XVIII Nº2 Marzo - Aprile 2022

FREE

SM PhotoNews

La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
SMPhotoNews – La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero

BELLAVITA
THE MEDITERRANEAN FOOD & WINE TRADE SHOW
22 · 23 JUNE 2022
OLYMPIA · LONDON

MATTARELLA BIS AL QUIRINALE

I PARTITI NON GLI TROVANO UN SUCCESSORE

Dopo cinque giorni di sterili tira-e-molla, nell'imbarazzante incapacità di trovargli un successore condiviso, i leaders dei partiti hanno rieletto presidente della Repubblica quello uscente e così il 29 gennaio scorso, all'ottavo scrutinio, con 759 voti su un totale di 983, Sergio Mattarella è stato confermato al Quirinale per un secondo settennato.

Non importa che negli ultimi mesi Mattarella - siciliano, 80 anni compiuti il 23 luglio scorso - avesse detto in tutti i modi no e poi no ad una sua rielezione giudicandola una forzatura anche sotto il profilo costituzionale e avesse avviato il trasloco affittando a Roma un appartamento vicino alla figlia. Lo stallo l'ha costretto ad accettare.

Non in grado di avviare un negoziato degno di questo nome, più bravi a far propaganda che vera politica, i leaders dei partiti hanno bruciato almeno una dozzina di candidati veri e presunti (compresa la speaker del Senato Elisabetta Alberti Casellati) e dopo sette votazioni a vuoto si sono rassegnati al Mattarella bis, in nome di una merce molto cara ai mercati finanziari: la stabilità.

Si è così ripetuta la "anomalia" del 20 aprile 2013 quando un altro presidente – Giorgio Napolitano - si ritrovò riconfermato perché' anche allora non esisteva una maggioranza in grado di dargli un successore.

Napolitano rimase in carica soltanto altri due anni. Non è chiaro (ma è probabile) che anche Mattarella faccia soltanto una parte del suo mandato.

Si pensava che il bis di Giorgio Napolitano sarebbe rimasto un unicum nella storia repubblicana della Penisola ma politologi, giornalisti ed esperti di varia natura concordano: la classe politica italiana – di fatto commissariata dallo scorso febbraio quando su impulso di Mattarella fu creato un governo di unità nazionale guidato dal supertecnico Mario Draghi - ha mostrato tutta la sua fragilità, inconsistenza e disfunzionalità dando così un'ulteriore cattiva prova di se'.

In effetti gli ostacoli nella successione a Mattarella sono stati tanti, incominciando dal fatto che Draghi non ha nascosto l'ambizione di passare da Palazzo Chigi (la sede del premier) al Quirinale. I partiti della maggioranza l'avrebbero anche assecondato se non

Segue ***a pag. 4***

UN FOTOGRAFO ITALIANO PER I 40 ANNI DI KATE

Released by Kensington Palace

Un fotografo italiano ha avuto l'onore di immortalare ufficialmente Kate Middleton in occasione dei suoi quarant'anni.

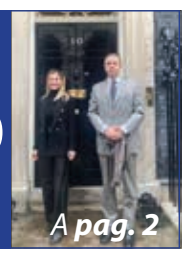
La duchessa di Cambridge è stata ritratta dal ravennate Paolo Roversi in tre diversi abiti di Alexander McQueen, una delle sue griffe preferite, quella che nel 2011 le confezionò il vestito da sposa in occasione del matrimonio con il principe William.

Le tre foto, una sola a colori, sono state diffuse da Kensington Palace lo scorso 9 gennaio, quarantesimo compleanno della futura regina britannica, e dopo un tour per il Regno Unito finiranno nella collezione permanente della National Portrait Gallery a Londra.

Roversi ha 74 anni. Vive e lavora a Parigi, molto richiesto dalle principali riviste dei moda del mondo. Le celebrità sono il suo principale business ma in passato ha fatto anche il fotoreporter. Nel 2020 è stato il primo italiano a firmare un calendario Pirelli. È stata Kate in persona a chiedergli di fotografarla, a Kew Gardens, per i fatidici 40 anni.

"La fotografia – ha detto - non è una riproduzione, bensì una rivelazione". *LaR*

Westminster Italian Conservatives al N.10 di Downing Street



A ***pag. 2***

A Londra carnevale italiano online per i più piccoli

Un Carnevale italiano per i più piccoli. Ci ha pensato il playgroup "Talia e la Valigia" con il supporto del Comites di Londra e con l'ambizione di far meglio conoscere le meravigliose maschere della commedia dell'arte.

L'evento gratuito, online per colpa della pandemia, intitolato "Il Teatro in Famiglia – Il Carnevale", ha coinvolto nel pomeriggio del 13 febbraio scorso i bambini collegati su Zoom con una serie di giochi e attività. Da semplici giochi di mimo alla creazione di storie, per scoprire e memorizzare i nomi delle maschere e le loro caratteristiche, fino a recitare tutti insieme una poesia sul Carnevale.

Lo scopo non è stato solo quello di far divertire coloro che vi hanno preso parte, ma diffondere l'antichissima tradizione della cultura del Carnevale italiano attraverso un laboratorio creativo e il racconto delle maschere della commedia dell'arte italiana.

Talia e la Valigia" è playgroup tutto italiano che si esprime con letture, canzoni, filastrocche e attività sensoriali. Nato a Greenwich nell'estate del 2017, cerca di rispondere alle esigenze delle famiglie italiane e bilingui di Londra.

La Redazione

I 15 PROFILI DI LAVORO PIÙ RICHIESTI IN PATRIA

A ***Pag.5***

EINAUDI IN TOURNEE A LONDRA

TRA MARZO E APRILE

A ***Pag. 24***

SENZA PASSAPORTO PER QUALCHE MESE SE RINNOVI LA PATENTE

LE PICCOLE TRAPPOLE DELLA BREXIT.... *A* ***Pag 3***

SM La Notizia LONDRA

NON VOLETE IL FISCO ITALIANO ALLE CALCAGNE? ISCRIVETEVI ALL'AIRE!

La Cassazione ha di recente chiarito con una ordinanza quello che dovrebbe essere chiaro da anni a tutti gli italiani installati all'estero: bisogna iscriversi all'Aire se non si vuole avere a che fare con il fisco italiano per i redditi prodotti fuori dai patrii confini.

Con l' ordinanza n. 1355/2022 la Carta di Cassazione ha ancora una volta messo nero su bianco che in caso di mancata iscrizione all'AIRE il trasferimento all'estero non ha valore ai fini fiscali e quindi "si considera soggetto passivo d'imposta il contribuente iscritto per la maggior parte dell'anno nell'anagrafe dei residenti" (e cioè non iscritto all'AIRE).

Facendo lavoro di informazione in vari gruppi online di italiani presenti nel Regno Unito il commercialista Giuseppe Mauro ha attirato l'attenzione sull'ordinanza e ha messo in evidenza che ovviamente non basta iscriversi all'Aire (il registro degli italiani all'estero) per essere al riparo dal fisco.

Infatti se un cittadino italiano si iscrive all'AIRE ma di fatto sta la maggior parte dell'anno (almeno 183 giorni) in Italia, deve dichiarare in Italia tutti i suoi redditi, compresi quelli esteri (in questo caso infatti, l'iscrizione all'AIRE é considerata mera condizione formale, da non tenere in considerazione a fini fiscali).

Se un cittadino italiano NON si iscrive all'AIRE ma di fatto sta la maggior parte dell'anno (almeno 183 giorni) in un altro Paese, deve comunque dichiarare in Italia tutti i suoi redditi, compresi quelli esteri (in questo caso infatti, l'iscrizione all'AIRE cambia natura e da mera condizione formale diviene condizione sostanziale e necessaria a fini fiscali).

La Redazione

Westminster Italian Conservatives al N.10 di Downing Street

Stefania Signorelli e Christian Vinante

Stefania Signorelli, presidente del Westminster Italian Conservatives, e Christian Vinante Giovannini, fondatore e presidente onorario di questo gruppo nato nel 2015 per promuovere il partito conservatore nella comunità italiana in UK sono stati ricevuti il 17 febbraio scorso al numero 10 di Downing Street dove hanno avuto anche un fugace incontro con il primo ministro Boris Johnson e con il cancelliere dello Scacchiere Rishi Sunak.

A invitarli è stato uno dei consiglieri speciali del primo ministro, allo scopo di riprendere contratti più stretti dopo i due anni di pandemia.

L'incontro è servito a "evidenziare con enfasi" una serie di preoccupazioni riguardanti "alcuni aspetti negativi derivanti dalla Brexit", in particolar modo per alcuni settori più colpiti come quello alberghiero e della ristorazione, nei quali tra l'altro lavorano tantissimi italiani. Settori che sono stati colpiti pesantemente anche dalla pandemia e dai vari lockdown negli ultimi due anni.

In piena sinergia, da entrambe le parti sono state proposte "alcune future attività, soprattutto per dare voce a queste problematiche".

Il consigliere speciale "si è complimentato per l'impegno profuso dal Gruppo durante questi ultimi 7 anni, soprattutto per il suo supporto a diversi eventi a sostegno delle varie campagne del partito conservatore in cui, tra l'altro, si è sempre cercato di dare risalto al "Made in Italy".

La visita a Dowing Street è stata l'occasione per ricordare "il lavoro svolto con il Ministro per l'Ambiente nonché uno dei "Main Patrons" del Gruppo Conservatore Italiano Lord Zac Goldsmith, non solo perché gli albori del Gruppo sono coincisi con la sua candidatura a Sindaco di Londra nel 2015, ma anche per la profonda stima e rispetto reciproco che connotano tuttora i rapporti con lui; i vari eventi con Jeremy Hunt, all'epoca Ministro della Sanità, con il Ministro per l'Aviazione Rober Courts, (diventato successivamente anche lui uno dei "Main Patrons") fino alle numerose sedute di campagna elettorale che hanno compreso anche sessioni di "canvassing" a fianco del Primo Ministro, del Vice Primo Ministro Dominic Raab, e numerosi altri membri del Governo".

Durante l'incontro il Westminster Italian Conservatives ha ricordato il passato impegno e la profonda volontà nel mediare e fare da ponte tra l'organizzazione a sostegno dei diritti dei cittadini europei "the 3 Millions" e il Governo britannico, cosi; da trasmettere ai vertici dell'esecutivo ."le preoccupazioni ed i timori dei cittadini europei residenti nel Regno Unito" per gli effetti della Brexit.

La Redazione

Riunione a Richmod con Boris Johnson e Zac Goldsmith (2019)

Assemblea Generale 2018

SALVO
dal 1968
The Italian Food Supplier

All the best of the Italian food for your restuarants, 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

PASSAPORTO ITALIANO AL TERZO POSTO "PER POTENZA"

PERMETTE VIAGGI SENZA VISTO IN 189 DESTINAZIONI

Il passaporto italiano è al terzo posto "per potenza", secondo l'Henley Passport Index 2022 che mette in cima alla hit parade, ex-aequo, Giappone e Singapore.

L'indice ha preso in esame 199 passaporti e, tenendo conto dei dati dell'Autorità per il trasporto aereo, ha stilato la classifica sulla base della facilità con cui una persona di un determinato stato può viaggiare verso 227 destinazioni

Giappone e Singapore sono al primo posto perche' i loro cittadini possono accedere a 192 destinazioni di viaggio senza visto. Seguono Germania e Corea del Sud, al secondo posto con 190 destinazioni. Vengono poi a pari merito Finlandia, Italia, Lussemburgo e Spagna con 189.

Al quarto posto, con 188 destinazioni, seguono Olanda, Austria, Danimarca, Francia e Svezia.

A chiudere la classifica sono invece i paesi in conflitto, come l'Afghanistan (26 destinazioni), l'Iraq (28) e la Siria (31).

SENZA PASSAPORTO PER QUALCHE MESE SE RINNOVI LA PATENTE

LE PICCOLE TRAPPOLE DELLA BREXIT....

Per gli italiani e gli altri europei residenti in UK la Brexit significa anche una serie di piccole trappole che via via si scoprono. Una di queste trappole scatta quando si rinnova la patente e non essendo tu british ti chiedono di inviare il passaporto assieme all'application.

Per colpa anche della pandemia, che ha creato ritardi un po' ovunque nella pubblica amministrazione dove "smart working" rima palesemente con "vacci piano", sappi una cosa: se mandi il passaporto non lo vedrai più per almeno dieci settimane.

Ti succede un imprevisto e devi d'urgenza rientrare in Italia e avresti tanto bisogno del passaporto affidato nelle mani di DVLA, la motorizzazione britannica? Ti puoi attaccare al tram!

Certo, puoi chiamare il call center di DVLA e esporre il tuo caso ma significa fare ore di frustrante attesa al telefono e poi – se hai la fortuna di parlare con qualcuno - trovarsi di fronte ad un muro di gomma condito dai soliti "Sorry", "I apologize", etc. In teoria non prendono nemmeno la telefonata se non sono passate almeno dieci settimane da quando hanno ricevuto la tua application!

Succedere addirittura – misteri gloriosi della burocrazia – che dopo tre mesi ti mandino soltanto la nuova patente avvertendoti che il passaporto ti sarà spedito separatamente e lo riavrai entro due settimane...

Quindi attento: armati di santa pazienza e manda per posta la domanda per il rinnovo della patente solo se sei sicuro di non aver bisogno del passaporto per i prossimi mesi.

Se poi fai la domanda per scambiare la patente italiana con quella britannica devi sapere che ti tocca recuperare sul sito dell'Home Office un numero comprovante il tuo settled o pre-settled status, un numero che – chissà perché' – ha una durata di un mese. E non si capisce proprio perché' questa verifica non possa essere fatta dai lorsignori della DVLA.

Ovviamente il problema della patente non è il primo o unico intoppo creato dall'uscita del Regno Unito dall'Unione europea. Come molti altri avranno già scoperto a loro spese è diventato complicato e costoso anche portare dall'Italia propri effetti personali tramite autotrasportatore se non lo si fa in coincidenza con un trasferimento in UK: ti tocca sborsare centinaia di euro per pratiche doganali e sulle tue cose ci paghi anche l'iva.

La conclusione, sconfortante, è una sola: gli italiani e gli altri europei residenti in UK sono diventati o stanno diventando cittadini di serie B. Grazie, Brexit!

La Redazione

"MADE IN BRIANZA" IL TAVOLONE DI PUTIN CON MACRON

È diventato tutto d'un colpo famoso in tutto il mondo, quasi il simbolo dei difficili sforzi per il disinnesco della crisi ucraina: ai due lati estremi di quell'enorme tavolo laccato bianco - sei metri di lunghezza per 2,60 di larghezza - il presidente russo e quello francese Emmanuel Macron hanno negoziato per più di cinque ore lo scorso 7 febbraio alla ricerca di un compromesso in grado di evitare un'invasione russa dell'Ucraina. Ebbene è "made in Brianza" quel tavolo ormai celeberrimo, sistemato nella sala di ricevimento per gli ospiti stranieri al Cremlino.

"L'ho riconosciuto appena l'ho visto. Ne vado fiero, mi emoziono sempre quando vedo che il mio lavoro è sullo sfondo di qualcosa di importante. Spero che porti fortuna contro la guerra", ha dichiarato Renato Pologna, a capo della "Oak", azienda di Cantù in provincia di Como. "Il top – ha spiegato - è un pezzo unico, molto impegnativo da maneggiare. laccato bianco con profili in oro foglia e decorazioni fatte a mano sul piano".

Qualcuno ha insinuato che nel timore di essere contagiato dal coronavirus Putin abbia utilizzato il tavolo per tenere Macron il più lontano possibile. Il Cremlino non l'ha però comprato in risposta alla pandemia: "Può darsi che sia tornato utile allo scopo ma di sicuro la lunghezza non ha a che fare con la pandemia. L'ho realizzato più di 25 anni fa!", ha puntualizzato Pologna quando è stato intervistato al Tg1 della Rai. La sua azienda è nata a metà degli anni '50, oggi ha una cinquantina di dipendenti e vanta di aver arredato ben due piani al Cremlino.

"Avevo già lavorato in Russia – ha ancora raccontato il mobiliere di Cantù al Tg1 – ma nel 1995 una delegazione del governo russo di Boris Eltsin è venuta in Italia per selezionare un'azienda a cui affidare questo lavoro per il governo russo e ha scelto noi. Il successo di noi artigiani italiani? Nasce dalla qualità che riusciamo a garantire, non solo nell'arredo".

La Redazione

Un lord il nuovo ambasciatore UK in Italia

Il Regno Unito ha un nuovo ambasciatore in Italia: si chiama Edward Llewellyn, è barone e prende il posto di Jill Morris, rientrata a Londra in attesa di un nuovo ruolo diplomatico.

Sposato, tre figli, capo di gabinetto del primo ministro conservatore David Cameron dal 2010 al 2016, Llewellyn ha rappresentato il Regno Unito in Francia negli ultimi cinque anni.

Alle spalle una ricca esperienza internazionale che lo ha visto in servizio a Hong Kong, Sarajevo e Bruxelles, il neo-ambasciatore UK in Italia è stato fatto lord a vita da Cameron (che conosce dai tempi quando entrambi frequentavano il prestigioso Eton College) nel 2016. Come Baron Llewellyn of Steel ha preso possesso del suo scanno alla camera alta del parlamento britannico il 31 ottobre 2016 ma ha deciso di sospendere di fatto il suo coinvolgimento nelle attività dei Lords fino a quando ricoprirà incarichi diplomatici.

La Redazione

Edward Llewellyn

SM La Notizia

PAPA: PAGATE LE TASSE! SERVE PER GIUSTIZIA SOCIALE

Pagate le tasse se siete interessati alla giustizia sociale e volete che la sanità rimanga gratis per tutti. Papa Francesco ha lanciato quest'appello ai fedeli quando lo scorso 31 gennaio ha ricevuto in Vaticano una delegazione dell'Agenzia delle Entrate e cioè del fisco italiano.

"Oggi, come ai tempi della Bibbia, chi riscuote le tasse rischia di essere percepito nella società come un nemico da cui guardarsi. E purtroppo – ha detto il pontefice - una certa cultura del sospetto si può estendere verso coloro che sono incaricati di far rispettare le leggi. Eppure questo è un compito fondamentale, perché la legalità tutela tutti. È garanzia di uguaglianza. Le leggi consentono di mantenere un principio di equità laddove la logica degli interessi genera disuguaglianze. La legalità in campo fiscale è un modo per equilibrare i rapporti sociali, sottraendo forze alla corruzione, alle ingiustizie e alle sperequazioni".

Il capo della chiesa cattolica ha messo in risalto che nella la Bibbia non mancano i riferimenti al tema delle tasse, un tema che fa parte della vita quotidiana fin dall'antichità e non a caso "ogni impero che ha dominato sulla Terra Santa, e anche i re d'Israele, hanno instaurato sistemi di pagamento delle imposte".

"Come spesso si dice, il fisco viene visto come un 'mettere le mani in tasca' alle persone. In realtà – ha argomentato il pontefice - la tassazione è segno di legalità e di giustizia. Deve favorire la redistribuzione delle ricchezze, tutelando la dignità dei poveri e degli ultimi, che rischiano sempre di finire schiacciati dai potenti. Il fisco, quando è giusto, è in funzione del bene comune". Da qui un appello a continuare "con il sistema sanitario gratuito", che viene dal fisco: "Difendetelo. Perché – ha avvertito il papa - non dovremo cadere in un sistema sanitario a pagamento, dove i poveri non hanno diritto a nulla. Una delle cose belle che ha l'Italia è questo: per favore, conservatelo".

A giudizio del pontefice "alla piaga dell'evasione risponde la semplice rettitudine di tanti contribuenti e questo è un modello di giustizia sociale".

La Redazione

NUOVO STRUMENTO DI TUTELA PER CHI STA FUORI

Per gli italiani all'estero, lavoratori e studenti, viaggiatori e cooperanti, residenti o temporanei, il ministero degli Esteri offre un nuovo strumento di tutela: sul sito www.dovesiamonelmondo.it ogni cittadino può registrare su una mappa la propria abitazione, per facilitare gli interventi in caso di necessità.

"Si tratta – ha sottolineato il Segretario Generale Ettore Francesco Sequi – di un nuovo strumento con cui il Ministero degli Esteri conferma la propria volontà di porsi al servizio dei cittadini, sfruttando le opportunità offerte dalla transizione digitale: l'innovazione continua a essere uno degli assi portanti della nostra azione".

Andando nella sezione per la registrazione dei singoli cittadini si può facilmente registrare il proprio indirizzo ed un contatto d'emergenza.

L'Unità di Crisi e la rete diplomatica e consolare potranno così reagire con maggiore efficacia caso per caso, utilizzando ogni volta i canali disponibili secondo le possibilità del momento. Il servizio sarà presto accessibile anche dalla APP "Unità di Crisi", disponibile per Android e iPhone, che facilita la consultazione del sito www.viaggiaresicuri.it e consente di segnalare la propria posizione con il GPS del telefono in situazioni d'emergenza.

(NoveColonneATG)

CONNAZIONALI ALL'ESTERO: 153.988 IN PIÙ A FINE 2021

Alla fine del 2021 i cittadini italiani residenti legalmente all'estero erano in tutto 5.806.068, 153.988 in più rispetto ad un anno prima.

La maggior parte di loro risiede in Europa: 3.189.905, 91.027 in più rispetto ai dati dello scorso anno; segue l'America meridionale, con 1.804.291 residenti, con 49.988 persone in più; al terzo posto l'America settentrionale e centrale, con 505.567 residenti e un incremento di 10.420 connazionali; chiude l'Africa, Asia, Oceania e Antartide con 306.305, con 2.553 presenze in più.

Questi dati sono stati pubblicati lo scorso 8 febbraio sulla Gazzetta Ufficiale , sotto forma di decreto del Ministero dell'Interno che, di concerto con quello degli Esteri, ogni anno aggiorna il numero dei cittadini italiani residenti all'estero sulla base degli elenchi aggiornati dell'Aire (il registro degli italiani residenti all'estero).

La Redazione

*Segue da **pag.1***

MATTARELLA...

fosse che non è stata individuata un'altra personalità in grado di prendere il suo posto alla guida di un governo supportato da forze estremamente eterogenee e di arrivare fino a fine legislatura e cioè alla primavera 2023 rispettando il pesante ruolini di marcia necessario per avere i duecento miliardi di euro promessi dall'Europa.

Le forze di centro-destra hanno aggrovigliato ulteriormente la matassa pretendendo di imporre un proprio candidato malgrado non avessero i numeri e proponendo all'inizio una figura tuttora molto divisiva e controversa e cioè l'ex-premier Silvio Berlusconi. A girare a vuoto e a confondere le acque, dando l'impressione di giocare una partita a poker senza un minimo di strategia, è stato in particolare il leader della Lega Matteo Salvini che ha preteso di fare la "king maker", non si capisce bene per quali virtu', e alla fine ha dovuto anche lui convergere su Mattarella.

Aggiungendo ipocrisia all'incapacità, tutti i leaders – con l'eccezione di Giorgia Meloni, leader del partito " post-fascista""Fratelli d'Italia, ribattezzata "la ducetta" dai più ridanciani media italiani – si sono tutti arrogati il merito di aver confermato Mattarella. In teoria per sette anni ma è probabile – vista anche l'età – che dopo le elezioni parlamentari della primavera 2023 si vada alla scelta di un nuovo capo dello Stato, forse Draghi – il "salvatore dell'euro", figura di spicco senza eguali in Italia per la sua magistrale attività quando era a capo della Banca Centrale Europea - se pero# nei prossimi mesi governerà senza troppo inimicarsi i partiti.

Malgrado l'happy end le elezioni presidenziali hanno dunque sconquassato non poco il quadro politico: all'interno della Lega l'erratico Salvini ha creato parecchio sconcerto e la sua leadership sembra traballare. Il Movimento Cinque Stelle, la forza creata dal comico genovese Beppe Grillo e al centro già di colossali defezioni, è uscita spaccata in due, con i seguaci del ministro degli Esteri Luigi di Maio in rotta di collisione con le truppe dell'ex-premier Giuseppe Conti. Per il leader del Partito democratico Enrico Letta vale la massima che chi non fa nulla non sbaglia. Non ha proposto alcun candidato, non ne ha sostenuto alcuno in alleanza con altre forze e alla fine si è gioiosamente battuto per la riconferma di Mattarella.

La Redazione

IN ITALIA PER BAR PIZZERIE E RISTORANTI UN DISASTRO IL 2021

MEGLIO DEL 2020 MA MOLTO LONTANI DAL 2019

La brusca impennata dei contagi che a fine anno ha portato alla cancellazione di vacanze e uscite fuori casa è stata la mazzata finale per bar, pizzerie e ristoranti in Italia: il settore ha incasaato nel 2021 oltre 20 miliardi in meno rispetto al 2019, l'ultimo anno prima della pandemia.quando il volume d'affari era stato di più di 80 miliardi di euro.

Un bilancio sui consumi alimentari fuori casa nel corso del 2021 è stato elaborato dalla Coldiretti, l'associazione degli agricoltori, ed evidenzia una situazione di difficoltà del settore che si trasferisce a cascata anche sulle aziende fornitrici di prodotti agricoli e alimentari.

Il recupero che si è verificato rispetto al 2020 per effetto soprattutto dei buoni risultati estivi non ha permesso una consolidata ripresa.

Solo il 14% dei cittadini ha deciso – rileva la Coldiretti – di festeggiare il Capodanno fuori al ristorante, in trattorie e agriturismi che hanno sofferto anche per le disdette last minute negli alloggi con percentuali che hanno superato il 40% costringendo molte strutture a chiudere.

C'è stato sì un boom delle consegne a domicilio favorito dal crescente numero di italiani in isolamento o in quarantena, senza dimenticare quanti hanno organizzato pranzi e cene nelle case perché non dispongono di green pass rafforzato necessario per mangiare fuori, ma questo balzo è stato tuttavia del tutto insufficiente a coprire le perdite.

La situazione di difficoltà non coinvolge solo le 360mila realtà della ristorazione ma si fa sentire a cascata sull'intera filiera agroalimentare con disdette di ordini soprattutto nelle località turistiche per le forniture di molti prodotti agroalimentari, dal vino all'olio, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco.

In alcuni settori come quello ittico e vitivinicolo la ristorazione rappresenta addirittura il principale canale di commercializzazione per fatturato. Il risultato è che sono mancati acquisti in cibi e bevande da parte della ristorazione per un valore di circa 5 miliardi rispetto a prima della pandemia che colpiscono ben 740mila aziende agricole e 70mila industrie alimentari presenti nella filiera agroalimentare.

Piu' in generale il 2021 si è chiuso con dati disastrosi per il turismo italiano, con almeno 60 milioni di arrivi e 120 milioni di presenze che sono mancate all'appello rispetto al 2019 e 13 milioni in meno di viaggi degli italiani all'estero; solo per le vacanze tra Natale, Capodanno ed Epifania, rispetto ai 25 milioni di partenze programmate dagli italiani appena pochi mesi fa.

A fare le spese dell'escalation degli indici epidemici e delle restrizioni – ha avvertito Confcommercio - non sono solo i numeri dei turisti ma anche il tipo di viaggio scelto, in buona sostanza la spesa, che è l'elemento più sensibile per l'economia del sistema Paese. A Natale 6 intervistati su 10 sono stati fuori casa al massimo per 2 giorni senza uscire dalla propria regione, mentre solo il 5% è andato all'estero.

"La crisi Covid – ha dichiarato il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli - sta impattando sempre di più sull'intera filiera turistica con migliaia di imprese che rischiano realmente la chiusura soprattutto alberghi, tour operator e agenzie di viaggio. Le risorse messe in campo finora dal Governo non sono sufficienti, sono necessari e urgenti più sostegni, la proroga della cassa integrazione e adeguate moratorie fiscali. Non è pensabile un'economia italiana senza il traino fondamentale del turismo".

La Redazione

I 15 PROFILI DI LAVORO PIÙ RICHIESTI IN PATRIA

Se pensate di andarvene dalla Gran Bretagna post-Brexit e rimpatriare è meglio che sappiate quali sono i mestieri dove è più facile trovare un'occupazione In Italia.

La multinazionale olandese Randstad, specializzata in risorse umane, ha fatto una lista dei 15 profili più ricercati dal mercato italiano analizzando gli annunci di lavoro di inizio 2022.

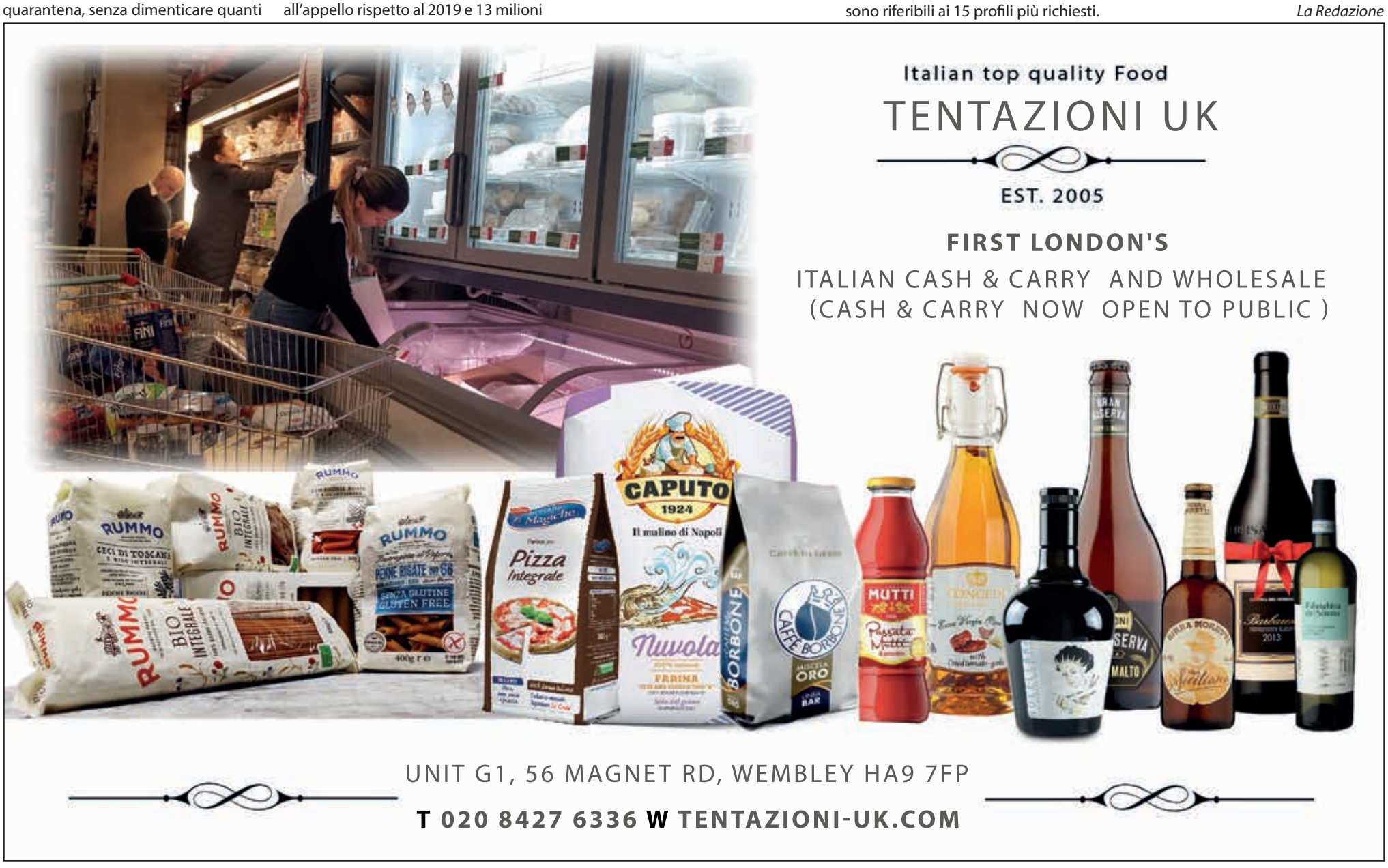
Sul podio il magazziniere, l'operaio metalmeccanico e l'infermiere. Seguiti dall'addetto al call center, l'impiegato amministrativo, l'operatore di macchine utensili, l'operatore sociosanitario, l'elettricista, lo sviluppatore Java e il saldatore a chiudere la top 10.

Poi ancora: l'operatore dell'industria alimentare, il system administrator, l'addetto alle macchine per la lavorazione del legno, l'operatore multiservizi nella ristorazione e l'addetto all'help desk.

Questi 15 profili - molto diversi per competenze richieste, livelli di seniority e settori di appartenenza – spaziano dall'industria alla sanità, dalla grande distribuzione all'ICT e fotografano i trend in atto sul mercato italiano del lavoro, in un momento di forte crescita dell'offerta, ma anche di difficoltà nel trovare i candidati giusti per soddisfare le esigenze delle imprese.

In questi primi mesi del 2022 sono quasi 4mila le posizioni aperte in Italia che sono riferibili ai 15 profili più richiesti.

La Redazione



SM La Notizia LONDRA

CORSO GRATUITO DI RIQUALIFICAZIONE PROFESSIONALE

INIZIATIVA DEL CONSOLATO DI LONDRA CON "TALENTED ITALIANS"

Avete perso il lavoro, siete in cassa integrazione (forlough scheme) o avete difficoltà a trovare una prima occupazione a causa della crisi economica attuale?

Sappiate che il 15 febbraio si sono aperte le iscrizioni per partecipare al corso gratuito 'Coaching for UPskilling' dedicato alla riqualificazione professionale di italiani residenti nel Regno Unito.

Il progetto, finanziato dal Consolato Generale d'Italia a Londra attraverso fondi della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero del Ministero degli Affari Esteri, è organizzato dalla TIUK (Talented Italians in the UK), associazione di professionisti italiani che lavorano nel Regno Unito nata con l'obiettivo di fare rete e far sentire la voce dei tanti talenti italiani presenti all'estero.

Dato la congiuntura di crisi occupazionale nel Regno Unito, il Consolato Generale di Londra e TIUK hanno ritenuto fosse il momento giusto per finanziare e strutturare un'offerta formativa che possa riqualificare gli inoccupati italiani, fornendo loro nuove conoscenze e competenze per affrontare le prossime sfide del mercato del lavoro. 'Coaching for UPskilling' è il naturale approdo per TIUK dopo il successo di una precedente attività – sempre dedicata alla formazione – denominata 'Mentoring For International Opportunity'.

"In questa fase di precarietà lavorativa derivante dalla pandemia e dagli effetti della Brexit, la Sede di Londra si è impegnata per finanziare progetti di formazione professionale a favore dei connazionali – ha sottolineato il Console Generale Marco Villani –un ulteriore strumento al servizio dei cittadini all'estero, molti dei quali giovani, che potranno così rientrare nel mondo del lavoro con maggiori competenze".

"Siamo molto orgogliosi – ha affermato dal canto suo Brunello Rosa, Presidente di TIUK - di poter lanciare questo importante programma che crediamo porterà beneficio alla comunità italiana nel Regno Unito e ringraziamo il Consolato Generale, con cui ci lega un rapporto di proficua collaborazione, per l'opportunità offerta. Per TIUK questa iniziativa rappresenta un importante passo avanti nel confermarsi come punto di riferimento della comunità italiana a Londra e nel resto del Regno Unito."

Con il progetto 'Coaching for UPskilling' TIUK si pone l'obiettivo di migliorare la situazione occupazionale dei partecipanti che potranno così applicare con successo a posizioni lavorative superiori; sfruttare il deficit di personale qualificato a seguito alla Brexit ed accelerare il loro percorso di carriera tramite l'acquisizione di competenze necessarie quali trasformazione digitale, project management, leadership e sostenibilità finanziaria ed ambientale.

Tutte le informazioni per candidarsi al corso di 'Coaching for UPskilling' sono disponibili sul sito dell'associazione TIUK (https://talenteditalians.uk/coaching).

la Redaziome

VOLETE UN LAVORO IN ALBERGHI E RISTORANTI UK?

A LONDRA UN'ACCADEMIA PER ADDESTRARVI

Siete italiani e interessati a lavorare in UK nel settore degli alberghi e ristoranti? L'Accademia Mataooro fa allora per voi: vi offre un tirocinio di sei mesi, così da darvi una preparazione completa al mondo del hospitality.

Il programma manageriale, concentrato sulla gestione del back office e sulle 40 ore di pratica nei ristoranti, verrà affiancato da un corso di lingua inglese dalla durata di un semestre così che possiate sostenere l'esame B1, obbligatorio per ottenere il visto lavorativo britannico. Non basta: al termine dei sei mesi di corso, gli studenti avranno l'opportunità di essere introdotti a più di mille ristoranti londinesi.

Patrocinata dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Consolato Generale d'Italia a Londra, dalla Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito e da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), l'Accademia Matooro è pronta ad entrare in funzione e ad addestrare i suoi studenti nel "back of house" e nel "front of house", con un'attenzione mirata alle basi della struttura alberghiera nei primi tre mesi, e una impostazione con definizione manageriale ed attenzione amministrativa nel secondo trimestre.

Grazie al servizio serale che si svolgerà in uno dei ristoranti affiliati, gli studenti avranno anche l'opportunità di mettere in pratica ciò che hanno imparato durante il giorno, affiancando professionisti del settore per una media di circa 40 ore settimanali.

L'età massima per partecipare è di 39 anni, la stessa età che aveva Roberto Costa, il fondatore, quando è arrivato a Londra e ha cambiato la sua vita professionale, imparando che la gestione manageriale è importante tanto quanto la pratica.

, fondatore di Matooro Academy ha dichiarato:

"La parola imprenditore – ha detto Roberto Costa illustrando la sua iniziativa - definisce un uomo che vuole fare impresa e un impresa è formata da persone. Fare Accademia per i giovani è doveroso per un imprenditore, dare ciò che si è ricevuto professionalmente è un "must" che non può essere affrontato superficialmente. Sono orgoglioso di presentare questa nuova realtà, consapevole di avere una grande responsabilità nei confronti delle istituzioni."

"Grazie al programma di "promozione integrata" del Made in Italy sviluppato dal Ministero degli Affari Esteri è stato possibile finanziare questo progetto innovativo ed unico nel suo genere che integra formazione professionale e promozione dei prodotti italiani all'estero", ha sottolineato Marco Villani, Console Generale d'Italia a Londra.

"L'Accademia Matooro – ha commentato Alessandro Belluzzo, Presidente della Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito - è un bellissimo esempio di promozione del made in Italy in Regno Unito, un Made in Italy inteso sia come nuovo capitale umano che promozione dei prodotti italiani. Come Camera di Commercio Italiana in Regno Unito siamo entusiasti di sostenere un progetto cosi ambiziosoVolete un lavoro di cui potrà giovare tutta la ristorazione italiana in UK ".

La Redazione

NIENTE PIÙ TAMPONE PER VIAGGI IN ITALIA DA UK

Dal primo marzo non è più necessario fare in anticipo un tampone molecolare o antigenico se si va in Italia partendo dal Regno Unito, a patto ovviamente di essere vaccinati contro il covid. Rimane soltanto l'obbligo di presentare il cosidetto "Passenger Locator Form".

Queste regole, valide fino al 31 marzo quando potrebbe esserci un ulteriore allentamento (o una stretta se spuntassero nuove varianti del virus...), sono indicate in un'ordinanza di cinque pagine emessa dal ministero italiano della Salute che appare un ulteriore capolavoro assoluto di burocrazia "made in Italy".

All'articolo 1 dell'ordinanza, dove si deduce che non è più necessario il tampone, si arriva solo a pagina quattro. Le prime tre sono spese in complicati e oscuri richiami ad una quarantina di decreti, decreti-legge, ordinanze e circolari ("visto il decreto... vista l'ordinanza...").

Il perché di tanto burocratese non è molto facile da capire nell'anno 2022. Oppure mostra semplicemente quanto eterna sia in Italia la figura dell'avvocato azzeccagarbugli immortalato da Alessandro Manzoni nel romanzo "I promessi Sposi". Per verificare il livello tossico di burocratese contenuto nell'ordinanza basta andare al link https*://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2022/02/23/22A01318/sg*

ITALIAN CUISINE: WHO IS THE BEST CHEF IN UK?

A COMPETITION WILL TELL

A competition will select the "Best Chef of Italian Cuisine" in Uk. Open to all chefs of any nationality living in the United Kingdom and interested in the Italian cuisine, the competition has been organized by the Association Italian Chefs UK (FIC Associazione UK), the only one recognized by the Italian government and part of the WorldChefs, a global network of chefs association.

Chefs who want to participate must send a recipe of their own creation by email by March 15, 2022 which will be viewed by the jury chaired by the President of the Italian Federation of Chefs in the UK Enzo Oliveri together with well known Top Chef judges. The recipe for an appetizer must contain the list of ingredients for
4 people, the method and the photo of the finished dish. The email must be sent to the address: info@ficuk.com

From this first phase, 25 chefs will be selected who will have to send a video with the realization of the recipe submitted by April 15, 2022. The recipe for this selection will be a first course using Reggiano Parmesan Cheese, imposed by the jury and must contain the nutritional values, as well as the list of ingredients for 4 people and the method.

The video can be sent via USB stick to the following address: Enzo Oliveri c / o El Patio Restaurant 171 Lavender Hill London, UK SW11 5TE, while the recipe with photos, ingredients and nutritional values must be sent to the following email:
info @ficuk.com.

The rules for the final stage of the competition will be sent to the 6 finalists with
the ingredient imposed by the jury which will be provided by one of our sponsors on the day of the contest.

This subsequent phase will select the 6 finalist chefs who will be able to participate in the event which will be held on May 30th 2022 together with the Best Sommelier UK competition at the Royal Leonardo St. Paul Hotel 10 Godliman St, London EC4V 5AJ where they will have to cook a second course for 4 people using an ingredient imposed by the jury and with the nutritional values which will be judged by the international jury.

In the afternoon of the same day, the award ceremony will take place where the best chef of Italian cuisine will be crowned. The first classified will receive a prize of £1000.00 and a set of personalised professional cookware by Agnelli while the second and third place will receive a set of personalised professional cookware by Agnelli. The invitation for the event is extended to anyone who has participated in a phase of the competition, and to their partners.

La Redazione

BREXIT E PANDEMIA, RECORD DI RIMPATRI DAL REGNO UNITO

Nel 2020, primo anno di pandemia, circa 15mila persone in arrivo dal Regno Unito hanno preso la residenza in Italia: un flusso più che doppio rispetto al 2019 e più che triplo sul 2015. In circa diecimila casi si è trattato di rimpatri di italiani.

Dei quasi 5mila cittadini stranieri iscritti in anagrafe nel 2020 provenienti dal Regno Unito, quattro su cinque hanno il passaporto britannico: il numero dei cittadini inglesi immigrati in Italia negli ultimi due anni è più che raddoppiato (da 1,8mila del 2018 a oltre 4mila del 2020).

Questi dati sono stati forniti dall'istituto nazionale di statistica, Istat, in un report dedicato alle iscrizioni e cancellazioni anagrafiche nel 2020 e si ha così la conferma non solo aneddotica che Brexit e pandemia hanno spinto molti connazionale al rientro da un Paese non più percepito come accogliente e ricco di opportunità.

Le motivazioni che possono essere all'origine del rientro di così tanti cittadini italiani dal Regno Unito proprio nel 2020 sembrano molteplici: l'assenza dei requisiti previsti per ottenere la residenza nel Regno Unito (tra i quali il settled status di almeno 5 anni), la crescente incertezza generata dalla Brexit, a cui si è aggiunta l'emergenza sanitaria dovuta alla pandemia Covid-19 e le sue conseguenze socio-economiche.

A detta dell'Istat dopo il referendum del 2016 sulla Brexit si sono iscritti all'Aire speficiando una residenza britannica soprattutto gli italiani che già si trovavano nel Regno Unito senza i dovuti passaggi bruocratici e che hanno regolarizzato il massa la loro posizione per non rischiare l'espulsione dopo l'uscita dall'Unione Europea.

La Redazione

UN PROGETTO PER VACANZE IN ITALIA DEGLI EXPATS

SI INVESTE SU TURISMO DELLE RADICI

Il governo Draghi ha inserito il "turismo delle radici" tra i tanti progetti di rilancio dell'Italia post-Covid e ha stanziato a questo scopo venti milioni di euro: si punta a che un numero sempre maggiore di italiani residenti all'estero e di italo-discendenti vengano in vacanza nella Penisola e vadano a visitare i luoghi dove sono partiti loro o i loro antenati.

Del progetto ha parlato in concreto il sottosegretario agli Esteri, Benedetto Della Vedova, intervenendo lo scorso 1° febbraio ad una riunione del Consiglio generale degli italiani all'estero.

A suo giudizio le comunità italiane all'estero sono "una risorsa fondamentale" e daranno un "prezioso contributo" al progetto sul turismo delle radici che punta ad una riscoperta delle radici italiani degli expats sparsi per il mondo.

Della Vedova ha spiegato che il ministero degli Esteri realizzerà il progetto del turismo delle radici nel quadro del Piano nazionale di Ripresa e Resilienza, linea di investimento "Attrattività dei Borghi". Si tratta – ha indicato - di un progetto del "valore di 20 milioni rivolto agli italiani all'estero e agli italo-discendenti: un bacino di circa 80 milioni di persone".

L'obiettivo e' "aumentare e garantire quei flussi turistici che mediamente sono fuori dai percorsi tradizionali, la maggior parte delle 'radici' dei nostri connazionali all'estero non sono nelle grandi città d'arte ma nei paesi e nei piccoli borghi". Siamo quindi davanti ad "un elemento strategico di diversificazione dei flussi turistici" nel quale le comunità italiane all'estero "giocheranno un ruolo importante anche nella fase di attuazione".

Saranno coinvolti - ha anticipato il sottosegretario – "non solo la rete diplomatica ma anche gli uffici dell'Enit e tutto il mondo associativo e sarà avviata un'importante campagna di comunicazione e promozione".

Il progetto sul turismo delle radici è stato in effetti impostato nel 2018 dal ministero degli Esteri ed è un'offerta turistica strutturata attraverso appropriate strategie di comunicazione, che coniuga alla proposta di beni e servizi del terzo settore (alloggi, eno-gastronomia, visite guidate) la conoscenza della storia familiare e della cultura d'origine degli italiani residenti all'estero e degli italo-discendenti.

Nel 1997 l'ENIT inseriva nella categoria «Turista delle Radici» 5,8 milioni di viaggiatori che visitavano il nostro paese. Nel 2018, undici anni dopo, questo numero era aumentato a 10 milioni (+72,5%) e il flusso economico in entrata generato dal Turismo delle Radici è stato pari a circa 4 miliardi di euro.

La Redazione

E.MARINELLA RIAPRE IN BURLINGTON ARCADE

A fine gennaio, dopo quasi due anni di chiusura provocati da Covid e Brexit, la boutique E. Marinella – vanto del "Made in Naples" - ha riaperto le porte a Londra in una location ultra-prestigiosa: la pittoresca Burlington Arcade.

Alla cerimonia di riapertura erano presenti il Cav. Maurizio Marinella e il figlio Alessandro, attuali gestori dell'azienda sartoriale a conduzione familiare fondata nel 1914 da Eugenio Marinella a Riviera di Chiaia, Napoli, e specializzata nella realizzazione di cravatte e articoli di abbigliamento di lusso.

Oltre alle Istituzioni Italiane locali e VIP, la famiglia di imprenditori di Napoli ha ricevuto il benvenuto da parte del professor Paolo Taticchi, Presidente della Sezione ANCRI di Londra (Associazione Nazionale Cavalieri al Merito della Repubblica Italiana).

Paolo Taticchi, Maurizio e Alessandro Marinella

"Ho voluto portare i saluti e condividere gli auguri della nostra sezione a Maurizio ed Alessandro di persona, perché il loro brand e la loro storia imprenditoriale sono elemento di orgoglio per tutti gli italiani nel mondo", ha sottolineatoTaticchi.

"Il nostro obiettivo - ha spiegato Maurizio Marinella - è mantenere intatti i nostri valori: qualità, sartorialità, attenzione ai dettagli e cura del cliente. Siamo fiduciosi che la nuova boutique diventerà un punto di riferimento per una clientela executive, favorendo così la visibilità non solo del Made in Italy, ma anche del Made in Naples all'estero. Tra noi e l'Inghilterra c'è un gemellaggio indissolubile che dura oramai da più di 100 anni.".

"Il negozio a Londra è stato il primo passo al di fuori dell'Italia per la nostra azienda, che con grande dispiacere abbiamo dovuto poi sospendere covid e brexit. Dopo 2 anni abbiamo deciso di riaprire con grande emozione nella prestigiosa Burlington Arcade esportando nuovamente il made in Naples e la nostra artigianalità " ha messo in risalto Alessandro Marinella, che ha da poco seguito il lancio del nuovo sito e-commerce www.emarinella.eu .

La Redazione

MDL: AULETTA RICONFERMATO CONSOLE PER UK

Vincenzo Auletta è stato confermato Console della sezione britannica dei Maestri del Lavoro (MdL) il 29 gennaio scorso quando a Londra si è tenuta l'assemblea generale 2022 della sezione.

Auletta è stato rieletto all'unanimita', ha ringraziato i presenti per la fiducia mostrata e si è augurato che alle riunioni MDL ci sia quest'anno una partecipazione più numerosa.

L'assemblea generale ha così distribuito le altre cariche: Vice Consoli Antonino Crimi e Sergio Cappello

Presidenti Benemeriti: Carmine Supino, Giancarlo Fraquelli, Giancarlo Pasqualetti e Tonino Bonici

Segretario Generale: Sergio Cappello

Vice Segretario: Giovanni D'Orsi

Tesoriere Generale: Gaetano Panepinto

Vice Tesoriere: Luigi Romano, Tonino Bonici

Probiviri: Rocco Lavattiata

Coordinatori di corrispondenza e fotografie: Sergio Cappello, Giovanni D'orsi

Consiglieri: Carmine Supino, Luigi Roman, , Antonino Crimi, Sergio Cappello Sergio, Franco Del Gross.

La carica per le Pubbliche relazioni è attualmente vacante e i MdL interessati a occuparsi del reparto devono contattare il Console Auletta.

La Federazione dei Maestri del Lavoro raggruppa quanti sono decorati con la "Stella al Merito del Lavoro" conferita con Decreto del Presidente della Repubblica. L'onorificenza, comporta il titolo di "Maestro del Lavoro", viene assegnata a lavoratori italiani che si sono distinti per perizia, laboriosità e buona condotta morale. La Federazione è stata creata nel 1954.

All'assemblea è stato annunciato che il prossimo Convegno Nazionale dei MdL si terrà a Tropea (Calabria) il 26-30 Maggio 2022. Per maggiori informazioni scrivere a Vincenzo Auletta (maestridellavoroUK@outlook.com).. *LaR*

LUIGI ROMANO FESTEGGIA 60 ANNI D'INGHILTERRA

"QUI OPPORTUNITÀ QUASI IMPOSSIBILI IN PATRIA"

Caterina e Luigi Romano

Luigi Romano, cavaliere del ordine al Merito della Repubblica Italian e Maestro del Lavoro, ha festeggiato il 22 gennaio scorso un traguardo importante: da sessant'anni risiede in Inghilterra, "nazione che mi ha dato l'opportunità di esaudire i miei sogni giovanili".

Molta acqua è passata da quel lontano 22 gennaio 1962 quando Luigi, originario di Naro in provincia di Agrigento, classe 1938, emigrò nel Regno Unito incominciando a lavorare nella ristorazione. All'inizio adattandosi a fare un po' di tutto e poi aprendo a Londra prima una gelateria nel 1975 e poi una serie di ristoranti chiamati "Spaghetti Tree".

Sposato con Caterina, anche lei siciliana, "l'amore della mia vita", Luigi ha quattro figli e numerosi nipoti. *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

inca
VI AIUTIAMO CON:
domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, sanità, posizioni assicurative, richieste di cittadinanza italiana, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, detassazione della pensione, compilazione moduli e molto altro. Scoprite tutti i nostri servizi sul nostro sito:
www.incauk.net
LONDON
+44 0207 359 3701
124 Canonbury Road
London N1 2UT
MANCHESTER
+44 075 4444 0896
2nd Floor Albion Wharf
19 Albion Street
Manchester M1 5LN
su appuntamento a:
BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW
via email:
regnounito@inca.it
su Facebook:
INCA Regno Unito

URSELLI DIVENTA CAVALIERE DELLA REPUBBLICA

PER LA SUA ATTIVITÀ NELLA FINANZA

Pasquale Urselli, esponente di punta del panorama finanziario europeo attivo tra il Regno Unito, la Francia, Bruxelles e l'Italia, è stato nominato Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica italiana. L'onorificenza gli è stata consegnata dall'ambasciatore Raffaele Trombetta durante una cerimonia all'Ambasciata d'Italia a Londra.

Presenti in ambasciata la moglie Elisabetta ed il figlio Giancarlo, oltre ad alcuni diplomatici e capi missione europei ed extraeuropei, diversi rappresentanti delle istituzioni britanniche e di quelle UE, esponenti di punta di fondi sovrani extraeuropei.

Discrezione, efficacia e spirito di sevizio le sue parole d'ordine: Urselli vanta un curriculum professionale di eccellenza in base al quale, nel 2015, è stato nominato membro effettivo dell'Advisory board dell'Omfif e del Banking panel (presieduto dall'ex presidente della Banca Centrale tedesca). Anglo-italiano e 'bocconiano fino al midollo', oltre alla carriera professionale nella City di Londra che l'ha portato ad affermarsi come uno dei deal-maker più discreti e scafati dello 'Square Mile', Urselli vanta una ventennale attività di collaborazione con policy-makers e think tank di livello nazionale e globale, attivo sia nelle capitali europee che a Washington. Oltre all'Istituto Bocconi, di cui è a servizio da oltre un decennio, Urselli collabora fattivamente anche con alcune università straniere, fra cui la ESCP Business School di Parigi, e con molte delle istituzioni italiane in giro per il mondo.

La Redazione

BRICIOLE IS CELEBRATING ITS TEN YEARS OF BUSINESS

Back in 2011 Maurizio Morelli and Umberto Tosi decided they would like to open a restaurant together In London, finally deciding on an ex pub site in a quiet area of Marylebone.

In February 2012 they opened the doors of Briciole and last February they celebrated with a lot of satisfaction ten years of activity and success.

Briciole was launched as an Italian Trattoria-Gastronomia serving everyday regional Italian food and a large selection of artisan cheeses and Salumi complimented with Italian wines.

Open all day 7 days a week it has become very popular with Business people and Local residents.

The Restaurant offers daily Specials and guests have an opportunity to purchase cheeses, ham, salumi and other items from the deli at the entrance.

Over the years they have always strived to offer good service and food.

Since they opened quite a few upgrades have taken place at Briciole. First creating Roma and Venezia rooms which have become popular for small weddings and parties, and then the makeover of the basement room which is frequently used for private dinners.

Maurizio and Umberto are convinced that their recipe for success is made up from many factors: their years of experience working in International Restaurants and hotels, sourcing good suppliers for food and wine, a dedicated and enthusiastic Briciole Team and of course many valued customers.

La Redazione

HIGH GRADES FOR L'ANTICO RESTAURANT PIZZERIA BAR

YOU CAN FIND IT IN FULHAM

"Great authentic Italian restaurant with a nice selection of good quality wines in the heart of Kings Road". "Beautiful place, lovely staff and the food is wonderful and very tasty". "Best Pizza ...Great atmosphere, tucked away gem. If you are hungry after gazing at Stamford Bridge Stadium"...

You can find a lot of happy customers for "L'Antico Restaurant Pizzeria Bar", renown for providing delicious Italian cuisine. Google users assigned the rating of 4.4 to this place located at 564 King's Rd, not far from the Fulham Broadway metro station.

Now that the pandemic is mostly behind us, you can rediscover places like this, which guarantees you tasty pizza, ravioli and prawns. And of course we don't have to forget the good wines, the real italian coffee and the reasonable prices.

The atmosphere of the restaurant wants to make visitors feel relaxed and have a good time and most guests mention that the staff is very professional and very energetic.

La Redazione

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

SM La Notizia LONDRA

SAN MARINO WANTS CLOSER TIES WITH UK

Constantine Logothetis, Marco Gatti, Luca Beccari, Maurizio Bragagni, Sivlia Marchetti e Giampaolo Bensaia

A delegation from San Marino, headed by the Secretary of State for Foreign Affairs Lucca Beccari, paid a working visit to the UK from the 7 to the 9 of February in order to consolidate "the noble alliance between San Marino and the UK, an alliance between two old and traditional friends" and "to provide a solid foundation for the Republic to carry on and meet the current and future challenges of the time".

The delegation met with several high ranking officials from the UK Government, UK Parliament, City of London and representatives of businesses with an interest to invest in San Marino, tiny enclave of just over 61 km2 located on the north-eastern side of the Italian Apennine Mountains with a population of 33,562.

Talks were held with several officials about the necessity to conclude the agreements on promotion and protection of investments and on avoiding double taxation. Having in place these two above mentioned agreements will pave the road for economic investments and increase the trade exchanges between the two countries.

The Consul of San Marino in UK Maurizio Bragagni organised the 8th of February a reception to mark the Independence Day of the little state and on the occasion of the working visit. The event benefited from the participation of distinguished guests from the UK Parliament, the APPG on San Marino, the UK government, members of the diplomatic corps, business representatives and of the San Marino community resident in the UK.

GIUSEPPE'S RESTAURANT, DOVE BUON CIBO VA A BRACCETTO CON SICUREZZA

"Please carry out a lateral flow test before coming to the restaurant": Sul fronte Covid il Giuseppe's Restaurant a South Bank non vuole far correre il minimo rischio ai clienti e, malgrado non sia più obbligatoria, consiglia persino l'uso della mascherina "if the restaurant is crowded".

Sul suo sito Internet, ancor prima di far venire l'acquolina in bocca con il menu "mediterraneo" ispirato a molte specialità tradizionali della Penisola, il locale di Borough High Street – situato ad un tiro di schioppo dal London Bridge - prega addirittura i commensali di usare il liquido insetticida provvisto e di usare un fazzoletto o la propria manica in caso di starnuti o tosse. Buon cibo e sicurezza devono ormai andare a braccetto.

Per adeguarsi ai tempi il ristorante di Giuseppe Rossi – un'istituzione da più di un quarto di secolo in quella parte di Londra - offre anche la consegna a domicilio dei suoi piatti e sta di nuovo funzionando a gonfie vele dopo il tunnel dei lockdowns e delle restrizioni anti-covid.

Lo scorso 3 luglio, durante il campionato europeo di calcio poi vinto dagli Azzurri il Giuseppe's Restaurant ha avuto l'onore di ospitare in diretta una trasmissione sportiva dell'emittente Talk Radio con due famosi calciatori britannici, Emile Heskey e Andros Townsend, e invitato dal conduttore Andy Goldstein a dire la sua Giuseppe Rossi pronosticò (azzeccando in pieno) una finale tra Italia e Inghilterra.

Originario di Pescara, la città di Gabriele D'Annunzio in Abruzzo, da oltre quarant'anni a Londra, Giuseppe non ha per adesso da lamentarsi per come va la ripresa post-pandemica: ai weekend fa il tutto esaurito, con i tavoli prenotati una settimana in anticipo.

La Redazione

Gaglione illustra in Senato le sfide per il Comites di Londra

Il Comites Londra, rappresentato dal neo presidente Alessandro Gaglione, è stato tra i protagonisti dell'evento organizzato in presenza e online al Senato della Repubblica italiana dedicato alla presentazione di progetti, idee e iniziative che i nuovi Comites intende portare avanti a supporto delle comunità italiane sparse nel mondo.

"Tutti i Comites cercano di supportare al meglio le comunità italiane presenti nelle circoscrizioni in cui operano – ha spiegato Gaglione – ma il nostro Comites è in parte differente dagli altri, perché proprio nel corso degli ultimi anni si è ritrovato ad affrontare problematiche non solo legate alla nota emergenza sanitaria, ma anche alla Brexit. La scelta del Regno Unito di abbandonare l'Unione Europea, e quindi uscire dal sistema della libera circolazione di persone tra stati membri, ha creato non poche criticità agli italiani presenti in UK sia tra coloro presenti qui da decine di anni che i neo emigranti. Abbiamo messo in moto una serie di iniziative di supporto e molte altre ne seguiranno. E ci fa notevolmente piacere che, attraverso questo incontro in Senato, si evidenzi proprio l'importanza del lavoro dei Comites, organismi di fondamentale importanza per il benessere di ogni comunità italiana presente nei paesi esteri".

L'evento si è svolto nella Sala Nassiryia di Palazzo Madama, presenti il Direttore Generale per gli Italiani all'Estero Luigi Vignali e i parlamentari eletti in Europa: il senatore Raffaele Fantetti e gli onorevoli Simone Billi, Angela Schirò, Elisa Siragusa e Massimo Ungaro.

In collegamento i rappresentanti dei Comites di Amsterdam, Berlino, Berna, Bruxelles, Budapest, Londra, Oslo, Parigi, Varsavia, Vienna.

Comites: riconoscimento per l'ex presidente Molle

Pietro Molle, C.G.Marco Villani

Il console generale d'Italia a Londra Marco Villani ha conferito un riconoscimento all'ex presidente del Comites di Londra, Pietro Molle, per il suo lavoro a favore della comunità italiana e per l'impegno profuso nel corso della sua presidenza.

"Sono orgoglioso per il riconoscimento ricevuto dal Console Generale Villani che dimostra, ancora una volta, quanto bene abbia operato il Comites di Londra negli ultimi anni per supportare la comunità italiana", ha commentato Pietro Molle a margine dell'incontro in Consolato.

"Sono sicuro che il nuovo comitato saprà fare tesoro del lavoro svolto dal precedente e continuare sulla via tracciata per essere sempre più vicino alle esigenze degli italiani a Londra", ha aggiunto.

La Redazione

SM PhotoNews La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

EUROPEAN
PIZZA & PASTA
SHOW

22 • 23 JUNE 2022
OLYMPIA • LONDON

Powered by
BELLAVITA
THE MEDITERRANEAN FOOD & WINE TRADE SHOW

In Co-operation with
ibérica SPANISH PAVILION
vinitaly
CIBUS

CONTACTS
+44 (0) 207 3524356
+44 (0) 203 0020506
info@pizzapastashow.com
info@bellavita.com

WWW.PIZZAPASTASHOW.COM • WWW.BELLAVITA.COM

SM La Notizia

CON MASCHERINE RISCHIO DI CONTAGIO "TRASCURABILE"

LO DIMOSTRA UNO STUDIO ITALIANO

Quanto proteggono le mascherine? Un team di esperti italiani, con a capo il professor Francesco Picano del Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova, ha condotto una approfondita ricerca al riguardo arrivando ad una conclusione inequivocabile: una adeguata protezione di naso e bocca rende il rischio di contagio "trascurabile".

Nello studio, pubblicato su "Journal of the Royal Society Interface", il team propone un modello di quantificazione del rischio di contagio da COVID-19 in funzione di distanza interpersonale, condizioni ambientali di temperatura e umidità e tipo di evento respiratorio considerato (parlare, tossire o starnutire) con o senza l'utilizzo di mascherine.

La ricerca è partita dai protocolli anti-contagio definiti nel 1934 dell'americano William Firth Wells sulla base delle esperienze fatte durante la tragica "influenza spagnola" che nel biennio 1918-1919 costò la vita a circa 50 milioni di esseri umani nel mondo.

"La pandemia di COVID-19 – spiega il prof. Picano - ha evidenziato l'importanza di modellare accuratamente la trasmissione virale operata da goccioline salivari emesse da individui infetti durante eventi respiratori come parlare, tossire e starnutire. Le regole del distanziamento interpersonale usualmente utilizzate si basano principalmente sullo studio proposto da Wells nel 1934. Nel nostro lavoro abbiamo revisionato tale teoria utilizzando le più recenti conoscenze sugli spray respiratori arrivando a definire un nuovo modello per quantificare il rischio di contagio respiratorio diretto. L'applicazione del modello fornisce una valutazione sistematica degli effetti del distanziamento e delle mascherine sul rischio d'infezione. I risultati indicano che il rischio è fortemente influenzato dalle condizioni ambientali come l'umidità, dalla carica virale e dal tipo di attività respiratoria, suggerendo l'inesistenza di una distanza di sicurezza universale".

A detta del prof. Picano e' indubbio che "indossare le mascherine fornisce un'eccellente protezione, limitando efficacemente la trasmissione di agenti patogeni anche a brevi distanze interpersonali e in ogni condizione ambientale".

La ricerca e' stata fatta utilizzando i più recenti dati sperimentali sulla riduzione dell'emissione di goccioline ad opera delle mascherine e ha testato il modello per quantificare come i dispositivi di protezione individuale abbattano il rischio di contagio: l'utilizzo della mascherina, chirurgica e ancor di più se FFP2, si dimostra essere un eccellente strumento di protezione abbattendo il rischio di contagio che diventa trascurabile già a brevi distanze (circa un metro) , indipendentemente dalle condizioni ambientali o dall'evento respiratorio considerato.

La Redazione

Che futuro per la mascherina quando la pandemia finisce? Dipende...

Forse a causa della relativa "debolezza" della variante Omicron - e sempre che non salti fuori qualcosa di peggio - si ha la sensazione che la pandemia Covid cominci a entrare nella fase discendente. Era ora, ma cosa ne faremo delle mascherine?

Adesso che il rischio è forse minore, i governi cominciano cautamente a riconoscere che le comuni "chirurgiche" - e tanto meno quelle di stoffa - non sono poi tanto efficaci: è il senso del nuovo obbligo a usare solo le mascherine "Ffp2" agli eventi pubblici e sui mezzi di trasporto.

Che anche questa imposizione possa svanire col tempo è verosimilmente "nelle carte", ma poi? È già successo in alcuni paesi più avanti nella parabola discendente della pandemia, come il Regno Unito, dove l'obbligo della maschera è stato tolto, lasciando solo la raccomandazione a usare il "buon senso". Siccome però quel buon senso è un concetto relativo e variabile, il pubblico ha cominciato a dividersi in due campi: chi prosegue a usare le mascherine e chi no, com'era prevedibile e inevitabile.

Nei mondo anglosassone la preferenza di mascherarsi o meno è a questo punto una sorta di scelta di campo, spesso di tipo politico, con i conservatori tendenzialmente smascherati e i sinistrosi ancora "bardati". In quei paesi dove furoreggia il "wokeismo". Tutto questo crea però un terribile dilemma.

Da una parte, la coscienza sociale woke dovrebbe favorire il principio cautelare, incoraggiando l'utilizzo della mascherina anche se non è strettamente necessario, dall'altra, sono o non sono dei ribelli che combattono il "sistema paternalista", cioè "dei padri"? Parrebbe esserci una sola via d'uscita: mascherarsi sì, ma con "impegno", con mascherine dal design "pugno in faccia" che così dichiarino immediatamente, a vista, da che parte si sta. Quand'è così, la mascherina è probabilmente destinata a restare a lungo con noi, sia pure come accessorio "d'appartenenza".

James Douglas Hansen/Nota Design

Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

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

DOVE SIAMO

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

IL LOCKDOWN HA AUMENTATO LA VOGLIA DI NUTELLA

Lockdown fa rima con Nutella: gli esperti di Tiendeo.it, piattaforma specializzata nella raccolta di Il Lokdownofferte e promozioni digitali dei negozi, hanno scoperto che le ricerche per l'acquisto di questa prelibatezza italiana, "comfort food" per antonomasia, hanno raggiunto i picchi massimi proprio nei periodi di chiusura provocati dalla pandemia.

I dati parlano chiaro: lockdown, limitazioni alla libera circolazione e alla socialità, coprifuoco e chiusure varie coincidono proprio con i momenti di maggiori ricerche di Nutella: durante il primo lockdown (9 marzo - 3 maggio 2020) la voglia di trovare la famosa crema spalmabile aumenta del 18% rispetto allo stesso periodo del 2021. Ancor più sorprendente è ciò che avviene a ottobre 2020, quando si credeva che il peggio fosse passato e che si andasse incontro a una nuova normalità, ecco che arrivano le nuove misure restrittive (8/10/2020) e si tocca allora il l picco di ricerche più alto in due anni : +394.64 % in più rispetto a ottobre 2021!

Secondo lo studio le ricerche di Nutella – che ne sottintendono ovviamente la voglia – vanno di pari passo con il livello d'allerta e allentamento delle misure di contenimento. Indipendentemente dal periodo dell'anno: anche nei mesi più caldi le ricerche seguono lo stesso andamento, e quelle del 2021 calano del -40.22 % rispetto a quelle dell'anno precedente.

Complessivamente, il tumultuoso e complesso 2020 ha registrato un +70% di ricerche di Nutella rispetto al 2021 e quindi il celeberrimo spot datato 1997 "Che mondo sarebbe senza Nutella?" potrebbe essere riproposto aggiornato come "Che lockdown sarebbe senza Nutella?".

Lo studio di Tiendeo.it è stato reso noto lo scorso 5 febbraio in occasione del World Nutella Day. Ebbene sì, anche la Nutella ha la sua giornata, grazie alla volontà dell'appassionata blogger americana Sara Rosso che nel 2007 si prodigò per l'istituzione di questa giornata mondiale, in onore di una delle più rinomate eccellenze italiane.

La Nutella, fiore all'occhiello della multinazionale Ferrero, è nata inventata ad Alba, città in provincia di Cuneo famosa anche per i tartufi, ed esiste come marchio commerciale dal 1964. L'idea venne durante la seconda guerra mondiale a Pietro Ferrero che in risposta alla mancanza di cacao creò una crema di cioccolato ricca soprattutto di nocciole, il "Giandujiot".

La Redazione

LA PRIMA COLAZIONE PERFETTA ESISTE? YES!

Ecco i consigli di MioDottore

Se siete interessati ad un breakfast il più possibile sano dovreste stare lontani da una decina di cibi e bevande che contengono zuccheri, conservanti e grassi idrogeni in quantità abbondante e sono artificiali o eccessivamente raffinati. E dovete evitare di ingurgitare tutto in pochi, frettolosi secondi.

MioDottore, il sito online molto usato in Italia per la prenotazione di visite mediche, ha fatto il punto sulla prima colazione "perfetta" elargendo una serie di consigli

"Una buona colazione completa – sottolineano i nutrizionisti di MioDottore - prevede l'associazione di tutti i nutrienti unendo una fonte di carboidrati complessi e semplici con proteine e grassi insaturi, così da fornire l'energia necessaria alla fine del digiuno notturno e il giusto nutrimento per regolarizzare fame e sazietà nel corso della giornata. Che sia salata o dolce, è possibile fare corretti abbinamenti, anche sfiziosi. Ad esempio, è bene optare per pane, cereali, cialde o fette preferibilmente di farine grezze non raffinate da associare a una fonte proteica come yogurt, formaggio fresco, uova o humus di ceci; infine, aggiungere una dose di grassi buoni come frutta secca, olio evo o avocado".

Insomma il breakfast dovrebbe essere ricco di fibre, vitamine, minerali, proteine e lipidi buoni per accendere il metabolismo e non far avere cali energetici durante la mattinata.

I due aspetti fondamentali da tenere a mente quando si tratta di fare una colazione equilibrata e sana sono la combinazione di cibi e bevande che consentano di iniziare la giornata con il corretto apporto nutrizionale e il "fattore tempo".

Il tempo per la colazione è senz'altro un tema più importante di quanto si pensi: secondo una recente ricerca ingozzarsi di cibo velocemente aumenta fino al 42% in più il rischio di obesità e diabete.

Bisognerebbe dunque concedersi una colazione 'calma' di almeno 10 minuti. mentre sarebbe meglio evitare una decina di cose. Eccole nell'ordine:

1. Succo di frutta: in quanto eccessivamente zuccherino
2. Tè freddo in bottiglia: troppo ricco di zuccheri e conservanti
3. Bevande aromatizzate al cioccolato o altri gusti: perché fonti di zuccheri artificiali
4. Ginseng: trattasi di una miscela zuccherata
5. Yogurt da bere per bambini: assolutamente sconsigliato per il contenuto in zuccheri aggiunti e conservanti, ancora più dannosi su bimbi piccoli
6. Cornetti e croissant: perché a base di farina raffinata, zucchero e grassi idrogenati
7. Merendine confezionate: risultano essere un pool di zuccheri, farina raffinata e conservanti
8. Fette biscottate e biscotti "finti light": benché famosi per la loro leggerezza, se non abbinati bene risultano semplicemente fonte di farina raffinata e zucchero, dunque spesso causa di fame anticipata
9. Yogurt alla frutta: è fonte di zuccheri semplici aggiunti, meglio invece consumare quello bianco
10. Muesli: si tratta di cereali raffinati e ricchi di sciroppo di glucosio per creare gli agglomerati

La Redazione

PARTNERSHIP MILANO-LONDRA PER FARMACI INNOVATIVI

Per accelerare la ricerca e portare nuove risposte a malattie ancora in cerca di cure, l'azienda milanese Dompé farmaceutici ha avviato una collaborazione strategica e un investimento in Engitix - azienda biofarmaceutica britannica - che ha già sviluppato una piattaforma di scoperta di bersagli farmacologici (la molecola o il meccanismo biologico su cui è centrato l'intervento) a matrice extracellulare umana (ECM).

L'accordo di Dompé con Engitix include sia un investimento che una collaborazione strategica di ricerca e sviluppo pluriennale e multiprogramma per supportare l'identificazione di nuovi trattamenti contro la fibrosi e i tumori solidi associati al fegato.

Dompé fornirà l'accesso diretto a sue strutture e risorse tra le quali la piattaforma Exscalate, che utilizza Intelligenza artificiale e supercomputing per accelerare la progettazione di farmaci. La piattaforma è in grado di progettare nuove molecole capaci di interagire specificamente con un tessuto o regolare l'attività biologica di una cellula o una proteina.

Ad oggi, Exscalate ha consentito a Dompé di accelerare la progettazione di farmaci e allo stesso tempo di identificare nuove applicazioni per entità molecolari esistenti per le quali la sicurezza potenziale è ben consolidata, riducendo il tempo che intercorre tra l'identificazione di una minaccia per la salute e lo sviluppo rapido di nuovi farmaci.

L'accordo consente a Engitix di evolvere da piattaforma tecnologica ad azienda biofarmaceutica con una pipeline di prodotti, mentre Dompé beneficerà dei risultati clinici e commerciali e di royalties sui prodotti commercializzati sviluppati nell'ambito della collaborazione.

Dompé farmaceutici S.p.A. è un'azienda biofarmaceutica italiana fondata nel 1940 a Milano. Si concentra nei business primary care e biotecnologico e ricerca soluzioni terapeutiche per la cura di malattie rare. I progetti farmaceutici e biotecnologici vengono sviluppati nel polo dell'Aquila. La sede centrale è a Milano, ma Dompé è presente con attività anche a Napoli, Boston, San Francisco, Parigi, Barcellona, Berlino e Tirana. (NoveColonneATG)

SM La Notizia

VACCINI: PICCOLO VADEMECUM IN 10 PUNTI

SENZA FAKE NEWS

Booster, anticorpi, dose aggiuntiva, efficacia vaccinale: sono questi alcuni tra i termini ricorrenti su giornali, siti e televisione, concetti non sempre chiari ai cittadini, che – se non ben compresi – possono generare confusione e ansia in un momento in cui salgono ancora i contagi dopo un periodo in cui si intravvedeva un calo della pandemia. "Abbiamo messo a punto un decalogo con parole semplici – afferma la dr. Laura Sciacovelli, presidente SIBIOC (Società Italiana di Biochimica Clinica e Biologia Molecolare Clinica) perché la nostra società scientifica, da sempre in prima linea nella lotta al virus, vuole spiegare ancora una volta ai cittadini la necessità della vaccinazione per uscire dalla pandemia".

Allora ecco le domande più frequenti in un documento redatto da Sibioc.

1) CHE COS'È LA RISPOSTA IMMUNITARIA DOPO IL VACCINO?

La finalità principale della vaccinazione è generare una risposta immunitaria "artificiale" contro un determinato agente patogeno, senza farlo entrare a diretto contatto con l'organismo. Ciò consente di sviluppare una difesa efficace, prevenendo i danni all'ospite provocati direttamente o indirettamente dall'agente patogeno (prevenendo quindi lo sviluppo di "malattia"). In linea generale, la risposta immunitaria è il processo di generazione di anticorpi in grado di neutralizzare l'agente patogeno (immunità umorale), lo sviluppo di cellule immunitarie in grado di amplificare la risposta umorale mediante produzione di mediatori specifici (citochine) o di antagonizzare l'agente patogeno (fuori o dentro le cellule dell'ospite); sviluppa inoltre una memoria immunologica, che consente all'organismo di reagire più prontamente ed efficacemente a contatti successivi con l'agente patogeno, nei casi per esempio di reinfezione.

2) CHE COSA VUOL DIRE EFFICACIA VACCINALE?

In genere un vaccino si considera "efficace" quando sia in grado di prevenire lo sviluppo di forma sintomatica di malattia in almeno il 50% della popolazione vaccinata. I vaccini contro il COVID-19 hanno un'efficacia immediata superiore a 80-90%, ben superiore quindi a quella dei vaccini contro l'influenza, la cui efficacia è solitamente compresa tra 50-60%. In genere la massima efficacia vaccinale è raggiunta da 7 a 28 giorni dopo il completamento del ciclo di vaccinazione primaria.

3) QUANTO DURA LA PROTEZIONE VACCINALE?

Non esistono ancora evidenze definitive e, soprattutto, non è possibile generalizzare, poiché la risposta immunitaria al vaccino dipende da molte variabili individuali, tra cui sesso ed età (sembrano rispondere meglio i giovani e le donne), livello di efficienza del sistema immunitario, presenza di patologie. Alcuni dati dimostrano come l'efficacia vaccinale si attenui progressivamente nel tempo, riducendosi ad esempio da 90% a 50% contro il rischio di sviluppare forme sintomatiche di COVID-19 a 5-6 mesi dal completamento del ciclo di vaccinazione primaria. Questa riduzione si riflette specularmente nel progressivo calo della risposta anticorpale, giacché il titolo degli anticorpi neutralizzanti anti-SARS-CoV-2 cala anch'esso progressivamente nel tempo (di oltre l'80% rispetto al picco). Si stima che dopo 7-9 mesi, oltre il 50% della popolazione vaccinata possa aver perduto la protezione anticorpale.

4) ESISTE UNA RELAZIONE TRA EFFICACIA VACCINALE E TITOLO ANTICORPALE?

È un aspetto complesso e controverso, che dipende anche dal metodo utilizzato per il dosaggio degli anticorpi anti-SARS-CoV-2. Alcuni dati della letteratura sembrano suggerire che il livello efficace di protezione contro il rischio di sviluppare malattia sintomatica si raggiunga quando gli anticorpi neutralizzanti di classe IgG diretti contro la proteina spike superino il valore di circa 260 BAU/mL, mentre gli anticorpi neutralizzanti di classe IgG diretti contro il dominio recettoriale del virus (RBD) superino il valore di circa 500 BAU/mL.

5) CHE COSA VUOL DIRE DOSE "BOOSTER" DI VACCINO?

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), per dose booster di vaccino s'intende una dose aggiuntiva somministrata a una popolazione vaccinata che abbia completato un ciclo di vaccinazione primaria. La dose booster di vaccino è utilizzata dopo un certo periodo di tempo dall'ultima dose del ciclo primario, onde ripristinare immunità e efficacia vaccinale a livelli simili (o anche superiori) a quelli ottenuti con il ciclo di vaccinazione primaria.

6) È NECESSARIA LA DOSE BOOSTER?

La progressiva riduzione temporale dell'efficacia vaccinale (riflessa specularmente dal calo del livello di anticorpi neutralizzanti il virus) espone i soggetti a un rischio gradualmente incrementale di contrarre il virus e soprattutto di sviluppare forme sintomatiche o gravi di COVID-19. Studi recente dimostrano come la somministrazione di una dose booster di vaccino a 5-6 mesi dal completamento del ciclo vaccinale primario sia in grado di ridurre del 90% il rischio di contrarre il virus e del 93% quello di ammalarsi di COVID-19. La dose booster di vaccino diviene poi assolutamente essenziale per ripristinare le difese immunitarie contro varianti del virus nuove e più infettanti. Dati preliminari dimostrano come la dose booster possa restaurare la protezione vaccinale a valori superiori al 90% contro l'infezione da Omicron.

7) BOOSTER EQUIVALE A DOSE "AGGIUNTIVA" DI VACCINO?

Sempre secondo l'OMS, per dose aggiuntiva di vaccino s'intende un'ulteriore dose somministrata a specifiche fasce della popolazione in cui è presumibile che la risposta immunitaria successiva alla vaccinazione primaria sia insufficiente (soggetti immunodepressi, pazienti con malattie autoimmuni o neoplastiche). La finalità è ottimizzare o potenziare la risposta immunitaria, al fine di raggiungere un livello d'immunità e efficacia vaccinale confrontabile a quello della popolazione generale.

8) È UTILE O NECESSARIO VACCINARE I BAMBINI?

Indipendentemente dal fatto che con le nuove varianti del virus il raggiungimento dell'immunità di gregge richiede la vaccinazione di almeno (se non oltre) il 90% della popolazione, secondo l'Istituto Superiore di Sanità in Italia sono già morti 15 bambini di età inferiore a 9 anni per COVID-19, ne sono morti altri 20 nella fascia di età tra i 10 e 19 anni, e in tutta Europa ne sono stati ricoverati oltre 1500 con forme gravi/severe di COVID-19. Gli eventi avversi alla vaccinazione secondo AIFA coinvolgono 120 soggetti ogni 100,000 vaccinati, solo il 14.4% dei quali gravi e lo 0.9% a potenziale pericolo di vita (1 su 100,00 vaccinati). Il tasso di avventi avversi scende a 24 soggetti ogni 100,000 vaccinati nella fascia di età tra i 12 e 19 anni. Per confronto, la mortalità per COVID-19 in Italia è 224 ogni 100,000 abitanti nella popolazione generale, che sale a circa 2700 decessi ogni 100,000 abitanti nei soggetti infettati. Considerando un'efficacia vaccinale del 90%, il rischio di morire per COVID-19 è quindi migliaia di volte maggiore a seguito d'infezione da SARS-CoV-2 rispetto alla vaccinazione. In ogni caso, la decisione finale in merito alla vaccinazione dei più piccoli va condivisa con il pediatra di libera scelta.

9) QUANTO SAREBBE IMPORTANTE CONOSCERE IL VALORE DEGLI ANTICORPI?

Malgrado non si conosca ancora con precisione la relazione tra valore di anticorpi neutralizzanti anti-SARS-CoV-2 e efficacia vaccinale, è palese che soggetti sieronegativi o con titolo anticorpale molto basso sono più esposti al rischio di infezione e/o malattia. Conoscere quindi il valore di anticorpi neutralizzanti anti-SARS-CoV-2 potrebbe consentire una maggior efficienza nella gestione della campagna vaccinale, privilegiando la somministrazione a soggetti fragili o più esposiri al contagio.

10) CI SONO POLEMICHE SULL'ATTUALE RUOLO DEI TEST ANTIGENICI?

La differenza tra test molecolari e antigenici è chiara. I test molecolari hanno maggior sensibilità (sono in grado di identificare ben oltre il 90% delle infezioni da SARS-CoV-2), mentre i test antigenici diventano positivi in soggetti con elevata carica virale. I secondi possono quindi servire come metodica di screening su popolazione, per intercettare i cosiddetti "superdiffusori" o pazienti sintomatici, ma non possono rappresentare un valido surrogato dei test molecolari, che rimangono la tecnica di riferimento per diagnosticare un'infezione acuta da SARS-CoV-2. E' proprio considerando la minore accuratezza dei test antigenici che si basano le attuali ristrettezze legate al rilascio e/o validità del Green Pass. (NoveColonneATG)

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

IL RESPIRO DELLE MONTAGNE: UNO STUDIO ITALIANO NE SVELA I SEGRETI

Un gruppo di studiosi italiani ha portato alla ribalta un fenomeno importante per capire come funziona l'atmosfera terrestre: ha dato giusto peso al fatto che le catene montuose derivate dalla collisione tra continenti, come l'Himalaya, hanno un grosso ruolo nel ciclo profondo dei gas-serra, che coinvolge tra le altre cose i lenti scambi di carbonio tra le rocce della Terra e la sua superficie. Il loro "respiro" è importante per gli equilibri del pianeta.

Questi tipi di montagne, se pur prive di vulcani, producono (e hanno prodotto in passato) anidride carbonica (CO_2) in quantità rilevanti, dello stesso ordine di grandezza di quelle emesse dall'attività vulcanica. I meccanismi di produzione della CO_2 in profondità in questi contesti geologici e i processi di rilascio della stessa in superficie sono relativamente ben conosciuti. La CO_2 viene prodotta a profondità di 20-30 km essenzialmente attraverso reazioni metamorfiche di decarbonatazione che avvengono a spese di originari sedimenti contenenti carbonati. In superficie, la CO_2 viene tipicamente rilasciata attraverso circuiti idrotermali, in corrispondenza di sorgenti calde localizzate lungo importanti discontinuità tettoniche (faglie).

Sono invece sostanzialmente ancora sconosciuti i meccanismi che consentono di mobilizzare e trasportare la CO_2 dalla sorgente profonda alla superficie. In uno studio appena pubblicato sulla rivista Communications Earth and Environment (del gruppo Nature), Chiara Groppo e Franco Rolfo del Dipartimento di Scienze della Terra dell'Università di Torino, in collaborazione con Maria Luce Frezzotti dell'Università di Milano-Bicocca, spiegano come e perché quantità significative di CO_2 siano in grado di risalire per 20-30 km senza interagire con le rocce circostanti e possano essere efficacemente rilasciate in superficie.

Gli autori dello studio hanno usato l'approccio della modellizzazione termodinamica per investigare i processi di decarbonatazione in sedimenti metamorfosati lungo gradienti geotermici medio-alti. I risultati della modellizzazione dimostrano che, in queste condizioni di temperatura (T) e pressione (P) ($T>590°C$, $P>7.8$ kbar), i fluidi prodotti sono immiscibili e si separano "alla nascita" in due componenti: un vapore ricco in CO_2 e una salamoia idro-salina, con proprietà chimico-fisiche molto diverse e, conseguentemente, una diversa mobilità. I fluidi ricchi in CO_2, molto più abbondanti, sono meno densi e hanno un comportamento non bagnante: sono quindi in grado di risalire rapidamente in superficie, carbo-fratturando le rocce incassanti e/o sfruttando faglie profonde. Le salamoie idro-saline, invece, sono molto più dense e hanno un comportamento bagnante; stazionano quindi in profondità, permeando le rocce incassanti.

Questo modello concorda perfettamente con quanto attualmente osservato in Himalaya, in particolare con le diffuse emissioni di CO_2 gassosa misurate direttamente al suolo e con le anomalie di conduttività elettrica registrate dai geofisici a una profondità di 20-30 km, immediatamente al di sotto di una zona crostale caratterizzata da un'intensa micro-sismicità. Lo studio suggerisce quindi che la produzione di fluidi immiscibili "alla nascita" faciliti la rapida migrazione della CO_2 dalla sorgente profonda alla superficie, e dimostra che le catene montuose di tipo collisionale come l'Himalaya sono degli importanti serbatoi di CO_2 che può essere efficacemente degassata in superficie.

La Redazione

PERDITA DEI CAPELLI: ALLARME TRA LE RAGAZZE

NON È SOLO UN PROBLEMA MASCHILE

Chi lo ha detto che la perdita dei capelli riguardi solo l'universo maschile? Niente di più falso, soprattutto negli ultimi anni, in cui stiamo assistendo a un preoccupante cambio di paradigma che vede coinvolto anche il mondo femminile. Quello delle adolescenti in primis, con numeri in costante crescita, sebbene il marketing dell'industria del capello continui a rivolgere le proprie attenzioni prevalentemente a quello maschile.

Spesso sono i genitori a notare l'evidente perdita dei capelli nelle proprie figlie che impreparate culturalmente ad affrontare la problematica, tendono a sottostimarla, a nasconderla o, addirittura, a negarla.

Le cause di questa inaspettata impennata – segnalata con allarme da vari esperti italiani - sono molteplici. Si va da questioni legate ai cambiamenti ormonali fino a quelle alimentari, senza dimenticare quelle emotive e psicologiche innescate dalla pandemia.

"Nella mia esperienza professionale – spiega il dottor Angelo Labrozzi, farmacista, collaboratore con l'Università di Chieti ed esperto nello studio della caduta dei capelli - sono sempre più frequenti le giovanissime con problemi di indebolimento dei capelli dovuto in parte ad un'alimentazione poco equilibrata e, in parte, a cause stressogene legate al mondo adolescenziale".

Dello stesso avviso è la dottoressa Rossana Putignano, psicologa clinica, psicoterapeuta psicoanalitica, psicoterapeuta cognitivo comportamentale in formazione: "É evidente, laddove la causa non sia androgenetica, che l'origine della caduta dei capelli spesso possa essere lo stress subito in particolari periodi della nostra vita. L'adolescenza è un' esperienza molto traumatica nella vita di un individuo. In questa fase inizia l'attenzione verso il proprio corpo, specie dei capelli, visti come 'cornice' da curare insieme ai primi trucchi su volti a metà tra la bambina e la giovane donna. Ora immaginiamo una adolescente con alopecia o con una grave forma di perdita di capelli o peggio, una ragazzina sottoposta a chemioterapia, come possa sentirsi senza la sua 'cornice' che fa da surrogato a una identità ancora in formazione: si ha la sensazione di essere 'diverse', osservate, al centro dell'attenzione in un periodo che oscilla tra la timidezza e la voglia di emergere".

Senza dubbio, un'esperienza del genere, può essere critica perché a peggiorare la situazione c'è la mancanza di fiducia nelle cure per risolvere il problema. "Ciò spesso determina ritrosia oppure addirittura la voglia di non curarsi - spiega il dott. Labrozzi, ideatore del Metodo di Nardo incentrato sulla caduta dei capelli – quando invece molto spesso basterebbe una buona alimentazione e, in alcuni casi, una buona integrazione nutraceutica». Dunque, niente panico e niente "fai da te". Al contrario, occorre affidarsi a un esperto, migliorare e soprattutto variare la propria alimentazione. Se necessario si può prevedere l'assunzione di integratori. Sul mercato ce ne sono diversi, però spesso con troppi ingredienti quando invece a giudizio del dott. Labrozzi "meno sostanze compongono l'integratore, più questo sarà concentrato e utile".

Il consiglio dell'esperto è di assumere vitamine del gruppo B, zinco, selenio, metionina, ferro, cisteina e vitamina C. A tavola, invece, «esistono 3 alimenti che mantengono in salute i nostri capelli: il salmone, importante fonte di Omega 3, le uova, che contengono ferro e molte vitamine del gruppo B e la frutta, sia secca sia fresca, meglio se di stagione, come arance e kiwi, ricchi di vitamina C poiché rallentano l'invecchiamento del bulbo e la caduta dei capelli.

Ma non bisogna trascurare la cura dei capelli giornaliera, partendo dagli strumenti che utilizziamo di più: la spazzola e il pettine. Ogni tipologia di capello ne richiede uno specifico.

Il consiglio del dott. Labrozzi è di bandire pettini in plastica perché elettrizzano il capello, preferendo quelli in legno. I capelli, inoltre, andrebbero pettinati e spazzolati non solo sulle lunghezze, ma partendo dal cuoio, in modo da esercitare un massaggio che attivi la circolazione e rimuova pelle secca e sebo. Attenzione anche al lavaggio: evitare prodotti aggressivi per chi ha i capelli grassi e prodotti corposi per chi li ha sottili. I capelli vanno lavati con acqua tiepida, preferendola fredda per l'ultimo lavaggio, così da stimolare la microcirculazione, favorendone una crescita veloce. Evitare inoltre di raccogliere i capelli in code e trecce, perché a causa della trazione sulle radici le indeboliscono e possono spezzare i fusti; abolire le extension perché creano un peso eccessivo sulle radici; ridurre le colorazioni o decolorazioni; non utilizzare i cappelli nei luoghi al chiuso e prediligerli, al contrario, quando le temperature sono molto rigide, eliminare tassativamente il fumo poiché determina degli spasmi capillari per via di una inadeguata circolazione sanguigna; regolare il ciclo del sonno.

La Redazione

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.

Voiello linguine allo scoglio & L'Albereta Vernaccia di S. Gimignano Riserva

UNITS 2-3, 199 EADE ROAD LONDON N4 1DN • T 0208 880 2526 • london@alivini.com • alivini-company-limited

SM La Notizia LONDRA

MISSIONE DELL'AMBASCIATORE TROMBETTA IN SCOZIA

L'Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito Raffaele Trombetta ha compiuto il 21 e 22 febbraio scorso una visita di due giorni in Scozia dove risiede una vibrante comunità di connazionali e dove ha avuto un colloquio con la primo ministro scozzese Nicola Sturgeon.

La missione ha mirato a rafforzare i legami con la Scozia, nella consapevolezza che la comunità italiana contribuisce considerevolmente a tutti i livelli e in tutti i settori al benessere della società scozzese.

L'ambasciatore ha voluto che la visita fosse " "l'occasione per ringraziare le istituzioni scozzesi per il loro supporto nella campagna "EU Settlement Scheme" per la registrazione dei cittadini europei", sapendo di "poter contare sul Governo scozzese per continuare a garantire ogni diritto, in ogni ambito, ai cittadini italiana residenti in Scozia e per facilitare la regolarizzazione degli appartenenti alle categorie più vulnerabili (anziani, minori non accompagnati, ecc.)".

Trombetta ha visitato due imprese italiane operanti nel settore delle rinnovabili (ERG e Falck Renewables) e i laboratori a guida italiana della Heriot-Watt University e ha avuto un incontro con la comunità italiana ad Edimburgo (seguito da un concerto dell'artista italiano Raphael Gualazzi) e un altro con i rappresentanti della comunità imprenditoriale italo-scozzese.

Gli Italiani che vivono in Scozia (e Irlanda del Nord, per cui è competente il Consolato Generale di Edimburgo) sono 25,729, una cifra molto vicina ai 24,370 registrati all'EUSS, con una crescita del 13% rispetto a quelli registrati nel 2019 (22,754). Quella italiana è la terza comunità in Scozia per numero di richieste di EUSS (dietro soltanto a Polonia e Romania). Il 37% degli Italiani in Scozia risiede a Edimburgo, il 23% a Glasgow e il 6% ad Aberdeen.

Secondo i dati forniti dall'Università di Glasgow, la Brexit ha portato un calo dell'80% nelle iscrizioni universitarie da parte di cittadini europei. D'altra parte, gli accademici italiani in Scozia sono aumentati, a conferma che i legami a livello scientifico rimangono forti.

Anche i legami economici restano ben saldi, grazie a una presenza Italiana che affonda le proprie radici nel passato, ma che oggi guarda al futuro, soprattutto alle energie rinnovabili e alla green economy, in linea con gli obiettivi della COP26. Significativamente l'Ambasciatore Trombetta ha incluso nella sua visita gli stabilimenti di Falck Renewables S.p.A. ed ERG. La prima, che ha installato dieci centrali eoliche in Scozia, utilizzando un innovativo modello di ownership con le comunità locali, si sta ora espandendo anche nel settore dell'energia eolica offshore. La seconda, leading company del settore energetico, sta costruendo altre due centrali eoliche in Scozia.

La Redazione

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
Est 1962
RESTAURANT

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

TONALE, A NEW CAR FOR ALFA ROMEO

ITALIAN DESIGN AND A LOT OF MODERNITY

Alfa Romeo started the production of a new car, called Tonale: the model marks the brand's metamorphosis while remaining true to its DNA of Italian sportiness since 1910. With the all-new Tonale, a radical evolution is taking place at Alfa Romeo which is looking ahead to a new era of connectivity and electrification.

The Tonale (it is the name of high mountain pass in the Alps) is built at the refurbished Giambattista Vico Stellantis plant – one of the group's most advanced production sites – in Pomigliano d'Arco, Naples on a revamped production line, with a specially created, ultra modern assembly unit. Designed in 1968 by Alfa Romeo and operational since 1972, the industrial complex has produced 5 million cars to date.

The new Tonale (Alfa Romeo gave to a previous ncar the name of another pass in the Alps, Stelvio) is an evolution of the concept car first unveiled at the 2019 Geneva motor show. The Centro Stile Alfa Romeo have ensured a continuity of the concept car's specification to deliver a production car that combines classic Alfa Romeo stylistic features, reinterpreted in the name of modernity, with the characteristics of Italian design.

The Alfa Romeo Tonale offers a distinctive design, extolling new stylistic canons destined to remain as points of reference in the development of the future Alfa Romeo line-up: five-hole alloy wheels, the cluster in the 'telescopic' instrument panel, the three-spoke sports steering wheel, and the sine-curve headlights. Its compact dimensions – length 4.53m, width 1.84m and height 1.6m – encompass the uniqueness of Italian design and the original, contemporary style typical of Alfa Romeo.

It introduces a new line-up strategy, making customer configuration even easier. Two trim levels are available – Super and Ti, both with clearly defined specifications that meet the needs of the most discerning customers. The Super trim, the gateway to the unique Alfa Romeo experience, can be customised with the Sprint pack, which includes numerous options with a strong sporty connotation. Alternatively, the Ti trim – which enhances the elegant and distinctive character of the Tonale – can be enhanced with the Veloce pack, to reach the peak in terms of performance and sportiness.

The Alfa Romeo Tonale is fitted with a range of efficient hybrid engines that highlight the brand's concrete commitment to a future oriented toward sustainable mobility. With the Tonale the brand has not simply adapted to the new standards, it has reinterpreted its DNA in the direction of energy, harmony with the environment, efficiency and intuitiveness when managing driving modes. This new technology means the Tonale can ensure an authentic hybrid experience. Two levels of electrification are available – hybrid and plug-in hybrid, marking the first step in the process to electrifying the Alfa Romeo line-up.

The 160hp hybrid Variable-Geometry Turbo (VGT) engine makes its exclusive debut in the Tonale. This version is equipped with front-wheel drive and a new hybrid technology. Its variable-geometry turbocharger, paired with a seven-speed Alfa Romeo TCT dual-clutch transmission and the 48-volt 15kW 55Nm P2 electric motor, makes it possible for the 1.5-litre petrol engine to propel the wheels even when the internal combustion engine is turned off. Alfa Romeo has opted for this technical solution to offer an authentic electrified experience. The transmission enables startup and travel in electric mode at low speeds and when parking and cruising, ensuring the typical performance of a petrol engine but with consumption (petrol and electric combined) comparable to a diesel engine, with an extremely linear power delivery and consistent acceleration.

The entry point to the Tonale world is the 130hp hybrid version, the new four-cylinder 1.5-litre turbo petrol engine with 130hp and 240Nm of torque, paired with the exclusive seven-speed dual-clutch automatic transmission and built-in 48-volt 15kW and 55Nm 'P2' electric motor.

This new hybrid technology means the Alfa Romeo Tonale can provide customers with an authentic hybrid experience with top performance and high efficiency. All this, thanks to the pairing of the new 1.5-litre petrol engine and electric motor, also provides an extra boost to optimise responsiveness.

Alfa Romeo uses software and connectivity to enhance the driver's experience, which is and remains the focus. Tonale therefore comes with the most advanced technology, to ensure a connected and comfortable experience, while maintaining the driving pleasure typical of an Alfa Romeo.

In a world exclusive, Tonale debuts non-fungible token (NFT) technology, a true innovation in the automotive sector. Alfa Romeo is the first automaker to link a car with an NFT digital certificate. The technology is based on the 'blockchain card' concept, a confidential and non-modifiable record of the main stages in the life of an individual vehicle. This distinctive off-board feature emphasises the innovative nature of Alfa Romeo. Upon customer's consent, the NFT will record vehicle data, generating a certificate that can be used as a guarantee of the car's overall status, with a positive impact on its residual value. On the pre-owned car market, NFT certification represents an additional source of credibility for owners or dealers to count on. In the meantime, buyers will be reassured in their choice of a second-hand car.

The major new features in the Alfa Romeo Tonale include the built-in Amazon Alexa voice assistant, so you can always feel at home in your car, making the everyday experience even more straightforward and convenient. Courtesy of the Secure Delivery Service, you can choose the Tonale as the place to deliver Amazon packages, by unlocking the doors and letting the courier leave them inside the car, all completely safely. You can also receive updates on vehicle status from the comfort of your home, find out the level of charge and/or fuel, search for points of interest, find your car's latest location, send remote locking and unlocking commands, and much more. Alexa can also be used to add products to your shopping list, to search for a restaurant nearby or to adjust lights or heating connected to your home automation system, all while remaining focused on the road.

UK pricing and specification are subject to a further announcement. In Italy it is going to cost from 35 to 50 thousands euros.

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

STUDIA IN THE UK! 2021- 2022
Cogli l'occasione che cambiera` 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.studylondon.org.uk/it/
Address: E1 Studios. Office number: NH. 305
7 Whitechapel Road. London, E1 1DU

needone

UNA SCUOLA POLITICA PER IL RILANCIO DELL'ITALIA

INTERVISTA AL MEMBRO DEL BOARD ALDO IAQUINTA

La politica è uno dei pochi campi dove – gli esempi non mancano in Italia e nemmeno nel Regno Unito – la competenza non è un requisite essenziale. Come porre rimedio a questa gravissima lacuna che ha un impatto deleterio sul governo delle nazioni? Un tentativo lo fa Scuola Politica "Vivere nella Comunità", rigorosamente apartitica e multidisciplinare,, creata a Roma dalla Fondazione Millennio su impulso del prof. Pellegrino Capaldo.

Di questa Scuola (per saperne di più si può andare al link https://www.scuolapoliticanuovomillennio.it) è membro del board esecutivo Aldo Iaquinta, Ceo di Aimuw, una delle agenzie di assicurazione e riassicurazione più grandi in Italia che in un'intervista ha raccontato modalità e finalità dell'iniziativa.

Ecco le domande, ecco le risposte.

1. Cosa significa per lei fare parte di un progetto formativo così qualificato, prestigioso e unico nel suo genere?

"Essere membro del Board esecutivo della Scuola Politica 'Vivere nella Comunità' è per me un grande onore, non solo in quanto Amministratore delegato di Aimuw ma anche in quanto professionista che entra in contatto ogni giorno con persone qualificate, quali sono quelle che la Scuola Politica si auspica di formare. L'idea di fondo della Scuola, che è stata diffusamente apprezzata per la sua autorevolezza nella prima edizione e adesso anche attraverso la seconda edizione, è quella di creare uno spazio di dialogo tra gli esperti dei settori rilevanti nel nostro paese e coloro che sono pronti a cogliere gli stimoli ed apprendere, arricchendo il proprio bagaglio di preparazione personale, quelle che sono le modalità di realizzazione ed efficacia nei diversi contesti lavorativi. Questo significa che i membri del Board, tra cui ho l'onore di rientrare, rappresentano non solo persone autorevoli ma anche una guida ed un esempio per i partecipanti per quelle che sono le diversificate possibilità professionali e come queste possono passare da mere capacità teoriche a concrete capacità pratiche. Devo dire che il merito dei fondatori è proprio questo, aver creato un luogo di riflessioni e apprendimento davvero unico in Italia. A loro vanno i miei complimenti e ringraziamenti".

2. La Scuola Politica vanta alcune delle figure più importanti del nostro Paese come i Professori Cassese, Capaldo, Boccardelli, Cartabia, Profumo, Mattarella, insieme a Carlo Messina, Gabriele Galateri, Massimo Lapucci e a molti altri. Cosa rappresentano queste straordinarie personalità per lei e per gli studenti che frequentano la Scuola?

"I docenti, come i membri del Board, rappresentano le eccellenze del nostro paese nei loro rispettivi settori. Questo significa infondere credibilità nei confronti dell'offerta formativa che la Scuola si propone di garantire ai partecipanti e al tempo stesso garantire un alto livello di preparazione su temi trasversali che è difficilmente riscontrabile in un corso universitario, tendenzialmente monotematico o in un corso di formazione generico. Per i partecipanti, conseguenzialmente, queste figure rappresentano l'occasione di potersi misurare con persone dalla preparazione estremamente elevata e con le quali avere un dialogo diretto costituisce un arricchimento tanto dal punto di vista formativo quanto dal punto di vista reputazionale. Per i membri del Board, invece, i docenti sono l'espressione delle competenze con cui ci inseriamo in un quadro di offerte formative simili alla nostra, ma differenti poiché troppo schierate ad esempio come altre scuole politiche afferenti ad un'area politica ben precisa. L'obbiettivo è avere una coerenza e un'incisività per l'obbiettivo di cui ci assumiamo la responsabilità, cioè formare la nuova classe dirigente, ed emergono quindi come fondamentali queste figure poiché in grado di sintetizzare questo scopo".

3. La Scuola Politica è composta da un corpo docenti di altissimo livello: professori universitari, Ceo, presidenti di società, dirigenti della pubblica amministrazione, manager ed esperti professionisti. La parola d'ordine è multidisciplinarietà, anche in relazioni ai temi riguardanti il risparmio, la finanza e l'economia. Lei guida una holding che opera nel campo dell'assicurazione e riassicurazione e da oltre 20 anni è un punto di riferimento per gli intermediari assicurativi. Qual è secondo lei il livello di conoscenza dei giovani oggi su questi temi?

"I giovani presentano delle lacune su questi temi, ed è un dato di fatto. Tali lacune non sono presenti tanto dal punto di vista teorico sui temi della finanza e dell'economia, quanto sull'applicazione pratica delle teorie. Questo avviene perché la formazione nel nostro paese è di suo lacunosa o settoriale e tendenzialmente teorica. Sarebbe auspicabile un maggiore investimento sulla formazione dei giovani affinché si renda possibile e si diffonda a grandi strati della popolazione la capacità di gestione delle proprie capacità sociali che implicano di riflesso delle capacità culturali e di apprensione dei fenomeni non solo sociali ma anche economici che li riguardano'.

4. Nella Scuola Politica &Vivere nella Comunità si parla molto di educazione finanziaria ed economica visto il protocollo di collaborazione che avete siglato con la FEduF, la fondazione presieduta da Stefano Lucchini che ha da poco lanciato un nuovo prestigioso board presieduto da Marcello Presicci. Quanto sono importanti questi temi?

"Come già accennato, tra le competenze trasversali rientra l'educazione finanziaria ed economica come parte di un ventaglio di capacità utili all'interpretazione delle dinamiche dei nostri giorni. Sono momenti difficili, resi ancora più complessi dalla pandemia, e questi momenti devono essere interpretati con le chiavi di lettura giuste. In questo FEduF si impegna molto e con la Scuola accanto si possono sviluppare delle sinergie interessanti, ed alcuni dei risultati sono già riscontrabili; ad esempio si è dato vita ad un protocollo che ha lo scopo di far collaborare i nostri partecipanti con le iniziative attivate da FEduF ai fini di una maggiore sensibilizzazione sui temi specie fra i giovani, coloro cioè che devono da subito familiarizzare con strumenti finanziari. In questo senso i progetti della Scuola sono diversi, le capacità nei partecipanti sono senz'altro presenti e i riscontri finora avuti dall'esterno sono notevoli. L'obbiettivo è quello di continuare su questa linea e lavorare non solo per un'educazione finanziaria più diffusa, ma per consolidare le capacità di vivere in una comunità. L'educazione finanziaria non è veicolo solo di benessere individuale, ma è strumento di inclusione sociale e di funzionalità dei mercati: è qualcosa di indispensabile per il sistema Paese su cui dobbiamo continuare a lavorare insieme, sia pubblico che privato".

5. Venendo ad Aimuw S.p.A, può spiegarci in concreto cosa fate e di cosa vi occupate? Fra l'altro lei ha da poco lanciato l'Aimuw consulting. Quali sono i vostri obiettivi e i prossimi progetti?

'Aimuw spa si occupa di intermediazione assicurativa e riassicurativa e rappresenta i maggiori gruppi assicurativi presenti in Italia. In Aimuw abbiamo un'alta specializzazione per ciò che riguarda enti pubblici, speciality line (cyber risk, grandine, cauzioni e credito); attraverso una propria piattaforma telematica offre prodotti assicurativi personalizzati ad affinity group. Come gruppo abbiamo completato l'offerta per soddisfare i bisogni della nostra clientela, già consolidata, e per cogliere le opportunità di un mercato sempre più evoluto. Abbiamo, infatti, costituito Aimuw consulting, che ha come mission l'analisi puntale del rischio come servizio rivolto alle aziende, e Aimuw Mutua, che sarà operativa in uno dei settori a mio avviso strategico e di grande sviluppo nei prossimi anni, il welfare".

6. La vostra agenzia opera in collaborazione con grandi gruppi italiani ed esteri come Allianz, Zurich, Cattolica Assicurazioni, Aviva, Liberty, Berkshire Hathaway, Net Insurance, Chubb, nonché i Lloyd's di Londra. Qual è l'attuale situazione del mercato assicurativo e riassicurativo italiano?

'Ad oggi si può notare una forte concentrazione e un relativo consolidamento che rendono possibile il posizionamento sempre maggiore di grandi gruppi assicurativi presenti in Italia. Nell'intermediazione assicurativa e riassicurativa dei nostri giorni sono presenti nuovi competitor che, con l'apporto di capitali, acquisiscono o incorporano sia i gruppi che le società già operanti sul mercato. Questo è un fenomeno che inevitabilmente inciderà in maniera significativa sulle piccole e medie società a favore di grandi gruppi. Inoltre questo fenomeno cattura la nostra attenzione, poiché come Aimuw tendiamo al consolidamento della nostra posizione".

Fonte: https://italia-informa.com/

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 Aprovitolo** 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

ITALUIL 1952-2022 SETTANT'ANNI DI PATRONATO
UIM UNIONE ITALIANI NEL MONDO

SERVIZI

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

E MOLTO ALTRO

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

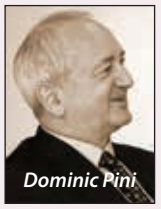
CONTATTI
TELEFONO: 020 8540 5555
EMAIL: ital.uil.gb@hotmail.co.uk

INCONTRI NELLE SEDI ZONALI:

WOKING: Ultimo sabato del mese
WIMBLENDON: L'ultimo venerdi del mese
WORTHING: Primo sabato del mese

SM La Notizia LONDRA

DOMANDE ALL'AVVOCATO


Dominic Pini

TASSE UK SU CRIPTOVALUTE: SI PAGANO IN CASO DI PLUSVALENZE

Caro Avvocato
Lavoro nel settore FinTech e ho iniziato un piano di risparmio in cui ho investito una parte del mio stipendio in criptovalute. Ho beneficiate dell'aumento dei miei investimenti e ho distribuito il rischio cambiando i miei investimenti tra diverse criptovalute. Ad esempio, ho recentemente scambiato Bitcoin con Dogecoin. Non ho ancora incassato il mio investimento. Non mi è chiara la mia posizione fiscale. Dovrei dichiarare i miei investimenti nella mia dichiarazione dei redditi? E nel caso, su che cosa sono tassabile? Sarei grato per se mi potesse dare informazioni in merito.
Cordialmente
Aureliano

Caro Aureliano
Non sono state introdotte regole fiscali specifiche per determinare come le transazioni di crypto assets siano tassate nel Regno Unito. I cripto assets sono utilizzati più frequentemente come investimento e come pagamento per le transazioni commerciali. Il 9 giugno 2021, El Salvador è diventato il primo paese al mondo ad accettare Bitcoin come moneta legale, permettendo, ad esempio, di pagare le tasse utilizzando la criptovaluta. Il punto di vista delle autorità fiscali del Regno Unito (HMRC) è che i cripto assets non sono denaro o valuta e sono tassabili dove il titolare del cripto assets è residente.
Nella maggior parte dei casi i cripto assets saranno soggetti all'imposta sulle plusvalenze (CGT). Se detieni token di scambio come investimento, sei soggetto a pagare la CGT su qualsiasi guadagno che realizzi quando fai una cessione. L'HMRC ritiene che tu abbia fatto una cessione se vendi exchange token in cambio di denaro, scambiando un tipo di criptovaluta con un altro tipo di criptovaluta o usi exchange token per pagare beni o servizi. Le commissioni che paghi per vendere o scambiare token possono essere deducibili da qualsiasi guadagno che realizzi. Pertanto, ti suggerirei di calcolare qualsiasi guadagno che hai realizzato quando vendi o scambi icripto assets e di dichiararlo nella tua dichiarazione dei redditi annuale. L'HMRC avrà informazioni sui residenti nel Regno Unito che detengono beni cripto e può emettere sanzioni se la cessione di questi beni non viene dichiarata. Se hai fatto cession negli anni passati, puoi correggere la posizione facendo una dichiarazione nella tua attuale dichiarazione dei redditi annuale. Se hai agito ragionevolmente, potrebbero esserci limitate sanzioni da pagare, o anche nessuna penalità.

Cordiali Saluti,
Domenic Pini
Pini Franco LLP

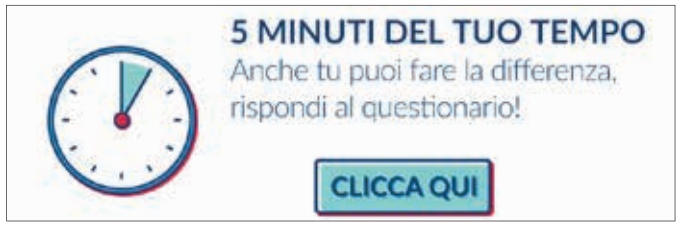
Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno avere ottenuto un parere professionale prima di astenersi dal prendere o prendere iniziative.

Pane Cunzato
PIZZA & MORE
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 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

UN QUESTIONARIO PER SAPERNE DI PIÙ SUGLI ITALIANI ALL'ESTERO



Non se ne sa abbastanza su chi sono, cosa fanno, che cosa pensano gli italiani all'estero. Partendo da questa convinzione il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE), assieme all'Associazione ITalents, ha messo a punto un questionario disponibile sul portale cgieonline.it.

Si tratta di "ricavare informazioni più precise sulle caratteristiche della nuova e della vecchia emigrazione, di fornire indicazioni utili ad approfondire la conoscenza di aspettative, timori, opinioni dei tanti e crescenti giovani e meno giovani che ogni anno varcano in uscita le frontiere del nostro Paese o che lì vi risiedono da molto tempo". Questi gli obiettivi.

"Abbiamo bisogno di saperne di più", dice il CGIE che propone la rilevazione sulla base di un metodo già sperimentato con successo in collaborazione con il Comune di Milano, con le regioni Campania, Piemonte, Umbria ed Emilia-Romagna.

Appoggiandosi sull'esperienza di chi in questi anni ha seguito da vicino il fenomeno, questo nuovo questionario intende anche essere strumento nelle mani di chi è chiamato a promuovere le politiche degli italiani all'estero.

Il questionario – che vuole servire da supporto per la riflessione e la nascita di nuovi cantieri – rimarrà aperto fino al 15 marzo.

"Vi invitiamo a compilarlo e garantirgli una massima diffusione per analizzare meglio il fenomeno in continua evoluzione", è l'appello del CGIE che sottolinea come sugli italiani all'estero "i dati ufficiali di ISTAT e AIRE non coprono tutti e svelano poco". Questa carenza è grave, e non certo solo a fini statistici: "si tratta di informazioni che possono essere utili anche – e forse soprattutto – per progettare e implementare politiche efficaci di attrazione, di relazione, di restituzione tra l'Italia e i suoi cittadini che risiedono talenti oltre confine".

Il progetto è coordinato dalla Commissione VII del CGIE (Nuove Migrazioni e Generazioni Nuove). *LaR*

RIPOPOLIAMO LA PENISOLA CON GLI EMIGRATI!

IL "COMITATO 11 OTTOBRE" LANCIA LA PROPOSTA

Come limitare lo spopolamento dell'Italia? Attingendo all'emigrazione italiana all'estero!

Di questa proposta si è fatto parte dirigente il "Comitato 11 Ottobre d'iniziativa per gli italiani nel mondo" che sul tema ha promosso a Roma un seminario e preparato un rapporto per le istituzioni..

Il Comitato 11 ottobre prende il nome dal giorno in cui, nel 2018, alcuni volenterosi organizzarono un seminario alla Camera dei Deputati facendo appello agli italiani all'estero a prendere in seria considerazione il rientro nel nostro paese, sia che fossero espatriati di recente o fossero discendenti dei migranti storici.

Secondo il Comitato in risposta al crescente spopolamento, evidente soprattutto nelle zone rurali e al Sud, "una posizione realistica potrebbe essere di attingere dalla vasta massa di oltre ottanta milioni di italiani e loro discendenti, di cui circa sei sono in possesso della nostra cittadinanza, professionalità interessate a rientrare nel paese di origine".

Il Comitato propone di far perno "su quella parte che, per le condizioni socioeconomiche relativamente inferiori del paese di residenza, ritiene più attrattivo il nostro e che il nostro Comitato ha individuato soprattutto nell'America meridionale e centrale caraibica", incominciando ovviamnte da Paesi in crisi totale come il Venezuela

A questo scopo il Comitato ha individuato tre passaggi fondamentali. Il primo "è dato dal tema dell'ingresso di queste persone per le quali si nutre tale specifico interesse, che attualmente avviene alla luce della normativa generale che regola quello degli stranieri e dei migranti. Per questa ragione, se si entra nell'ordine di idee di favorire un'eventuale immigrazione di ritorno occorre procedere con appositi ritocchi alla normativa attuale attribuendo, per esempio, poteri specifici ai consolati in materia di visti".

In secondo luogo "è necessario 'preparare tale rientro attraverso una preventiva azione di formazione culturale, professionale e linguistica (tenendo anche conto che il passaggio dalle lingue latinoamericane – prevalentemente parlate in quell'area – alla nostra è relativamente più facile che da altri idiomi). Queste operazioni possono essere affidate alle numerose strutture di formazione che con il sostegno dello Stato e delle Regioni già operano all'estero, cui si possono aggiungere eventualmente la Dante Alighieri e le università italiane con sedi all'estero".

Il terzo passaggio "è costituito dal coinvolgimento delle regioni e degli enti locali italiani, ai quali poi concretamente si riferirà chiunque rientra nel paese. Le regioni da tempo si misurano con i problemi dello spopolamento (alcune anche con stanziamenti di somme significativi e iniziative qualificanti soprattutto in materia turistica), anche perché più direttamente risentono delle conseguenze dell'invecchiamento della popolazione e della denatalità che stanno colpendo inesorabilmente vaste aree dei loro territori deprimendo la crescita economica.

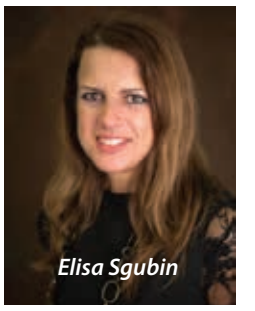
Il rapporto è stato inviato ai parlamentari eletti all'estero, al Comitato per gli italiani nel mondo della Camera, al segretario generale del Consiglio generale degli italiani all'estero, Michele Schiavone e al sottosegretario agli Esteri Benedetto Della Vedova.

La Redazioine

B ITALIAN.
Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.
info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Intelligenza Artificiale al servizio del dipendente


Elisa Sgubin

Intelligenza artificiale al nostro servizio sul posto di lavoro: questa la nuova, avveniristica frontiera in azienda. Stavolta l'IA non è chiamata in causa col timore di sostituire il lavoratore in carne e ossa. Al contrario, si sente rumoreggiare di assistenti digitali che si prestano a diventare un secondo cervello a nostra disposizione, un'opinione di conferma su un problema o un parere diverso su una questione di dibattito.

L'IA, citando per comodità una delle definizioni più semplici, è la capacità di un sistema tecnologico di elaborare informazioni e compiere attività tipiche dell'essere umano, grazie a un metodo di calcolo ad apprendimento progressivo. Questo metodo si basa su un algoritmo che insegna alla macchina come fare qualcosa, ad esempio "guidare un'automobile". In questo caso, si tratta di immettere le istruzioni affinché la macchina possa sviluppare il pensiero in base all'esperienza, ad esempio riconoscendo un blocco stradale e quindi decidendo che alternativa prendere, oppure distinguendo un percorso stradale rispetto ad una pista ciclabile ed evitare gli errori commessi in tentativi precedenti.

Ma l'uomo è scettico. Non si fida di una macchina, nemmeno dinanzi a evidenze e dimostrazioni che caratterizzano un'intelligenza superiore.

I ricercatori hanno osservato situazioni in cui un esperto, poniamo il caso di un medico all'esame di una radioscopia, che anziché servirsi dell'IA, preferisce seguire il proprio istinto per la diagnosi e sottrarsi alla consultazione di un assistente avanzato.

È interessante allora uno studio del MIT che ha sviluppato un modo per facilitare la collaborazione tra l'operatore umano e il dispositivo "pensante", superando la diffidenza verso l'insolito aiutante. Consiste nell' insegnare alla persona i vantaggi e i limiti della macchina nella risoluzione di un problema. Come nella quotidiana esperienza tra colleghi, si tende a seguire il consiglio altrui in base a quelli che consideriamo i punti di forza o debolezza dell'altro. Allo stesso modo, l'uomo replica il comportamento di fiducia o sfiducia rispetto all'IA.

Nel centro statunitense si sta testando la validità di un programma di formazione del personale che familiarizza l'individuo agli aspetti in cui l'IA è capace di intervenire in affiancamento al lavoro. Vengono presentati esempi reali di attività in cui la tecnologia offre soluzioni corrette, contrapposte a situazioni in cui la stessa commette degli errori. In questo modo il personale viene guidato nel riconoscere le diverse condizioni e la persona si abitua a collaborare con l'IA, conoscendone gli ambiti di errore.

I primi risultati sono incoraggianti. In seguito ad un programma di addestramento, la metà dei partecipanti è in grado di indicare con accuratezza le abilità di una IA. D'altronde ciò illustra un altro dato: solo il 50% del gruppo dispone di modelli mentali adeguati riguardo un'intelligenza artificiale ed anche in questa percentuale la risposta corretta è indicata appena nel 63% dei casi. Questo dimostra che nonostante la regola venga insegnata durante le lezioni, l'uomo sceglie di fare di testa propria e non seguire uno schema comprovato.

Per chiudere con uno spunto che invita alla sinergia tra competenze e conoscenze: che piaccia o meno, il mondo dell'impresa sta lavorando per trovare un punto di incontro tra uomo e macchina che sfrutti le capacità di intelligenze diverse per giungere alla migliore delle soluzioni, la più efficiente, la più efficace. La combinazione dei cervelli torna utile nella risoluzione di problemi, il classico problem-solving che indipendentemente da risorse e situazioni, ricerca la via d'uscita ad un intoppo.

Le strategie essenziali sono due:
- la prima è affrontare il problema quando ha ancora ridotte dimensioni o, meglio ancora, avere un sistema per individuare le difficoltà alla nascita,
- la seconda è riassunta puntualmente da Einstein nella seguente evidenza "I problemi con cui dobbiamo cimentarci non possono essere risolti al medesimo livello di pensiero che li ha generati".

È dunque necessario l'accesso ad un pensiero di qualità superiore, e quale miglior possibilità dell'IA?

Per venire a capo di un problema è opportuno espandere la nostra capacità di ragionamento, accogliere aspetti che non abbiamo considerato, esplorare molteplici ipotesi. L'IA è in grado di metterci di fronte a prospettive alle quali, noi uomini, siamo impreparati e aprirci ad aree di concezione e percorsi nuovi.

Riferimenti utili:
Link alla fonte MIT:https://news.mit.edu/2022/ai-predictions-human-trust-0119

IN UK DA ITALIA PER LAVORO CREATIVO: ICE DI LONDRA PUBBLICA VADEMECUM

Che cosa devono fare, nell'era post-Brexit, artisti, musicisti e creativi italiani interessati a lavorare in UK? una guida pubblicata dall'Ufficio londinese dell'Agenzia ICE spiega nel dettaglio come si deve procedere.

"Le norme interne del Regno Unito permettono ad artisti, musicisti e creativi ("Creative Worker" nella definizione inglese) provenienti da paesi dell'Unione Europea e, quindi, anche dall'Italia, di recarsi nel Regno Unito per svolgere un lavoro retribuito" ma questa possibilità "è soggetta a limiti temporali ed alla sussistenza di specifiche condizioni", avverte l'opuscolo preparato - grazie al lavoro dell'avvocato Luca Cordelli - con la supervisione dell'Help Desk Brexit della sede.

Queste categorie di lavoratori possono lavorare in UK senza bisogno di visto per un mese se ricevono un invito da un cliente o da un'organizzazione con sede nel Regno Unito, e sono pagati da una fonte britannica (secondo le regole consentite per i visitatori retribuiti).

I mesi senza bisogno di visto salgono a tre se è stato emesso un certificato di sponsorizzazione da uno sponsor autorizzato in UK e a sei se ci si esibisce in un festival per il quale non è necessario il permesso (Permit Free Festival). La lista dei festival per i quali non è richiesto il permesso, è pubblicata ai sensi delle Regole sull'Immigrazione e include una serie di eventi musicali, come Glastonbury o Glyndebourne.

Nel volumetto si specifica anche cosa accade se il lavoro non è retribuito da una fonte non britannica, quali requisiti deve avere il cosiddetto personale di supporto, come ad esempio l'eventuale staff dell'artista, e vengono elencati altri aspetti da prendere in considerazione, come i requisiti doganali, fiscali e di trasporto.

Il prezioso 'opuscolo è consultabile al link: https://www.ice.it/it/sites/default/files/inline-files/Artisti,%20Musicisti%20e%20Creativi%20nel%20post%20Brexit_040222.pdf

La Redazione

BEE BRICKS, UN AIUTO PER LE API "SOLITARIE"

La città inglese di Brighton and Hove - una nota stazione balneare sulla costa meridionale britannica - ha introdotto l'obbligo di includere nelle nuove costruzioni in muratura degli speciali mattoni forati per ospitare le numerose specie di api che non risiedono in alveari. Le api "solitarie" costituiscono infatti quasi 250 delle circa 270 specie di api presenti in Inghilterra. Dal 1900 il Regno Unito ha perso 13 specie, mentre altre 35 sono considerate a rischio di estinzione.

Faye Clifton di Green&Blue - una delle aziende che fabbricano i "bee bricks" - spiega che i "mattoni per le api" ricreano un genere di nido adatto alle api solitarie che è diventato sempre meno comune a causa della "precisione" delle costruzioni moderne. "Le api solitarie nidificano nella muratura in disfacimento delle strutture vecchie, ma gli edifici recenti sono così perfetti che tutte le cavità sono bloccate".

La nuova regolamentazione urbana di Brighton and Hove si applica a tutti gli stabili più alti di cinque metri e va ad aggiungersi all'obbligo già esistente di comprendere nella muratura spazi che permettano la nidificazione agli uccelli per incoraggiare la riproduzione delle specie che non trovano più luoghi adatti nelle costruzioni di tipo più moderno.

Mentre i "mattoni per i rondoni" - "swift bricks" - sono già abbastanza utilizzati anche nelle altre aree urbane britanniche, quelli per le api non sono ancora d'uso comune. La novità dovrebbe comunque favorire ulteriormente la biodiversità di Brighton and Hove.

L'iniziativa è lodevole dal punto di vista ambientale, ma è anche vero che mentre rondini e rondoni non presentano grandi rischi per il pubblico, le punture di api, vespe e calabroni possono - seppure solo occasionalmente

- risultare fatali per le persone vulnerabili. Comunque sia, in Inghilterra il rischio di annegare nella vasca da bagno (29 casi in un anno) è molto superiore a quello di morire per la puntura di un'ape (5 casi in un anno).

James HANSEN/Nota Design

Benefits e Welfare per italiani in UK

Webinar del Comites di Londra

A quale welfare e a quali "benefits" possono accedere le famiglie italiane residenti nel Regno Unito? Su questo importante tema il Comites Londra ha fatto il punto con un webinar lo scorso 7 febbraio.

Dopo l'introduzione del presidente Alessandro Gaglione e del Console Francesco De Angelis, Arianna Destefanis - Community Adviser presso il Citizens Advice - ha fornito una panoramica generale su: welfare e right to reside, principali benefits (means tested e non), Universal Credit, child benefits, DLA, aiuti e sgravi fiscali per il childcare, altri principali aiuti/esenzioni per nuclei familiari e donne in gravidanza, benefits calculators e link utili.

Per saperne di più su questi argomenti si può andare al link:
http://www.comiteslondra.info/wp-content/uploads/2022/02/Welfare-e-Benefits-per-le-famiglie-italiane-in-UK-Comites-Londra-1.pdf

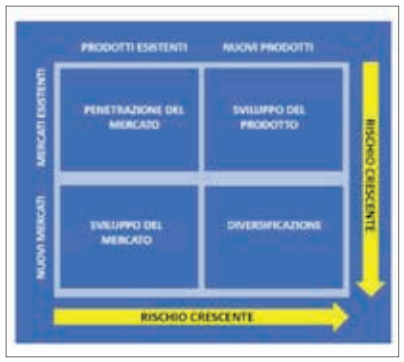
SM La Notizia LONDRA

MARKETING MADE EASY

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

Come partire alla conquista di nuovi mercati

Necessarie strategie adeguate



Lo sviluppo delle strategie di export (vedi Matrix di Ansoff) sono fondamentali per la crescita delle aziende Italiane. Da oltre 20 anni aiuto con successo piccoli e grandi marchi della tradizione Italiana ad aumentare le proprie vendite sviluppando nuovi mercati.

Superato lo switch dovuto da 'spinta del prodotto nel mercato no-matter-what' all'ascolto del cliente tutto si semplifica. Nella maggior parte dei casi il prodotto non ha bisogno di essere modificato ma la strategia di comunicazione deve essere adattata al nuovo cliente/mercato. L'obiettivo è far comprare il tuo prodotto da buyers del nuovo mercato, che prima non lo conoscevano e non lo compravano.

1. Identificare il mercato di interesse e definirne il profilo-tipo del buyers che cerchi.

Più ti è chiaro è a chi vuoi vendere più la tua strategia sarà mirata e misurabile.

2. Ricerca di mercato

I marketers usano vari pratici framework come PORTEL – utile per analizzare ogni aspetto dell'ambiente esterno all'azienda dai fattori politici, a quelli green, ai concorrenti attuali e futuri etc...

3. Definizione dell'offerta

Con i risultati di ogni analisi interna ed esterna all'azienda alla mano potrai calcolare la possibile rendita che otterrai dallo sviluppo di quel mercato. Qualora il mercato analizzato non fosse redditizio sposterai la tua attenzione su un altro mercato.

4. Strategia di sviluppo

È fondamentale avvalersi di esperti del mercato - senza si perde tempo, budget ed opportunità che i concorrenti non esiteranno a prendersi. Il miglior investimento che puoi fare se vuoi lavorare bene verso il successo.

Logistica

Dove sarà stoccato? Serve un solo magazzino o più di uno? Come sarà consegnato? Ogni dettaglio della catena di approvvigionamento deve essere definita, i partners locali devono essere identificati ed approcciati e gli accordi con loro negoziati.

Promozione

Come/dove sarà in vendita il prodotto? Online o meno? Lo venderemo noi o sarà venduto nel mercato da un partner?Come meglio comunicare con i nostri futuri clienti in questo mercato?

La Comunità Europea ha messo a disposizione delle PMI europee molti fondi per l'internazionalizzazione e le aziende Italiane hanno molte opportunità di supporto sia attraverso fondi diretti (bandi direttamente con Bruxelles) che indiretti (ad esempio regionali) ed è spesso possibile accedere a fondi per la partecipazione a fiere internazionali, per la copertura dei costi per il lancio di e-commerce ed attività estere di promozione dei propri prodotti, ed all'inserimento in azienda di figure dedicate all'export, etc..

Alcuni bandi sono al 100% fondo perduto, altri al 50%. Alcuni sono vouchers ed altri hanno altri criteri. Essendo un'europrogettista visito regolarmente i siti web delle regioni e quello della Comunità Europea e vi assicuro che i fondi 2021-2017 saranno da tener d'occhio. Non lasciatevi ingannare dal '2021'... perché' per via del Covid sta accadendo tutto solo adesso e molti bandi arriveranno a breve.

Buon lavoro, e non esitate a contattarmi se posso essere di aiuto.

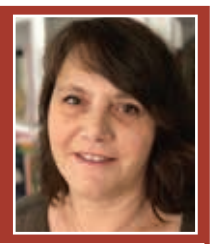
SM PhotoNews La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici in digitale anche su
COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di

Cristina Lavagnolo

https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/



Il gioco: come farne uno strumento di crescita equilibrata per il bambino

Come ho scritto nel mio articolo precedente, l'attività ludica accompagna il bambino durante tutta la sua crescita e ne è ormai ampiamente dimostrata l'importanza sul suo sviluppo, sotto tutti gli aspetti. 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 relazionarsi con gli altri e a rispettare le regole sociali.

Come favorire questa importante funzione educativa? Fino a qualche decennio fa il gioco svolgeva naturalmente questo suo compito. Prima di tutto, i bambini giocavano molto di più all'aperto, facendo giochi di movimento e favorendo lo sviluppo della motricità, inoltre giocavano spesso con i loro coetanei (sviluppo delle abilità sociali); poi, non esistendo ancora giochi elettronici o comunque giocattoli molto elaborati, era lasciato molto spazio alla loro fantasia e alla loro creatività.

Pur essendo innegabile che al giorno d'oggi esistono dei bellissimi giochi didattici che possono aiutare i genitori nel loro compito educativo fin dai primi mesi, è anche un peccato che si stiano perdendo i vecchi giochi più semplici, ma di grande stimolo per la creatività, la motricità e la manualità.

Per fare solo un esempio, ai bambini non vengono quasi più regalati i tradizionali mattoncini di plastica da costruzione, che decrescevano in grandezza con il crescere dell'età dei bambini. Ormai, le dimensioni dei pezzi sono minuscole e la loro forma molto specifica e sono diventati un gioco per collezionisti adulti o per ragazzini molto esperti. Niente di male in questo, anzi! Però, ai bambini più piccoli andrebbero ancora dati i mattoncini più grandi ed elementari, che ancora esistono in commercio. Le loro dimensioni sono più adatte alle loro manine ancora un po' impacciate. Inoltre, la necessità di posizionarli nel modo corretto per poterli incastrare l'uno sull'altro stimola la loro attenzione, manualità e coordinazione, molto più di quanto non facciano le costruzioni magnetiche, dove i pezzi si attraggono, per l'appunto, magneticamente, e quindi si attaccano l'uno all'altro da soli. Anche queste ultime hanno una loro utilità, ma sono più adatte per bambini un po' più grandi, dalla manualità e coordinazione già sviluppata, perché stimolano altre abilità, come ad esempio la capacità di progettare strutture più complesse.

Sarebbe impossibile fare un elenco di giochi e giocattoli consigliati per i bambini, ad esempio fino ai tre – quattro anni. Quello che mi sento di suggerire è di privilegiare quelli più semplici, che lasciano spazio all'attività e alla manualità dei bambini, piuttosto che scegliere giocattoli pieni di suoni, luci ed effetti speciali che trasformano il bambino in uno spettatore passivo. Non sto dicendo che non vadano bene, solo per fare un paio di esempi, libretti con effetti sonori, o mezzi dei vigili del fuoco con luci e sirene, ma meglio alternarli a semplici costruzioni, puzzle, cubi da impilare, grosse perle da infilare, incastrie anche a libretti con le sole immagini, che l'adulto può descrivere al bambino, magari inventandosi qualche breve storia.

Altri giocattoli utili sono bambolotti, stoviglie giocattolo, cestini da supermercato in miniatura con finti prodotti come frutta, verdura e altri generi di uso comune … sì, anche per i maschietti! Questi oggetti sono molto importanti per favorire lo sviluppo del gioco di "far finta di" o gioco simbolico, che è a sua volta molto importante per lo sviluppo delle capacità di rappresentazione, astrazione e categorizzazione.

Sicuramente, quello che va assolutamente evitato nella fascia d'età che va dalla nascita ai tre-quattro anni è l'esposizione a dispositivi elettronici come tablet, smartphone e videogiochi. Prima di tutto, perché non c'è bisogno di una realtà virtuale quando si sta ancora facendo conoscenza con il mondo reale: un bambino di quest'età necessita di sviluppare le sue competenze interagendo con l'ambiente attraverso esperienze sensoriali che utilizzino tutti e cinque i sensi. Nel caso di questi dispositivi, invece, si tratta di una fruizione per lo più passiva che non stimola e non prevede nessuna vera attività mentale, soprattutto quando parliamo di bambini molto piccoli.

Un altro motivo per tenere lontani i più piccoli da ogni tipo di dispositivo video (e per ridurne l'usoanche per i più grandicelli)è che molti studi hanno rilevato una correlazione tra l'uso dei suddetti dispositivi e irritabilità, iperattività, difficoltà di attenzione, ritardo nell'apprendimento della lettura e scrittura. In particolare, nei bambini al di sotto dei tre anni anche ritardi nello sviluppo del linguaggio.

Ci sarebbe moltissimo da dire sia sul gioco in generale che su videogiochi e altri dispositivi video, ma purtroppo lo spazio a disposizione non me lo permette. Vi lascio alcuni link, nel caso vogliate qualche informazione in più. Due di essi sono articoli del mio sito web.

https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/13-giocare-propri-figli-un-tempo-qualita/

https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/con-quel-che-ce-immaginare-giocare-creare-costruire/

https://www.centroetaevolutiva.it/news/gioco-simbolico-che-cose-come-osservarlo-nel-tuo-bambino-perche-importante

https://pedagogistapsicomotricista.com/2021/11/04/dispositivi-elettronici-gioie-e-dolori%ef%bf%bc/

https://pedagogistapsicomotricista.com/2021/11/11/come-ridurre-i-tempi-di-esposizione-agli-schermi-video-da-0-a-10-anni/

ORANGE MOON
WWW.ORANGEMOON.UK
Follow us on Instagram
@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK

COME DIFENDERSI DALLE EMAIL? IGNORARLE?

NEL MONDO SE NE SCAMBIANO OGNI GIORNO 306 MILIARDI

E-mail, WhatsApp, SMS, Slack e consimili negli ambienti corporate, Messenger, WeChat, Telegram, perfino il vecchio telefono. È solo l'inizio della lunga lista dei canali di comunicazione che ci bombardano quotidianamente. E ogni messaggio che arriva richiede qualche tipo di azione - seppure solo la decisione di ignorarlo. È una corsa che non vinceremo mai.

Considerando solo le mail - ancora il cuore delle comunicazioni aziendali - nel 2020 ne sono state spedite e ricevute all'incirca 306 miliardi ogni singolo giorno dell'anno. Si prevede che il numero aumenterà a 376 mld al giorno entro il 2025. Siccome l'attuale popolazione del mondo è di 8 mld di persone, al momento escono quotidianamente 38 messaggi per ogni abitante della Terra. Siccome molti di questi individui non sono online, vuol dire che le mail in arrivo si stanno concentrando su persone come voi...

È praticamente impossibile rispondere a così tanti "solleciti" - anche quando arrivano da altri esseri umani e non sono stati generati da un computer. Nelle circostanze, è perfettamente evidente che molte delle nostre risposte saranno "tardive". Nasce allora la questione di come scusarsi, anche se - come abbiamo visto - il ritardo è praticamente inevitabile.

Trascurare la corrispondenza non è una novità, né tantomeno scusarsene. Già nel tardo Novecento l'autore americano Mark Twain dette questa risposta alla lettera di un'ammiratrice: "Ci ho messo molto a rispondere alla Sua lettera Miss Harriet, ma bisogna che si ricordi che è passato un uguale periodo di tempo da quando l'ho ricevuta - ciò ci mette alla pari, con nessuna colpa da una parte o l'altra…"

Twain rispose dopo diversi mesi. Al giorno d'oggi la "finestra del tempo di risposta" si è notevolmente ristretta. È perfettamente ipotizzabile trovarsi dalla parte del torto per il fatto di rispondere nel pomeriggio a una mail arrivata in mattinata. Bisognerebbe scusarsene? Se n'è aperto un dibattito negli Usa di cui riferisce la rivista Atlantic. Dopo una dotta analisi degli effetti prodotti da vari tipi di scuse proponibili - tra supplicare umilmente perdono e offrire una spiegazione dettagliata del misfatto, comprese le possibili soluzioni intermedie - l'autore dell'articolo raggiunge un altro tipo di conclusione: "Non potremmo essere semplicemente meno disponibili?"

Bisognerebbe cioè, secondo gli americani, fregarsene. È probabile infatti che le "leggi della cortesia" si orientino in quella direzione, ma per ora sono lente a cambiare. Ah...'Boh' è anche una marca di tè malese...

James Hansen/Mercoledì di Rochester

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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

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.

L'erba della tigre, un potente vaso-protettore

Nome scientifico: *Centella asiatica* (L.) Urb, nota come idrocotile, "erba della tigre", Gotu Kola
Famiglia botanica: *Apiaceae*

Pianta erbacea, perenne, caratterizzata da un accrescimento strisciante tipico delle erbe che formano tappeti erbosi. E, infatti, le sue piccole dimensioni non superano i 15 cm di altezza. La tipologia di accrescimento è spiegata dal modo in cui l'apparato radicale della centella si sviluppa e cresce orizzontalmente nel terreno: dall'apparato si originano piccoli cespugli di foglie che a loro volta producono stoloni (fusti) striscianti. Questi ultimi a contatto con il terreno daranno vita a nuove piante grazie alle loro radici avventizie. In seguito, foglie grigio-verde emergono in superficie disposte in 4 o 5 rosette e vengono sorrette da un lungo e cavo picciolo di colore verde pallido, talvolta rossastro se esposto al sole. La forma delle foglie, definita reniforme, può essere vista come un ventaglio dal margine dentato od orlato. Verso il finire dell'estate (agosto-settembre), all'ascella delle foglie compaiono i fiori ermafroditi, molto piccoli, riuniti in ombrelle avvolte da brattee; appaiono come tanti piumini violacei dalle sfumature rossastre. I frutti sono dei piccoli acheni di colore bruno scuro.

Origini e habitat. Come dice il nome della specie, la centella proviene dai paesi tropicali del Continente asiatico (India, dintorni di Calcutta e Bombay, e Pakistan) e dal Madagascar, dove cresce spontanea in terreni paludosi od in ambienti molto umidi, ombrosilungo corsi d'acqua. È molto diffusa nel sud-est asiatico (in Cina ed in Indonesia) e la si può trovare abbondante anche in altri Paesi, come l'Africa meridionale, l'America centrale e meridionale, l'Australia. Ne consegue che per coltivare questa pianta è importante ricreare un ambiente caratterizzato da un clima tropicale. Un altro accorgimento è quello di metterla al riparo dal freddo, dai venti gelidi, dalle piogge intense ma anche dai raggi solari; in particolare, si è visto che la Centella asiaticasi adatta bene ad essere coltivata in vaso su balconi esposti all'ombra.

Usi. Durante la fioritura si raccolgono le foglie e i gambi dai quali si estrae la parte che presenta il più elevato contenuto in principi attivi che verrà poi sottoposta ad essicamento a basse temperature.

Principi attivi. L'erba della tigre è fonte principale di elementi importanti, le saponine triterpeniche (asiaticoside, acido asiatico, madecassoside) che devono essere presenti almeno il 6% nell'estratto secco, con prevalenza del 40% di asiaticoside. Quest'ultimo è il più importante principio in quanto stimola la produzione di lipidi e collagene grazie all'azione di incameramento di due amminoacidi nell'endotelio vascolare (la lisina e la prolina). Di conseguenza, i tessuti della cute, di arterie e vene risultano più elastici, tonici e resistenti, soprattutto in caso di ferite con possibilità di cicatrizzazione.

Altri componenti presenti sono alcaloidi, flavonoidi (quercetina), olii essenziali (vellarina), resine, sali minerali, sostanze amare e zuccheri.

Proprietà.Da ciò che si evince dai suoi principi attivi, il Gotu Kola è benefico sia per i vasi sanguigni che per il tessuto connettivo. Come potente vaso-protettore con proprietà flebotonica, diventa un eccezionale alleato della microcircolazione per prevenire l'insufficienza venosa, le vene varicose e parimenti contrastare i crampi, il gonfiore e la pesantezza di gambe.

Attraverso l'attività di sintesi del collagene la Centella asiaticasi dimostra molto preziosa per la pelle, manifestando proprietà eudermiche e riepitelizzanti ovvero in grado di migliorare e di rigenerare lo stato cellulare della pelle. Quest'azione si rivela efficace nell'accelerare la cicatrizzazione di lesioni cutanee, screpolature ed ustioni. Per la sua azione antinfiammatoria e leggermente sedativa, questa pianta può anche inibire l'ulcera gastrica e lenire la psoriasi. Inoltre è utile per contrastare l'infiammazione delle emorroidi in virtù delle sue proprietà sui vasi sanguigni.

Non bisogna tralasciare la sua azione sulle funzioni cognitive quanto quelle di potenziare la memoria, ridurre gli stati d'ansia e migliorare il tono dell'umore.

Però, prima di ogni altra cosa, l'erba della tigre deve la sua popolarità al settore cosmetico ove s'impiega nel creare prodotti anticellulite, dal momento che questa pianta è anche dotata di capacità antiedematosa, depurativa e drenante. La Centella asiatica consente il drenaggio dei liquidi dai vasi sanguigni evitando il loro ristagno e l'antiestetico gonfiore. Così facendo permette la depurazione del sistema linfatico: la pelle appare decisamente più tonica ed uniforme con effetti positivi sulle smagliature.

Quando si assumono preparati a base di questa pianta è bene limitare l'esposizione diretta ai raggi solari per evitare la fotosensibilizzazione. Inoltre è sconsigliabile alle donne in gravidanza ed allattamento. Un suo consumo elevato può portare ad episodi di cefalea e ad un incremento della glicemia.

Usi interni. Ritroviamo questa pianta impiegata sotto forma di compresse o capsule contro le emorroidi o per migliorare la memoria, formulazioni omeopatiche, quali pillole e granuli, come rimedio per le vene varicose. Si possono preparare anche tisane od infusi direttamente con le parti aeree essiccate, l'estratto secco titolato (1 grammo in infusione in una tazza d' acqua calda) e la tintura madre. Ad esempio, un cucchiaio raso di foglie viene versato nell'acqua bollente ; si copre e si lascia in infusione la miscela per 10 min. Poi la si filtra e la si beve lontano dai pasti. Si è vista efficace nel contrastare i problemi del sistema cardiocircolatorio e la cellulite.

Usi esterni. Creme, gel, pomate vengono utilizzate ad uso topico, per esempio per ferite, fragilità capillare, gambe pesanti, cellulite, emorroidi, psoriasi. Questi prodotti devono contenere almeno l'1% dell'estratto o tintura. Ad esempio, creme od olii vengono applicati ogni giorno, da una a due volte, per l'insufficienza venosa, la cellulite e le smagliature. A tal fine si effettuano massaggi circolari ed ascendenti nelle zone critiche.

Curiosità. Pur essendo una pianta esile e delicata fa di tutto per ricavare nutrimento dall'ambiente in cui vive. Questo lo si deduce dal significato del suo nome Centella che deriva dal verbo 'centellinare', perché continuamente sorseggia l'acqua dalle zone palustri in cui vive. Quello che si ottiene è una pianta officinale da una grande forza curativa di uso millenario nelle Medicine cinese ed ayurvedica, entrando nella storia attraverso una leggenda cinese ('le tigri si rotolavano sulle sue foglie per curare le ferite') fino al suo inserimento, a partire dal XIX secolo, nella farmacopea ufficiale francese, inglese, italiana, olandese e tedesca.

SM La Notizia

TALISMANI *LA MAGIA IN TASCA…*

LO STERMINATORE

Potrebbe suonare come una ditta specializzata in antiparassitari e invece è uno dei talismani più quotati, con un concentrato di simboli da far rizzare le corna in testa ai demoni. Il dominio che ha sugli spiriti maligni è totale e, per estrapolazione, chi lo adopera può imporre la propria volontà a spiriti e persone ottenendone cieca obbedienza. Potenza dello scorpione che vi è inciso? Tale artropode velenoso richiama l'omonima costellazione e primeggia pure nello Zanexton di Paracelso, il cui amuleto pendeva anche dal collo di Papa Adriano VI contro la peste.

La ricetta della polvere da mettere dentro il talismano era complessa e fantasiosa: polvere di arsenico bianco, pigmento aureo, radici di dittamo, di tormentilla, di corallo, di frammenti di zaffiro e smeraldo, muschio e ambra. Insomma non proprio alla portata dei meno abbienti. Bisognava inoltre intendersi di Astronomia perché Il tutto doveva essere mischiato con Sole e Luna in Scorpione. Infatti l'azione di questi talismani rispecchiava l' influenza delle costellazioni e dei pianeti sulla terra e i suoi abitanti, associando le costellazioni ad ogni parte del corpo. (lo Scorpione presiedeva ai genitali, da cui la predilezione di tale aracnoide negli incantesimi medievali) In quanto al rituale della fabbricazione del talismano, deve essere fabbricato con cielo limpido in notti di luna piena. Fra i sette metalli che lo compongono si privilegia stranamente il piombo e deve essere tenuto esposto per 30 giorni all'influenza astrale dalle 10 alle 12 di notte.

Questo per quanto riguarda l'aspetto alchemico-medicamentoso che con i diavoli ha poco a che vedere. Ecco quindi che interviene la Croce di Caracava (o di Lorena) e l'intervento di San Cipriano, in una pittoresca sintesi allegorica di storia, leggenda e falsità. In effetti un "libro di San Cipriano" farcito di occultismo, esorcismo, magia e fatture popolare è riemerso solo nel XIX secolo e non ha molto a che fare col santo del III , vescovo di Cartagine, secolo canonizzato dalla Chiesa. A meno che il medesimo prima di convertirsi non si sia dilettato di pratiche magiche, ma pare assai improbabile, visto che ha lasciato una rilevante raccolta di lettere, ma sulla Fede e sulla Morale cristiana, finendo martirizzato nel 268 senza nessun potere magico sui persecutori Romani.

La Croce di Caravaca rimane comunque un simbolo religioso, mistico e spirituale di grandissimo potere, sul filo del rasoio con il mito e la superstizione. Nel 1231 la Spagna meridionale era dominata dagli arabi e a Caravaca regnava tale Abu Zed che non perdeva occasione di infierire contro i cristiani. Fu tuttavia preso dalla curiosità e ordinò a tale Don Gines di celebrare la Messa in una moschea per vedere che effetto faceva. Il sacerdote si concentrò talmente per richiedere l'aiuto di Dio in tale frangente, che arrivarono due angeli portandogli la croce mancante per l'altare improvvisato, doppia. Inutile dire che Abu si convertì all'istante e questo tipo di croce fu ripreso nella storia in tantissimi reperti iconografici con molte varianti, ma sempre con la fama di talismano potentissimo. Specialmente fra gli Ortodossi e in ambito esoterico, vedi la sua raffigurazione su talismani di origine "salomonica", fra cui primeggia appunto lo Sterminatore.

In Sudamerica trionfa nei culti indigeni ed è incaricata di allontanare ogni male e di spezzare qualsiasi incantesimo e viene aspersa di incensi, quali olibano e mirra, uniti a essenze floreali quali la rosa attar ed erbe aromatiche dalle proprietà purificanti e benedicenti. Insomma è una croce con un braccio e una marcia in più: con lo scorpione di paracelso unisce Cielo e Terra con poteri davvero sterminatori per chi si azzarda ad affacciarsi dall'inferno.

MM

19 B 82
Belluzzo
International Partners
38 Craven Street, London WC2N SNG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

CANI: SEMPRE PIÙ TRENDY I NOMI ISPIRATI ALLA MUSICA

Avete appena preso un cane e volete dargli un nome trendy? Dategli allora un nome ispirato dal mondo della musica, classica o leggera secondo i vostri gusti.

Amusi, azienda produttrice pet food di alta qualità, ha analizzato il database dei cani che hanno già assaggiato i suoi prodotti e ha scoperto che agli italiani la musica piace così tanto da volerla celebrare anche quando si tratta di scegliere un nome per il proprio animale domestico.

E così, accanto ai classici Fido e Lucky, nella Penisola vanno sempre più di moda i grandi compositori della musica classica: Wagner, l'immancabile Beethoven - che è diventato un nome popolarissimo grazie al San Bernardo del celebre film - Mozart e Bach.

Tra i nomi per cagnette c'è Carmen, protagonista della famosa opera lirica di Bizet.

Tanti i cani della musica leggera italiana.

I divi della musica nazionalpopolare ispirano un numero crescente di proprietari di animali domestici. I più ricorrenti: Zucchero, Eros e Vasco. Anche Mina e Milva, voci storiche e contrapposte della musica italiana, vanno forte e non mancano i cani decisamente pop: popolarissimi sono Prince e Sting, che vengono scelti dai proprietari per omaggiare i loro idoli della scena pop rock Anni Ottanta. Seguono Santana, perfetto per chi ha un animo pop latino, e Ringo e Yoko per i fan dei Beatles.

Il gruppo più nutrito sembra comunque essere quello dei cani rock: gli amanti della musica rock scelgono per i loro cani Iggy - come Iggy Pop - Elvis (come Presley), Axel - come il vocalist dei Guns and Roses - e Hendrix, il cognome di Jimi, chitarrista iconico della scena rock.

Nome più scelto per le femmine è Blondie, come la rock band della scena new wave americana.

C'è anche chi opta per nomi che evocano la musica in generale: che siano generi musicali, strumenti o persino danze. gettonati ad esempio i nomi Rock e Blues, frequenti anche i nomi di strumenti musicali come Batteria e di danza come Tango. Molto comune anche Melody, soprattutto per i cani di taglia medio piccola.

LaR

BENESSERE DEGLI ANIMALI: CI VUOLE COMMISSARIO UE!

Ci vuole un commissario europeo per il benessere degli animali. Nei Paesi Ue sono di questo avviso sette cittadini su dieci, secondo un sondaggio Ipsos realizzato in Italia e negli altri nove maggiori Paesi Ue intervistando un campione rappresentativo di 3.500 persone tra i 18 e 65 anni.

Attualmente non esiste una figura simile e la responsabilità sul benessere degli animali dovrebbe essere competenza del Commissario per la salute e la sicurezza alimentare. Tuttavia, alcuni paesi, come il Belgio, hanno nominato un ministro esplicitamente incaricato di occuparsi di come l'umanità (mal)tratta gli animali.

In Belgio l'iniziativa' ha innescato ricadute importanti: ha attribuito una chiara responsabilità all'interno del governo per quanto riguarda l'intera legislazione relativa al benessere degli animali, una maggiore trasparenza e l'assegnazione di risorse umane e finanziarie adeguate per fornire risposte concrete su questo delicato tema, particolarmente sentito dopo che negli ultimi anni sono venuti a galla video-choc sul maltrattamento di mucche, suini, agnelli e cavalli nei mattatoi europei

Sulla scia del sondaggio dodici eurodeputati (tra di essi però nessun italiano...) hanno lanciato la raccolta firme per presentare un'interrogazione orale a sostegno della richiesta.

"I membri del Parlamento europeo hanno spesso ben rappresentato la volontà dei cittadini dell'UE di migliorare il modo in cui gli animali vengono trattati in Europa. La mia speranza, così come quella degli altri deputati che stanno co-promuovendo questa interrogazione, è che molti colleghi si uniranno a noi e che la Commissione europea risponderà positivamente alla nostra proposta per vedere quanto prima il titolo della signora Kyriakides cambiato in Commissario UE per "Salute, sicurezza alimentare e benessere degli animali", ha affermato l'eurodeputato Niels Fuglsang, uno dei dodici.

La Redazione

MAXIMUM CAR CARE LTD
Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists
Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk
bsi. Vehicle Damage Repair KITEMARK

DIMMI CHE DONNA SEI, TI DIRÒ CHE VINO BERE

Quale vino amano le donne? Si è soliti pensare che tutte amino il bianco, più sofisticato e delicato, oppure le intramontabili bollicine. In realtà, in uno scenario che vede il panorama femminile sempre più "wineexpert", non sempre la scelta è così scontata e, come succede anche in altri ambiti della vita, spesso anche le preferenze sul vino hanno a che fare con la personalità specifica di ognuna, il proprio carattere o inclinazione.

A sfatare miti e sdoganare falsi pregiudizi ci pensa Sommelier Coach che, forte della sua esperienza sul campo, ha stilato una top 5 di vini abbinati a diverse personalità femminili a dimostrazione del fatto che non solo il vino ha fatto "breccia nel cuore delle donne" ma sono proprio queste ad averlo conquistato.

"In Italia un consumatore di vino su due è donna, e un recente studio condotto da Wine Intelligence per l'Osservatorio Uiv afferma che il 55% dei consumatori di vino è donna, in una fascia compresa tra i 18 e i 35 anni. Altri dati interessanti vengono dall'enoturismo dove il pubblico femminile che acquista esperienze in cantina si allarga di anno in anno e nel 2021 ben il 66% dell'acquisto di esperienze enoturistiche è stato gestito da donne", indicano i sommelier professionisti Gennaro Buono ed Enrico Mazza convinti in base alla loro esperienza che esistono dei vini associabili a differenti personalità femminili.

Che si tratti di un aperitivo con le amiche, di una cena speciale con il partner o di un rilassante bicchiere dopo un'intensa giornata di lavoro, il consumo al femminile è fatto di sensazioni e di condivisione. E ci dice molto del loro carattere.

La top 5 dei vini parte dalla donna passionale che si lascia guidare sempre e comunque dalle emozioni, cavalcando l'onda delle sue sensazioni senza fare troppi ragionamenti. Una personalità frizzante alla quale non si può che abbinare una "bollicina" dalla profondità intensa e grande complessità: lo Champagne Millesimato.

La donna romantica non può che essere amante dei sapori delicati e morbidi, che hanno una forte connotazione con il territorio. Il vino perfetto per lei è il Rosato del Salento, un vino dalla tradizione antichissima, tipico della penisola pugliese. Meno acido rispetto ai vini bianchi, più fruttato e morbido, rappresenta il giusto mix tra raffinatezza e freschezza tipiche di un carattere romantico.

La perfettina – una donna amante del controllo, attenta, precisa, con i capelli sempre a posto e il tacco giusto, che non lascia nulla al caso e cerca di far andare le cose sempre nella maniera più ottimale possibile – va bene a braccetto con un buon calice di Alto Adige Gewurztraminer, eccellente vino da meditazione.

La sportiva non può che amare un Trento Metodo Classico: la vendemmia viene fatta a mano e successivamente inizia il processo di cantina, tramandato da generazioni con passione e tecniche d'avanguardia. Serve tempo e lavoro quotidiano, per mesi, anni, prima di poter degustare un calice di Trentodoc. Il vino base, messo a riposo in bottiglia, matura con la seconda fermentazione e diventa Trentodoc secondo le regole e il processo del metodo classico. Un vino, quindi, in continuo movimento.

La donna in carriera – affermata, forte, decisa, leader, in continua ascesa - non può che legarsi ad un grande rosso di carattere, ovvero il Brunello di Montalcino. Con la sua voglia di imporsi sempre più come icona indiscussa dell'enologia mondiale, è un vino robusto e dal carattere deciso, ideale per una donna che aspira a fare grandi cose.

La Redazione

FESTIVAL DI SANREMO: VINCONO MAHMOOD E BLANCO

Mahmood e Blanco con il brano "Brividi" hanno vinto la 72esima edizione del Festival di Sanremo che per una settimana ha imperversato in televisione e sui giornali confermandosi una kermesse nazionalpopolare senza eguali in Italia.

Mahmood è uno dei maggiori e più originali esponenti del cantautorato urban pop italiano con all'attivo 12 dischi di platino e 9 dischi d'oro in Italia, 6 dischi di platino e 3 dischi d'oro all'estero e quasi 1,5 miliardi di streaming totali. Blanco, voce tra le più dirompenti del panorama nazionale e rivelazione musicale del 2021, ha collezionato in meno di un anno 28 dischi di platino, 7 dischi d'oro e 1 miliardo di streaming totali.

Scritta da Mahmood e Blanco e composta assieme a Michelangelo, "Brividi" è una ballata romantica con pianoforte e archi che richiamano l'arrangiamento d'orchestra. Allo stesso tempo ha un sapore moderno in cui le voci e i punti di vista dei due artisti, nonostante i 10 anni di differenza, si intrecciano in perfetta armonia per raccontare come la paura di essere inadeguati, quando si parla d'amore, appartenga a tutte le generazioni. Due mondi apparentemente distanti ma legati dalla versatilità e dalla forza emotiva della loro scrittura, in cui gli artisti descrivono l'amore da due diversi sguardi che sicompletano. Da una parte una visione più disillusa, cantata con maggiore consapevolezza da Mahmood, dall'altra l'impulsività e la genuinità di Blanco, due diverse intensità che riescono a raccontare il mondo dei sentimenti senza banalizzarlo.

Al secondo posto dietro Mahmood & Blanco si è classificata Elisa con "O forse sei tu", terzo è arrivato il ragazzo sempreverde Gianni Morandi (77 anni suonati) con "Apri tutte le porte". Il premio della critica Mia Martini è andato a Massimo Ranieri, il premio sala stampa a Gianni Morandi mentre il premio Sergio Bardotti per il miglior testo è stato assegnato a Fabrizio Moro con "Sei tu".

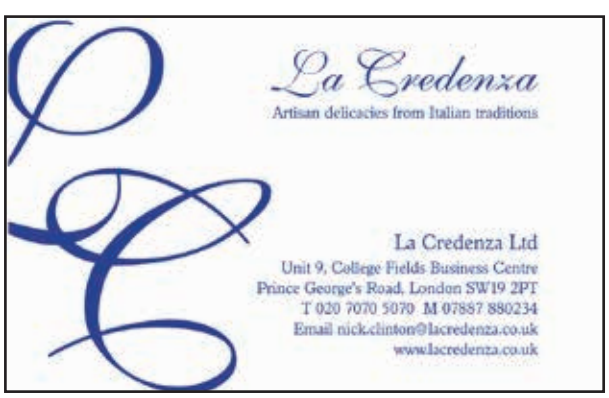
Il festival di Sanremo è stato organizzato e presentato per la terza volta da Amadeus e verrà anche ricordato per l'esibizione dei Maneskin che hanno cantato 'Coraline' durante la prima serata, per Checco Zalone nei panni del virologo Oronzo Carrisi, per Jovanotti che si è esibito a fianco di Gianni Morandi.

Esperti di ogni tipo e di ogni genere hanno detto la loro su tutti i risvolti possibili e immaginabili della competizione canora. La sessuologa Rosamaria Spina ha ad esempio messo in risalto che "quest'anno per la prima volta la parola più utilizzata nelle canzoni di Sanremo non è amore ma chimica", a riprova che "il romanticismo ha lasciato il posto alla passionalità, alla chimica che si può instaurare fra due persone". L'esperta si è spinta fino a sentenziare che "la canzone più adatta per fare sesso direi sia "Brividi" di Mahmood e Blanco, per le sue caratteristiche di inclusività, perché va oltre ogni stereotipo di orientamento sessuale".

In ciascuna delle cinque serate Amadeus è stato supportato da una diversa co-conduttrice: Ornella Muti, Lorena Cesarini, Drusilla Foer, Maria Chiara Giannetta, Sabrina Ferilli. Tra gli ospiti (il festival non è solo questione di canzoni ma mescola parecchi momenti "pedagogici") hanno spiccato Fiorello, Cesare Cremonini, Laura Pausini, i Meduza, Mengoni.

Tutte le serate del festival, che si è concluso il 5 febbraio ed è stato trasmesso come da tradizione dal primo canale della Rai, hanno fatto registrare ascolti eccezionalmente alti: i telespettatori non sono mai scesi sotto la soglia dei dieci milioni e la finale ha fatto registrare un picco di oltre 13 milioni con il 65 percento di share.

La Redazione



SM La Notizia LONDRA

BOCELLI FIGLIO VA FORTE, MOLTO RICHIESTO NEGLI STATES

"Qualis pater talis filius": nel caso di Matteo Bocelli si può davvero dire tale padre tale figlio quando si guarda alla sua promettente carriera musicale. Il figlio di Andrea Bocelli, il tenore italiano più amato al mondo, sta avendo in effetti un crescente successo canoro e si sta facendo largo come uno degli artisti italiani più richiesti all'estero.

Bocelli figlio va particolarmente forte negli Stati Uniti e il 20 gennaio è stato ospite del programma cult americano "Kelly Clarkson Show", in onda sulla NBC dopo le performance nel seguitissimo "Good Morning America" in due speciali natalizi della PBS (alla presenza del Presidente Joe Biden) e della CNN.

Nel "Kelly Clarkson Show", l'artista si è esibito insieme ad una band di musicisti internazionali con il nuovo brano "Close", traccia estratta dal suo atteso album di debutto, in uscita su scala mondiale per Capitol Records / Polydor Universal Music.

Intanto la prima canzone dell'album pubblicata qualche mese fa, "Solo", ha già fatto il giro del mondo con partecipazioni tv in America, Polonia, Germania, Australia, Thailandia, Brasile.

A 24 anni d'eta' Matteo Bocelli è seguito dal Maverick Management (la stessa compagnia di Madonna e Paul McCartney) e ha chiuso il suo primo contratto discografico con la Capitol Records, la storica etichetta americana che ha nella sua scuderia nomi come Paul McCartney, Katy Perry e Norah Jones.

Il giovane artista ha da subito attirato l'attenzione della stampa estera specializzata che ha apprezzato il suo primo singolo.

.Matteo ha iniziato a studiare pianoforte all'età di sei anni. Nonostante la già grande attenzione internazionale (è stato anche protagonista della campagna mondiale di Guess insieme all'attrice-cantante Jennifer Lopez), continua il suo percorso di studi ed è prossimo alla laurea al Conservatorio di Lucca. Il duetto in inglese/italiano "Fall on me", che ha co-scritto per l'album "Sì" di Andrea Bocelli, è stato in cima alle classifiche di tutto il mondo, con oltre 300 milioni di stream globali.

La Redazione

CINEMA MADE IN ITALY BACK IN LONDON

The Nanni Moretti's movie "Three Floors" (Tre Piani) was chosen for the opening of the festival "Cinema Made in Italy", back to its home at the Ciné Lumière, South Kensington, after the last year edition by streaming platform MUBI due to the closure of cinemas for the pandemic.

The Festival, from 3 – 7 March, was organized with the aim of showcasing some of the best Italian productions to the London audiences, once again able to sample a rich and diverse programme offering a taste of modern Italy and beyond.

The true expert of Italian cinema, Adrian Wootton, CEO of Film London and programme advisor for the BFI London Film Festival, was again selected for hosting filmmakers from across the water to take part in filmmaker Q&A sessions, giving audiences the chance to become involved in lively and thought-provoking discussions. The choice of the movies of the italian festival was his.

The Moretti's film has been adapted from Eshkol Nevo's best-selling novel 'Three Floors Up' and marks his first adaptation of the work of another artist, relocating the book's original setting of Tel Aviv to Rome.

Not less interesting the other nine movies of the festival, starting with "A Chiara" directed by Jonas Carpignano in what marks the end his trilogy of films (Mediterranea and A Ciambra being the first two) that follow the stories of African refugees in a Calabrian town where the Romani community and the local mafia exist side by side. "A Chiara" will be released in the UK later this year by MUBI while the Moretti's movie is to be released in UK cinemas on 18 March.

The other films of the festival are:

- **"Freeks Out",** starring Franz Rogowski (Happy End, A Hidden Life) for which he won Best Actor at Fantastic Fest last year.
- **"America Latina"**, screened in competition at Venice International Film festival.
- **"Futura"**, directed by a trio acclaimed Italian filmmakers; Pietro Marcello, Francesco Munzi and Alice Rohrwacher. The collective reportage is a haunted portrait of young lives at a standstill, capturing a snapshot of what might lie ahead for Italy. Futura will be released later this year by Modern Films.

- **"The Peacock's Paradise"** (il paradiso del pavone), starring the legendary Dominique Sanda and Venice best actress winner Alba Rohrwacher (Vergine Giurata), directed by Laura Bispuri. It is an absorbingly grounded melodrama which follows a family of unbearably self-involved secret-keepers at a reunion that precipitates an entire telenovela's worth of revelation in the space of a single afternoon.
- **"Californie"**, directed by Alessandro Cassigoli and Casey Kauffman. The five-year journey of a young woman from Morocco who tries to fit in at a small town near Naples: her dreams, her disappointments and her loneliness.
- **"The Tale of King Crab"** (Re Granchio). directed by Alessio Rigo de Righi and Matteo Zoppis. Some elderly hunters reminisce about the tale of Luciano together. Late 19th century, Luciano lives as a wandering drunkard in the Tuscan countryside. His lifestyle and constant opposition to the despotic local prince have turned him into an outcast for the community and at the end he is exiled to Tierra del Fuego.
- **"Welcome Venice"**, directed by Andrea Segre. Two brothers are in conflict over the way the Venetian lagoon has been transformed, and the identity of the city and its residents has drastically changed.
- **"Comedians"**, directed by Gabriele Salvatores. A group of aspiring comedians at a Manchester evening school reunite for their last rehearsal before performing for an agent from London.

In order to honour the actress Monica Vitti, who died on the 2nd of February at the age of 90, the Festival added to its programme one of her most celebrated films, "L'Eclisse". Another last minute addition was Pier Paolo Pasolini's "Teorema", to mark the 100th anniversary of the famed Italian director's birth.

The annual event is organised by Cinecittà's promotional department in Rome (Filmitalia), with the support of the Italian Cultural Institute in London, the official agency for the promotion of Italian language and culture in England and Wales *(www.icilondon.esteri.it).*

La Redazione

EINAUDI IN TOURNEE A LONDRA

TRA MARZO E APRILE

Ludovico Einaudi ritorna nel Regno Unito con una serie di concerti a Londra e Manchester, in calendario tra il 21 marzo e il 23 aprile e dal "tutto esaurito" garantito.

Il famoso musicista italiano, tra i pochi al mondo in grado di riempire gli stadi per più sere di fila, è in tournee per il lancio del suo ultimo album: "Underwater", creato durante i mesi più difficili della pandemia quando gran parte del mondo era in lockdown. Incomincerà le sue esibizioni su questa sponda della Manica il 21 marzo a Londra all'Eventim Apollo di Hammersmith davanti a più di cinquemila spettatori.

Nella capitale britannica sono in programma altri cinque concerti: il 22 e 23 marzo (sempre all'Eventim Apollo), il 26 e 27 marzo (all'Alexandra Palace Theatre)
e poi il 23 aprile (PRYZM Kingston). A Manchester è prevista un'unica tappa: il 24 marzo (O2 Apollo).

Sessantasei anni, torinese, autore di una inconfondibile musica minimalista che lo ha reso ricco, famoso e sostanzialmente senza eguali al mondo (con l'eccezione di Elton John quando si tratta di riempire gli stadi....), il pianista e compositore Ludovico Einaudi è il rampollo di una famiglia molto conosciuta in Italia: suo nonno Luigi è stato il secondo presidente della Repubblica (1948-1955) mentre il padre Giulio è stato per decenni a capo di una omonima casa editrice tra le più importanti della Penisola.

La passione per la musica, in particolare per il pianoforte, gli è stata trasmessa dalla mamma, Renata Aldovrandi. E di recente è stato addirittura accostato ad un big della musica classica romantica, l'ungherese Franz Liszt, per l'enorme capacità di attirare le folle ai suoi concerti. Allora nell'Ottocento si parlava di "Lisztomania", adesso bisognerebbe quindi parlare di "Einaudimania".

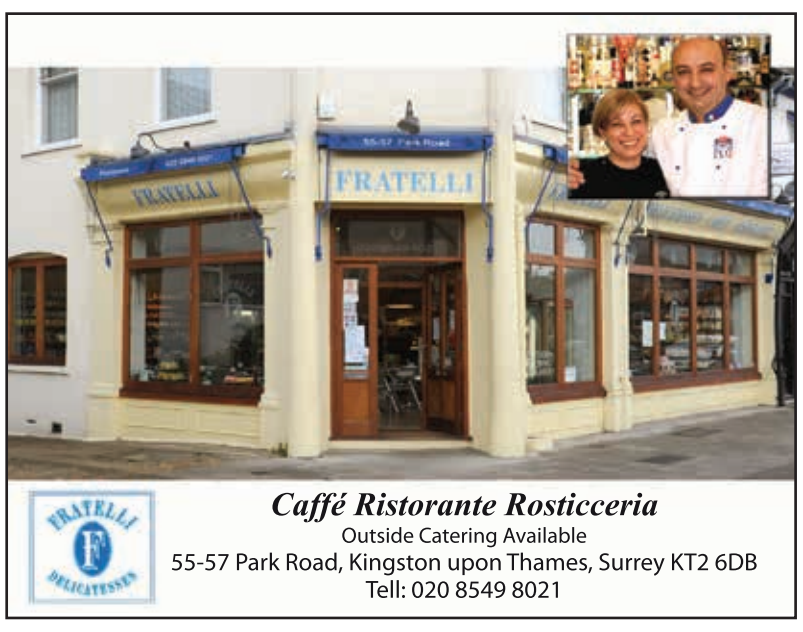
Secondo l'Official Charts Company, l'organizzazione britannica che si occupa di stilare varie classifiche musicali ufficiali, i suoi orecchiabili brani riecheggiano almeno un milione di volte al giorno sul pianeta, dagli shopping centre ai corsi di yoga passando per i più popolari servizi di streaming musicali. Il suo canale personale su Youtube ha più di un milione di abbonati. Molti fans trovano la sua musica efficace sotto il profilo terapeutico quando si soffre di malattie dell'anima.

La sua irresistibile ascesa è incominciata nel 1996, quando è uscito il suo primo album, ispirato ad un romanzo di Virginia Woolf: "Le onde".

E' molto prolifico anche nella produzione di colonne sonore e prima di "Underwater" ha sfornato un album – "Cinema" - che raccoglie i suoi brani di maggior successo scritti per cinema e tv.

Di recente in un'intervista a "BBC Music" ha detto di sentirsi sempre più vicino alla natura piuttosto che agli esseri umani. Ha anche dichiarato, accennando all'ansia indotta dalla vita frenetica: "La mia musica è un manifesto per rallentare".

LaR



PARTENONE: L'ITALIA DÀ IL BUON ESEMPIO AL REGNO UNITO

RESTITUITO ALLA GRECIA UN FRAMMENTO DEL FREGIO

L'Italia ha restituito alla Grecia un frammento del fregio del Partenone che dal 1820 era custodito al Museo Archeologico Salinas di Palermo, una prima significativa vittoria riportata dalla Grecia nella sua decennale battaglia per riavere i maestosi Marmi del Partenone che da due secoli fanno bella mostra di sé al British Museum di Londra.

Il Primo Ministro greco Kyriakos Mitsotakis ha ricevuto il frammento dalle mani dell'Assessore ai Beni Culturali della Sicilia Alberto Samonà nel corso di una cerimonia che si è svolta il 10 gennaio al Museo dell'Acropoli di Atene.

La forte ufficialità e solennità data dal governo greco alla cerimonia testimonia l'altissimo valore simbolico che il ritorno in Grecia di questo reperto assume a livello nazionale e internazionale.

In cambio del frammento la Grecia ha deciso di dare in prestito al museo palermitano un'importante statua acefala di Atena, databile alla fine del V sec. a.C..

"Il ritorno in Grecia di questo frammento appartenente al fregio orientale del Partenone rappresenta per noi – ha dichiarato l'Assessore Samonà - non un momento conclusivo ma l'inizio di un nuovo rapporto con la Repubblica Greca che ci fa essere orgogliosi e consapevoli che stiamo scrivendo insieme una nuova pagina di storia: le iniziative in comune che nasceranno tra il nostro Museo Archeologico Regionale Antonio Salinas diretto da Caterina Greco e il prestigioso Museo dell'Acropoli di Atene diretto da Nikolaos Stampolidis parlano la lingua di questo futuro: costruiamo insieme una nuova Europa della Cultura, che affonda le proprie radici nella nostra storia e nella comune identità mediterranea e che guarda al futuro".

Il Partenone è il più importante e celebre tempio dell'antica Grecia e risale al quinto secolo prima di Cristo. I suoi marmi si trovano al British Museum perché agli inizi dell'Ottocento l'ambasciatore britannico a Costantinopoli, lord Elgin, ottenne dal sultano a capo dell'impero ottomano una specie di permesso per rimuoverli. All'epoca la Grecia faceva parte dell'impero ottomano e quelli al museo londinese sono anche chiamati "marmi di Elgin".

A detta della Grecia le sculture furono in effetti asportate con un sotterfugio e lord Elgin va considerato un razziatore.

La Redazione

Moon Gallery: l'arte (con parecchia Italia) nello spazio

Fa bella mostra di sé su Stazione Orbitale

Nonostante il nome, Moon Gallery, rimandi all'unico satellite naturale della Terra la prima galleria d'arte spaziale (con parecchie opere italiane...) non si trova sulla Luna, bensì sulla Stazione Spaziale Internazionale, dove rimarrà in esposizione per dieci mesi.

Si tratta di un'installazione artistica internazionale che comprende 64 opere di artisti provenienti da Asia, Europa, America e Africa. È stata lanciata lo scorso 19 gennaio a bordo di un razzo Antares dalla base di Wallops Range in Virginia, insieme a rifornimenti e materiali per decine di esperimenti scientifici attualmente in corso sulla SSI.

Moon Gallery ha anche uno scopo scientifico, oltre che artistico: sarà installata all'interno di Nanoracks Nanolab, un laboratorio miniaturizzato dove le opere fungeranno da bersagli mobili per le osservazioni e i test delle prestazioni della fotocamera. Le opere in mostra, ciascuna non più grande di un centimetro cubo, offrono infatti una vasta gamma di materiali per testare le modalità di rivelazione della fotocamera. Allo stesso tempo, gli artisti avranno la possibilità di conoscere le prestazioni delle loro opere in microgravità, così da approfondire le dinamiche dei materiali per la futura arte spaziale.

"Moon Gallery - racconta la curatrice Anna Sitnikova - è un processo. La selezione e l'assemblaggio delle 65 opere d'arte, incluso un lavoro in realtà aumentata , di artisti e creativi necessita di divulgazione, organizzazione di eventi, partecipazione a workshop e conferenze, l'allestimento di mostre d'arte e performance. Senza questa conversazione che sonda la condizione umana, gli artefatti lanciati sono meri oggetti nello spazio".

Il progetto è nato dall'ispirazione di un gruppo di artisti durante una visita nel 2018 presso la sede Estec dell'Agenzia spaziale europea in Olanda.

Numerose le opere di artiste e artisti italiani. Tra queste: "Moon reflections" di Alberta Vita, "Peace Moon Poppies" di Alessandro Ravagnan, "The cell" di Annamaria Zanella, "Study on grief" e "Earth Moon Smell" di Francesca Andreozzi, "The two marbles" di Gabriele Lorusso, "Water on the Moon" di Lorenzo Viscidi Bluer e "The gold cube" di Renzo Pasquale. L'obiettivo finale di Moon Gallery e' aprire la prima galleria d'arte sulla Luna. (aise)

UN AWARD PER LE CATACOMBE DI SAN GENNARO

VOTATE COME "BEST ATTRACTION"

Non sono moltissimo conosciute nemmeno in Italia ma a sorpresa le Catacombe di San Gennaro a Napoli hanno avuto un riconoscimento importante nell'ultima hit parade dei migliori musei e attrazioni di Spagna, Italia, Francia, Paesi Bassi, Regno Unito e Irlanda e Stati Uniti.

Le Catacombe partenopee, antiche aree cimiteriali sotterranee risalenti al secondo e terzo secolo dopo Cristo, sono state le più votate nella categoria "Best Attraction" sulla scorta delle recensioni lasciate dai visitatori sul sito di Tiqets.

Pubblicizzate con un motto molto efficace ("E' nelle tenebre che inaspettatamente si rivela la luce"), le Catacombe di San Gennaro sono disposte su due livelli non sovrapposti, entrambi caratterizzati da spazi estremamente ampi, a differenza delle più famose catacombe romane. Questo grazie alla lavorabilità e alla solidità del tufo.

Il nucleo originario delle Catacombe di San Gennaro risale al II secolo d.C. Si tratta, probabilmente, del sepolcro di una famiglia gentilizia che poi donò gli spazi alla comunità cristiana.

L'ampliamento iniziò nel IV secolo d.C. in seguito alla deposizione delle spoglie di Sant'Agrippino, primo patrono di Napoli, nella basilica ipogea a lui dedicata. Un'unica navata scavata nel tufo, che conserva ancora una sedia vescovile ricavata nella roccia e l'altare con un'apertura, in cui i fedeli potevano vedere e toccare la tomba del santo. Ancora oggi in questa basilica ipogea viene celebrata la messa.

La Hit parade è stata compilata da Tiqets - piattaforma di prenotazione online leader a livello mondiale per musei e attrazioni - elaborando le valutazioni fatte da oltre settemila turisti in arrivo da tutto il mondo.

L'Italia si è aggiudicata 2 dei 7 premi in palio. Nella categoria "Most Remarkable Venue" svettano infatti (tecnicamente fanno ovviamente parte di un altro stato...) i Musei Vaticani.

Gli altri cinque premi sono andati a: Royal Liver Building 360 (Liverpool); Dalì Theatre – Museum (Spagna); Musée de l'Orangerie (Francia); Van Gogh Museum (Olanda); The Menil Collection (Usa). *LaR*

SM La Notizia LONDRA

L'enfant prodige Raffaello at the National Gallery

Great Exhibition from April to July

Pier Soderini (1452-1522) was in charge of the Florentine government in a turbulent time, politically speaking. But a shimmering time as Arts were involved. Masterpieces were at every corner and you could bump into geniuses at every turn, say Leonardo and Michelangelo. And Raffaello was on his way. He introduced himself to the "Gonfaloniere" with a letter of recommendation of 1 October 1504, given in Urbino By Giovanna Feltria, the powerful widow of Giovanni Della Rovere, related to Pope Sisto IV. Soderini didn't make much of it and the young painter had to find private patrons while watching the two great artist producing masterpieces to decorate Salone dei 500 in Palazzo Vecchio.

Raffaello (1483—1520) was born in Urbino, the intellectually sophisticated city-state, where Perugino was the painting star. Raffaello was a smart and talented boy, he soon became the older painter's assistant and promptly assimilated his style and technique. He was very quick to learn, that is why the ambitious "apprentice"moved to Florence to learn more. Actually Florence was his springboard to his shining everlasting glory in Rome, until his death in 1520.

500 years later, The National Gallery was ready to assemble the most complete exhibition on the astonishing achievements of Raffaello, whose drawings and "Stanze " in Vatican went head-to-head with Michelangelo's ceiling in the Sistine Chapel. "Raphael" exhibition (9 April--31 July) has been delayed because of covid, but will open on April 9 2022 with great expectations and international glamour

The top museums in the world and prestigious private collections, with significant contribution of the Queen, have lent what is possible to move to London, paving the red carpet for the "enfant prodige" of Italian Renaissance. The blockbuster exhibition at the National Gallery provides an overview of his work, from the early painting in Urbino, to the Florentine period, to the Roman apotheosis. As a painter, draughtsman, architect, designer, archaeologist, Raffaello is here explored in every aspect of his multimedia activity, including poetry and loans from around the world are gathered in London, testifying his pivotal role in the history of Western Art.

Vasari describes him an "universal Artist" for the mastery he developed in printmaking,decorative art and tapestry design as well as his architecture and archaeological work as surveyors of ancient Rome. Famous is his descent with ropes into the mysterious darkness of the ruins of Domus Aurea, together with Michelangelo. There was no love lost between Raffaello and Michelangelo , who considered the "urbinate" a shameless upstart, a complacent fop, a pet of popes.

Actually, Raffaello was charming: knew how to curry favor and was definitely more gracious or diplomatic than the grumpy and stubborn Florentine artist. And he was very good at his job. But he climbed the stairs of fame and fortunes thanks to the competition with two Florentine geniuses and the Florentine artistic environment. Florence was his test bench, where he got in touch with Antonio da Sangallo, Andrea Sansovino, Ridofo del Ghirlandaio, Baccio D'Agnolo to name a few. And where he studied Donatello and Masaccio and was witness of the production of the two giants Leonardo and Michelangelo. In the meanwhile, he painted Madonnas.

He felt a bit snubbed by Florence: during his stay in town (1504-1508) he had only to finish works commissioned before, such as the Ansidei Madonna, the Madonna of the Pink, the Terranuova Madonna, present in the London Exhibition. Commissioned by rich Florentine families , Raffaello painted little masterpieces such as La Belle Jardiniere, Madonna del Cardellino, Madonna del Belvedere, Madonna of the Palm, where influences from Leonardo are recognizable, or Madonna Bridgewater, recalling Michelangelo's Tondo Taddei .

Canigiani, Nasi, Tempi and other well established Florentines had their sacred painting by the young artist, but no everlasting outstanding patron came in the clear. Taddeo Taddei, clever merchant with a soft spot for Arts and keen eye for Art investments, hosted and cherished Raffaello, who said " I am obliged to Taddei than to any man alive." Not only for being his honored guest in Palazzo Taddei at No 10 Via de Ginori, but also for introducing him to more and more clients. He painted for instance the stunning portraits of Agnolo Doni and Maddalena Strozzi to celebrate their wedding and his name was getting growing credit among the high and mighty, but he did not find easy to gain public commissions in Florence.

So it is no surprising that he quickly sized the opportunity for a change of panorama. Roma was calling and Raffaello left abruptly in summer 1508 leaving unfinished the Madonna del Baldacchino, commissioned by the Dei family for their chapel in S Spirito. Sienese banker Agostino Chigi paved his way into the Vatican which transformed his status as an artist, cherished by Giulio II and Leone X .

His Roman years saw him applying his talents widely, rocketing his career to the stars: The exhibition benefits from loans from Louvre, Uffizi, Prado , Musei Vaticani just showing innovative and creative progress in a large range of astonishing works which confirm the National Gallery up to its fame of organizing excellent exhibitions. The Florentine Madonnas brought him good luck, among so many impressive masterpieces, one of my favourite remains the Madonna Tempi, lent by the Munich Pinakotheck(because was bought from the Tempi family by Ludwig II of Baviera in 1829) One of the simplest but most affecting images of the Virgin with baby Jesus, it may remind the Donatello's Verona Madonna, but Raffaello has infused sweet and easy grace in this intimate embrace of Mother and Child, with their faces tenderly touching, inspiring a deep and gentle tenderness, confirming his great pictorial imagination and poetic magic hand.

MARGRETA MOSS

"Le amiche formidabili" nei romanzi per l'infanzia

Rivivono all'Istituto di Cultura di Londra

Per lungo tempo in passato gli editori di libri per ragazzi hanno pubblicato soltanto storie con protagonisti maschili, così ai maschietti venivano proposti racconti di avventura, come L'isola del tesoro o Capitani coraggiosi, ed alle bambine erano riservati solo volumi sulle buone maniere, che insegnavano loro come ricamare o preparare una buonissima torta.

Tutto è cambiato quando, nel 1865, Lewis Carroll scrisse Alice in Wonderland e fu Alice, per l'appunto una bambina, a rivestire il ruolo da protagonista di una avventura fantastica. Il libro ottenne un successo strepitoso e contribuì grandemente a far cadere un mondo di pregiudizi. Da allora molte altre storie sono state pubblicate con in primo piano figure femminili che rivivono in "Le Amiche Formidabili", un libro fresco di stampa scritto da Eleonora Fornasani ed Ilenia Provenzi ed illustrato da Rachele Aragno.

Il volume – oggetto di un appuntamento online il 17 febbraio all'Istituto Italiano di Cultura di Londra per la serie "Book O'Clock", indirizzata a bambini tra i 6 e gli 11 anni - presenta le 26 eroine dei più famosi romanzi per ragazzi di ieri e di oggi, diventati veri e propri classici anche al cinema o in tv. In loro le giovani lettrici possono riconoscersi.

Sei curiosa come Alice? Uno spirito libero come Jo March? Generosa come Polyanna? Coraggiosa come Momo? Hai un cuore verde come Heidi? Leggere questo libro aiuta a ritrovare dentro di se' risorse che non immaginavi di avere. E ne è consigliata la lettura anche ai ragazzini affinché possano capire quanto le donne abbiano sempre dovuto lottare per poter affermare il loro posto nel mondo ed ai genitori che desiderino ripercorrere storie e personaggi della propria infanzia.

Eleonora Fornasari (classe 1985) vive in provincia di Milano, in una casetta circondata da alberi, scoiattoli... e libri! Alcuni li ha scritti lei stessa fin da piccola, su agende e quaderni che ha riempito di storie e personaggi di fantasia. Quando la carta non le è più bastata, ha cominciato a scrivere per la televisione. Oggi è autrice televisiva e sceneggiatrice per Rai Ragazzi e ha dato alle stampe alcuni libri per bambini .

Ilenia Provenzi, cresciuta nella cittadina di Bergamo, si è laureata in Lettere e poi in Sceneggiatura, specializzandosi nelle storie per ragazzi. Dopo aver viaggiato e fatto esperienza all'interno di case di produzione, ha scelto di diventare freelance e si è dedicata alla scrittura e alla traduzione dall'inglese. Ha lavorato come autrice in diverse serie tv in animazione e ha iniziato a scrivere narrativa e a insegnare scrittura all'interno di un corso di Creative Storytelling per gli studenti internazionali dell'Università Cattolica di Milano.

La Redazione

Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

Novità Editoriali

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

TREMA LA NOTTE - NADIA TERRANOVA - EINAUDI

28 dicembre 1908: il più devastante terremoto mai avvenuto in Europa rade al suolo Messina e Reggio Calabria. Nadia Terranova attinge alla storia dello Stretto, il luogo mitico della sua scrittura, per raccontarci di una ragazza e di un bambino cui una tragedia collettiva toglie tutto, eppure dona un'inattesa possibilità. Quella di erigere, sopra le macerie, un'esistenza magari sghemba, ma più somigliante all'idea di amore che hanno sempre immaginato. Perché mentre distrugge l'apocalisse rivela, e ci mostra nudo, umanissimo, il nostro bisogno di vita che continua a pulsare, ostinatamente.

I LIBRI CHE MI HANNO ROVINATO LA VITA - DARIA BIGNARDI - EINAUDI

"Le situazioni pericolose, tristi, luttuose mi facevano vibrare come se solo nel dramma la vita si mostrasse davvero: nuda, integra, commovente". Ciascuno di noi, anche solo per un istante, ha conosciuto l'irresistibile forza di attrazione dell'abisso. Daria Bignardi sa metterla a nudo con sincerità e luminosa ironia, rivelando le contraddizioni della sua e della nostra esistenza, in cui tutto può salvarci e dannarci insieme, da nostra madre a un libro letto per caso. Partendo dalle passioni letterarie che l'hanno formata, con la sua scrittura intelligente e profonda, lieve, Daria Bignardi si confessa in modo intimo - dalle bugie adolescenziali agli amori fatali, fino alle ricorrenti malinconie - narrando l'avventura temeraria e infaticabile di conoscere sé stessi attraverso le proprie zone d'ombra. E scrive un inno all'incontro, perché è questo che cerchiamo febbrilmente tra le pagine dei libri: la scoperta che gli altri sono come noi

LE MOGLI HANNO SEMPRE RAGIONE - LUCA BIANCHINI- MONDADORI

Il maresciallo Gino Clemente ama la canottiera bianca, il karaoke, il suo labrador e soprattutto la moglie Felicetta, e coltiva un unico desiderio: andare presto in pensione. Dopo anni passati lontano da casa, viene finalmente trasferito nel suo paese d'origine, Polignano a Mare, a ridosso della festa patronale di San Vito che dà inizio all'estate. Per l'occasione, la famiglia allargata degli Scagliusi decide di celebrare il compleanno della piccola Gaia con una "festa nella festa", durante la quale Matilde può inaugurare e soprattutto mostrare la sua nuova masseria a parenti e pochi amici. Non mancano i manicaretti peruviani preparati dalla fedele Adoración, la tata tuttofare della famiglia. Oltre a Ninella, don Mimì e a tutti i protagonisti di "Io che amo solo te" è stato invitato anche il maresciallo Clemente che però declina, ma sarà chiamato con urgenza sul posto: Adoración è stata trovata senza vita nel salottino degli angeli collezionati con amore dalla padrona di casa. È subito chiaro che non si tratta di una morte accidentale. Chi può essere stato? Nel pieno della notte di San Vito, il maresciallo si troverà ad affrontare un po' controvoglia la sua prima vera indagine. Ad aiutarlo nell'impresa ci penseranno la brigadiera Agata De Razza, salentina dai capelli ricci e dalla polemica facile, e l'appuntato Perrucci, il carabiniere più sexy del barese, oltre naturalmente al suo fiuto, a quello del suo cane Brinkley e ai consigli disinteressati della moglie. Per tutti gli abitanti della zona sarà il giallo dell'estate. Tra canzoni stonate, melanzane alla parmigiana, segreti inconfessabili e voci di paese in cui tutti parlano e nessuno dice, Luca Bianchini scrive una commedia esilarante e ci fa vivere nella sua amata Polignano una nuova avventura ricca di colpi di scena, in cui tutte le tessere del mosaico si mettono lentamente a posto per rivelare una sorprendente verità.

GLI OSPITI - MARCO MAGINI- SOLFERINO

Lui è un giovane italiano, cervello in fuga che ormai da tempo lavora all'estero. Lei è una giovane turca che desidera vivere nel suo Paese. Quando insieme si trasferiscono a Istanbul, sulle prime la vita sembra dolce: certo, ci sono differenze culturali; certo, ci sono situazioni insolite; ma la città appare moderna e occidentale e l'amore è capace di superare ogni divergenza. Ma è il 2011, il regime di Erdogan comincia a serrare la sua morsa, nella società profondamente divisa tra laici e musulmani i semi della violenza stanno già portando frutto. L'inquietudine sfocerà nella rivolta di Gezi Park, che i due protagonisti vivranno in prima persona, ma con stati d'animo ed esiti profondamente e tragicamente diversi. Un romanzo d'amore e di disillusione, che raffigura con sensibilità e spietatezza una generazione, quella dei trentenni, cresciuta nel benessere e nell'individualismo. Una generazione che nella possibilità di fare le rivoluzioni e cambiare le cose non crede più. O forse sì?

LE OSSA PARLANO - ANTONIO MANZINI - SELLERIO DI GIORGIANNI

Un medico in pensione scopre nel bosco delle ossa umane. È il cadavere di un bambino. Michela Gambino della scientifica di Aosta, nel privato tanto fantasiosamente paranoica da far sentire Rocco Schiavone spesso e volentieri in un reparto psichiatrico, ma straordinariamente competente, riesce a determinare i principali dettagli: circa dieci anni, morte per strangolamento, probabile violenza. L'esame dei reperti, un'indagine complessa e piena di ostacoli, permette infine di arrivare a un nome e a una data: Mirko, scomparso sei anni prima. La madre, una donna sola, non si era mai rassegnata. L'ultima volta era stato visto seduto su un muretto, vicino alla scuola dopo le lezioni, in attesa apparentemente di qualcuno. Un cold case per il vicequestore Schiavone...

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
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

SM La Notizia

I NEGRAMARO SCELGONO LONDRA PER INIZIO TOUR EUROPEO

I fans dei Negramaro residenti in Uk si appuntino questa data: il gruppo musicale pop rock italiano darà inizio al suo prossimo tour europeo "unplugged" a Londra il 21 novembre quando si esibirà all'O2 Shepherd's Bush Empire.

Il tour porterà la band pugliese – sulla breccia dal 2000 - a proporre le canzoni che hanno segnato la loro carriera, in una veste acustica e più vicina alla natura stessa dei brani, dando poi ampio risalto a "Contatto", l'ultimo loro album, pubblicato a novembre 2020, nel pieno della seconda ondata di Covid. formatosi nel 2000.

"Il tour – ha indicato il frontman del gruppo, Giuliano Sangiorgi - sarà all'insegna di un contatto vero e proprio tra noi e il nostro pubblico, proponendo una versione vicina all'essenza stessa delle nostre canzoni. Inoltre, questo tour europeo sarà un'occasione per mostrare a mia figlia una fetta di mondo e farle scoprire nuovi posti straordinari".

La band trae il nome dal Negroamaro, un vitigno del Salento, in Puglia ed è formata da sei componenti: Giuliano Sangiorgi (voce, chitarra, pianoforte), Emanuele Spedicato (chitarra), Ermanno Carlà (basso), Danilo Tasco (batteria), Andrea Mariano (pianoforte, tastiera, sintetizzatore) e Andrea De Rocco (campionatore).

In London a Tasting of "Heroic" Italian Wines from "Extreme Lands"

"Taste more than 40 wines from 11 different Italian extreme regions": this intriguing invitation was sent by the Strings Restaurant, located in the heart of London, for a Wine Tasting which took place on the 17th of February at the sound of guitar live music.

For many Italians it is of course a big surprise to know that in their country there are eleven "extreme regions" and in order to attract people another hyperbole was used by that tapas&guitar restaurant: the Wine Tasting, from 11.30 AM to 18.00 PM, was advertised as an occasion to get acquainted with a selection of "heroic wines" (like dolcetto, nebbiolo, barbera, spumante brut...) which can be bought "directly from the italian producers" and are delivered "within two working days".

All those who registered at the entrance participated in a prize draw (with the offer of bottles of "heroic wines"...) and are entitled to receive 10% off on their next order.

Alvaro De Anna, Santy Masciaro e Pasquale Padalino

You can find the Strings Restaurant in the Belvedere Rd, inside the County Hall Building, just behind the London Eye and opposite the Big Ben. The sicilian owner, Santy Masciaro, born in Syracuse, is a professional guitarist. County Hall building just behind the London Eye and opposite Big Ben

La Redazione

Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com

Garofalo Mafalde butternut squash and crispy onion rings

Ingredients for 2

180g Garofalo Whole Wheat Mafalde
400g butternut squash, diced
1 clove of garlic, finely chopped
1 yellow onion
120g Parmesan, grated
60g butter
Extra virgin olive oil
Vegetable oil for frying
Milk for soaking onions
Flour to coat the onions
Small handful of mint, chopped
Salt & pepper

In a pan, gently cook the olive oil and garlic. Once golden, add the butternut squash and a pinch of salt.

Add hot water to the pan so that the butternut squash is covered and cook gently until soft. Once soft, smash the butternut squash with a spoon to create a creamy sauce.

Whilst the butternut squash cooks, slice the onion into rings and place in a bowl full of cold milk. Leave to stand for 5 minutes. Meanwhile begin to heat your vegetable oil for frying.

After 5 minutes, coat the milky onion rings in a good layer of flour. When the oil has reached temperature, add the onion rings and fry until golden and crispy. Remove from the oil onto a piece of kitchen paper and season with salt and pepper.

In salted boiling water, cook the Garofalo Mafalde for 8 minutes. Take a cup of the pasta cooking water and set aside.

Once 8 minutes is up, drain the Mafalde and add to the butternut squash sauce. Keep on the heat and stir together to finish cooking the pasta. Add a little of the pasta water to loosen the sauce if needed.

Once the pasta is cooked, remove from the heat and stir in the butter, Parmesan, a sprinkle of pepper and the mint.

Serve in warmed bowls, topped with the onion rings, a few mint leaves and a sprinkle of Parmesan.

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"

SEA BREAM BAKED IN SALT

Baking fish in a salt crust is one of the oldest of cooking methods, which at one time meant digging a pit in the ground, putting in the fish in its coat of salt, piling the earth over it and then lighting a fire on top. In the heat the salt hardened, keeping the fish inside nice and juicy as it cooked. The same thing happens inside your oven, and the beauty of it is that the salt seasons the fish only very lightly, so there is nothing overly salty about it when you crack the salt crust and lift it out, and because the fish is cooked whole it has that extra succulence and depth of flavour that cooking on the bone gives. I think fish baked like this is fantastic served with whatever irony-greens are in season: spinach, broccoli or Swiss chard, blanched briefly, drained and then sautéed in olive oil, with some chopped spring onions, garlic and a little chilli, if you like.

SERVES 6

fresh parsley leaves 3 bunches
fresh basil leaves 3 bunches
fresh sage leaves 1 bunch
fresh rosemary leaves 1 bunch
garlic 1 clove
sea salt 4kg
sea bream 2 (1kg each), or 1 sea bass (2kg), cleaned, but with heads left on

To serve:

extra virgin olive oil
lemon juice

PREPARATION

1 Preheat the oven to 180 C/gas 4. **2** Put all the herbs and the garlic into a blender and whiz briefly until finely chopped. **3** Mix with the salt. **4** Spread a quarter of the salt mixture over the base of a roasting tin. **5** Put in the fish and cover completely with the rest of the salt mixture. **6** Put into the preheated oven and bake for 30–40 minutes. **7** To check the fish is cooked, break off a little of the salt, which will have formed a crust, and insert the tip of a sharp knife into the fish. It should come out hot. If not, continue to bake it for a bit longer. **8** Remove the roasting tin from the oven and with a spoon crack the salt crust all the way around the edge – you should be able to lift it off in one piece. **9** Take the skin from the fish, and lift off the pieces of fillet and remove the bones. **10** Serve drizzled with little olive oil and lemon juice.

The leading industry experts
@tripdigest
follow us on: *www.tripdigest.com*
TripDigest
JOIN THE DISCOVERY

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

POLLO E BUCATINI

FREGOLA WITH RAZOR CLAMS AND ARTICHOKES

A fusion of Italian and British favourites – roast chicken stuffed with strands of long, thin rolls of pasta; surely a fantastic combination? It is in fact an old recipe, one that is served on special occasions, traditionally as the main course on Christmas Day, but it's quite unusual to see it served these days, mainly because boning the chicken is quite a fiddly job.
You can ask your butcher to do it for you, but bear in mind that it will take them a while so thank them!
Sealing the chicken cavity with rosemary sprigs adds flavour to the meat so don't skip this step if you can find sturdy rosemary.

SERVES 6

1 banana shallot, roughly chopped
4 tsp extra virgin olive oil
200g unsmoked sliced pancetta
150ml white wine
200ml Tomato Sauce (see page 272)
150ml chicken stock
100g fresh peas
120g bucatini
5g flat-leaf parsley, roughly chopped
5g chives, roughly chopped
50g pecorino cheese, grated
100g mozzarella cheese, cut into small cubes
1 chicken, about 1.8 kg (boned; ask your very kind butcher to do this for you)
sea salt and freshly ground black pepper
You will also need some rosemary sprigs or skewers to seal the chicken

PREPARATION

Preheat the oven to 180 C /fan 160 C /gas 4.
In a frying pan over a medium heat, sweat the shallot in the oil for 5 – 10 minutes until soft but not coloured.
Cut half the pancetta into matchsticks and add them to the pan.
Increase the heat to high and continue to fry until the pancetta is nice and crispy (but be careful not to burn the shallot). Pour in the wine, allow it to evaporate, then add the tomato sauce and the chicken stock.
Cook on a medium heat for 5 minutes, then add the peas and simmer for 5 minutes more, then turn off the heat.
Meanwhile, bring a pan of salted water to the boil, add the bucatini and cook for half the time suggested on the packet. Drain and mix into the sauce, then stir in the parsley, chives and pecorino cheese.
Remove from the heat and leave to cool. It needs to cool quickly so that it doesn't continue cooking, so spread the mixture out in a tray.
Once cool stir through the mozzarella.
Season the chicken with salt and pepper, then place in a bowl and stuff it with the pasta and sauce. Seal the end by securing the back skin together with rosemary sprigs or toothpicks, then remove from the bowl and tie the legs and wings together with kitchen string.
Finally cover the whole chicken with the remaining pancetta slices.
Bake in the oven for 30 – 40 minutes then increase the temperature to 200 C /fan 180 C /gas 6 and cook at this heat for 10 – 15 minutes until it's nice and crispy and the juices run clear when a skewer is pushed into the thickest part of the breast. Leave to rest for 5 – 10 minutes (not covered) then slice and serve.

La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Granita

This is a typical and delicious sicilian drink, particularly good when the weather is at its best.

INGREDIENTS

120 ml of lemon juice (about 2 lemons)
120 grams of sugar
500 ml of water
grated rind of 1 lemon

PREPARATION

Wash the lemon, cut them in half and squeeze the juice. Then strain and place in a container
Add sugar.
Mix with water and finally the grated rind
Mix well, until the sugar is completely dissolved.
Pour into a bowl of ice cream and store in freezer.
Let rest in refrigerator for at least 4-6 hours
Approximately every 30 minutes, fork it to break the ice crystals that are formed.
Then scrape the surface with a spoon and serve with lemon granita into glasses.

SM La Notizia LONDRA

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

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

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

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA
"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Prenotazioni appuntamenti passaporti circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedi/Venerdi dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotere appuntamenti on line atraverso 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 Venerdi:10:00 – 13:00
(Solo su appuntamento)
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Tel: 0121 250 3565
(Solo durante le ore di Ufficio)
info@viceconsolato.co.uk
www.vicensolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott. Luigi LINO
8 London Road , Warmley BS30 5JF
Cell: 07817721965
andrealino1974@gmail.com
Martedì e Mercoledi 9.00 -12.00
Sabato 9.00 -12.00
(Solo su appuntamento)
Per l'invio di documenti tramite posta si prega di spedire a:
137 Purlewent drive, Bath BA1 4BE

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

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

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

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
È in corso la ricerca di un nuovo titolare

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

LIVERPOOL CONSOLATO ONORARIO
Avv. Marco BOLDINI
Oriel 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)
Martedi, Mercoledi e Giovedi:
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@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552 913229
carmel63@hotmail.co.uk

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro FRANCHI
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)
20, Brixton Road, London SW9 6BU
Tel: Non deffinito
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.uk

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.uk
www.italchamind.org.uk

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.unicredtgroup.eu

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

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

PATRONATI

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

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 OHU.
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

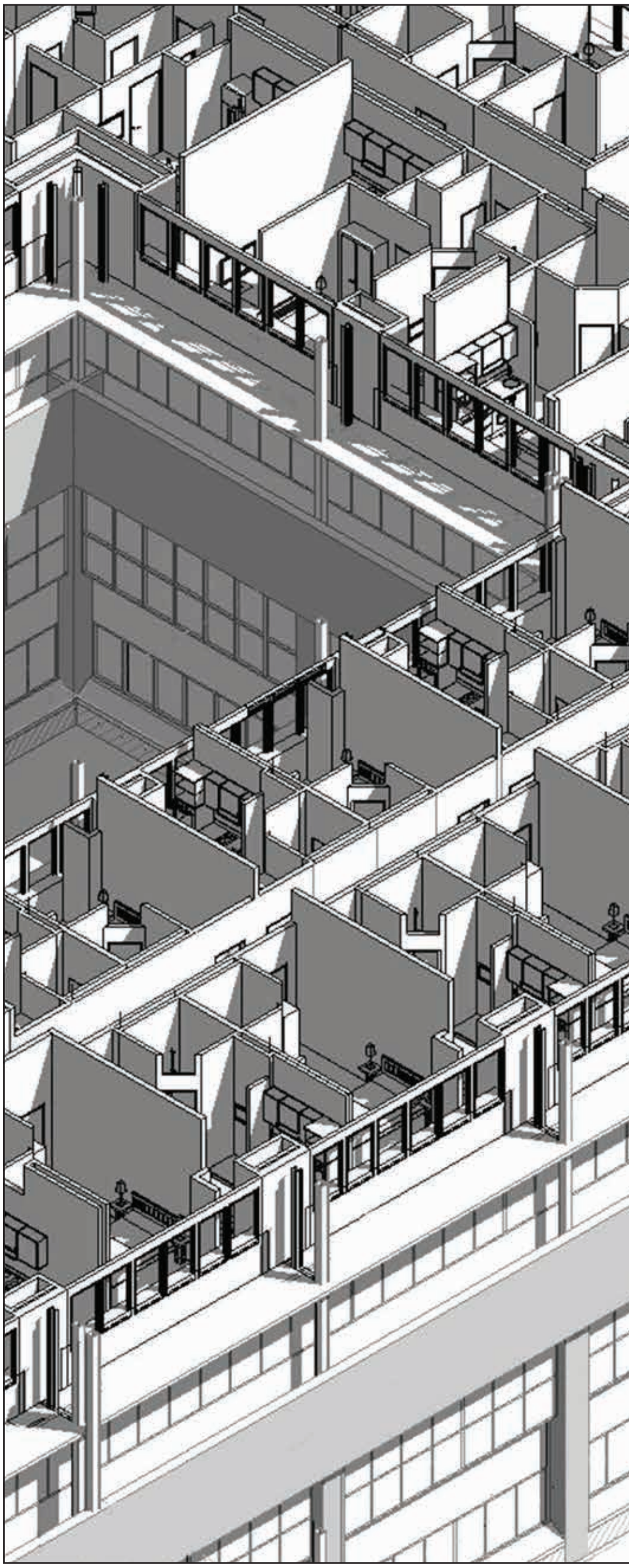
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

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

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

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



emd GROUP

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

CHAS Constructionline SafeContractor The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

SM La Notizia

Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation

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.

International
Food & Drink Event

21-23 March 2022 | ExCeL London

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).