legna ed un bar con gelateria artigianale completano il micro universo eno-gastronomico offerto da A1.



Se siete innamorati dei cibi e dalle bevande di qualità, grazie ad **A1 Foods** potrete arricchire la vostra dispensa con le eccellenze del Belpaese. In store ti aspettano i tuoi prodotti preferiti: pasta, riso, cereali, legumi, i condimenti, le conserve, i dolci, i vini e le migliori bevande italiane. **Da non dimenticare l'ampia selezione di liquori nostrani (disponibili solo per la vendita al dettaglio), il caffè, con un'ampia selezione di miscele Borbone (calde e A Modo Mio) e il nostro olio extravergine d'oliva 100% Italiano.** Mille marche diverse per soddisfare anche i palati più esigenti. A1 Foods vi permette di portare sulla vostra tavola i sapori delle stagioni e trasformare i nostri prodotti in manicaretti degni della migliore tradizione culinaria italiana.



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 è di casa, il cannolo, il babà, **i mille sapori della torta babà**, la sfogliatella ed il tiramisù vi garantiranno momenti di vera felicità.

A1 Foods vi offre qualità e convenienza, con prezzi inferiori del 25% circa rispetto a quelli di Londra. Dal nord di Londra, siamo a soli 40 minuti in auto e dal centro di Londra a 1 ora e 10 minuti senza traffico.



IL PIÙ GRANDE SUPERMERCATO ITALIANO IN INGHILTERRA



A family run business since 2006 based in Bedford, **A1 Foods** distribute an extensive range of authentic Italian products and ingredients to the surrounding area and London.

We cater for everything you need to make your perfect pizza or to deliver a genuine Italian menu at your restaurant.



A1 Foods provides authentic regional Italian products, imported and delivered to your doorstep including dairy products with a dedicated line for professional use, all pasta shapes, cured meats, quality fruit and vegetables by boxes, a fantastic variety of olives, preserved fish, non-alcoholic drinks, oils and much more. Yes, we have everything you need for your business!



We supply to restaurants, coffee shops and the catering industry including independent retailers, convenience stores and other establishments. We supply brands from leading producers such as Caputo, Mutti, Borbone, Il Sole di Napoli, Caseificio Valle Verde, Salumi Veroni and hundreds of your favourite brand as well as niche quality products at competitive prices, offering outstanding value for money.

For advanced orders and for direct supply information, contact us via phone 01234 217733, fax 01234261288 or via e-mail a_rocco@btconnect.com



Over 40 years of experience

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

Una Rossa così Elon Mask e Tesla se la sognano....



Miglia di quell'anno e fu prodotta in solo cinque esemplari. Per via della bellezza e dell'estrema rarità è tra le auto da corsa in assoluto più ricercate dai collezionisti facoltosi.

L'auto ritratta è quella guidata dal vincitore dell'edizione Mille Miglia del '38, il sardo Clemente Biondetti. È il pilota che detiene il record assoluto di vittorie nella famosa competizione ben quattro (1938, 1947, 1948 e 1949). Vinse anche due Targa Florio (1948, 1949). Il veicolo si trova oggi negli Stati Uniti, nella notevole collezione del Simeone Foundation Automotive Museum di Filadelfia.

Oh, per la "Rossa" del titolo, è bene ricordare che la Scuderia Ferrari esordì nelle competizioni proprio a bordo di vetture Alfa Romeo.

La R

A quanto si legge, le automobili a benzina presto le vedremo solo nei musei, superate da auto elettriche che avranno molti pregi, tranne forse quello di essere, beh, "sexy"...
Sopra si vede una Alfa Romeo 8C

2900B MM Spider del 1938. Per l'Alfa, quella del '38 fu una stagione chiave perché segnò il ritorno alle corse dopo svariati anni di inattività competitiva. La meravigliosa spider è stata disegnata proprio per gareggiare alla Mille

ELECTRIC FIAT 500 WINS AUTO EXPRESS CITY CAR OF THE YEAR



The fully-electric New Fiat 500 continues to gain recognition, picking up another prominent automotive award. This time, the all-new city car has been named City Car of the Year in the annual Auto Express awards.

Judges praised the car for its unrivalled range and affordability, along with its notable quality finish and updated technology, completing the city car brief brilliantly and helping the New 500 secure its title.

Made up of multiple trim levels – Action, Passion, Icon and La Prima, – the New 500 range was recognised by the team at Auto Express as being great value for money, stylish and having fantastic real world range.

The New 500 is the first fully-electric vehicle from Fiat and provides a range of best-in-class features such as Level 2 autonomous driving technologies, a variety of battery options and a substantial driving range of up to 199 miles – the longest range of any electric city car on the market today.

The car boasts three driving modes to choose from: Normal, Range and Sherpa, and are designed to assist and enhance the driving experience and manage energy efficiency. Range mode offers a one-pedal driving capability, perfect for city driving, combined with smoother acceleration and regenerative braking that can be used to bring the New 500 to a complete stop.

Steve Fowler, Auto Express Editor-in-Chief said, "Small really is beautiful when it comes to the winner of our city car crown, the new all-electric Fiat 500.

Cheeky looks, compact dimensions, an upmarket interior and advanced infotainment all play a part in the little Latin machine's success, but it's the smooth and efficient electric powertrain that helps lift the 500 above its competition in the city car class, which is increasingly turning towards full electrification".

Greg Taylor, Fiat Country Manager said, "The New Fiat 500 brings affordability and enjoyable city driving to the small EV sector. It is beautifully designed with a modern but iconic silhouette. Fun, responsive and efficient to drive in any urban experience with an impressive battery range, the New 500 is a great option for a consumer looking to buy an electric car".

La Redazione

PREMIATI I PIÙ PROMETTENTI RICERCATORI ITALIANI IN UK



Ambasciatore Raffaele Trombette e premiati

Dodici giovani ricercatori italiani attivi in università del Regno Unito sono stati premiati lo scorso 13 settembre per il livello molto alto del loro lavoro accademico.

La consegna degli "Italy Made Me Awards 2021" è avvenuta all'Ambasciata d'Italia a Londra, con la cruciale partecipazione del "Circolo" che ha sostenuto questa iniziativa fin dal suo inizio e ha sponsorizzato due dei premiati: Emanuela Vai e Michela Picardi. I ricercatori possono concorrere al pre-

mio – creato dall'Associazione scienziati italiani nel Regno Unito (Aisuk) – se hanno svolto in Italia almeno parte della loro formazione.

Michela Picardi ha ottenuto riconoscimento grazie al progetto "Polarizzazione e momento angolare della luce in modi guidati: teoria e implementazioni dell'accoppiamento tra sorgenti dipolari e modi guidati", Emanuela Vai con una ricerca interdisciplinare su "Arte, musica e liturgia tra Pietas e Magnificenza presso la Confraternita

della Misericordia Maggiore nella terraferma veneziana (XV-XVII secolo)".

Gli altri promettenti ricercatori italiani insigniti sono Carlo Sparaciarì (UCL), Giulia Massaro (UCL), Daisy Melandri (KCL), Claudia Chisari (KCL), Valeria Nele (Imperial). Una menzione d'onore ha riguardato Roberta Ragazzini (UCL e Francis Crick Institute), Gianni Iacucci (Cambridge), Laura Pellegrini (MedicalResearchCouncil), Giacomo Torelli (Manchester), Valentina Pucino (Queen Mary).

La Redazione

Belluzzo
International Partners

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

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

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

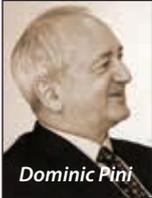
su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnounito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

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

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Matrimonio e "separazione di beni italiani" in UK

Caro Avvocato

Mi sposerò nell'aprile 2022 in Inghilterra. Ho lavorato nel Regno Unito nel settore Fintech per oltre sette anni e ho un passaporto britannico, anche se la mia famiglia viene dalla Puglia dove abbiamo una grande casa. La mia fidanzata è una collega di lavoro nella società Fintech ed è inglese e vive a Londra. In Italia possiedo da molti anni insieme a mio fratello la nostra casa di famiglia, ho investimenti all'estero e un appartamento in Florida. Ho sentito che i tribunali inglesi non riconoscono la "separazione di beni" prima di sposarsi e che in caso di divorzio il tribunale inglese esaminerà in primo luogo il benessere dei figli e cercherà di distribuire equamente le risorse congiunte delle parti in base alle loro circostanze personali. A causa della pressione della mia famiglia di origine, vorrei separare il mio patrimonio italiano e gli altri miei beni in modo che non diventino soggetti ad alcun ordine finanziario del tribunale inglese. Può farmi sapere se questo è possibile?

Cordiali saluti

Alfredo

Caro Alfredo

Lei ha ragione nel dire che i tribunali inglesi non riconoscono la "separazione di beni" e cercheranno di fare un'equa divisione del patrimonio congiunto di entrambe le parti in base alle loro circostanze. Tuttavia, è possibile raggiungere un accordo per escludere determinati beni da qualsiasi eventuale ordine finanziario fatto da un tribunale inglese. Questo è un accordo chiamato accordo prenuziale (Pre-Nuptial Agreement - PNA) che stabilisce le intenzioni delle parti in relazione a determinati beni in caso di separazione o divorzio, e per il quale i tribunali inglesi hanno giurisdizione. Tuttavia, sebbene il PNA sia prova dell'intenzione delle parti, non è automaticamente vincolante per il tribunale, anche se in generale, se si tratta di un accordo valido, i tribunali lo terranno in considerazione e vi daranno seguito.

Affinché un PNA sia valido, dovrebbe essere stipulato almeno 3-6 mesi prima del matrimonio, in quanto ciò darà alle parti il tempo di considerare le implicazioni ad esso connesse. Inoltre, ciascuna parte dovrebbe avere una consulenza legale indipendente in merito all'accordo, che deve essere firmato senza alcuna costrizione o pressione. Inoltre, ci deve essere una piena divulgazione finanziaria dei beni delle parti. A condizione che queste regole siano seguite e che il PNA sia equo, lo stesso sarà considerato valido ed una chiara e manifesta espressione delle intenzioni delle parti. Deve però tenere presente che in presenza di figli, il PNA dovrà essere rivisto e potrebbe essere necessario rinegoziarlo.

Un PNA è l'espressione più vicina a "separazione di beni" che abbiamo secondo la legge inglese ma, come spiegato, è soggetto a condizioni rigorose. Inoltre, avrà bisogno di un'attenta redazione da parte di un avvocato e le spese legali potrebbero essere elevate.

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.

AIM

Insurance BROKERS

ASSICURARSI CONTRO ATTACCHI RANSOMWARE E ALTRI CYBER RISKS

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

CHE COSA INTENDIAMO QUANDO PARLIAMO DI CYBER RISKS?

Per cyber risk o rischio informatico intendiamo qualsiasi rischio di perdita finanziaria, distruzione o danno alla reputazione di un'organizzazione dovuta ad un malfunzionamento del sistema informatico.

Per la gestione del rischio cyber occorre innanzitutto individuare le vulnerabilità del sistema informatico, le possibili minacce e i potenziali danni di una violazione della sicurezza. Questo processo può essere suddiviso in diverse fasi quali l'identificazione dei rischi e la loro classificazione e stima, e il trattamento e mitigazione degli stessi attraverso una polizza assicurativa ad hoc.

QUALE COPERTURA POTETE OFFRIRE?

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

Per esempio, possiamo menzionare: la perdita da interruzione dell'attività causata da un attacco ransomware, da un errore dell'operatore (cancellazione accidentale dei dati) o da qualsiasi altro virus o malware che impedisca l'attività del nostro cliente. P8Inoltre, è prevista la copertura dei costi per ridurre al minimo una minaccia di estorsione informatica (nel caso in cui una terza parte abbia rubato i dati degli Assicurati o abbia minacciato un attacco di Denial of Service). Sono inclusi inoltre i costi per il ripristino dei dati di un assicurato che sono stati accidentalmente cancellati o corrotti.

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

COSA POTETE OFFRIRE TRAMITE LA VOSTRA SOCIETA'?

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

QUALI SONO I VOSTRI PUNTI DI FORZA?

In sintesi si possono evidenziare

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

CONTATTI

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



Caffè Ristorante Rosticceria

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



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

Casa Mamma

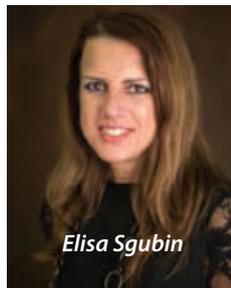
Ristorante Pizzeria



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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Rientri in sede: convivere con colleghi difficili



Elisa Sgubin

Gli altisonanti nomi della finanza stanno via via richiamando in ufficio i propri dipendenti.

Goldman Sachs è stata tra le prime banche a far appello alla presenza fisica: prioritario formare il personale junior che si è trovato inadeguatamente seguito nell'ultimo anno e mezzo di lavoro online.

Imprese minori e negozi di quartiere sono rientrati nei canoni tradizionali ormai da un trimestre e operano a pieno regime, concedendo in qualche caso la flessibilità lavorativa.

La Londra dello smartworking torna dunque alle postazioni di routine. Se a molti fa piacere rivedere i volti complici dei colleghi e riabituarsi alle interazioni a tu per tu, tornare a condividere gli spazi equivale talvolta a rapportarsi con persone meno affini.

La ripresa dei contatti, dopo mesi di incontri via etere, si presenta come il momento più arduo: per il carattere di relativa novità, per il doversi adeguare, per dover cambiare un'abitudine e, soprattutto, perché trovarsi di nuovo gomito a gomito con elementi difficili, sul posto di lavoro, è pesante e causa di stress.

E allora, come risolvere?

Con una tecnica in cinque tappe:

1. Fare mente locale: prendere coscienza di quelle che sono le nostre necessità, di ciò a cui diamo valore; della qualità di convivenza che vogliamo mantenere, degli aspetti che non intendiamo accettare. Allo stesso modo, fare il punto schematico di ciò che possiamo o non possiamo cambiare. È un esercizio di pochi minuti in cui si considerano i nostri principi e la realtà della giornata in azienda, analizzando ogni parte e dividendo tra set-

tori d'azione, reazione o impossibilità di variazione. È di aiuto nella gestione di una condizione problematica. Chiarisce chi siamo e il tipo di situazione in atto sul posto di lavoro.

Siamo il bersaglio del team leader in carriera che cerca di impressionare un superiore e passare di ruolo? Attenzione e pazienza, è probabile che presto applicherà altre strategie per farsi notare e si leverà di torno. Voi non siete determinanti in questo scenario. Le dinamiche cambieranno.

Ben diverso se non sopportate il titolare della pizzeria ma lo stipendio è ottimo e non avete intenzione di cercarvi un'altra sistemazione. C'è possibilità d'azione ma manca la volontà di cambiamento perché per noi ha maggior peso la componente salariale.

L'esercizio della consapevolezza può essere una pratica mentale o messa per iscritto. Tuttavia, scrivere su carta è più efficace poiché si presta maggior attenzione alle parole e le si ricorda più a lungo.

2. Abbandonare: dimenticare l'idea di poter controllare un'altra persona. Il collega strafottente non si trasformerà di punto in bianco nel compagno di scrivania ideale, meglio prendersi qualche minuto e lasciar andare ogni sentimento di astio, delusione, collera del momento che comprometterebbero future conversazioni.

3. Rendere partecipe l'altro: introdurre l'episodio scatenante tensioni, parlando degli aspetti che ci indispongono e in quali ambiti si scontra con i nostri interessi e bisogni. Comunicare alla persona interessata ciò che suscita in noi uno stato di disagio in modo da trovare un punto di comprensione verso un piano di rapporto condiviso,

in cui i personali limiti di tolleranza sono chiari ad entrambe le parti.

4. Proporsi una soluzione: indipendentemente dall'esito della precedente azione - non è detto che l'interlocutore voglia né possa capirci -, cerchiamo di sospendere il giudizio, evitando di ripensare e rivivere lo stato di malessere verso l'altro. Passiamo oltre, dedicando tempo a colleghi con cui abbiamo un buon rapporto, spendendoci in attività che rafforzino l'immagine di noi stessi.

5. Limitare le occasioni di interazione: una volta chiariti gli standard nell'accettazione di determinati comportamenti, si instaura un tacito accordo di riduzione nei contatti e si mantengono solo incontri funzionali all'attività lavorativa.

Cellulari e tecnologia intervengono anche su questo fronte. Per il mantenimento di un sano equilibrio psicofisico, oltre alla pratica sportiva, è possibile abbinare l'uso di applicazioni digitali, quali Breathe2Relax, Stress Doctor, Happify, Insight Timer.

Alcuni datori di lavoro hanno accolto la proposta di portali innovativi per il benessere del personale, quali Spill, funzionalità integrativa alla app Slack, e l'emergente Breeze Health Platform che, attraverso un'applicazione telefonica, da accesso diretto al singolo dipendente, a dottori, a consulenti in tema salute, a regolari monitoraggi e check-up.

SPID: OBBLIGATORIO ALL'ESTERO DAL 2023

Fino al 31 dicembre 2022 gli italiani residenti all'estero potranno accedere ai servizi consolari online usando le vecchie credenziali secondo le consuete modalità e senza la necessità di usare lo Spid, strumento ancora poco diffuso all'estero.

La proroga nell'introduzione dello Spid (obbligatorio in Italia dallo scorso 1 ottobre mentre doveva diventare all'estero dopo il 28 febbraio 2022) è stata annunciata dal ministero degli Esteri che al contempo ha rinnovato l'invito "a richiedere lo SPID per tempo poiché diverrà in futuro l'unico canale di accesso ai servizi informatici della Sedi consolari e della Pubblica Amministrazione".

Lo Spid (la sigla sta per Sistema Pubblico di Identità Digitale) è un'identità digitale composta da una coppia di credenziali (username e password), strettamente personali, ed è gratuito. Per maggiori informazioni e una lista dei gestori del servizio si può consultare il sito <https://www.spid.gov.it/>

I cittadini italiani iscritti all'AIRE non possono avere la tessera sanitaria italiana e per poter richiedere SPID devono quindi ottenere al posto della tessera una copia 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 consultare il sito https://consolondra.esteri.it/consolato_londra/it/i_servizi/per_i_cittadini/codice_fiscale

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.

È 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 tessera 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.



Chalet Ciro
1952
I make you happy

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

etnacoffee
sicilian street food

Arancini
Cannoli
Granita
Pinsa

☎ 020 7935 1600
54 BAKER STREET W1U 7BU
SHOP.ETNACOFFEE.NET
CLICK&COLLECT - DELIVERY

Logos for various delivery and social media services.

MARKETING MADE EASY

by Claudia Galetta

www.glocalexperiences.co.uk
claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk



Adatta il tuo stile di comunicazione per avere successo

Con capi, colleghi e clienti

Sono quattro gli stili di comunicazione profilati ed utilizzati dalla maggior parte degli esperti, conoscerli adattandoli al nostro interlocutore è un'arma vincente nella vita, nel business e con il proprio team.

È molto probabile che le persone con cui vai d'accordo e lavori bene hanno uno stile di comunicazione simile o compatibile al tuo. A tutti piace meno lavorare con persone con cui è difficile comunicare, con cui non ci si capisce ed intende o che addirittura ci annoiano o stressano. Conoscere gli stili di comunicazione è importantissimo anche per le comunicazioni di marketing aziendale e profilare i clienti può essere un esercizio vincente.

Il trucco per lavorare bene con tutti? Conoscere gli stili di comunicazione, riconoscere il proprio e quello degli altri e comunicare con lo stile del nostro interlocutore al fine di costruire un rapporto. People buy people, remember?

1. Comunicatore Analitico

Le persone con uno stile di comunicazione analitica sono pragmatiche, pratiche e la loro struttura di pensiero è basata su dati concreti, attività definite, chiarezza di posizione. Amano i dettagli e vogliono avere quante più informazioni per prendere 'educated decisions'. Non apprezzano il divagare in ipotesi poco fattibili e restano focalizzati sul task in hand.

Pro: Sono logici, affidabili e scrupolosi e ti puoi fidare.

Contro: il tempo a loro non basta mai, altro che Parkinson Law. Focus sui dettagli possono apparire freddi. I troppi dati distolgono l'attenzione dalla big picture.

2. Comunicatore Intuitivo

Gli intuitivi trovano i dettagli noiosi. Non seguono procedure e schemi. Se chiedono un'opinione si aspettano solo l'opinione finale e non le spiegazioni di

come si è giunti a quella posizione. Riconosci un intuitivo perché' dopo due minuti che qualcuno sta parlando è già distratto e palesemente assente con la testa. Per comunicare con loro in maniera efficace usa bullet points e pratica l'uso di poche (pochissime) parole.

Pro: Veloci a prendere decisioni anche in mancanza di dati. La loro mente resta sempre libera per nuove decisioni.

Contro: Sono poco pazienti con chi non comunica come loro. La loro mancanza di attenzione ai dettagli può causare problemi relazionali e pratici.

3. Comunicatore Personale

Tutto è basato sulla relazione personale e le emozioni. Quasi l'opposto di un analitico. Ottimi ascoltatori ed osservatori intuiscono come comunicare con gli altri, gestire negoziazioni difficili e mantenere un atteggiamento diplomatico anche in questioni difficili

Pro: Si accorgono di cose (ad esempio problemi, malumori, comportamenti ambigui) che gli altri non vedono.

Contro: per loro le emozioni sono più importanti dei ciò che dicono i fatti. Spesso percepiti come permalosi e, nel caso degli analitici, quasi insopportabili.

4. Comunicatore Funzionale

Tutto deve sempre essere preciso e completo. Le loro email, reports e presentazioni sono lunghe e estremamente dettagliate.

Pro: Tutto è talmente preciso che ci si può fidare. Per fortuna che sbagliare è umano!

Contro: Spesso insistono nel voler spiegare ogni dettaglio anche a chi palesemente non è interessato ad ascoltarli.

Adesso che hai individuato il tuo stile e quello di capi e colleghi saprai come cambiare il tuo metodo di comunicazione per ottenere fantastici risultati. E con i clienti? Applicalo anche con i clienti e il successo non tarderà a bussare alla tua porta.



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana

notiziedalcuore@gmail.com

LIMERENZA, QUANDO L'AMORE È MALATTIA

Jessica ci scrive:

"Da tre anni amo un uomo. Non abbiamo mai avuto una vera relazione, a volte lui si avvicina a me, io inizio a sperare che sia la volta buona che nascerà una storia, ma poi lui si riavvicina. Mi ha detto che io gli piaccio, ma non mi ama. Io non posso vivere senza di lui. Gli amici mi dicono di lasciarlo andare, che mi sto rovinando la vita, ma non capiscono: io non posso. Io lo amo, la mia vita non vale nulla senza di lui, ho il cuore a pezzi e spero sempre che si innamori di me."

Cara Jessica,

Come ti capisco, tutti siamo stati vittima, almeno una volta, di amore non corrisposto. Per alcuni è stato più doloroso, per altri meno, ma a nessuno di noi ha fatto piacere.

Intanto, vediamo di dare un nome a questo sentimento che chiami amore: si chiama limerenza. Il termine fu coniato dalla psicologa americana Dorothy Tennov e indica un innamoramento estremo con il disperato desiderio di reciprocità. In arte e letteratura, siamo abituati a considerare "romantico" questo sentimento devastante, questa ossessione che non lascia vivere.

Un capolavoro della letteratura, manifesto dell'amore romantico è, secondo me, una storia di limerenza. Ne "I dolori del giovane Werther", Goethe ci racconta, appunto, di Werther, un intellettuale che si trasferisce in campagna dove, a una festa danzante, conosce la bella Lotte e se ne innamora immediatamente. Lotte, però, è già promessa ad un altro uomo, Albert, al momento assente.

Lotte e Werther diventano amici e, sebbene la fanciulla lasci trasparire di provare un sentimento per il giovane, il loro rapporto non si trasforma mai in niente più che una affettuosa amicizia.

Quando Albert torna nel villaggio di campagna, Werther non riesce a sopportare il tormento della situazione e accetta un incarico diplomatico che gli permette di ritrasferirsi in città. Purtroppo, però, non riesce a sopportare di vivere tra l'ipocrisia dell'alta borghesia e torna a casa, dove gli giunge la notizia delle nozze di Lotte.

L'angoscia di Werther è palpabile: "per me oramai è finita! La mia mente è confusa, già da otto giorni non riesco più a riflettere, ho gli occhi sempre pieni di lacrime, non c'è posto dove stia bene e in ogni posto sto bene. Non desidero nulla, non bramo nulla. Starei meglio se me ne andassi."

Un giorno Werther, turbato dal conflitto dei propri sentimenti, bacia Lotte, che lo respinge volendo restare fedele al marito, nonostante Werther non le sia indifferente.

Con una scusa, il giovane chiede in prestito le pistole ad Albert e, dopo avere scritto una lettera a Lotte, si spara.

Ora, diremo, povero Werther, tanto innamorato. Sì, certamente. Ma non di un amore sano. La differenza tra amore e limerenza è che la seconda porta con sé una grande sofferenza: la limerenza rende insicuri, ossessionati, tristi ed è una vera e propria dipendenza. È caratterizzata da pensieri intrusivi, continua necessità di sapere cosa sta facendo l'oggetto dei propri desideri: "mi starà pensando? Sarà con un'altra donna?", oppure continuo bisogno di controllare cosa scrive sui social, ansia perché non ha risposto a un messaggio entro pochi minuti. Questa ossessione causa continui sbalzi d'umore, che dipendono interamente dal comportamento dell'altro: felicità assoluta se lui ti fa un complimento o ti invita a uscire, ansia e depressione quando lui non si fa sentire per qualche giorno o si mostra più freddo. Inoltre, si ha una tendenza a ingigantire l'indisponibilità della persona amata: se l'oggetto dei desideri dice di avere un impegno con gli amici, il limerente si dispererà pensando di non essere mai una priorità, di non valere nulla agli occhi dell'altro. Ma, il tratto che più distingue la limerenza dall'amore, è l'egoismo: in amore desideriamo il bene della persona amata, anche quando non corrisponde esattamente con i nostri desideri. Il limerente non riesce a pensare a nient'altro che a sé. Non ascolta i bisogni dell'altro, le sue insicurezze, le sue parole, vuole a tutti i costi essere corrisposto. Se l'oggetto del desiderio dice al limerente "scusa, sono stanchissimo, stasera non posso uscire". Il limerente non penserà "oh mi spiace molto che tu sia stanco, ti lascio riposare", penserà invece "come non puoi uscire? Ma io volevo vederti!".

Adesso mi chiederai, perché penso che la tua sia limerenza e non amore. E te lo dico subito: perché hai detto che la tua vita non vale niente senza di lui.

Credimi, so cosa significa soffrire per amore, ma lascia al giovane Werther "la tempesta e impeto" di un amore che supera la voglia di vivere.

Purtroppo, penso che fino a quando non capirai che tu puoi vivere senza chiunque, non avrai mai amore, ma solo limerenza. E se Jennifer Aniston ha potuto vivere senza Brad Pitt, noi possiamo vivere senza chiunque! Ovviamente scherzo, ma voglio veramente che ti renda conto che vali anche senza di lui.

Ti do un compito: non vederlo e non sentirlo per due mesi. Da oggi parte la tua sfida: niente telefonate, niente messaggi, non spiarlo sui social, non passare davanti al suo ufficio "per caso". Durante questi due mesi fai di te stessa la cosa più importante della tua vita: cosa avresti sempre voluto fare, ma non hai fatto per mancanza di tempo? Imparare a suonare uno strumento? Imparare una lingua straniera? Pilotare aerei? Fallo.

Trattati ogni giorno come tratteresti l'uomo che ami: cucina ciò che ti piace, vestiti come ti fa sentire bene e vai al ristorante da sola, passa un weekend in un posto che hai sempre desiderato visitare: impara ad amarti e trattarti come meriti. Dopo questi due mesi, decidi come ti senti: lo ami ancora? Se no, problema risolto. Se sì, adesso sai che puoi vivere anche senza di lui, prova a dirgli del tuo amore per lui e, se rifiuta, purtroppo non ti resta che chiudere.

Se non riesci, rivolgiti a uno specialista, non sei sola, esistono professionisti che possono aiutarti.



Se volete leggere le mie storie anche su Facebook, seguite la mia pagina "Philosophical Hearts"

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



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

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



MALVA UNA PIANTA MILLEUSI

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: *Malva sylvestris*, L.
1753, malva o malva selvatica
Famiglia: *Malvaceae*

Pianta erbacea biennale, perenne, raramente a ciclo annuale, con un fusto eretto (alto tra i 60 e gli 80 cm) oppure strisciante, ricoperto di peli e legnoso alla base. È dotata di radici profonde, a "fittone". Le foglie sono di un colore verde intenso, sostenute da un lungo picciolo, dalla forma palminervia e con margine dentellato ed ondulato.

All'ascella delle foglie si sviluppano i fioriche crescono solitari od in piccoli gruppi di 6 al massimo. La corolla dei fiori è formata da 5 petali bilobati con tonalità "malva" ossia di colore roseo o lilla a striature longitudinali più scure. Nel centro del fiore si possono osservare numerosi stamini formano una struttura "a tubo" che avvolge lo stilo, caratteristica peculiare delle Malvaceae. La fioritura avviene ad inizio primavera (maggio) e perdura fino a settembre.

I frutti sono degli acheni circolari, appressati l'uno all'altro, di colore verde, poi marrone quando maturi. Sono graziosi da vedere perché sembrano delle minuscole zucche.

La *Malva sylvestris* appartiene ad una grande famiglia botanica (comprende 100 generi), di cui fanno parte il cotone, l'ibisco e la malvarosa. È considerata una pianta spontanea, divenuta subcosmopolita al giorno d'oggi. Originariamente si diffuse dall'Europa centro-meridionale all'Asia. In Italia è molto comune e facile da reperire in diversi luoghi, nei campi o nei giardini incolti, ai bordi delle strade e dei fossi, nei sentieri campestri, nei prati, nei luoghi calpestati e nei ruderi. Cresce bene in terreni leggeri, ricchi in sostanza organica, in una posizione riparata dal vento e ben soleggiata ma non disdegna la mezz'ombra.



La droga è costituita soprattutto dai fiori e dalle foglie (ricchi dei principi attivi di questa pianta). I fiori vanno raccolti appena schiusi ed asciugati all'ombra in ambiente ventilato.

Principi attivi. I costituenti chimici della *Malva sylvestris* rendono la pianta "omnimorbia" (dal latino, una cura contro tutti i mali). Essi sono le mucillagini (polisaccaridi eterogenei), i flavonoidi (antociani, di cui malvina e malvidina, responsabili del colore del fiore), le pectine, i tannini, i minerali, in particolare ossalato di calcio e di potassio, le vitamine (A, C, B1 e B2).

Proprietà. In molte epoche la malvaera ritenuta una pianta panacea per le diverse proprietà benefiche, in primis quella emolliente. A questa si aggiungono le proprietà antinfiammatorie, antiossidanti, espettoranti, lassative e lenitive. Esse esercitano un'azione protettiva nei confronti delle mucose con le quali la malva entra in contatto grazie alle mucillagini contenute. Quest'ultime alleviano stati irritativi ed infiammatori delle mucose dell'apparato uro-genitale, del cavo orale, dell'intestino e dello stomaco, formando uno strato mucinoso (gel) che protegge e sfiamma le mucose. L'azione delle mucillagini si sviluppa combattendo i disturbi digestivi (gastrite), l'influenza intestinale (gastroenterite), i malanni della brutta stagione (bronchite, mal di gola, tosse secca) favorendo l'espulsione del muco, le irritazioni del cavo orale (a tal scopo si può usare come collutorio naturale), i disturbi della vescica (cistite), di cui attenua l'infiammazione.

Inoltre, questa pianta riduce gli arrossamenti della pelle, l'ammorbisce, rinfresca e protegge in caso di brufoli, eczemi, ferite, orticaria, scottature. È efficace nel curare orzaioli e congiuntiviti. Si è visto che la malva selvatica è in grado di recare rapido sollievo alla

pelle che è venuta a contatto con l'ortica (basta sfregare le foglie di malva sulla parte colpita).

Uso interno. Raccogliamo fiori e foglie (circa 3g) per preparare infusi. Sia freschi che essiccati vanno lasciati macerare durante la notte per estrarre le mucillagini. Li facciamo bollire per 5-8 minuti in una tazza da 100ml di acqua. Poi, questo infuso viene filtrato ed assunto due o tre volte al giorno per lenire tosse, raffreddori ed infiammazioni dell'apparato digestivo ed in caso di stitichezza.

Uso esterno. Fiori e foglie (5g in 100ml di acqua) sono utili per fare gargarismi del cavo orale e lavande vaginali esterne. Si usa anche preparare impacchi di malva con l'infuso in caso di prurito, arrossamento e secchezza della pelle.

In cucina. Io ho voluto provare la combinazione peperone e malva in una semplice frittata. Per questa ricetta ho usato sia i fiori che le foglie.

Ingredienti: 500 gr di fiori e foglie di malva, una piccola cipolla bianca, 400 gr di peperone (giallo, rosso, verde), 2 uova, sale, olio extra vergine d'oliva (evo), pepe e zenzero:

- tritare la cipolla in piccoli pezzi, poi lavare e tagliare a listarelle i peperoni;
- scaldare dell'olio evo in una padella antiaderente con la cipolla tritata, da rosolare a fuoco lento;
- aggiungere i peperoni e a metà cottura dello zenzero in polvere per un tocco un po' piccante;
- tagliare grossolanamente le foglie di malva ed unire sia le foglie che i fiori al composto;
- lasciare cuocere a fuoco lento finché il tutto si amalgama;
- sbattere le uova in un piatto, aggiungendo il composto ed aggiustando di sale e pepe;
- cucinare il tutto nella stessa padella.

Devo dire che il risultato è stato sorprendente. Di solito io adoro accompagnare la frittata con gli spinaci. Ma il sapore fornito dalla malva è stato unico. Sin dal primo assaggio ho sentito il retrogusto dell'erba selvatica, perfettamente sposata alla dolcezza del peperone. Lo zenzero non ha smorzato il gusto, anzi il mio palato è stato "accarezzato" da una sensazione di tenerezza che questa pianta può donare, grazie alle mucillagini contenute.

Curiosità. La parola malva deriva dal greco malakos che vuol dire "morbido" o dal latino, mollire, cioè "ammorbidire". Nel linguaggio dei fiori essa rappresenta l'amore e la comprensione materna.



TALISMANI - LA MAGIA IN TASCA...

Parte Prima

Prima che qualcuno lo definisse animale razionale, l'uomo si affidava all'istinto appunto come gli altri animali. In più era terrorizzato dall'idea della morte e non sapendosi spiegare gli oscuri e inspiegabili aspetti della vita, si inventò divinità più o meno ostili e diventò preda delle più disparate superstizioni (nonché dei sacerdoti di quelle religioni che i medesimi fabbricarono con sottile abilità mentale per sete di potere) Dovendo difendersi da fenomeni che non sapeva spiegarsi, il meschino, oltre a far ingrassare suddetti sacerdoti, si arrangiò a procurarsi qualche sorta di difesa personale, attribuendo a oggetti e simboli poteri soprannaturali che nel tempo sono diventati indispensabili e sofisticati compagni di ventura. Insomma, amuleti e talismani non hanno mai smesso di essere tenuti in alta considerazione e nelle tasche degli uomini.

Vedendo dove tirava il vento, persone con quoziente intellettuale più agile si dedicarono con impegno ad attribuire a tali oggetti astrusi significati profondi e mistici, legandoli a forze occulte note solo agli eletti in diretta comunicazione con la divinità, vedi la CABALA, raccolta di manoscritti esoterici dei primi rabbini e dei primi cristiani, tanto che il Medioevo fu l'epoca d'oro di suddetti gingilli.

Ecco, quindi, che il Talismano si eleva sull'amuleto, oggetto con solo scopo difensivo, diventando oggetto consacrato. Cioè viene investito di proprietà di attrazione di forze positive e benevole, diventando un polo induttivo dall'universale all'individuale, una corrente propizia dagli astri o chi per loro.

Naturalmente per attivare queste proprietà ci sono dei rituali da osservare, ovvero non si può comprare un talismano e metterlo in tasca e sperare in bene. Per "polarizzare" un talismano bisogna dedicarsi per trenta giorni, dalle dieci alle undici di sera, alla contemplazione degli Astri, esponendo l'oggetto su un piatto nuovo ai benefici influssi, mezz'ora a destra e mezz'ora a sinistra. E l'ora deve essere impiegata a recitare per 4 volte una precisa invocazione, tenendo la destra sopra il talismano e gli occhi sul firmamento. Non si sa se in caso di pioggia o cielo nuvoloso la faccenda vada a buon fine, in ogni caso avrà avuto il beneficio di non stare incollati alla tv e di pensare a cose più salvirliche che non Il Grande Fratello o l'Isola dei Famosi.

Per chi volesse cimentarsi, l'invocazione da memorizzare è la seguente
- O Astri sovrani trasfondete i vostri effluvi su questo metallo (o pietra) che vi rappresenta sul pianeta terra; arricchitelo delle qualità necessarie perché possieda l'assoluto comando sugli spiriti buoni e sui maligni, per servirmi secondo la mia volontà. Fate che mediante questo talismano io possa vincere tutte le contrarietà della vita, acquistare ricchezze ed onori, non essere molestato né vinto da persone nemiche o da cattivi spiriti. Essere salvo dai sortilegi e da chiunque volesse recarmi danno materiale e morale, ed usare assoluto dominio sugli Astri, sugli elementi della terra, delle persone, sugli spiriti. Invoco pure Voi, buoni spiriti della luce, Adonai, Ariele, Jehovan e Mitraton, adornate dei doni della sapienza affinché per le sue magiche virtù io raggiunga quanto mi propongo. Rinnovo la preghiera agli Astri, elementi e spiriti della creazione, perché ascoltino le mie preci e mi rendano capace di compiere opere meravigliose a mio vantaggio e in aiuto al mio simile. -

Meno male che vengono menzionati in extremis i nostri simili, perché la preghiera suona un tantino egoista, peccando un po' di ingenuità e di smania di potere per scopi parecchio triti. Insomma, c'è un po' di confusione tra cose materiali e spirituali, nonché una certa presunzione nel voler asservire spiriti buoni e cattivi e pure una certa discriminazione fra i primi, essendone invocati solo 4 e dai nomi un po' sospetti. Diciamo tuttavia che tutto sia a fin di bene, anche perché si avranno benefici solo se meritevoli, fuggendo i vizi e praticando le virtù, dimostrandosi casti e puri, umili e pazienti etc, insomma un colpo di coda buonista che mette d'accordo la superstizione con i dettami ufficiali di ogni religione. Viene in particolare raccomandata la pazienza; difettandone, sarà arduo ascendere alla vera sapienza...che è poi quella di indagare i reami del naturale e dello spirituale senza contare troppo su aiuti extraterrestri. E far buon viso a cattivo gioco se le stelle stanno solo a guardare senza ascoltare.

MM

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

Il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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

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

TripDigest
JOIN THE DISCOVERY

AL MUSEO CON IL CANE: IN ITALIA SI PUÒ

GRAZIE A SERVIZIO DI DOG SITTER

Fino ad oggi se si volevano vedere alcuni musei importanti come gli Uffizi il cane bisognava lasciarlo a casa. Adesso non più: il nostro amico peloso ci può aspettare fuori, affidato ad un dog sitter certificato. Il servizio è stato ideato da TripForDog.com, la prima agenzia di viaggi a quattro zampe.

Il servizio è stato appena introdotto in cinque luoghi storici e rappresentativi dell'Italia: a Firenze con gli Uffizi, la galleria dell'Accademia e il Duomo, a Roma con i musei Vaticani e Castel Sant'Angelo, a Pisa per visitare la torre e a Pompei per vedere gli scavi.

"Abbiamo selezionato delle persone che per lavoro si occupano di cani. - spiega Marco Fabris, Ceo e fondatore di Tripfordog.com, l'agenzia di viaggi a quattro zampe - Sono esperti che sanno come farli giocare in sicurezza e anche farli riposare quando serve. Si organizzano per farli stare in posti dove c'è ombra, sempre alla ricerca del loro benessere. Io stesso ho un cane, Mela, nominata presidente onorario di TripForDog.com, e conosco bene le loro esigenze. Grazie al servizio di TripForDog.com i nostri amici ci aspetteranno scodinzolanti all'uscita del museo".

"TripForDog - racconta Fabris - è nato durante un viaggio che ho fatto con il mio cane Mela, nominata presidente a 4 zampe di TripForDog, con partenza da Milano e destinazione l'estrema Andalusia. In quella avventura ci siamo trovati ad affrontare i mille problemi che ogni anno rendono la vita difficile a migliaia di cani e ai loro accompagnatori umani. Da lì è nato TripForDog, che negli ultimi 6 anni ha portato in vacanza oltre un milione famiglie "allargate".

"La nostra missione - sottolinea il fondatore di TripForDog - insieme a tutto il team che si è moltiplicato nell'ultimo periodo è sempre stata quella di agevolare gli spostamenti, le vacanze, le esperienze e le attività di chi vuole viaggiare insieme al proprio cane, prevenendo di fatto l'abbandono. Abbiamo una visione molto familiare, per noi i nostri cani fanno a tutti gli effetti parte della famiglia e hanno gli stessi diritti e doveri di ogni altro membro. Ecco perché abbiamo deciso di estendere l'attività di TripForDog.com ai tour personalizzati e alle uscite di branco, dove il binomio cane e umano vive esperienze stupende insieme e rende la vacanza e la relazione con il cane qualcosa di unico conoscendo, anche, altri binomi che hanno la stessa passione".

I costi sono in linea con quelli (non proprio popolari) del dog sitter in una grande città: la visita ai Musei Vaticani con biglietto salta fila e 4 ore di dogsitting costa 70 euro, per la Torre di Pisa, con 2 ore di dogsitting, si pagano 45 euro, mentre per Firenze si può anche acquistare un intero pacchetto vacanza che include due notti in un B&B in pieno centro, biglietti con guide per Uffizi, la Galleria dell'Accademia e il Museo del Duomo con il biglietto Salta la Coda, e dog sitting per tutto il tempo necessario per le visite (prezzo: 417 euro a persona con cane).

La Redazione

CANE: PER UN ITALIANO SU TRE È COME UN FIGLIO



Il cane? Per un italiano su tre è come un figlio, tanto che un terzo di essi ricorda e festeggia persino il compleanno del suo fido amico a quattro zampe.

Questo straordinario trasporto cinofilo è emerso da uno studio condotto da Swg per Ca' Zampa, il primo Gruppo italiano di Centri per il benessere dei pet.

Proprio dagli esperti di questa azienda arrivano dei consigli su come far stare bene il cane di casa, a partire dai primi momenti in cui entra in una famiglia. "Per loro siamo i loro migliori amici, quindi vivere una relazione serena con il proprio cane diventa fondamentale", spiega Francesca Rubin, Medico Veterinario di Ca' Zampa.

Se si è alle prime esperienze, l'esperta consiglia di cercare un cane di indole buona e di facile gestione. Mentre, alcuni cani da pastore o i cani più simili ai lupi, sono cani forti di carattere, e bisogna essere sicuri di avere una conoscenza di base della specie canina per poter affrontare la convivenza serenamente.

"Il cane - sottolinea la veterinaria - è un essere vivente con capacità affettive smisurate. Prendere perché ci piace una razza che non conosciamo a sufficienza, può rivelarsi, nella migliore delle ipotesi, una scelta difficile da attuare". LaR



"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



I FIGLI DEI VICINI SONO SEMPRE PIÙ PERFETTI?

"Perché il figlio dei vicini prende sempre bei voti a scuola, mentre il mio raggiunge a fatica la sufficienza?"

"I figli di mia cognata sono sempre così tranquilli ed ubbidienti...mia figlia di cinque anni mi fa fare certe figuracce quando siamo con altre persone!"

"Gli altri bambini della sua età parlano già..."

"La sorellina è così buona e docile, lui non fa altro che dispetti e pianta grane su qualsiasi cosa!"

Potrei andare avanti per pagine a riportare frasi di genitori che, nel corso degli anni si sono rivolti a me preoccupati per una, vera o presunta, "anormalità" nel comportamento del proprio figlio o della propria figlia, basandosi sul confronto con dei modelli di apparente perfezione.

Anche se talvolta, effettivamente, una problematica reale c'era, era spesso meno allarmante di come la vedevano i genitori ed è stata successivamente risolta, a seconda dei casi, da una serie di colloqui educativi con i genitori o da sessioni di psicomotricità e/o rilassamento con il bambino (d'ora in poi, continuerò usando solo il termine al maschile per pura comodità).

Quello che voglio far capire in questo articolo è che il confronto in sé è un validissimo strumento che può servire come monitoraggio della crescita e dello sviluppo fisico, cognitivo ed affettivo-emotivo di un bambino o di un adolescente, ma che bisogna stare attenti a farne il giusto uso. Lo stesso confronto può risultare, infatti, controproducente se messo in atto con un proposito puramente competitivo o, peggio ancora, sminuente nei confronti di sé stessi e dei propri figli. Assolutamente da evitare è l'esternazione del paragone a sfavore del proprio figlio, soprattutto in sua presenza. Frasi come: "Marco è sempre così gentile ed estroverso, tu non apri nemmeno bocca quando abbiamo ospiti!" hanno come risultato di umiliare il bambino o il ragazzo, appiccicandogli al tempo stesso un'etichetta che, molto probabilmente, lo spingerà a rinunciare ad ogni tentativo di cambiamento.

Un tipo di confronto sano e utile parte da un'osservazione serena, non guidata da ansie o sensi di inadeguatezza, ma dalla volontà di capire a fondo i propri figli e dalla disponibilità a mettersi in discussione, evitando, però, inutili sensi di colpa.

Osservare il proprio figlio nei vari contesti sociali in cui è inserito e confrontarlo con il gruppo o i gruppi di suoi pari può fornire indicazioni su eventuali anomalie nel suo comportamento o nei suoi tempi di sviluppo, permettendo di intervenire tempestivamente rivolgendosi al pediatra o allo specialista del caso (pedagogista, psicomotricista, psicologo, neuropsichiatra infantile...).

A volte, però, un genitore non riesce ad osservare con mente aperta, recettiva a tutti gli aspetti, sia positivi che negativi. Quest'osservazione può succedere perché è spinto da preoccupazioni preesistenti o da un ideale troppo elevato di quello che suo figlio dovrebbe essere o saper fare. Può capitare che un genitore abbia in mente, più o meno consapevolmente, un'immagine di figlio ideale.

Il formarsi di questa immagine è abbastanza comune durante la gravidanza o addirittura prima, quando il bambino non ancora nato o concepito, si può solo, per l'appunto, immaginare. In genere, dopo la nascita, questa immagine svanisce per lasciare il posto al bambino reale, su cui riversare tutto il proprio amore ed aspettative più adeguate e realistiche.

Talvolta, però, per ragioni che non è possibile indagare in questa sede per motivi di spazio, questo "fantasma" rimane come modello di riferimento nella mente di uno o entrambi i genitori, ponendo molto, troppo in alto l'asticella per la valutazione dei traguardi da raggiungere per il figlio reale.

Questa situazione può essere aggravata dal confronto con un altro bambino o ragazzo che sembra corrispondere a quei parametri di perfezione. Può essere il figlio di un collega, di un parente o un compagno di scuola. Quel bambino sembra essere perfetto in tutto: ottimi risultati scolastici, comportamento sempre adeguato, magari riesce bene anche nello sport...per l'appunto, un modello di perfezione!

Vi svelerò un segreto: quel bambino (o adolescente) perfetto in realtà non esiste. Quella che arriva a voi è l'immagine costituita da ciò che i suoi genitori raccontano di lui (omettendo probabilmente molti retroscena famigliari) e dal suo comportamento in pubblico. Soprattutto, quell'immagine risulta migliorata dalla vostra convinzione/preoccupazione che vostro figlio non sia all'altezza degli altri.

In realtà, dietro la facciata apparentemente perfetta dell'altro bambino ci possono essere diversi scenari, non tutti positivi.

a) Forse quel bambino/ragazzo si comporta così bene nelle situazioni sociali perché i suoi genitori hanno avuto la costanza e la pazienza di impostare e di portare avanti un buon lavoro sulle regole e hanno l'abitudine, soprattutto se si tratta di un bambino ancora piccolo, di stipulare con lui un patto prima dell'evento. Se voi non avete fatto altrettanto, non si può pretendere che il rispetto delle regole sia innato in vostro figlio e si tratta di prendere esempio da quei genitori per ottenere gli stessi risultati (vedi gli interessantissimi ed esaustivi articoli sul blog <https://www.educazione-quotidiana.it/>);

b) Forse il suo apparente comportamento impeccabile è dovuto ad uno stato di inibizione che lo blocca in presenza di estranei, facendolo apparire ad uno sguardo superficiale come tranquillo e molto riservato.

c) L'altro bambino è apparentemente un modello di comportamento perfetto perché i suoi genitori applicano uno stile educativo basato su minacce e punizioni. Questo metodo, non solo è emotivamente traumatizzante per il bambino, ma non lo rende consapevole del perché debba comportarsi o non comportarsi in un certo modo.

Il punto è che non sarà certo basandosi sul confronto con un singolo altro bambino, soprattutto un tipo di confronto che parte sconfitto in partenza a causa di un pregiudizio iniziale, che si potrà capire se il proprio figlio ha bisogno di un aiuto professionale per superare eventuali difficoltà di apprendimento o sociali o psicomotorie. È solo attraverso l'ascolto e l'osservazione serena ed amorevole dei propri figli e prestando attenzione ai messaggi trasmessi dai loro comportamenti che si possono cogliere eventuali segnali di allarme. Questo, però, va fatto rispettando e apprezzando l'individualità, l'unicità e le inclinazioni dei propri figli. Solo così sarà possibile riconoscere ed accogliere sia le loro potenzialità che i loro limiti.

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

UNA VACANZA A PALAZZO DI VARIGNANA

ALL'INSEGNA DI BENESSERE E BUON GUSTO

Palazzo di Varignana sorge nell'elegante cornice delle colline tra Castel San Pietro e Bologna. Cuore del progetto è Palazzo Bargellini-Bentivoglio, antico castello di campagna risalente al 1705 e ristrutturato rispettando il fascino della sua storia. Attorno ad esso, circondati da giardini ornamentali, fonti d'acqua e panorami incantevoli, sorgono una serie di altri edifici, a formare un piccolo borgo immerso nella natura. L'insieme è un modello originale e sostenibile di ospitalità diffusa. Il Resort ospita 134 camere dallo stile contemporaneo, cinque ville indipendenti, di cui una recentemente inaugurata e una in arrivo entro fine anno, tre ristoranti, una SPA di 3700 mq con 5 piscine esterne, palestra, campi sportivi, un driving range e un

moderno centro congressuale per meeting ed eventi.

Il progetto di hospitality, nato nel 2013 con il restauro di Palazzo Bentivoglio, si è nel tempo esteso e articolato, incorporando nuove strutture, attività e servizi. Nel 2015 nasce l'azienda agricola, dedicata a trasformare la bellezza del paesaggio naturale in una risorsa non solo contemplativa, ma avviata al ripristino di antiche colture autoctone e alla creazione di un vero e proprio modello circolare nel quale le terre di proprietà producono la gran parte degli alimenti impiegati nei due ristoranti.

Palazzo di Varignana è una realtà che parla di recupero e rigenerazione: di edifici storici e di terreni, di casali rurali e di colture che sono tornate a dise-

gnare i profili del paesaggio nel quale si immerge il resort. L'amore per la bellezza ha generato un complesso dove vivere svago, sport, cura di sé, ricerca di prodotti naturali ed eccellenza gastronomica.

Il resort si estende oggi su oltre 300 ettari di fondi agricoli. Tra questi, 150 ettari di oliveti danno vita a un prezioso Olio Extravergine, pluripremiato dalle principali guide di settore e in attesa di certificazione Bio entro l'anno.

Il progetto è in continuo sviluppo: appena inaugurata la nuova cantina semi ipogea di 1200 metri con area degustazione e affaccio sui 42 ettari di vigneti; in arrivo entro il 2023 un frantoio, per garantire la filiera integrata al 100%.

TripDigest



Stella al Merito del Lavoro: aperte le candidature per l'anno 2022

Fino al prossimo 3 dicembre è possibile presentare al Consolato Generale d'Italia a Londra le candidature alla "Stella al Merito del Lavoro" per il 2022.

Questa decorazione è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura, e può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale.

Si prescinde dal requisito di anzianità lavorativa per i lavoratori italiani all'estero che abbiano dato prove esemplari di patriottismo, di laboriosità e di probità risultanti da separata attestazione della Rappresentanza diplomatica o dell'Ufficio consolare.

Il limite minimo di età per i candidati è di 50 anni compiuti. Le domande per il conferimento della decorazione per l'anno 2022 dovranno essere corredate da una serie di documenti "in esemplare unico originale" (+ fotocopia chiara e leggibile):

- Curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, contenente le informazioni idonee a segnalare le bene-



merenze acquisite sul lavoro, nella vita civile ed eventualmente in quella militare;

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

- Dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza

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

Tutti i documenti devono essere stati rilasciati dopo l'1.10.2021. Nel caso di proposte di candidature già presentate in anni precedenti la documenta-

zione dovrà essere prodotta integralmente ex novo.

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

Onde promuovere le pari opportunità, si presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata. Si fa inoltre presente che almeno il 50% della quota di onorificenze "Stella al Merito del Lavoro" conferibili ai lavoratori italiani all'estero deve essere assegnato a coloro che hanno iniziato la loro attività lavorativa dai livelli contrattuali più bassi.

È possibile saperne di più grazie ad un video realizzato su iniziativa della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie, disponibile al link seguente: <https://youtu.be/wjCpKuTqZMc>.

Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare è possibile rivolgersi anche all'Associazione Maestri del Lavoro, in particolare al Cav. MDL Console Vincenzino Auletta, Mob. 07787 402000, Email: vince@auletta.co.uk

AMARCORD DELLE VACANZE IN ROMAGNA

IN UN LIBRO DI MONICA COSTA

Le "spericolate" vacanze sulla costa romagnola dagli Anni Sessanta in poi rivivono in un libro dove la giornalista Monica Costa, nata a Faenza, cresciuta a Bologna e residente a Londra da 23 anni, riporta alla luce ricordi emozionanti, personaggi leggendari, indelebili avventure estive legate a quei luoghi.

Il libro si intitola "Noi di Lido Adriano", ha venduto 400 copie nei primi 20 giorni dopo l'uscita (non male per una debuttante) e non racchiude solo storie molto intriganti ma anche 40 pagine di foto uniche e storiche che sono una specie di macchina del tempo.

"Il libro è nato dal cuore e dall'amore esagerato per la mia terra", non si stanca di ripetere l'autrice. Le due decadi trascorse a Londra le hanno fatto capire che le radici hanno davvero una grandissima importanza.

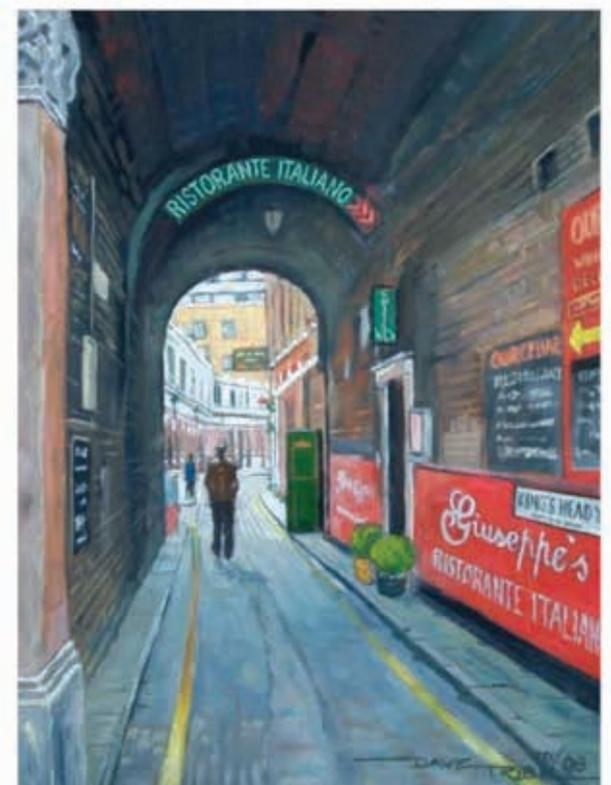
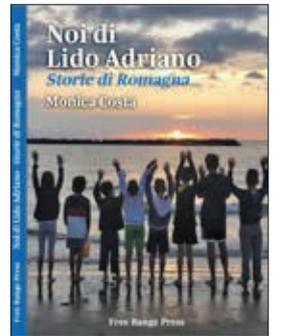
L'idea di scrivere un libro su Lido Adriano - frazione di Ravenna affacciata direttamente sul mare - è nata dalla voglia di Monica Costa di condividere le avventure un po' spericolate della propria infanzia ed adolescenza, una voglia cresciuta mentre raccontava a suo figlio Diego (nato a Londra) le storie di toga party, barcastop (un originale 'autostop' acquatico rivolto alle imbarcazioni di passaggio), 'viaggi' in alto mare col windsurf.

Una generazione quella degli anni 70 e 80 che Monica definisce 'free range' per lo stile di via più libero e incosciente: Lido Adriano era un luogo sicuro dove sperimentare maggiori spazi di libertà, in un tempo quando i genitori non erano 'elicotteri' ma lasciavano i figli in spiaggia da soli a gestire i rischi e ad imparare 'l'arte di vivere'.

Il libro si compone attraverso le testimonianze della gente. Questo era proprio l'intento dell'autrice: raccontare Lido Adriano seguendo ricordi e sensazioni di chi l'ha vissuta. Partendo dai suoi ricordi e poi parlando con amici e gente del posto, Monica Costa ha continuato a trovare aneddoti e a raccogliere le testimonianze di centinaia di persone nell'arco di quattro anni.

Nel volume si scoprono storie e personaggi straordinari del passato. Uno di questi è il bagnino-cantante Renato Ricci. La sua è quasi una storia a sé stante che rivela il mito dei bagnini sciupafemmine. Un altro è il fotografo Max Baldini che con i suoi celebri scatti ha più volte immortalato Lido Adriano, 'inventandosi' anche la capannina sul moscone per fare foto caratteristiche ai bagnanti in spiaggia.

Attraverso il suo libro, Monica Costa finisce anche per descrivere i cambiamenti che hanno contraddistinto un po' tutta la Romagna nel corso degli anni, come la perdita di alcuni divertimenti semplici per gli adolescenti. Un tempo c'era la pista di pattinaggio, luogo d'incontro importante per tutti i giovani, perché allora non c'era il cellulare e non si poteva decidere il ritrovo all'ultimo secondo. Poi c'erano il minigolf, i piccoli locali e tante altre forme di svago efficaci per costruire le compagnie di amici...



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



ENRICO CARUSO: A NAPOLI LA CASA NATIA DIVENTA MUSEO

È nato e morto a Napoli ed era quindi importante che in occasione del centenario della scomparsa la città partenopea si ricordasse di Enrico Caruso e gli dedicasse un museo che ha aperto i battenti lo scorso 2 agosto.

Il museo si trova in via Santi Giovanni

e Paolo, nel popolare quartiere napoletano dell'Arenaccia, dentro la piccola e modesta casa natale di quello che è considerato il più grande tenore di tutti i tempi.

La voce di Caruso in uscita da un grammofono d'inizio 900 accoglie i

visitatori del piccolo museo che possono ammirare oggetti personali del cantante come un bastone da passeggio e capi di biancheria di lino con le iniziali, ritratti, lettere, caricature, locandine, dischi originali.

Il museo, creato con fondi privati e contenuto nei 45 metri quadri dell'appartamento, è diventato realtà su iniziativa di tre appassionati e tenaci partenopei - Armando Jossa, Raffaele Reale e Gaetano Bonelli - grazie anche alla collaborazione dell'"Enrico Caruso Museum of America" che si tro-

va a Brooklyn. Fondamentale anche il contributo di Lello Reale, proprietario dell'appartamento diventato adesso "Casa Museo Enrico Caruso".

Proprio a Napoli, per l'esattezza all'Hotel Vesuvio, il grande tenore si è spento il 2 agosto 1921 dopo aver portato il belcanto italiano ovunque nel mondo.

In combinazione con l'inaugurazione del museo la Regione Campania ha organizzato la rassegna "Enrico Caruso 1921-2021. La voce, il mito" mettendo in programma fino al 31 dicembre

concerti, reading, mostre e altri eventi.

Online (gratis sui portali italiana.esteri.iteteatroallascala.org e disponibile in diverse lingue) è possibile visionare la mostra "Caruso, Corelli, Di Stefano 1921-2021 / Miti del canto italiano" che per un anno permetterà di conoscere meglio le vite dei tre grandi tenori. Questa mostra è promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, prodotta dalla Fondazione Teatro alla Scala, realizzata dal Museo Teatrale alla Scala e curata da Mattia Palma. *LaR*

PESTE ANTONINA E COVID-19: UN LIBRO TRACCIA UN PARALLELO

Arrivò dalla Cina tramite la Persia con un "itinerario epidemiologico" somigliante al Covid-19 e fece almeno dieci milioni di morti: in un libro appena uscito in Italia un professore di biologia molecolare, Giuseppe Testa, rievoca la più devastante pandemia conosciuta del mondo antico - la peste antonina - mettendola in relazione a quella attuale.

La peste antonina imperversò nell'impero romano dal 165 al 180 dopo Cristo, fu descritta dal medico Galeno e fu propagata dai legionari di ritorno dalle campagne militari contro i Parti, in particolare dall'assedio di Seleucia nell'inverno 165-166.

L'epidemia (Vaiolo? Morbillo? Tifo?) potrebbe avere anche causato la morte dell'imperatore romano Lucio Vero, morto nel 169, co-reggente con Marco Aurelio. Proprio il patronimico di Marco Aurelio, "Antoninus", diede il

nome al flagello.

In libreria, per la casa editrice Salerno, "La peste antonina. Storia della prima pandemia: dalla Cina alla Roma Imperiale" del professor Testa, fa un bilancio di un'epidemia che devastò l'Impero romano al punto da essere considerato da parecchi storici del mondo antico come una causa remota della gravissima crisi che avrebbe travolto la Roma dei Cesari.

Finora ne veniva circoscritta la portata entro i limiti dell'Impero ma a giudizio di Giuseppe Testa - medico, professore ordinario di Biologia Molecolare presso l'Università Statale di Milano e Direttore del Laboratorio di Epigenetica delle Cellule Staminali dell'Istituto Europeo di Oncologia - bisogna allargare la visuale e se si pone a confronto le fonti storiografiche latine e quelle della Cina degli Han emerge un nuovo quadro: la peste antonina - raccontata



dagli storici Cassio Dione e Ammiano Marcellino - arrivò in Occidente dalla Cina imperiale tramite l'incrocio in Persia fra i legionari romani in guerra coi Parti e i mercanti cinesi in pianta stabile a Baghdad.

Questa ipotesi traccia un itinerario epidemiologico analogo a quello del Covid-19 disegnando uno scenario in cui la pandemia che ci affligge apparirebbe come l'ultimo ritrovato di un tipo di infezione animale-uomo risalente almeno a due millenni fa. Se così fosse, la peste antonina andrebbe considerata come la prima pandemia documentata della storia e da essa, forse, abbiamo ancora qualcosa da imparare. *La Redazione*

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

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

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

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

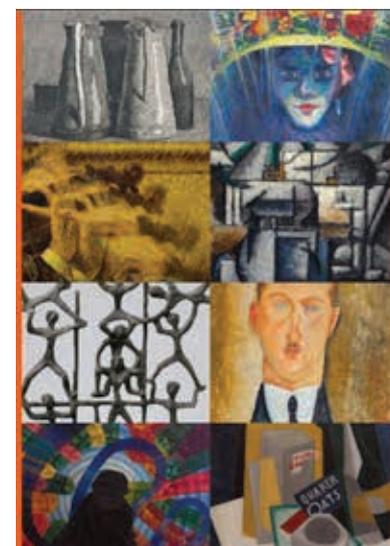
ESTORICK: IN MOSTRA TUTTA LA COLLEZIONE D'ARTE ITALIANA

La collezione di arte moderna italiana appartenente alla Estorick Collection è visitabile nella sua interezza dal 6 ottobre al 19 dicembre in occasione di una nuova mostra dal titolo Estorick Collection Uncut che occupa tutte le sale del museo londinese.

Creata da Eric e Salome Estorick e rinomata nel panorama internazionale anche se raramente esposta integralmente, la collezione ha aperto al pubblico nel 1998 e comprende oltre 120 tra dipinti, disegni, acquerelli, stampe e sculture ad opera di molti tra i più importanti artisti italiani della prima metà del secolo scorso.

In occasione di Estorick Collection Uncut, le opere sono esposte in allestimenti tematici, con approfondimenti sul futurismo, arte metafisica, scultura e sulle opere di artisti ai quali i coniugi Estorick erano più legati, tra cui Campigli, Guttuso e Music. Artisti, come ad esempio Modigliani e Sironi, sono anch'essi protagonisti di sezioni particolari.

Inoltre, nelle gallerie dell'ultimo piano è stato creato uno Special Display dedicato A Still Life: Paul Coldwell in Dialogue with Giorgio Morandi, nel



quale stampe, sculture e poemi realizzati da Coldwell a Londra durante il lockdown del 2020-2021, sono esposti in conversazione con le acquedotti e i disegni di Morandi appartenenti alla Estorick Collection. Coldwell trova un parallelo tra la sua esperienza di lockdown e la vita di autolimitazioni condotta da Morandi nella sua città natale, Bologna. *La R*

OCS
ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

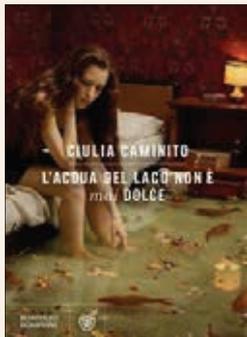
- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS
- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:
M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.ozziocarservice.co.uk

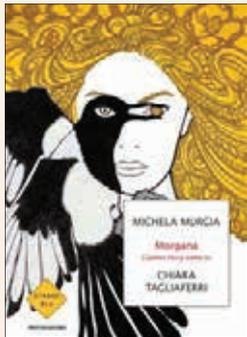
Novità Editoriali

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



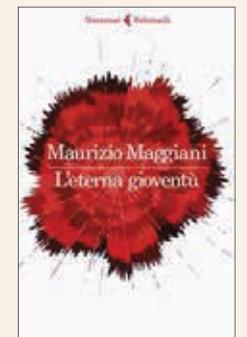
L'acqua del lago non è mai dolce (Vincitore Premio Campiello) - Giulia Caminito - Bompiani

Odore di alghe limacciose e sabbia densa, odore di piume bagnate. È un antico cratere, ora pieno d'acqua: "il lago di Bracciano, dove approda, in fuga dall'indifferenza di Roma, la famiglia di Antonia, donna fiera fino alla testardaggine che da sola si occupa di un marito disabile e di quattro figli. Antonia è onestissima, Antonia non scende a compromessi, Antonia crede nel bene comune eppure vuole insegnare alla sua unica figlia femmina a contare solo sulla propria capacità di tenere alta la testa. E Gaia impara: a non lamentarsi, a salire ogni giorno su un regionale per andare a scuola, a leggere libri, a nascondere il telefonino in una scatola da scarpe, a tuffarsi nel lago anche se le correnti tirano verso il fondo. Sembra che questa ragazzina piena di lentiggini chini il capo: invece quando leva lo sguardo i suoi occhi hanno una luce nerissima. Ogni moto di ragionevolezza precipita dentro di lei come in quelle notti in cui corre a farsi spenti nel buio in sella a un motorino. Alla banalità insapore della vita, a un torto subito Gaia reagisce con violenza imprevedibile, con la determinazione di una divinità muta. Sono gli anni duemila, Gaia e i suoi amici crescono in un mondo dal quale le grandi battaglie politiche e civili sono lontane, vicino c'è solo il piccolo cabotaggio degli oggetti posseduti o negati, dei primi sms, le acque immobili di un'esistenza priva di orizzonti.



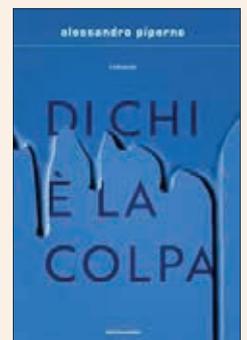
Morgana: - Michela Murgia - Chiara Tagliaferri - MONDADORI

"Una ragazza dovrebbe avere una stanza tutta per sé e una rendita di 500 sterline l'anno." Con questa frase politicamente rivoluzionaria e di cui purtroppo la memoria collettiva ha conservato solo la prima parte, Virginia Woolf lega strettamente il discorso sull'emancipazione femminile ai soldi, presentati come la premessa stessa della libertà. Il denaro è il vero tabù da violare quando si parla di donne perché è il potere più grande, quindi per definizione è stato per anni solo degli uomini. Ma allora perché tutt* continuano a consigliare alle donne, oggi come allora, di sposarsi con un uomo ricco? Perché in molte famiglie si insiste a non insegnare alle ragazze a gestire il denaro, facendo loro credere che farsi procurare da qualcun altr* la sicurezza materiale sia un traguardo di vita? In queste pagine troverete imprenditrici scaltre e un po' corsare, che tra rispettare le leggi o se stesse non hanno mai avuto dubbi, artiste carismatiche che non hanno pensato nemmeno per un momento di dover essere protette dal patrimonio dei loro partner. Vedrete politiche convinte che il miglior modo per arrivare in alto è non farsi vedere mentre si sale, e mistiche per le quali è la natura delle intenzioni, non il denaro con cui le realizzi, a segnare il confine tra ciò che è bene e ciò che è male. Vi emozionerete per campionesse sportive che per vincere tutto hanno rischiato di perdere la sola cosa che contasse davvero, e vi innamorerete di intellettuali contraddittorie che con la loro creatività hanno fatto abbastanza soldi per dichiarare una guerra (e pazienza se era quella sbagliata). Sono donne alle quali la libertà è spesso costata cara, ma che non hanno mai smesso di pensare di potersela permettere, perché volere beni propri e volere il proprio bene spesso sono la stessa cosa.



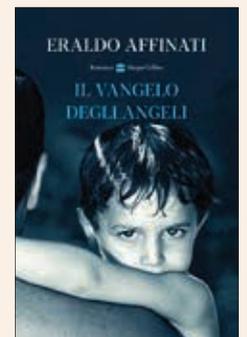
L'eterna gioventù - Maurizio Maggiani - Feltrinelli

Questa è una storia leggendaria, il mito di una dinastia di ribelli ostinati in un sogno, perseveranti nel costruirlo a dispetto di ogni sconfitta del presente. Una storia di eterna rivolta, di molte vite e gesta, vite che non hanno avuto voce e vite la cui alta voce è stata dimenticata. Una storia che attraversa epoche e oceani e continenti, guerre e rivoluzioni, da Genova a New York a San Pietroburgo, da Domokos a Sidone. C'è fra loro un personaggio di pura leggenda, una donna nata nel 1901, "l'essere umano più antico del mondo", lei conosce ogni storia e ogni storia ha vissuto, è la Canarina. Chiamavano così le giovani donne che nella Grande Guerra lavoravano nell'industria bellica al munizionamento, perché il tritolo tintegeva di giallo il viso e le mani. Aveva sedici anni la Canarina, quando nascondeva sotto le unghie dei piedi qualche grano di quel composto micidiale, sottraendo ogni giorno un po' di guerra alla guerra. È suo nipote l'Artista a dipanare la Storia e le storie attraverso una progenie di figli unici che costruiscono una dolcissima elegia eroica, sfiorando le vite di Garibaldi e Anita, Antonio Meucci, Emma Goldman, Gaetano Bresci, Carlo Tresca, Sandro Pertini e tanti altri ancora. Maurizio Maggiani scrive il grande romanzo della rivolta libertaria, dedicandolo all'oggi, ai molti che vivono senza un mito di collettiva identità che li affratelli, ma credono ancora alla costruzione di un sogno di promettente bellezza. È un incitamento appassionato a partecipare della leggenda, a costruirne nuovi capitoli, a sentirsene eredi. I legami non si sciolgono mai, mai e poi mai quando sono legami di libertà.



Di chi è la colpa - Alessandro Piperno - Mondadori

Dare agli altri la colpa della propria infelicità è un esercizio di malafede collaudato, una tentazione alla portata di tutti. Ed è ciò che prova a fare anche il protagonista di questo romanzo. Almeno fino a un certo punto. Figlio unico di una strana famiglia disfunzionale, con genitori litigiosissimi e assediati dai debiti, è stato un bambino introverso, abituato a bastare a se stesso e a cercare conforto nella musica e nei propri pensieri. Cresciuto in una dimensione rigidamente mononucleare - senza mai sentir parlare di nonni e parenti in genere -, sulla soglia dell'adolescenza scopre che naturalmente un passato c'è, ed è anche parecchio ingombrante. Accade così che un terribile fatto di sangue travolga il protagonista facendo emergere i traumi fino a quel momento rimossi. Da un giorno all'altro entrerà a far parte di una famiglia nuova di zecca, in cui inaugurerà una vita di clamorosa impostura. Incontrerà personaggi affascinanti, viaggerà, frequenterà le migliori scuole e svilupperà un'insana passione per la letteratura, sulla scorta del disperato amore verso una cugina eccentrica, amante dei romanzi vittoriani. Ipocrisie, miserie, rancori e infelicità: pensava di esserseli definitivamente lasciati alle spalle, ma dovrà prendere atto che si tratta di veleni che infestano tutte le famiglie. Impossibile salvarsi.



Il vangelo degli angeli - Eraldo Affinati - HarperCollins Italia

In una fortezza nell'alto dei cieli gli angeli della Guardia Reale, guerrieri dello spirito, soldati azzurri con giubbe e calzari, fanatici delle missioni esclusive, sono riuniti in attesa del prossimo incarico. La chiamata arriva, il prescelto è Gabriele, che dovrà far brillare nuovamente l'alleanza tra Dio e gli uomini, annunciando l'arrivo del Figlio. Comincia così la grande riscrittura dei Vangeli da parte di Eraldo Affinati, uno dei principali autori italiani che, sin dall'esordio tolstoiano, ha scelto di credere nell'educazione dedicando le proprie energie agli alunni più difficili e ai minorenni non accompagnati, i giovani migranti da lui spesso definiti "i ragazzi di Barbiana di oggi", con riferimento alla comunità fondata da don Lorenzo Milani. In questo libro di piena maturità espressiva ci invita a tornare a Gesù, maestro e profeta, con occhi nuovi. Il viaggio dello scrittore, umilmente consapevole e tuttavia capace di aprire suggestivi spazi fantastici e narrativi, parte dalle fonti, Luca e Giovanni soprattutto, ma anche gli Atti degli Apostoli, e alle fonti resta fedele, pur trasfigurandole in un'opera assolutamente originale dove troveremo, sullo sfondo dello straordinario paesaggio palestinese, tutti gli episodi del testo sacro, dalla nascita alla crocefissione e oltre ancora, filtrati dalla sensibilità dell'autore, al tempo stesso affascinato e coinvolto.



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

CAMPAGNA PER IL CHIANTI NEL PATRIMONIO UNESCO

PROMOSSA DALLA REGIONE TOSCANA

La Regione Toscana si mobilita per inserire la zona del Chianti, uno dei vini italiani più celebri e conosciuti, nella Lista del Patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Unesco.

Un primo passo è stato fatto lo scorso 20 luglio quando è stato approvato lo schema di protocollo d'intesa fra la Regione Toscana, i sette Comuni del Chianti (Barberino Tavarnelle, Castellina, Castelnuovo Berardenga, Gaiole, Greve, Radda, San Casciano Val di Pesa), il Consorzio Vino Chianti Classico e la Fondazione per la Tutela del Territorio Chianti Classico.

Obiettivo: predisporre la candidatura al titolo ufficiale di quella che è già considerata un'icona del paesaggio culturale italiano. Il percorso prevede l'inserimento del Paesaggio nella Lista propositiva italiana e quindi la presentazione della candidatura per l'iscrizione nella Lista del Patrimonio mondiale culturale e naturale dell'Unesco. Candidatura che, grazie all'intesa, tutti i firmatari del protocollo si sono impegnati a portare a buon fine, coordinandosi e collaborando.

La Regione e la Fondazione si occuperanno di gestire i rapporti con il Ministero della Cultura e la Commissione



nazionale italiana Unesco.

"Il paesaggio del Chianti classico - commenta il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani - è una delle immagini più famose della Toscana nel mondo al punto da essere divenuto iconico e merita di entrare nella World heritage list. Continueremo a lavorare di concerto e con impegno, come abbiamo fatto finora per promuovere, valorizzare e tutelare l'armonia del territorio e il suo motore economico, sorretto da agricoltura, turismo, manifattura, paesaggio, storia. Il Chianti rappresenta di per sé un valore culturale della nostra regione e del nostro Paese, e con l'iscrizione al patrimonio Unesco, potrà esaltare a pieno titolo il

suo ruolo".

"Iniziamo un processo - sottolinea Giani - che conterà sulla capacità di questo territorio di fare rete e sulla sua storica vocazione a produrre crescita e sviluppo attraverso la collaborazione, l'unione di risorse e una visione aperta e condivisa del futuro".

Sono 7 in Toscana (55 in tutta Italia) i siti inseriti nella lista dell'Unesco: Firenze, Pisa, San Gimignano, Siena, Pienza, Valdorcchia, ville e giardini medicei. Quella di "Sito patrimonio dell'umanità" è la denominazione ufficiale di queste aree secondo la Convenzione adottata il 16 novembre 1972, il cui scopo è quello di identificare aree e luoghi che rappresentano delle peculiarità di particolare importanza da un punto di vista culturale, artistico, archeologico, ambientale o paesaggistico.

La Redazione

LA BIRRA ITALIANA PUNTA ALLA CONQUISTA DEL REGNO UNITO

DOPPIO MALTO APRE UN PRIMO LOCALE A GLASGOW

Un'azienda lombarda, Doppio Malto, punta a installare nel Regno Unito un centinaio di "birrifici-cucina" e ha fatto un primo passo aprendo a metà agosto un locale al centro di Glasgow.

Quartier generale a Erba in provincia di Como, Doppio Malto vanta 26 birrifici-cucina (25 in Italia, l'altro a Saint-Étienne in Francia) ed è sbarcata in Scozia alla grande, approdando a George Square, la principale piazza di Glasgow, città famosa per i suoi ristoranti informali e l'amore per la birra, su una superficie di circa 750 metri quadrati. I coperti sono 180 coperti e l'offerta di 15 birre artigianali accompagna piatti di pasta fresca, pizza, hamburger ed una vasta scelta di carne alla brace.

L'azienda controlla l'intera filiera produttiva partendo dalla produzione di birra con i due birrifici di proprietà - quello della sede comasca ed uno in Sardegna - passando per l'e-commerce ed il settore gastronomico.

L'obiettivo di Doppio Malto è quello di aprire 100 ristoranti in tutto il Regno Unito, seguendo il modello della rapida crescita sul territorio italiano messo in campo negli ultimi anni. Dopo Glasgow la prossima apertura in programma è a Newcastle, entro la fine dell'anno.

"Quella di portare birra italiana agli scozzesi - dice Giovanni Porcu, ceo di Foodbrand, proprietario del marchio Doppio Malto - era una scommessa ardita e stava per diventare impossibile dopo la Brexit e con una pandemia imprevedibile in corso. L'abbiamo vinta grazie ad una squadra eccezionale e appassionata, distribuita tra l'Italia e la Scozia, alla quale va tutta la mia riconoscenza".

Il motto dei ristoranti di Doppio Malto è "un posto felice" e Porcu tiene a sottolineare che all'interno dei suoi locali tutto è stato concepito - dall'arredo al cibo, dalle birre al servizio - perché il cliente "si senta bene".

LaR



PROSECCO:

LA BREXIT FRENA EXPORT VERSO UK



Il prosecco continua a guadagnare quote di mercato in quasi tutto il mondo, salvo il Regno Unito dove per colpa della Brexit arretra di brutto.

Nel primo quadrimestre del 2021 in Gran Bretagna si è registrato un calo del 9% nel numero delle bottiglie vendute del celebre vino bianco italiano con le bollicine mentre su scala mondiale si è registrato un aumento record delle esportazioni del 17%, a

quanto segnala un'analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat.

In tutto nei primi quattro mesi del 2021 sono state spedite all'estero oltre 120 milioni di bottiglie. Una crescita travolgente: il Prosecco è di gran lunga lo spumante più esportato a livello mondiale con circa 1/3 del totale, seguito dal Cava (14%) e dallo Champagne (11%).

Con l'arretramento patito a causa della Brexit il Regno Unito è scivolato dal primo al secondo posto tra i paesi importatori, battuto dagli Stati Uniti. Molto significativi gli aumenti in Germania (+29%) e in Francia (+21%).

A pesare sull'export in Uk sono - sottolinea la Coldiretti, un'associazione che rappresenta i contadini italiani - "le difficoltà burocratiche ed amministrative legati all'uscita dall'Unione Europea". Le criticità maggiori, per chi esporta verso il Regno Unito "interessano le procedure doganali e riguardano anche l'aumento dei costi di trasporto dovuti a ritardi e maggiori controlli". Una situazione che - avverte Coldiretti - rischia di favorire l'arrivo di contraffazioni ed imitazioni favorite dalla deregulation e non è un caso che proprio nei pub inglesi sono state smascherate le vendite di falso prosecco in lattina o alla spina.

Il Prosecco è il vino più taroccato al mondo come dimostrano le imitazioni diffuse in tutti i continenti smascherate dalla Coldiretti dal Meer-secco al Kressecco, dal Semisecco al Consecco, dal Whitesecco al Crisecco. Preoccupa in particolare la richiesta di riconoscimento all'Unione Europea del Prosek croato

La produzione di prosecco abbraccia due regioni (Veneto e Friuli-Venezia Giulia), nove province e tre denominazioni d'origine (Prosecco Doc, Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg e Asolo Prosecco Docg). La produzione annua complessiva è superiore a 600 milioni di bottiglie. Da gennaio ad aprile 2021 le bottiglie portate in Uk sono state in tutto 26 milioni.

La Redazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Garofalo Spaghetti Lunghi aglio, olio e peperoncino with creamy cod fish mantecato

This is a superb combination of Southern and Northern Italian cuisine. With a rich and creamy sauce, Garofalo Spaghetti Lunghi is the perfect match. Just please don't break it!

Ingredients for 2

For the cod

400g cod, filleted, without skin
150ml double cream
2 cloves of garlic
2 bay leaves
100g potato (roughly 1 potato)
500ml milk

Extra virgin olive oil

Salt & pepper

For the pasta

200g Garofalo Spaghetti Lunghi
2 cloves of garlic, sliced thinly
1 red chili, chopped
Small handful of chives, chopped
Extra virgin olive oil
Salt

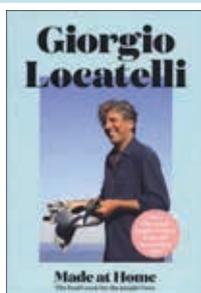
Method

Place the cod in a pot and cover with the milk, salt, garlic and bay leaves. Cook for about 25 minutes over a low-medium heat, until the fish is broken and over cooked. After 25 minutes, drain the fish and allow to cool down. In a pan, place the double cream and gently cook until reduced by about 30%. Set aside. Peel the potato and boil in salted water until very soft. Save the potato water for cooking the spaghetti. Put the cod, cream and potato into a blender and gently mix until well combined and creamy. Season with salt and pepper and place into the fridge. Bring the potato water back to the boil and cook the Garofalo Spaghetti Lunghi until "al dente". Take a cup of the pasta cooking water and set aside. Whilst the pasta cooks, over a medium heat cook the garlic and a good dash of olive oil until golden and crispy. Remove the garlic chips and keep for later.

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Roast John Dory with asparagus, potatoes, shallots and butter



This is quite an elegant dish to make when English asparagus is in season. John Dory was one of the first sea fish that I got to know as a young chef. Our family hotel and restaurant was right on the shore of Lake Comabbio, which was fed by the rivers running down from the mountains, so apart from salt cod, sardines, mackerel and the red prawns which came in each week from San Remo, the only fish I ever saw in the kitchen there, or at home, were freshwater varieties: eel, carp, perch and pike, which have a very different flavour and texture to sea fish.

It was only when I started my first real job at Il Passatore restaurant in Varese that I got to appreciate the delicate beauty of fish such as John Dory, sea bream and sea bass. Whereas meat cooking can be a muscular, virile thing, preparing and cooking fish in a way that preserves its essential nature requires a more delicate touch.

Later, during my time cooking in Paris, fish was often served with *beurre blanc* (the classic reduction of cream, butter, white wine, vinegar and shallot), which was another new idea for an Italian more used to serving it simply grilled, with nothing to distract from its essential flavour, except for a piece of lemon. I think that must have been in the back of my mind the first time I made this, but I also wanted to add some potato, as well as asparagus, which is in season at the same time as John Dory, and finish with the flavours that are so much a part of my identity: parsley and garlic.

Serves 6

- potatoes 2 large, skin on
- asparagus about 24 thick spears
- butter 250g, diced
- shallots 3, finely chopped
- white wine 35ml
- white wine vinegar 1 tablespoon
- double cream 35ml
- garlic 1 clove
- fresh flat-leaf parsley a small bunch
- olive oil
- John Dory 3 (around 1kg each), filleted
- sea salt and freshly ground black pepper
- lemon juice of 1

hard-boiled eggs 2, chopped and pushed through a fine sieve

1 Put the potatoes into salted water, bring to the boil, then turn down to a simmer until just tender, but still quite firm. **2** Drain them, allow to cool, then peel and chop them. **3** Stand the asparagus upright in a pan of boiling salted water – make sure the more delicate tips are clear of the water, so that they steam, rather than boil and become too soft. **4** Cook for about 5–6 minutes, until the spears are just tender, drain and arrange horizontally in a warmed serving dish. **5** Meanwhile, to make the sauce, heat a couple of pieces of the butter in a pan, add the shallots and cook gently until soft and translucent. **6** Add the white wine and bubble up to evaporate the alcohol. **7** Add the vinegar and reduce by half, then add the cream and continue cooking until the sauce has reduced by half again, and is creamy but not too thick. **8** Whisk in the rest of the butter until it has been completely absorbed and the sauce is rich and buttery, then stir in the chopped potatoes and take off the heat.

9 Put the clove of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife. **10** Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. Keep to one side.

11 Heat some olive oil in a large sauté pan, put in the John Dory fillets, season with salt and when the underside turns golden, turn them over, season again with salt and cook for 1 minute. **12** Sprinkle in the lemon juice, then lift out the fillets with a fish slice and place on top of the asparagus spears. **13** Add the parsley and garlic to the sauce and spoon over the asparagus. **14** Finish with the hard-boiled eggs.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

FILEI CON RAGÙ DI CASTRATO

PASTA WITH LAMB IN TOMATO SAUCE

A ragù, or as it is also known, a sugo, is a meat-based sauce served with pasta. There are thousands of different versions but the most famous outside Italy is undoubtedly the ragù alla bolognese – which needs no explanation I'm sure. The bolognese characterises the style found in the North – minced meat is cooked in a liquid, such as stock, wine or tomatoes, and simmered with vegetables. In the South a ragù is a different proposition, but it is just as deeply rooted in our cuisine, particularly in the Campania region. The ragù alla napoletana with its pulpy, rich sauce made from beautiful San Marzano tomatoes is very often what Neapolitan families eat for lunch on Sundays. Neapolitans simmer whole cuts of meat slowly in the sauce. After several hours, the meat will be lifted out of the pot and either served alongside the pasta, which is tossed in the thick ragù, or more commonly as a separate course entirely. In Calabria, ragùs are more like stews – we simmer chunks of meat in a tomato base as I have here. Each to their own. Filei is a fantastic Calabrian pasta made by shaping lengths of dough around iron sticks called *ferretto* – they're a bit like long macaroni. The hollow shape, with its irregular surface, is perfect for holding loads of juice from the sauce, and the stretched dough absorbs it as well, so it's saturated with the flavour.

SERVES 4

- 2 tbsp olive oil
 - 300g boneless lamb shoulder, cut into 3cm cubes
 - 1 small spring carrot, peeled and finely chopped
 - 1 celery stick, finely chopped
 - 1 banana shallot, finely chopped
 - 1 tbsp diced unsmoked pancetta
 - 65ml white wine
 - 1 tbsp tomato purée
 - 375ml chicken stock
 - 2 tbsp grated pecorino
- FOR THE PASTA DOUGH
- 250g semola rimacinata flour, sifted
 - 130ml warm water
 - pinch of sea salt

For the pasta dough, put the flour in a bowl. Make a well in the centre and pour in the water then the salt. Using a fork, slowly swirl the flour into the water, beginning with the inner rim of the well, until a dough begins to form. Gather the



dough into a mass, work into a ball, then knead for about 10 minutes, until smooth. Let the dough rest, covered with cling film or a clean tea towel, for 1 – 2 hours, while you cook the lamb.

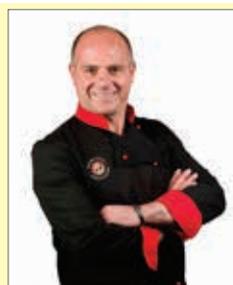
Heat 1 tablespoon of the oil in a large frying pan over a medium heat, and fry the lamb pieces, in batches, until browned. Transfer to a colander to drain the fat.

In a saucepan over a medium heat, sweat the vegetables in the remaining tablespoon of olive oil with the pancetta until softened but not coloured. Add the wine and lamb to the vegetables and cook until the liquid has reduced by half.

Add the tomato puree and stock and simmer for 2 hours, covered with a lid, stirring occasionally, until you have a rich sauce. If the liquid evaporates completely, stir in another 100ml or so of boiling water.

Divide the pasta dough in half, flatten and roll out using a pasta machine or a rolling pin on a lightly floured surface until 1mm thick. Cut into 1cm-wide strips around 10cm long. Lay a piece of dough along the length of a thick wooden skewer or knitting needle. Press the skewer down a little and turn it around. Squeeze the pasta together along its length to seal it. Roll it out on the work surface and remove the skewer. (Don't expect each one to be perfect – it doesn't matter.)

Place the filei in salted boiling water and when it floats cook for a further 3 – 4 minutes. Drain and mix into the lamb sauce. Sprinkle with the pecorino to serve.

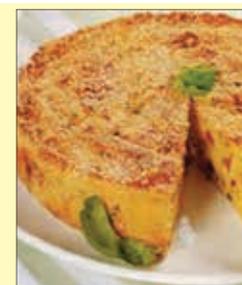


La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Gattò di Patate



Gattò di Patate is a delicious potato cake that can be served as a side dish for grilled steak or chicken. It is a traditional dish not only in Sicily but also in Campania. It was created for the first time in Naples in 1768, at the bourbon court, on the occasion of the marriage between Archduchess Maria Carolina of Habsburg and Ferdinand IV of Bourbon. So it is a popular but also royal recipe

INGREDIENTS Serve 4

- | | |
|---------------------------------------|---------------------|
| 1,500 kg of potatoes | nutmeg q.b |
| 200 grams ham | breadcrumbs q.b |
| 250 grams of mozzarella | salt and pepper q.b |
| 150 grams grated cheese (or Parmesan) | q.b oil and butter |
| 3 eggs | |

PREPARATION

Boil the potatoes and mash in a large bowl. Do not let them cool too much. When they are warm, add the butter and stir the mixture. Cool thoroughly and then add the eggs, grated cheese, salt, pepper and a good sprinkling of nutmeg. Stir evenly. The dough must eventually be smooth. Now take a baking dish and grease it with oil. Pour the breadcrumbs in it and sprinkle it on all surfaces of the pan (side walls included). It's time to fix about half of the potatoes sieved (to which we added the butter and all the other various ingredients) on the bottom of the pan, trying to line walls too. Now stuffed inside the gattò adding on the surface of the potatoes sieved, present in the pan, the ham slices and mozzarella cut into little pieces. The toppings are covered with a second casting of potatoes sifted, being careful to seal the edges tightly. Decorate the surface with some butter and then bake (preheated oven) for a 20in minutes (or until golden brown).

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

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

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

È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno
Ufficio 69 - Union Street
Bedford MK40 2SE
T: 01234-356647

(Solo durante le ore di Ufficio)
Passaporti

(Solo su appuntamento)
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
passports@honconsulofitalybedford.co.uk

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

Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
(Solo su appuntamento)

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565

(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicconsolato.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 Purlawent 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
Suite 204, 111 Piccadilly
Manchester M1 2HY
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
lrappa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

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

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

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

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

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

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

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

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

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

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

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

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

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

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

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

CO.SC.AS.IT.

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

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

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

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

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

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

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

MEDIO BANCA

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

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT

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

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

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

PATRONATO INAS-CISL

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

PATRONATO INCA-CGIL

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

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

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

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

PADRI PALOTTINI

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

PADRI SCALABRINIANI

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

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

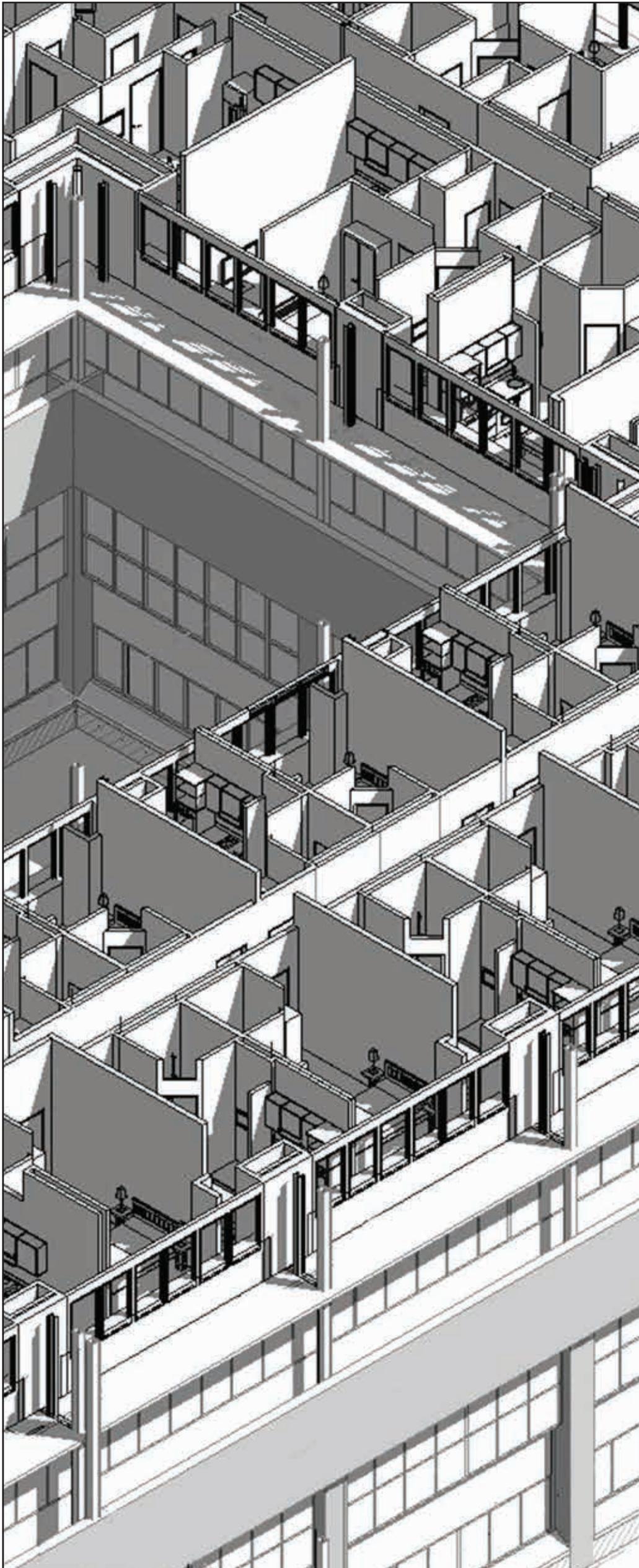
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

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





CIBOSANO
Authentically Italian

UK EXCLUSIVE DISTRIBUTOR

ARTE PASTICCERA SICILIANA

FIASCONARO
SINCE 1929

B2B



Est. 1984
CIBOSANO
Authentically Italian

www.cibosano.co.uk

The B2B online platform for the trade.

Discover our Christmas Collection and our Comprehensive Range of Italian Food and Beverages for your business!

For more info, email: enquiries@cibosano.co.uk
or call us at 01992 804 716

@cibosanoldt

Online Retail

FRATELLI CAMISA
SINCE 1929

www.camisa.co.uk

The Finest Italian Deli to Your Door!

Discover the perfect gift for your loved ones this festive season!

Also available on Pre-orders Only: Italian Charcuterie, Cheese Boards &

Gourmet Foods. You can choose from our

Small, Medium and Large Gift Boxes!



For more info,
email: sales@camisa.co.uk or
call us on 01992 804 716

@camisaonlinedeli