



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

smlanotizialondra@gmail.com - www.smpotonewsagency.com

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



**ITALIA "PAESE
DELL'ANNO"
GRAZIE A DRAGHI
PER L'ECONOMIST CAMBIA IN MEGLIO**
Apag. 3

PASSAPORTI: VILLANI, NEL 2022 FAREMO MEGLIO MESSAGGIO AUGURALE DEL CONSOLE



Foto archivio anno 2019

In un messaggio di auguri ai connazionali per il 2022 il Console Generale d'Italia a Londra Marco Villani annuncia che la struttura da lui diretta si è data per l'anno appena iniziato "nuovi obiettivi, specialmente nel settore Passaporti": "Ci stiamo preparando sin d'ora - spiega rivolgendosi direttamente agli italiani in UK - a migliorare ulteriormente i servizi per essere sempre più vicini alle vostre esigenze. L'apertura del Consolato a Manchester senza dubbio permetterà, non appena la struttura sarà pronta a farsene carico, di erogare in maggiore prossimità servizi consolari alla collettività lì residente. Dopo la riapertura degli uffici onorari di Liverpool e Cardiff, ci stiamo preparando ad aprire nuovi uffici onorari nel Sud dell'Inghilterra".

Nel messaggio Villani ricapitola l'attività svolta nell'anno appena concluso che ha visto il Consolato Generale "impegnato per offrire tutta l'assistenza possibile, per fornire servizi consolari in tempi rapidi e informazioni sulle normative che si sono via via susseguite per viaggiare all'estero".

"La nostra Task Force Covid-19, istituita ad inizio della pandemia, ha proseguito la sua attività senza interruzioni - mette in evidenza il Console Generale - rispondendo alle richieste di assistenza e di informazione, così come abbiamo fatto attraverso il nostro web site e i nostri social - facebook e twitter - divenuti strumento essenziale per fornire aggiornamenti in tempo reale. In termini di servizi consolari, nonostante la pandemia e le restrizioni connesse in vigore nel Regno Unito fino ad aprile inoltrato, sono stati rilasciati oltre 38 mila passaporti, pari a oltre

il 10% di tutti quelli emessi dalla rete consolare italiana nel mondo".

Villani ricorda che l'ufficio AIRE ha processato quasi 33 mila pratiche per iscrizione e 30 mila per cambio di indirizzo, per un totale di oltre 63 mila, pari a circa il 13% di tutte le pratiche AIRE processate nel 2021 dalla rete diplomatico-consolare. Ad inizio anno è stato anche introdotto il nuovo servizio delle carte d'identità elettroniche (150 appuntamenti settimanali), le quali arrivano direttamente a casa del richiedente.

Il 2021 è stato anche l'anno in cui il Consolato Generale è riuscito ad organizzare due programmi di aggiornamento professionale dedicati ai cittadini italiani in cassa integrazione o rimasti senza impiego a causa della pandemia; iniziative volte a favorire la reintegrazione dei disoccupati nel sistema lavorativo di specifico interesse. I due programmi, rispettivamente nei settori dell'ospitalità e del marketing digitale, hanno avuto un totale di 140 beneficiari e riscosso un forte apprezzamento da parte dei partecipanti e degli organi di rappresentanza della collettività. Recentemente è stato altresì lanciato un ulteriore programma con l'obiettivo ancora più ambizioso di offrire un servizio di mentoring professionale.

Inoltre è proseguita l'attività di assistenza per la registrazione all'EU Settlement Scheme (EUSS), attraverso la collaborazione con il Comites di Londra, i patronati e l'emissione di passaporti per chi aveva la necessità di registrarsi a ridosso della scadenza decisa

Segue a pag. 13



"Mani Unite" vince elezioni per Comites di Londra Ma un flop la partecipazione al voto

La lista "Mani Unite" è stata la più votata alle elezioni dello scorso 3 dicembre per il rinnovo del Comites di Londra e si è così aggiudicata sei consiglieri su un totale di diciotto riuscendo a esprimere il presidente del nuovo Comites, nella persona dell'avvocato Alessandro Gaglione.

Gli altri dodici consiglieri sono stati così ripartiti tra le altre tre liste in lizza: cinque a "Moving Forward", quattro a "Insieme per cambiare" e tre a "Movimento italiano per l'Europa".

Soltanto una percentuale bassissima degli aventi diritto (in tutto appena 6.643 italiani iscritti AIRE residenti in Inghilterra e Galles, circoscrizioni nelle quali rientrano le attività svolte dal Comites Londra) ha chiesto di prendere parte al voto. Di questi soltanto 4.741 hanno poi rispettato la busta contenente la propria scheda.

Il personale addetto allo spoglio ha riscontrato 573 schede nulle e 26 bianche e quindi a conti fatti sono stati soltanto 4.162 voti validi a decidere le sorti della tenzone elettorale.

"Mani Unite" ha vinto con 1.399 voti, seguita da "Moving Forward" (1.159), "Insieme per cambiare" (870) e "Movimento italiano in Europa" (714).

Lo spoglio delle schede è stato fatto il 4 e 5 dicembre al Consolato generale d'Italia a Londra. Lo scorso 16 dicembre i diciotto nuovi consiglieri si sono riuniti per la prima volta, hanno eletto Gaglione presidente al posto di Pietro Molle e assegnato le altre cariche direttive.

Ecco i nomi di tutti i diciotto neo-consiglieri: per "Mani Unite" Alessandro Gaglione (863), Elio Alberti (635), Nicola Del Basso (567), Tony Martorana (500), Vincenzo Loggia (409) e Chiara Cerovac (359); per la lista "Moving Forward" Elena Remigi (509), Dimitri Scarlato (376), Germana Canzi (356), Golam Tipu (316) e Anna Cambiaggi (283); per "Insieme per cambiare" Rino Nola (387), Francesca Doria (379), Livia Grasso (379) e Federico Lago (367);

per "Movimento italiano per l'Europa" Luigi Billé (422), Luciano Rapa (153) e Michele Petretta (112).

Per quanto riguarda le percentuali basse di partecipazione al voto va detto che sono state registrate ovunque, tanto da riaprire il dibattito sulla necessità di una drastica riforma dei Comites.

A giudizio di due deputate del PD

Segue a pag. 5

PANDEMIA&BREXIT: BYE BYE UK!

Molti italiani vorrebbero andarsene

A Pag.4

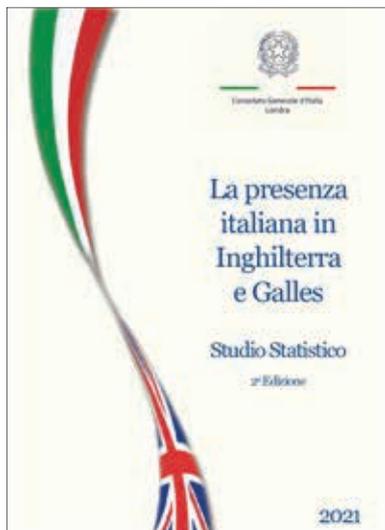
IL BRITANIAN GIUSEPPE DIVENTA UNA CELEBRITÀ GRAZIE A "THE GREAT BRITAIN BAKE OFF"

A Pag. 10

IL COVID NON ESISTE E LA TERRA È PIATTA

Lo pensano milioni di italiani... A Pag 14

Italiani in Inghilterra e Galles raddoppiati in ultimi 8 anni



La nuova pubblicazione, oltre a presentare i consueti criteri statistici (età, professione, titolo di studio e provenienza), sottolinea i tratti distintivi di una collettività che rappresenta un unicum nel panorama mondiale in termini di antica emigrazione, nuova mobilità, ma anche nuovi concittadini che qui risiedono ma che non provengono né dall'Italia, né dal Regno Unito.

Dall'analisi emerge che "le comunità italiane" nel Regno Unito sono più di una ed ognuna con le sue peculiarità. Appare evidente la sempre maggiore pluralità culturale dei nostri cittadini, frutto di una collettività che non solo cresce numericamente, ma muta. Si trasforma in funzione di dinamiche interne cui si aggiungono i fenomeni straordinari cui abbiamo assistito: la Brexit e la pandemia da Covid-19.

"La pubblicazione – afferma il Console Generale Marco Villani – ha lo scopo di analizzare le complesse dinamiche demografiche in Inghilterra e Galles, le quali sottolineano la sempre maggiore multiculturalità e il livello di integrazione dei nostri connazionali".

La Redazione

Gli italiani iscritti AIRE in Inghilterra e Galles sono più che raddoppiati nel giro di 8 anni, passando da poco meno di 200 mila a più di 450 mila. Lo segnala, ad un anno di distanza dall'uscita del primo volume, la seconda edizione di uno studio statistico pubblicato dal Consolato Generale d'Italia a Londra e disponibile online nel sito della Sede consolare. Si tratta di un interessante aggiornamento sulla composizione della più grande collettività italiana presente in una singola circoscrizione consolare.

Hai il Pre-settled Status? Attento al giro di vite dell'Home Office!

Gli italiani e gli altri europei in possesso del permesso temporaneo di soggiorno in Uk (il Pre-settled Status) hanno di che preoccuparsi: il governo Johnson ha introdotto una clausola che potenzialmente rende più difficile e irta di rischi la strada per l'ottenimento del permesso permanente di soggiorno (il Settled Status).

Gli europei in possesso del Pre-Settled Status devono rifare domanda per il Settled Status dopo aver trascorso in Uk cinque anni ma attenzione! il ministero degli Interni (Home Office) ha appena stabilito una rigida tempistica: la domanda per il Settled Status va presentata "prima della scadenza del Pre-settled Status" e cioè non oltre cinque anni dopo la presentazione della domanda per il pre-Settled Status.

E se per qualche ragione, per esempio per una semplice dimenticanza, si supera quella scadenza? Allora sono

dolori: non si ha più diritto a rimanere legalmente nel Regno Unito e al limite si rischia addirittura la deportazione.

Perché tanta rigidità? È una ulteriore spia delle tendenze eurofobe che si annidano nel governo Johnson?

Per fortuna dei circa 2,5 milioni di europei in possesso del Pre-settled Status la Independent Monitoring Authority, creata dopo la Brexit proprio per garantire i diritti dei cittadini Ue residenti in Uk, si è prontamente mossa e l'ha fatto con un'azione legale contro l'Home Office davanti all'Alta Corte.

A detta della Authority la nuova clausola sui tempi massimi per la presentazione della domanda per il Settled Status viola gli accordi tra Londra e Bruxelles sulla Brexit e lede in modo indiscriminato i diritti fondamentali dei cittadini europei installati nel Regno Unito.

"Con questo procedimento legale – ha spiegato Kathryn Chamberlain, chief executive della Independent Monitoring Authority – speriamo di fornire chiarezza ai cittadini con il Pre-settled Status che erano 2.485.000 al 30 novembre 2021".

L'authority dice di essere stata costretta ad un'azione legale senza precedenti non avendo avuto risposte soddisfacenti dall'Home Office e sostiene che la perdita dei diritti dovrebbe essere contemplata soltanto "in limitate circostanze".

Secondo gli ultimi dati riportati dai media britannici 5,6 milioni di europei hanno presentato domanda per il permesso di soggiorni post-Brexit in Uk (c'era tempo fino al 30 giugno 2021) ma il Settled Status è stato concesso solo a 2,6 milioni di essi.

La Redazione

SETTLED STATUS: PIÙ DI MEZZO MILIONE DI ITALIANI L'HA CHIESTO

Più di mezzo milione gli italiani (per l'esattezza 514.800) ha presentato domanda per il permesso permanente o provvisorio di soggiorno nel Regno Unito entro la scadenza dello scorso 30 giugno.

Si tratta del terzo gruppo nazionale più numeroso

dopo i polacchi (1,007,510) e i romeni (949,810) e nella classifica seguono poi i portoghesi (386,040) e gli spagnoli (329,930).

I cittadini di queste prime cinque nazioni rappresentano il 59% di tutte le domande presentate per il cosiddetto "EU Settlement Scheme" che erano 5,444,550 al fatidico 30 giugno.

Il 52% delle domande (2,846,820) ha portato alla concessione del permesso permanente di soggiorno (Settled Status), ottenibile se residenti in Uk da almeno cinque anni.

Il Pre-settled Status è stato invece rilasciato al 43% (2,327,850) di quanti ne avevano fatto richiesta.

Il restante delle domande processate (poco più di 250.000) non è andato per qualche ragione a buon fine, incominciando dal fatto che non erano state corrette da sufficienti pezzi d'appoggio.

Tra una nazionalità e l'altra le divergenze sono vistose: polacchi e lituani hanno ad esempio incassato la più alta percentuale di Settled Status rispettivamente (77% e 74%) mentre croati e romeni hanno registrato le quote più basse di permessi permanenti (25% e 33%).

Questa la distribuzione delle domande per età: le persone dai 18 ai 64 anni ne hanno presentate 4,508,700, quelli sotto i 18 anni 805,140 e i seniors dai 65 in su 130,700. Questi ultimi hanno avuto nel 71 per cento dei casi il "Settled Status" mentre il gruppo anagrafico tra i 18 e 64 anni ha avuto il maggior numero di rigetti (81% del totale di 109.430).

A dispetto della scadenza-limite del 30 giugno scorso l'Home Office continua a processare domande per il "Settlement Scheme" europeo: al 30 novembre scorso ne aveva ricevute in totale 6.340.200 e ne aveva processate 5.992.100.

Le domande giunte tra il 30 giugno e il 30 novembre sono state 287.800, quelle processate nello stesso periodo ammontano a 547.600.

La Redazione

AUMENTA ESENZIONE IMU PER RESIDENTI ESTERI SE SI HA PENSIONE NON ITALIANA

Nel 2022 gli italiani residenti fuori dei patri confini che ricevono una pensione estera potranno godere di una maggiore esenzione IMU sul primo immobile di proprietà in Italia: invece del 50% pagheranno soltanto il 37,5% di questa impopolare tassa sulla casa.

La senatrice Laura Garavini sottolinea in una nota che l'aumento dell'esenzione al 62,5% è frutto di un suo emendamento alla Legge Finanziaria.

"Lo scorso anno grazie ad un intenso lavoro parlamentare mio personale, in stretta sinergia con il collega Ungaro alla Camera e con l'appoggio di Italia Viva tutta, eravamo riusciti – indica la parlamentare – a superare la misura di infrazione europea che pendeva sull'Italia, a ripristinare l'esenzione sull'Imu ed a ridurre le tasse del 50 per

cento. Con l'ulteriore intervento, nel 2022 si dovrà pagare all'incirca soltanto un terzo dell'Imu. Per gli anni a venire saranno necessari ulteriori interventi, volti a rendere strutturale l'esenzione eccedente il 50%".

Laura Garavini ammette che "si tratta di un risultato parziale conseguito dopo una lunga e faticosa battaglia politica" e ne dà la colpa al "continuo boicottaggio del gruppo dei 5stelle".

"Chi risiede all'estero, ma mantiene la propria abitazione in Italia, rende – afferma la senatrice – un servizio al Paese. Perché contrasta lo spopolamento e la decadenza architettonica dei nostri borghi. Per questo è giusto prevedere l'esenzione sulla prima casa in Italia anche per gli italiani all'estero, analogamente a chi risiede in Italia".

La Redazione

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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.

Shop online
Salvo1968.co.uk





Campagna straordinaria di promozione del Made in Italy

A Londra iniziata con video nella metropolitana

Una campagna straordinaria di promozione del Made in Italy a sostegno delle esportazioni italiane e dell'internazionalizzazione del sistema economico nazionale: questo è "Italy is simply extraordinary: belT".

Il nuovo ambizioso progetto lanciato dal Ministero degli Affari Esteri in collaborazione con ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, è stato presentato lo scorso 3 dicembre a Londra dall'Ambasciatore Raffaele Trombetta.

"La campagna di comunicazione belT costituirà un prezioso strumento di sostegno al Made in Italy, ed è risultato delle consultazioni avviate con il Patto per l'export del 2020. Il Regno Unito - ha spiegato l'ambasciatore - è uno dei 26 Paesi obiettivo della campagna". A Londra il via è stato dato il 6 dicembre, con la trasmissione di un video promozionale nelle principali stazioni dell'iconica metropolitana londinese.

La campagna avrà una dimensione globale e due obiettivi principali: rac-

contare al pubblico internazionale in maniera originale e innovativa l'Italia, i suoi valori e talenti, le sue competenze e le straordinarie potenzialità; sostenere l'internazionalizzazione delle filiere del nostro sistema produttivo, ampliando e diversificando i mercati esteri di riferimento per le piccole e medie imprese italiane.

Ufficialmente partita il 29 novembre 2021 con la presentazione del Ministro degli Esteri Luigi Di Maio durante gli Stati generali della Lingua Italiana, la campagna durerà sino ad agosto 2022, articolandosi in due fasi.

La prima, fino a marzo 2022, sarà incentrata sul racconto dei "valori" che identificano l'Italia: creatività, passione, tradizione, stile, innovazione e diversità.

La seconda vedrà invece l'attivazione

di campagne mirate (cd. "declinazioni verticali"), volte a promuovere le filiere produttive del Made in Italy e si svolgerà da marzo ad agosto 2022.

La campagna si svilupperà principalmente sui canali digitali e prevedrà la costruzione di una nuova identità visuale e linguistica per il complesso dell'attività di promozione dell'Italia

nel mondo, di piattaforme e "landing pages" dedicate, profili sociali e contenuti originali (testi, audio e video) che verranno creati durante l'intero arco della campagna. Avrà anche una declinazione "verde", in collaborazione con la società italiana Treadom.

La Redazione

COME RENDERE LA MOBILITÀ PIÙ SOSTENIBILE?

SEMINARIO ALL'AMBASCIATA D'ITALIA



Nell'ambito dell'ormai tradizionale rassegna "Italy4Innovation", ideata nel 2018 per il sostegno al sistema dell'innovazione italiana e l'interazione con l'ecosistema britannico, l'Ambasciata d'Italia a Londra ha ospitato lo scorso 1 dicembre un seminario sulla mobilità ecologicamente sostenibile.

L'evento, dal titolo "The Sustainable Mobility Revolution. Sharing Italian and British Perspectives on Grid and off-grid Re-charging", si inserisce tra i molteplici seguiti della conferenza mondiale sul clima COP26 a co-presidenza italiana. La sostenibilità nei trasporti è uno degli importanti investimenti programmati in Italia nel quadro del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, all'interno del pilastro "Infrastrutture per una mobilità sostenibile".

Oggetto di confronto sono state le varie soluzioni per la mobilità sostenibile, in modo particolare le tecnologie e i modelli per le ricariche delle autovetture a propulsione elettrica (fisse e mobili), con uno sguardo all'intera gamma delle soluzioni per una mobilità de-carbonizzata nei conglomerati urbani, che rappresenta una delle sfide maggiori per il conseguimento della neutralità climatica entro il 2050.

Tra i partecipanti al panel, oltre a Roland Berger nel ruolo di keynote speaker, rappresentanti di società italiane e britanniche, quali Enel, Shell, Stellantis, E-Gap, Transport for London, InfraCaptal e Element Energy, tutte aziende a diverso titolo impegnate nella rivoluzione del sistema di trasporto verso paradigmi di maggiori sostenibilità.

La Redazione

ITALIA "PAESE DELL'ANNO" GRAZIE A DRAGHI

PER L'ECONOMIST CAMBIA IN MEGLIO

L'Italia, spesso e volentieri guardata con sufficienza nel mondo anglosassone, è stata incoronata "Paese dell'Anno" dal più prestigioso e cerebrale settimanale britannico - l'Economist - per come sta reagendo alla pandemia e si sta riformando sotto la guida di Mario Draghi, "un premier competente e rispettato a livello internazionale".

Il periodico avverte che il riconoscimento non è assegnato al Paese migliore ma a quello che negli ultimi 12 mesi è migliorato di più. E qui non c'entrano i trionfi calcistici e più in generale sportivi o i successi di pop stars come i Maneskin ma la politica.

Nell'editoriale l'Economist ricorda di aver spesso criticato l'Italia per la scelta di leader come Silvio Berlusconi e per i suoi deboli governi che spiegano come mai nel 2019 la Penisola fosse più povera rispetto al 2000. Quest'anno però "L'Italia è cambiata".

"Con Mario Draghi - si legge nell'editoriale - l'Italia ha acquisito un primo ministro competente, rispettato a livello internazionale. Una volta tanto



una larga coalizione di politici ha sepolto le sue divergenze per approvare un programma di profonde riforme, il che significa che l'Italia otterrà i fondi a lei destinati dal piano di ripresa post-pandemico".

Non basta: "il livello di vaccinazione dell'Italia è tra i più alti in Europa. E dopo un 2020 difficile la sua economia cresce ad una velocità maggiore di Francia o Germania", continua il penna del settimanale che per la Penisola vede però all'orizzonte un pericolo di

ritorno alle vecchie pratiche del passato se Draghi viene eletto presidente ("un posto più cerimoniale") e alla guida del governo gli succede "un primo ministro meno competente".

A dispetto di questo rischio l'Economist conclude che "è difficile negare che l'Italia di oggi sia un posto migliore rispetto al dicembre 2020". Per questo si merita di trofeo di Country of the Year" e (nella lingua di Dante) un bel "Auguroni!".

La Redazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



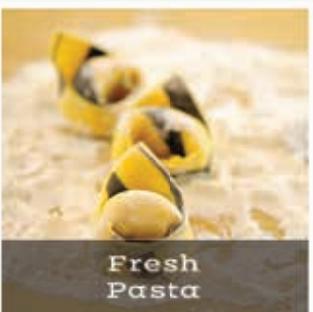
Dairy Products



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

Dopo lo scoppio della pandemia e la Brexit il 7.4% degli italiani residenti nel Regno Unito ha fatto le valigie ed è ritornata in patria o si è trasferita in un altro paese. Molti di più vorrebbero rientrare nella Penisola ma finora non l'hanno fatto perché temono che non sussistano le condizioni: vedono nel mondo professionale italiano il principale ostacolo al loro rientro; la metà lamenta un mercato del lavoro non meritocratico (57.8%), poco dinamico (49.3%) o poco stimolante (47.2%).

La pandemia ha determinato un significativo peggioramento non solo della salute fisica, ma anche di quella mentale. Il 71.3% degli italiani installati in Uk confessa di essersi trovato in uno stato di irritazione, ansia incontrollata, preoccupazione o difficoltà a rilassarsi spesso o sempre. La fonte principale di preoccupazione ha riguardato l'impossibilità di stare accanto ai propri affetti (80.7%), cui si unisce una generale incertezza per il futuro (55.6%).

Tra gli italiani in Uk serpeggia un forte pessimismo sul futuro del Regno Unito dopo la Brexit: L'85.9% di essi considera l'uscita dall'Unione Europea come "molto negativa" o "negativa": in generale: il 36.5% ha maturato un giudizio negativo nei confronti del Regno

Unito a causa della Brexit, mentre il 34.8% esprime addirittura un giudizio "molto peggiore".

Questa "fotografia" poco incoraggiante emerge da una indagine del Comites di Londra patrocinata dal Consolato Generale d'Italia a Londra proprio per capire quali conseguenze abbiano generato la pandemia e la Brexit sugli italiani in Inghilterra, Scozia, Irlanda del Nord e Galles dal punto di vista sociale ed economico'.

"Il rapporto condotto - ha spiegato il presidente uscente del Comites Londra, Pietro Molle - prosegue ed espande il lavoro di indagine dall'associazione Manifesto di Londra nel corso della prima ondata della pandemia avvenuta nei primi mesi del 2020. Abbiamo continuato e allargato questo lavoro dando vita a una seconda raccolta dati in forma di sondaggio condotto tra maggio e giugno 2021 che ha interessato un campione di cittadini italiani di circa mille persone che risiedono

o hanno vissuto nel Regno Unito nel corso di una successiva fase dell'emergenza sanitaria, quella tra marzo 2020 e giugno 2021".

"La nostra collettività pandemia - sottolinea dal canto suo il Console Generale a Londra, Marco Villani - riserva sorprese anche nell'ambito degli effetti prodotti da Brexit. Stipisce la resilienza dei nostri cittadini, che nonostante tutto continuano a credere fortemente nel Regno Unito e nella sua narrativa. Molti nostri cittadini hanno effettivamente deciso di lasciare l'arcipelago britannico in questi anni, tuttavia la stragrande maggioranza ha deciso di restare. Senza dubbio, rimane il fatto che l'Italia e il suo popolo continuano a considerare il Regno Unito un Paese prossimo sotto diversi punti di vista: culturale, sociale, economico".

"Mentre la maggior parte delle ricerche sull'impatto della pandemia si concentra sugli effetti su salute ed economia delle popolazioni in diversi Paesi, è stata prestata relativamente

poca attenzione all'impatto sulle diverse comunità all'interno di un Paese - spiegano Elisa De Pasquale e Federico Filauri, che hanno condotto lo studio per conto del Comites di Londra con la supervisione del consigliere Andrea Pisauro -. Ancora meno attenzione è stata data all'impatto sulle comunità migranti, che per loro natura

sono più fragili e mobili. Gli italiani nel Regno Unito hanno attraversato mesi particolarmente difficili in quanto sia il loro paese di origine che il loro paese di residenza erano, e sono, in uno stato di emergenza prolungata".

Lo studio integrale è disponibile e consultabile sul sito del Comites Londra

La Redazione



COMITES MANCHESTER: A CAPO UN INGEGNERE DI LIVERPOOL



Alberto Bertali

Un ingegnere italiano residente a Liverpool, Alberto Bertali, è il nuovo presidente del Comites di Manchester uscito dalle elezioni dello scorso 3 dicembre.

Nella circoscrizione del Comites di Manchester erano in lizza tre liste e quella capeggiata da Bertali - Movimento Italiano in Europa - ha ottenuto sei posti di consigliere mentre quattro sono andati a Costruiamo il Domani - ACLI, capeggiata da Emanuele Bernardini, e due a Italia4Italy, con a capo Cesare Giulio Ardito.

Nel corso della prima riunione i consiglieri hanno sottolineato "la volontà di essere più vicini alla comunità Italiana del centro nord dell'Inghilterra e di istituire delle commissioni che adempino al compito di promuovere iniziative di supporto ai cittadini" (continuo supporto dei concittadini più anziani, impatto della Brexit, nuova immigrazione, comunicazione, nuove tecnologie, referenti nel territorio della circoscrizione consolare di Manchester, ecc...).

Il neo-presidente ha insistito sulla necessità di istituire subito delle commissioni di lavoro, tra cui una dedicata alle nuove immigrazioni ed un'altra relativa alle modalità di comunicazione.

La Redazione

Brexit: quali diritti per italiani in Uk?

Il Comites Londra fa il punto

Il Comites di Londra vigila sul rispetto dei diritti dei cittadini italiani residenti in Uk dopo la Brexit e lo fa con uno studio in due parti, appena pubblicato, che si avvale di un commento introduttivo del console generale a Londra Marco Villani a giudizio del quale "l'effetto più pernicioso" della Brexit "è l'incertezza che essa ha generato".

"Milioni di cittadini europei - scrive Villani - si ritrovano improvvisamente in un territorio sconosciuto, fatto di regole nuove, spesso di difficile comprensione. Studi come questo sono importanti per ridare certezze a imprese e cittadini. Sono una bussola che può aiutare chi la usa a orientarsi in questo nuovo scenario".

Per il console generale "non è da sottovalutare, invece, l'effetto solidaristico che la Brexit ha generato fra le

collettività nazionali nel Regno Unito, compresa la nostra. Si moltiplicano gli esempi di cittadini che mettono a disposizione della collettività le proprie competenze e professionalità per aiutare i propri concittadini. In questo, la Brexit ci ha fatto riscoprire il senso della comunità. Ed è da qui che si può ripartire per cercare di ridare ai nostri connazionali la serenità che gli eventi degli ultimi anni, non ultimo la pandemia, hanno loro sottratto".

Nella prima parte dello studio, ad opera del dott. Scarano, viene analizzata la rispondenza delle norme sulla libera circolazione previste dalla Direttiva 38/2004 e dal Regolamento 883/2004 e si mettono in luce le contraddizioni e le incongruenze strutturali che queste norme presentano nel Withdrawal Agreement. Tali contraddittorietà sono state fatte presenti al

gruppo dei negoziatori europei, tramite l'Ambasciata italiana a Londra mentre essa stessa seguiva le trattative passo passo.

Nella seconda parte dello studio, ad opera dell'avvocato Manuela Travaglini, si esaminano le implicazioni del Withdrawal Agreement e del Trade and Cooperation Agreement per quanto riguarda le nuove norme in tema di libera circolazione, sicurezza sociale e assistenza sanitaria. E' così possibile capire il peso che queste norme avranno sulla tutela dei diritti non solo dei cittadini comunitari già residenti nel Regno Unito al termine del periodo transitorio, ma anche sui flussi migratori futuri provenienti dall'Unione Europea.

Con questo lavoro, il Comites di Londra esegue uno dei compiti principali assegnati dalla legge istitutiva che è quello di "contribuire ad individuare le esigenze di sviluppo sociale, culturale e civile della propria comunità di riferimento, attraverso studi e ricerche".

Si può leggere e scaricare lo studio andando al link <http://www.comiteslondra.info/wp-content/uploads/2021/12/Brexit-e-diritti-degli-italiani-in-UK-2021.pdf>

We are What you Eat

Est. 1984

CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

*We are...
Authentically Italian!!!*

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. An extensive range of Italian chilled, frozen, and ambient speciality products created by both artisans through to medium/large business enterprises. We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

www.cibosano.co.uk

For more info, email enquiries@cibosano.co.uk @cibosanolt2 or call us on 01992 804 716

ESISTENZA IN VITA: NUOVI ACCERTAMENTI INPS SUI PENSIONATI IN UK

A partire dal prossimo 14 settembre i pensionati italiani residenti in Gran Bretagna e negli altri Paesi dell'Europa occidentale (con l'esclusione degli scandinavi) riceveranno da Citibank i moduli di richiesta di attestazione dell'esistenza in vita, al pari di quelli presenti in Africa e nel Continente australe.

Citibank curerà la spedizione delle richieste di attestazione dell'esistenza in vita nei confronti dei pensionati residenti in queste aree geografiche, che dovranno essere restituite alla banca entro il 12 gennaio 2023.

Qualora il processo di verifica non sia portato a termine entro il termine ultimo, il pagamento della rata di febbraio 2023 avverrà in contanti presso le Agenzie di Western Union e, in caso di mancata riscossione personale o di mancata produzione dell'attestazione di esistenza in vita entro il 19 febbraio 2023, il pagamento della pensione sarà sospeso dalla banca a partire dalla successiva rata di marzo 2023.

Sul portale internet dell'Istituto è



L'INPS e il Ministero degli Affari Esteri hanno messo a punto assieme un progetto che prevede la possibilità per i pensionati di rapportarsi con gli uffici consolari tramite un servizio di videochiamata.

La modalità di attestazione dell'esistenza in vita tramite videochiamata, che si aggiunge e non sostituisce le consuete modalità che prevedono la presenza fisica del pensionato presso un soggetto qualificato

cosiddetto "testimone accettabile", abilitato ad avallare la sottoscrizione del modulo di dichiarazione dell'esistenza in vita, potrà essere utilizzata anche dagli operatori di patronato accreditati come testimoni accettabili, abilitati al Portale Agenti.

La Gran Bretagna sarà coinvolta nella seconda tornata degli accertamenti Inps mentre la prima incomincia il 7 febbraio 2022 e riguarda i pensionati italiani residenti nel Continente americano, Paesi scandinavi, negli Stati dell'est Europa e paesi limitrofi, in Asia, Medio ed Estremo Oriente.

La Redazione

consultabile un'apposita pagina, intitolata Accertamento esistenza in vita dei pensionati che riscuotono all'estero, contenente informazioni aggiornate sulla campagna di verifica dell'esistenza in vita dei pensionati che riscuotono all'estero.

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

Segue da pag.1

"Mani Unite"...

elette all'estero, Angela Schirò e Francesca La Marca, non si può tacere sul fatto che "i dati prima sulle iscrizioni nelle liste elettorali e poi sulla reale partecipazione al voto sono drammaticamente bassi" e sono state purtroppo confermate "tutte le previsioni più pessimistiche, legate alle difficoltà di svolgere le elezioni in persistente pandemia, di superare le difficoltà tecniche per iscriversi, di avere fatto una campagna informativa alla prova dei fatti inadeguata, di non avere seriamente tentato quando c'era il tempo una riforma di questi organismi, di non essersi concentrati sull'eliminazione della diabolica opzione inversa".

"Apriamo una discussione onesta e aperta - propongono le due parla-

mentari - sulle prospettive della rappresentanza degli italiani all'estero e, nello stesso tempo, parlino tutti con chiarezza sul destino che si vuol dare a questo necessario strumento di democrazia".

Due deputati di Italia Viva eletti all'estero nelle file del Pd - il deputato Massimo Ungaro e la senatrice Laura Garavini - ritengono innanzitutto necessario "abolire la pre-registrazione degli elettori, la cosiddetta 'inversione dell'opzione', "un meccanismo che mina la partecipazione al voto rischiando quindi di indebolire organi invece importanti come le rappresentanze di base, che danno voce alle nostre comunità all'estero".

La Redazione

Chi è l'avv. Gaglione, neo-presidente del Comites Londra

Il neo-presidente del Comites di Londra Alessandro Gaglione è di professione sollicitor (avvocato nella terminologia italiana) e anche notaio. Nella metropoli britannica, dove vive e lavora, è arrivato nei primi anni 2000.

Quarantasei anni, nato a Roma, Gaglione ha fatto parte del Comites di Londra dal 2015 e si è sempre occupato di emigrazione italiana all'estero. In particolare, nel 2000 è stato socio fondatore dell'Associazione di Volontariato "Mondoitaliano", che assiste a titolo volontario ed anche da un punto di vista legale, gli italiani all'estero.

Attualmente è il responsabile dell'Associazione "Mondoitaliano" per il Regno Unito e coordina, tra gli altri, il progetto di assistenza legale gratuita - per le persone in difficoltà economiche - alla Chiesa Italiana di San Pietro in Londra. È, inoltre, coordinatore dei genitori per i corsi d'italiano per i bambini, organizzati dalla Scuola Italiana a Londra anche su sua iniziativa.

La Redazione



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...

Unit G1 Silverbox - 56 Magnet Rd - Wembley HA9 7FP - Tel: 020 84276336 - www.tentazioni-uk.com

SERVIZI CONSOLARI: TROPPI RITARDI E DISAGI

LA DENUNCIA DEL DEPUTATO UNGARO



Troppi disagi e ritardi per gli italiani all'estero nell'accesso ai servizi consolari. Lo denuncia in una nota il deputato di Italia Viva Massimo Ungaro, eletto nella circoscrizione Europa, che chiede al governo di prendere provvedimenti "immediati" perché la situazione non è accettabile.

"Continuano a giungere - lamenta il deputato - tante segnalazioni da parte di cittadini residenti all'estero sulle difficoltà di accesso ai servizi consolari, vengono denunciati tempi infiniti per ottenere un passaporto per i figli, file interminabili per il rinnovo dei documenti di identità e l'impossibilità di prenotare

appuntamenti sia al telefono che telematicamente, soprattutto in Europa, da Barcellona a Londra, dalla Germania alla Svizzera".

"La pandemia - afferma il parlamentare - ha ulteriormente aggravato una situazione che era già precaria: negli ultimi 20 anni gli italiani residenti all'estero sono quasi raddoppiati - al 1° gennaio 2021 gli iscritti AIRE erano 5.652.080 contro i 3.043.000 del 2003 - mentre il personale consolare si è invece ridotto del 35% passando da 3.006 a 2.465 unità nel mondo. Per questo motivo, assieme al collega Gennaro Migliore, abbiamo presentato presso la Commissione Affari Esteri della Camera una risoluzione sui servizi consolari che chiede di rafforzare la dotazione di personale, tramite l'immissione in ruolo dei vincitori dei concorsi e l'assunzione di personale locale, di accelerare il processo di digitalizzazione e infine chiede di valutare la centralizzazione delle procedure per il rilascio del passaporto con l'attivazione di un servizio per corrispondenza, come fanno altri paesi europei, con evidenti vantaggi in termini di economie di scala. Confidiamo in un rapido intervento del governo e della Farnesina e nel frattempo ringraziamo tutti gli operatori della rete consolare nel mondo per il grande lavoro che fanno ogni giorno a servizio delle comunità italiane".

Patenti UK ok in Italia per tutto il 2022

In Italia si potrà guidare senza problemi con la patente britannica fino alla fine del 2022, in attesa che la questione sia regolata tra i due Paesi in modo più stabile e duraturo.

La proroga della validità di un anno delle patenti conseguite nel Regno Unito fino al 31 Dicembre 2022 ie' inclusa nel cosiddetto Decreto-legge Milleproroghe, ha indicato il deputato di Italia Viva Massimo Ungaro.

"In questo modo - sottolinea il parlamentare - il governo mantiene l'impegno assunto con l'approvazione del mio ordine del giorno che chiedeva di raggiungere un accordo bilaterale con il Regno Unito entro la fine dell'anno o una nuova proroga per evitare gravi disagi a migliaia di cittadini residenti in Italia con patente britannica".

La Redazione



Sei onorificenze per servizi a comunità italiana in UK

Sei italiani residenti in UK sono stati insigniti di onorificenze della Repubblica Italiana "per la loro attività meritoria nei confronti della comunità", nel corso di una cerimonia che si è svolta lo scorso 8 dicembre a Londra nella Sede dell'Istituto italiano di Cultura.

Nunzia Di Cristo in Bertali, Carmine Criscione, Gianvito Lanzolla, Carmine Supino, Giovanni D'Angelo e Giulia Portuese hanno ricevuto le onorificenze dalle mani del console generale Marco Villani.

Ecco in dettaglio le motivazioni:
NUNZIA DI CRISTO IN BERTALI GRANDE UFFICIALE OSI: "ha collaborato con l'allora Console Onorario Alberto Bertali presso il Consolato Onorario di Liverpool dal 1995 al 1997. È poi stata nominata Console Onorario nella medesima sede nel 1997, un ruolo che ha ricoperto fino al 2017 in maniera eccellente. Ha servito egregiamente la collettività di Liverpool e dintorni rimanendo sempre fedele al giuramento che ha prestato e interpretando nel modo più alto il senso del Suo incarico onorario, svolto in modo ineccepibile... È Visiting Research Fellow presso la Business School della Liverpool John Moores University, dal 2012".

CARMINE CRISCIONE CAVALIERE OSI: "è Direttore Generale della Equinox Design Ltd., un'azienda con un giro d'affari di circa 12 milioni di sterline. Fra i clienti si annoverano Samsung, Smiffys, Procter & Gamble, Sky TV e Disney Corporation. È favorevolmente conosciuto dalla comunità britannica e italiana locali, che ne apprezzano le qualità di imprenditore e il suo impegno nell'ambito sociale. Il Sig. Criscione, la cui azienda impiega ben 82 dipendenti, è altresì direttore del Board dell'ESSA ed è stato presidente del Consiglio della British Contractor Association".

GIOVANNI D'ANGELO CAVALIERE OSI:

"Dal suo arrivo in Gran Bretagna supporta la comunità italiana locale nelle zone di Keighley, Bradford e Halifax; dal 2016 è Vice Presidente nazionale ACLI del Regno Unito e nel 2018 viene eletto Presidente.

Sempre attivo fra la comunità di italiani più bisognosi, promuove la divulgazione della cultura e delle tradizioni italiane. Si è impegnato per far rinascere l'interesse dello studio della lingua italiana, diventando dal 2011 direttore del Centro diffusione Lingua e Cultura italiana. Riesce altresì a far ripristinare i corsi GCSE di lingua italiana nello Yorkshire. Si dedica inoltre a opere di volontariato".

GIANVITO LANZOLLA CAVALIERE OSI: "è Professore Ordinario di Strategy alla Cass (attuale Bayes) Business School, City, University of London. Si è distinto per una brillante carriera che gli ha consentito di guadagnare un'alta reputazione internazionale, che lo ha portato a raggiungere in tempi brevi cariche di elevato prestigio accademico nel Regno Unito. Dal 2016 ricopre il ruolo di Head of Faculty of Management, è co-fondatore e co-direttore - assieme alla Prof.ssa Elena Novelli - di uno dei centri di ricerca più in vista della Cass (attuale Bayes) Business School, il "Digital Leadership Research

Centre".

GIULIA PORTUESE CAVALIERE OSI: "è sempre stata molto attiva nella diffusione della lingua italiana all'estero fondando, nel 2008, la Dante in Cambridge, un centro italiano di cultura che nel corso degli anni si è sviluppato in un centro europeo. Nel 2011 ha dato vita a Radio Dante, trasmissione bilingue che è motore d'informazione per la diffusione di eventi, tradizione e musica italiani, con interviste a personaggi eccellenti legati alla cultura italiana.... La Dott.ssa Portuese è ben inserita nella realtà locale ed è riuscita ad instaurare rapporti proficui con le autorità britanniche che hanno più volte espresso elogi per il suo impegno e la serietà nella diffusione della lingua e della cultura italiana all'estero".

CARMINE SUPINO CAVALIERE OSI: "è Presidente della Federazione Maestri del Lavoro d'Italia Sezione Gran Bretagna. Da molti anni il Maestro del Lavoro Supino si prodiga nella sua azione di collegamento fra la comunità locale e gli organi associativi in Italia, rendendo così possibile una intensa e proficua collaborazione che permette di mantenere un attivo collegamento con i connazionali all'estero, portando avanti iniziative socialmente rilevanti".



SERVIZI

- PENSIONI ITALIANE, UK ED ESTERE
- RICHIESTA BENEFITS
- PRATICHE CONSOLARI
- DICHIARAZIONI REDDITUALI E MOLTO ALTRO

SEDE PRINCIPALE

Second Floor, Congress House, 23-28 Great Russell St
LONDON, WC1B 3LS

CONTATTI

TELEFONO: 020 8540 5555
EMAIL: ital.uil.gb@hotmail.co.uk

INCONTRI NELLE SEDI ZONALI:

WOKING:

Ultimo sabato di ogni mese dalle ore 13:00 alle ore 15:00
Presso: Missione Cattolica Scalabrini Fathers
14 Oriental Road, Woking GU22 7EA

WORTHING:

Primo sabato del mese dalle ore 13:00 alle ore 15:00
Presso: c/o St. Mary of the Angels,
Richmond Road, Worthing BR11 4BJ

WIMBLENDON:

L'ultimo venerdì della settimana dalle ore 10:30 alle ore 13:00
Presso: 171 Kingstone Rd, Wimbledon, London SW19 1LH

ADL | ADL SOLICITORS

ADL Solicitors is an English and Italian well established law firm based in the city of London

- Italian and English Probate • Will Drafting • Litigation • Franchising
- Medical Negligence/No Win No Fee • Commercial & Corporate Law

Avv. Gerardo Arovitolo is one of the firm's founding Partners

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

Non vi scorderemo mai. The Arandora Star Remembered

At a Conference in London



There is a WWII tragedy which left a burden of deep sorrow in the Italian community in UK: the sinking of the prison ship Arandora Star, with the death of 446 italians. This tragedy was at the centre of an international commemorative conference held in London on 30thNovember to mark the 80th anniversary of the event.

Following Italy's declaration of war on France and Great Britain (10th June 1940), Italians in England became 'enemy aliens' overnight. In the chaotic turmoil that followed, many Italians were hurriedly deported or sent to internment camps. Much suffering and injustice were caused by this indiscriminate and blunt policy. On the 2nd July 1940, the prison ship SS Arandora Star, a British converted

ocean liner, was torpedoed by a German U-Boat and sunk rapidly off the north-west coast of Ireland. The ship was carrying around 1,500 deportees bound for internment in Canada. Over 800 people perished, more than half of them Italian. A number of bodies were washed ashore, many were never recovered.

For decades this awful and possibly avoidable tragedy was silently overlooked both in England and Italy. In England, it raised difficult questions about the government's internment policy and the treatment of civil prisoners, many of whom had no political affiliation or actively opposed the Fascist regime. In Italy, it was a reminder of the disastrous Fascist war and the belligerent stance of Benito Mussolini

and his acolytes. For too long its painful memory remained confined to the Italian communities in Britain and the Italian towns which had paid a disproportionate toll. Historian Terri Colpi spoke of 'pockets of affect' in which the memories of those who had died were held in the hearts of their loved ones.

The Conference - hosted by the Italian Cultural Institute and supported by the Mazzini-Garibaldi Club - was opened by Katia Pizzi, Director of the Italian Cultural Institute, and Domenic Pini, Chair and founding trustee of the Arandora Star Trust. The Italian Ambassador to the UK Raffaele Trombetta addressed the audience speaking of the importance of remembrance. Following on, the Mayor of Camden,

Councillor Sabrina Francis, in her speech remembered the many Italians, political refugees and economic migrants, who settled in London's Little Italy in the Borough of Camden and made their contribution to London's cultural and economic life.

The Conference was organised in five sessions. MP Marco Longhi and On. Massimo Ungaro, Member of the Italian Parliament, spoke during the political session. Rachel Pistol, King's College London, Robert Rumble, Imperial War Museum, and Terri Colpi, University of St Andrews, were the speakers of the ensuing academic session. The papers presented focussed on different aspects related to the SS Arandora Star sinking, the British internment and deportation policies, and the remembering and memorialisation of the tragedy.

The afternoon session, Memorials and Minorities, was opened by Bruna Chezzi, University of Cardiff, who spoke about the first National Memorial of the Arandora Star unveiled in 2010 at the Metropolitan Cathedral Church of St Davidin Cardiff. Ronnie Convery of the Archdiocese of Glasgow and Honorary Italian Consul spoke about St Andrew's Cathedral Italian Cloister Garden, a memorial commemorating the victims of the Arandora Star and the Scottish Italians who perished in the tragedy. Inaugurated in 2011 under the patronage of the Roman Catholic Archbishop of Glasgow Mario Conti, the Italian Cloister Garden is the largest monument to the disaster ever unveiled. A commemorative plaque reads «May the dead of the Arandora Star, and all who have lost their life in war, rest in peace. Non vi scorderemo mai».

The cultural session, introduced by Nicola Gallani of the British Film Institute and Chair of the Mazzini-Garibaldi Club, saw the actor Tom Conti and television producer and screenwriter Dominic Minghella sharing with the audience testimonies based on their own family history. Touching accounts of personal memories. This was followed by the screening of the documentary film SOS Arandora Star produced by Italian Canadian Anna Chiappa. A final plenary session drew the event to a conclusion.

For its merit and significance, the Conference has been awarded a presidential medal by Italy's President Sergio Mattarella. A distinguished acknowledgment to the organising Committee. Consolidating its success, the Arandora Star Trust is now considering how to ensure that the Arandora Star tragedy will be forever remembered. In recent times local communities, both in Britain and Italy, have unveiled public memorials to the victims. In London, the sinking of the SS Arandora Star and the names of 241 London Italians who lost their lives on 2nd July 1940 are remembered at St Peter's Italian Church in Clerkenwell. Yet London lacks a memorial within an open public space. Eighty years have passed since that shockingly cruel day. All the survivors are no longer with us. The victims continue to long for recognition and perhaps there is no real answer to such a tragedy except in faith and acceptance. Perpetuating and honouring their memory in a spirit of healing and reconciliation may finally help in bringing some closure.

Andrea Del Cornò

Bringing you the very best from Italy



CICCHETTI

BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden

30 Wellington St, London WC2E 7BD

Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



215. PICCADILLY, LONDON, W1J

9HL Tel: 0207 4949435

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.

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

 @SC_Cicchetti
  facebook.com/sancarlogroup

Torna l'Italian Christmas Bazaar e fa faville



Dopo la battuta d'arresto nel 2020 causa pandemia, il tradizionale Italian Christmas Bazaar organizzato dal Circolo si è presentato puntuale all'appuntamento del Natale 2021 per la gioia del molto pubblico accorso alla Old Chelsea Town Hall il 4 e 5 dicembre scorsi.

L'evento è stato inaugurato dalla signora Victoria Trombetta, moglie dell'Ambasciatore Italiano e patron de Il Circolo, che ha poi incontrato gli espositori mostrando molto interesse per i prodotti in vendita. La signora Victoria ha anche brevemente visitato la masterclass di Eataly che, con il suo chef Daniel, ha insegnato ai visitatori presenti come fare gli gnocchi freschi in casa.

Organizzare l'edizione 2021 del Bazaar, dopo un anno di assenza per la pandemia, è stata una scommessa difficile da vincere, sia per l'incertezza legata al Covid che per le nuove regole Brexit che hanno ostacolato non poco

la partecipazione delle piccole imprese italiane, tradizionale spina dorsale dell'evento.

Gli organizzatori dell'evento, Simona Spreafico e Vincenzo Cappelluto, non si sono persi d'animo e, grazie anche all'innovativa collaborazione con la Camera di Commercio Italiana in UK, sono riusciti a mettere insieme circa 50 piccoli espositori, dalle calzature alla gioielleria, dalla ceramica artistica allamoda, senza trascurare il tradizionale punto di forza del cibo italiano.

Particolare menzione merita l'Italian Bookshop della "libraia" Ornella Tarantola che, oltre ad essere presente con uno stand, ha portato alcuni volti, e nomi, noti a impreziosire l'evento.

Oltre a Enrico Franceschini, che ha presentato il suo ultimo libro, sono intervenuti Luca Bianchini e, per la serata di Gala, Valentino Zucchetti, coreografo e primo ballerino del Royal Ballet.

Luca Bianchini ha tra l'altro intratte-

nuto, con la sua inesauribile parlantina, gli invitati al Gala, intervistando Valentino Zucchetti sulla esperienza di ballerino in giro per il mondo. Bianchini ha poi vestito i panni di battitore d'asta d'eccezione per la raccolta dei fondi che il Circolo destinerà, come ogni anno, a progetti meritevoli che contribuiscano a rafforzare i legami tra cultura italiana e britannica. Tra i lotti, molto contesi, un soggiorno alla Masseria San Domenico offerto, come ogni anno, dalla famiglia Melpignano, un quadro di Vivienne Licudie articoli sportivi firmati da Jorginho, calciatore del Chelsea e testimonial de Il Circolo. A tale proposito vale la pena di ricordare che Il Circolo, in 25 anni di attività, ha elargito borse di studio per oltre mezzo milione di sterline!

Le masterclasses - condotte da grandi marchi italiani come Campari, illy, Eataly - sono state un fiore all'occhiello dell'evento. Una simpatica iniziativa è stata anche la classe di cucina per bambini condotta con grande entusiasmo da Raffaella Cappello di "Seeds for kids".

Il Bazaar ha presentato un ricco panorama dell'eccellenza italiana in Gran Bretagna creando, nel contempo, un'occasione per incontrarsi dopo oltre un anno e mezzo di "vita digitale".

"Il successo di quest'anno - ha sottolineato il presidente del Circolo, Marina Mignone Fazzari - è frutto dello sforzo congiunto dei direttori de Il Circolo, dei soci che hanno aiutato nei due giorni, del supporto della Camera di Commercio, di ITA, delle Istituzioni Italiane e della fiducia concessaci da



grandi sponsors come Illy, Isokinetic, Italian Doctors in UK, Campari, Zonin, Ferrero UK con i suoi immancabili Rocher e di tanti altri piccoli sponsor che

hanno deciso di condividere questa avventura con noi....!"

La Redazione



office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713

Villa Scalabrini

Residential Senior Living
in Hertfordshire
Since 1986

We are now accepting new admissions

www.villascalabrini.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

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

su appuntamento a:

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:

regnunito@inca.it

su Facebook:

INCA Regno Unito

I BOND STREET AWARDS CELEBRANO “LA CULTURA DEL LAVORO”



Sponsor e premiati

Nel fastoso ristorante Il Granaio di Piccadilly si è svolta lo scorso 9 dicembre l'edizione 2021 dei Bond Street Awards, nati “per promuovere e premiare la cultura del lavoro”.

L'edizione 2021 ha avuto un focus dedicato sia alla abilità di creare lavoro da parte delle SME's, la cui vitalità rappresenta uno degli indicatori del benessere dell'economia, sia alle ini-

ziative di HR mindset capaci di accompagnare e migliorare le competenze dei giovani che vogliono fare impresa. “Siamo ancora convinti – ha indicato Angelo Carpinteri, deputy UGL Great

Britain and NI coordinatore delle attività - di poter dare un contributo importante soprattutto in uno scenario così fluido e mutevole che necessita di player capaci di trovare soluzioni concrete alla grande sfida di chi vuole creare occupazione ritrovando il dialogo tra capitale e lavoro. Superare il concetto di lotta di classe ed accompagnare lo sviluppo occupazionale attraverso il dialogo con chi favorisce la creazione d'impresa, nel rispetto dei diritti del lavoro, riteniamo sia uno degli algoritmi con cui reinterpretare il ruolo delle UNIONS soprattutto in un contesto maggiormente deregolato come quello inglese”.

UGL (Unione Generale del Lavoro) è una confederazione sindacale italiana nata nel 1996 come erede della Cisl, sindacato che era politicamente vicina al Movimento Sociale Italiano.

La presenza al Bond Street Awards di un parterre di player istituzionali, imprenditori e Union Blue ha confermato – a giudizio degli organizzatori - non solo l'importante lavoro di relazioni tessuto da UGL in questi anni ma “soprattutto la necessità di attori idonei a tutelare il lavoro e facilitatori delle politiche occupazionali a maggior ragione nel difficilissimo periodo della pandemia che vedono il settore hospitality, a Londra e nel Regno Unito, coinvolto nel enorme crisi dello staff shortage”.

Gli organizzatori dei Bond Street Awards puntano a “promuovere iniziative e politiche occupazionali” posizionandosi come “player facilitatore idoneo a supportare e contribuire alla crescita economica”. *LaR*



Domenico Meliti e Maurizio Bragagni

IL GRANAIO

SPETTACOLARE RISTORANTE ITALIANO NEL CUORE DI LONDRA



Il ristorante, dopo essere stato gestito dal ristoratore americano Robert Michael Payton e successivamente dallo chef britannico Marco Pierre White, nel 2015 è passato sotto la direzione della famiglia Gatto sotto il nome “Savini at Granaio” rispecchiando il menu del celebre ristorante milanese.

Nel 2018 il locale è rinato sotto il brand “Ristorante Granaio” e tutt'oggi serve un menu basato su classiche ricette regionali ed ospita eventi privati e di respiro internazionale e balli di beneficenza, costituendo un importante centro di incontro per la comunità italiana a Londra.

AnxhelaBoshkCracco

Volete pranzare o cenare al centro di Londra in uno scenario che dire spettacolare è poco? Allora il Criterion fa per voi.

Il ristorante, forte di un suo sontuoso soffitto in foglie d'oro e con le eleganti mura di marmo, aprì per la prima volta i battenti il 17 novembre del 1873 e diventò subito un popolare punto di incontro per accademici, artisti e politici: tra i più celebri ospiti si ricordano H G Wells, pioniera della letteratura fantascientifica, lo scrittore Edgard Wallace e il filosofo e matematico Bertrand Russell.

Durante il ventesimo secolo, il Criterion diventò il fulcro dell'attivismo

politico e sociale inglese, ospitando incontri di suffragette della WSPU (Unione Sociale e Politica delle donne) organizzate nella tea-room dalla fondatrice Christabel Pankhurst, ospitando il notodiscorso sulla Coalizione che Winston Churchill diede nel 1920 e accogliendo trasmissioni radio delle BBC durante i blitz della Seconda guerra mondiale.

In anni moderni il Criterion, grazie alla eccezionale scenografia, ha avuto il piacere di ospitare varie produzioni cinematografiche come “Downtown Abbey”, “Batman: The Dark Knight”, “Good Omens”, “London Boulevard” e “Gambit”.

BRITISH ITALIAN CONSERVATIVES Meliti nuovo presidente

Domenico Meliti è diventato a il nuovo Presidente dei British-Italian Conservatives al posto di Maurizio Bragagni che ha occupato la posizione per due mandati.

Il passaggio delle consegne è avvenuto a fine dicembre a Londra, nelle sale del Club In&Out in St James.

Meliti si è impegnato a “proseguire l'ottimo lavoro iniziato dal suo predecessore con uno sguardo particolare ad un ampliamento del coinvolgimento della comunità utilizzando la struttura ed i meccanismi ben collaudati dalla precedente gestione”.

Meliti sarà affiancato da un nuovo organo esecutivo che avrà il compito di amministrare il gruppo con la presentazione delle prime iniziative. *LaR*



ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

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



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

PER I MDL FESTA DI NATALE AL CENTRO SCALABRINI

IN ATTESA DI UN ANNO MIGLIORE



Gruppo Maestri del Lavoro e consorti

A dispetto della pandemia la sezione londinese dei Maestri del Lavoro (MDL) è riuscita a organizzare lo scorso 5 dicembre



Presentazione omaggi al Console Francesco De Angelis

al Centro Scalabrini la sua tradizionale festa di Natale, con tanto di tombola, festa che nel 2020 aveva dovuto annullare per causa maggiore.

“Stiamo tutti trascorrendo dei periodi molto difficili per questa pandemia che ci ha costretti per quasi due anni a una vita diversa da quella che eravamo abituati, ma finalmente vediamo un po' di luce alla fine del tunnel”, ha dichiarato al pranzo natalizio Vince Auletta, console MDL a Londra.

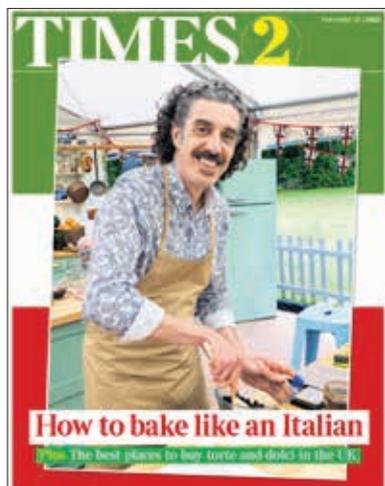
“Ci siamo impegnati con spirito di sacrificio e buona volontà”, ha aggiunto Auletta che ha ringraziato Padre Francesco – uno dei tre religiosi del Centro Scalabrini – “per darci l'opportunità di

incontrarci di nuovo in questa occasione”.

“In questi due difficili anni come Console dei Maestri Del Lavoro – ha ancora affermato Auletta – non ho potuto far tanto. Avevamo un programma molto ampio con tante cose da fare ma siamo rimasti bloccati. Speriamo che al più presto si possa ricominciare. Abbiamo otto nuovi Maestri del Lavoro che ancora non hanno ricevuto la loro ben meritata riconoscenza. Speriamo che questo avvenga al più presto. Speriamo che l'anno nuovo sia per tutti un anno migliore”.

La Redazione

L'INGEGNERE CHEF GIUSEPPE DIVENTA UNA CELEBRITÀ GRAZIE A TV, COME IL BALLERINO GIOVANNI



È diventato tutto d'un colpo il più famoso italiano d'Inghilterra, grazie alle sue doti tra forni e fornelli, ma non è uno chef stellato bensì un ingegnere con tanto di baffetti e brizzolati capelli ricci tenuti in ordine da un cerchietto: Giuseppe Dell'Anno è stato proiettato nell'empireo della celebrità mediatica a fine dello scorso novembre quando ha vinto l'ultima edizione di “The Great Britain Bake Off”, una popolare programma televisivo di cucina su Channel 4.

Quarantacinque anni, tre figli in tenera età, una moglie di nome Laura di origini pugliesi, Dell'Anno è originario di Gaeta in provincia di Latina. Dopo un ventennio in UK, per l'esattezza a Bristol, si autodefinisce un “Britalian”. Ha dedicato la sua vittoria – dovuta non solo alle notevoli arti culinarie ma anche alla sprigionante simpatia – al vecchio padre, pasticciere in pensione, che gli ha trasmesso la passione per la cucina e che non gode di buona salute.

Suo padre cucinava per la famiglia e ogni domenica sfornava una torta, una tradizione che l'ingegnere Giuseppe ha ripreso quando a sua volta ha messo su famiglia. “Voglio dare ai miei figli lo stesso piacere e le stesse memorie della mia infanzia”, dice.

Dopo aver trionfato – primo italiano in assoluto – allo show gastronomico di Channel 4 vuole scrivere assieme al padre malato un libro di cucina italiana così da tramandare tutte le ricette della famiglia.

Dopo la vittoria è stato subissato da messaggi: gli abitanti di Bristol lo hanno ringraziato per “aver messo la città sulla carta geografica”. Da ogni angolo del Regno Unito gli italiani gli hanno scritto per dirgli che sono molto fieri di lui.

Dell'Anno ha vinto la finalissima di “The Great Britain Bake Off” inventando un dolce sul tema del Tè del cappellaio Matto, un episodio del romanzo “Alice nel paese delle meraviglie” e si è trattato di un dolce davvero da acquolina in bocca: un fungo gigante con cioccolato, nocciole, mango, frut-

to della passione, panna cotta...

Lo scorso 7 gennaio l'ingegnere chef – che proprio nel giorno del trionfo televisivo ha deciso di accettare un'offerta di lavoro a Milano – è stato ospite di una nuova rubrica online del Comites Londra dal titolo “In conversazione con...”, assieme ad un altro italiano diventato famoso in UK grazie al piccolo schermo: Giovanni Pernice, vincitore dell'ultima edizione di “Strictly Come Dancing” sulla BBC,

Dell'Anno e Pernice hanno raccontato del loro rapporto (positivo) con la realtà inglese e con i luoghi d'origine (Palermo per il ballerino professionista Giovanni, sbarcato a Londra 7 anni fa).

Gli onori di casa per il varo della nuova rubrica online rivolta alla comunità italiana sono stati fatti dal neo presidente del Comites Londra Alessandro Gaglione e dal Console Francesco De Angelis, operativo nel Consolato Generale d'Italia a Londra. A condurre la chiacchierata con l'ingegnere chef e il ballerino è stato il giornalista Alessandro Allocca.

La Redazione



MESSA IN MEMORIA DELL'AVVOCATO COLOMBOTTI

Una messa in memoria di Carlo Colombotti, per decenni una colonna della comunità italiana in Londra, è stata celebrata lo scorso 25 novembre nel primo anniversario della morte alla Chiesa italiana di Clerkenwell, su iniziativa degli amici del defunto che si sono poi ritrovati al Brown Hoitel Mayfair per una cena.

Leonardo Simonelli – ex-presidente della Camera di Commercio italiana in UK – ha fatto l'elogio funebre rievocando la sua lunga amicizia e i suoi rapporti di lavoro con Colombotti, scomparso a 81 anni di età.

“Carlo – ha detto Simonelli – era un amico di famiglia ed è stato il mio avvocato fin dal inizio della mia lunga permanenza londinese consigliandomi bene e anche vincendo le poche volte che è stato necessario andare in giudizio. Bravo per le problematiche di business (sia finanziarie che commerciali), ma anche per gli aspetti personali. Nella Camera di Commercio è stato Senior V.P. Garantendo la regolarità degli atti e dandomi la certezza che anche senza di me la Camera avrebbe continuato a prosperare”.

Simonelli ha tenuto a “commemorare un amico, una persona che mi ha aiutato ad apprezzare meglio il mondo italo inglese del periodo del quale era parte integrante, interfaccia fra la ristorazione e l'establishment”.

La Redazione



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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

A Londra e nel resto del regno Unito è stata celebrata alla grande, con in tutto venti eventi in presenza e online, la settimana della cucina italiana nel mondo, giunta alla sesta edizione e dedicata nel 2021 al tema "Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare".

Il Sistema Italia nel Regno Unito al completo (Consolati Generali e Istituti di Cultura a Londra e Edimburgo, Uffici ICE e ENIT, Camera di Commercio, Accademia Italiana della Cucina), sotto il coordinamento dell'Ambasciata d'Italia a Londra, si è mobilitato per l'evento che si è svolto dal 22 al 29 novembre.

"La buona cucina e in particolare la cura per la qualità degli ingredienti - ha ricordato l'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Raffaele Trombetta - sono un elemento essenziale della cultura italiana, che celebriamo ogni anno in tutto il mondo. Nel Regno Unito, come nella precedente edizione, abbiamo promosso importanti iniziative a carattere sociale, un tema a cui teniamo molto; così come dedichiamo attenzione al rispetto dei territori e la sostenibilità delle catene alimentari, nel più ampio impegno dell'Italia per la tutela dell'ambiente".

Il 23 e 24 novembre l'Ambasciata ha proposto un menu tutto italiano al Refettorio Felix, una mensa comunitaria al centro St Cuthbert di Londra e parte della rete "Food for Soul" di Massimo Bottura. Il Refettorio ospita ogni giorno a pranzo più di cento persone in difficoltà. Si sono unite a questo progetto di solidarietà diverse aziende e distributori italiani - Prezzemolo e Vi-

Ai fornelli! Va in scena la Settimana della Cucina italiana nel mondo



tale, Filippo Berio, Riso Gallo, Vincenzo Ltd - contribuendo con prodotti e ingredienti di qualità alla preparazione dei menu.

Sabato 27 novembre, invece, la giornata è stata dedicata ai bambini con disabilità: l'Ambasciata ha ospitato per loro un workshop sulla cucina italiana nella sede londinese di Eataly, il quinto nell'ambito della collaborazione con KIDS (charity che sostiene bambini con disabilità in tutta l'Inghilterra), avviata in occasione della scorsa Festa della Repubblica.

Il tema della sostenibilità è stato invece il 23 novembre a Edimburgo oggetto di "Good for you, good for the Earth", un evento organizzato dal Consolato Generale e l'ICI in collaborazio-

ne con la locale Camera di Commercio e Slow Food Scotland.

Anche quest'anno Chef e altri protagonisti del mondo della gastronomia e dell'ospitalità hanno arricchito il programma di eventi della settimana. Lo Chef Francesco Mazzei ha presentato uno dei suoi piatti più rappresentativi in occasione di un cooking show in Ambasciata, e ha svolto un'altra dimostrazione alla University of West London; Chef Theo Randall ha firmato la cena di gala dell'Accademia Italiana della Cucina, mentre Chef Danilo Cortellini ha curato il menu dei pranzi al Refettorio Felix, nonché un ricevimento in Ambasciata.

Agostino Perrone e Giorgio Bargiani, rispettivamente Director of Mixology

e Head Mixologist del Connaught Bar di Londra, hanno raccontato in Ambasciata - in conversazione con Deborah Bonetti, Direttrice della Foreign Press Association e corrispondente de "Il Giorno" - come hanno vinto il premio "World's Best Bar" e le connessioni tra cocktail e gastronomia, presentando alcune fra le loro più note creazioni. Inoltre, Gennaro Contaldo e Jamie Oliver sono stati insigniti con onorificenze dell'Ordine della Stella d'Italia per il loro contributo alla conoscenza della cucina italiana nel Regno Unito.

Si è parlato di cucina italiana anche con, e nelle, scuole e università: il Consolato Generale a Londra, in collaborazione con l'Accademia Italiana della

Cucina, ha presentato il libro "La cucina italiana a fumetti" presso la scuola SIAL, mentre la University of West London, oltre alla sessione con Chef Mazzei, ha ospitato una masterclass di Valentina Harris su prodotti DOP e IGP, a cura dell'Ufficio ICE di Londra.

Diversi interessanti eventi sono stati promossi online: l'Accademia Italiana della Cucina ha avviato un dibattito su "Mens sana in corpore sano" con specialisti ed esperti il 23 novembre, mentre la cucina italiana come soft power è stato il tema di una conversazione, organizzata dall'ICI di Londra il 26 novembre, tra i Professori David Ellwood e Sara Marino.

La Redazione



Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù

Storia della cucina italiana a fumetti

Dagli Etruschi, che già 3000 anni fa cucinavano la pasta, al Rinascimento e all'introduzione di nuovi alimenti avvenuti con la scoperta dell'America, senza dimenticare "new entries" come il tiramisù: una nuova storia della cucina italiana ne ripercorre tutte le tappe ma lo fa in un modo davvero originale, a fumetti.

Edita dall'Accademia Italiana della Cucina (istituzione culturale, riconosciuta dalla Repubblica Italiana, che conta quasi 8.000 membri in Italia e all'estero), la "Storia della cucina italiana a fumetti. Dalle tagliatelle etrusche al tiramisù" è stata presentata a Londra

a novembre in occasione della VI settimana della cucina italiana nel mondo.

Il Consolato Generale di Londra ne ha organizzato la presentazione nei locali della SIAL.school (l'unica scuola bilingue del Regno Unito).

Dopo i saluti introduttivi del Console Generale Marco Villani, Maurizio Fazari - Vicepresidente dell'Accademia e responsabile per il Regno Unito - ha raccontato ai ragazzi e genitori presenti la storia affascinante di come la cucina italiana sia diventata l'odierna eccellenza: dagli Etruschi che già 3000 anni fa cucinavano la pasta fino al Rinascimento e all'introduzione di nuo-



vi alimenti avvenuti con la scoperta dell'America.

L'incontro, moderato dalla Presidente della SIAL.school Ines Saltalamacchia, ha riscosso successo tra i più giovani, che hanno potuto sfogliare i fumetti presenti nel volume - molte copie sono state donate alla scuola dall'Accademia Italiana della Cucina - ed

ascoltare alcune delle semplici ricette che chiudono il libro.

"Ormai da sei anni la rete del Ministero degli Affari Esteri organizza vari eventi durante la settimana della cucina - ha sottolineato il Console Generale Villani - e mi è sembrato giusto coinvolgere, in una realtà come il Regno Unito con più di mezzo milio-

ne di italiani, anche i più giovani, che saranno i prossimi Ambasciatori della nostra cucina nel mondo".

La Redazione



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

BELLAVITA EXPO SI ALLARGA ALLA PIZZA

CONSOLIDA LEADERSHIP CON ACQUISIZIONE

Bellavita Expo, principale trade show dedicato alla promozione del Food & Beverage italiano nel mondo, ha acquisito l'European Piazza & Pasta Show (EPPS), una mossa che dà vita a uno dei più grandi eventi del settore nel Regno Unito e in Europa.

A seguito di questa acquisizione l'ottava edizione di Bellavita Expo London, il più grande trade show dedicato al Food & Beverage mediterraneo in Regno Unito, si unisce al principale evento europeo dedicato a pizza, pasta e bakery, condividendo il prestigioso centro fieristico Olympia National Hall, sito nel quartiere West Kensington di Londra. La doppia ker-

messe è stata messa in calendario per i prossimi 22 e 23 giugno.

Organizzati con il supporto dei partner commerciali Vinitaly e Cibus, e in associazione con PAPA - The Pizza, Pasta & Italian Food Association - i due eventi si completeranno a vicenda per creare il più grande trade show dedicato a cibo, bevande e attrezzature specializzate, andando a creare un'opportunità unica per i settori della ristorazione e della vendita al dettaglio del Regno Unito e dell'Europa intera. Oltre ai produttori di pasta, pizza, farina, forni, attrezzature per pizza, vino, condimenti, salumi, formaggi e tecnologie alimentari, la fiera amplierà an-

che i suoi settori per incrementare la presenza di alimenti e bevande a base vegetale e lancerà License To Bake - ArtisanBakery e Food-Tech Show.

Al doppio show sono confermate la presenza del padiglione spagnolo Iberica Expo, nonché il campionato European Pizza Championship e le attività che animeranno i palchi delle Academy attraverso un programma di cooking show, winetasting e dibattiti con chef stellati, sommelier e i principali professionisti del settore.

"Questa è un'importante acquisizione strategica - commenta Aldo Maz-zocco, CEO di Bellavita Expo Ltd. - che consolida la nostra leadership nel



mercato del fuori casa. In accordo con i vertici societari di Fiere di Parma e Veronafiere, e dopo esserci confrontati a lungo con gli stakeholder del settore Foodservice in Europa, abbiamo finalizzato un piano industriale per il rilancio di questo importante segmento. Nell'arco del prossimo triennio, EPPS ambisce ad essere la più grande fiera in Europa per il settore Foodservice".

Bellavita Expo si avvale della collaborazione dei partner commerciali Veronafiere - Vinitaly e Fiere di Parma - Cibus. Presenta i migliori prodotti F&B in occasione di dieci eventi annuali organizzati a Londra, Amburgo, Varsavia, Parma, Toronto, Chicago, Città del Messico, Bangkok, Riga e Amsterdam.

La Redazione

UN MUSEO PER L'ICONICA FIAT 500A TORINO NELLA PINACOTECA AGNELLI



Un percorso attraverso ricordi, emozioni e sogni, che ripercorre la storia di un paese e di una città intrecciati a quella di un'icona assoluta del design Made in Italy: è Casa 500, un nuovo spazio espositivo nella Pinacoteca Agnelli di Torino.

Molto più di un museo dell'auto, lo spazio racconta il futuro del brand Fiat a partire dalle sue radici, partendo da un modello che, nelle sue progressive trasformazioni, ha fatto la storia dell'automotive italiana e internazionale. Si tratta di un percorso di oltre 700 mq che ripercorre la storia della 500 intrecciandola a quella di un intero Paese.

Casa 500 è un luogo dove il rispetto dell'ambiente è il mantra che ha ispirato la realizzazione di tutti gli spazi e i materiali scelti per gli allestimenti, seguendo il principio sintetizzato nel concetto di "Reuse, Reduce, Recycle".

"Vogliamo raccontare - sottolinea Massimiliano Gotti Porcinari, autore del progetto - la possibilità di una nuova sensibilità ecologica anche nel design dove le forme della natura e materiali di recupero si mescolano per dare vita a nuovi spazi, un ambiente nuovo dove naturale e artificiale si amalgamano finalmente in un inaspettato equilibrio".

Situata al quarto piano della Pinaco-

teca Agnelli e affacciata direttamente su La Pista 500, il nuovo giardino nato sulla pista del Lingotto. L'allestimento, sviluppato prevalentemente sulle pareti laterali, e le quattro grandi vetrate permettono di avere uno spazio espositivo aperto, immerso nella luce e visivamente collegato con la pista del Lingotto su tutti e quattro i fronti.

Casa 500 ha al centro una grande installazione a forma di albero, a tutta altezza. Realizzato in legno di recupero, il suo posizionamento centrale permette di organizzare l'intero spazio espositivo.

Il percorso espositivo è suddiviso in 8 aree tematiche, Legacy è uno spazio

raccolto e immersivo che attraverso foto e video racconta al visitatore luoghi, persone e storie dietro il mondo della Fiat 500. L'area Made of Italy mostra gli oggetti che nella storia si sono affermati grazie al loro design italiano, e come quest'ultimo ha sempre saputo rispondere con dei prodotti belli ed utili, alle esigenze e cultura del proprio tempo. The poster collection, è una raccolta di poster e raffigurazioni pubblicitarie degli anni 60 della prima 500 ed è complementare al Digital Counter dove due schermi multimediali interattivi mostrano attraverso filmati come è stata raccontata la Fiat 500 nella storia. A seguire 3 Generations è la sezione del confronto sul design: alcune scatole del tempo e un grande tavolo da lavoro mostrano l'evoluzione di ogni singola parte della 500 dal punto di vista progettuale. L'area Social relevance è la sezione che racchiude l'avvincente storia della nostra società raccontata attraverso le immagini della Fiat 500, e per ultima la sezione Foreseeing the future: in questa area si ripercorre la storia di ieri, oggi e domani sullo sfondo della cornice del Lingotto che, nel suo lungo cammino, ha avuto la grande capacità di cambiare anche radicalmente pelle.



Fratelli La Bufala di Piccadilly riapre i battenti

Dopo due anni difficili

Dopo due travagliati e difficili anni, tra Brexit e pandemia, il ristorante pizzeria "Fratelli La Bufala" di Piccadilly Circus ha riaperto i battenti lo scorso dicembre in tempo per le festività di fine anno.

Il marchio Fratelli La Bufala punta a proporre "con fierezza" prodotti di alta qualità che rispecchiano la genuina semplicità della cucina regionale italiana e che ci sia finora riuscita la dimostra la sua presenza fuori dall'Italia in Paesi come Spagna, Stati Uniti, Malta, Turchia ed Emirati Arabi.

Il branch londinese è impiantato a Piccadilly Circus dal 2012 di fronte al Teatro lirico di Shaftesbury Avenue: il locale vanta due livelli con una capacità complessiva di 120 posti ed è stato ristrutturato nel 2018.

Riaprendo lo scorso dicembre la pizzeria si è data come missione di "riproporre gli odori e i sapori della tradizione campana e il calore dell'ospitalità italiana non solo ai turisti ma anche ai residenti locali e ai membri della comunità italiana a Londra". Non dimenticando il motto della catena: "Finche c'è pizza c'è speranza!".

AnxhelaBoshkCracco



564 Kings Road London SW6 2DY - Tel. 020 7371 9536

MI CHIAMO ROBEE, SONO IL PRIMO ROBOT UMANOIDE COGNITIVO "MADE IN ITALY"

L'hanno chiamato RoBee, e' il primo robot umanoide cognitivo "made in Italy" ed è stato pensato per supportare gli operatori nei lavori più usuranti e ripetitivi in ambito industriale e sanitario. E' alto 1.70 metri per 70 chili di peso ed è il prodotto di punta di Oversonic, un'azienda della Brianza specializzata in tecnologia avanzata.

RoBee replica meccanicamente ed esteticamente la struttura del corpo umano: è dotato di braccia complete di dispositivi di presa, una mano e una pinza meccanica, con 40 giunti mobili che gli consentono di muovere le articolazioni ed eseguire azioni meccaniche. Azioni che RoBee, al pari degli esseri umani, è in grado di svolgere autonomamente: attraverso un complesso sistema di telecamere e sensori naviga agevolmente gli spazi, muovendosi su ruote omnidirezionali. Inoltre, assistito dall'intelligenza artificiale e da un'interfaccia vocale, sa riconoscere persone e oggetti e sa interagire vocalmente, adottando di volta in volta il comportamento più adatto alla situazione e all'interlocutore.

Pensato per affiancare le persone nei lavori più usuranti, ripetitivi e pe-



di sperimentazione con l'obiettivo di arrivare nei primi mesi 2022 con un prodotto certificato, adatto alle esigenze del mercato. Attualmente le sue principali applicazioni sono nei settori industriale e medico-sanitario, ma le potenzialità sono molteplici. Il programma del nostro insediamento prevede, a tal proposito, un ampliamento del team: ricerchiamo

in particolare ingegneri specializzati in ambito meccanico, elettronico e informatico".

Per la messa a punto dell'avveniristico robot l'azienda lombarda ha aperto una nuova sede operativa e di ricerca nell'hub 4.0 di Trentino Sviluppo a Rovereto e si è appoggiata alle competenze del laboratorio ProM Facility per stampare in 3D alcune componenti del robot, in particolare la mano, il collo e la "corazza" esterna.

"L'insediamento in Polo Meccatronica - sottolinea il co-founder e CEO Paolo Denti - rappresenta per Oversonic l'occasione di operare all'interno di un contesto che valorizza l'innovazione, in contatto costante con aziende ed

ricolosi per la salute, RoBee - è stato progettato per interagire fisicamente con l'uomo negli spazi di lavoro. Lavora memorizzando e processando una mole potenzialmente infinita di dati raccolti mediante una evoluta piattaforma cloud di data analytics.

Al suo interno, anche alcune componenti - ovvero il collo, la mano e le scocche - stampate in 3D in nylon e poliuretano nel laboratorio ProM Facility di Rovereto.

"Il layout umanoide serve proprio a questo, ad agevolare il rapporto quasi sociale tra l'uomo e la macchina - spiega Fabio Puglia, co-founder e presidente di Oversonic - Dopo due anni di progettazione, siamo entrati nella fase

enti di ricerca Da parte nostra c'è la volontà di instaurare un dialogo proficuo con il territorio, portando le opportunità offerte dalla robotica, tecnologia su cui oggi nel Triveneto investe un'impresa su cinque, una su due tra quelle già orientate al modello 4.0". "Per Trentino Sviluppo - osserva dal canto suo il direttore generale Marco Baccanti - un'ulteriore conferma del successo della formula di Polo Mecca-

tronica. Grazie alla combinazione tra attività di ricerca, prototipizzazione e formazione, e alla presenza di imprese meccatroniche di grandi e piccole dimensioni, nonché di startup innovative, si crea un ecosistema specializzato in grado di accelerare sviluppo, innovazione e competitività di ogni attività insediata. Una realtà che si è dimostrata molto attrattiva per aziende come Oversonic". (aise)

Segue da pag.1

PASSAPORTI:...

dalle Autorità britanniche (30 giugno 2021).

"Naturalmente - sottolinea Villani nel messaggio d'auguri - gli effetti della Brexit sono ancora in corso e il Consolato Generale continuerà ad assistere tutti gli italiani qui residenti, attraverso servizi in linea con le mutate esigenze, monitorando il rispetto dei diritti dei cittadini italiani e fornendo loro l'assistenza del caso".

"Nonostante le limitazioni imposte dal Covid-19, abbiamo mantenuto tutti i risultati raggiunti nei due anni precedenti in termini di abbattimento dell'arretrato in tutti settori. I risultati spero - dice ancora il console ai connazionali - li abbiate potuti apprezzare: gli attestati di stima e i ringraziamenti ricevuti in questi mesi ci spronano naturalmente a fare ancora meglio nel 2022. Ormai da qualche anno la nostra Sede è la prima per numero di connazionali iscritti all'AIRE, con oltre 454.000 italiani. Una comunità che continua a crescere, con una media, di circa 120 iscrizioni al giorno. In otto anni i connazionali in Inghilterra e Galles sono più che raddoppiati e abbiamo colto l'occasione per studiarne il fenomeno attraverso la pubblicazione per il secondo anno consecutivo di un interessante studio statistico (reperibile sul nostro sito), il quale evidenzia come la nostra collettività presenta livelli di diversificazione e complessità assolutamente inediti. Le comunità italiane in questo Paese sono tante e diverse tra loro, ognuna con le sue peculiarità, esigenze ed interessi. Appare evidente la sempre maggiore pluralità culturale dei nostri cittadini, frutto di una comunità che non solo cresce numericamente, ma muta".

Villani esprime la speranza "che il nostro impegno, anche attraverso i social (facebook e twitter), che vi invito a seguire, abbia facilitato la comunicazione soprattutto in situazioni di emergenza" e conclude il messaggio "ringraziando tutto il personale del Consolato Generale, il quale continuerà a rispondere con professionalità, senso del dovere ed impegno alle sfide che una comunità così ampia ci pone".

La Redazione



Garofalo

PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789







UK Trade Sales:
Free Delivery / MOQ 1 case
Save 30% use code Jan2022



UK Retail Sales:



For more information please contact us
Email: info@garofalouk.com
Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com



IL COVID NON ESISTE E LA TERRA È PIATTA

Lo pensano milioni di italiani....



Il Covid? Per circa tre milioni di italiani (il 5,9% della popolazione della Penisola) non esiste. Quasi il doppio crede che il vaccino sia inutile. E sale

addirittura al 31,4% la quota di italiani pronta a sottoscrivere che i vaccini sono tuttora in fase sperimentale e quanti si inoculano fanno da cavie

per le onnipotenti multinazionali del farmaco.

Con questi chiari di luna non c'è quindi da meravigliarsi se il 12,7% degli intervistati per un sondaggio condotto dal Censis – un prestigioso istituto di ricerca socio-economica – sentenzia che la scienza produce più danni che benefici.

Sembra quasi uno scherzo ordito da intervistati mattacchioni ma il sondaggio segnala altri trend piuttosto bizzarri: tre milioni di italiani sono ad esempio convinti che la terra sia piatta, il 10% pensa che lo sbarco dell'uomo sulla luna sia tutto una montatura degli americani e quasi un italiano su cinque vede nella nuova frontiera della telefonia mobile – il 5G – “uno strumento sofisticato per controllare le persone”.

“L'irrazionale ha infiltrato il tessuto sociale”, ne conclude la 55esima edizione del Rapporto Censis sulla

condizione sociale del Paese. La fuga nell'irrazionale e nel “pensiero magico, stregonesco, sciamanico” e' stata in apparenza accentuata dagli ultimi due anni di pandemia e va interpretata come “la spia di qualcosa di più profondo” e cioè delle “aspettative soggettive tradite”.

Altro dato che la dice lunga sul dilagante complottismo: per il 39,9% degli italiani l'immigrazione clandestina dal nord Africa rientra in un diabolico piano di “sostituzione etnica” elaborato dai poteri forti per avere alle proprie dipendenze una popolazione più docile e malleabile.

Non basta: Sei italiani su 10 si dicono sicuri che esiste uno “Stato profondo” dove una ristrettissima oligarchia controlla tutto, una percentuale analoga pensa che le multinazionali – in testa Big Pharma e cioè le principali case farmaceutiche – governano il mondo assieme ad una casta internazionale di super potenti.

“L'irrazionale che oggi si manifesta nella nostra società non è semplicemente una distorsione legata alla pandemia, ma ha radici socio-economiche profonde” e “dipende dal fatto che siamo entrati nel ciclo dei rendimenti decrescenti degli investimenti sociali”, si legge nel rapporto Censis e «in effetti per la maggioranza degli italiani

si viveva meglio in passato e le vacche grasse non torneranno.

Altro dato preoccupante: la fuga nell'irrazionale, nel negazionismo, nel complottismo non è una prerogativa delle fasce meno istruite ma contagia anche chi ha un titolo di studio alto come una laurea o addirittura un master.

Tanta insoddisfazione non è tutta campata in aria, non è tutta dovuta all'incessante girandole di fake news su Internet: negli ultimi trent'anni di globalizzazione, tra il 1990 e oggi, l'Italia è l'unico Paese Ocse in cui le retribuzioni medie lorde annue sono diminuite: -2,9% in termini reali - rispetto al +276,3% della Lituania, il primo Paese in graduatoria, al +33,7% in Germania e al +31,1% in Francia.

Che cosa fare in risposta al fatto che una componente minoritaria ma non irrilevante della società sembra vivere – probabilmente anche per colpa delle grosse carenze della scuola – in una specie di Medioevo?

Per il Censis le riforme a piccolo passi e a spicchi e bocconi non bastano, “è il tempo di un cronoprogramma serio”, di “riforme strutturali” e “dell'intervento pubblico” con “scelte coraggiose”. Cento anni dell'attuale premier Mario Draghi alla guida del governo basteranno? *La Redazione*

Amina: da Somalia a ospedale Covid di Londra, via Italia

In Europa spesso ci lamentiamo delle situazioni politiche e delle varie faide fra i partiti che si alternano al governo con manovre che a volte sembrano poco corrette. Siamo tutti preoccupati per il Covid 19 e forse ci dimentichiamo che in molte nazioni i gruppi politici sono armati e pronti a uccidere per raggiungere il potere.

In uno di questi inizia la storia di Amina Sheik Hassan, fuggita dalla Somalia esasperata dalla Guerra Civile che ha causato povertà, fame, carestia, più di un milione di morti in 20 anni e pochissime possibilità di lavoro lecito per i suoi abitanti. Un gruppo armato saccheggia la farmacia di famiglia e, vedendo persone irrompere nelle scuole per rubarne i banchi e le sedie, Amina capisce che purtroppo il futuro della Somalia è poco promettente.

Era il 1991, l'anno in cui arrivò in Somalia la giornalista RAI Ilaria Alpi, poi assassinata a Mogadiscio durante le sue indagini giornalistiche sul traffico internazionale di rifiuti tossici e armi, e in cui in Italia i magistrati si preparavano a cambiare la storia politica con l'operazione Mani Pulite.

A 17 anni, Amina riesce a raggiungere l'Egitto e dopo qualche mese ottiene il

visto per l'Italia, dove ha alcuni parenti. Arrivata in Italia comincia a lavorare per i servizi sociali trovando il tempo di studiare fra un turno e l'altro. Dopo alcuni anni si laurea in Scienze Infermieristiche all'Università di Varese.

Grazie a un bando universitario, Amina comincia a lavorare presso il prestigioso Ospedale del Canton Ticino, dove ottiene il supporto per iscriversi e laurearsi anche in Psichiatria Infermieristica all'Università Svizzera/Italiana (SUPSI). La sua tesi di laurea è stata la prima, nonché unica in Italia al tempo, a trattare la mutilazione genitale femminile. Amina viene così invitata a intervenire sul tema al Congresso Internazionale sulla Mutilazione a Roma e anche al programma Rai “Uno Mattina”.

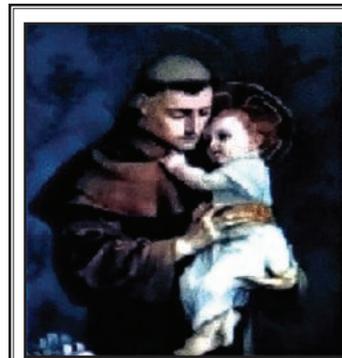
Amina decide di raggiungere i parenti in Inghilterra, si sposa, ha 2 bambini e dopo un lungo periodo di maternità comincia a lavorare in case di cura private; quindi, fa domanda all'NHS come infermiera. Ottiene il lavoro e recentemente è stata nominata capo reparto infermieristico per il dipartimento gastroenteriale del “Barts Trust Whipps Cross University Hospital” al fianco del dottor Renato Caviglia proprio nel

mezzo della pandemia.

Durante la prima ondata viene trasferita al reparto Covid. Ho incontrato Amina che mi ha raccontato la sua storia all'inizio di dicembre, quando la situazione sembrava ancora sotto controllo e ci si aspettava un Natale - e un Capodanno – relativamente normali senza conoscere il nome terribile di “Omicron”. L'ho richiamata a distanza di 2 settimane, con la situazione drasticamente cambiata: mi ha raccontato che i ricoveri sono notevolmente aumentati e anche i decessi cominciano lentamente a salire. I non vaccinati sono la maggior parte dei pazienti e restano in ospedale anche fino a 2 o 3 settimane. Quasi tutti decidono di fare il vaccino dopo il ricovero.

Per concludere, le persone in prima linea nei nostri ospedali hanno un passato di educazione, conoscenza, passione, dedizione, sacrificio e la capacità di cambiare e salvare le vite. Forse, adottare comportamenti sociali con rispetto per le persone a rischio, per i malati e per chi li ha curati durante le feste natalizie e di fine anno farebbe bene a tutti.

Christian Vinante Giovannini



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



Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

DOVE SIAMO

LONDRA

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

BEDFORD

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

BIRMINGHAM

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

NOTTINGHAM

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito



HM Government



GET BOOSTED NOW

Every adult in the country now needs to get a Covid-19 booster vaccine, because two doses does not give you enough protection against catching Omicron.

GET YOUR COVID-19 BOOSTER VACCINE
NHS.UK/COVIDVACCINATION

QUANTO SEI VECCHIO? CONTA L'ETÀ BIOLOGICA



La data di nascita sulla carta d'identità non dice tutto. Accanto a quella anagrafica esiste un'età biologica, quella che realmente rispecchia di quanto il nostro corpo stia invecchiando. È un campo di ricerca che sta destando grande interesse, e che potrebbe portare a nuove idee su come rallentare il processo di invecchiamento. Però non sembra esserci un solo "orologio biologico" nel nostro organismo: ce ne sono diversi. Alcuni si sovrappongono, altri sembrano più indipendenti.

Proprio sulla loro interazione si concentra un articolo pubblicato sulla rivista scientifica Ageing Research Reviews. Tre elementi principali emergono come protagonisti nella regolazione dell'invecchiamento: l'infiammazione, il metabolismo lipidico e quello dei carboidrati. Lo studio - realizzato da una collaborazione tra I.R.C.C.S. Neuromed di Pozzilli (IS), Università di Bologna, Università dell'Insubria a Varese e Università Lobachevsky di Nizhny Novgorod (Russia) - ha esaminato i lavori scientifici pubblicati negli ultimi anni relativi alla sovrapposizione dei diversi orologi biologici conosciuti, sia dal punto di vista genetico che da quello epidemiologico.

"Nel corso del tempo - mette in chiaro Alessandro Gialluisi, fellow della Fondazione Veronesi, primo autore del lavoro - sono stati proposti diversi indicatori di quella che potremmo definire la 'vera' età di un individuo. Abbiamo marcatori evidenziabili nelle analisi del sangue, ma anche le immagini del cervello derivate dalla Risonanza magnetica, o ancora piccole modifiche chimiche che si accumulano in specifiche posizioni del nostro genoma, per citarne alcuni. In più, esistono dati relativi ad alcuni geni che sappiamo essere coinvolti nell'invecchiamento. In generale la nostra indagine ha messo in evidenza come questi indicatori contribuiscano a determinare l'età biologica sia separatamente che, in alcuni casi, sovrapponendosi".

Dall'analisi genetica dei diversi orologi biologici i ricercatori sono stati quindi in grado di definire tre principali 'strade' comuni che sembrano influenzarli: l'infiammazione, il metabolismo e trasporto lipidico e il metabolismo dei carboidrati. "Questi risultati - spiega Aurelia Santoro, ricercatrice al Dipartimento di Medicina Specialistica, Diagnostica e Sperimentale dell'Università di Bologna - indicano come in-

terventi sullo stile di vita, ad esempio aderire ad una dieta di tipo Mediterraneo, oppure la restrizione calorica o il digiuno intermittente, possano influire proprio sui tre processi biologici individuati, agendo sui metabolismi, lipidico e glucidico, ma riducendo anche il livello di infiammazione e di stress ossidativo dell'organismo".

"Nonostante la grande eterogeneità che caratterizza la risposta agli interventi nutrizionali nell'uomo, dovuta sia a fattori genetici sia ambientali e culturali - aggiunge Claudio Franceschi, professore emerito dell'Univer-

sità di Bologna e direttore del laboratorio di System Medicine for Healthy Ageing dell'Università Lobachevsky di Nizhny Novgorod in Russia - l'impatto del regime alimentare sui meccanismi di base dell'invecchiamento rimane determinante".

"Sono prospettive estremamente interessanti per la medicina", commenta Licia Iacoviello, direttore del Dipartimento di Epidemiologia e Prevenzione del Neuromed e Ordinario di Igiene e Salute pubblica all'Università dell'Insubria di Varese. "Prima di tutto perché, conoscendo l'età biologica di

una persona, potremo riuscire a personalizzare la prevenzione e le eventuali terapie non più sulla sola età anagrafica, ma su come quello specifico individuo stia invecchiando realmente. Inoltre, anche grazie a ulteriori studi che dovranno essere condotti per affinare questi risultati, possiamo cominciare a individuare alcuni elementi capaci di rallentare il processo di invecchiamento, primo fra tutti gli stili di vita come l'alimentazione".

La Redazione

UN MATERASSO INTELLIGENTE CONTROLLATO DA UN'APP

CI LAVORANO IN ITALIA

Nell'epoca dell'High Tech era inevitabile: si lavora al "materasso intelligente", tecnologicamente avanzatissimo e controllabile grazie ad una app sullo smartphone. Ci lavorano assieme l'Istituto di BioRobotica della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa e una piccola azienda di Citta' di Castello, Maxres, unite da un contratto di ricerca che punta ad un'innovazione radicale nel settore dei materassi mediante tecnologie biorobotiche ed intelligenza artificiale.

La sinergia tra Maxres e Scuola Superiore Sant'Anna tende a valorizzare risultati di un brevetto congiunto, basato su un'innovativa valvola deformabile per integrare una logica intelligente di controllo all'interno del materasso. Il prodotto risultante dall'unione delle competenze degli enti partner e di tecnologie innovative dovrebbe garantire benessere, comfort e qualità del sonno grazie all'adattamento in tempo reale del materasso e alle possibilità di personalizzazione, assicurando ergonomia nella postura.

Un'app per smartphone sarà l'interfaccia nella gestione del materasso 4.0 e fornirà anche un servizio in cloud per aggiornare le configurazioni di personalizzazione ed eventualmente conddividerle con la community.

Il nuovo materasso intelligente sarà



pluricertificato per garantire un'ampia profondità di offerta, dalle famiglie al settore sanitario. Inoltre, le tecnologie abilitanti sviluppate avranno ulteriori applicazioni al fine di introdurre esperienze immersive e comfort in diversi scenari della vita quotidiana, dall'automotive al cinema 4D dal divano di casa.

"Questo progetto - spiega Paolo Dario, Professore Emerito della Scuola Superiore Sant'Anna e Direttore Scientifico del Centro di Competenza ARTES 4.0 - si fonda sulla sinergia tra tre fattori: l'esistenza di imprese come Maxres, leader nel proprio settore e pioniere nell'aprire nuovi orizzonti tecnologici e industriali, la presenza di competenze universitarie di altissima qualità, come quelle della Scuola Sant'Anna, per rispondere a sfide tecnologiche complesse sulla base di solide fondamenta nella ricerca scientifica di eccellenza, e la connessione tra ricerca

fondamentale e innovazione industriale per promuoverne l'impatto socio-economico grazie ai Centri di Competenza come ARTES 4.0".

"L'innovazione del mercato mondiale del materasso - dichiara Barbara Mari, socia unica di Maxres - passerà dalla possibilità di personalizzare dinamicamente e interattivamente il prodotto utilizzando le tecnologie biorobotiche ed i nuovi strumenti digitali come il cloud, le community di social network e l'intelligenza artificiale, superando così l'attuale proposta commerciale basata su un'eccessiva profondità di offerta statica. Grazie a questo progetto abbiamo l'aspettativa di industrializzare un unico prodotto che sia adattabile per soddisfare a pieno le esigenze di ogni singolo consumatore, evolvendo in parallelo il nostro concetto di corporate grazie a collaborazioni strategiche".

La collaborazione tra Maxres e Scuola Superiore Sant'Anna si consolida con l'immissione nel progetto delle competenze del centro ARTES 4.0, al fine di trasformare l'attuale prototipo in un prodotto, che avrà un impatto significativo sul mercato home & personal care.

La Redazione

AIM

Insurance BROKERS

AIM Insurance Broker Ltd. - 150 Minories London EC3N 1LS -Tel. 0044 (0) 20 7347 5681

www.sicuriallestero.it - Info.sicuriallestero@aimib.co.uk

"MADE IN BOLOGNA" L'IDEA DEL TELESCOPIO JAMES WEBB

C'è un'idea nata e sviluppata settant'anni fa all'Università di Bologna alla base del James Webb Space Telescope, il rivoluzionario telescopio lanciato in orbita il giorno di Natale a bordo del razzo Ariane 5 dallo spazioporto europeo di Kourou, nella Guyana Francese.

Il telescopio vanta un grande specchio di 6,5 metri di diametro, formato da 18 tasselli esagonali che unendosi tra loro come in un mosaico vanno a ricomporre la superficie riflettente. Questa soluzione modulare – fondamentale per il lancio in orbita su spinta di un razzo – fu ipotizzata e messa in pratica per la prima volta da un astronomo e intellettuale triestino, Guido Horn d'Arturo, che nel 1921 fu chiamato a dirigere l'Osservatorio Astronomico di Bologna, dove oggi sorge il Museo della Specola. Proprio all'interno della Specola di Bologna si trova anco-

ra oggi, esattamente nel luogo in cui lo mise Guido Horn, lo specchio a tasselli esagonali che completò nel 1952 e che utilizzò per realizzare migliaia di osservazioni astronomiche, testimoniate da una collezione di 17.000 lastre fotografiche.

"L'idea nacque dopo il 1931, quando fu annunciato il progetto di un telescopio sul monte Palomar, in California, il cui specchio sarebbe stato il più grande del mondo, composto da un pezzo unico con un diametro di 5 metri: Guido Horn d'Arturo capì subito che si trattava dell'ultima impresa di un'epoca al tramonto", spiega Paola Focardi, ricercatrice al Dipartimento di Fisica e Astronomia "Augusto Righi" dell'Università di Bologna e coordinatrice scientifica del Museo della Specola.

La soluzione che Guido Horn ideò per superare quel modello era basa-

ta su una serie di specchi più piccoli che potessero unirsi a formare la struttura completa, come i tasselli di un mosaico. Per provarne la fattibilità l'astronomo italiano si mise subito al lavoro all'Osservatorio Astronomico di Bologna. Non fu un'impresa facile. Oltre alle tante difficoltà pratiche e alle incomprensioni della comunità scientifica dell'epoca, il progetto fu fermato bruscamente anche dalle leggi razziali, che costrinsero Guido Horn d'Arturo ad allontanarsi dall'università dal 1938 al 1945. L'impresa fu completata solo nel 1952 e il risultato è lo specchio a tasselli che si può vedere ancora oggi al Museo della Specola.

Il grande specchio montato sul James Webb Space Telescope - l'osservatorio spaziale più potente mai costruito, nato da una collaborazione tra le agenzie spaziali di Europa (ESA), Stati Uniti (NASA) e Canada (CSA) - è

stato progettato sulla scia dell'idea realizzata per la prima volta settant'anni fa. Dovrebbe dare un contributo eccezionale ai programmi di tipo "General Observer", una serie di progetti proposti dalla comunità astronomica di tutto il mondo per studiare stelle e pianeti lontani, nonché galassie lontanissime, le prime ad essersi formate nella storia dell'universo.

Tra i programmi di osservazione astronomica già messi in cantiere per i prossimi mesi ce ne sono nove di im-

pulso italiano. Sette sono stati elaborati all'Istituto Nazionale di Astrofisica e puntano a studiare le nane brune, corpi a metà tra pianeti e stelle; la nascita di stelle in ambienti "estremi"; l'origine dei potenti getti di materia durante la formazione stellare; come si formano le galassie più massicce dell'universo; il ruolo dei buchi neri supermassicci nell'evoluzione galattica; la prima generazione di stelle del cosmo.

La Redazione



La ricerca all'italiana del tartufo entra nel patrimonio immateriale Unesco dell'umanità

unisce circa 70.000 tartufai, 14 Regioni Italiane e numerosi comuni anche di aree interne.

Anche il Ministro degli Esteri Luigi Di Maio ha espresso grande soddisfazione per il fatto che l'Unesco - organizzazione dell'Onu per la cultura, l'educazione e la scienza - ha riconosciuto "il valore di uno straordinario patrimonio di conoscenze e pratiche tradizionali trasmesse oralmente nelle campagne di molte regioni".

Dopo l'iscrizione la scorsa estate dei Portici di Bologna, dei cicli pittorici della Cappella degli Scrovegni a Padova e del centro termale di Montecatini nella Lista dei Siti del Patrimonio Mondiale UNESCO, il risultato per il tartufo conferma ulteriormente la posizione di primissimo piano che l'Italia ha quando si tratta di identificare e difendere il patrimonio dell'umanità.

Con un aumento record delle esportazioni del 44% nel 2021 il tartufo Made in Italy ha festeggiato alla grande il successo riportato in sede Unesco. Il prezzo medio del tartufo bian-

co ha raggiunto nel 2021 i 480 euro all'etto secondo l'analisi Coldiretti al borsino del tartufo di Alba, città in provincia di Cuneo e punto di riferimento a livello nazionale per il tubero più prezioso d'Italia. Eravamo a 350 euro nel 2013, 500 nel 2012 e 450 all'etto nel 2017 per pezzature medie dai 15 ai 20 grammi.

L'ingresso del tartufo tra i patrimoni dell'umanità - ha sottolineato Coldiretti - tutela un cultura storica del territorio segnata da uno speciale rapporto con la natura in un rito ricco di aspetti umani e culturali. Una tradizione determinante per molte aree rurali montane e svantaggiate anche dal punto di vista turistico e gastronomico. Una difesa anche contro i recenti tentativi di copiare all'estero in laboratorio il pregiato Tartufo Bianco per sostituire quello italiano, che al contrario cresce spontaneamente in natura e viene raccolto con tecniche e conoscenze tramandate da secoli.

L'arte della ricerca del tartufo coinvolge una vasta comunità, distribuita

nei diversi territori regionali italiani e riguarda in prima battuta la coppia cavatore-cane in un rapporto armonico con la natura.

La Redazione



La ricerca del tartufo, così come è praticata in Italia, è stata inserita a metà dello scorso dicembre nella lista dell'Unesco per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

"Un'ottima notizia", ha commentato la sottosegretaria alla Cultura Lucia Borgonzoni e la stessa esultanza è stata espressa dalle molte regioni della

Penisola dove si pratica la "cerca e cavatura del tartufo".

La candidatura è andata buon fine con il coordinamento dell'Ufficio UNESCO del Ministero della Cultura e con la partecipazione attiva della comunità di detentori e praticanti, rappresentati dall'Associazione Nazionale Città del Tartufo e dalla Federazione Nazionale dei Tartufai. Questa rete

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

needne




alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR OF WINES & PROVISIONS
www.alivini.com

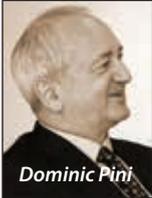
The Uk's favourite italian product specialist since 1975

We pride ourselves in supplying only quality produce to ensure that the experience you receive is a true representation of what the product should taste like.



Pesce spada affumicato & Selvabianca Vernaccia di S. Gimignano

DOMANDE ALL'AVVOCATO



Dominic Pini

Agency Worker: da chi dipendo?

Egregio Avvocato

Ho un contratto con una società che fornisce servizi ai suoi clienti. Il mio accordo con questa società prevede che quando hanno del lavoro da farmi svolgere mi contattano per assegnarmi un determinato incarico. Mi pagano settimanalmente e deducono dalla mia busta paga PAYE e National Insurance. Mi pagano anche le ferie e i giorni di malattia. Sono stato assegnato a un loro cliente, una società immobiliare che ha un palazzo a Londra. Le mie mansioni sono di portiere ma faccio anche il servizio di sicurezza dell'edificio e controllo che tutti i servizi funzionino, per esempio i bagni e gli ascensori. A volte mi è stato chiesto di lavorare durante il weekend e mi dicono quando posso prendere le ferie. Lavoro per questa società da 4 anni e per tutto questo tempo il controllo sulle mie mansioni, come le ore di lavoro, l'uniforme, le questioni disciplinari, le vacanze sono state gestite dalla società immobiliare. A seguito della pandemia e della riduzione del personale negli uffici, la società di servizi con cui avevo formalmente il contratto ha cessato l'attività e ha chiuso. Vorrei sapere se ho o meno un rapporto di lavoro con la società immobiliare.

Cordiali saluti
Giuseppe

Caro Giuseppe

Nella sua situazione appare chiaro che la società di servizi non aveva il controllo giornaliero del suo lavoro, che invece veniva gestito dalla società immobiliare, la quale ne beneficiava. Per poter valutare la sua situazione lavorativa è necessario guardare alle circostanze fattuali del suo lavoro. Questo significa controllare i documenti del suo impiego e gli accordi tra lei e la due società e in generale verificare fattualmente la situazione. Anche se non vi è un contratto scritto tra lei e la società immobiliare, ha lavorato per questa società per quattro anni e la stessa ha controllato le sue mansioni quotidiane inclusi i suoi orari, l'uniforme, le vacanze e gli eventuali weekend lavorativi. Questo tipo di situazione è più attinente ad un contratto di lavoro piuttosto che di agenzia per la tipologia di controllo fatto sul suo operato. Riterrei pertanto congruo che lei approcciasse la società immobiliare per stabilire concretamente, tramite un contratto di lavoro scritto, la sua posizione lavorativa.

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 non prendere iniziative.

IL DOTTORE RISPONDE



Rubrica a cura di
Dr Simone Rofena
Specialista in Ostetricia, Ginecologia ed Infertilità di Coppia
Consultant presso DottoreLondon - Clinica Italiana a Londra
mailto:simone.rofena@dottore.london

Sono incinta da quattro mesi e sono incerta se vaccinarmi perché ricevo messaggi contrastanti. Lei, dottore, che cosa mi consiglia?

Gentile Signora,

L'attuale consiglio è: vaccinarsi! Nonostante non ci siano ancora disponibili evidenze conclusive circa l'efficacia e la sicurezza dei vaccini antiCOVID-19 in gravidanza a causa della mancata inclusione di donne incinte nei trial clinici di valutazione dei vaccini, gli studi ad oggi disponibili hanno permesso di rilevare un rischio significativamente inferiore di contrarre l'infezione da Covid tra le donne vaccinate rispetto alle non vaccinate. Il numero di donne ad oggi vaccinate in gravidanza, a livello globale, ha superato le centinaia di migliaia senza segnalazioni di eventi avversi in eccesso rispetto alla popolazione non in gravidanza.

Parlando di allattamento invece l'efficacia della vaccinazione è ritenuta analoga a quella rilevata tra le donne non in gravidanza e vi è unanime con-

senso che non esista evidenza a sostegno di un possibile danno ai neonati allattati da madri vaccinate.

Per quanto riguarda infine la fertilità delle donne che si sottopongono a vaccinazione contro il COVID-19, le agenzie di salute pubblica e le società scientifiche a livello internazionale escludono una possibile associazione tra vaccino e problemi di fertilità.

Rimane inoltre molto importante rammentare le oramai ben note precauzioni volte a ridurre le probabilità di contrarre l'infezione.

Un recente studio statunitense ha dimostrato come l'utilizzo della mascherina monouso (non riutilizzabile), il lavaggio frequente delle mani e il distanziamento sociale sia risultato efficace nel ridurre la diffusione del virus di circa il 70%.

Sono particolarmente a rischio di sviluppare sintomi più severi da infezione da Covid quelle donne in gravidanza già affette da condizioni pregresse quali obesità, ipertensione, diabete o patologie del sistema immunitario,

mentre invece per chi non risulta affetto da alcuna patologia, il rischio non è sostanzialmente diverso rispetto alla popolazione generale nella stessa fascia di età. Non si ritiene quindi necessario consigliare di posticipare il concepimento, cosa che invece andrebbe valutata in presenza di uno o più dei fattori di rischio sopra elencati.

Altro consiglio che mi sento di dare alle donne in gravidanza: evitate un eccessivo uso di bevande o alimenti ricchi di zucchero, poiché a parte gli effetti negativi sull'incremento del peso corporeo e patologie correlate quali diabete e ipertensione, l'eccessiva presenza di zucchero può favorire l'attaccamento del virus all'interno dell'organismo e la sua più rapida moltiplicazione.

Per quanto riguarda infine gli eventuali rischi per il bambino invece, sappiamo che la trasmissione da madre a feto è non superiore all'1-2% e anche qualora questo si dovesse verificare, le condizioni del bambino raramente richiedono cure specialistiche.

VITAMINA D: ECCO CHE COSA SI DEVE SAPERE

Quanta vitamina D deve assumere un soggetto adulto per assicurarsi una vita sana? E un anziano? Meglio una somministrazione giornaliera o assumere una dose elevata mensilmente? E, soprattutto, la vitamina D è sicura?

Il consumo di preparati a base di vitamina D - fondamentale per la salute di ossa e denti, per la funzionalità del sistema immunitario, dei muscoli, per il mantenimento dei livelli di calcio nel sangue e per il normale assorbimento del calcio e del fosforo - cresce di anno in anno ma sono molti i dubbi al riguardo che il dott. Giancarlo Isaia, presidente dell'Accademia di Medicina di Torino, ha tentato di chiarire una volta per tutte.

La vitamina D viene prodotta dal corpo grazie soprattutto all'esposizione alla luce solare, mentre la dieta ci fornisce solo 20% dell'apporto giornaliero. "In Italia - spiega il dott. Isaia in un'intervista - non è uso comune aggiungere i cibi con vitamina D come nei paesi nordici, ma questo non vuol dire che siamo protetti da insufficien-



ze o carenze, anzi. Un soggetto che si espone poco al sole produce in media 400 unità giornaliere di vitamina D, una quantità insufficiente, soprattutto negli anziani. Ecco perché, per raggiungere le 2.000 unità che in linea di massima dovrebbe assumere un adulto, e che possono arrivare fino a 4.000 per gli anziani fragili, è consigliabile ricorrere a una supplementazione".

Un problema molto dibattuto è se sia meglio ricorrere a una somministrazione giornaliera della dose rac-

comandata, oppure un dosaggio più elevato saltuariamente. Gli ultimi studi in materia, secondo il dott. Isaia, sono chiari: "È preferibile una somministrazione ravvicinata, perché dosi elevate sono correlate a un aumento del rischio di fratture nei soggetti anziani e un accumulo può inibire la successiva Vitamina D. L'ideale è quindi assumerne piccole dosi ogni giorno".

Altro tema controverso è l'associazione della vitamina D con una supplementazione di vitamina K. "Non sempre è necessario - sostiene l'esperto di Torino - anche perché la vitamina K si trova in molti alimenti e quindi è raro soffrire di ipovitaminosi".

Chi scopre di avere una carenza o un'insufficienza di vitamina D deve poi sapere che l'assunzione di questa sostanza è sicura: un eventuale sovradosaggio non presenta di norma grandi effetti collaterali. "Tuttavia è bene ricordare - avverte il dott. Isaia - che bisogna evitare il fai da te e rivolgersi al medico per valutare un dosaggio mirato".

LaR



etnacoffee
sicilian street food



**ARANCINI - TAVOLA CALDA - PIZZA - CANNOLI
& MUCH MORE**

ADDRESS: **54 BAKER STREET - W1U 7BU**
PHONE/WHATSAPP: **020 7935 1600**
EMAIL: **ORDERS@ETNACOFFEE.NET**
WWW.ETNACOFFEE.NET

NOW DELIVERED ACROSS LONDON
SHOP.ETNACOFFEE.NET

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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro**Esistenza artificiale: come non farsi sopraffare?**

Elisa Sgubin

Oggi tutto sembra migliorato dalla tecnologia: connessioni tra persone in luoghi lontani, anche lontanissimi, consentite da un computer basilare ed una rete, rete web chiaramente. Incontri di lavoro che si fanno sempre più frequentemente online e poco male se c'è quel certo distacco emotivo tra "presenze" virtuali, quando le trattative vanno in porto ed è più semplice mascherare i ritardi; la convenienza, o l'ultima carta, se proprio si deve, della scuola a distanza. L'attività sportiva direttamente nel nostro salotto, sulla nostra bicicletta personale, collegata elettronicamente a quella di compagni di spinning di una palestra mondiale; e poi la casa cosiddetta intelligente, che aziona o spegne le luci, attiva il termostato, accende la macchina del caffè, sente i rumori in camera del bebè, apre il garage, insomma abbiamo creato la "casa badante".

E l'automobile che guida da sé? O come è definita nel linguaggio moderno, l'automobile a guida autonoma. Ben lo sospettavano gli ideatori dell'antenato KITT, la macchina parlante d'ultima generazione di David Hasselhoff. Con le influenze di cibernetica e ingegneria, il progresso di intelligenza artificiale e robotica, possiamo ora scegliere l'autovettura col sistema attivo di "mantenimento corsia, assistenza per gli angoli ciechi in autostrada o con visione a infrarossi".

Non sarà troppo?

Se pensiamo che stiamo assumendo le sembianze di cyborg, fusione tra esseri biologici e protesi sintetiche, e

non tanto nelle applicazioni mediche quanto nella quotidianità con l'integrazione nell'abbigliamento, ad esempio degli AirPods, che vengono indossati per l'intera giornata anche se non se ne sta facendo uso, una riflessione forse forse è opportuna.

È indubbio che la tecnologia sia un eccellente assistente nella vita odierna. Un salvavita sia nella gestione familiare nei mesi indoor degli ultimi due anni, come una garanzia di continuità lavorativa ed operativa del Pianeta comprovata durante lo stesso periodo. Eppure persistono ed anzi si stanno ampliando, gli squilibri nell'alfabetizzazione digitale e nella sua adozione, tra Stato e Stato, tra micro imprese e grandi gruppi, tra le diverse condizioni sociali.

Questione etica a parte, il dubbio è "in quanti se ne stanno rendendo conto davvero, in quanti si fermano anche solo per poco, e vedono con gli occhi e la mente, quanto sia pervasa la nostra realtà, quanto siamo dipendenti dalle nuove tecnologie?"

Perché, se si riconosce che a controllare le cose non siamo più noi, allora si capisce che è comunque possibile riappropriarsi della libertà di scelta, si può di nuovo decidere, ad esempio regolandone il consumo. Si riduce l'utilizzo dei vari dispositivi, cellulare compreso, ed è un po' come lasciare qualche cubetto di cioccolato per la volta successiva, consumarne un pezzetto al giorno riscoprendone il gusto ad ogni occasione.

E può essere che si provi maggior

soddisfazione, o un totale nuovo piacere nell'usare, nello scoprire e imparare, nel possedere i più nuovi, gli innovativi, i super validi apparecchi digitali.

Allora l'invito è: riportare la tecnologia al nostro servizio per non essere succubi e riconoscere gli ambiti di utilità, vedi le novità già in commercio quali i nasi elettronici, sensori di odori in grado di individuare la presenza di gas e virus negli ambienti; gli ausili per la vita quotidiana, di particolare validità per persone con difficoltà motorie, disabilità o in età avanzata; la remote surgery, operazioni chirurgiche a distanza. Infatti si inizia a familiarizzare con la cosiddetta "medicina connessa" che grazie alla rete web consente a team medici, dotati di macchinari gestibili da remoto, di portare a termine interventi su pazienti senza essere in presenza.

Andiamo verso un'intelligenza artificiale affidabile, al servizio dell'umanità, che ne semplifichi la vita sostituendo l'uomo in ambienti di lavoro ad alta pericolosità, che assuma decisioni veloci in base ai dati rilevati, che esegua azioni ripetitive e sviluppi le opportunità aperte da un mercato mondiale, con al centro l'interesse per la salute, le applicazioni sociali, gli usi industriali e la sicurezza elettronica online.

Moltissimi sono i meriti dell'avanzamento tecnologico, ma nel 2022 pensiamo anche a come noi singoli approcciamo i congegni digitali, per non rimanere ipnotizzati da creazioni artificiali e perderne la misura di utilizzo.

**IL PANETTONE CONQUISTA IL CUORE E IL PALATO DEGLI INGLES!**

Secondo l'articolo apparso ieri sul quotidiano britannico, il panettone sembra minare la leadership della tradizionale mince pie tra i gusti dei consumatori britannici.

Waitrose ha infatti registrato un aumento del 57 per cento delle vendite su base annuale mentre Selfridges, dopo aver venduto tutti i suoi famosi panettoni al caramello salato lo scorso anno, ha provveduto ad aumentarne le scorte di circa l'80 per cento.

Uno dei motivi a cui ascrivere questo successo è sicuramente la varietà di ricette con cui esso si presenta: dal tradizionale, al gluten free al vegano.

Secondo i responsabili di Eataly (Liverpool street - Londra), che ha già venduto migliaia di panettoni da Novembre ad ora e solo 600 pezzi nella prima settimana di dicembre, i best seller sono stati il classico, il Panettone al Moscato, al pistacchio e al cioccolato.

Sarah Davies, buyer di Waitrose, afferma: "stiamo assistendo a una significativa domanda di panettone al punto che negli ultimi 5 anni abbiamo ampliato la gamma di brand; i consumatori amano il tradizionale e la nostra versione al tiramisù".

Di contro il tradizionale pudding natalizio sembra cedere il passo ad altre leccornie: le ricerche condotte da Kantar hanno mostrato che già nel 2019 le vendite del pudding erano state inferiori del 16%.

"Il pudding lo si ama o lo si odia" afferma Nigel Wright, fondatore di The Panettone Store, un negozio online che ha creato l'anno scorso dopo aver notato la significativa diffusione dei panettoni tra i consumatori britannici.

Anche i marchi italiani di lusso hanno iniziato a conquistare il mercato britannico. "Molte persone hanno sentito parlare del panettone, ma pochi hanno assaggiato quello vero, ci sono state molte importazioni di produzioni non italiane.

Certamente il sapore e la qualità del prodotto in sé sono fondamentali, ma anche la confezione sembra diventare un fattore decisivo".

Nigel Wright cita a tal proposito Gucci, Dolce & Gabbana e Fornasetti, che hanno lavorato con produttori italiani di panettoni per progettare scatole e contenitori di lusso per i loro dolci. "Sono bellissime, sono una cosa così carina da regalare", dice Nigel Wright. "Quelli di Dolce & Gabbana, per esempio, sono veri panettoni siciliani fatti con ingredienti tradizionali in Italia, arrivano in una scatola all'interno di un sacchetto regalo di qualità, quindi non c'è neanche bisogno di incartarli. Penso che comunichino davvero qualità, sono un buon regalo da fare a qualcuno dai gusti esigenti".

Infine, c'è l'aspetto del come gustarli. Mentre un pudding natalizio può essere consumato in un solo modo (anche se se preferisci il burro al brandy o la panna), ci sono decine di modi per gustare il panettone, pensa Sarah Davies di Waitrose. Tagliare una fetta di panettone semplice e mangiarla come una torta non è au courant, sembra. Anche il modo in cui le persone si godono il panettone si sta evolvendo, che sia tostato con il burro come parte di un budino o anche come pane del panino del giorno di Natale".

Eppure, il panettone potrebbe aver bisogno di guardarsi le spalle, secondo Masha Renner, executive chef della consolidata catena di negozi e ristoranti italiani Lina Stores. "Abbiamo anche visto un altro dolce natalizio tradizionale italiano diventare più popolare nel corso degli anni. Il Pandoro di Verona, un torreggiante pan di spagna a forma di stella ricoperto di zucchero a velo, è un'alternativa popolare al panettone perché è molto leggero e soffice". Che la guerra dei dolci abbia inizio!

Fonti: Telegraph

BROGLI ALL'ESTERO: IL SENATO CACCIA CAIRO E DESIGNA PORTA

Colpo di scena nel caso che ha acceso i fari sui presunti brogli nell'elezione dei parlamentari all'estero: il senato in session plenaria ha votato lo scorso 2 dicembre la decadenza del senatore Adriano Cairo, un imprenditore di origine calabrese eletto in Argentina grazie anche alla "spintarella" di oltre duemila schede taroccate.

Il caso Cairo è deflagrato a metà novembre quando la giunta per le elezioni di Palazzo Madama, presieduta dal senatore Maurizio Gasparri, ha validato con voto segreto l'elezione del senatore a dispetto di una perizia della Procura di Roma che certificava i brogli. Sono subito scoppiate furiose polemiche, con il Partito democratico partito all'offensiva dopo aver accusato i partiti di centrodestra di avere indecorosamente "salvato" Cairo.

Alla fine il senato ha ribaltato il controverso voto della Giunta per le Elezioni e ha annullato l'elezione di Cairo tramite un ordine del giorno sostenuto dai senatori di Italia Viva, Fratelli d'Italia, Pd, Movimento 5 Stelle e Gruppo Misto. Al posto suo è stato designato senatore dalla Giunta per le elezioni Fabio Porta, che era stato candidato dal Partito Democratico nella circo-

scrizione Sudamerica e aveva per primo presentato denuncia per i brogli a favore di Cairo.

In effetti una perizia calligrafica della Procura di Roma, fatta dopo una dettagliata denuncia presentata da un candidato del Pd, Fabio Porta, era arrivata ad una conclusion-choc: 2140 schede elettorali sono state compilate dall'entourage di Cairo e vanno quindi considerate false. E alla fine ha quindi prevalso - quasi quattro anni dopo il voto del 2018 - la necessità, per il Senato, di contrastare qualsiasi ombra di brogli nella sua formazione.

Da anni le elezioni parlamentari all'estero - organizzate per corrispondenza, con l'invio dei plichi a casa degli iscritti all'Aire - sono al centro di pesanti sospetti che il caso di Adriano Cairo e' sembrato avvalorare alla grande.

A difesa di Cairo alcuni parlamentari del centro-destra hanno argomentato che le schede contestate non sono state cruciali per la vittoria del senatore adesso decaduto ma è passata la linea - espressa dal senator di Italia Viva Giuseppe Cucca - secondo cui "se convalidassimo l'elezione affermeremmo che si possono commettere reati per essere eletti",



Adriano Cairo

"i brogli - ha da parte sua dichiarato Simona Malpazza, la senatrice del Pd prima firmataria dell'ordine del giorno per la decadenza di Cairo - inficiano la speranza degli italiani all'estero di avere rappresentanti in cui si riconoscono. Neanche loro possono permettersi che ci siano ombre e opacità sul loro voto".

A giudizio di Agnese Gallicchio, senatrice 5 Stelle, è urgente "modificare completamente le modalità di voto all'estero" perché "c'è un grande vulnus, non c'è trasparenza nello spostamento delle schede, né si ha certezza di chi le spedisce e di chi esprime il voto". Ci vuole quindi il voto elettronico.

IMP! AGGIORNAMENTO SULLA MOBILITÀ DEI LAVORATORI

Nella più recente Visit Guidance (Linea guida) pubblicata nella nuova versione 11.0 in data 6 ottobre 2021 dall'Home Office si riscontra che tra le attività permesse per i visitatori all'interno dello Standard Visitor (quindi senza la necessità di un visto per i cittadini italiani) rientra, al Paragrafo PA 7, anche la fattispecie dei lavoratori che si recano nel Regno Unito per servizi relativi al post-vendita, anche qualora gli stessi lavoratori appartengano ad una società diversa da quella che ha stipulato il contratto di vendita del macchinario o del servizio.

Il dettato delle nuove linee guida indica il seguente:

... installation or maintenance of the machinery, equipment, computer software or hardware to another separate overseas company and this arrangement was clear at the time when the contract of purchase, supply or lease was concluded.

La fattispecie è condizionata a che il contratto tra la società, nel nostro caso, europea e la sua subappaltante sia en-

trato in vigore e reso noto alla data del contratto di vendita principale.

Le autorità di frontiera inglese possono chiedere di prendere visione del contratto di vendita dove sono specificate le condizioni di offerta dei servizi di post vendita da parte di una società terza. Le stesse autorità avranno facoltà di contattare la società inglese acquirente del macchinario/servizio al fine di verificarne l'autenticità delle disposizioni contrattuali.

In questa fattispecie, le autorità di frontiera britanniche si aspettano che i lavoratori in entrata stiano in UK per una durata inferiore ad un mese al fine di portare a termine il lavoro richiesto. Qualora dovessero necessitare di più tempo, sarà effettuata un'indagine più approfondita.

Per periodi superiori a 90 giorni, le autorità di frontiera chiederanno ulteriori raggugli sulla veridicità dell'operato e sulla effettiva posizione contrattuale dei lavoratori nel paese di provenienza.

Elaborazione a cura dell'Avv. Luca Cordelli e Help Desk Brexit- Fonte: gov.uk



FIRENZE LA CITTÀ PIÙ DIGITALE D'ITALIA ENNA LA PEGGIORE

L'esperienza della pandemia nel 2020 ha spinto la trasformazione digitale delle città italiane in modo generalizzato, ma sono le amministrazioni che già negli anni passati avevano avviato radicali processi di innovazione a mostrare oggi i risultati migliori.

Nel 2021 Firenze si è confermata per il secondo anno consecutivo il capoluogo più digitale d'Italia, seguita nell'ordine da Milano, Bologna, Roma, Modena, Bergamo, Torino, Trento, Cagliari, Parma.

La classifica è il frutto di ICity Rank 2021, un'indagine sulla digitalizzazione delle città italiane che ha posizionato i comuni capoluogo calcolando la media aritmetica di 8 indici settoriali (disponibilità online dei servizi pubblici, disponibilità di app di pubblica utilità, integrazione delle piattaforme digitali, utilizzo di social media, rilascio degli open data, trasparenza, implementazione di reti wifi pubbliche e diffusione di tecnologie di rete).

Subito dopo la Top Ten troviamo in graduatoria Reggio Emilia, Palermo, Venezia, Pisa, Genova, Rimini, Brescia, Cremona, Prato, Bari, Bolzano e Verona.

"Le prime 22 città della classifica - sottolinea Gianni Dominici, Direttore generale di FPA, la società che ha condotto l'indagine - sono le 'città digitali', quelle che utilizzano in modo diffuso, organico e continuativo le nuove tecnologie nelle attività amministrative, nell'erogazione dei servizi, nella rac-

colta ed elaborazione dati, nell'informazione, nella comunicazione e nella partecipazione. Sono città che possono diventare 'piattaforma', creando le condizioni per lo sviluppo economico e sociale dei loro territori grazie al digitale.

Nel gruppo più avanzato si trovano soprattutto grandi città del Nord, ma non mancano eccezioni di piccole dimensioni, come Pisa o Cremona, e alcune città del Sud, come Cagliari, Palermo o Bari, che dimostrano come un uso sapiente del digitale possa modificare le tradizionali geografie dell'innovazione. Le città italiane che lasciano più a desiderare in digitalizzazione sono Caltanissetta (88° posto), Potenza (89°), Fermo e Teramo (90°), Chieti (93°), Catanzaro (94°), Crotone e Benevento (95°), Cosenza e Rieti (97°), Trapani (99°), Caserta (100°), Nuoro (101°), Foggia (102°), Agrigento (103°), Avellino (104°), Carbonia (105°), Isernia (106°) e la maglia nera Enna al 107° posto.

Le città italiane più "smart"

1. Firenze
2. Milano
3. Bologna
4. Roma
5. Modena
6. Bergamo
7. Torino
8. Trento
9. Cagliari
10. Parma.

La Redazione



AMORE E DINTORNI

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

DOVE POSSO TROVARE UN UOMO CHE MI AMA?

Josephine ci scrive

"Sono sfortunata in amore. Ogni volta che conosco un ragazzo, non mi prende mai sul serio. Ci sentiamo, penso di avere finalmente trovato l'amore e poi mi lascia. Non riesco a farmi amare da nessuno. Gli uomini oggi, hanno solo voglia di divertirsi. Pensano solo a una cosa e non provano sentimenti. Dove posso trovare un uomo serio?"

Cara Josephine,

Mi si spezza il cuore a leggere le tue righe. Perché percepisco il tuo sentirti sola, il desiderio di avere un compagno su cui poter contare, con cui condividere la vita.

Vorrei tanto poterti dire di provare da Ikea, che ci sono gli sconti post natalizi, ma purtroppo non saprei veramente dirti "dove" puoi trovare un uomo serio.

Magari possiamo provare a capire come, che ne dici?

Quello che mi colpisce più della tua lettera, è la disillusione con cui parli dell'amore. Dici che gli uomini seri non esistono, che pensano tutti soltanto a una cosa e non hanno sentimenti.

Mi viene in mente "L'arte di amare" di Erich Fromm. Secondo il filosofo, l'amore non è qualcosa in cui ci si imbatte, questione di fortuna, ma bensì un'arte, una capacità specifica dell'essere umano che va allenata. Purtroppo, spesso si confonde l'amore (che è una facoltà) con il desiderio di essere amati dall'oggetto del proprio desiderio, e ci si affanna per piacere agli altri. In realtà, però, secondo Fromm, l'amore non è meramente una relazione con la persona amata, ma è l'orientamento che un essere umano ha nei confronti del mondo.

Per apprendere l'arte di amare, bisogna allenarsi e sviluppare delle qualità ben precise, soprattutto il superamento del narcisismo. L'orientamento narcisistico viene descritto come il considerare l'altro solo in termini di utilità che ne possiamo trarre: noi siamo la misura di tutto, vediamo la realtà misurata in base a noi stessi. Invece, la capacità di amare si acquisisce quando si riesce a considerare gli altri come realtà a sé, a prescindere dalle nostre paure e strumentalizzazioni.

Per riuscire in ciò bisogna porsi in stato di interesse attivo verso le persone in generale, non solo verso l'oggetto del nostro desiderio, ma verso tutti, perché l'amore è uno stato attivo e perenne: o siamo capaci di amare o non lo siamo.

Ora, a me sembra che tu non ami molto il prossimo. Tralasciando l'accezione religiosa del termine, qua intendo l'umanità. Non mi sembra che tu abbia grande fiducia nel genere umano, specie nel genere maschile. Se diamo retta a Fromm, significa che non sei veramente capace di amare, ma in maniera inautentica, ti stai affannando per piacere a qualcuno ed essere amata, in modo da lenire l'ansia della solitudine. Questo atteggiamento di sfiducia, seguendo il ragionamento, è proprio quello che ti aliena dall'amore.

Non so se hai mai sentito parlare delle varie teorie sulla legge di attrazione. Ora, potrebbe essere soltanto tanta aria fritta, non sono qui a sindacare in cosa dobbiamo credere e cosa no. Ma, mi sembra, che se ne possa trarre un ragionamento sensato.

Il punto focale della legge di attrazione è che il pensiero crea la realtà. Che significa? Che se penso in continuazione che tutti mi odiano e sono una povera vittima della società, molto probabilmente la mia realtà sarà quella di essere un'odiata vittima della società. Alcuni teorici della legge di attrazione si spingono abbastanza in là: sostengono che qualsiasi cosa può essere ottenuta tramite la giusta impostazione mentale: se vivo la mia vita sentendomi ricca, anche per il poco che ho, sicuramente guadagnerò un sacco di soldi.

Sarebbe troppo lungo discutere se veramente crediamo che sia possibile materializzare la realtà con il pensiero, quindi lasciamo perdere. Però, per quanto riguarda i rapporti col prossimo, io credo che la legge di attrazione sia assolutamente vera.

Se continui a pensare che tutti gli uomini sono soltanto dei senza cuore pronti a ferirti, la tua realtà sarà quella. Sai perché? Perché sarai sempre sul chi va là. Perché quando il ragazzo in questione sarà stanco, per una sera, e non ti dirà come sei bella, tu penserai subito "ecco, lo vedi! Sta perdendo interesse. Ha un'altra" metterai il broncio, finirete per litigare, litigata dopo litigata smetterà di cercarti e tu avrai la conferma che avevi ragione, che gli uomini seri non esistono.

Una teoria abbastanza nota in psicologia, sostiene che possiamo diventare dipendenti dei sentimenti a cui ci abituiamo e tendiamo a ricrearli. Per ogni stato d'animo, il nostro organismo produce degli elementi chimici, da cui possiamo sviluppare vera e propria dipendenza, così, per esempio, una persona dipendente dalla tristezza, cercherà, inconsciamente, di creare situazioni che la rendano triste.

Vedi perché penso che per quanto riguarda i rapporti con gli altri non è tanto "new age" dire che il nostro pensiero può creare la nostra realtà?

Secondo me, la prima cosa che devi fare è smettere di cercare un fidanzato. Esci, conosci persone, ma conosci con la volontà di scoprire chi sono, come vivono, quanto ti piace il loro approccio al mondo. Mettiti in ascolto, osserva e lascia che da cosa nasca cosa. Non guardare la persona che ti sta di fronte come un mezzo per un fine (accasarti), ma come l'essere umano che è. Potrebbe nascere un'amicizia o potreste non vedervi mai più o potrebbe diventare l'uomo della tua vita. Ma guarda all'evoluzione della storia con curiosità, con fiducia.

E ricorda, fiducia non significa ingenuità. Se non ti farai distrarre dalle tue paure e aspettative, capirai subito se vale la pena continuare a conoscerlo o meno. E sarai tu a mettere la parola fine, quando capirai che non va, non loro a mollarti sul più bello.

Ti consiglio la lettura di "Authentic Self-Love: A Path to Healing the Self and Relationships" di Sepideh Irvani

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

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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

2 VENETI

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

MARKETING MADE EASY

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



Il maggiore investimento marketing? I dipendenti!



Le campagne di Internal branding aziendali assicurano che tutti i dipendenti conoscano gli obiettivi, prodotti e valori dell'azienda e contribuiscano alla crescita del business. Ancora prima di promuovere il nostro prodotto nel mercato è importante farlo conoscere all'interno dell'azienda.

L'investimento marketing più grande di qualsiasi marchio, se ci pensiamo, è nel proprio personale e tutti in azienda, devono conoscere i prodotti dell'azienda e sentirsene parte.

Qui di seguito quattro steps per implementare Internal branding efficacemente:

1- Definisci i valori e la missione

La missione aziendale, la cultura, i valori e gli obiettivi devono essere chiari a tutti dipendenti. Devono essere parte dei programmi di induction ed essere sempre accessibili e visibili. Coltivare una cultura aziendale fondata su valori forti ed assicurarsi che le linee guida aziendali siano allineati a quest'ultima contribuirà a far sentire tutti parte di un progetto comune.

2- I primi ambasciatori del marchio

Le attività di branding interno funziona più o meno allo stesso modo del branding esterno. Lo sviluppo del marchio inizia proprio all'interno dell'azienda, con i dipendenti - primi ambasciatori del brand. Non è raro che i dipendenti non abbiano familiarità con i prodotti offerti dall'azienda, con le nuove comunicazioni promozionali o le grandi iniziative in programma - questo non è accettabile o professionale.

Il dipartimento di HR e di marketing devono lavorare insieme per formare e motivare il personale. L'obiettivo è stabilire una connessione emotiva con i dipendenti e lasciare che questa influenzi in modo positivo il modo in cui affrontano il loro lavoro ogni giorno. Una buona campagna di branding interno instaura una cultura aziendale che resta nell'organizzazione nel tempo, anche quando i dipendenti stessi cambiano.

3- Coerenza tra comunicazione interna ed esterna

La coerenza del marchio nella comunicazione interna che esterna è fondamentale.

Bisogna 'walk the talk'. Impossibile internamente fare una cosa e farne un'altra all'esterno, o l'opposto. I dipendenti perderebbero la loro fiducia nel marchio. I dipendenti stessi possono aiutare il marchio nell'assicurarsi che ci sia coerenza, quindi non esitare a coinvolgerli.

La comunicazione con un cliente che scopre il marchio per la prima volta online è diverso da un dipendente che lavora da 5 anni in azienda perché ha un salario e non ha mai veramente saputo nulla dei prodotti dell'azienda. Il messaggio ed il valore del brand è lo stesso sia internamente che esternamente ed è responsabilità del dipartimento marketing saper adattare la comunicazione aziendale ad ogni stakeholder.

4 - Frequente comunicazione

Per instaurare una forte cultura interna la comunicazione con il personale deve essere regolare. I dipendenti devono vedere e comprendere i risultati del loro lavoro per poterne trarre una connessione emotiva con l'azienda e maturare un'opinione positiva del marchio.

Buon Lavoro e prospero 2022!

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



IL GIOCO NELLA VITA E NELLO SVILUPPO DEL BAMBINO

Questo articolo ha un carattere più che altro teorico e descrittivo, perché credo possa essere utile spiegare cosa si intende per gioco e il ruolo che questo ha nella vita dei bambini dai primi mesi fino ai 3-4 anni. Nel prossimo articolo, cercherò di dare delle indicazioni più pratiche.

L'attività ludica accompagna il bambino durante tutta la sua crescita e, con ovvie modificazioni, prosegue durante preadolescenza, adolescenza e, addirittura in età adulta. In questo articolo, mi occuperò solo del ruolo del gioco nei primi anni di vita.

Il concetto di gioco viene spesso associato a qualcosa di allegro, divertente e spensierato, ma anche, spesso, di inutile e superficiale. In realtà, è ormai ampiamente dimostrata l'importanza dell'attività ludica sullo sviluppo dell'essere umano, non solo dal punto di vista intellettuale. Attraverso il gioco, il bambino si diverte e si intrattiene, ma anche sviluppa e allena le proprie abilità manuali, motorie e intellettive, apprende nuovi concetti, impara a socializzare e a rispettare le regole sociali. Giocando, fa esperienze nuove, sia con le persone che con gli oggetti, arricchisce la sua memoria, scopre cause ed effetti, aggiunge nuovi vocaboli al suo repertorio lessicale, ma non è tutto: quando l'attività giocosa si svolge in gruppo o in coppia, il bambino impara ad adattare il proprio comportamento agli altri, esce dal suo egocentrismo ed entra a far parte di un gruppo, iniziando ad apprendere la necessità di rispettare i turni e i tempi di gioco.

Il gioco cambia e si trasforma con l'evolvere dell'intelligenza e delle capacità del bambino e, al tempo stesso, stimola questa evoluzione. Alcuni studiosi sostengono che il bambino giochi prima ancora di nascere, quando si muove nell'utero materno, ma il gioco diventa "visibile" solo intorno ai due mesi dopo la nascita, quando nel neonato comincia a formarsi una vaga consapevolezza dell'esistenza di qualcosa fuori da sé, quando comincia a compiere dei piccoli movimenti che non sono più solo il frutto di riflessi e inizia a rispondere con il sorriso ai volti familiari. È il momento in cui il bambino inizia a stabilire una relazione con il suo oggetto d'amore, che solitamente è la madre; da questa relazione deriverà poi il rapporto con gli oggetti e le altre persone, rapporto tanto migliore quanto migliore sarà stata la suddetta prima relazione. La madre, quindi. È il primo compagno di gioco e, al tempo stesso, il primo giocattolo del bambino. In seguito, le possibilità e le modalità di gioco via via si ampliano come conseguenza dello sviluppo motorio che porta con sé nuove possibili posture, sempre più sostenute dal suo apparato scheletrico e dalla sua muscolatura, fino ad arrivare al movimento autonomo, prima con il gattonamento e poi con il cammino. Un altro importante contributo alla possibilità di ampliare la gamma delle attività ludiche arriva dal raffinarsi della sua manualità e della prensione, la comparsa e il progredire della coordinazione occhio-mano, ... Al tempo stesso, però, le varie attività di gioco permettono al bambino di stimolare, esercitare ed ampliare queste nuove potenzialità. Egli esplora l'ambiente circostante e gioca spontaneamente con gli oggetti che incontra sul suo percorso, ricevendone stimoli sensoriali che verranno poi elaborati dal suo cervello in concetti e categorie. L'adulto, in questo contesto, oltre a proteggere il bambino da eventuali pericoli (oggetti che potrebbe ingoiare o con i quali potrebbe ferirsi, cadute accidentali, ecc.), può arricchire il suo gioco aggiungendo descrizioni verbali, introducendo variazioni al gioco spontaneo del bambino o proponendo nuove e stimolanti attività.

Nuove forme di gioco diventeranno via via possibili man mano che il bambino raggiunge le successive fasi del suo sviluppo. Ad esempio, quando, intorno al diciottesimo mese d'età, la sua intelligenza diventa anche rappresentativa, cioè gli permette di rappresentarsi anche dati ed elementi non presenti in quel momento, potrà iniziare ad imitare un'azione vista il giorno prima, solo sulla base del ricordo, senza dover avere davanti il modello. Grazie a queste nuove funzioni della sua mente, il suo gioco non si limiterà all'esplorazione e alla manipolazione e gli oggetti potranno assumere dei significati simbolici oltre che materiali: ad esempio, una scopa può diventare un cavallo, uno scatolone un forte o una casa, ... Questo tipo di gioco, detto gioco simbolico, inizia a quest'età un'evoluzione che proseguirà per parecchi anni. Con la crescita del bambino, potrà diventare un'attività molto fantasiosa e creativa che si allargherà al gioco a coppie o in piccoli gruppi, possedendo, in questo caso, un'elementare "sceneggiatura" e delle regole create dai partecipanti.

Questo sviluppo naturale delle modalità di gioco dei bambini va incoraggiato, sostenuto e alimentato dall'intervento, appropriato nei tempi e nei modi, da parte dell'adulto. Nel prossimo articolo vedremo più nel dettaglio come questo può avvenire.

Concludo quest'articolo rubando una po' di spazio per una precisazione che mi preme fare. Sul numero cartaceo precedente, il mio articolo è uscito con un titolo scorretto, a causa di un disguido. Il titolo corretto è quello della versione online della rivista: "il rilassamento come terapia". Ho ritenuto importante fare questa precisazione perché il titolo in questione, non farina del mio sacco, non solo è sbagliato ma può addirittura risultare fuorviante nel definire il rilassamento una "medicina".

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



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk
 MAIL@ORANGEMOON.UK

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

Seguici in digitale anche su

COMPLITALY
 A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Available on the **App Store**
 GET IT ON **Google Play**



TALISMANI LA MAGIA IN TASCA...

DOVE È FINITO L'ANELLO DI RE SALOMONE?

Molti lo confondono con il Sigillo di Salomone, ovvero il famigerato pentalfa (in seguito identificato con l'esagramma della Stella di David). Questo e l'anello sono i protagonisti di pittoresche leggende che paiono ispirare anche i racconti delle Mille e una Notte. (Salomone è molto rispettato nel mondo islamico)

In un'allegria mescolanza di Angeli e Demoni, nel suo Testamento (apocrifo dell'Antico Testamento scritto in ebraico nel I sec dC e rielaborato in greco 2 secoli dopo) Salomone racconta come costruì il fatidico Tempio servendosi di demoni asserviti da un anello magico inviatogli addirittura da Jehovah tramite l'Arcangelo Michele, improvvisatosi corriere straordinario. In una divertente sequenza di fatti e misfatti che coinvolgono cataclismi, eventi miracolosi, formule magiche, uomini, diavoli e le stravaganze del Re, in effetti tendente più alla demonologia che al pio misticismo, (incluse le sue avventure sentimentali) il testamento ammonisce alla fine di non cadere nel suo errore idolatra e di pensare bene prima di agire.

In quanto all'anello, non si sa che fine abbia fatto, ma gli "esperti" sono risaliti alla sua manifattura. Deve essere lavorato da un "iniziato", con oro purissimo all'alba di una domenica di maggio. Nel centro bisogna incastonare uno smeraldo con l'immagine grafitata del sole, mentre dalla parte opposta, nell'oro deve essere incisa la luna. Attorno al cerchio bisogna incidere, con un bulino nuovo di metallo: Dabi, Habi, Haben, Alpha, Omega, in caratteri ebraici. A questo punto, al sorgere del sole, ci si distacca dalle pratiche pagane, ricordandosi di invocare L'Onnipotente "Signore, Alfa e Omega, sostanza e spirito di tutto il creato, vi dedico il pensiero quotidiano della mia anima per avere la vostra divina protezione su qualsiasi cosa compierò oggi".

Se vi alzate tutti i giorni all'alba in tale disposizione di spirito, con incrollabile fede nell'anello, può essere che riusciate anche a parlare con gli animali, come si legge in un'altra leggenda riferita a Salomone e al suo magico anello. Il quale ha fatto il suo debutto anche nella letteratura contemporanea come titolo del libro di Konrad Lorenz, lo scienziato austriaco che ha scritto appunto una raccolta di storie di animali, meno pittoresche delle storie su Salomone, ma senz'altro più realistiche.

MM

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



IL CACO

Un dono in arrivo
da cina e giappone



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: *Diòspyros kaki* L.f. (1782), conosciuto come caco, diospiro o diosporo, loto

Famiglia botanica: *Ebenaceae*

Albero da frutto, molto longevo (talvolta pluricentenario), a lento accrescimento fino a 15-18 metri d'altezza, con un tronco grigio scuro, rugoso e dalla chioma espansa, le cui foglie - ampie, ovali e dal margine interocombiano di colore: prima di cadere virano da un bel verde lucido dell'estate al giallo, arancio e rosso in autunno. Questo graduale passaggio di colore assieme ai rami sinuosi e più tardi ai frutti, simili ad una mela, crea un effetto visivo davvero scenico, molto apprezzabile dal punto di vista ornamentale. Rispetto ad altre specie da frutto, la fioritura è tardiva, lontana dalle gelate di marzo-aprile. A partire da maggio, all'ascella delle foglie, si può notare lo sviluppo sui rami di fiori non tanto appariscenti ma caratterizzati da una biologia florale singolare. Sul *Diospyros kaki*, a seconda della varietà, possiamo trovare fiori femminili (solitari, di buone dimensioni, senza polline per la sterilità degli stami), maschili (più piccoli, riuniti in gruppi di tre, che non producono frutti perché l'ovario è abortito) ed ermafroditi (con ovario e stami normali). Ne segue una diversa tipologia alla fruttificazione ovvero per via partenocarpica (frutti non fecondati, senza semi) o attraverso l'impollinazione tra diospiro di varietà diversa provvisti di fiori maschili (frutti fecondati, con i semi). Ad ottobre i frutti così prodotti si presentano sotto forma di una grossa bacca prevalentemente rotonda, che può altresì distinguersi nelle varie cultivar per l'astringenza, il colore e la consistenza della polpa. Quest'ultima, in particolare, può essere astringente e chiara (sul giallo ed arancio) nei frutti senza seme, non astringente e più scura nei frutti coi semi. Dalla metà di ottobre, per tutto novembre e fino a dicembre, si procede con la raccolta del diospiro. Per evitare che il raccolto venga danneggiato dal gelo, dagli insetti ed uccelli, il loto viene spesso raccolto acerbo, con la buccia gialla, senza più striature verdi. Di seguito, viene sottoposto ad "ammezzimento" (conservazione in cassetta assieme alle mele, che rilasciano etilene essenziale per la maturazione) per eliminare l'effetto allappante-astringente in bocca dovuto

ai tannini. Si ottengono cachi maturi caratterizzati da una buccia trasparente, arancione acceso, quasi rossoe dalla polpa dolce, gelatinosa, morbida e bruna.

Le varietà più diffuse in Italia: si ricordano il Loto di Romagna, il Misilmeri della Sicilia, la Vaniglia della Campania. Attualmente molto ricercata è la tipologia dei cachi mela costituita da tre varietà: O'Gosho Fuyu, Hana Fuyu e Jiro. Queste tipologie stanno avendo un grande successo commerciale perché sono molto pratiche rispetto al caco comune, possono essere messe in una borsa, mangiate a morsi come le mele grazie alla loro polpa croccante, soda e senza semi. In più, il loro contenuto di tannini è inferiore, ciò che le rende commestibili senza bisogno dell'ammezzimento.

Origini asiatiche: l'albero del caco molto probabilmente proviene dalla Cina meridionale, da dove si è ampiamente diffuso in Giappone più di un millennio fa. Attualmente la sua coltivazione si è estesa in altri Paesi, come l'America meridionale, l'Area mediterranea e l'Oceania. In particolare, in Europa arrivò verso la fine del '700 grazie al direttore inglese del Giardino botanico di Calcutta. In Italia cominciò ad essere conosciuto verso la metà dell'800, quando un albero di caco fu piantato nel Giardino botanico di Boboli, a Firenze; altri esemplari furono portati nel 1879 all'Orto botanico di Palermo, dove ancora sopravvivono. Inizialmente *Diospyros kaki* era trattato come una pianta ornamentale utile per abbellire sia giardini che parchi. Poi si passò alla sua diffusione come albero da frutto grazie all'importazione dal Giappone di alcune varietà pregiate.

Habitat. Il caco è considerato una specie subtropicale che manifesta comportamenti ambientali diversi tra le varie cultivar. Resiste alle minime invernali e ai parassiti (non trattamenti antiparassitari) ma è suscettibile ai forti venti che, in estate ed autunno, potrebbero provocare lesioni o addirittura rotture dei rami. Lo si coltiva in posizioni soleggiate ed in terreni freschi, ben concimati e drenati. Per i primi anni di vita è un albero da frutto sensibile sia alla carenza idrica che al freddo. È importante irrigarlo con frequenza e fasciare la base e il primo tratto del tronco con della paglia. Usi. Vengono impiegati principalmente i frutti freschi oppure essiccati, compresi il succo e la polvere, più di rado le foglie.

Principi attivi. I diospiro sono frutti straordinari per la loro ricchezza nutri-

zionale. Infatti, sono composti all'80% d'acqua, 18% da zuccheri e 2,5% da fibre, con percentuali bassissime di proteine e grassi. Sono una buona fonte di vitamina C, betacarotene e criptoxantina (responsabile del caratteristico colore arancione). Sono anche ricchi di minerali, il più presente è il potassio, seguito da fosforo e magnesio. Altre sostanze contenute comprendono acidi organici, mucillagini e tannini.

Proprietà. Per il suo contenuto nutrizionale questo frutto viene visto come un rimedio della medicina naturale dalle tante proprietà. Partendo dal suo apporto energetico grazie agli zuccheri, similmente alla frutta secca, è consigliato ai bambini, agli anziani e a tutti coloro che sono stanchi sia fisicamente, in particolare per lo sport, che mentalmente. È molto efficace contro la depressione e lo stress, essendo ipotensivo. Concilia il sonno ed attenua gli stati ansiosi. Il potassio lo rende un buon diuretico dall'azione depurativa; le fibre gli garantiscono proprietà lassative divenendo un rimedio contro la stipsi.

Ha anche funzione protettiva di alcuni organi del corpo, come la milza, il pancreas, lo stomaco e l'intestino tenue. In caso di disturbi epatici favorisce la sintesi biliare. Svolge una funzione astringente ed antiemorragica (emorroidi ed emorragie interne). Diviene un antispasmodico gastrointestinale per il meteorismo e la flatulenza.

In cucina. La coppa con i cachi è un dolce per Natale facile, leggero e veloce. Di seguito, la ricetta che propongo è per quattro persone:

Ingredienti: 6 biscotti ai cereali (es. Grancereale croccante con riso); 4 cachi; 40g di mandorle (intere sbucciate); 40g di cioccolato fondente; 1 pizzico di caffè in polvere:

- in quattro coppette di vetro sbriciolare con le mani i biscotti sul fondo. Non devono rimanere troppo piccoli;

- sopra lo strato di biscotti mettere la polpa dei cachi. Non c'è bisogno di frullare se i frutti sono ben maturi;

- poi, tritare grossolanamente le mandorle e il cioccolato e distribuirne un po' in ogni coppetta. Infine, spolverare con un pizzico di caffè in polvere. È consigliabile servirlo subito per non perdere la croccantezza dei biscotti.

Curiosità. Il nome del genere, *Diospyros*, deriva dal greco, Diòs (Dio) e pyros (frumento), cioè "pianta con frutti degni di Giove"; a sottolineare la sua importanza nell'alimentazione. Mentre il nome della specie *kaki* deriva dal giapponese "Kaki no ki", da cui si trae il nome italiano di cachi. A tal proposito, nel Napoletano, questo frutto è detto anche "legnasanta": una volta aperto, in esso si può scorgere un'immagine di Cristo in croce.

In prospettiva di un nuovo anno più gioioso e sereno, concludo questo articolo ricordando che questo albero è designato come "simbolo di pace". Alcuni suoi esemplari sono sopravvissuti alla bomba atomica di Nagasaki nell'agosto del 1945.



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

SCOPERTA IN LIGURIA LA PIÙ ANTICA SEPOLTURA DI UNA NEONATA IN EUROPA

In una grotta nell'entroterra di Albenga, in provincia di Savona, un gruppo internazionale di ricercatori ha scoperto la più antica sepoltura di una neonata mai documentata in Europa.

La piccola bambina - chiamata "Neve" dagli studiosi - è vissuta circa 10.000 anni fa, durante la prima fase del Mesolitico, un periodo che ha segnato probabilmente grandi cambiamenti sociali legati agli adattamenti dovuti alla fine dell'ultima era glaciale.

Insieme ai resti della neonata e della madre è stato ritrovato un corredo formato da oltre 60 perline in conchiglie forate, quattro ciondoli, sempre forati, ricavati da frammenti di bivalvi, e un artiglio di gufo reale.

La scoperta è stata pubblicata il 14 dicembre su Scientific Reports, rivista del gruppo Nature. Il team di studiosi responsabile del ritrovamento e dell'analisi dei resti è coordinato da ricercatori italiani Stefano Benazzi (Università di Bologna), Fabio Negrino (Università di Genova) e Marco Peresani (Università di Ferrara). "Capire come i nostri antenati trattassero i loro morti ha un enorme significato culturale e ci consente di indagare sia i loro aspetti comportamentali che quelli ideologici", spiega Stefano Benazzi, professore al Dipartimento di Beni Culturali dell'Università di Bologna, tra i coordinatori dello studio. "Questa scoperta permette di indagare un eccezionale



le rito funerario della prima fase del Mesolitico, un'epoca di cui sono note poche sepolture, e testimonia come tutti i membri della comunità, anche piccole neonate, erano riconosciuti come persone a pieno titolo e godevano in apparenza di un trattamento egualitario".

L'istologia virtuale delle gemme dentarie della neonata ha permesso di ottenere informazioni preziose sia sulla piccola Neve che sulla madre.

Al momento della morte, Neve aveva tra 40 e 50 giorni. Sempre a partire dalle gemme dentarie, si è scoperto che la madre di Neve si nutriva seguendo una dieta a base di prodotti derivanti da risorse terrestri (come ad esempio animali cacciati) e non marine (come la pesca o la raccolta di molluschi).

Durante la gravidanza la madre aveva subito alcuni stress fisiologici, forse alimentari, che hanno interrotto la crescita dei denti del feto 47 e 28 giorni prima del parto. Anche lo studio degli ornamenti che componevano il corredo funerario ha rivelato informazioni rilevanti. Sono state ritrovate più di 60 perline lavorate a partire da conchiglie, che erano probabilmente cucite su un abitino o un fagotto in pelle: elementi che indicano una particolare cura e attenzione rivolta alla sepoltura. Diversi di questi ornamenti, inoltre, mostrano un'usura che testimonia come fossero stati prima indossati per lungo tempo dai membri del gruppo e solo successivamente fossero poi stati impiegati per adornare la veste della neonata.

Il Mesolitico, che si estende tra circa 11.000 e 7.500 anni fa, è una fase cruciale della storia europea. Seguì la fine dell'ultima era glaciale e vide l'adattamento delle comunità paleolitiche di cacciatori-raccoglitori a un nuovo contesto ambientale, di tipo interglaciale, caratterizzato da un'espansione delle aree forestate e dalla risalita del livello marino. Si concluse solo con l'arrivo delle prime comunità neolitiche di allevatori e agricoltori dal Vicino Oriente. "Esiste una buona documentazione di sepolture riferibili alla fase media del Paleolitico superiore e alle sue fasi terminali, ma non sono frequenti le sepolture riferibili al Mesolitico e sono comunque particolarmente rare per tutte le epoche considerate quelle attribuibili a soggetti infantili", sottolinea Benazzi. "Per questo, la scoperta di Neve è di eccezionale importanza e ci aiuterà a colmare molte lacune, gettando luce sull'antica struttura sociale e sul comportamento funerario e rituale di questi nostri antenati".

La sepoltura è venuta inizialmente alla luce nell'estate del 2017, ma è stata poi scavata completamente solo nel luglio dell'anno successivo. Luogo del ritrovamento è Arma Veirana, una cavità lunga una quarantina di metri e dalla curiosa forma a capanna che

si trova nel comune ligure di Erli, nella val Neva. Trovandosi lontana dalla costa e non essendo di facile accesso, per lungo tempo la grotta non è stata oggetto di indagini archeologiche programmate.

(NoveColonneATG)



Murate una scarpa a casavostra: porta fortuna! È un'antica tradizione anglosassone

L'idea che le scarpe possano avere dei poteri magici forse spiega in parte la straordinaria attenzione dedicata a questi oggetti dalla moda. Potrebbe anche essere solo che ci sentiamo in debito perché proteggono dal contatto "terreno", dalle tremende schifezze che possiamo pestare mentre camminiamo.

La tradizione anglosassone attribuisce alle calzature anche un valore capace di favorire la fertilità - un concetto ancora presente nella consuetudine tipica di molti paesi occidentali di legare una "coda" di lattine vuote e scarpe vecchie al paraurti dell'auto sulla quale i novelli sposi lasciano la chiesa o il municipio per iniziare una nuova vita insieme.

Da qualche tempo è diventato oggetto di studio anche un'altra usanza "calzaturiera", presumibilmente augurale, per quanto non legata alla fertilità: quella di murare una scarpa vecchia nell'intercapedine di un palazzo o di una casa in costruzione. Pare che la pratica fosse una volta molto comune, specialmente in Gran Bretagna, dove il Northampton Museum mantiene un registro di oltre 2mila casi di scarpe vecchie trovate murate nelle costruzioni antiche. Le scarpe celate sono state trovate anche sul Continente, nelle Americhe e in Australia.

La tradizione è antica, il più vecchio caso conosciuto riguarda una "concea-

led shoe" - per l'appunto "scarpa celata" - murata dietro al coro della Cattedrale di Winchester attorno al 1308. La metà delle scarpe murate finora scoperte è invece relativamente recente, databile tra il 19° secolo e i primi anni del 20° secolo. Quasi sempre usate, sono equamente divise tra scarpe da bambino e da adulto.

Oggigiorno l'uso pare del tutto scomparso e infatti non si riesce nemmeno a sapere per quale motivo preciso venisse praticato. Le scarpe "augurali" - se è ciò che sono - sono state trovate in ogni tipo di struttura. Per il fatto che molte sono state scoperte vicino a caminetti, finestre e porte - punti d'accesso - si è perfino ipotizzato che dovessero servire a sbarrare l'entrata agli spiriti maligni.

Forse, più semplicemente, lo scopo era solo quello di portare fortuna alla costruzione. In molte parti dell'Occidente, fino a tempi relativamente recenti, le scarpe si tiravano anche alle navi che lasciavano i porti per un lungo viaggio e, sempre come gesto augurale a una partenza, anche a chi lanciava un'azienda o andava a fare un nuovo lavoro. Gli studiosi hanno visto nel gesto il tentativo di donare un po' della forza vitale di colui che ha posseduto la calzatura alla nuova impresa, o al palazzo, al posto di lavoro oppure al matrimonio in questione...

James HANSEN/NotaDesign



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

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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



THE WORK IN ITALY THROUGH THE FEMALE GAZE



An exhibition on display at ICI London looked at how female photographers have explored the world of work in contemporary Italy since the 1950s.

Curated by Maria Chiara Di Trapani and coordinated by historians Ilaria Favretto (Kingston University), Nico Pizzolato (Middlesex University) and Eloisa Betti (Università di Bologna and UDI), the exhibition (3 - 23 December) acquainted the visitors with over 100 images by 12 female artists and two

collectives.

A constellation of women from different generations was brought together through their shared use of the medium of photography as a means of personal emancipation and political inquiry. The selection includes: Paola Agosti, Marcella Campagnano, Lisetta Carmi, Liliana Barchiesi, Letizia Battaglia, Cristina Omenetto, Collettivo Donne Fotoreporter, Nicole Gravier, Gruppo del Mercoledì, Allegra Martin,

Gabriella Mercadini, Michela Palermo, Alessandra Spranzi, Francesca Volpi.

A selection of 64 further images were on display on a virtual platform, freely accessible.

The artists presented are well-known to the general public and have been the subject of great international recognition, like Letizia Battaglia, the first woman to head the photo team of the newspaper L'Ora who shot for over a decade the mafia killings in Palermo; or Lisetta Carmi, well known for her trailblazer series I travestiti (1965). On display on this occasion was her series dedicated to the workers in the Port of Genoa, or in the cork factories in Sardinia.

The UK public had the opportunity to see for the first time Paola Agosti's ethnographic reportage Immagini dal mondo dei vinti, and the series La donna e la Macchina-The Woman and the Machine (1983) as well the reportages by Gabriella Mercadin, a militant photographer and contributor to Noi Donne and Il Manifesto newspaper.

la Redazione

SCRITTORI ITALIANI ALL'ESTERO: ESCE ANTOLOGIA "VOCI IN FUGA"

Tra le schiere di "Cervelli in fuga" che ogni anno lasciano l'Italia per approdare in università, centri di ricerca, ristoranti, aziende e multinazionali all'estero, ci sono anche scrittori: donne e uomini accomunati dalla passione per la scrittura, e uniti da un unico denominatore: scrivono in una lingua che non è quella del paese in cui vivono, e per un pubblico che vive altrove.

"Voci in fuga. Scritture italiane nel mondo" (Prospero Editore 2021) è un'antologia che raccoglie dieci racconti fiction inediti di dieci scrittori italiani residenti all'estero.

Da Praga a Freetown, passando per Strasburgo, Bucarest, Dubai e le altre città dove risiedono gli autori, il volume porta all'attenzione del pubblico di lettori la realtà di scrittrici e scrittori italiani che vivono e scrivono fuori dai confini nazionali, un fenomeno che, per la sua entità, autorizza, forse, a poter parlare già di una vera e propria



categoria letteraria che, sebbene relativamente nuova e molto eterogenea al suo interno, sta dando origine, so-

prattutto negli ultimi anni, a una interessante produzione in lingua italiana concepita all'estero, e molto spesso ambientata nel rispettivo paese di residenza dell'autore.

Il progetto letterario, ideato dal blog "KameraObskura" e dalla rivista multilingue di cultura onlinewww.cafeboheme.cz, in collaborazione con A.I.M. (Associazione per l'Italia nel mondo), presenta testi diversi per lunghezza, stile, ambientazione e genere narrativo, che tuttavia, pur nella loro eterogeneità, compongono un mosaico tenuto insieme dalle caratteristiche comuni a tutti gli autori: non solo l'uso dell'italiano, ma la formazione universitaria in Italia, la vocazione internazionale, il vivere altrove e l'aver un orizzonte culturale lontano dal Bel paese.

Agli autori che hanno aderito al progetto è stato chiesto un racconto per un massimo di 18 cartelle e una breve nota biografica. Il volume, curato da Mauro Ruggiero (scrittore e giornalista), è arricchito da una prefazione di Alberta Lai (Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura di Praga) e raccoglie testi inediti di Giuliana Arena (La casa azzurra), Enrico Bernard (A muggjjeri), Fab Ka (Medusa), Lucio Cascavilla (Il cerchio non è rotondo), Mattia Cecchini (In fedeltà), Antonino Favara (La sconosciuta), Sonia Iacoangeli (Amelia), Federico Iarlori (Un weekend anti-moderno), Mauro Ruggiero (Il Circolo Masaryk), Benedetta A.R. Zandi (Né buoni né cattivi).

Gli autori presenti nell'antologia non sono scrittori completamente alle prime armi, e sebbene alcuni di loro siano ancora autori cosiddetti "emergenti", si tratta comunque di narratori o saggisti che hanno già pubblicato con case editrici in Italia o all'estero.



Un film sperimentale su Dante Alighieri alla Camera di Commercio per UK

La Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito ha partecipato alle celebrazioni per il settimo centenario della morte di Dante Alighieri con la proiezione di un curioso film con al centro un bambino che si addormenta leggendo l'opera di Dante, attraversa gli incubi dell'Inferno e dopo il Purgatorio sogna le esperienze del Paradiso.

Il film sperimentale si intitola "Dante, per nostra fortuna", è opera del regista e attore Massimiliano Finazzer Flory e sull'arco di 27 minuti permette di seguire l'eccezionale viaggio di Dante nell'altro mondo.

La proiezione è avvenuta il 1 dicembre a Londra nella sede della Camera di Commercio, in collaborazione con l'Istituto italiano di Cultura di Londra. Il regista ha partecipato all'evento rispondendo dopo la proiezione alle

domande del pubblico.

"Sono molto lieta - ha detto Katia Pizzi, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra - di estendere i miei complimenti al regista Massimiliano Finazzer Flory per questo suo film. L'opera di Finazzer Flory veicola con incisivitàU film', freschezza e originalità la vitalità del linguaggio dantesco nel mondo di oggi."

"E' un vero piacere - ha affermato da parte sua Alessandro Belluzzo, Presidente della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito - poter sostenere l'opera del regista Massimiliano Finazzer Flory, per il settecentesimo anniversario della morte del sommo poeta Dante Alighieri. Una bella occasione per condividere questa iniziativa con la nostra business community e le istituzioni".

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

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rossllyn 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

GUERRA: TRE DONNE ITALIANE RACCONTANO LE LORO ESPERIENZE

Dall'Afghanistan alla Somalia, fino alla battaglia combattuta contro un virus in casa nostra. Tre donne italia-

ne che hanno vissuto in prima persona i teatri di guerra hanno condiviso le loro esperienze spesso al limite. Lo

hanno fatto a Londra, nella suggestiva cornice del club militare The In & Out, nel corso di un evento dal titolo signifi-

ficativo: "Be Brave: Storie di Passione e di Coraggio".

Le tre donne che hanno animato l'evento sono Claudia Svampa, giornalista e autrice di "In ogni parte del mondo - Reportage tra le Forze Speciali nei teatri di guerra", Chiara Giannini, giornalista e autrice di "Inferno a Kabul" insieme a Simone Platania, e Valentina De Nicolò, ufficiale medico e autrice di "Eroe in camice bianco". Prezioso l'intervento al loro fianco di Marco Pisani, operatore delle Forze Speciali venuto a Londra per l'occasione.

Presenti numerosi ospiti d'eccezione come il Console Generale Marco Villani, che ha aperto l'evento ricordando l'impegno dei militari italiani all'estero, il Generale Enrico Pederzoli, addetto militare dell'Ambasciata, e il Contrammiraglio Francesco Milazzo, Chief of Staff dell'Allied Maritime Command

HQ. All'evento anche la baronessa Gabriella Bassatne, sempre in prima linea per promuovere la cultura dei diritti umani, e Alessandro Barnaba, Partner di Merlyn Advisors.

A riempire il resto della platea uomini e donne di tutte le età, rapiti dai racconti al limite dell'incredibile in quei luoghi devastati dalla guerra. Il tutto reso più suggestivo dal momento che a novembre il Regno Unito e in particolare Londra ha celebrato il Remembrance Day: un giorno, che poi in realtà si estende nel corso di un intero mese, in cui si indossa un papavero sotto forma di spilla per ricordare tutti i caduti delle guerre mondiali.

A questo proposito il pubblico si è chiesto, perché in Italia non c'è una cosa del genere? Perché manca il rispetto e il supporto nazionale per chi sceglie di sacrificare la propria vita per proteggere il nostro paese? Difficile anche per i relatori dare un senso a questo dilemma. Tuttavia è grazie ad eventi come questo che l'impegno e il valore delle forze militari nazionali in teatri di guerra non passa inosservato..

Camilla Alcini



Andar per funghi? Meglio per tesori antichi

Ma perché l'Italia non fa come il Regno Unito?

L'Italia è un paese dove, grattando la superficie, riaffiorano testimonianze di un variegato passato storico. Ovvero una miniera archeologica che solo in parte viene sfruttata e in determinati siti, vedi Pompei e dintorni. In Inghilterra si tende invece a incoraggiare chiunque e dovunque a cercare, scavare, scoprire, cosicché il British Museum, grazie al Portable Antiquities Scheme (PAS), è arrivato a catalogare in pochi anni UN MILIONE di reperti di interesse pubblico e quindi tali da arricchire il patrimonio storico del paese. La maggior parte si deve a indivi-

dui che con il metal detector hanno setacciato in lungo e in largo terreni inesplorati dai team archeologici e, grazie alla legge che prevede lauta ricompensa per ritrovamenti importanti, hanno contribuito a mettere altri tasselli al mosaico delle conoscenze del nostro passato.

Il Ministro per le Arti, Lord Parkinson, rileva che "l'idea di trovare un tesoro ha sempre affascinato gli uomini e aver catalogato tanti reperti dimostra come ancora teniamo a proteggere e conoscere il nostro retaggio." Hartwig Fisher, direttore del Museo, rinalza:



Il PAS - sottolinea - è una parte essenziale dell'attività del British Museum perché coinvolge le persone in ogni angolo della nazione nel ricercare

testimonianze del nostro passato di cui, se riconosciuti "tesori", beneficiano musei e collezioni di tutta l'Inghilterra, oltre a conferire motivo di orgoglio per chi li trova". E di ricompensa, ovviamente, ma parecchi si appassionano così tanto da abbracciare la carriera archeologica. Un'iniziativa che dovrebbe spronare anche i musei italiani.

Il milionesimo reperto è un pendente in lega di rame del tipo che nel medioevo si usava attaccare alla bardatura de cavallo, e fra i precedenti spicca una croce d'oro con una iscrizione in runico del 700AD: rara in quanto è difficile trovare iscrizioni in caratteri runici, soprattutto su croci, probabilmente il nome gaelico del convertito. Matildall nome di tale Matilda de Cornhill è invece in chiare lettere in un sigillo del XIIIAD, ovvero di una donna piuttosto importante da amministrare e sigillare personalmente documenti. Per non parlare di un



vero tesoro nel ritrovamento di 6.500 monete romane del IV AD, in tre vasi intatti.

Tutti questi ritrovamenti di privati aiutano anche a individuare nuovi siti archeologici e fare più luce su usi e costumi di vari periodi, e viene rimarcato che solo nel 2020, il 91% si deve appunto ai ricercatori con metal detector, di cui molti rinunciano anche alla ricompensa per la soddisfazione di vedere il proprio nome in un museo. Insomma, invece di annichilirsi ore sui social o darsi allo Yoga e alla cucina etnica o altro, parecchi inglesi vanno in cerca delle tracce del loro passato su spiagge, fra campi e boschi, facendo un favore alla salute e alla cultura.

Margreta MOSS

OSCAR, L'ITALIA CANDIDA "LA MANO DI DIO"

"E' stata la mano di Dio" di Paolo Sorrentino, film accessibile sulla piattaforma Netflix, rappresenta l'Italia alla 94esima edizione degli Academy Awards - gli Oscar - nella categoria "International Feature Film Award".

Lo ha deciso l'apposita commissione di selezione e la pellicola del regista partenopeo - già vincitore di un Oscar con "La Grande Bellezza" nel 2014 - ha superato un primo ostacolo lo scorso 21 dicembre quando è entrata nella shortlist dei quindici migliori film internazionali selezionati dall'Academy. Questi film saranno ridotti a cinque il prossimo 8 febbraio (annuncio delle nominations) mentre la cerimonia di consegna degli Oscar si terrà a Los Angeles il 27 marzo 2022.

"E' stata la mano di Dio" ha già ricevu-

to due importantissimi riconoscimenti: il Gran premio della Giuria all'ultimo Festival di Venezia ed il premio Mastroianni all'attore protagonista Filippo Scotti.

Tra le "fonti d'ispirazione" del film, dolorosamente autobiografico, Sorrentino ha citato il calciatore argentino Diego Armando Maradona, figura importante nell'adolescenza del regista che a 19 anni ha perso i genitori avvelenati dal gas. Si tratta di una storia intima e personale, diversa da quelle raccontate nelle sue precedenti pellicole, condita da un cast di alto livello che oltre Filippo Scotti comprende l'immane Toni Servillo, Teresa Saponangelo e Luisa Ranieri.

La Redazione



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



La Estorick Collection rende omaggio a Bice Lazzari, una tra gli artisti astratti italiani più innovativi del ventesimo secolo, con una mostra di sue opera

senza precedenti in Uk per ampiezza.

Bice Lazzari (1900-1981) è stata descritta come la "Agnes Martin d'Italia" ma, nonostante il suo contributo si-

Estorick rende omaggio alla "modernista" Bice Lazzari

gnificativo, è ancora poco conosciuta al di fuori dell'Italia. Con la mostra "Bice Lazzari: Modernist Pioneer", in calendario dal 14 gennaio al 24 aprile, la Estorick Collection cerca di porre rimedio alla limitata notorietà dell'importante artista.

Nata a Venezia nel 1900, Lazzari cominciò la sua educazione artistica durante gli anni Venti. In quanto donna, le fu consigliato di non perseguire una carriera nel disegno figurativo ma di diventare una designer. Nel 1935 si trasferì a Roma, inizialmente lavorando su progetti astratti per la clientela di architetti e decoratori con i quali collaborava. Fu solo nel dopo guerra

che Lazzari riuscì a dedicarsi interamente alla pittura. Come scrisse successivamente: "Durante l'era fascista in Italia, creare arte astratta era difficile... lo sono arrivata all'arte astratta senza alcun insegnante o modello. Non sapevo nulla dell'arte astratta straniera a causa del clima provinciale di isolamento culturale dell'epoca."

Dagli anni Cinquanta, Lazzari dipinse composizioni astratte che abbracciarono le tecniche gesturali dell'Arte Informale; il suo tratto, spesso ispirato dalla musica, prendeva la forma di continue annotazioni, come in un ininterrotto diario visivo. Lazzari lavorò con la pittura ad olio fino al 1964

quando dovette smettere, a causa del danno che questa aveva causato ai suoi occhi. Costretta a confrontarsi con un nuovo medium – la pittura acrilica – l'artista tornò al minimalismo e la spigolosità della composizione astratta producendo, verso la fine della sua vita, alcuni dei lavori più importanti della sua carriera.

Organizzata in collaborazione con l'Archivio Bice Lazzari di Roma, la mostra comprende circa 40 lavori che sottolineano l'interpretazione lirica e altamente originale dell'astrazione da parte di Bice Lazzari. L'ha approntata Renato Miracco, curator presso la Phillips Collection di Washington DC.

LE TRE GRAZIE DI CANOVA ALLA RIBALTA NEL BICENTENARIO DELLO SCULTORE

Possagno è un paesotto del trevisano che non è in cima alle liste turistiche. In effetti a parte il paesaggio montano non c'è molto da vedere, senonché giusto in questo paesaggio spicca un imponente tempio neoclassico che non sfigurerebbe sull'Olimpo. Non per nulla Antonio Canova fu chiamato il "nuovo Fidia". Il grande scultore neoclassico nacque proprio a Possagno nel 1757 e qui pensava di venire sepol-

to, tanto da disegnare e partecipare alla costruzione di questo tempio che merita una visita. L'occasione potrebbe essere il bicentenario della morte che cade nel 2022.

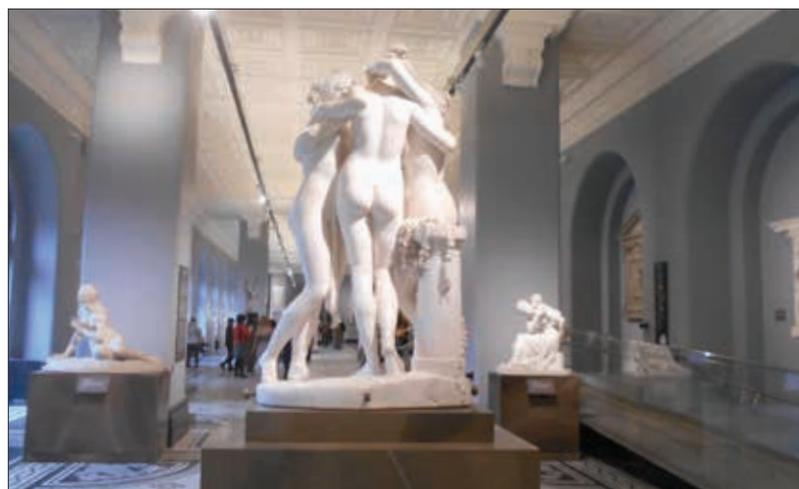
Canova, gloria nazionale della scultura come Michelangelo e Bernini, fu molto ammirato anche in vita e fu conteso da molti committenti a cominciare da Napoleone, per quanto l'artista non fosse un suo grande ammiratore,

specie dopo la campagna d'Italia e il saccheggio dei capolavori italiani. Canova lavorò soprattutto in Italia, ma come molti connazionali fu attratto dall'Inghilterra e dall'aria libertaria che vi si respirava.

Fra l'altro qui fu osannato da due grandi poeti come John Keats e Ugo Foscolo. Quest'ultimo fu specialmente affascinato dal gruppo delle Tre Grazie: "...Forse (o ch'io spero!) artefice di Numi, nuovo meco darai spirito alle Grazie, ch'or di tua man sorgon dal marmo..." Keats invece si produsse in un'estatica Ode to Psyche e se la splendida coppia Amore e Psiche si trova ora al Louvre, benché commissionata dal colonnello inglese Campbell, al Victoria and Albert Museum trionfano appunto le Grazie.

Canova non fu un pedissequo imitatore della scultura greca, ma ne fu affascinato e le infuse spirito italico in armonioso connubio con le forme classiche: (vedi la Venere Italica agli Uffizi) "...ci vuol altro che rubare qua e là da pezzi antichi e raccozzarli assieme senza giudizio, per darsi valore di grande artista. Conviene studiare di e notte su greci esemplari, investirsi del loro stile, mandarselo in mente, farsene uno proprio coll'aver sempre sott'occhio la bella natura..."

Tornando al mito delle Grazie, eco romano delle Cariti greche, divinità collegate al culto della Natura e della Vegetazione (che andrebbero rispolverate proprio in questi momenti di revival ecologico e ambientale) la prima versione fu scolpita da Canova tra il 1813 e il 1816 per Josephine Beauharnais moglie separata di Napoleone, che però morì nel 1814 senza vederle. Quello stesso anno si trovava di passaggio a Roma, per il classico Grand Tour, John Russell, VI Duca di Bedford che si innamorò della fascinoso triade e volle comprarla. Ma il figlio di Josephine, Eugene Beauharnais, non lo permise e se la portò in Francia dove rimase fino alla disfatta di Napo-



leone, per trasmigrare poi in Russia, dove sono tuttora all'Hermitage di San Pietroburgo.

Senza demordere, il Duca inglese convinse Canova a farne una replica e nel 1819 le Grazie approdarono a Woburn Abbey nel Bedfordshire, accompagnate dallo stesso scultore che supervisionò la loro trionfale installazione nel Tempio delle Grazie, appositamente eretto nella maestosa residenza di campagna dall'estasiato Duca. In tale cornice le tre Grazie sono rimaste fino agli anni 80 quando l'ultimo proprietario, marchese di Tavistock, le mise in vendita. Il Duca di Bedford si sarà rivoltato nella tomba, specie quando il gruppo marmoreo fu acquistato dal Getty Museum di Los Angeles.

Siccome l'Inghilterra sembra che ancora ci tenga ai suoi capolavori, trafugati o no, the ART FUND, organizzazione indipendente finanziata da soci

e donazioni, bloccò l'esportazione. E grazie ad un'aggiuntiva campagna pubblicitaria con afflusso di soldi da altre istituzioni pubbliche e private, le Tre Grazie furono acquistate dal Victoria and Albert Museum di Londra e dalle National Galleries of Scotland. Canova sarebbe orgoglioso della considerazione inglese e nel bicentenario della morte è ancora più appropriato l'omaggio del Foscolo

"Alle Grazie immortali/ le tre di Citerea figlie gemelle/ è sacro il tempio e son d'Amor sorelle/ nate il dì che a' mortali/ beltà ingegno virtù concesse Giove/ onde perpetua sempre e sempre nuove/ le tre doti celesti/ e più lodate e più modeste ognora/ le Dee serbino al mondo"

Che specie oggi sembra averne molto bisogno.

Margherita CALDERONI



Tempio Canoviano, Possagno





Mangia sano
Mangia siciliano

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

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

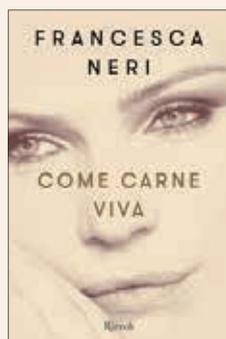


Belluzzo
International Partners

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

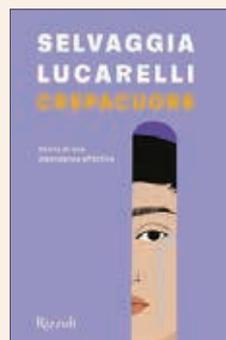
Novità Editoriali

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



Come carne viva- Francesca Neri - Rizzoli

Francesca, ragazza ipersensibile e avventurosa, appena può scappa da Trento e dalla claustrofobica vita di provincia per trasferirsi a Roma. Qui, mentre la sua famiglia la immaginava avvocato, studia cinema, scopre di essere una brava attrice, e raggiunge il successo. Inizia così una corsa a perdifiato verso il prossimo film, il prossimo premio, la prossima sfida, il prossimo red carpet. A fermare tutto ci pensa il suo corpo, quello stesso corpo idolatrato da registi e da migliaia di spettatori. Una malattia cronica e invalidante la costringe a fermarsi per alcuni anni e restare chiusa dentro una stanza di casa sua. Una chiusura fisica ed emotiva che la obbliga a riconoscere il suo lato oscuro. È tramite il corpo che le emozioni parlano, i riflessi sulla carne si convertono in segni e le storie lasciano cicatrici. Attraverso un viaggio attorno e dentro il suo corpo Francesca parla, racconta, non dimentica. E decide di scrivere di sé. Ogni organo, ogni osso, ogni fazzoletto di pelle è collegato a una delle esperienze che l'hanno resa la persona che è oggi. L'infanzia quasi felice, l'irriducibile distanza dalla madre, che ha scambiato la sua ipersensibilità per follia. Il trasferimento a Roma e la scoperta di un altro mondo e un'altra sé. Le collaborazioni con i più grandi registi e i film che hanno fatto la storia. L'amore romantico, che nutre e ferisce, l'amore materno e totalizzante per il figlio, l'amore per la famiglia che ci si sceglie. E poi la malattia: le urla silenziose di un corpo che ha bisogno di essere ascoltato, di un'anima che necessita di essere capita, che reclama del tempo. E poi finalmente la rinascita, dalla quale Francesca esce come una donna libera: libera dal bisogno di dimostrare nulla ad alcuno, libera dalla necessità di compiacere tutti, libera e disposta a diventare davvero se stessa.



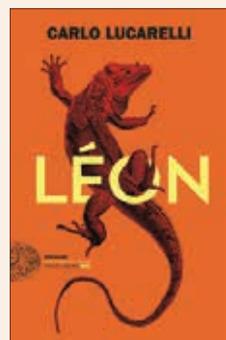
Crepacuore - Selvaggia Lucarelli - Rizzoli

"Quando non eravamo insieme sentivo uno strano disordine emotivo, una specie di febbre, di sete che dovevo placare. Vivevo le mie giornate senza di lui come un intervallo, una pausa dell'esistenza. Mi spegnevo, in attesa di riaccendermi quando lo avrei rivisto. Ero appena diventata una giovane tossica, convinta, al contrario, di aver colmato quella zona irrimediabilmente cava della mia esistenza". Così Selvaggia Lucarelli descrive gli esordi di una relazione durata ben quattro anni in cui nulla, nella sua vita, ha avuto scampo: dal lavoro agli amici, l'ossessione per una storia che non aveva alcuna possibilità di funzionare, piano piano, come un fungo infestante, ha intaccato tutto quello che la circondava. Perfino l'amore per suo figlio, che finisce trascurato tra decisioni imprudenti e un'assfissante sindrome abbandonica: "Oggi, guardandomi indietro, faccio ancora fatica ad ammetterlo, ma la felicità di mio figlio, la sua sicurezza perfino, erano la cosa più importante solo in quei rari momenti in cui sentivo di aver messo la mia relazione al sicuro. L'unico pericolo che avvertivo come costante e incombente era quello che lui mi lasciasse per la mia evidente inadeguatezza". Con coraggio, senza fare sconti soprattutto a se stessa, racconta come un incontro tra un uomo che non vede nulla oltre se stesso e una donna che non vede nulla oltre lui può trasformarsi in una devastante dipendenza affettiva da cui la protagonista uscirà solo dopo aver toccato il fondo. Solo dopo aver compreso cos'era quel vuoto da colmare e perché ha coltivato la speranza distruttiva che qualcuno potesse colmarlo: "Siamo stati, insieme, una profezia feroce che per avverarsi aveva bisogno delle ferite di entrambi".



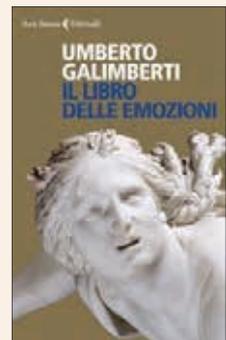
La ragazza dei colori - Cristina Caboni

Il blu del cielo regala allegria, il verde dei prati conforto. Stella ci credeva davvero. Credeva davvero che i colori avessero il potere di cambiare le emozioni e la vita delle persone. Ma per lei non è più così. E si sente perduta. Fino al giorno in cui, nella casa dell'anziana prozia Letizia, trova una valigia in cui sono custoditi dei disegni. I tratti sono semplici, infantili, ma l'impatto visivo è potente. Il giallo, il rosso e il celeste sono vivi, come scintille pronte a volar via dalla carta. Stella ha quasi paura a guardarli. Perché, per la prima volta dopo tanto tempo, i colori non sono più solo sfumature di tempera, ma sensazioni, racconti, parole. Stella deve scoprire chi li ha realizzati, solo allora tutto tornerà come prima. Ma Letizia, l'unica che può darle delle risposte, si chiude in un ostinato silenzio. Continuando le sue ricerche, però, Stella scopre un episodio che affonda le sue radici nel periodo più difficile della storia nazionale, quando poveri innocenti rischiavano la vita solo a causa della loro origine. Quando la solidarietà di un intero paese riuscì ad avere la meglio sull'orrore, salvando la vita a centinaia di bambini ebrei. Quello che Stella non poteva immaginare è il senso di colpa che quei disegni hanno celato per decenni. Un senso di colpa che grava come un macigno sulle spalle di Letizia. Spetta a lei ricostruire cosa è successo davvero. Perché Stella ha imparato che il buio non dura per sempre e che il sole splende ogni giorno più forte che mai.



Léon- Carlo Lucarelli - Einaudi

L'iguana, il più feroce fra i serial killer, è scappato. La notizia è di quelle che fanno davvero paura: ora la sua ossessione potrebbe essere vendicarsi della poliziotta che lo aveva arrestato. Torna Grazia Negro. E con lei Simone, il ragazzo cieco di Almost Blue. «Credo di aver sentito un rumore. È come quando ti accorgi che qualcuno sta parlando da un po' ma non hai capito cos'ha detto perché non stavi ascoltando. Da qualche parte, perso nella memoria, ho il ricordo di un suono, sempre più lontano e indistinto, come un sogno dopo il risveglio. Ma c'era, l'ho sentito. C'è qualcuno qui con me». Bologna, Ospedale Maggiore. Grazia Negro è ancora stordita dall'anestesia per il cesareo eppure sorride. Finalmente, a dispetto di tutto, è quello che ha scoperto di voler essere: una madre. Basta con le indagini, basta con i morti, basta con la caccia ai mostri. È felice. Ma un attimo dopo capisce che qualcosa non va. Un'infermiera le porta via la culla con le gemelle appena partorite, mentre un agente spinge il suo letto fuori dalla stanza. L'iguana, il pazzo assassino che anni prima aveva preso di mira gli studenti dell'università, è scomparso dalla struttura psichiatrica in cui era detenuto, lasciando due morti dietro di sé. Era stata Grazia a catturarlo. Per questo trasferiscono lei e le bambine in un luogo segreto. E per questo conducono lì anche Simone, il suo ex compagno, il giovane non vedente che l'aveva aiutata nell'indagine. Però non è sufficiente. Ci sono zone buie, in questa storia, che nascondono sorprese molto pericolose. Nessuna fra le persone coinvolte nel caso è al sicuro.



Il libro delle emozioni - Umberto Galimberti - Feltrinelli

La mente e il cuore. Platone invita a privilegiare la mente razionale, capace di governare le passioni del cuore. Ma noi non possiamo dimenticare che anche il cuore ha le sue ragioni. Anzi, prima che la mente giungesse a guidare la vita dell'uomo, per i nostri antenati la vita era governata dal cuore, che con le sue sensazioni arrivava a capire, come peraltro fanno gli animali, in modo rapido e senza riflettere, che cosa fosse vantaggioso e che cosa fosse pericoloso per il mantenimento della vita. Il cuore, infatti, promuove le azioni più rapidamente della ragione e senza troppo indugiare sul da farsi, perché il mondo non è ospitale e i pericoli, che sono a ogni passo, richiedono decisioni immediate. Le decisioni del cuore sono promosse da emozioni come la paura di fronte al pericolo o come il desiderio, che approda all'accoppiamento per la preservazione della specie. Tutto questo senza riflettere, perché la luce della ragione ancora non c'è. La nostra è un'epoca di spaventosa espansione della razionalità tecnica. Da un lato, questa espansione impone la rimozione delle emozioni e, dall'altro, innesca una reazione di ritirata nel proprio sentimento, assunto come unica legge di vita. A ciò si aggiunge la ricerca costante di visibilità e di notorietà, che trasforma le nostre emozioni in merci. Ma allora siamo ancora capaci di riconoscere che cosa sia un'emozione?



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

PINK REVOLUTION NEL VINO ITALIANO: LE DONNE TRINCANO DI PIÙ

Pink revolution nel vino italiano: nel 2021 per la prima volta le donne hanno superato numericamente gli uomini tra i wine lovers del Belpaese, conquistando una quota pari al 55% dei consumatori regolari, in netto aumento sul 49% dello scorso anno.

Lo storico sorpasso, documentato da Wine Intelligence per l'Osservatorio Uiv realizzato in collaborazione con Vinitaly, è trainato in particolare dall'interesse delle consumatrici più giovani, tra i 18 e i 35 anni, che si dimostrano il

segmento più coinvolto dalla categoria "wine".

"La relazione femminile con il vino ha superato la sua fase sperimentale. Oggi le donne, e soprattutto le più giovani, si avvicinano al vino - spiega Pierpaolo Penco, Italy country manager di Wine Intelligence - con una maturata consapevolezza. A questo si associa un trasversale aumento della conoscenza media del prodotto, che ha incoraggiato un incremento della spesa media sul mercato interno. Si

tratta di una dinamica che ha interessato tutti i canali di vendita".

Secondo i dati dell'Osservatorio, aumenta l'awareness dei consumatori regolari nei confronti delle denominazioni d'origine, con il Brunello di Montalcino Docg in testa alla classifica per riconoscibilità. Sono infatti 2 italiani su 3 a riconoscere il principe dei vini toscani; sul podio salgono anche il Prosecco Doc - che è anche il più consumato - e il Chianti Docg. Chiudono la top 5 il Chianti Classico e il Monte-



pulciano d'Abruzzo Doc.

Dalle tendenze italiane a quelle globali: entro la fine del 2021 si prevede una ripresa degli acquisti di vino pari all'1,7%, con un forecast sul quadriennio 2021-2025 del +0,4%. Tra i trend emergenti i ready to drink che, dopo

aver registrato un exploit del +26,4% già tra il 2019 e 2020, promettono di chiudere in doppia cifra anche nel 2021 (+26,6%), con un tasso di crescita quadriennale previsto del 10,2%.

La Redazione



Prima al mondo per numero di vigneti, ben 545, prima per produzione enologica, posto che si contende annualmente con la Francia, terza per produzione di uva e quarta per superficie vitata. Questi numeri mettono l'Italia fra le superpotenze dell'uva e del vino insieme a Francia e Spagna, un titolo però insidiato sempre più da Paesi extraeuropei emergenti, come Cina, Cile, Stati Uniti, Nuova Zelanda e Sudafrica.

Questo scenario generale viene delineato nel libro "Geografia della Vite, IV: la viticoltura italiana" scritto dal professore Riccardo Mazzanti dell'Università di Pisa e pubblicato dalla Pisa University Press.

Ricchissimo di dati e informazioni, il volume inquadra il Belpaese in una prospettiva internazionale scendendo

poi nel dettaglio regione per regione. Scopriamo così che quasi la metà dei vigneti si trova nel Mezzogiorno, in particolare in Puglia e in Sicilia, secondo il Settecentrione con il 36%, soprattutto il Veneto, e il resto nel Centro Italia dove primeggia la Toscana con l'8%. Una ripartizione della superficie "vitata" certo riconducibile a fattori di carattere geografico-ambientale, ma anche socioeconomico e culturali.

Per quanto riguarda poi la produzione enologica nazionale, complessivamente si aggira, con variazioni annuali talvolta notevoli, sui 55 milioni di ettolitri, oltre la metà dei quali riferibili a vini bianchi.

Come etichette l'Italia può vantare oltre 400 vini a Denominazione d'Origine Protetta, 73 dei quali DOCG, e 118 vini a Indicazione Geografica Tipica:

ITALIA SUPERPOTENZA DELL'UVA E DEL VINO

Piemonte e Toscana ne accolgono il maggior numero (58 ognuna), seguite da Veneto e Lombardia. Va infine sottolineato che quasi un quinto della produzione nazionale proviene da viticoltura biologica.

Il libro analizza il paesaggio vitivinicolo anche dal punto di vista turistico, culturale ed economico. Oggi si contano in Italia circa 170 Strade del Vino, concentrate in prevalenza a Nord e al centro (17 in Toscana, 16 in Veneto, 13 in Emilia-Romagna, 9 in Lombardia), ma diffuse anche nel resto della Peni-

sola (17 in Sicilia, 11 in Puglia e 10 in Calabria, ad esempio). Nel 2017 una ventina di esse si sono organizzate nel Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori, e oggi sono 79 che raggruppano per un totale di oltre 1.000 aziende vitivinicole, 500 ristoranti, 450 strutture ricettive e 320 agriturismi.

Dal punto di vista economico, un limite sostanziale della viticoltura italiana è però secondo lo studio la piccola dimensione delle aziende viticole, in media solo 1,71 ettari. Questo infatti

comporta una cronica scarsità di capitali e di investimenti, problema che, secondo l'autore, può essere affrontato efficacemente soltanto attraverso l'associazionismo e la cooperazione.

"Resta in ogni caso il primato di regioni come Piemonte, la Toscana, il Veneto, il Trentino-Alto Adige o il Friuli - conclude Riccardo Mazzanti - che costituiscono un modello per la viticoltura e l'enologia mondiale grazie al loro ruolo-guida a livello produttivo, organizzativo e di presenza sui mercati".

La Redazione



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Schiaffoni with Beef Fillet Ragù

Tender beef fillet and deliciously al dente Garofalo Schiaffoni, the perfect match for a mouthwatering dish to impress.

SERVES 2

200g Garofalo Schiaffoni
200g beef fillet
150ml beef stock
1 carrot, finely diced
1 onion, finely diced
Sage
Thyme
2 whole red vine tomatoes, deseeded and diced
100g Parmesan cheese, grated
80g butter
100ml olive oil

PREPARATION

In a pan of salted boiling water, cook the Garofalo Schiaffoni for 15 minutes until al dente.

Whilst the pasta cooks, cut the beef into small cubes.

In a hot pan, add a touch of olive oil and cook the beef quickly with a sprinkle of salt.

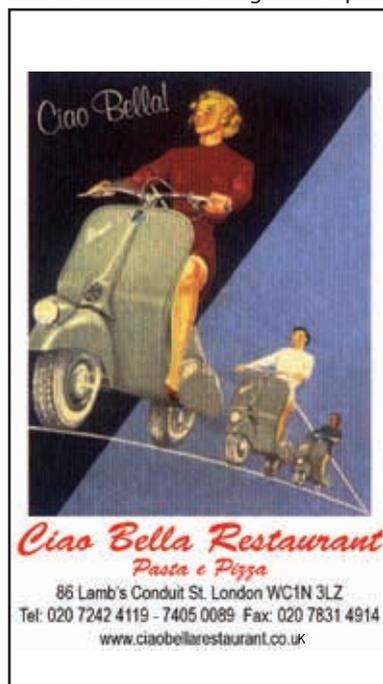
Remove the beef and set aside. In the same pan, add the onion, carrots, sage and a touch more oil.

Cook the vegetables gently for a few minutes before adding the beef back to the pan, along with the thyme and pepper.

Add the vine tomatoes and beef stock to the pan and allow to simmer on a low heat.

Once the pasta is cooked, drain well and add to the sauce, stirring well with the butter and Parmesan cheese.

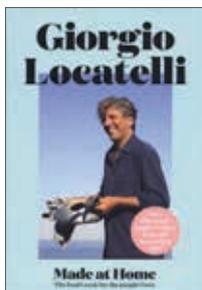
Serve in a warmed bowl with a sprinkle of thyme enjoy!



tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Pumpkin soup with black rice and prawns



This is the soup I make when I am on my own at home. I drop into the supermarket or the organic market next to our house and whatever I plan to buy, I always come out with a pumpkin. I love the sweetness of the soup on its own, just with croutons and some grated Parmesan, but the addition of the prawns and rice elevates it into something smarter, for when you want to serve it for friends.

Most pumpkin and squash is good for soup as long as it is ripe and isn't too watery. A ripe pumpkin will be quite heavy, with a strong sweet smell at the base, and when you tap it, it will have a hollow sound. Crown Prince is excellent, if you can find it, but butternut squash is good too.

Don't throw away the seeds, as you can roast them in the oven, season them, and snack on them. My grandfather was aggressively against wasting any food, so whenever my grandmother cooked pumpkin he would dry the seeds outside on pieces of wood, then sow some in the garden so we had pumpkins the following year, but he would keep some back which my grandmother tossed in a little bit of olive oil and salt. So tasty, and good for you.

You could also use cooked prawns in this, but you don't need to sauté them first. Just drop them into the boiling soup and make sure they are hot all the way through before serving.

Black rice adds a bit of drama, but if you don't have any, you could use some organic long-grain rice and cook to the time stated on the packet, instead.

Serves 6

- Pumpkin such as Crown Prince, or butternut squash 1
- sea salt and freshly ground black pepper
- black rice 100g
- olive oil 2 tablespoons
- double cream 150g
- good vegetable stock 1-1½ litres
- raw king prawns, cleaned and de-veined 18

1 Preheat the oven to 170°C/gas 3. 2 Cut the pumpkin or squash in half, then in half again, but leave the skin on. Scrape out the seeds (you can roast these separately if you like). 3 Pour some water into a roasting tin – to about 1cm deep. Season the pumpkin or squash and put into the tin. Cover with foil and put into the preheated oven for 1½ hours, then take off the foil and bake for a further 20 minutes, until the pumpkin is very soft. 4 Meanwhile, cook the rice in boiling salted water for 45 minutes, until just tender, then drain. 5 Heat a tablespoon of olive oil in a frying pan and sauté the rice until crispy. Scoop out the rice, keep to one side and clean the pan ready to cook the prawns. 6 Scrape the pumpkin or squash flesh from the skin and put it into a blender, discarding the skin. Add the double cream and blitz briefly, then add enough stock to blend to a smooth, velvety soup. How much stock you use will depend on the texture of the pumpkin, and how thick you like the soup to be, so you may not need it all. Return the soup to the pan and bring to the boil, then turn down to a simmer. 7 Meanwhile, heat the rest of the oil in the frying pan, and when hot put in the prawns. Season and sauté briefly until they change colour and are cooked through. 8 Pour the soup into warmed bowls and garnish with the rice and prawns.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



FREGOLA CANNOLICCHI CARCIOFI E COLATURA

FREGOLA WITH RAZOR CLAMS AND ARTICHOKE

FREGOLA IS A SEMOLA PASTA FROM SARDINIA, often compared to large Israeli couscous. After the simple dough is rolled into small balls, it is left to dry in the sun and then toasted in a large pan, which gives it a deep, nutty taste and a nubby, rough texture that makes it perfect for soaking up the flavours of sauce and broth.

The island's geography dictates that many of the fregola dishes to come out of Sardinia feature seafood and it is typically cooked in a light broth along with the fregola, which locks in all the flavours. Razor clams are a good choice of shellfish because they have a stronger flavour than other varieties but are still sweet and delicate. When you buy razor clams, you will need to check they are still alive and fresh before you cook them. Tap each one gently – the shell should close; if they don't, discard them.

SERVES 4

- 2 artichokes, preferably mammole or violet (don't use globe)
- juice of 1 lemon
- 3 tbsp extra virgin olive oil
- 6 garlic clove, finely sliced
- 1 long red chilli, finely sliced
- 1 shallot, roughly chopped
- 1 celery stick, roughly chopped
- 100ml white wine
- 200g fregola
- about 300ml fish stock
- 800g razor clams, cleaned
- 10g mosciame, grated
- 4 mint leaves, finely sliced

Clean the artichokes by taking off the external leaves until you reach the tender ones. Prepare two bowls of water and divide the lemon juice between the bowls. Pick the tender artichoke leaves one by one and put them into one of the bowls of acidulated water to prevent discolouring. Scoop out the hairy choke with a spoon, slice the



artichoke hearts and place in the second bowl. Peel the artichoke stalks, slice them and add to the bowl with the leaves.

In a saucepan, heat 1 tablespoon of the oil with the garlic and chili over a medium heat. When the garlic is golden, add the shallot and celery and sweat until softened, then drain the artichoke hearts, stalks and leaves and add them to the pan. Increase the heat to high and fry for 1 minute, then pour in the wine and leave to evaporate. Add the fregola, stir for 1 minute then pour in the fish stock, cover with the lid and simmer for about 5 minutes. Add the razor clams and cook for 4 – 5 minutes or until the shells open (discard any that haven't). Add a little more stock if needed – the consistency should be more like a broth than a risotto.

When the fregola is tender but still with a little bite, remove from the heat and stir through the grated mosciame, the remaining 2 tablespoons of oil and the mint. Cover with cling film and leave it to rest for a couple of minutes before serving.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Spaghetti with seafood

Do you want a very easy recipe which you can prepare in less than half an hour but at the same time a special dish which can entertain and impress your people, friends or family? Try the Spaghetti with seafood!

INGREDIENTS

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| 600 g (mussels, squid, clams) | Wine 100ml |
| Shrimps 200 gr | Oil |
| Parsley | Salt |
| garlic cloves 2 | Pepper or Chilli pinch |
| Cherry Tomatoes 12 | Spaghetti 500 gr |

PREPARATION

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

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

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

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471

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

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

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
T: 020-7004 2660 - F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net
www.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

ADL SOLICITORS LTD

131-133 Cannon St
London EC4N 5AX
T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com
www.adlsolicitors.com

NOTAI

SLIG NOTARIES

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

DOTTORI

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

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6

T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY

Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW

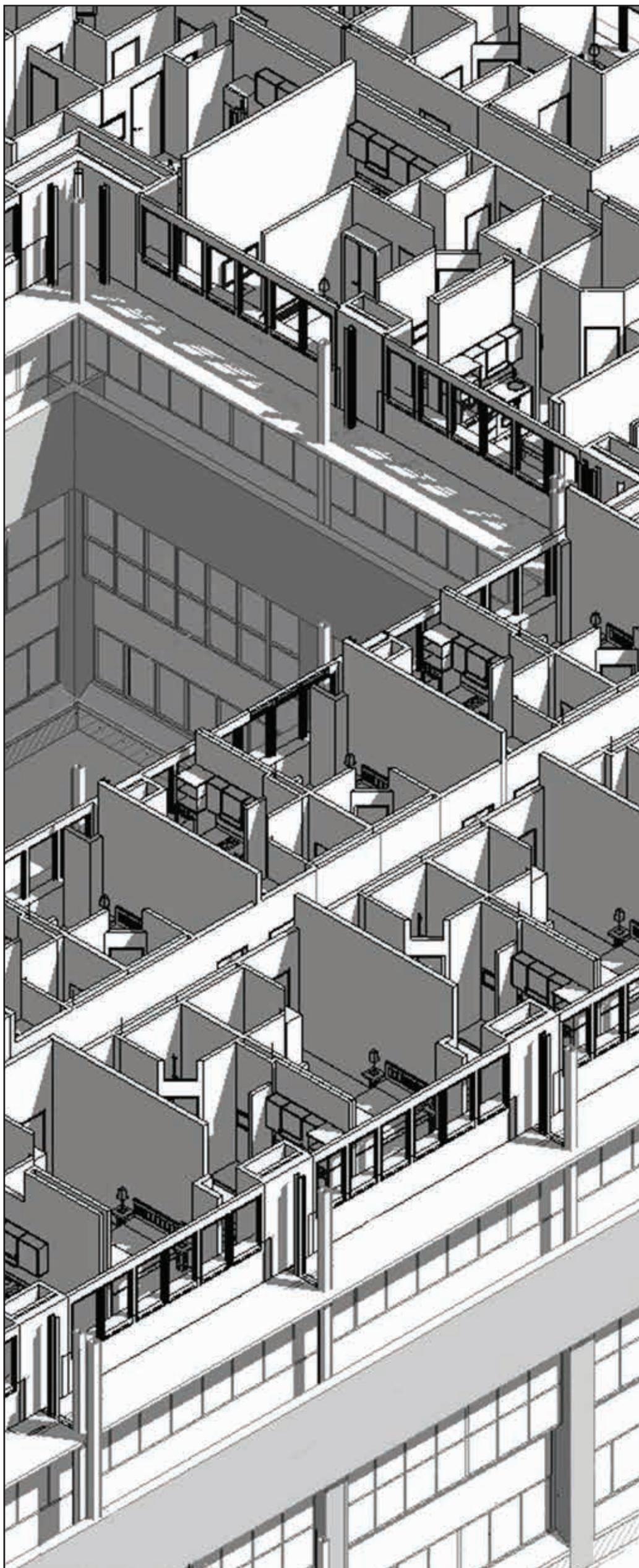
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



Il Direttore di SM La Notizia Londra



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





Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

ITCA 
ITALIAN TRADE AGENCY

IFE 2022
INTERNATIONAL
FOOD AND DRINK
EVENT
21-23 march 2022

LA FIERA IFE, GIUNTA ALLA SUA 23A EDIZIONE, È IL PRINCIPALE EVENTO DEDICATO ALL' AGROALIMENTARE NEL REGNO UNITO.

UN APPUNTAMENTO CONSOLIDATO CUI ICE-AGENZIA PARTECIPA ORMAI DA DIVERSE EDIZIONI.

IL REGNO UNITO, SI CONFERMA COME UNO DEI PRINCIPALI MERCATI DI SBocco PER LE PRODUZIONI ALIMENTARI NEL NOSTRO PAESE.

LE TENDENZE DELL'ULTIMO TRIENNIO LO DIMOSTRANO, LE ESPORTAZIONI NAZIONALI IN REGNO UNITO SONO DIFATTI IN COSTANTE AUMENTO.

La collettiva ICE occuperà una superficie di 582 m2 (stand n.3005, 3105, 3121, 3141, 3161, 3181, 3021).

Prenderanno parte alla collettiva 72 aziende italiane del settore agroalimentare

(pasta, riso, prodotti da forno e dolciari, olio, aceto, vino, caffè e prodotti lattiero caseari).



International
Food & Drink Event

21-23 March 2022 | ExCeL London