



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



THE MEDITERRANEAN
FOOD & WINE
TRADE SHOW

22 - 23 JUNE 2022

OLYMPIA · LONDON

UCRAINA: IL PAPA CONDANNA INVASIONE MA ANCHE RIARMO VORREBBE ANDARE A KIEV



cura anche di lui. È nostro fratello", ha invocato il pontefice in una delle sue pressanti esternazioni contro la sanguinosa invasione dell'Ucraina rammaricandosi che "diverse guerre regionali e specialmente la guerra in Ucraina dimostrano che chi governa le sorti dei popoli non ha ancora recepito la lezione delle tragedie del XX secolo".

Francesco ha parlato di "una guerra ripugnante", "di un massacro insensato", di "una crudeltà disumana e sacrilega". Al tempo stesso ha però stigmatizzato l'aumento delle spese militari, che ha bollato come uno scandalo.

"Io - ha detto - mi sono vergognato quando ho letto che non so, un gruppo di Stati si sono impegnati a spendere il due per cento, credo, o il due per mille del Pil nell'acquisto di armi, come risposta a questo che sta succedendo adesso. La pazzia! La vera risposta, come ho detto, non sono altre armi, altre sanzioni, altre alleanze politico-militari, ma un'altra impostazione, un modo diverso di governare il mondo ormai globalizzato, non facen-

Segue a pag.4

"Ferma la mano di Caino!". Papa Francesco è intervenuto più volte contro la guerra in Ucraina, denunciandone senza mezzi termini il carattere sacrilego e inumano. In un'escalation di appelli ha chiesto con toni sempre più forti uno stop alla carneficina ma ha anche condannato con parole sferzanti il riarmo deciso da Italia e da altri Paesi europei in risposta alla minaccia

russe.

Chi sia Caino è chiaro ma il pontefice ha evitato di nominare in modo esplicito la Russia e tantomeno il suo presidente Vladimir Putin.

"Ferma la mano di Caino! Illumina la nostra coscienza, non sia fatta la nostra volontà, non abbandonarci al nostro agire! Fermaci, Signore! E quando avrai fermato la mano di Caino, abbi

A HOLLAND PARK SI PREPARA IL MUSICAL DEGLI ITALIANI

ANDRÀ IN SCENA IL 16 LUGLIO, SI CERCANO SPONSOR

A Londra si lavora da mesi al "musical degli italiani", uno spettacolo che dovrebbe andare in scena il prossimo 16 luglio al Britten Theatre, nel Royal College of Music di South Kensington.

Il musical si chiama "The Way Home - La Strada di Casa" e ha l'ambizione di raccontare l'emigrazione italiana verso la metropoli britannica, in particolare dal punto di vista delle famiglie. Si tratta di un "community project" tuttora in fieri e in cerca di sponsor.

Alla prima fase - la selezione del cast, formato da attori bilingue di livello amatoriale di tutte le età - è seguita la stagione delle prove, avviata il 27 febbraio presso la SIAL School a Hol-

land Park.

"Questo progetto - spiega Eleonora Giovannardi, una delle ideatrici e produttrici del Musical - nasce dalla volontà di dare voce e rappresentare la comunità degli Italiani a Londra, con una particolare attenzione alle famiglie bilingue che vedono nascere e crescere i propri figli nel paese che hanno scelto come casa".

Il progetto ha trovato il pieno sostegno delle istituzioni ufficiali italiane a Londra, anche nella ricerca degli sponsor. "Abbiamo pensato di rivolgerci ai business italiani che operano sul territorio londinese e che nella comunità

italiana hanno uno dei loro principali pubblici di riferimento", sottolinea Eleonora Giovannardi, una delle ideatrici e produttrici del progetto. "Ci piace - ha aggiunto - l'idea di offrire una piattaforma di visibilità a tutte le aziende, piccole e grandi, che nonostante Brexit e pandemia hanno continuato a operare portando un po' di italianità da questa parte della Manica".

Le aziende che desiderano supportare il progetto o saperne di più possono trovare maggiori informazioni sul sito del progetto, nella pagina dedicata: <https://musicalitalianilondra.wordpress.com/become-a-sponsor/>

La Redazione



Aziende italiane in forza al "Food & Drink Event"

Al centro EXCel il meglio delle eccellenze alimentari

Si è mangiato e bevuto alla grande alla fiera "Food & Drink Event" (IFE) che si è svolta a Londra nel centro fieristico ExCel dal 20 al 22 marzo scorso con la presenza di oltre cento aziende in rappresentanza del made in Italy.

Settantadue di queste aziende della Penisola, installate su una superficie di circa 580mq con la regia di Agenzia ICE Londra, hanno offerto una panoramica completa delle eccellenze alimentari italiane.

A IFE 2022 - la fiera del settore agroalimentare più importante nel Regno Unito, con oltre 1500 espositori provenienti da tutto il mondo - hanno preso parte su un binario parallelo anche altre trenta aziende provenienti esclusivamente dalle Regioni meno sviluppate (Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sicilia) e quattro dalle cosiddette Regioni in transizione (Abruzzo, Molise e Sardegna).

Per l'evento l'Agenzia Ice ha allestito un centro servizi con la funzione di ospitare ed orientare i visitatori stranieri e fornire assistenza logistica agli espositori italiani. Si tratta di un format già sperimentato con successo, ormai consolidato, in altre sedi.

Il Regno Unito è uno dei maggiori mercati di sbocco per la produzione alimentare del nostro Paese. Nel 2021 le esportazioni italiane di prodotti alimentari e bevande verso il Regno Unito sono ammontate a 2,96 miliardi di sterline, con una diminuzione rispetto al 2020 del -1,49% in valore. Questo calo è però ben inferiore rispetto ai concorrenti, ed infatti nel 2021 l'Italia è passata dalla sesta posizione che deteneva dal 2018 al quinto posto dopo Olanda, Francia, Irlanda e Spagna.

La Redazione

AVETE SCRITTO UN RACCONTO IN ITALIANO E VIVETE IN UK?

C'E' UN CONCORSO LETTERARIO CHE FA PER VOI

A Pag. 26

IL CONSOLATO DI LONDRA PROMETTE PIÙ PASSAPORTI

"per un giusto equilibrio tra domanda ed offerta"

A Pag. 2

COME SPIEGARE LA GUERRA AI BAMBINI?

I CONSIGLI DI "SAVE THE CHILDREN"

A Pag. 21

IL CONSOLATO DI LONDRA PROMETTE PIÙ PASSAPORTI

“per un giusto equilibrio tra domanda ed offerta”

Il Consolato di Londra promette il rilascio di più passaporti nei prossimi mesi in modo da “trovare un giusto equilibrio tra domanda ed offerta di passaporti, come già avviene per tutti gli altri servizi consolari”

La promessa è stata fatta dal Console Generale Marco Villani durante un incontro con il neo-presidente del Comites Londra Alessandro Gaglione.

“Stiamo lavorando – ha indicato Villani – per aumentare gradualmente il

numero di appuntamenti, ma desidero comunque ricordare che ad oggi rilasciamo più del 10% dei passaporti emessi dall'intera rete diplomatico-consolare italiana”.

Al centro del colloquio nei locali del Consolato Generale c'è stato proprio il sistema di prenotazione degli appuntamenti per il rinnovo del passaporto, per il quale – ha assicurato Villani – è previsto un ulteriore potenziamento al fine di meglio soddisfare le nume-

rose richieste che giungono su base quotidiana da un'utenza di 458 mila iscritti all'AIRE.

“La crescita degli appuntamenti – ha affermato il Console Generale – passerà attraverso un aumento, anch'esso graduale, delle pratiche che gli agenti consolari onorari potranno raccogliere mensilmente: cosa che non è stata possibile fare nel corso degli ultimi due anni per via della pandemia. Inoltre, con la prossima apertura del



Alessandro Gaglione e il Console Generale Marco Villani

Consolato di Manchester avremo un evidente decongestionamento della consistente domanda proveniente dal Nord del Paese. In definitiva, stiamo lavorando su più fronti e sono fiducioso

che nel breve periodo riusciremo a trovare un giusto equilibrio tra domanda ed offerta di passaporti, come già avviene per tutti gli altri servizi consolari”.

La Redazione

NUOVI AGENTI CONSOLARI A JERSEY E WOKING



Alessandro Brancato, C. G. Marco Villani

L'Italia ha nominato nuovi agenti consolari a Jersey e a Woking. Si tratta di Alessandro Brancato e Domenico Minardi, che hanno assunto le loro funzioni lo scorso 23 marzo quando hanno prestato giuramento al Consolato Generale di Londra.

Il verbale di giuramento è stato firmato alla presenza del Console Generale Marco Villani e dei Consoli Francesco De Angelis e Diego Solinas.

La rete consolare onoraria italiana in Inghilterra e Galles si compone di 4 Consolati onorari (Bedford, Gibilterra, Manchester e Liverpool), tre Vice Consolati onorari (Birmingham, Cardiff e Nottingham) e nove Agenzie consolari onorarie (Ashford, Bristol, Cheshunt, Jersey, Guernsey, Newcastle-upon-Tyne, Peterborough, Watford, Woking).

Il Consolato Generale di Londra si è impegnato a “lavorare per rafforzare ulteriormente la rete consolare onoraria e per aumentarne la capillarità”.

La Redazione



Domenico Minardi e C.G. Marco Villani

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

An easy way to shop 24/7 through our website
Choice between our trade accounts and click & collect service
A friendly, knowledgeable and dedicated team
An online postcode checker to ensure on-time delivery
Monthly promotions on a selected range of products
Three temperature product ranges: ambient, chilled and frozen.

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

Shop online
Salvo1968.co.uk



NON DIMENTICATEVI! SEMPRE IN VIGORE TASSA AL 7% PER PENSIONATI ESTERI IN RIENTRO AL SUD

Avete una pensione estera e dopo gli scombussolamenti degli ultimissimi anni (pandemia, guerra...) vi è venuta voglia di ritornare in Italia? Allora ricordatevi che avete diritto ad un generosissimo sconto sulle tasse se andate a stabilirvi in alcune zone della Penisola.

In una nota Fabio Porta, senatore Pd eletto in Sud America, ha illustrato i vantaggi fiscali per i pensionati che decidono di tornare a risiedere nelle regioni del Sud Italia. Vantaggi introdotti con la legge di Bilancio 2019 e tuttora validi.

La legge prevede “un regime fiscale speciale volto a favorire il trasferimento in alcune zone dell'Italia di soggetti residenti all'estero (a prescindere dalla loro nazionalità) titolari di redditi da pensione erogati da enti esteri per favorire gli investimenti, i consumi ed il radicamento in alcuni comuni del Mezzogiorno con determinate caratteristiche demografiche”.

“L'agevolazione fiscale – sottolinea Porta – è molto attraente perché prevede una tassazione del 7% su tutti i redditi prodotti all'estero (non solo quindi quelli da pensione) se si trasferisce la propria residenza in Italia”.

Quanto ai requisiti richiesti per poter optare per l'assoggettamento dei redditi di qualunque categoria all'imposta sostitutiva con aliquota del 7% per ben 10 anni, bisogna essere titolare di pensione estera (va precisato anche se è in convenzione internazionale con l'Italia come ha chiarito l'Agenzia delle Entrate in una recente risposta ad un interpello) e trasferire in Italia la propria residenza in uno dei comuni appartenenti al territorio delle Regioni Sicilia, Calabria, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia, con popolazione non superiore a 20.000 abitanti o in uno dei comuni con popolazione non superiore ai 3.000 abitanti rientranti nelle zone colpite dal sisma del 24 agosto 2016, del 26 e 30 ottobre 2016 e del 18 gennaio 2017.

L'opzione può essere esercitata dalle persone che non siano state fiscalmente residenti in Italia nei cinque periodi di imposta precedenti a quello in cui l'opzione diviene efficace e trasferiscono la residenza da paesi con i quali sono in vigore accordi di cooperazione amministrativa.

L'imposizione sostitutiva del 7% si applica non solo alla pensione estera ma anche ai redditi, di qualunque categoria, prodotti all'estero. Va precisato che vengono tassate in base alle ordinarie disposizioni, eventuali pensioni INPS percepite dai soggetti che si siano trasferiti o si trasferiranno in Italia ed abbiano scelto le agevolazioni fiscali.

La Redazione

Putin: Salvini lo voleva a capo del governo italiano, Berlusconi lo definiva "un dono del Signore" ...



Vladimir Putin

C'è voluto l'invasione dell'Ucraina perché nel mondo politico italiano finissero i panegirici nei confronti del presidente russo Vladimir Putin.

Tra i tanti sfegatati e potenti ex-sostenitori che l'uomo forte del Cremlino aveva nella Penisola soltanto uno - e guarda caso, non un politico - ha fatto però un chiaro, esplicito, totale "mea culpa" per l'abbaglio preso: Al Bano. Sì, il cantante Al Bano. Gli altri - in primis l'ex-premier Silvio Berlusconi, il leader della Lega Matteo Salvini e il fondatore del Movimento 5 Stelle Beppe Grillo - hanno preferito glissare...

"Ho incontrato Putin cinque volte, la prima nel 1986 quando era nel KGB. È sempre stato un onore, sono stati tut-

ti piacevolissimi incontri.... Non avrei mai immaginato un passo del genere da Putin, sono stato un suo grande ammiratore ma non si può mettere in moto una macchina da guerra di quel genere contro i suoi fratelli. Come si fa a non cambiare idea su Putin, dopo quello che ha fatto? è sbottato il cantante che in Russia è celebre quasi quanto in Italia. Se potesse gli direbbe: "Fermati finché sei in tempo!"

"Non è accettabile - ha sottolineato Al Bano - vedere quello che sta succedendo in Ucraina, con attacchi anche agli ospedali, carri armati e bambini che muoiono. No, questo non è accettabile".

A suo modo il cantante ha parteci-

pato anche lui alle sanzioni occidentali anti-Putin: non andrà in ottobre a Mosca e San Pietroburgo per due concerti da tempo in calendario.

A differenza di Al Bano Berlusconi ha scelto nelle prime settimane di guerra la strada del "no comment", malgrado giornali, radio e televisioni abbiano rievocato la sua strettissima, quasi ombelicale amicizia con "il fratello minore" Putin verso il quale esternava in pubblico sentimenti molto superiori all'ammirazione, tanto da dire di lui nel 2015: "Putin è una persona rispettosa degli altri, è un riflessivo, è un uomo profondamente liberale, uno che mantiene la parola data. È veramente un democratico. Io lo conosco da più di 15 anni, lo considero quasi un mio fratello minore. Ho con lui una grandissima cordialità e una grandissima e oggi è indubbiamente il numero uno tra i leader del mondo".

Cinque anni prima, nel 2010, Berlusconi aveva addirittura definito Putin "un dono del Signore".

Non da meno Salvini che nell'ottobre 2018, quattro anni dopo l'annessione russa della Crimea e la sobillazione del Cremlino al separatismo del Donbass senza contare la repressione interna e la propaganda totalitaria, diceva durante una visita nell'ex-capitale dell'impero sovietico: "Io qui a Mo-

sca mi sento a casa mia, in alcuni Paesi europei no". A suo avviso "più europea della Federazione russa ce ne sono poche in questo mondo".

Uno sudioso ha recuperato almeno 20 tweet pro-Putin di Salvini a partire dall'annessione russa della Crimea, che l'Occidente aveva denunciato a gran voce limitandosi però a blande sanzioni. Riletti adesso i tweet pro-Putin a denigrazione dell'allora premier italiano Matteo Renzi fanno piuttosto impressione: "Farei cambio tra Renzi e Putin domattina, altro che dittatore", "Europarlamento attacca Russia e Ungheria anziché pensare a problemi reali. Fra Renzi e Putin, scelgo PUTIN", "Fra Putin e Renzi scelgo Putin, senza dubbio. Non dobbiamo dipendere dalle scelte di Berlino e Bruxelles", "Sanzioni contro la Russia, follia dei cretini UE e di Renzi! Io sto con #PUTIN, via le sanzioni!", "Meno male che Putin c'è".

Da tanta Putinomania non si salvava nemmeno l'attuale presidente della repubblica Sergio Mattarella: "Cedo due Mattarella in cambio di mezzo Putin!", tuonava infatti Salvini in un tweet.

Mentre Berlusconi l'ha messa sempre sul personale, fino ad accettare da Putin un letto che non gli sarebbe servito solo per dormire, Salvini - all'epoca ammiratore di Mosca e denigratore di Bruxelles - l'ha messa sul politico-istituzionale e in passato la Lega ha addirittura firmato un accordo di collaborazione con "Russia Unita", il partito scendiletto di Putin.

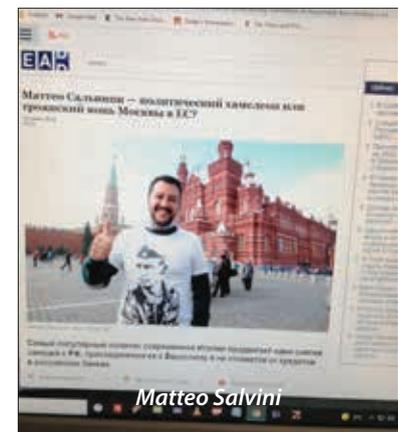
Pur non essendosi mai avventurata in panegirici di Putin, Giorgia Meloni - leader del partito post-fascista "Fratelli d'Italia" - non sembrava pensarla molto diversamente dal leader leghista. Nel 2015 scrisse in un tweet: "Putin meglio di Renzi, ha ragione Salvini". Per lei era chiaro, prima dell'invasione - argomentò il comico genovese, in apparenza parlando sul serio - ne della Ucraina, che

la Russia di oggi difendeva nientemeno che l'identità cristiana dell'Europa...

Nel 2017 Grillo - convinto che la politica internazionale avesse bisogno di "uomini forti" come Putin - prese due piccioni (non si offendano i piccioni!) con una fava: in un'intervista definì Putin e Trump "due giganti". "La politica estera degli Stati Uniti è stata un disastro sotto Obama. Se Trump ha voglia di convergere con Putin, di rimettere le cose sulla giusta strada, non può che avere il nostro appoggio. Due giganti come loro che dialogano: è il sogno di tutto il mondo! Eravamo in guerra fredda, con l'arma nucleare. La politica internazionale ha bisogno di statisti forti come loro", argomentò il comico genovese, in apparenza parlando sul serio.

Tra i grillini che in passato hanno sposato a pieno la linea Putin dando addosso alla Nato, agli Stati Uniti e all'Europa spicca l'attuale sottosegretario agli Esteri Manlio Di Stefano, noto anche per aver definito libici gli abitanti del Libano. Nel 2016 Di Stefano trattava l'Ucraina da "stato fantoccio degli Usa". Per lui Putin era "un partner strategico nella lotta al terrorismo, non vederlo è cecità. Assieme ad Assad ha vinto la guerra in Siria". Come Assad e Putin abbiamo vinto la guerra si sa: spianando con le bombe Aleppo e altre città.

LaR



Matteo Salvini



Boris Johnson

Udite! Udite! Per Boris Johnson la Russia di Putin e l'Unione Europea sono grosso modo la stessa roba:

JOHNSON PARAGONA LA RESISTENZA UCRAINA ALLA BREXIT

L'Ucraina vuole scrollarsi di dosso la Russia così come il Regno Unito si è liberato dall'Unione Europea con la Brexit. L'Ucraina si è ritrovata a farlo con le armi, al Regno Unito è bastato un referendum ma quello che conta è: il comune anelito di libertà!

A riprova che il presidente russo Vladimir Putin non è probabilmente l'unico a delirare, il primo ministro britannico si è lanciato nell'ardito parallelo

lo scorso 19 marzo parlando ad una conferenza del partito conservatore a Brackpool.

"L'istinto del popolo di questo Paese - ha detto Johnson testualmente - è di scegliere ogni volta la libertà come il popolo d'Ucraina. Posso darvi una coppia di famosi esempi recenti. Quando il popolo britannico ha votato per la Brexit in così vasto numero non credo che fossero anche lontanamen-

te ostili agli stranieri. Lo hanno fatto perché volevano essere liberi di fare le cose diversamente e che il loro Paese fosse in grado di governarsi da solo".

Per fortuna anche all'interno del suo partito molti hanno preso le distanze da una simile visione delle cose: Un esponente di rilievo del partito, Lord Barwell, gli ha risposto per le rime scrivendo: "Votare in un referendum libero ed equo non è in alcun modo

paragonabile a rischiare la vita per difendere il proprio Paese dall'invasione, il fatto imbarazzante è che gli ucraini stanno combattendo per la libertà di aderire all'UE".

Il polacco Donald Tusk, ex-presidente del Consiglio Europeo, ha ricordato a Johnson "l'entusiasmo" di Putin per la Brexit e ha bollato le sue parole come "un'offesa agli ucraini, ai britannici e al senso comune".

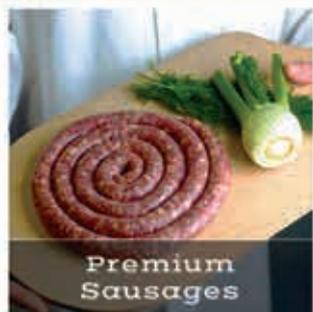
LaR

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



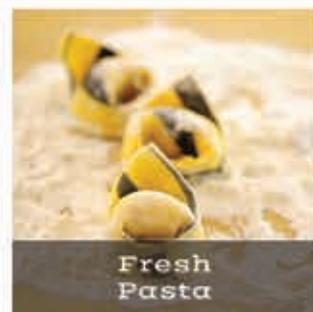
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

BEDFORD: 01234 607 700	HUDDERSFIELD: 01484 514117
GLASGOW: 0141 882 7223	BRISTOL: 01179 374 980



UCRAINA: ANCHE CGIE E COMITES SI MOBILITANO

Anche il Consiglio Generale degli Italiani all'estero, in coordinamento con i Comites, si è mobilitato per gli sforzi umanitari a favore degli ucraini in fuga dalla guerra e ha chiesto al governo Draghi fondi per finanziare questo sforzo.

"Quanto sta succedendo in Ucraina è davvero un dramma. Il CGIE è in contatto continuo con tutti i soggetti operanti nei Paesi maggiormente coinvolti, per aiutare nell'organizzazione della solidarietà. I Comites hanno già messo in campo una serie di iniziative e stanno collaborando il più possibile gli uni con gli altri, dimostrando ancora una

volta il valore delle strutture italiane all'estero", ha indicato il segretario generale del CGIE Michele Schiavone.

A giudizio di Schiavone bisogna mettere a disposizione dei Comitati degli Italiani residenti all'Estero una parte dei fondi stanziati dal ministero degli Esteri per rispondere all'emergenza causata dal conflitto in Ucraina, organizzare delle Giornate delle porte aperte degli Enti impegnati nella solidarietà e creare un ufficio centralizzato per coordinare tale attività.

Queste proposte sono emerse da una conferenza organizzata dal Consiglio Generale degli Italiani all'Estero

con i rappresentanti dei Comites dei Paesi maggiormente coinvolti dal conflitto per fare il punto sulle iniziative umanitarie presenti e future.

Tutti i partecipanti si sono detti d'accordo che l'esigenza primaria è acquisire informazioni dirette per organizzare, in maniera coordinata e mirata, gli aiuti alle persone ucraine in fuga dal conflitto, che sono sempre più numerose.

I Comites in prima linea sono quelli di Polonia, Ungheria, Romania e Repubblica Ceca, e in numero minore di altri Paesi europei.

Già nelle prime settimane di guerra

sono state varate parecchie iniziative delle organizzazioni italiane all'estero, come raccolte di fondi o di beni di prima necessità, l'affitto di pullman per il trasporto dei profughi e il reperimento di strutture per l'accoglienza.

La senatrice di Italia Viva Laura Garavini è intervenuta alla videoconferenza e ha lodato "le attività molto intelligenti e creative avviate dai diversi Comites, come la creazione di

una piattaforma di traduttori e di info points".

"Sarà premura del Parlamento lavorare affinché siano stanziati finanziamenti ad hoc per progetti specifici", ha assicurato la senatrice.

Il presidente dell'Unione delle province d'Italia Piero Marrese si è detto disponibile a coordinare le attività di solidarietà delle molte comunità italiane nel mondo. Dagli interventi dei presidenti Comites è emerso che, la maggioranza delle persone in fuga dall'Ucraina non ha alcun legame con i Paesi che adesso li ospita. Spesso si tratta di persone senza una meta precisa, che tendono a fermarsi il più vicino possibile al confine, sperando in un rientro a tempi brevi ma creando non poche difficoltà logistiche. *LaR*

ITALIA HA BISOGNO DI 3 ANNI PER DIR NO A GAS RUSSO



Roberto Cingolani

Per essere completamente indipendenti dal gas russo l'Italia ha bisogno di tre anni e potrebbe andare incontro a "qualche incertezza" dopo l'estate in caso di interruzione delle forniture.

Lo ha indicato il ministro della Transizione Ecologica Roberto Cingolani durante un'audizione dello scorso 16 marzo al Senato sulla situazione energetica italiana dopo l'invasione russa dell'Ucraina.

Cingolani ha premesso che l'Italia si trascina un problema di scarsa lungimiranza: negli ultimi due decenni infatti "non si sono fatti investimenti sul gas prodotto in Italia, si è passato dal

20% del fabbisogno prodotto in casa al 95% di dipendenza di gas dall'estero di oggi. Le importazioni dalla Russia oggi sono di 29 milioni di metri cubi".

Un problema, quest'ultimo, che è anche morale: "Il flusso attuale dalla Russia è il più alto nei tempi recenti in tutta Europa e si è sollevata la questione che l'Europa sta pagando la Russia circa 1 miliardo di euro al giorno alla Russia, è una riflessione importante da fare".

La strada da percorrere ora ha varie diramazioni. La prima diramazione è diversificare, incrementando i flussi di forniture da altri paesi.

Il gasdotto Tap in arrivo dall'Azerbaijan alle coste del Salento è attivo dal 2020, l'anno scorso ha portato in Italia circa 7 miliardi di metri cubi di gas e ha capacità potenziali di circa il triplo. Ci sono poi il Transmed che dall'Algeria e dalla Tunisia arriva in Sicilia, a Mazara del Vallo (30 miliardi di metri cubi a regime) e il Green stream che trasporta oggi 8 miliardi di metri cubi di gas naturale dalla costa libica fino alla costa italiana.

La seconda diramazione è mantenere un ampio stoccaggio, ma qui si innesta la denuncia di speculazioni fatta da Cingolani pochi giorni fa: "Noi do-

vremmo tenere una capacità di stoccaggio del 90% oggi siamo a 1,5 euro per metro cubo, per stoccare 10 miliardi di metri cubi ci servirebbero 15 miliardi, un anno fa avremmo speso 3 miliardi. Non è molto giustificato il fatto che a parità di tutto il prezzo salga da 30 centesimi a un euro e mezzo".

Nel lungo periodo, infine, l'obiettivo deve essere quello dell'incremento delle rinnovabili: "Noi facciamo di tutto per mantenere l'impegno del 55 per cento di decarbonizzazione al 2030, anche perché stiamo cercando di accelerare con le rinnovabili, sperando che non ci sia una lunga coda della guerra", ha spiegato il ministro.

L'ultimo punto, infine, è l'Europa: "Tutto quello che stiamo facendo lo facciamo con un occhio al RepowerEU che dovrebbe uscire nelle prossime settimane. Noi abbiamo proposto un price cap a livello europeo sulle transazioni di gas all'ingrosso, che oltre a portare benefici diretti ai consumatori porterebbe benefici anche sul costo dell'energia elettrica". E un'altra proposta "è il disaccoppiamento dei prezzi dell'energia rinnovabile con quella dell'energia termoelettrica prodotta col gas: questo funzionava quando la rinnovabile costava di più". *LaR*

Segue da pag. 1

UCRAINA: IL PAPA

do vedere i denti, come adesso, un modo diverso di impostare le relazioni internazionali. Il modello della cura è già in atto, grazie a Dio, ma purtroppo è ancora sottomesso a quello del potere economico-tecnocratico-militare".

Per il pontefice la guerra in Ucraina è "il frutto della vecchia logica di potere che ancora domina la cosiddetta geopolitica. La storia degli ultimi settant'anni lo dimostra: guerre regionali non sono mai mancate; per questo io ho detto che eravamo nella terza guerra mondiale a pezzetti, un po' dappertutto; fino ad arrivare a questa, che ha una dimensione maggiore e minaccia il mondo intero. Ma il problema di base è lo stesso: si continua a governare il mondo come uno "scacchiere", dove i potenti studiano le mosse per estendere il predominio a danno degli altri".

Ma perché il Papa non ha menzionato né Putin né la Russia? Ha fatto bene?

Non importa che il pontefice sia stato molto aspro nella denuncia della guerra a differenza del patriarca ortodosso di Mosca Kirill che invece ha avalato, in qualche modo benedetto "l'operazione militare speciale" in Ucraina che a suo grottesco giudizio non deve diventare teatro di sfilate gay. Da qualche parte il comportamento di Papa Francesco è stato addirittura accostato a quello di un suo controverso predecessore, Pio XII, che durante la seconda guerra mondiale non se la sentì di gettare la croce su Adolf Hitler chiamandolo in causa con tanto di nome e cognome.

Con ogni probabilità ha glissato soltanto per poter svolgere un possibile ruolo di mediatore nel conflitto e in effetti i suoi appelli alla pace sono stati incessanti e sempre più carichi di dolore: "In nome di Dio, si ascolti il grido di chi soffre e si ponga fine ai bombardamenti e agli attacchi! Si punti veramente e decisamente sul negoziato e i corridoi umanitari siano effettivi e sicuri. In nome di Dio, vi chiedo: fermate questo massacro!", ha scongiurato in una delle numerose esternazioni cadute nel vuoto.

Dopo una telefonata con il presidente ucraino Volodymyr Zelensky che lo ha invitato a Kiev, il Papa ha preso una decisione davvero clamorosa: ha incominciato a parlare anche in pubblico della possibilità di una visita nella capitale del Paese brutalmente aggredito dalla Russia.

E va detto che se il Papa non ha menzionato in modo specifico Putin, ci ha pensato il vescovo di Chieti, Bruno Forte, sconcertato per il fatto che a giustificazione della guerra il presidente russo sia arrivato a citare un passo del Vangelo di Giovanni ("Non c'è amore più grande di dare la propria vita per i propri amici") nel corso di un bagno di folla nel più grande stadio di Mosca.

Per il vescovo Forte la citazione del Vangelo a supporto della Guerra da parte di Putin è "un atto sacrilego", una "bestemmia". "Il presidente russo - ha tuonato l'alto prelato - è evidente che non riesce più a trovare argomenti per giustificare questa follia, una aggressione ingiustificata e totalmente immorale". *La Redazione*

We are What you Eat

Est. 1984

CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

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

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. An extensive range of Italian chilled, frozen, and ambient speciality products created by both artisans through to medium/large business enterprises.

We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

www.cibosano.co.uk

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

Operazione Z, al Giappone portò male...

Qualcuno avrebbe dovuto dirlo a Putin

I mezzi russi sono entrati in Ucraina con la lettera "Z" in bella vista, cosa che ha molto eccitato le febbrili menti che navigano sui social. Dovrebbe essere semplicemente il simbolo identificativo dei blindati e degli altri veicoli dedicati all'invasione, per evitare che si sparino tra loro— anche se è curioso ricordare che la "Z" non appare come tale nell'alfabeto cirillico russo.

In sé, il fatto non è tanto strano: è comune nel mondo militare l'usanza di denominare le operazioni con, per esempio, le lettere dell'alfabeto greco: "delta", "gamma", "sigma" e così via. Cioè, non ci sarebbe nulla di strano se "Operazione Z" non fosse già stato il nome in codice di una delle più famose iniziative belliche del secolo scorso: l'attacco giapponese alla base navale americana di Pearl Harbor del 7 dicembre 1941.

L'incursione, effettuata in assenza di una dichiarazione di guerra, fu bollata dall'allora Presidente degli Usa, Franklin Roosevelt, come un evento "che vivrà nell'infamia". L'azione fu concepita dall'ammiraglio giapponese con lo scopo di distruggere la flotta statunitense nel Pacifico. Ebbe successo: una corazzata americana

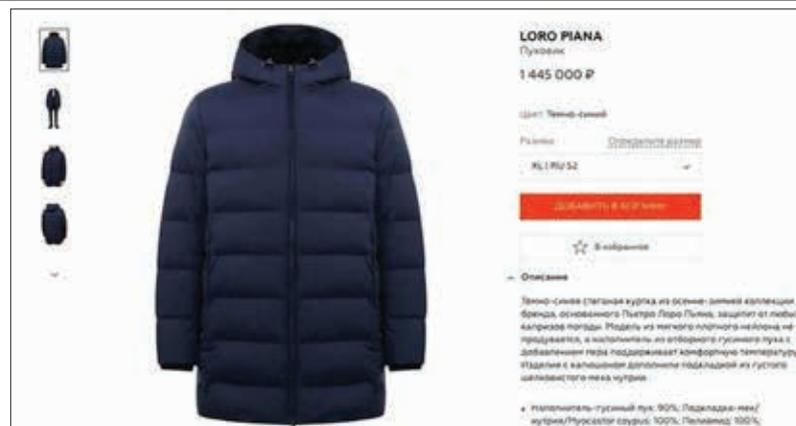


La risposta iniziale giapponese fu di indirizzare la propria attenzione alla Malesia e alle sue piantagioni di caucciù, all'epoca un materiale assolutamente strategico per la fabbricazione dei copertoni per le auto e i camion. Se il Giappone non poteva avere il petrolio, allora l'Occidente non doveva avere le gomme. È almeno possibile che così facendo, i giapponesi pensassero di acquisire una pedina per

uno scambio del tipo "vi ridiamo il vostro caucciù se la finite con l'embargo petrolifero", ma, come sappiamo, non andò così. Tutti si erano spinti troppo in là e la questione si chiuse con le bombe di Hiroshima e Nagasaki.

Vladimir Putin non è un uomo colto, ma si pregia di essere uno studioso di storia, per quanto di una storia particolare, piegata al proprio consumo, come quando deve giustificare le sue ambizioni in Ucraina. Non è detto però che sappia molto dell'andamento della Seconda guerra mondiale nel Pacifico, lontano dai suoi interessi e dalle sue ambizioni personali. La "Z" potrebbe non significare nulla di particolare. Potrebbe non essere stato Putin a sceglierla—o, se l'avesse fatto, può darsi che nessuno abbia avuto il coraggio di dirgli quanto portò male l'ultima volta, per il Giappone e per l'Impero del Sol Levante.

James Hansen



PUTIN SFOGGIA GIACCONE "MADE IN ITALY" A BAGNO DI FOLLA

Al bagno di folla nello stadio Luzhniki di Mosca per l'ottavo anniversario dell'annessione dell'Ucraina il presidente Vladimir Putin ha sfoggiato lo scorso 18 marzo un piumino da dodicimila euro "made in Italy": in genere le aziende della moda vanno in brodo di giuggiole quando una celebrità esibisce un loro capo d'abbigliamento ma in questo caso Loro Piana ha preso le distanze.

"È una questione che crea qualche imbarazzo dal punto di vista umano", ha dichiarato Pier Luigi Loro Piana, ancora attivo nell'azienda piemontese che la sua famiglia ha ceduto nel 2013 alla multinazionale francese del lusso Lvmh in cambio di due miliardi di euro.

"Come azienda - ha sottolineato - siamo completamente solidali con le posizioni del gruppo Lvmh. È chiaro da che parte abbiamo scelto di stare. Non mi sento colpevole per quella giacca, ma credo che Putin dovrebbe riflettere sull'ecatombe che sta facendo vivere al popolo ucraino".

A quanto si capisce, il piumino - chiamato "parka" e ispirato all'abbigliamento del popolo artico degli inuit - non è stato comprato dal capo del Cremlino apposta per l'evento pro-guerra allo stadio di Mosca ma parecchio tempo prima.

"Abbiamo visto purtroppo anche un richiamo all'italianità", si è rammaricato dal canto suo il leader del partito democratico Enrico Letta e ha aggiunto: "Il made in Italy ci rende orgogliosi ma vogliamo vedere un made in Italy più forte e meno legato a un personaggio che sta facendo in negativo la storia del nostro tempo".



Italian top quality Food
TENTAZIONI UK
EST. 2005

FIRST LONDON'S
ITALIAN CASH & CARRY AND WHOLESALE
(CASH & CARRY NOW OPEN TO PUBLIC)

UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP
T 020 8427 6336 W TENTAZIONI-UK.COM

SAN MARINO: HIGH-LEVEL DELEGATION MEETS BORIS JOHNSON

The aim is a "noble alliance" with UK

A delegation from the Republic of San Marino, headed by the Captain Regents Francesco Mussoni and Giacomo Simoncini, conducted the first-ever high-level visit to the UK Parliament acting on the invitation by the House of Commons' Speaker Lindsay Hoyle.

During the visit, from the 8th to the 11th of last March, the Captains Regent together with the Secretary of State for Foreign Affairs Luca Beccari

had a friendly meeting with the UK PM Boris Johnson where both parties expressed the understanding of the common wish of the two countries to forge a "noble alliance" between them and help each other in terms of security and economic prosperity.

Johnson expressed appreciation for the position taken by San Marino on the ongoing conflict in Ukraine and positively assessed the political ali-

gnment between the two countries. During the meeting, it was reinforced the necessity and the general consensus for the conclusion of the two pending economic agreements on the protection of investments and against double taxation.

Consul of San Marino in UK, Maurizio Bragagni, hosted a welcome reception in honour of the delegation. In attendance were several members of the House of Lords, House of Common, UK government, Diplomatic corps, SM citizens resident in the UK, business representatives.

A special ceremony was organised where Secretary of State Beccari, in the presence of the Captain Regents, awarded the order of Saint 'Agatha to 5 British citizens for their distinctive merits to support San Marino during the Covid-19 pandemic.

During the visit, the Captain Regents had also separate bilateral meetings with both Speakers of the Houses of the UK Parliament, reaffirming the friendly relations between the two countries and the determination to strengthen them in the future using parliamentary diplomacy.

La Redazione



After a two-year-hiatus due to the coronavirus SicityFEST returned to London from the 7th to 10th of April to celebrate Sicily and its deliciously good products in a new, amazing London venue, the Business Design Cen-

tre, a historic Grade II listed building in Islington.

The food&wine extravaganza gave Londoners a taste of what it feels like to walk down a Sicilian street market, showcasing all of the deliciousness

of the sun-drenched island in the heart of the Mediterranean has to offer.

For four days SicityFEST – organized by PopUpMarketSicity, in collabora-

tion with P&A events - allowed the visitors to enjoy the tantalising array of stalls mainly focused on Sicilian food produce, wine and drinks.

It was – literally – a unique occasion to have a taste of Sicily thanks to a wide selection of cannoli, arancini, panelle, gourmet panini, pasta, marmalades, jams, sweet and savoury preserves, desserts, cakes, gelato, liqueurs and Sicilian wine. Every mouthful gave visitors a sense of Sicily's intoxicating vitality.

Within the bigger and extravagant event of SicityFEST it was possible a taste journey through some of the best Sicilian wineries carefully selected for the London public, thanks to "SicityFEST - The Wine Experience", an exclusive event where wines were

paired with appetisers specially created by 4 renowned Sicilian chefs: Pietro D'Agostino, Bianca Celano, Enzo Oliveri and Carmelo Carnevale.

For families with children there was a kids corner with fun and activities run by UK charity Children Do Matter.

SicityFEST (the last one was the sixth edition) has always brought to London the best of Sicilian music and culture; this time it was widening the scope "hugging" the whole southern part of Italy, from Naples to Sicily, and celebrating our common Mediterranean roots and vibes. That's why in addition to live performances by Roy Paci and Mario Venuti, as special guest in our live performance corner, there were a Napoli Segreta dj set and a Taranta exhibition with Li strittulu.

London Event Celebrates the Deliciously Good Products of Sicily

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

Seguici in digitale anche su

COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Available on the App Store
GET IT ON Google Play

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

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

Turismo in Italia: Travel Hashtag lavora a rilancio



cola Romanelli, ideatore e Presidente di Travel Hashtag.

A loro giudizio "l'entusiasmo, lo spirito intraprendente e la grande competenza dei protagonisti del nostro settore, anche a Londra, testimoniano la capacità di reazione di una travel industry abituata a confrontarsi ciclicamente con emergenze ed imprevisti di varia natura, ed a mantenere un livello di lucidità ed una visione prospettica senza eguali".

Travel Hashtag è l'unico evento internazionale nell'ambito della Travel & Tourism industry che fonde opportunità di business matching, relazioni di altro profilo e speech su trend, visioni e topic rispetto al turismo che verrà. Una community di imprenditori, manager, professionisti e giornalisti interessati a condividere riflessioni ed idee sulle aspettative e comportamenti dei viaggiatori di domani. Il primo conference event format nato per favorire e sviluppare connections di valore tra i principali decision maker del comparto turistico a livello globale e locale.

Di sicuro il turismo ha ancora molta strada di fare per ritornare ai livelli pre-Covid del 2019.

Nel 2021 le presenze turistiche totali sono state 156 milioni in meno rispetto a quelle dello stesso periodo del 2019 (-35,8%), di cui 118 milioni relative ai turisti stranieri. Nel 2021 il fatturato del comparto ricettivo ha su-

bito una riduzione del 32,2% sul 2019, mentre nel 2020 la riduzione è stata del 54,5%. Un dato allarmante: nonostante il blocco dei licenziamenti, nel

2020 sono spariti quasi 20 mila occupati a tempo indeterminato, segno che le persone hanno preferito lasciare il settore.

LaR

Come attirare visitatori verso città "minori"? Se ne è parlato al Club di Londra



Come rilanciare il turismo post-Covid in Italia? Per Giorgio Palmucci, presidente dell'Enit. "L'Italia deve cambiare strategia per far conoscere anche città minori ma con grande interesse culturale e artistico".

Il presidente dell'agenzia nazionale del turismo ha parlato di questi temi quando lo scorso primo marzo è stato l'ospite d'onore ad una cena organizzata dal Club di Londra.

Lo stesso giorno Palmucci ha partecipato a Londra a Travel Hashtag, un importante evento nel settore viaggi e turismo.

Il suo intervento è stato molto apprezzato dai presenti alla cena, tra cui il Console Generale di Londra Marco Villani, il presidente del Club di Londra Rocco Forte e il delegato di Travel Hashtag Gianni Leone.

LaR

Sei stranieri su dieci hanno rinunciato a viaggi in Italia nel corso del pandemico 2021, con un buco di 22,5 miliardi di euro rispetto al 2019 ma adesso è tempo di rilancio e di come attrarre di nuovo i turisti verso la Penisola si è discusso lo scorso primo marzo durante l'edizione londinese di Travel Hashtag, la prima in UK, che si è svolta al ristorante Granaio di Piccadilly Circus.

La scelta si è rivelata vincente: nelle ultime settimane l'Inghilterra ha progressivamente rimosso tutte le restrizioni, consentendo al format di poter essere presentato esattamente come da programma.

Di alto profilo il parterre dei relatori coinvolti per l'occasione: da Sir Rocco Forte al Presidente ENIT Palmucci, fino a Chris Tarry, advisor tra i più noti a livello globale in ambito aviation. In sala, oltre agli altri speaker (Kevin Stovey di Evinco, Ian Dockrey di Equator Learning e Giuseppe Cianci di bookbook), anche Aldo Melpignano (Borgo Egnazia) e tanti volti noti della scena Travel & Tourism internazionale.

"Essere riusciti, nonostante tutto, a realizzare tre eventi in presenza in poco più di tre mesi (Milano, Abu Dhabi e Londra), è per noi fonte di enorme soddisfazione, hanno sottolineato Gianni Leone Managing Director e Ni-

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339

OPEN NOW



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



SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

215. PICCADILLY, LONDON, W1J
9HL Tel: 0207 4949435

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

[@SC_Cicchetti](https://twitter.com/SC_Cicchetti)

facebook.com/sancarlogroup

DIECI AZIENDE ITALIANE A FIERA UK PER SALVARE GLI OCEANI

PRESENTI A FIERA SOTTO L'EGIDA DELL'ICE

Sotto l'egida dell'Ice dieci aziende italiane hanno preso parte con successo a Oceanology International, la principale fiera internazionale sulle "tecnologie blu" legate agli Oceani che si è svolta all'ExCeL di Londra dal 15 al 17 marzo.

Di cadenza biennale, la fiera ha registrato la presenza di oltre 500 compagnie che lavorano nell'ambito delle eccellenze tecnologiche legate agli oceani, ai mari e alle coste in un'ottica sempre più sostenibile e di riguardo nei confronti della salvaguardia del pianeta. Tutte queste compagnie hanno avuto l'opportunità di mostrare soluzioni innovative ad una vasta audience di professionisti ed esperti del

settore.

In questo contesto, ICE - Agenzia ha fatto il suo esordio alla manifestazione con una delegazione di 10 aziende ambasciatrici del Made in Italy che hanno potuto sviluppare importanti incontri B2B, assistere ad una ricca agenda di panels con più di 100 relatori chiave e fare networking.

Il Blue Technology Barometer del MIT è una classifica di 66 paesi e territori con oceani e coste economicamente significativi sul loro progresso ed impegno verso la sostenibilità degli oceani. L'indice si consolida con punteggi assegnati a ciascun paese o territorio attraverso quattro pilastri: ambiente oceanico, attività marine, innovazione

tecnologica, politica e regolamentazione.

Con uno score di 7.83, il Regno Unito è al primo posto, questo grazie al suo ecosistema tecnologico e alla sua leadership negli impianti offshore di energia rinnovabile che include il più grande parco eolico offshore del mondo al largo della costa dell'Aberdeenshire in Scozia. Il Regno Unito ha investito molto nella ricerca e sviluppo nel settore marittimo ed in generale nelle tecnologie per la sostenibilità. Lo dimostrano i recenti stanziamenti in seno all'Green Industrial Strategy (12 miliardi di sterline) e la Net Zero Strategy che dovrebbe sbloccare finanziamenti fino a 90 miliardi di sterline



entro il 2030. L'ecosistema favorevole a questa tipologia di innovazione e tecnologia, contribuisce a fare della Gran Bretagna uno dei più interessanti mercati di sbocco per l'export italiano. L'importanza di una rappresentanza business italiana all'evento è ulteriormente avvalorata dagli ultimi dati import-export che coprono il periodo annuale Gennaio-Dicembre 2021, secondo i quali si è registrato tra i beni strumentali riuniti assieme ai trasporti alla macrovoce "Machinery & tran-

sport equipment", un export verso UK di +5,9% sul 2020.

Tra le partnerships di maggior prestigio e che più di recente hanno visto protagonista ancora una volta l'intesa commerciale tra Italia e Regno Unito, vale certamente menzionare quella di ENI con Red Rock Power per l'Off Shore Wind che prevede la creazione, a largo delle coste scozzesi di Dundee, di turbine da circa 1920 MegaWatt

La Redazione



I porti del Lazio, con in testa Civitavecchia, Fiumicino e Gaeta, puntano a rafforzarsi, in modo da essere più efficienti e sostenibili nei commerci marittimi del Mediterraneo, e vogliono farlo con una serie di investimenti programmati che sono stati illustrati lo scorso 22 marzo a Londra nel corso di una tavola rotonda all'Ambasciata d'Italia.

La tavola rotonda è stata organizzata dalla filiale londinese di Intergroup, società di logistica integrata dal 1986, insieme all'Autorità del Sistema Portuale del Mar Tirreno Centro Settentrionale.

L'evento si è aperto con una relazione di Alessandro Panaro, Responsabile dell'area di Ricerca marittima e di Economia mediterranea del Centro Studi e Ricerche per il Mezzogiorno (Srm), sulla importanza strategica del Mediterraneo nell'economia globale.

Con i suoi 18 porti il Mediterraneo rappresenta il 20% dei traffici marittimi mondiali e rimane cruciale, nonostante i trasporti commerciali via mare siano più lenti e più costosi.

"Il trasporto via mare rimane importantissimo per l'economia italiana. Basti pensare - ha indicato Panaro - che nel 2021 un terzo del totale dell'import-export italiano è passato via mare, per un valore di oltre 206 miliar-

di di euro, con una crescita dell'8,4% del traffico merci rispetto al 2020".

Attraverso gli scali laziali passa il 23% dell'import/export della regione nei più diversi settori (mezzi di trasporto, prodotti chimici, metalli, prodotti petroliferi raffinati, macchinari e apparecchi, prodotti alimentari e bevande) sui quali bisogna però investire per renderli sempre più competitivi a livello mondiale. "Condizione necessaria - aggiunge Panaro - è che i porti diventino 6.0, ovvero scali moderni in grado di favorire la crescita di un territorio attraverso il valore aggiunto delle attività marittime e logistiche, basando la propria strategia sui principali asset di crescita competitiva: innovazione, sostenibilità, intermodalità, internazionalizzazione e ZLS".

Sugli investimenti previsti e su quelli che si spera di poter attirare sulla piazza di Londra Pino Musolino, Presidente AdSP Mar Tirreno Centro Settentrionale, ha fornito molti dettagli: "Avremo - ha sottolineato - 160 milioni dal Pnr e altri interventi strategici per circa 200 milioni sono già finanziati dal Fondo Investimenti del Ministero, dall'Ue o con risorse proprie dell'Adsp: ci sono però oltre 650 milioni di euro di infrastrutture che potrebbero essere realizzate in partenariato pubblico-privato. Penso alla darsena Mare Nostrum o al

completamento del porto commerciale di Fiumicino, solo per fare due esempi. Abbiamo voluto tastare il polso ad una delle piazze finanziarie più importanti in assoluto, come quella della City di Londra, per avere intanto un feedback sull'appeal del nostro Paese e nello specifico dei nostri porti, per investitori privati nell'ambito delle infrastrutture. E mi pare che il primo approccio abbia suscitato un certo interesse, vedremo in futuro se potranno esserci degli sviluppi concreti".

Di investimenti ha parlato anche Pietro Di Sarno, Amministratore Delegato di Intergroup. "Solo negli ultimi 12 mesi abbiamo investito privatamente circa 7 milioni di euro per rendere gli scali laziali in cui lavoriamo dei "Green Ports": una nuova gru elettrica in arrivo a giugno e la realizzazione del Green&Blue Terminal, di recente inaugurato, primo terminal in Italia dentro un'area portuale autorizzato per la movimentazione dei combustibili alternativi e prodotti derivati della Circular Economy".

Un mercato estremamente competitivo e un'economia sempre più globale rendono la movimentazione delle merci sempre più strategica e per questo deve essere rapida, efficiente e digitalizzata. Diventare un'azienda logistica in ottica 6.0 è tra gli obiettivi di Intergroup: molti investimenti sono già stati fatti a riguardo, come i 2,5 milioni di euro investiti nella digitalizzazione che hanno permesso la creazione di strumenti all'avanguardia e digital per i clienti e non solo.

"Continuiamo a credere nella nostra filiale di Londra, sbocco necessario e strategico per i mercati internazionali in tutti i settori in cui operiamo", ha ancora messo in evidenza Di Sarno. "Da italiano - ha tirato le somme

I PORTI DEL LAZIO PUNTANO A RAFFORZARSI

PRESENTATI A LONDRA GLI AMBIZIOSI PROGETTI

il Prof. Paolo Taticchi dell'università londinese a UCL alla fine della tavola rotonda - sono orgoglioso di realtà come Intergroup e Porti di Roma, che dimostrano di avere strategie solide costruite su visioni di lungo termine, e la capacità di esplorare le opportunità fornite dalla trasformazione digitale ed ecologica. Oggi siamo nel mezzo della tempesta perfetta: la competitività delle aziende si gioca sulla capacità di ridisegnare i propri modelli di bu-

siness e gestire la transizione digitale ed economica".

Per ultimo ha parlato il Presidente della Camera di Commercio Italiana in UK, Alessandro Belluzzo, che ha confermato l'importanza di un sistema logistico e portuale efficiente per tutte le imprese italiane attive in UK che non si sono lasciate spaventare dalla Brexit per le loro esportazioni.

La Redazione



Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere

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

DOVE SIAMO

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

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 DESIGN ITALIANO SI VUOLE PIÙ SOSTENIBILE

EVENTO A LONDRA



In occasione della sesta edizione della giornata dedicata al design italiano nel mondo promossa dal Ministero degli Affari l'ufficio Agenzia ICE di Lon-

dra ha ospitato lo scorso 24 marzo un evento presso l'iconica sede britannica della cultura per il design internazionale - il London Design Museum.

L'evento, organizzato in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Londra, è articolato in due momenti, si è aperto con un talk durante il quale i relatori coinvolti hanno discusso del ruolo che il design gioca nella convergenza verso un comportamento più sostenibile. In linea quindi con il tema portante scelto per l'edizione 2022 del Design Day "RiGenerazione. Design e nuove tecnologie per un futuro sostenibile", il Professor Carlo Ratti del Massachu-

setts Institute of Technology & Direttore di Senseable City Lab si è confrontato con il professor Ricky Burdett della London School of Economics sul focus urbanistico dal titolo "The City of Tomorrow: Design and Data for a new urban future".

Il talk è stato un'occasione per riunire un'audience selezionata di personalità rappresentative del mondo del design nonché per favorire un momento conviviale di networking tra architetti, in-

terior designers, stampa settoriale, influencers e opinion leaders del settore.

L'evento è stato pensato per favorire lo sviluppo di ulteriori sinergie tra Italia e Regno Unito il cui rapporto nel campo del design gode già di un forte legame. Il Regno Unito è infatti il quarto paese di destinazione dell'export italiano nel settore degli arredi e delle illuminazioni con giro d'affari in termini di partnership di circa 600 milioni di euro. *LaR*

CENTO VINI ITALIANI IN DEGUSTAZIONE A HACKNEY

GRAZIE AL GAMBERO ROSSO TOUR

Il Gambero Rosso ha collaborato con la Camera di Commercio Italiana per il Regno Unito per un esclusivo evento di degustazione di vini che lo scorso 23 febbraio ha riunito alla Hackney Town Hall buyers, sommeliers, stampa e amanti del buon vino e ha permesso di presentare alcune delle migliori cantine vinicole d'Italia.

Il Tre Bicchieri Tour 2022 ha portato 29 produttori provenienti da ogni parte dell'Italia per un totale di quasi 100 vini che sono stati fatti degustare all'evento, arricchito da due masterclass.

Una masterclass su olii extra vergine d'oliva è stata coordinata dal giornalista del Gambero Rosso Marco Sabellio che con collegamenti in Italia e Grecia ha presentato Francesca Vannini di Italia Olivicola e Maria Gulta di Agron in Grecia. Il capo panel Pasquale Costantino ha poi guidato via Zoom il pubblico in una degustazione di alcuni campioni provenienti dall'Italia e dalla Grecia per spiegare come apprezzare un vero e proprio olio extra vergine di oliva. Fra i campioni anche un test creato da Costantino per mo-

strare gli aspetti negativi di un olio andato a male e quindi riconoscibile dall'odore e dal sapore.

La seconda masterclass è ruotata attorno a dieci vini presenti all'evento: una serie di calici di vino preparati sono stati posizionati per ogni stazione di assaggio e anche qui i partecipanti sono stati guidati alla scoperta di sapori e profumi. Tra i vini presenti alla masterclass il Cartizze Brut La Rivetta 2020 di Villa Sandi, il Cabreo Il Borgo 2017 della Tenuta Folonari, un Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel



2018 dell'Agricola Feline ed una Roma Malvasia Puntinata 2020 di Poggio Le Volpi.

Con questo evento itinerante il Gambero Rosso punta a divulgare la cono-

scienza globale dei prodotti enologici italiani con attenzione anche a piccole cantine e produttori oltre a promuovere la diffusione di prodotti biologici e sostenibili. *Cristina Polizzi*

QUATTORDICI AZIENDE ITALIANE A LONDRA PER FIERA DEL BIO



Il trend del cibo e dei prodotti naturali prende sempre più piede globalmente. Si cerca attivamente di creare e

comprare prodotti naturali e non dannosi per l'ambiente. Da 26 anni a Londra la fiera Natural & Organic Products

Europe è stato un punto di riferimento per scoprire tutto ciò che c'è di nuovo nel campo del sostenibile, del vegano e del biologico.

L'Italia è stata presente all'ultima fiera del bio, il 3 e 4 aprile scorso, grazie all'Italian Trade Agency che ha selezionato e portato in fiera 14 produttori di aziende alimentari impegnati a inserire nei loro cataloghi anche una selezione di alimenti biologici, vegani e con produzioni a chilometro zero.

Fra i tanti espositori ho ritrovato i Fratelli Mantova, specializzati in olii extra vergine di oliva ed altre denominazioni, che hanno portato la nuova selezione di Sprayleggero biologico da affiancare alla già nutrita collezione dai gusti deliziosi.

La compagnia Tiberino ha portato una piccola selezione dei suoi primi piatti in busta completi di ingredienti

che invece di andare nel forno a microonde hanno un procedimento più tradizionale ma comunque azzera il tempo di preparazione degli ingredienti. Basta bollire l'acqua e versare il contenuto della busta per uno squisito primo piatto. Fra le proposte anche alcune ricette vegane.

Il Pastificio Fabianelli era presente con la omonima pasta dall'innovativo pacco in cui il tempo di cottura è stampato in grande, molto comodo invece di rigirare il pacco di pasta fra le mani e leggere i caratteri microscopici per il tempo di cottura, oltre alla Pasta Toscana in versione biologica e biologica integrale. La produzione avviene con grano 100% toscano in provincia di Arezzo, e packaging riciclabile.

Dalla Puglia il Frantoio Oleario Cirulli ha esposto delle bellissime bottiglie di olio a forma di oliva in colori brillanti,

un prodotto artigianale locale per valorizzare il suo ottimo olio ottenuto da 3 milioni di alberi di olive Coratina coltivati con metodo biologico.

Un'altra compagnia che valorizza i prodotti locali è le Fattorie Umbre dove tutti i sughi e gli spalmabili vegetali sono ottenuti dall'impiego di vegetali acquistati dalle fattorie locali.

Le aziende presenti con l'ITA alla fiera londinese del bio sono tutte aziende familiari la cui storia è stata tramandata da generazione in generazione con valori che adesso sono sempre più richiesti. La scelta del consumatore oggi è quella di cercare aziende indipendenti e non grandi marchi perché anche se c'è differenza di prezzo, il vantaggio si ritrova in cibi più gustosi, naturali e con una lunga tradizione alle spalle. L'augurio per queste ditte che hanno esposto a questa fiera del naturale e biologico è che si possano trovare presto i prodotti che hanno presentato al pubblico inglese, prodotti per cui l'Italia è conosciuta in tutto il mondo e che possono vantare qualità e tradizione. *Cristina Polizzi*



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

Mario Biondi canta alla Union Chapel

Ospite d'onore al Butcher's Theatre

È tornata a Londra la calda voce di Mario Biondi: il cantante catanese, maestro del "soul jazz", si è esibito con la sua band il 4 e 5 aprile scorso alla Union Chapel di Highbury & Islington ed è stato l'ospite d'onore ad una serata speciale al Butcher's Theatre, il ristorante aperto a Soho dal genovese Roberto Costa, fondatore del gruppo Macellaio RC.

La musica di Biondi si è dunque in qualche modo incontrata con il cibo e il vino italiano in una location esclusiva incentrata sulla carne di Fassona piemontese con un mix di ingredienti italiani di alta qualità.

Il ristorante è strutturato pensando al teatro, con il bar e la griglia della carne al centro della scena e con gli ospiti che interpretano il ruolo di commen-



Roberto Costa e Mario Biondi

sali e pubblico.

Il Butcher's Theatre è la settima avventura culinaria di Roberto Costa ed è una nuova aggiunta al concetto di ristorante Macellaio RC, con varie sedi

affermate in giro per Londra, tra cui South Kensington, Exmouth Market, Union St, Battersea, Fitzrovia e Casacosta a Fulham.

Ospiti d'onore della serata del 5 aprile nel locale di Soho sono stati, oltre a Mario Biondi e la sua band, il chitarrista Jean-Paul Maunick - noto con il nome d'arte Bluey - e l'artista palermitano

Davide Shorty, residente a Londra da qualche anno e noto come rapper e producer.

Il tipo di ristorante creato da Costa è stato definito "il miglior ristorante italiano della Londra del Mario Biondi-futuro" dal cuoco e conduttore televisivo Alessandro Borghese.

La Redazione



UK CONFEDERATION CRESCE CON SEDE A GLASGOW E PARTNERSHIP TRA IMPRESE



Comitato

A solo un anno dalla nascita delle prime sedi a Londra e Manchester UK Confederation, ramo britannico di Confassociazioni, allarga le sue frontiere operative a Scozia e Galles.

L'associazione - impegnata nell'aggregazione di piccole e medie realtà

imprenditoriali, professionali ed associative attive in Gran Bretagna in modo da favorire contatti, scambi e collaborazioni con l'Italia, nonché con la neonata Confassociazioni Spagna - apre una branch a Glasgow e sta selezionando una serie di propri "Ambas-

sador" per le aree interne e i distretti regionali del Regno Unito.

Il nuovo ramo scozzese dell'organizzazione sarà diretto da uno Scottish Advisory Council mentre per le aree meno estese del Regno Unito e i vari distretti territoriali ed economici UK Confederation by Confassociazioni punta sulla nuova figura degli Ambassador, cioè soci incaricati di sviluppare, consolidare ed allargare la rete dell'associazione sia attraverso l'aggregazione di nuovi soci, sia sviluppando nuove attività associative e di network.

Per incrementare l'operatività nei vari settori economici e produttivi UK Confederation by Confassociazioni ha puntato su comitati esecutivi che operano all'interno dello UK Advisory Council, l'organo che coordina dall'alto tutte le attività.

"Sono soddisfatto per quanto abbiamo costruito in questo anno di attività anche perché - spiega il Presidente di UK Confederation by Confassociazioni, l'imprenditore italiano Stefano Potorti - il lavoro di squadra del nostro consiglio direttivo e dei nostri associati ha permesso di superare le difficoltà imposte dalla Brexit prima e dal lockdown poi senza mai fermare le nostre attività. E per questo guardiamo anche con più ottimismo al futuro e ai risultati che conseguiremo grazie al rafforzamento della nostra struttura organizzativa".

"L'allargamento dei confini di Confassociazioni oltre il territorio italiano - ha affermato il Presidente di Confassociazioni, Angelo Deiana - è la dimostrazione concreta che credere nella forza della rete porta a grandi risultati, professionali e umani. Interagire con altri professionisti favorisce lo scambio di buone pratiche così importanti nel quotidiano che stiamo vivendo".

Tutte le attività dell'associazione sono riportate dal sito internet, www.ukconfederation.co.uk, che è stato appena sottoposto ad un lavoro di restyling.

La Redazione

Per iscritti AIRE gratis musei e parchi italiani

Gli italiani residenti all'estero e iscritti all'AIRE possono visitare musei e parchi della Penisola in maniera gratuita, senza pagare un biglietto d'ingresso.

Si tratta di una iniziativa promossa dal Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo che consente fino al 2023 - nei limiti di un fondo appositamente istituito - l'accesso gratuito ai cittadini italiani residenti all'estero iscritti all'Anagrafe degli italiani residenti all'estero (AIRE) a musei, aree e parchi archeologici gestiti dallo Stato, a seguito di esibizione di idoneo documento comprovante l'iscrizione all'AIRE.

I connazionali residenti all'estero ottengono l'accesso gratuito esibendo un proprio documento di identità dal quale risulta l'iscrizione all'AIRE, o chiedendo al proprio Comune di riferimento un certificato di iscrizione all'AIRE. È anche possibile una propria autocertificazione nella quale si dichiara l'iscrizione all'AIRE del proprio comune.



Global Network UK, il 22 marzo al Granaio Piccadilly

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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com



Belluzzo
International Partners

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

Testaccio: symbolic neighbourhood of Rome

Where 'er core' beats stronger!!



When it comes to Rome, there are plenty of touristy destinations that offer an eclectic mix of ancient history, art and flavoursome food. Whether your interests lie in history, culture or food, there is no better way to experience these elements than to head to a new quarter and discover its true character.

Testaccio, one of the Roman Empire's major trade hubs, has evolved to become one of Rome's most important nerve centres of artisan creativity and trading.

Next to Trastevere and within walking distance of the Piramide metro station, Testaccio, the now iconic former

working-class neighbourhood, offers a welcome break from the crowds in the tourist areas and a unique blend of dynamism and edginess. Today, Testaccio is a hub for Rome's trendy, quirky sights, unusual history and excellent food scene.

Full of history and home to humble homestyle food elevated to new heights and foodie treasure troves, Testaccio, the original food neighbourhood of the capital, is a confection of wineries, an interesting array of raucous bars, pubs and a collection of discoteche (nightclubs) and home to many theatres such as the Teatro Vittoria.

Few people know that the twentieth Roman district was for decades the wine district – an area that was largely cultivated with vineyards, whilst the indoor caves which were excavated in the Monte de Cocci were used mostly as wine deposits.

The small hill know as Monte dei Cocci - a scenic dump of millions of bro-



ken amphorae – terracotta pots used during Roman times to transport food such as sugar, honey, wine and olive oil, subsequently emptied upon their arrival in Rome. This slaughterhouse district was a crucial hub for the distribution of wine throughout the city. Today, good drinking has not disappeared from the streets of Testaccio.

Because this is Italy, food and drink will be central to your experience here. Passionate food creators, gelaterie and trattorie with their distinctive offal-based cuisine and the Mercato Testaccio, all offer a vibrant stop for good authentic food which show how Roman food should be served. Food tours showing how tradition lives on offer a whistle-stop tour of the neighbourhood's warren of eateries which still offer offal (if you're open to trying a local delicacy) reminiscent of Testaccio as the slaughterhouse district of Rome from 1890-1975. Luckily for vegetarians, there's strong pasta tradition too.

The old Testaccio slaughterhouse is now home to the Mattatoio, a contemporary art gallery. Opposite the Mattatoio, on Via Galvani, is the new home of one of Rome's oldest markets, offering a sea of stalls brimming with seasonal vegetables, fruit, cheese, meat and fish, sumptuous food stalls and lots of buzz. The market is a must.

A genuine assault on the senses. It's as much about the atmosphere as the traditional food.

Bizarrely, Testaccio is also home to the Piramide di Caio Cestio near Porta San Paolo built in about 18-12BC, the extravagant burial tomb of Caius Cestius a Roman Praetor.

Allow yourself to be transported to an oasis of peace by visiting the protestant cemetery where Keats, Shelley and most recently Andrea Camilleri, author of the Inspector Montalbano books, are laid to rest.

The symbolic Testaccio district, a throwback to a bygone era, is perhaps the last outpost of a Rome that has almost disappeared. A real discovery. A true Rome, where 'er core' beats stronger than the Romans (R. Lucignani. Published in 2009 by Gangemi).

Think you know Rome? Think again.

We stayed for 4 days at **Testaccio GlaMMaison**, located in the heart of Testaccio, the soul of one of the symbolic neighbourhoods of the capital. A food neighbourhood that brims with crowded restaurants, trattorias with passionate pizza creators and a collection of buzzing nightclubs. Full of locally owned small businesses and treasure troves. Shop like a local and go where the locals shop. Visit one of Rome's oldest markets of Via Galvani overflowing with stalls laden by the scents of fresh produce and street food.

The centre of Rome, historic city and capital of Italy, can be reached by public transport or on foot adjacent to the Tiber, whilst taking in the great spectacles of the eternal city's ancient history.

Stylish accommodation offering best price guarantee, **Testaccio GlaMMai-**



son can be booked directly with the owner, Stefania +39 335 803 8930.

POINTS OF INTEREST and distance from **Testaccio GlaMMaison**

PIRAMIDE CESTIA V.Raffaele Persichetti – 10min walk via V.Nicola Zabaglia and V.le del Campo Boario

TESTACCIO MERCATO COPERTO Via Aldo Manuzio – 1min walk

PIAZZA TESTACCIO – 3min walk

CIMITERO ACATTOLICO DI ROMA – reachable via V.N.Zabaglia and V.Caio Cestio – 8min walk

MACRO/MATTATOIO P.zza Orazio Giustiniani 4 – 3min walk

TRASTEVERE reachable in less than 10min by bus nr73 or 3NAV from V.Marmorata or 20 min walk

BOCCA DELLA VERITÀ – P.zza Bocca della Verità – 16min on foot or 10 min by bus nr.23 or nr.280 from V.Marmorata

PIAZZA VENEZIA – reachable in 15min by bus nr.716 from Via Marmorata or 25min walk

COLOSSEO – reachable by Metro B from Piramide, by bus nr75 from V.Marmorata or with a spectacular walk through Aventino Park, Circo Massimo and alongside the Roman Forum

TripDigest.com



PASTA DI GRAGNANO IGP
STORICO PASTIFICIO GAROFALO DAL 1789





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

Widely available in the UK, both trade and retail.

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



  @pastagarofaloUK

I LOCKDOWN HANNO FATTO BENE AL PIANETA E ANCHE ALLA NOSTRA SALUTE

Il lockdown anti-COVID adottate per far fronte alla pandemia hanno portato a un drastico calo dell'inquinamento atmosferico, con conseguenti benefici anche per la salute. Lo indica uno studio internazionale sull'andamento della qualità dell'aria in 47 città europee, tra cui Roma, Milano, Parigi, Londra e Barcellona, pubblicato sulla rivista "Nature" e realizzato da numerose istituzioni di ricerca, tra cui l'italiana ENEA.

Dalla ricerca emerge, in particolare, che il forte calo dei livelli di inquinamento atmosferico nel periodo monitorato (febbraio-luglio 2020) è dovuto principalmente alla limitazione degli spostamenti quotidiani in città e all'obbligo di permanenza nelle abitazioni, mentre minor impatto hanno avuto le restrizioni alla circolazione tra le regioni e ai viaggi internazionali.

L'inquinante che ha subito la riduzione maggiore è il biossido di azoto (NO2), più che dimezzato in sette città (Milano, Torino, Roma, Madrid, Lisbo-

na, Lione e Parigi).

"Il calo è dovuto soprattutto al divieto della circolazione e del trasporto su strada, che rappresenta la principale fonte di emissioni di questo inquinante. Le concentrazioni di biossido di azoto hanno iniziato a precipitare fin dalla prima metà di marzo 2020, quando i governi hanno imposto le prime restrizioni; le differenze tra le città possono essere correlate solo ai diversi tempi di attuazione delle politiche di blocco e alle variazioni nella severità delle misure", sottolinea Mario Adani, ricercatore ENEA del Laboratorio Inquinamento Atmosferico e coautore dello studio.

Milano ha fatto registrare per prima un calo dell'inquinamento da NO2, con concentrazioni ridotte al minimo intorno a metà marzo 2020. "Milano e la Pianura Padana hanno i livelli di inquinamento tra i più alti d'Europa e quindi il calo di concentrazioni dovuto al lockdown è stato forte così come la riduzione di mortalità prematura",

mette in risalto Adani.

Londra ha avuto invece una diminuzione sensibile solo nella seconda metà di marzo, mentre Stoccolma ha registrato un calo inferiore a causa soprattutto di politiche meno rigorose. Ma, dopo il forte calo nei mesi di marzo e di aprile, tutte le città hanno fatto registrare un'attenuazione nelle variazioni di NO2 e di particolato (PM), pur mantenendo livelli inferiori rispetto allo scenario business as usual, ossia in assenza di qualsiasi intervento.

Rispetto al forte calo dell'inquinamento da biossido di azoto, lo studio evidenzia una riduzione più modesta dei livelli di PM10 e il PM2.5 mentre in alcune città, le polveri sottili hanno fatto registrare persino un leggero aumento. Le cause sono da ricercare principalmente nella complessità della composizione del particolato, che comprende anche componenti naturali e secondarie prodotte in atmosfera che non diminuiscono proporzionalmente al calo del precursore NO2.



Ha giocato un ruolo anche il fatto che la maggiore permanenza delle persone in casa ha portato ad un maggior utilizzo del riscaldamento, in particolare di dispositivi alimentati a legna.

Lo studio ha quantificato il numero di morti premature evitate a seguito della riduzione dell'inquinamento per effetto delle misure adottate dai governi Ue contro la pandemia. Da febbraio a luglio 2020 il numero totale di decessi evitati è stato pari a 486 per il biossido di azoto (NO2), 37 per l'ozono (O3), 175 per il PM2.5 e 134 per il PM10; in particolare, Milano, Parigi, Londra e Barcellona sono state tra le prime città con il maggior numero di decessi evitati da biossido di azoto (NO2) e polveri sottili. E per l'Italia sono state calcolate le morti evitate a Milano, Napoli, Roma e Torino, per ciascuno degli inquinanti analizzati. Ad esempio, a Roma sono stati evitati 18 decessi da

NO2, 6 da O3, 7 da PM10 e 5 da PM2.5. "La risposta dei governi per frenare la diffusione della pandemia - afferma Antonio Piersanti, responsabile del Laboratorio Inquinamento Atmosferico di ENEA - ha offerto un caso di studio senza precedenti per valutare quantitativamente una serie di interventi di riduzione, drastica e nel breve termine, delle emissioni antropiche, intervenendo in diversi settori, dai trasporti su strada alla produzione di energia, dall'industria manifatturiera ai servizi commerciali e pubblici fino ai settori aereo e marittimo. Questa è un'importante indicazione per le amministrazioni italiane rispetto alla gestione degli episodi critici di inquinamento atmosferico, in particolare da polveri sottili, che permangono stabili, anche con forti limitazioni delle emissioni, nei giorni successivi ai picchi di inquinamento".

LaR

LE MASCHERINE CHIRURGICHE NON NASCONDONO LA FELICITÀ (SPRIGIONA DAGLI OCCHI...)



Sharon McCutcheon on Unsplash

Le mascherine chirurgiche, ormai parte integrante della comune esperienza quotidiana, rendono più difficile la percezione non verbale delle emozioni ma non proprio di tutte le emozioni: non rendono meno decifrabile la felicità.

La curiosa scoperta è stata fatta grazie ad una ricerca, compiuta al Centro "Aldo Ravelli" del dipartimento di Scienze della Salute dell'Università degli Studi di Milano e pubblicata sulla rivista "International Journal of Environmental Research and Public Health".

Nello studio, coordinato da Roberta Ferrucci, è stata valutata la prestazione

di individui sani nella discriminazione delle emozioni in volti con o senza mascherina chirurgica, al fine di chiarire l'impatto nel riconoscimento delle diverse emozioni.

Per fare ciò è stato chiesto ai partecipanti di discriminare tra volti felici, arrabbiati, tristi o con un'espressione neutra in un compito chiamato Facial Emotion Recognition Task (FERT) eseguito tramite l'utilizzo di un PC.

"Come ci aspettavamo, i risultati hanno mostrato che i partecipanti allo studio hanno impiegato più tempo e commesso un numero maggiore di errori nel riconoscimento delle emozioni quando i volti che stavano osservando

indossavano la mascherina chirurgica", racconta Natale Maiorana, ricercatore del Centro "Aldo Ravelli". L'effetto delle mascherine era particolarmente evidente nel riconoscimento di rabbia e tristezza.

A sorpresa però - sottolinea Roberta Ferrucci - "il riconoscimento della felicità, non è risultato compromesso in maniera significativa anche quando le informazioni derivanti dalla parte inferiore del volto non sono presenti". Basta "la sola analisi degli occhi può trasmettere informazioni sufficienti per riuscire a fare inferenze emotive positive accurate" e quindi è possibile affermare che si può 'ridere con gli occhi'.

Alberto Priori, direttore della Clinica Neurologica dell'Università di Milano

presso il Polo Universitario San Paolo, consiglia di ridurre il deficit percettivo utilizzando modalità comunicative che possano aumentare l'efficacia comunicativa, ad esempio curando mag-

giormente il linguaggio del corpo, l'intonazione della voce e l'espressione degli occhi.

La Redazione

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

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

BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW

via email:
regnounito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito

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

Il mondo italiano dei formaggi ha lanciato una crociata contro Nutri-Score, un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari sviluppato in Francia pensato per semplificare l'identificazione dei valori nutrizionali di un prodotto alimentare: sarebbe molto ma molto penalizzante per i latticini "made in Italy" se l'Unione europea lo facesse suo.

"Un'etichetta - denuncia a bassoAFIDOP, l'Associazione dei Formaggi Italiani DOP, assieme ai Consorzi di Tutela dei formaggi a denominazione d'origine protetta - mette a rischio i formaggi simbolo del Made in Italy alimentare, già alle prese con la contrazione dei consumi e con l'emergenza materie prime per l'alimentazione animale innescata dal conflitto in Ucraina. Tanto che non è più impossibile un domani dove una caprese sarà senza Mozzarella di Bufala Campana, uno spaghetti al pomodoro senza Parmigiano Reggiano, un risotto al radicchio e Gorgonzola...senza Gorgonzola. Piatti senz'anima e più "poveri" anche dal punto di vista nutrizionale, monchi delle DOP che il mondo ci invidia".

A detta di AFIDOP tutti questi formaggi italiani "entro un anno rischiano di sparire dalle tavole italiane (e non solo), se l'Unione Europea approverà l'etichettatura Nutri-Score".

Per AFIDOP, infatti, l'etichetta Nutri-Score a semaforo, attribuendo un colore "sfavorevole" a prodotti come formaggi, ne disincentiva il consumo e dà informazioni limitate e fuorvianti ai consumatori. Con buona pace della Dieta Mediterranea (la migliore al

ABBASSO IL NUTRI-SCORE! I FORMAGGI ITALIANI IN CROCIATA, CI DANNEGGIA

mondo nel 2022 secondo l'US News & World Report in una classifica di 40 stili di vita alternativi e dal 2010 Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO), che ha in questi alimenti un "ingrediente" fondante, da sempre.

È provato, secondo l'Associazione dei Formaggi italiani DOP, che il Nutri-Score disincentiva il consumo di alimenti raccomandati in una sana alimentazione e fondamentali in piatti iconici ed equilibrati se inseriti all'interno di un corretto stile di vita.

Secondo un'indagine di Ipsos per l'Osservatorio Waste Watcher International, realizzata su un campione di 7 mila cittadini di Stati Uniti, Russia, Canada, Regno Unito, Germania, Spagna e Italia, per 3 consumatori su 4 le informazioni nutrizionali in etichetta possono influenzare significativamente le scelte nel carrello e 4 su 10 cambierebbero i consumi in ragione dei colori apposti sulle etichette.

Tutti i formaggi portabandiera dell'Italia nel mondo finiscono nel mirino del Nutri-Score: Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino Romano DOP, solo per citarne alcuni, classificati perlopiù con il colore arancione e la lettera D - in una scala colo-

rata, da verde scuro a rosso, e con delle lettere, da A a E, per indicare quanto un alimento sarebbe sano o da evitare.

"Diciamo no al Nutri-Score - dichiara Antonio Auricchio, presidente di AFIDOP - e alle etichette basate su quantitativi di riferimento scollegati dalle abitudini di consumo nella dieta quotidiana. Si tratta di strumenti fuorvianti che svalorizzano l'immagine delle DOP e disincentivano il consumo dei nostri piatti banalizzando i valori nutritivi dei nostri prodotti. Sosteniamo e promuoviamo informazioni corrette e complete al consumatore per una alimentazione sana ed equilibrata e proprio per questo ci uniamo a quanti, in Italia e in Europa, ritengono il Nutri-Score un sistema ingannevole per il consumatore ed esortano il decisore pubblico a fare muro contro l'attuazione di questa proposta".

Gli fa eco il nutrizionista e gastroenterologo Luca Piretta: "La dieta è un comportamento complessivo che si tiene ogni giorno, tutti i giorni. Non è fatta solo di un cibo o di un colore verde che dà l'idea di poterne mangiare a volontà o di un colore rosso che fa apparire un determinato alimento come proibito. Sono l'educazione e la consapevolezza nutrizionale a fare la differenza. Etichette a semaforo,

oppure con lettere apposte come un voto scolastico, basate su quantitativi di riferimento (100 grammi) scollegati dalla dieta e dalla porzione consigliata, fa notare Piretta, sono ingannevoli rispetto alla reale natura del prodotto singolo, e alle quantità effettivamente consumate. Ad esempio, la quantità di formaggio aggiunta a una ricetta può essere molto variabile a seconda del tipo di formaggio o della pietanza e quella di olio extravergine da 10 a 20 grammi. Per altri prodotti, come pizza o patate o frutta e verdura, la porzione è solitamente superiore a 100 grammi."

Secondo Davide Oldani, chef stella-

to e Ambasciatore della cucina italiana nel mondo, "La cucina è armonia quando nutre e fa bene, è basata sulla stagionalità e sulla varietà, è amica del territorio e ne rispetta le radici culturali. I formaggi facevano parte della dieta dei nostri antenati e non dovrebbero mancare neanche in quella dei nostri figli. Dietro ogni formaggio DOP c'è un patrimonio enogastronomico fatto di tradizioni, persone, territori e clima unici al mondo per peculiarità. Penalizzando i formaggi certificati, il Nutri-Score mette a rischio ricette dove la presenza dell'ingrediente è caratteristica essenziale, sia a casa che al ristorante." *La Redazione*



consumo di pasta favorisce la sintesi di insulina che, a sua volta, facilita l'assorbimento di melatonina, orientando il ritmo del sonno. E un sonno lungo e ristoratore è inversamente correlato all'aumento di peso, riducendo gli ormoni responsabili della fame. Inoltre, masticare lentamente e accuratamente ha un potere rilassante e stimola i recettori che agiscono sul senso di sazietà, riducendo quel senso di fame che ci porta ad introdurre altro cibo.

3. È un'ottima fonte di carboidrati e glucosio, il carburante per cervello e muscoli. La pasta è un'ottima fonte di carboidrati complessi, che forniscono energia a lento rilascio oltre a essere una preziosa fonte di glucosio, il carburante fondamentale per cervello e muscoli. Non a caso, la pasta e i carboidrati sono fondamentali nell'alimentazione di chi pratica attività fisica a livello agonistico o amatoriale, perché consentono di integrare il glucosio muscolare perso con lo sforzo fisico. Resistenza e rendimento dipendono proprio dal contenuto di glicogeno muscolare ed epatico.

4. È sinonimo di convivialità, gene-

rando reazioni emotive positive. La pasta rende felici e la motivazione è anche psicologica. La pasta è per eccellenza sinonimo di convivialità, il suo consumo e la sua preparazione sono associati alla compagnia a tavola, generando reazioni ad alto impatto emotivo che scalfano le condizioni umorali negative. Un buon piatto di pasta non è solo re della tavola e una gratificazione per il palato che fa bene alla convivialità ma anche un alimento che stimola le endorfine, anche definite "ormoni della felicità".

5. Associata a determinati abbinamenti, acquisisce altri benefici. Per esaltare il potere antistress della pasta, alcuni condimenti possono giocare un ruolo strategico. L'olio extravergine d'oliva è un vero toccasana per il suo potere di spegnere le infiammazioni, si può aggiungere a crudo oppure saltando la pasta in padella a fine cottura. Buona idea anche optare per un piatto unico di pasta, abbinato a proteine magre come pesce, legumi e verdure, cotte o crude: impegnano la digestione rallentando l'assorbimento di carboidrati. *La Redazione*

STRESS DA CAMBIO DI STAGIONE? MANGIATE PASTA AIUTA ANCHE CONTRO INSONNIA

Non appena la primavera inizia a fare capolino, il nostro corpo sembra paradossalmente andare in letargo. L'alimentazione, per la stragrande maggioranza degli specialisti, è uno degli elementi fondamentali per combattere i malesseri legati al cambio di stagione. In particolare, la pasta è un'ottima alleata contro stress e insonnia.

Il nutrizionista Luca Piretta, in pochi consigli, illustra perché il consumo di spaghetti&co è una scelta vincente se siamo stressati e soffriamo d'insonnia. Aumentano le ore di luce, influenzando i ritmi circadiani, cambia l'ambiente esterno, con sbalzi di temperatura e di umidità, si modificano le nostre abitudini e anche l'organismo ne risente. Stanchezza, spossatezza, irritabilità, ansia, insonnia sono gli effetti del cosiddetto Disturbo Affettivo Stagionale (Seasonal Affective Disorder), un fenomeno che riguarda 6 italiani su 10.

Con l'arrivo della bella stagione anche l'intestino è sottoposto a una fase di assestamento: gli sbalzi termici possono provocare un abbassamento delle difese immunitarie, e intestino e sistema immunitario sono strettamente collegati tra loro. Basti pensare che circa il 70% delle cellule immunitarie si trovano proprio nell'organo che ospita 39 trilioni i batteri, virus e funghi, che



la pasta aiuta a combattere lo stress da cambio di stagione:

1. Contiene Triptofano, il precursore della serotonina che regola l'umore. I carboidrati complessi, come la pasta, assicurano un apporto sufficiente di triptofano, l'aminoacido precursore della serotonina, che regola l'umore. Inoltre, le vitamine del gruppo B, presenti in quantità maggiore nella pasta integrale, implicano il rilassamento muscolare; soprattutto la B1, fondamentale per il sistema nervoso centrale, stimola la produzione di serotonina.

2. Ha un potere ipnoinducente, grazie all'assorbimento di melatonina. Il

insieme costituiscono il microbiota intestinale.

Ricca di Triptofano e Vitamine del gruppo B, la pasta rilassa e potrebbe rivelarsi una scelta oculata se siamo stressati e soffriamo d'insonnia. "La primavera - spiega Luca Piretta, specialista in Gastroenterologia all'Università Campus Biomedico di Roma - condiziona alcuni orologi biologici del nostro organismo ma un rimedio c'è ed è a facilmente applicabile a tavola. Ci sono alcuni alimenti consigliati nel cambio di stagione per il "risveglio" generale, tra cui legumi, cioccolato, noci e mandorle, oltre a broccoli, carciofi e fragole. La pasta, in particolare, è un'ottima alleata per vari motivi, rilassa, facilita il sonno e se mangiata nella giusta porzione e con i giusti condimenti non fa ingrassare, anzi fa dimagrire".

Ecco in dettaglio i 5 motivi per cui



Sergio Costa

The entrepreneur Sergio Costa, "the man who taught the British nation to love coffee" and founded the company which later became a real multinational and a household name, passed away on 24 March 2022 in Monaco.

He was born on 23 April 1949 near Baselica, a village in Italy's Parma province. His family originates from a place known as Monte Pelá. It is a hamlet of houses in a rural part of Italy where the Porcini mushrooms are as popular as Espresso coffee. At the age of ten, Sergio moved to London with his family with the help of uncle Pietro Narboni, it was the 1950's and there was significant immigration from Italy to England and America, with people seeking opportunity and fortune.

The early years in London were spent in a small flat in Vauxhall, huddled in one room for a while, with food sometimes hard to come by. His parents worked very hard as kitchen staff, waiters and barmen.

Sergio's father eventually opened his own café in Lambeth Walk, and the family moved to a larger apartment in Park Mansions near South Lambeth Road. Sergio and his brothers learnt English at school which enabled them to liaise with customers, whilst their parent worked behind the scenes...

The first steps towards the Costa business happened in 1969 when Sergio had a chance encounter with a coffee merchant named Mr Langdon, who accidentally dropped some boxes. Sergio helped him to pick them up. Instantly, the men bonded and Sergio began working for Langdon's Coffee & Provisions Ltd, based in Crutched Friars in the City of London, soon the company was supplying coffee to Sergio's network of Italian restaurant and cafes.

Sergio's passionate and dedicated work ethic led to him owning 25% of

THE ITALIAN WHO TAUGHT UK TO LOVE COFFEE

Sergio Costa died in Monaco



Foto Archivio

the business until 1971 when after the birth of his first daughter, he decided to start his new venture. He returned the shares and promised faithfully to seek out new customers and set up in Fenchurch Street.

Sergio's father roasted his son's formula, whilst Sergio was both head of sales and delivery switching from overall to suits as appropriate. After a few years, as the business grew, his brother Bruno joined the team and on 28th July 1976, CB COSTA BROS COFFEE CO. LIMITED was incorporated.

The company began to supply restaurants, cafes and then hotels in central London, continually improving the quality of its blend, and in 1976 the first shop opened on Vauxhall Bridge Road in Victoria.

In 1979, his brother Bruno established his own company La Porcellana Ltd. Sergio did not have to search too far for the highest quality porcelain to serve his coffee. The initial concept was to introduce an Italian coffee bar where customers stand, drinking coffee from a porcelain cup and go back to work once finished – the Italian way!

Before long, in 1980, shops in Cathedral Place, St Paul's and Brompton Arcade, Knightsbridge were opened. Sergio's vision began to unfold, but introducing a new product that so many

people had never tasted before was challenging in many other ways too from sourcing and importing the authentic raw beans and roasting machineries, as well as educating customers about the what real coffee was. Renowned for his charm and charisma, and striking likeness to Omar Sharif if anyone could do this it was Sergio Costa.

It took a while to convince people to try a short coffee in a porcelain cup but soon cappuccinos were becoming very popular and the Costa signature blend 'Mocha Italia' was recognised as the best in town. Egon Ronay said "An espresso and cappuccino as good as anywhere in Rome," when Costa won the best breakfast prize at Gatwick ai-

report.

Sergio took his small factory from Newport Street to Old Paradise Street in Lambeth, building a Roastery & Head Office.

Costa was now supplying the whole country and every boutique had its daily regulars appreciating the taste of espresso and cappuccino. Slowly the UK became a nation of coffee lovers too, counting many well-known figures amongst its clientele including Princess Diana who would pop into the Brompton Arcade shop. When supplying No. 10 Downing Street, it was uttered that Baroness Margaret Thatcher's vitality came from the daily cup of Costa Coffee! On the opening of Reading Central Station, the Queen



Famiglia Costa



Yolanda e Sergio Costa con La Regina Elizabeth II

and Prince Philip visited the Costa, an incredibly proud moment for Sergio and the Costa business knowing Prince Phillip was intrigued to learn more.

A testament to his caring nature, Sergio always cited an important part of Costa's success was the introduction to families from the Italian community churches at the Oval and Clerkenwell. Many became franchisee owners and Sergio was able to reward their loyalty by providing this network with a way to earn a decent living for themselves.

During the mid 90's with Costa rapidly growing, the management team travelled to the US to explore new ideas in retail coffee. There were new coffee shop brands appearing on the high street, including some from America. These new cafes diluted the authentic coffee shops created by Sergio, offering more casual drinking experience with larger seating areas and an extended menu.

Several competitor companies approached Sergio, and with his usual modesty he was taken by surprise, it was never his intention to sell after working so hard to establish the Costa name over 25 years.

After reviewing the changing nature of the coffee market at length, Sergio agreed to a buyout from Whitbread, on the agreement that they would continue to build the brand maintaining the family name and writes to his staff on 14th September 1995

Sergio moved to Monaco and before long, opened a Costa Coffee on Monte Carlo's Avenue de la Costa. Sergio believed that Costa was now a part of Whitbread and this would only bring prestige to his name and wider opportunity to those who had grown with him and this would be of benefit to all. His love and passion for coffee sustained until his last days a strong connection with Costa which is now owned by Coca Cola.

At present Costa Coffee operates 2,467 outlets in the United Kingdom and 1,413 overseas in 32 countries.

La Redazione



Cyril Bleasdale e Sergio Costa



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk
✉ MAIL@ORANGEMOON.UK



FROM
FUELING
YOUR **FRIENDS**



TO
MAKING
NEW **ONES**

There's a role for everyone.
To find your force in the RAF, visit:
raf.mod.uk/recruitment

 **ROYAL
AIR FORCE**
REGULAR & RESERVE

**NO
ORDINARY
JOB**

A GONFIE VELE (ANCHE IN UK) L'EXPORT DEL VINO TOSCANO IN AUMENTO LA QUOTA BIO

Cresce l'export del vino toscano, con Gran Bretagna, Stati Uniti, Germania, Canada e Svizzera che rimangono tra i mercati dove più alta è la domanda, seguiti più in basso da Francia, Paesi Bassi e Giappone, con un balzo notevole della Corea del Sud. E aumenta pure il valore pecuniario di questo export.

Nonostante un'annata che non ha garantito un'elevata produzione in termini di quantità, il bilancio del 2021 per il vino Made in Tuscany è positivo. È quanto emerge da una ricerca pre-



milioni di ettolitri di vino, il 7 per cento in meno rispetto all'anno precedente. Colpa delle gelate di primavera e delle piogge scarse d'estate. E' stata una delle produzioni più scarse degli ultimi cinque anni.

La Toscana pesa per l'8 per cento sui vini Docg e Doc che si imbottigliano in tutta Italia, ma sale all'11 per cento quanto a valore complessivo del prodotto. Chianti e Chianti Classico, quanto a volumi, rappresentano da soli circa il 70 per cento dell'intera pro-

sentata a Firenze lo scorso 19 marzo.

Nel 2021 la Toscana ha prodotto 2,04

quanto a volumi, rappresentano da soli circa il 70 per cento dell'intera pro-

duzione e il 52 per cento degli ettari a vigneto delle 52 denominazioni toscane, undici Docg e 41 Doc.

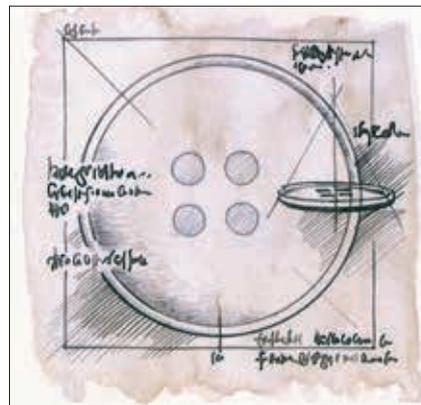
La Toscana si conferma terra di vini rossi (valgono l'87 per cento) e di vini a denominazione di origine protetta, che nel 2021 hanno raggiunto il 70 per cento della produzione totale. Nella media nazionale le Dop pesano solo il 45 per cento. Il 96 per cento della superficie è destinata a vini a denominazione, rispetto al 62 per cento in Italia, e il re è il sangiovese, che occupa il 60 per cento dei quasi 60 mila ettari coltivati a vigneto di tutta la regione, seguito da Merlot, Cabernet sauvignon,

Trebbiano toscano, Canaiolo nero e Vernaccia di San Gimignano.

Un terzo di tutti i vigneti della regione sono coltivati secondo il metodo dell'agricoltura biologica, che vale il 17 per cento delle superficie a bio nazionale. Negli ultimi anni se il bio in Italia è raddoppiato, in Toscana è più che triplicato. Nel 2007 c'erano solo cinque aziende biologiche: oggi sono più di cinquemila. Ed è aumentato di un quarto negli ultimi cinque anni il valore a bottiglia del vino bio, segno che ci sono sempre più produzioni biologiche di alta qualità.

La Redazione

I BOTTONI, UN SIMBOLO (NON MOLTO NOTO) DEL MADE IN ITALY



ta a ricercare disegni sempre attenti alle tendenze della moda. Ogni bottone viene completamente realizzato internamente, garantendo il controllo dell'intero ciclo produttivo: dalla lavorazione della materia prima grezza, all'ideazione stilistica al prodotto finito, poi commercializzato in tutto il mondo, utilizzando macchine laser e a controllo numerico, fresse dedicate alle diverse lavorazioni e reparti di tintura e fissaggio. Il bottonificio venne fondato nel 1955 da Adelfo Lenzi, un artigiano del bottone che a soli 17

anni, dopo tre anni di apprendistato in una bottega, si mette in proprio insieme ai fratelli. La qualità costruttiva delle produzioni della famiglia Lenzi permette alla sua azienda di entrare, a metà degli anni Ottanta, nell'alta sartoria. Da quel momento, nello stabilimento di Castel di Casio - dove nel 2005 è stata realizzata la nuova sede -, comincia l'espansione che ha portato oggi l'azienda ad avere filiali a Bologna, Bergamo e Firenze ed una a Hong Kong per il mercato del Far East.

Un'altra azienda storica dei bottoni made in Italy è la Fratelli Bonfanti di Torino che esporta ben il 70% del fatturato dei suoi prodotti che arrivano in oltre 10 paesi del mondo e sono presenti in 500 delle migliori mercerie globali come la Mercerie Saint-Pierre di Parigi e Tender Buttons di New York.

La Redazione

Attaccar bottone è un modo di dire che si adatta perfettamente a due celebri aziende del Made in Italy, nate come piccole botteghe gestite da fratelli e diventate grandi realtà imprenditoriali: il Bottonificio Lenzi e la Fratelli Bonfanti.

Non se ne parla molto rispetto ad altre eccellenze del "made in Italy" ma i bottoni della Penisola si possono trovare oggi in tutto il mondo e accompagnati alle creazioni dei brand più rappresentativi del Made in Italy ed internazionali.

Il Bottonificio Lenzi - che ha il suo quartier generale a Castel di Casio, nel Bolognese - per la sua produzione ha da sempre puntato sulla varietà di materiali - tradizionali come corno e metallo ma anche inusuali, come la galalite, una plastica prodotta a partire dal latte - e sulla creatività che pun-

IN ITALIA SI LAVORA AL SATELLITE CHE COMUNICA CON LA LUCE

I satelliti si mettono "a dieta" e diventano più leggeri e imparano anche a comunicare al loro interno attraverso la luce, sfruttando la tecnologia "Optical wireless communication" ("Owc").

Questa tecnologia - al centro di uno studio della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa - garantisce il trasferimento di dati attraverso segnali luminosi, grazie a led e fotodiodi (ovvero dispositivi ottici a semiconduttore) senza usare cavi fisici e comporterà un significativo risparmio in termini di massa da trasportare in orbita e una riduzione dei tempi di montaggio.

Per studiare la fattibilità di un sistema di comunicazione "Owc" e per produrre i primi prototipi funzionanti, l'Agenzia Spaziale Europea (Esa) ha finanziato il progetto "Tows", acronimo che deriva da "Transmission of Optical Wireless signals for telecom Spacecrafts", per un importo di circa 700mila euro, con il coordinamento di Ernesto



cun cavo, ma soltanto tramite l'utilizzo di led e fotodiodi, che hanno lavorato come "antenne ottiche" a raggi infrarossi.

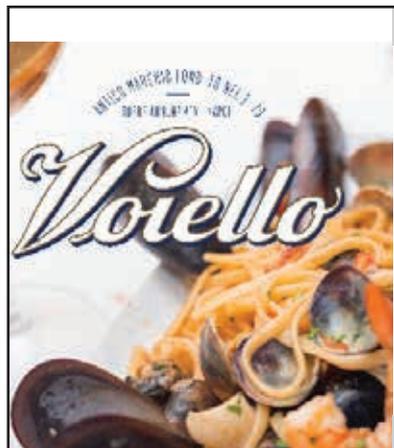
"I cavi a bordo di un satellite sono molti, costano, occupano spazio e pesano. Ridurre il numero - spiega il coordinatore del progetto, Ernesto Ciaramella - consente di liberare spazio, ridurre il peso e i tempi di produzione. Inoltre, razi

zi più leggeri usano meno carburante, e comportano meno emissioni. La stessa tecnologia si potrà anche applicare alle fasi di assemblaggio, integrazione e test degli stessi satelliti. Inoltre, la luce non può attraversare le pareti, quindi le 'antenne ottiche' rappresentano una soluzione ideale per tutte le situazioni che richiedono elevata sicurezza e schermatura da interferenze esterne, oltre che per tutti gli ambienti all'interno dei quali le onde radio possono disturbare il funzionamento di altre apparecchiature".

LaR

Ciaramella, docente di Telecomunicazioni alla Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.

Il progetto ha appena raggiunto un rilevante traguardo scientifico. A Roma, presso la sede del partner di progetto Thales Alenia Space (joint venture fra Thales al 63% e Leonardo al 33) per la prima volta diversi prototipi all'interno dello stesso satellite, distanti tra loro alcuni metri, si sono scambiati dati, utilizzando un protocollo di comunicazione in uso su tutti i satelliti reali, senza la presenza di al-



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



MOSTRA DI EMILIO VEDOVA PROMOSSA ASSIEME DA BRITISH ITALIAN SOCIETY E CLUB DI LONDRA

Una mostra personale di Emilio Vedova ha trovato il pieno appoggio della British Italian Society (BIS) e del Club di Londra che assieme, per la prima volta nella loro storia, hanno organizzato nella magnifica sede della galleria Thaddeus Ropac, a Mayfair, un evento promozionale a favore del famoso pittore veneziano morto nel 2006 a 87 anni.

La Direttrice del Programma Culturale della BIS, Silvia Badiali ha proposto l'iniziativa congiunta e ha presentato la serata mentre la critica d'arte Silvia Davoli, Associate Director della Thaddeus Ropac, ha condotto la visita ed esposto i temi della mostra ai numerosi ospiti.

La mostra dal titolo "Emilio Vedova: documenta 7", aperta dal 10 febbraio al 25 marzo, ha riunito le monumentali tele dell'artista veneziano esposte nella settima edizione di documenta, curata da Rudi Fuchs nel 1982, con l'in-

tento di riaffermare la centralità dell'operato di questo artista.

Vedova, vissuto tra tradizione e avanguardia, ha svolto un ruolo centrale nel forgiare un nuovo percorso per l'arte italiana, acclamato anche da Peggy Guggenheim come uno dei pittori più importanti dell'Europa del

Dopoguerra.

Alla serata promozionale del 21 marzo scorso hanno partecipato diversi rappresentanti delle due organizzazioni, tra cui Leonardo Simonelli, Honorary President del Club di Londra, e Richard Northern, Chairman della British Italian Society.



GAIA SERVADIO: A CELEBRATION



An evening to celebrate the memory of Gaia Servadio (1938 - 2021) was organized by the Istituto Italiano di Cultura di Londra on the 4th of April.

A conversation, introduced by Katia

Pizzi and chaired by Donald Sassoon, helped to remember "a brilliant writer, lecturer, historian, reporter and broadcaster whose books have been translated all over the world" thanks to the

contributions of Ian Thomson, Simonetta Agnello Hornby, David Gothard, Louise Schofield and Federico Bianchi.

The conversation was followed by the screening of extracts of the films Alcamo: Anatomy of a Mafia Town, a series of interviews by Gaia in the Sicilian town of Alcamo.

Gaia Servadio moved to London in 1956 and spent most of her life in the British capital. Ever since her first BBC assignment when she was just 18, for a documentary on Sicilian Social activist Danilo Dolci, she worked on several other documentaries for both the BBC and the Italian Rai. As a journalist, she reported from all over the world and she was an extremely prolific writer who published nearly 40 books, both fiction and non-fiction.

Her Belgravia home was a cultural centre and meeting place for politicians, musicians, writers and intellectuals of all kinds, and among her visitors there were the likes of Philip Roth, Primo Levi and Bernardo Bertolucci. She had three children from her first husband the British historian William Mostyn-Owen, Owen, Allegra and Orlando, and she later married Hugh Myddelton Biddulph. *LaR*



DANTESÌ: IL COMITES LONDRA LO CELEBRA CON LEONARDO FRIGO

Secondo gli studiosi della Divina Commedia, il 25 marzo è il giorno in cui Dante Alighieri iniziò il suo viaggio nell'aldilà. Per questo motivo, a partire dal 2020, il 25 marzo è diventato il Dantedì, un'occasione per ricordare il più importante capolavoro della letteratura Italiana e il suo autore.

Anche il Comites di Londra ha celebrato quest'anno il Dantedì, invitando per l'occasione Leonardo Frigo, nel quadro della rubrica "In conversazione con..." che ospita personaggi che con la loro quotidiana attività promuovono la cultura italiana nel Regno Unito e nel resto del mondo.

Leonardo Frigo, 28enne originario di Asiago in provincia di Vicenza e da sette anni a Londra, è stato in diretta sui profili Facebook, Twitter e Youtube del Comites Londra.

Proprio in occasione dei 700 anni dalla scomparsa del Sommo Poeta, commemorata nel 2021, Frigo ha realizzato un progetto unico nel suo genere, apprezzato universalmente: ha interpretato i 33 canti dell'Inferno e il Canto Introduttivo della Divina Commedia su altrettanti violini e un violoncello.

Il processo creativo si è totalmente svolto nel suo studio di Londra. Il lavoro conclusivo è stato ospitato in anteprima nella Basilica Palladiana di Vicenza, ha fatto registrare decine di migliaia di visitatori ed è stato al centro di articoli, reportage, approfondimenti che hanno fatto letteralmente il giro del mondo, tanto da catturare anche l'attenzione di Christie's. La célèbre casa d'aste ha chiesto a Frigo di poter prendere parte a un'asta di beneficenza d'artista ha acconsentito: ha donato uno dei suoi violini, il cui ricavato è stato totalmente destinato alla Fondazione Terrence Higgins.

Durante la rubrica del Comites Leonardo Frigo ha raccontato della sua passione per la pittura e per Dante e del suo ruolo di giovane artista italiano che ha scelto Londra per trovare ispirazione per i suoi progetti, passati, presenti e futuri.

L'introduzione di "In conversazione con..." è stata a cura del presidente del Comites Londra, Alessandro Gaglione, mentre a condurre la chiacchierata è stato il giornalista Alessandro Allocca. 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

Open on Sunday **Aperto la Domenica**

BRICIOLE

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

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

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 venerdì del mese
WORTHING: Primo sabato del mese

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Dominic Pini

Come italiano in UK sono un "non dom"?

Gentile Avvocato

Ho letto sui giornali che la moglie di Rishi Sunak, il Ministro delle Finanze, Akshata Murty è una cittadina indiana residente nel Regno Unito ed ha richiesto lo status di "non-domicilio" fiscale che le permette di ottenere un reddito fuori dal Regno Unito senza pagare le tasse in Gran Bretagna per un massimo di 15 anni. Ho letto che essendo la Sig.ra Murty una cittadina indiana, non poteva avere la cittadinanza in un altro paese e quindi secondo la legge inglese è trattata come "non-domiciliata" nel Regno Unito. Io sono un cittadino italiano residente nel Regno Unito da molti anni, potreste spiegarmi se sono "non-domiciliato" ai fini fiscali del Regno Unito e tassabile solo sul mio reddito britannico?

Cordiali saluti
Enrico

Caro Enrico

Secondo la legge inglese, ognuno nasce con un domicilio (domicile). Per "domicilio" si intende il luogo che si considera il proprio domicilio permanente. Se Suo padre è nato e vissuto in Italia, acquisirà il domicilio di Suo padre ("domicile of origin") e sarà considerato non domiciliato secondo il diritto inglese del "common law". Tuttavia, può perdere lo status di "non-domiciliato" se ha intenzione di rimanere permanentemente nel Regno Unito, il che significa tagliare i legami con il Suo paese d'origine.

Se si risiede nel Regno Unito e si ha l'intenzione di rimanere nel Regno Unito, si può acquisire il domicilio nel Regno Unito per scelta ("domicile of choice"). Se si è intenzionati a tornare in Italia, e questo può essere supportato da prove, in tal caso si potrebbe mantenere lo status di "non-domicilio".

Se si è "non-domiciliato", si dovranno pagare le tasse solo sul proprio reddito e guadagni del Regno Unito e non sul reddito estero, inoltre qualsiasi patrimonio estera sarà esente dall'imposta di successione del Regno Unito.

Per essere "non-domiciliato" per le tasse del Regno Unito, è necessario indicare il proprio stato sulla dichiarazione dei redditi. Se si è "non-domiciliati" per almeno 7 anni dei 9 anni fiscali precedenti, si dovrà pagare una tassa di £30.000 all'anno. Questo aumenta a £60.000 per coloro che sono stati "non-domiciliati" per almeno 12 anni nei precedenti 14 anni fiscali.

Dopo essere stati residenti nel Regno Unito per 15 anni dei 20 anni fiscali precedenti, le persone "non-domiciliate" saranno considerate domiciliate e perderanno le esenzioni di cui hanno beneficiato. Tuttavia, in base al trattato sulla doppia imposizione tra Regno Unito e Italia, la questione di dove si è domiciliati ai fini dell'imposta di successione, sarà determinata in base al trattato sulla doppia imposizione e non in base alla legge inglese del "domicilio presunto" ("deemed domicile") e quindi non si verrà automaticamente considerati "domiciliati presunti".

Le suggerirei di consultare il Suo consulente fiscale per valutare il Suo domicilio e considerare qualsiasi pianificazione futura che potrebbe essere necessaria.

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.



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecuzato.com - booking@panecuzato.com

**AMORE E DINTORNI**

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

Il mio ragazzo non mi fa sentire speciale, mi tratta come le sue ex. Devo lasciarlo?

"Sono fidanzata da sei mesi. Il mio ragazzo è un gentiluomo, mi tratta benissimo. Mi regala fiori e mi fa sentire una principessa. Qualche volta gli ho chiesto se è la prima volta che fa queste cose per una donna e mi ha detto di no, che anche nelle sue relazioni precedenti è stato sempre gentile e premuroso. È ancora amico su facebook con la sua ex. Lei adesso è sposata, e sono sicura che non ci sia nulla tra di loro, ma sapere che lui è stato sempre amorevole con tutte, mi fa sentire come se non fossi speciale. Io ho sempre desiderato avere un uomo per cui io sono l'unica e sola che abbia amato veramente, vorrei sapere che quello che fa per me non lo ha mai fatto per nessuno. Che prima di conoscere me, non aveva mai trattato nessuna come tratta me. Dovrei lasciarlo, se per lui sono uguale alle relazioni precedenti?"

Cara Linda,

Scusa la franchezza: ma che problemi ti fai?

Perdonami se mi sono lasciata andare a una risposta istintiva, ma secondo me (e sottolineo secondo me), hai trovato l'uomo perfetto e ti arrovelli il cervello per creare problemi che non esistono.

Purtroppo, il mito del "bad boy" è così integrato nella mentalità femminile, che ci fa sragionare.

Pensa a quanto i film hanno contribuito a instillare questa idea malsana nella nostra testa:

Dirty Dancing: il misterioso e inaccessibile Johnny si innamora perdutamente della ragazzina acqua e sapone e per lei, solo per lei, decide di cambiare vita.

Tre metri sopra il cielo: Step è un ribelle che non ha paura di niente, ma per la secciona di turno, perde la testa e diventa un romanticone.

Grease: Danny è il ragazzo più popolare della scuola, ma di fronte alla dolcezza di Sandy, diventa un cucciolo.

Potrei continuare, ma penso di avere reso l'idea.

Vorremmo essere anche noi quell'unica e sola dea, musa ispiratrice, per cui l'irriducibile cuore ribelle ha cambiato vita e messo la testa a posto.

Sorge però un problema: con che tipo di persona ti vuoi rapportare?

Io avrei un grosso problema a rapportarmi con qualcuno che non è stato gentile con le persone che ha incontrato sul suo cammino prima di me.

In "L'Arte di Amare", Erich Fromm scrive: "L'amore non è soltanto una relazione con una particolare persona: è un'attitudine, un orientamento di carattere che determina i rapporti di una persona col mondo, non verso un "oggetto" d'amore. Se una persona ama solo un'altra persona ed è indifferente nei confronti dei suoi simili, il suo non è amore, ma un attaccamento simbiotico, o un egotismo portato all'eccesso".

Secondo il filosofo, commettiamo l'errore di pensare che l'amore in noi possa nascere quando vediamo l'oggetto dei nostri desideri. In realtà, possiamo essere capaci di amare una persona quando siamo capaci di amare il mondo nella sua interezza. "Se posso dire a un altro 'ti amo', devo essere in grado di dire, 'amo tutti in te, amo il mondo attraverso te, amo in te anche me stesso'".

Una persona che non è stata capace di praticare la gentilezza e l'amore per il resto del mondo, non sarà in grado di praticarli con te. Certo, nella vita si cambia. Ma hai avuto la fortuna di incontrare qualcuno per cui quella gentilezza e nobiltà d'animo sono una predisposizione naturale, non dovresti gioirne?

Secondo me, quello che ti fa dubitare di questa relazione è un sentimento che Umberto Galimberti definisce "possessività", per cui non si ama veramente l'altro, ma solo il proprio potere sull'altro.

Chi esprime l'amore sotto forma di possesso lo fa, in realtà, perché non ha mai amato sé stesso: se divento unico beneficiario della dedizione del mio amato, finalmente potrò sentire di essere importante per qualcuno (visto che non sono mai stato importante per me stesso). Non è nient'altro che un bisogno di possedere l'altro in modo assoluto per colmare il proprio vuoto.

E allora, fossi in te, mi chiederei: cosa ami di questa persona? Il suo animo gentile? Se sì, come puoi allo stesso tempo odiare le manifestazioni di questa gentilezza verso il prossimo?

Oppure, invece di amare veramente lui, ami l'idea di essere amata?

Secondo Sartre, tra esseri umani, l'unico tipo di rapporto possibile è la conflittualità.

L'altro ci osserva, e osservandoci ci rende "oggetti". La nostra libertà di individui entra, di natura, in conflitto, con la libertà di chi ci circonda: noi siamo oggetti del loro sguardo e loro del nostro.

Nel rapporto d'amore, è proprio della libertà dell'altro che vogliamo impadronirci. L'amante pretende un tipo speciale di appropriazione: vuole possedere la libertà dell'amato. Vuole essere amato liberamente, ma pretende che questa libertà non sia più libera.

L'amante vuole essere "occasione unica e privilegiata" della modificazione della libertà dell'amato: vuole essere tutto il mondo per l'amato.

Ma pensare di poter possedere "l'altro" è pura illusione. L'unica forma di amore possibile è a natura dell'amore è essere felici che il nostro amato abbia scelto noi, ancora per un altro giorno.

Il tuo ragazzo ha scelto te, liberamente. Non cercare di possedere il suo passato e il suo futuro. Sii felice della bella persona che è nel presente.

**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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro Preparatevi! Si va al trionfo della "Economia GIG"



Nel Regno Unito della GIG Economy, il lavoro online supera i servizi di consegna takeaway e taxi. Entro il 2022 ben 7.25 milioni di persone faranno parte dell'economia GIG. Ma allora cos'è la GIG Economy? E quali sono le occupazioni protagoniste di questi anni?

L'assunto di base rispetto al lavoro dipendente è diverso. Il lavoratore GIG è pagato per il compito assolto (una "gig") piuttosto che per il tempo speso. Alla voce "economia gig" l'enciclopedia Treccani scrive in modo chiarissimo: "Modello economico basato sul lavoro a chiamata, occasionale e temporaneo, e non sulle prestazioni lavorative stabili e continuative, caratterizzate da maggiori garanzie contrattuali".

Siamo nell'era di un'economia flessibile, dove lo scambio di risorse e prestazioni lavorative avviene grazie alla mediazione di piattaforme digitali che mettono in contatto il richiedente con l'offerente.

Un esempio facile è un lavandino che perde e necessitiamo dell'intervento di un idraulico: al giorno d'oggi inseriamo la richiesta su un sito come MyBuilder.com e un numero di liberi professionisti ci contatterà in merito proponendoci un'offerta, a noi la scelta. Oppure disponiamo di un appartamento, e vogliamo affittarlo. Cerchiamo un freelancer che realizzi un video professionale, pubblichiamo l'annuncio su Fiveer.com o PeoplePerHour.com specificando la richiesta e attendiamo i riscontri.

Talvolta sono i privati a necessitare di una prestazione, talvolta le imprese che cercano un lavoratore autonomo cui affidare un contratto temporaneo, con orari liberi.

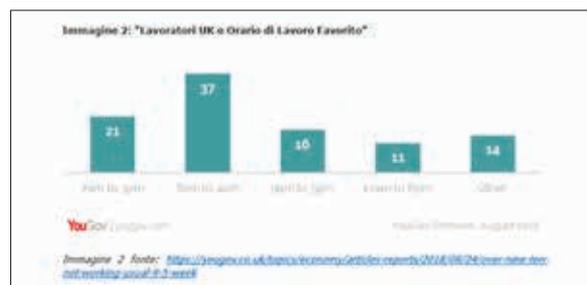
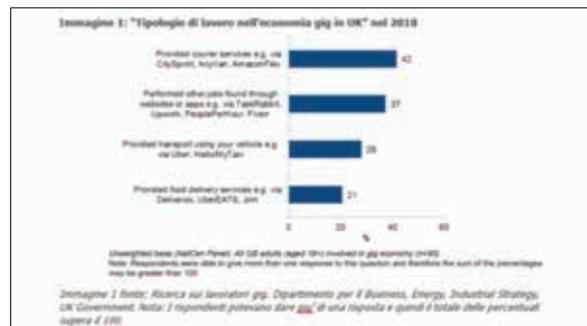
La sistematizzazione dei processi aziendali, l'avanzamento tecnologico, i sistemi AI e la facilitazione dei lavori da remoto, hanno dato un forte impulso alla crescita di una economia GIG che garantisce flessibilità e convenienza per le varie parti. La domanda di competenze IT e di servizi di supporto attinenti sta aumentando esponenzialmente e non trova una risposta soddisfacente. Servono più tecnici informatici, più esperti del campo. Immagine 3.

Fatti salienti della GIG Economy in UK:

- 1 su 6 adulti completano almeno 1 compito GIG alla settimana
- I lavoratori GIG generano £20bn per l'economia UK, l'equivalente dell'industria aerospaziale
- Quasi la metà (il 48%) dei lavoratori GIG ha anche un lavoro full-time
- Uomini e Donne: 16.5% di sesso maschile vs 14.1% di sesso femminile sono parte dell'economia GIG
- Età: oltre il 75% dei lavoratori GIG appartiene alla fascia 16-45 anni, prevalentemente sotto i 35 anni, ma quasi un 15% tra 46 e 55 anni e comunque un 10% tra 56 e 75 anni. La ripartizione per fasce d'età è un dato importante che fa capire la varietà di impiego in questo ambito e la richiesta di competenze diverse, più o meno qualificate.

I numeri del 2018, ormai superati visto l'evidente incremento di servizi high-tech e anche in seguito ad una pandemia, mostrano una ripartizione degli impieghi nella GIG Economy con una prevalenza di operatori nel settore dei corrieri e trasporti; in evidenza il marchio Amazon (42%). Una fetta considerevole, il 37%, è attiva in servizi qualificati e altamente specializzati attraverso piattaforme digitali e apps online come Upwork, PeoplePerHour, Fiverr. Poco meno del 30% è arruolato in servizi taxi, quali Uber, e a seguire, una percentuale rilevante occupata in consegne di pasti pronti e generi alimentari (Deliveroo e UberEats), Immagine 1.

Una disposizione al lavoro che continua a cambiare. Già anni fa una ricerca YouGov -condotta su 1800 lavoratori in UK- evidenziava come meno di 2 persone su 10 preferisse l'orario classico 9:00-17:00. La maggioranza sceglierebbe la



fascia 8:00-16:00. Immagine 2.

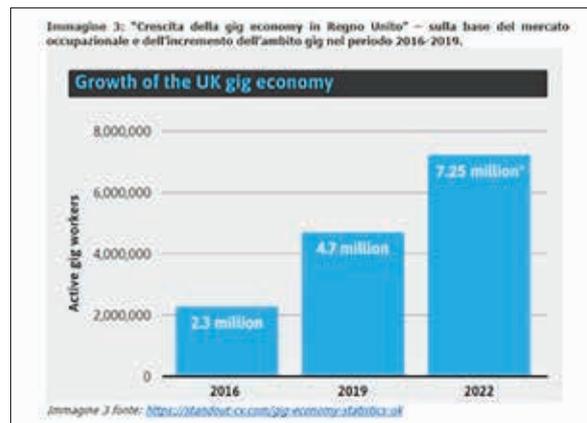
Vantaggi e svantaggi di questa economia. Tra i vantaggi, certamente il rapporto costo-qualità. Le aziende ottengono il servizio senza incorrere negli oneri del contratto di lavoro standard, dipendente, vacanze pagate, la malattia e altre condizioni. Spesso sono eliminate le spese di uffici e postazioni telematiche, dispendio energetico e simili. La flessibilità di incontro tra domanda e offerta rende più efficiente l'intero sistema. Il prestatore d'opera ha maggior possibilità di scegliere orari, compiti e retribuzione. Il generale benessere è superiore alla modalità lavorativa classica.

Di converso, alcuni attributi negativi di questo sistema sono: l'interesse minore dell'operatore per il successo dell'azienda committente, la mancanza di incentivi a sostegno della prestazione, il distacco emotivo del lavoratore e spesso la solitudine della professione, la carenza di relazioni umane significative, oltre alle spese a carico del prestatore d'opera (il consumo del carburante a proprie spese, l'energia elettrica, la strumentazione elettronica, l'attrezzatura da lavoro).

È indubbio che anche considerando i vantaggi o gli svantaggi, tutti gli studi e i trend indicano una crescita evidente delle proposte di impiego della GIG Economy e l'immagine 3 lo inquadra bene.

Riferimenti utili: Link al report del Department for Business, Energy, Industrial Strategy, "Le caratteristiche di coloro nella Gig Economy", febbraio 2018:

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/687553/The_characteristics_of_those_in_the_gig_economy.pdf



Nuove sanzioni per ritardi nelle dichiarazioni IVA: cosa c'è da sapere

Un nuovo regime sanzionatorio per i ritardi nelle dichiarazioni IVA sarà presto introdotto dal Governo britannico. Queste nuove disposizioni saranno applicabili a tutti i soggetti in possesso di un numero di partita IVA in UK. Le aziende estere ed italiane con un numero di partita IVA inglese saranno pertanto anch'esse soggette a queste sanzioni, dovessero non presentare o pagare le proprie dichiarazioni in tempo.

Non c'è dunque necessità di una stabile organizzazione in UK per essere soggetti a suddette sanzioni.

Il nuovo regime di sanzioni è stato rinviato al 1° gennaio 2023 per consentire ai contribuenti di migrare in modo efficiente verso la nuova registrazione digitale MTD (Making Tax Digital) e ad HMRC stesso di garantire che le implementazioni informatiche rispondano in modo efficiente ai requisiti dettati dalle nuove disposizioni.

L'introduzione delle nuove sanzioni IVA era inizialmente prevista per il 1° aprile 2022, congiuntamente al mandato per tutte le imprese registrate ai fini IVA di operare la MTD per la dichiarazione IVA. Il regime stabilisce due regimi sanzionatori diversi riguardanti la presentazione e/o il pagamento tardivo.

SANZIONI PER LA PRESENTAZIONE TARDIVA DELLA DICHIARAZIONE

Le imprese saranno soggette a una sanzione finanziaria per la presentazione tardiva delle dichiarazioni IVA, solo dopo aver raggiunto una determinata soglia di punti. Questi punti vengono accumulati a seguito di un invio in ritardo della presentazione delle dichiarazioni IVA dei periodi precedenti.

Ad ogni presentazione tardiva corrisponde l'assegnazione di un punto e la sanzione viene applicata al raggiungimento della soglia di penalità, la quale dipende dalla frequenza di presentazione della dichiarazione IVA, come illustrato di seguito:

- Presentazione mensile - 5 punti
- Presentazione trimestrale - 4 punti
- Presentazione annuale - 2 punti

Ad esempio, per la presentazione trimestrale, i contribuenti possono presentare in ritardo fino a tre dichiarazioni; la quarta presentazione in ritardo comporterà l'aggiunta di un punto di penalità più una sanzione finanziaria automatica di 200 sterline.

Dopo aver raggiunto la soglia, non si accumuleranno più punti, ma ogni presentazione in ritardo comporterà un'ulteriore sanzione finanziaria di 200 sterline. HMRC ha 2 settimane per notificare i contribuenti che presentano la loro dichiarazione IVA mensilmente riguardo qualsiasi punto di penalità addebitato, 11 settimane per la presentazione trimestrale e 48 settimane per la presentazione annuale. I punti sono destinati a scadere dopo due anni a partire dal mese successivo a quello in cui è stata verificata la deposizione in ritardo.

Se il limite viene raggiunto, i punti non scadono e i contribuenti devono soddisfare entrambe le seguenti condizioni per azzerarli:

- Non presentare dichiarazioni IVA in ritardo per un determinato periodo di adempimento, cioè 6 mesi per le dichiarazioni mensili, 12 mesi per le dichiarazioni trimestrali e 24 mesi per le dichiarazioni annuali;
- Aver presentato correttamente le dichiarazioni IVA per i 24 mesi precedenti, indipendentemente dal fatto che siano state presentate in ritardo o meno.

SANZIONI PER RITARDI DI PAGAMENTO

Il nuovo regime introduce un periodo iniziale di 15 giorni in cui non vengono applicate sanzioni per il pagamento in ritardo se l'IVA dovuta viene corrisposta ad HMRC entro i 15 giorni dalla scadenza del termine di pagamento. Al termine dei 15 giorni, sarà applicata una prima sanzione pari al 2% del totale dell'imposta dovuta. Se, dopo il giorno 30, l'imposta non è ancora stata pagata, la sanzione aumenterà al 2% dell'imposta dovuta al giorno 15 più il 2% dell'imposta dovuta al giorno 30 (per un totale del 4% dell'imposta pagata in ritardo, nella maggior parte dei casi).

Qualsiasi imposta ancora non pagata il giorno 31, farà scattare un'ulteriore sanzione che maturerà giornalmente al tasso del 4% annuo sull'imposta in sospeso. A differenza delle sanzioni per il ritardo nella presentazione della dichiarazione IVA, nessun ritardo di pagamento pregresso viene preso in considerazione nel calcolo delle sanzioni per il ritardo nel pagamento.

I contribuenti avranno la possibilità di raggiungere un accordo Time-to-Pay (TTP). Questo fermerà l'addebito di penali a partire dalla data in cui HMRC sarà contattato per concordare un piano di pagamento per l'imposta in sospeso. La TTP non sarà accordata se richiesta dopo il 30° giorno e se a quella data ci sarà ancora un'imposta non pagata e la sanzione aggiuntiva inizierà a maturare come standard dal 31° giorno.

Sarà valutato il ragionevole motivo per il pagamento tardivo se comunicato prima dell'erogazione della penalità tardiva e, se ritenuto accettabile, non comporterà l'aumento della penalità. Un interesse di mora semplice al tasso del 2,5% più il tasso di base della Banca d'Inghilterra sarà addebitato su qualsiasi imposta insoluta dopo la data di scadenza, indipendentemente dall'applicazione o meno delle penali sopra descritte.

BE ITALIAN.

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

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

MARKETING MADE EASY

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



Sei buone ragioni per passaggio a "Subscription Economy"



Se i clienti sono oro per il business, gli abbonati sono diamanti. Ecco sei validi motivi per una strategia marketing basata sul 'subscription economy', ovvero un modello di vendita basata su contratti - e rapporti - di lunga durata.

1. Le palestre, Sky, Netflix, Spotify, il cellulare, sono tutti esempi perfetti di subscription economy a cui siamo totalmente abituati. Gli abbonati acquistano regolarmente, in automatico, ed aumentano le vendite. In precedenti articoli, qui su La Notizia, abbiamo analizzato quanto sia elevato il costo di vincere ogni nuovo cliente, con l'abbonamento i l'acquisto è automatizzato.

2. Gli abbonamenti regolano il work load and cash flow. Pensiamo alle app di audio-books. Senza un credito che va ad accumularsi e ci invita ad acquistare un nuovo libro ogni mese - o comunque regolarmente - probabilmente compreremo qualche libro occasionale durante l'anno e le vacanze. Oppure l'abbonamento ad una rivista che ci scorderemo di acquistare e che invece, grazie all'abbonamento, arriva religiosamente nella nostra mail or emal box.

3. L'abbonamento rappresenta un legame duraturo con i tuoi clienti che ti concede di trasformare una transazione in una relazione. Avrai regolari opportunità per sviluppare la curiosità, promuovere servizi aggiuntivi e tener informato l'abbonato, sviluppare la relazione e incentivare al rinnovo e alle upgrades.

Pensa alle offerte in palestra. Puoi diventare membro per uno, tre, sei o dodici mesi. Il prezzo mensile scende se procedi con più mesi, ed è un win win per entrambe le parti perché il business continua a crescere mentre il cliente è contento mentre viene fidelizzato e sviluppa un'abitudine - l'ingrediente più importante di quest'analisi.

4. Il rapporto diretto con i clienti ti permetterà di sapere cosa cercano e vogliono - fondamentale per generare rinnovi al termine del contratto e sviluppare una relazione solida e duratura. Pensiamo ai suggerimenti per i nostri acquisti creati con algoritmi che ci fanno sentire capiti, ci semplificano la ricerca online perché ci sentiamo capiti.

5. Gli abbonamenti tendono a promuovere la fiducia e spesso si tramutano in opportunità di upselling. Immaginiamo qui l'esempio di Amazon Prime che permette all'abbonato di avere sconti, di accedere al servizio di consegna a domicilio della spesa piuttosto che di guardare films etc...

6. Per la durata del contratto i clienti sono legati a te. Non andranno a guardare i prodotti di altre aziende perché ormai sono con te. E tu dovrai fidelizzarli e dare loro conferma che sono speciali ed hanno fatto la scelta giusta.

Al fine di creare un'effettiva strategia sviluppo del business è quindi importante che analizzate quali dei vostri servizi o prodotti possono essere inseriti in una strategia di fidelizzazione del cliente e vendita automatica. Osservate nel mercato le aziende che operano sia nel vostro settore che quelle che hanno saputo lanciare dei servizi di abbonamento degni di nota. Siate curiosi ed innovativi. Leggete le condizioni dei contratti di abbonamento nel mercato e create dei modelli di prova. Per il lancio di un nuovo servizio di abbonamento è comune utilizzare tecniche di price - questo vi permetterà di coinvolgere i clienti ed incentivarli a condividere feedback costruttivi per il miglioramento del servizio.



"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo

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



DIVENTARE GENITORI: SIAMO SICURI DI ESSERE PRONTI?

Siamo pronti a diventare genitori? E perché lo vogliamo? Queste sono due domande fondamentali che dobbiamo porci quando accarezziamo l'idea di avere un figlio. Non si diventa genitori automaticamente nel momento in cui quella piccola creatura ci afferra un dito o incrocia per la prima volta il suo sguardo ancora un po' sfocato. In quel momento, può succedere che scocchi, sì, una scintilla, un colpo di fulmine per quell'esserino che vediamo per la prima volta ma che, al tempo stesso, ci sembra che sia con noi da sempre. Questo, però, non basta per considerarsi pronti a diventare genitori, anzi è rischioso buttarsi in questa meravigliosa quanto "spaventosa" avventura contando solo sul fatto che questa scintilla al momento giusto scoccherà.

Bisogna prepararsi ad essere genitori prim'ancora di diventarli, bisogna costruire in anticipo le basi per questo passo importante.

All'inizio, ho posto due domande. La seconda ("Perché lo vogliamo?") dovrebbe, in realtà, essere la prima da porsi. Spesso è difficile esplicitare in maniera razionale perché si desidera avere un bambino. A volte, soprattutto nel caso della donna, è il famoso "orologio biologico" che si fa sentire, altre volte può essere un desiderio che ci si porta dentro fin da bambine (o bambini). Non è sempre necessario spiegare esattamente queste motivazioni, diciamo così, istintive o naturali, anche se non scontate: non è detto che una donna debba necessariamente sentire il bisogno di diventare mamma, si possono fare scelte diverse nella vita, tutte parimenti rispettabili. Anzi, personalmente provo molto più rispetto per una donna che decide consapevolmente di non diventare madre perché non si sente portata per questo ruolo, che per una che sceglie di avere figli pur senza sentirsi adatta a questo compito, solo per non andare contro a delle convenzioni sociali. Crescere ed educare dei figli è un compito molto impegnativo e di grande responsabilità, che deve essere affrontato in piena consapevolezza. Quindi, alla domanda "Perché vogliamo avere dei figli?", magari non esistono risposte giuste, ma io credo che ne esistano senz'altro alcune "sbagliate". La prima è proprio: "Perché è normale, giusto così. Perché una coppia non è completa senza figli" e simili. Come ho scritto sopra, è necessaria la piena consapevolezza, che deriva da una scelta vera e personale, per imbarcarsi in un viaggio così bello ma anche così gravoso di difficoltà e responsabilità.

Un'altra risposta secondo me sbagliata è "Per salvare il nostro matrimonio, perché siamo in crisi e un figlio potrebbe riunirci." Un figlio non può e non deve essere visto come un rimedio a un'unione in crisi:

- prima di tutto, perché non si può attribuire una responsabilità così grande a una creatura ancora non nata, con il rischio di farle poi ricadere addosso l'amarezza e la delusione di un eventuale fallimento;
- in secondo luogo, perché difficilmente un legame già in crisi si ravviva gettandogli addosso un "peso" quale può essere l'arrivo di un figlio con il suo carico di responsabilità;
- soprattutto, però, perché la crescita e l'educazione di un figlio richiede che, laddove ci sia una coppia ad assumersi questa responsabilità, ci sia il più possibile coerenza, accordo e condivisione tra i suoi componenti.

I genitori, infatti, devono essere in grado di mettere in atto un progetto educativo condiviso e di essere coerenti e concordi nel portarlo avanti, per evitare al bambino confusione e smarrimento.

E qui torniamo alla prima domanda all'inizio di questo articolo: "Siamo pronti a diventare genitori?"

Prima di pensare di diventare genitori bisogna sentirsi sicuri di essere veramente adulti e di potersi assumere la responsabilità di un essere umano che sarà completamente nelle nostre mani. È un compito che può spaventare, ma meraviglioso al tempo stesso perché, nonostante la responsabilità sia enorme e per tutta la vita, se è un passo che veramente si desidera fare e per cui si è pronti non c'è "avventura" più bella che si possa affrontare.

Cosa significa essere adulti? Non è facile rispondere a questa domanda, non si tratta solo di un dato anagrafico. Credo che una persona si possa definire adulta quando, oltre a saper prendersi cura di se stessa in modo consapevole e razionale, sappia tener conto anche delle persone e dell'ambiente che la circonda e sia in grado, qualora si renda necessario, di occuparsi di qualcun altro che per età, infermità fisica o mentale, o altro, non possa badare a se stesso. Essere genitori richiede anche la capacità di sapersi mettere in discussione riguardo alle proprie idee sull'educazione, accettare di confrontarsi con il proprio partner e con eventuali professionisti del settore allo scopo di individuare la giusta linea educativa da seguire per garantire al proprio figlio una crescita serena ed equilibrata ed un futuro al meglio delle proprie potenzialità. E, soprattutto, bisogna essere più che certi di volerlo... tutti e due!

<https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/saremo-mamma-e-papa-che-genitori-vogliamo-essere/>

<https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/la-consapevolezza-genitoriale/>

<https://www.educazionequotidiana.it/pedagogia-quotidiana-per-genitori/essere-genitori-oggi/>

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



COME SPIEGARE LA GUERRA AI BAMBINI?

I CONSIGLI DI "SAVE THE CHILDREN"

Con la guerra in Ucraina, bambini e bambine sono stati anch'essi esposti a notizie, storie o ad immagini trasmesse dai vari media, che potrebbero suscitare in loro sentimenti di preoccupazione, ansia e paura e che genitori e tutori devono affrontare.

Per sostenere tutti gli adulti che si trovano nella situazione di dover spiegare ai bambini qualcosa che potrebbero non comprendere, come la guerra, Save the Children ha stilato un elenco di facili consigli da seguire per affrontare le paure dei più piccoli.

"Gli eventi in Ucraina possono essere fonte di preoccupazione sia per i bambini che per gli adulti. Ignorare o evitare l'argomento può portare più piccoli a sentirsi persi, soli e più impauriti, il che può influire sulla loro salute e il loro benessere. È essenziale avere conversazioni aperte e oneste con i bambini per aiutarli a elaborare ciò che sta accadendo", dice Erika Russo, psicologa e responsabile area psicologica e case-management di Save the Children Italia.

In concreto gli esperti di Save the Children, l'Organizzazione internazionale che da oltre 100 anni lotta per salvare le bambine e i bambini a rischio e garantire loro un futuro, hanno stilato alcuni strumenti e suggerimenti che genitori e caregiver possono utilizzare con i bambini per affrontare la delicata conversazione sulla guerra:

1. Trova il tempo di ascoltare tuo figlio quando vuole parlare
Dai ai bambini lo spazio per dirti quello che sanno, come si sentono e per farti domande. Potrebbero avere un quadro della situazione completamente diverso da quello che hai tu. Prenditi il tempo per ascoltare ciò che pensano e ciò che hanno visto o sentito.



2. Adatta la conversazione al bambino o alla bambina mentre ti avvicini alla conversazione con lui/lei. I bambini piccoli potrebbero non capire cosa significhi conflitto o guerra e potrebbero aver bisogno di una spiegazione adeguata all'età. Fai attenzione a non spiegare eccessivamente la situazione o a non entrare troppo nei dettagli poiché ciò potrebbe far crescere in loro un'ansia inutile. I bambini più piccoli potrebbero essere appagati anche soltanto con la spiegazione che a volte i paesi combattono tra loro. È più probabile che i bambini più grandi sappiano cosa significhi la guerra, ma possano comunque trarre sostegno dal parlare con te della situazione. Generalmente, i bambini più grandi sono più preoccupati dai discorsi sulla guerra perché tendono a comprenderne i pericoli meglio dei bambini più piccoli.

3. Dall'importanza ai loro sentimenti È importante che i bambini si sentano supportati nella conversazione. Non dovrebbero sentirsi giudicati e hanno bisogno di sentire che le loro preoccupazioni vengono prese in considerazione. Se i bambini hanno la possibilità di avere una conversazione aperta e

onestà su cose che li turbano, possono sentirsi sollevati e più sicuri.

4. Rassicurali che gli adulti di tutto il mondo stanno lavorando duramente per risolvere questo problema

Ricorda ai bambini che non è loro compito risolvere questo problema. Non dovrebbero sentirsi in colpa di continuare a giocare, di incontrare i loro amici o di fare cose che li rendono felici. Mantieni la calma quando ti avvicini alla conversazione. I bambini spesso copiano i sentimenti dei loro caregiver: se sei a disagio per la situazione, è probabile che anche tua/o figlia/o sarà a disagio.

5. Offri loro un modo pratico per aiutarli
Sostieni i bambini che vogliono dare una mano. I bambini che hanno l'opportunità di aiutare le persone colpite dal conflitto possono sentirsi parte della soluzione. I bambini possono creare raccolte fondi, inviare lettere ai decisori locali o creare disegni che chiedono la pace.

Così come a casa, anche a scuola è fondamentale non ignorare i sentimenti di paura e ansia che un conflitto, anche solo visto in tv, potrebbe suscitare nei bambini. Gli insegnanti e gli educatori potrebbero affrontare la discussione magari utilizzando strumenti che le bambine e i bambini conoscono molto bene.

• Creare dei momenti in cui si analizzano insieme le notizie: soprattutto, lasciare spazio alle loro domande.

• Suggestire libri da leggere sul tema della guerra e della pace: le letture tematiche possono aiutarci ad affrontare questioni delicate soprattutto con i più piccoli, promuovendo una riflessione sul contributo che ognuno di noi può offrire per promuovere la pace.

• Dare spazio alle testimonianze dei coetanei: le storie personali hanno sempre un grande impatto sugli adulti così come sui bambini e possono servire anche a comprendere meglio la situazione, sfruttando l'empatia e l'immedesimazione. La narrazione autobiografica può essere molto utile non solo per capire le condizioni dei bambini in guerra, ma anche per conoscere i loro sogni e le loro speranze.

• Utilizzare una storia o un libro illustrato: per parlare di un tema così delicato ai più piccoli, può essere di grande aiuto partire da una storia pensata e creata proprio per loro. E, perché no, anche usare una storia scritta dai bambini stessi.

GUERRA: IL "FILOSOFO DI PUTIN" DICE LA SUA

SEMBRA UN DELIRIO? NON SIETE I SOLI A PENSARLO..



Aleksandr Dugin

Per Aleksandr Dugin, soprannominato "il filosofo di Putin" perché troverebbe orecchie molto ricettive al Cremlino, l'invasione dell'Ucraina è una specie di guerra santa contro il "globalismo liberale" in nome della vera civiltà a beneficio di tutti i popoli.

È una farneticazione totale? È un punto di vista che merita un qualche rispetto? A voi decidere, dopo aver letto qualche stralcio delle posizioni portate avanti da Dugin, filosofo nato a Mosca 60 anni e nemico giurato di come Stati Uniti e Europa si sono organizzati negli ultimi secoli.

Dice Dugin: "Questa non è una guerra con l'Ucraina. È un confronto con il globalismo come fenomeno planetario integrale. È un confronto a tutti i livelli - geopolitico e ideologico. La Russia rifiuta tutto nel globalismo - unipolarismo, atlantismo, da un lato, e liberalismo, anti-tradizione, tecnocrazia, Grande Reset in una parola, dall'altro. È chiaro che tutti i leader europei fanno parte dell'élite liberale atlantista.

E noi siamo in guerra esattamente con questo. Da qui la loro legittima reazione. La Russia viene ormai esclusa dalle reti globaliste. Non ha più una scelta: o costruire il suo mondo o scomparire. La Russia ha stabilito un percorso per costruire il suo mondo, la sua civiltà. E ora il primo passo è stato fatto. Ma sovrano di fronte al globalismo può essere solo un grande spazio, un continente-stato, una civiltà-stato. Nessun paese può resistere a lungo a una completa disconnessione.

La Russia sta creando un campo di resistenza globale. La sua vittoria sarebbe una vittoria per tutte le forze alternative, sia di destra che di sinistra, e per tutti i popoli. Stiamo, come sempre, iniziando i processi più difficili e pericolosi.

Ma quando vinciamo, tutti ne approfittano. È così che deve essere. Stiamo creando i presupposti per una vera multipolarità. E quelli che sono pronti ad ucciderci ora saranno i primi ad approfittare della nostra impresa domani. Scrivo quasi sempre cose che poi si avverano. Anche questo si avvererà"

E ancora: "Cosa significa per la Russia rompere con l'Occidente? È la salvez-

za. L'Occidente moderno, dove trionfano i Rothschild, Soros, Schwab, Bill Gates e Zuckerberg, è la cosa più disgustosa della storia del mondo. Non è più l'Occidente della cultura mediterranea greco-romana, né il Medioevo cristiano, e nemmeno il ventesimo secolo violento e contraddittorio. È un cimitero di rifiuti tossici della civiltà, è anti-civilizzazione. E quanto prima e più completamente la Russia se ne stacca, tanto prima ritorna alle sue radici. A cosa? Cristiano, greco-romano, mediterraneo... - Europeo... Cioè, alle radici comuni al vero Occidente. Queste radici - le loro! - l'Occidente moderno le ha tagliati fuori. E sono rimaste in Russia.

Solo ora l'Eurasia sta alzando la testa. Solo ora il liberalismo in Russia sta perdendo il terreno sotto i piedi.

La Russia non è l'Europa occidentale. La Russia ha seguito i greci, Bisanzio e il cristianesimo orientale. E sta ancora seguendo questa strada. Sì, con zigzag e deviazioni. A volte in vicoli ciechi. Ma si sta muovendo.

La Russia è sorta per difendere i valori della Tradizione contro il mondo moderno. È proprio quella "rivolta contro il mondo moderno". Non hai imparato?

E l'Europa deve rompere con l'Occidente, e anche gli Stati Uniti devono seguire coloro che rifiutano il globalismo. E allora tutti capiranno il significato della moderna guerra in Ucraina. Molte persone in Ucraina lo capivano. Ma la terribile propaganda rabbiosa liberal-nazista non ha lasciato nulla di intentato nella mente degli ucraini. Torneranno in sé e combatteranno insieme a noi per il regno della luce, per la tradizione e una vera identità cristiana europea. Gli ucraini sono nostri fratelli. Lo erano, lo sono e lo saranno. La rottura con l'Occidente non è una rottura con l'Europa. È una rottura con la morte, la degenerazione e il suicidio. È la chiave del recupero. E l'Europa stessa - i popoli europei - dovrebbero seguire il nostro esempio: rovesciare la giunta globalista antinazionale. E costruire una vera casa europea, un palazzo europeo, una cattedrale europea".



etnacoffee
sicilian street food



ARANCINI - TAVOLA CALDA - PIZZA - CANNOLI & MUCH MORE

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

NOW DELIVERED ACROSS LONDON
SHOP.ETNACOFFEE.NET

La Redazione

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

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

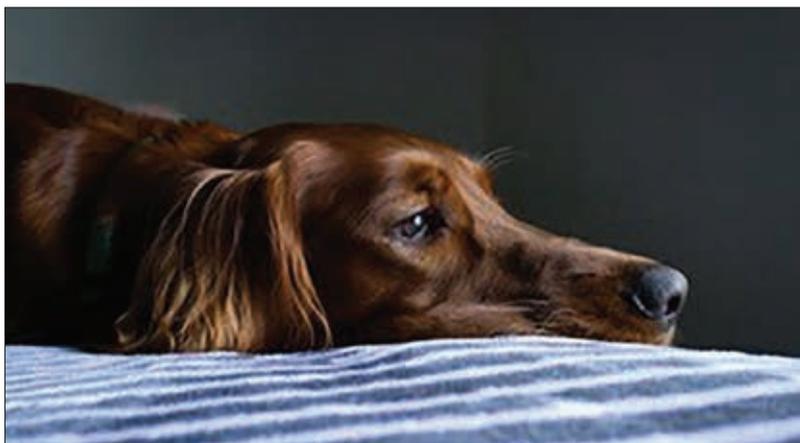
LONDRA - BIRMINGHAM - MANCHESTER

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

needne

ANCHE IL CANE SA CHE COSA È IL LUTTO

STUDIO ITALIANO LO DIMOSTRA



derica Pirrone, ricercatrice di Etologia Veterinaria all'Università di Milano, ha intervistato oltre quattrocento persone a cui era morto un cane, mentre in casa ve n'era almeno un altro. L'86% ha osservato cambiamenti negativi nel comportamento del cane sopravvissuto dopo la morte dell'altro cane, ma solo quando i due cani erano legati da una relazione particolarmente amichevole o addirittura genitore-figlio. Questi animali erano più alla ricerca di attenzioni, mangiavano e giocavano meno ed erano, in generale, meno attivi del solito.

“Da un punto di vista ecologico, sia i legami di affiliazione che quelli parentali sono componenti importanti della naturale organizzazione sociale dei cani liberi e questo vale anche per i cani di casa. Gli animali sociali come i cani domestici – ha indicato Federica Pirrone – hanno una forte tendenza a cooperare e sincronizzare i loro comportamenti per mantene-

re la coesione e poter beneficiare dei vantaggi derivanti dal vivere insieme. Questo coordinamento può essere interrotto quando muore un membro del gruppo. Dunque, l'interruzione di una routine sociale che, in virtù della forte affiliazione, si era creata tra le coppie di cani del nostro studio, quando entrambi gli animali erano in vita, potrebbe spiegare i cambiamenti osservati in quello sopravvissuto dopo l'evento fatale”.

Come sottolinea Ines Testoni, direttrice del Master Death Studies & The End of Life dell'Università di Padova, “Siamo abituati a pensare che gli animali non abbiano una coscienza e non provino sentimenti, quindi non possano né mentalizzare la morte né provare dolore per la perdita. Le nostre ricerche hanno già mostrato come tra caregiver e animale da compagnia si instauri un legame di attaccamento e che questo può influenzare il comportamento del cane che sopravvive alla perdita del conspecifico. È importante sottolineare che il nostro studio, per la prima volta nel panorama scientifico, indaga contemporaneamente i comportamenti assimilabili al lutto nel cane e il lutto dei proprietari. Sorprendentemente, abbiamo notato che i diversi modi di relazionarsi agli animali e di rappresentarsi la loro vita/morte da parte del proprietario non sono ap-

parsi correlati alle variazioni del comportamento dei cani dopo la morte del conspecifico. Questo è importante perché indica che il proprietario, nel descrivere queste variazioni, non stava semplicemente proiettando il proprio dolore sul suo cane, ed è quindi più probabile che le modifiche riportate siano reali”.

Il livello di paura nei cani sopravvissuti al decesso di un consimile è risultato maggiore quando i proprietari mostravano segni più evidenti di sofferenza, rabbia e trauma psicologico.

Ulteriori studi, già in corso presso il gruppo di ricerca, dimostreranno se attraverso queste reazioni i cani stanno davvero rispondendo alla morte di un compagno della propria specie, o se esse siano solo scatenate dalla perdita, ossia dalla semplice separazione da quest'ultimo. “È un obiettivo” – mette in evidenza Federica Pirrone – che ci siamo riproposti di raggiungere in fretta. Oggi come oggi milioni di famiglie nel mondo vivono con più di un cane. Conoscere le reazioni comportamentali e le emozioni suscitate dalla morte di un consimile è quindi fondamentale perché ci permetterà di riconoscere i bisogni emotivi di tantissimi animali, che sono effettivamente a rischio di soffrire per la perdita di un compagno canino”.

La Redazione

Non soltanto l'uomo è capace di lutto: un cane può provare dolore per la morte di un altro cane che vive nella stessa famiglia dimostrando comportamenti negativi, ricerca di attenzioni e apatia.

La conferma viene da una ricerca su 426 proprietari di cani italiani fatta dall'Università di Milano in collabora-

zione con quella di Padova e pubblicata su Scientific Reports.

Sebbene siano stati segnalati comportamenti di lutto in alcune specie animali, inclusi gli uccelli e gli elefanti, non era ancora chiaro se i cani domestici fossero capaci di un simile sentimento.

Il gruppo di studio coordinato da Fe-

GATTO PREZIOSO ALLEATO CONTRO SOLITUDINE E STRESS

Nella lotta al Covid ha giocato un ruolo positivo anche il gatto: si è mostrato un alleato prezioso contro i sentimenti di stress e solitudine, molto cresciuti per effetto della pandemia.

La conferma è venuta da un sondaggio fatto in Italia su un campio-

ne di oltre 1.400 persone, per lo più donne: nel 67% dei casi il felino domestico ha dato una grossa mano ad affrontare lo stress e ad alleviare la solitudine.

Complice il maggior tempo trascorso insieme e la vicinanza fisica, il gatto si è dimostrato più affettuoso: si è preso

cura di lei, e lei di lui. Nel ritorno alla normalità la ricerca e l'attenzione reciproca non scema, anzi s'intensifica, emblema di un legame profondo.

“Abbiamo voluto analizzare il legame tra umano e felino instauratosi negli ultimi due anni per comprendere meglio le dinamiche relazionali in un momento in cui la normalità di vita è cambiata. Per noi è importante questo ascolto dei consumatori per riuscire a supportarli nella loro relazione con i pet, sempre più parte della famiglia, con i giusti prodotti. Siamo un'azienda fortemente impegnata nel supportare i pet lovers a prendersi cura di loro, preservandone e rispettandone la natura”, ha dichiarato Silvia Alberto, Direttore Marketing di Agras Pet Foods, l'azienda che ha finanziato il sondaggio.

Dalle oltre 1.400 interviste realizzate emerge un quadro di grande affetto, complicità e attenzioni reciproche, in cui il gatto si dimostra compagno reale di vita a tratti un po' psicologo: nel difficile momento della pandemia il gatto non solo non ha risentito degli



eventuali stati di maggior preoccupazione del proprio cat lover, ma ha addirittura avuto un ruolo positivo nella sua vita quotidiana. Il ruolo è andato ben oltre quello di semplice “animale da compagnia”. Il cat lover si è affidato a lui e lui ha saputo allietare le giornate regalando momenti divertenti (26%), e migliorando stati di solitudine (34%) e di stress (33%).

Nel 50% dei casi, gli intervistati con uno o più gatti, si sono ritrovati, mentre lavorano, con il proprio amico a 4 zampe accoccolato sulle gambe (36%) oppure sdraiato sulla tastiera (21%). Ma se da una parte queste richieste arrivate nei momenti meno opportuni hanno complicato un po' la vita lavorativa, è altrettanto vero che proporzionalmente alle attenzioni ricevute è stato l'affetto ricambiato.

Queste alcune delle testimonianze più significative, tutti spaccati di vita

reale, espresse dai membri della community: “È un membro della famiglia che ci fa stare insieme, giocando con lei e coccolandola. Ha dato calore e amore”; “Sono stati vicini durante la mia gravidanza e il post parto chiusi in casa. Sono i miei angeli custodi”; “Mi hanno dato affetto quando sentivo la mancanza dei miei genitori, mi hanno fatto compagnia durante gli estenuanti lockdown. Sono state le mie gioie in questo periodo davvero non facile”.

La maggiore convivenza ha portato a una maggiore conoscenza del proprio gatto, tanto che oltre il 40% ha imparato a capire più facilmente le esigenze e gli stati d'animo di questo. Parallelamente è aumentata anche la consapevolezza di quanto sia importante averlo nelle proprie vite: il 19% ammette di non riuscire più a fare a meno di lui. LaR



franchi®

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
T 020 7607 2200
F 020 7700 4050

also at
144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
T 020 7267 3138
F 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
T 020 7278 8628
F 020 7833 9049

Architectural Ironmongery
Specifications Division
Unit 8 Orpington Business Park
Faraday Way Orpington
Kent BR5 3AA
T 01689 387900
F 01689 387910

Email: info@franchi.co.uk

0800 176 176

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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

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

il gelato di Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

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.

LA FUMARIA, UN RIMEDIO PER CHI SOFFRE DI BILE

Nome scientifico: *Fumaria officinalis* (L.), nota come fumaria comune, fumosa, fumosterno

Famiglia botanica: *Fumariaceae*

Pianta erbacea, annuale, alta 20-80 cm, considerata una parente del papavero con il quale condivide, per esempio, il numero di petali (quattro) e di sepali precocemente caduchi (due). Più di tutto, ciò che contraddistingue la fumaria comune è il suo aspetto "nebuloso". Infatti, nel Cinquecento veniva chiamata *fumus terrae*, "fumo della terra" per l'andamento prostrato e il colore verde-azzurro dei *fustiche* originano dalle radici fittonanti della pianta stessa. I fusti la fanno somigliare ad una nuvola di fumo che esce dalla terra allargandosi sul terreno. Le foglie alterne, glabre, di un colore verde glauco, pennatosette offrono ancora di più l'impressione di una pianta dall'architettura frastagliata ed irregolare. A partire dalla primavera, da marzo a settembre, assistiamo alla comparsa delle infiorescenze a racemo o grappolole quali sostengono piccoli fiori zigomorfi, rosa-violacei; la peculiarità dei fiori è di avere sui quattro petali i due più interni oblungi e saldati tra loro all'apice, mentre l'esterno superiore porta uno sperone (questa conformazione ricorda molto il becco di un'anatra). I frutti sono degli acheni verdi, tondeggianti che producono un singolo seme.

Origine e habitat. La fumaria comune è di origine euroasiatica; oggi giorno è diventata cosmopolita grazie all'uomo che ne ha permesso la dispersione ovunque. Infatti possiamo ritrovare anche in Africa, America, Australia e Nuova Zelanda nonché su tutto il territorio italiano. Cresce nei campi coltivati, dove si comporta da infestante, nelle crepe dei muretti, nei prati, sulle strade e ai margini di viottoli e nei vigneti. Dalla pianura e dalla collina si spingefin oltre a 1600 metri di altitudine. Predilige terreni ricchi in composti azotati.

Parti usate. Del fumosterno, qualora si proceda per il suo utilizzo, si recide la parte aerea ad inizio fioritura (marzo-aprile) facendo attenzione a non intaccare la parte basale, lignificata. Questo prodotto così ottenuto ha un sapore salato ed amaro per i co-



stituenti attivi contenuti e, poi, viene essiccato.

Principi attivi. Come il papavero, la *Fumaria officinalis* contiene alcaloidi ai quali si deve soprattutto la sua efficacia terapeutica. Gli alcaloidi in questione sono composti isochinolinici presenti in altre droghe, come l'oppio; i più significativi sono la fumarina - simile alla papaverina - e la protopina. Altri componenti attivi contenuti sono acidi organici, come l'acido fumarico, flavonoidi, come l'isoquercitina, mucillagini, sostanze amare, quali i tannini e sali minerali, in particolare, il potassio.

Proprietà. Alla fumaria comune si riconosce l'azione prevalente di stimolante biliare grazie all'attività dei suoi alcaloidi, precisamente definita anfocoleretica, cioè regolatrice del flusso biliare. Essa è in grado di aumentare il flusso biliare quando è carente e di frenarlo in caso contrario, contrastando anche la formazione di calcoli biliari. A questa azione si aggiungono la funzione antispastica - per alterazione dei movimenti biliari, che può portare, per esempio, a nausea, vertigini e pesantezza digestiva- quella epato-protettrice e depurativa del fegato. Migliora quindi la funzionalità epatica andando a risolvere problemi di cattiva digestione, quali alitosi, diarrea, gas ed irritazioni intestinali e stipsi. Allo stesso tempo favorisce il drenaggio dei liquidi corporei, supportando i reni nel lavoro di eliminazione di sostanze di rifiuto e tossine da parte del fegato.

Inoltre il contenuto in acido fumarico ne giustifica l'uso nel trattamento di pelli impure ed acneiche, eczemi di varia natura o psoriasi, grazie alle proprietà antinfiammatorie e depurative, agendo così sul benessere della pelle.

Talvolta le proprietà attribuite alla fumosa possono manifestarsi in antitesi tra loro (soprattutto a causa degli alcaloidi, in particolare la fumarina) sull'apparato circolatorio e respiratorio in relazione al dosaggio e alla durata della cura; infatti basse dosi di alcaloidi stimolano le azioni della fumarina, dosi più elevate le deprimono. È importante, quindi, rivolgersi al medico prima di un suo utilizzo fai-da-te, che viene evitato in caso di gravidanze ed allattamento. In più bisogna porre cautela se si stanno assumendo altri farmaci quali sedativi ed ipotensivi. Può infatti causare effetti collaterali, per esempio sonnolenza.

Usi interni. In commercio possiamo trovare diverse preparazioni della *Fumaria officinalis*, quali capsule, estratto idroalcolico, infusi, tisane e tintura madre. Per esempio, al fine di depurare l'organismo, aumentarne la secrezione biliare e curarne i disturbi intestinali, si può ricorrere all'uso della tintura madre nella dose di 15-20 gocce diluite in poca acqua, da assumere due volte al giorno per un mese, prima dei pasti come aperitivo o dopo i pasti come digestivo. Oppure si può preparare un infuso con un cucchiaino di sommità fiorite in 50 g/l d'acqua, da lasciare in infusione per 15 minuti; si assumono dalle due alle tre tazze prima dei pasti, per circa 10-15 giorni al mese, che funzionano da tonico, depurativo per le "cure di primavera".

Usi esterni. Può essere impiegata per lavare e detergere la pelle in caso di dermatosi, eczema, eruzioni cutanee, psoriasi ed orticaria. Si procede mattina e sera a pulire la pelle applicando su di essa, senza frizionare, l'infuso preparato con 45 g di pianta fresca in un litro di acqua bollente per 15 minuti. Per la dermatosi le sommità fiorite della pianta vengono utilizzate facendo un decotto e poi preparando con esso un impacco.

Curiosità ed usi fin dall'antichità. Il nome *Fumaria* deriva dal latino "*fumus*", fumo, che per la credenza popolare si riferirebbe alla sua linfa, che a contatto con gli occhi li farebbe lacrimare, proprio come il fumo. Altre interpretazioni sul nome riguardano l'odore acre e pungente sprigionato dalle radici quando estratte oppure a quello delle foglie sfregate.

Il fatto di ricordare il fumo avrebbe portato questa pianta molto spesso a contatto con l'uomo, che ne ha scoperto i rimedi medicamentosi, tanto da essere considerata "pianta antropofila". Già conosciuta dalle civiltà antiche come quella etrusca, classica greco e romana, persino dagli antichi druidi, la *Fumaria officinalis* veniva usata per curare diversi disturbi, specialmente, agiva come lassativa, stimolante della secrezione biliare e protettrice della vista. In più, lo sciroppo ricavato dal succo dell'erba, mescolato con fiori di rosa damascena e di pesco o di sena, era "il rimedio più singolare con la melanconia dell'ipocondriaco". Infine, in molti Paesi del mondo è diventata simbolo di una pianta che aiuta a diventare "centenari".



RAPHAEL IN ALL HIS GLORY AT THE NATIONAL GALLERY

His life was short, his work prolific and his legacy immortal: we talking about Raphael, whom we can now better know thanks to the National Gallery which presents one of the first-ever exhibitions to explore the complete career of this giant of the Italian Renaissance.

In his brief career, spanning just two decades, Raffaello Santi (1483-1520) shaped the course of Western culture like few artists before or since. This exhibition - from the 9th of April to the 31st of July - examines not just his celebrated paintings and drawings but also his not so widely known work in architecture, archaeology and poetry, as well as his designs for sculpture, tapestry, prints, and the applied arts. The aim is to do something no previous Raphael exhibition has ever done - explore every aspect of his "multimedia" activity.

With more than 90 exhibits, broadly chronological, the exhibition opens with the artist's early works created in the Marche region and his birthplace Urbino. It then focuses on Florence where, as well as establishing himself within a new network of clients, Raphael continued to produce works for many other locations. A rare gathering of Raphael's paintings of the Virgin and Child - the genre that he above all made his own - includes pictures dating to his time in Florence, as well as paintings executed during his first years in Rome, where he moved in 1508 to work for one of the great patrons in Western art history, Pope Julius II.

A section follows on Raphael's arrival in Rome where he quickly gained the patronage of the Siennese banker, Agostino Chigi who became his most important lay client, commissioning frescoes for his suburban villa, now called the Farnesina, as well as designs for chapels in two Roman churches: Santa Maria della Pace and Santa Maria del Popolo.

A room is then devoted to Raphael's frescoes for Julius II's private apartments, or Stanze. Drawings on display include a life study for the Greek philosopher Diogenes depicted

in the 'School of Athens. In addition to his demanding commitment to the Stanze, Raphael found time for other commissions, including his penetrating portrait of the sickly and elderly, yet strong-willed Julius II, also exhibited in this room.

Raphael's Roman years saw him applying his talents widely and building a thriving and multi-faceted artistic enterprise. Several of his original print designs are displayed alongside his preliminary drawings revealing the immense trouble Raphael took over what others might have regarded as minor works.

For Pope Leo X Raphael undertook an ambitious survey of the ancient city with drawings of its principal buildings, having lamented in a letter on display in the exhibition, the destruction of significant ruins as 'the shame of our age'.

The National Gallery, directed by the Anglo-Italian Gabriele Finaldi since 2015, also provides an overview of Raphael's work as an architect in Rome, including his most prestigious appointment as architect of the new St Peter's - the beginnings of the basilica we know today. His designs for private townhouses, or palazzi, are represented by a model of the façade of the Palazzo Branconio dell'Aquila, while his designs for the sprawling Villa Madama, created as a Medici refuge just outside Rome, were the most ambitious of their kind since antiquity but sadly the villa was only partially completed.

The spectacular final room is dedicated to the portraiture of Raphael's last years. He was generally too busy to take on portrait commissions, unless there was a strong political imperative, as with the 'Portrait of Lorenzo de' Medici'. The portraits he did execute, therefore, tend to have been painted out of friendship or affection, supremely exemplified in his famous 'Portrait of Baldassare Castiglione'.

The National Gallery planned the exhibition for the 2020, marking the 500th anniversary of Raphael's death, but it was delayed because of Covid restrictions.

CINEMA MADE IN ITALY: RITORNO ALLA GRANDE A LONDRA

Dopo due anni di assenza, dovuti all'emergenza pandemia, il cinema "made in Italy" è ritornato alla grande a Londra grazie ad un festival che dal 3 al 7 marzo scorso ha proposto dieci nuovi films - incominciando da "Tre Piani" di Nanni Moretti e finendo con "Comedians" di Gabriele Salvatores - e in aggiunta due pellicole "commemorative".

Il festival Cinema Made in Italy, arrivato alla dodicesima edizione, è stato organizzato da Cine Lumiere in collaborazione con Cinecittà, l'Istituto

Italiano di Cultura e l'Istituto Francese di Cultura che ha ospitato l'evento nel cinema annesso alla sua sede.

La serata di inaugurazione è stata aperta con un saluto di Katia Pizzi, la direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura, e da Bertrand Buchwalter, regista francese ora a capo dell'Istituto Francese di Cultura.

Sono stati presentati 10 films in 5 giorni più due proiezioni speciali, uno per commemorare i 100 anni dalla nascita di Pier Paolo Pasolini con la

riproposta del film "Teorema" e il secondo per ricordare Monica Vitti recentemente scomparsa con "L'Eclissi", uno dei capolavori di Michelangelo Antonioni dove l'attrice romana recita con Alain Delon.

Quattro dei dieci film hanno fatto il loro debutto al Cannes Film Festival: "Tre Piani" di Nanni Moretti, "A Chiara" di Jonas Scarpignano, "Re Granchio" di Alessio Rigo de Righi e Matteo Zoppis e "Futura" di Pietro Marcello, Francesco Munzi ed Alice Rohrwacher.



Riccardo Scamarcio

Darren Brade

Ad aprire il festival e' stato il film di Nanni Moretti "Tre Piani", anteprima per il pubblico britannico. nelle sale cinematografiche dal 18 marzo. Il film è stato adattato dal romanzo di Eshkol Nevo "Three Floors Up" e segna il

primo adattamento di Moretti del lavoro di un altro artista, con l'ambientazione spostata da Tel Aviv a Roma. La pellicola vanta un cast eccellente con Margherita Buy, Nanni Moretti, Alba Rohrwacher e Riccardo Scamarcio, questi due ultimi, ospiti a Londra dove alla fine della proiezione hanno partecipato ad un Q&A organizzato da Adrian Wootton, il curatore dell'evento.

Ha chiuso il festival un altro grande del cinema italiano: Gabriele Salvatores con "Comedians", un brillante adattamento della commedia satirica britannica di Trevor Griffiths degli anni '70 sui comici stand-up a Manchester. Il pubblico è accorso in gran numero alle varie proiezioni, a ulteriore conferma che il cinema in sala non è morto ed il piacere del grande schermo tra il pubblico è ancora qualcosa che non potrà mai essere surclassata dallo streaming. *Cristina Polizzi*

ELISA NELLA TOP TEN MONDIALE DI SPOTIFY

Con il suo nuovo album "Ritorno al Futuro/ Back to the Futuro" Elisa è salita sulle vette dello streaming musicale mondiale: è entrata nella Top10 di Spotify degli album più ascoltati a livello globale tra le new entry.

Un grande trionfo per una cantautrice triestina, che si è piazzata direttamente al n.8 della classifica dei nuovi dischi più gettonati sulla piattaforma di streaming mondiale.

"Ritorno al Futuro/Back to the Futuro" - uscito il 18 febbraio per Island Records - è un lavoro imponente composto da un doppio album, con un disco

di canzoni in italiano e uno in inglese, per un totale di 27 pezzi. Si tratta del suo undicesimo album in studio.

Classe 1977, sulla breccia da quando aveva 19 anni, Elisa (di cognome fa Toffoli) è una delle poche cantautrici italiane a scrivere la quasi totalità dei suoi testi in inglese ed è stata scelta come advocate-champion della campagna Onu sugli obiettivi di sviluppo sostenibile.

In occasione di 'Heroes Festival 2022', il festival musicale di cui assicura la direzione artistica, Elisa - paladina del cosiddetto pop rock - ha in program-

ma tre grandi concerti all'Arena di Verona (28, 30 e 31 maggio). *LaR*



IL CANTO LIRICO ITALIANO CANDIDATO A PATRIMONIO UNESCO



L'Italia vuole che il canto lirico praticato nella Penisola sia inserito dall'Unesco nel patrimonio immateriale dell'umanità.

La candidatura è stata avanzata ufficialmente ad aprile dal Consiglio Direttivo della Commissione Nazionale Italiana per l'Unesco, l'agenzia dell'Onu per la cultura e la scienza.

In lizza per la candidatura c'era anche "il caffè espresso italiano tra cultura, rito, socialità e letteratura nelle comunità emblematiche da Venezia a Napoli" ma alla fine l'ha spuntata l'arte dei Pavarotti e dei Caruso.

"Con la candidatura del canto lirico italiano a patrimonio immateriale dell'umanità, l'Italia punta al ricono-

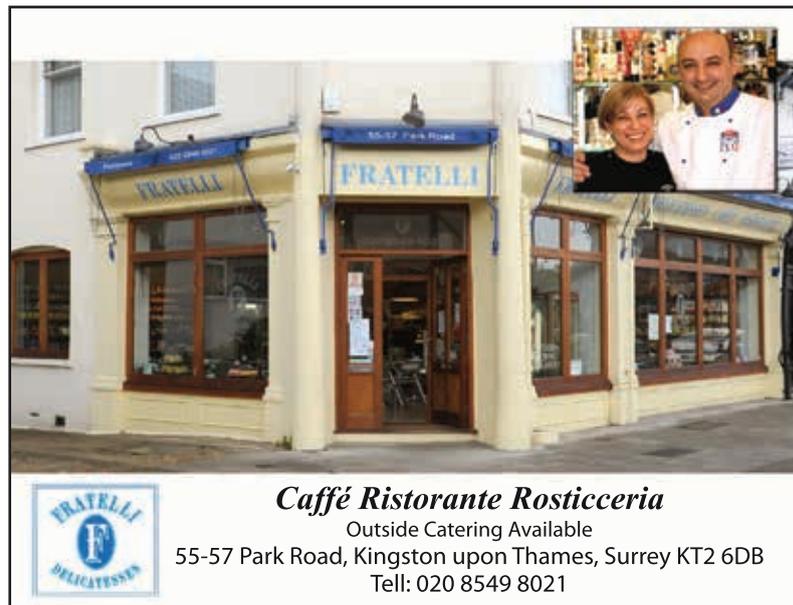
scimento di una delle sue espressioni culturali più autentiche e originali", ha commentato il Ministro della Cultura Dario Franceschini.

Il ministro ha anche ricordato come "questa candidatura giunge nel momento in cui sono ancora nitide nei nostri occhi le immagini del coro dell'Opera di Odessa che intona il "Va, pensiero" del Nabucco di Giuseppe Verdi in strada, sotto la bandiera ucraina, una riprova di quanto l'espressione del canto lirico italiano sia autenticamente parte integrante del patrimonio culturale dell'umanità, che ad esso si rivolge nei momenti più bui per ritrovare luce, forza e bellezza".

L'inserimento del canto lirico italiano

nel patrimonio immateriale dell'umanità era stato inizialmente proposto da un comitato che contava tra i suoi supporter la Fondazione Teatro Alla Scala di Milano, l'Accademia Nazionale Santa Cecilia di Roma, l'Associazione dei Teatri Italiani di Tradizione e Assolirica.

La Redazione



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB

Tell: 020 8549 8021

"O SOLE MIO" NACQUE A ODESSA, NON A NAPOLI

Non è di Napoli ma di Odessa il sole cantato a squarciagola nella più famosa canzone della tradizione partenopea, "O Sole mio": fino allo scorso febbraio in pochi lo sapevano ma la notizia è stata rispolverata alla grande in Italia da giornali, radio e televisioni dopo l'invasione russa dell'Ucraina mentre le truppe del Cremlino si preparavano, da terra e dal mare, a stringere in una morsa la principale città del Mar Nero diventata oggi tristemente nota a causa della guerra.

Prima di questa guerra la maggioranza delle persone vi avrebbe di sicuro risposto che il sole dell'immortale canzone - venuta al mondo nel 1898 su parole del giornalista Giovanni Capurro e con musica di Eduardo Di Capua - è quello che brilla su Napoli e sul Vesuvio ma non è così: Di Capua le dette forma mentre si trovava a Odessa, allora uno dei principali porti dell'impero russo zarista, con suo padre, violinista in un'orchestra. La musica sembra sia stata ispirata da una splendida alba sul Mar Nero. "Che bella cosa na jurnata 'e sole", aveva scritto Capurro e Di Capua mise in musica quel verso e quella emozione guardando da Odessa verso quel mare dove al largo a marzo si



sono materializzate minacciose le navi da guerra russe...

Malgrado sia una delle canzoni più famose e più eseguite di tutti i tempi, 'O Sole mio' non fruttò molto ai suoi due autori. Capurro e Di Capua morirono praticamente in povertà, rispettivamente nel 1920 e 1917.

Risuonata a Odessa con orgoglio anche dopo l'invasione russa dell'Ucraina, la canzone è stata eseguita da una pletora infinita di cantanti, compreso Elvis Presley. La sua più grande interpretazione è considerata quella, storica, di Enrico Caruso ma spicca anche quella di Luciano Pavarotti.

Conosciuta come "la Perla del Mar Nero", Odessa ha avuto durante la sua complessa storia rapporti molto stretti con l'Italia: fu fondata nel 1794 dall'ufficiale napoletano Giuseppe de Ribas e l'intera sua architettura riecheggia il neoclassico italiano.

Nel 1834 un architetto italiano, Francesco Carlo Boffo, diede vita al simbolo della città: la monumentale Scalinata Potëmkin, una delle più celebri scalinate di sempre, lunga ben duecento gradini, porta di ingresso di Odessa per chi arriva dal mare. La scalinata è stata immortalata in un celebre capolavoro del cinema muto, "La corazzata Potiomkin" del russo Serghiei Eisenstein, uscito nel 1925. *LaR*

NON TI PAGO
DI EDUARDO DE FILIPPO
LIBERO ADATTAMENTO E REGIA
DI ALESSANDRA DE MARTINO

4-6 MAGGIO 2022
ALLE 19.30
THE LONDON
ORATORY
ART CENTRE
SEAGRAVE ROAD
LONDON SW6 1RX

4.5011
52301

BOLETTI 413
PER ACQUISTARE,
RIVOLGERSI A:
MARIANO BONETTO
07766 411 123
tickets@gruppo-instabile.com
LIBRERIA ITALIANA
029 7249 1634
italianbookshop.it
ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA
029 7245 1461
gialla.milano.it@esteri.it

Ferdinando Quagliolo, gestore di un Banco Lotto appassionato del gioco ma eterno perdente, caccia di casa in malo modo Mario Bertolini, un suo impiegato innamorato di sua figlia Stella, che invece è sempre vincente. Ma il giovane annuncia di aver vinto addirittura una quaterna che, in sogno, gli ha dato proprio il defunto padre di Ferdinando, don Saveto. Ferdinando gli ruba il biglietto perché, a suo avviso, il padre ha semplicemente sbagliato persona: Bertolini infatti abita nell'ex appartamento del Quagliolo. Dopo una serie di colpi di scena la vicenda si concluderà con il classico lieto fine.

FERDINANDO QUAGLILOLO
CONCETTA SUA MOGLIE
STELLA, LORO FIGLIA
AGLIETTELLO
MARGHERITA
MARIO BERTOLINI

MARIANO BONETTO
LAURA MARZIALE
SIMONA D'AMICO
ROBERTO SIMONE
SONIA MAURI
ALFREDO CATURANO

VITTORIO FRUNGILLO
LUIGI FRUNGILLO
DON RAFFAELE CONSOLE
LORENZO STRAMBILLO
CAROLA, LA POPOLANA

EGENIO CAPPUCCIO
MARCELLO BENEDETTI
ROCCO FRANCO
DIANCARLO CASTELLI
MATHIELE DI NEDO

CON UN CAPEO SPECIALE DI ORNELLA TARANTOLA
LUCI E SUONI: EDDIE HOLMES MILNER
SCENOGRAFIA: SONIA MAURI
EUGENIO CAPPUCCIO

NT

Il Gruppo In-Stabile ritorna con commedia di Eduardo De Filippo

fano Bennidal titolo "Se Mi Lasci Non Vale" ed interpretato via Zoom dai vari appartenenti al gruppo sparsi per l'Europa.

Finalmente con restrizioni e chiusure cancellate, il periodico appuntamento con il teatro napoletano è tornato ad essere una realtà. Questo anno è la volta di "Non Ti Pago", un'altra famosa commedia di Eduardo De Filippo che sarà messa in scena all'ormai conosciuto teatro del London Oratory Art Centre in Fulham dal 4 al 6 maggio.

La regista Alessandra De Martino ha riadattato il testo e come sempre gli attori coinvolti in questo progetto hanno avuto ben due anni per affinare

le loro abilità recitative. È da ricordare che le prime prove iniziarono nell'autunno 2019 e si interruppero a marzo 2020 quindi già in avanzato stato di perfezione dovuto al debutto che ci sarebbe stato alla fine di aprile.

Mariano Bonetto, il fondatore del Gruppo In-Stabile, reciterà nei panni che furono del grande Eduardo, mentre Laura Marziale, un'altra veterana del gruppo sarà la moglie Concetta.

Questo anno la commedia avrà anche un cameo d'eccezione con la partecipazione di Ornella Tarantola, la "libraia" dell'Italian Bookshop, nel ruolo della zia Erminia. Come ogni performance del Gruppo In-Stabile, tutto il

ricavato andrà in beneficenza fra charities/ onlus che si occupano dell'infanzia abbandonata, bambini malati o atleti con disabilità che sono sempre supportati dal gruppo teatrale.

Per chi non ricordasse la trama della commedia, qui si entra nel mondo del Lotto e il sogno di vincere una grossa somma di denaro. E proprio con un sogno che inizia il tutto. Ferdinando Quagliolo gestisce un banco Lotto a Napoli, gioca sempre ma non vince mai. Il suo garzone di bottega, innamorato della figlia, sogna il padre defunto del signor Quagliolo, e si gioca i

numeri che questo gli da, vincendo un milione di lire, che al momento in cui la commedia andò in scena erano veramente tanti soldi. Ovviamente Ferdinando Quagliolo pensa che il padre si sia sbagliato a dare i numeri al garzone e iniziano le burrascose vicende che "allietteranno" gli spettatori durante la rappresentazione. È un evento da non perdere, ci si diverte, si fa del bene e dopo tanto tempo sarà possibile anche rivedere persone che per troppo tempo non hanno avuto l'occasione di incontrarsi.

Cristina Polizzi

Pesaro scelta come Capitale Italiana della Cultura 2024



Pesaro sarà la capitale italiana della cultura per il 2024. Lo ha annunciate lo scorso 16 marzo il Ministro della Cultura Dario Franceschini. La scelta è stata fatta all'unanimità da una speciale commissione su una lista di dieci città finaliste.

"La città di Pesaro - così la motivazione - offre al Paese una eccellente candidatura basata su un progetto culturale che, valorizzando un territorio già straordinariamente ricco di testimonianze storiche e preziosità paesaggistico-ambientali, propone azioni concrete attraverso le quali favorire anche l'integrazione, l'innovazione, lo sviluppo socio-economico. In questa prospettiva, la proposta conferisce il giusto equilibrio a natura, cultura e tecnologia, tre elementi che si fondono in un contesto di azione condivisa tra pubblico e privato".

" Vogliamo dedicare la vittoria alla città ucraina di Kharkiv - ha detto il sindaco di Pesaro Matteo Ricci, presente alla proclamazione insieme ai sindaci delle altre città finaliste - in questo momento sotto le bombe, che come noi è città della Musica Unesco".

Il titolo di Capitale italiana della Cultura è conferito per la durata di un anno e la vincitrice ha l'occasione di spendere un milione di euro per la realizzazione del progetto culturale presentato.

Le altre città finaliste del titolo per il 2024 erano: Ascoli Piceno, Chioggia (VE), Grosseto, Mesagne (BR), Pesaro, Sestri Levante con il Tigullio (GE), Siracusa, Unione dei Comuni Paestum-Alto Cilento (SA), Viareggio (LU), Vicenza.

Capitale italiana della Cultura per il 2022 è Procida mentre nel 2023 toccherà al tandem Bergamo-Brescia.

La Redazione

ARCHIPENKO AND THE ITALIAN AVANT GARDE

The Estorick Collection investigates

La relazione tra e i grandi maestri dell'arte moderna italiana e Alexander Archipenko, artista americano nato in Ucraina nel 1887 e morto nel 1964, è al centro di una mostra che aprirà alla Estorick Collection di Londra il prossimo 4 maggio.

L'esposizione prende in esame il ruolo avuto da Archipenko nella creazione della tradizione modernista in Italia e l'impatto che il suo lavoro ha avuto nello sviluppo della scultura italiana del ventesimo secolo. Archipenko and the Italian Avant Garde sarà visitabile fino al 4 settembre 2022.

Questo ambizioso progetto mira ad introdurre il pubblico britannico ad una storia del modernismo particolare, ripercorrendo i molteplici momenti di scambio e di confronto tra Archipenko, uno tra i più influenti scultori del Ventesimo secolo, e le figure di riferimento dell'avanguardia italiana. Opere di Archipenko saranno esposte assieme a lavori di artisti quali Carlo Carrà, Giorgio de Chirico, Amedeo Modigliani, Enrico Prampolini, Mino Rosso, Gino Severini, Mario Sironi, Thayaht (Ernesto Michahelles) e Ardengo Soffici.

Nato a Kyiv, Archipenko si stabilì a Parigi nel 1909, dopo un periodo trascorso a Mosca. Trovando le opere di Rodin ineleganti e passatiste, Archi-



penko - influenzato dall'immaginario cubista - sviluppò una interpretazione della scultura estremamente moderna.

Tra il 1911 e il 1912 creò un numero di opere altamente originali in esse la figura umana era divisa in sezioni separate che tendono a muoversi in cerchi e spirali sovrapposte. Queste sculture catturarono immeritamente l'attenzione dei Futuristi italiani, tra cui Umberto Boccioni, il quale menzionò più volte Archipenko nei suoi scritti sulla scultura. Non meno influente è stato anche lo studio di Archipenko sullo spazio negativo nella forma scultorea e la costruzione di opere che

incorporavano elementi dipinti in colori sgargianti in alto rilievo (chiamate "sculto-pitture").

Dopo la Prima Guerra Mondiale, le opere di Archipenko divennero un punto di riferimento formale per la nuova generazione di Futuristi attivi in Italia. Tra questi Mino Rosso e Thayaht, i quali adottarono nelle loro sculture è "aerosculture" degli anni Trenta, le sue forme affusolate e fluide. Precursore nelle sue sculture dell'approccio "biomorfo", poi fatto proprio durante gli anni tra le due guerre, da molti degli artisti appartenenti al movimento di Marinetti, Archipenko divenne un esempio per i giovani artisti italiani che cercavano di portare avanti una ricerca di avanguardia, contrapposta alla corrente prevalente di "Ritorno all'ordine", la quale dava importanza a valori artistici più tradizionali.

Le sue figure, simili a manichini, catturarono l'attenzione di artisti come de Chirico e Carrà, ispirando così anche la Pittura Metafisica italiana.

La nuova mostra della Estorick Collection è curata da Maria Elena Versari, Visiting Assistant Professor of Art History and Theory alla Carnegie Mellon University, con il supporto della Alexander Archipenko Foundation di New York.

La Redazione

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Forimenti in Sicilia

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

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

2 VENETI

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

SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rossllyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com

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

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

IN TOSCANA TRA FOTO E SEGRETI DI FAMIGLIA

ITALIANA DI OXFORD PUBBLICA TERZO ROMANZO

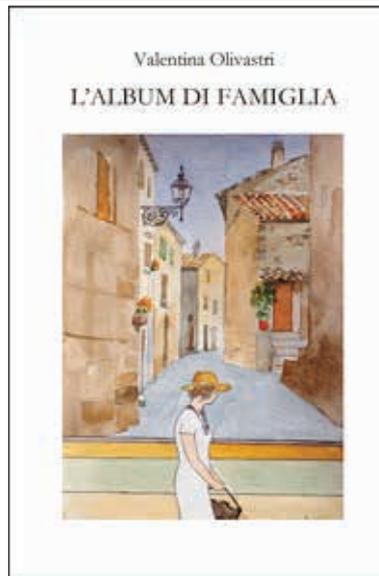
Edi, una giornalista disamorata della vita londinese decide di trasferirsi a Borgo, in Toscana, dove l'aria ha "un sapore domenicale" e il tempo è "ciclico, elastico, regressivo... i minuti persi come spilli"...

È questo lo spunto iniziale di "L'album di famiglia", un romanzo appena pubblicato da Valentina Olivastri, nata a Cortona in provincia di Arezzo e attiva a Oxford.

A Borgo, un luogo abbarbicato sui poggi toscani, dove ha trascorso gli anni dell'infanzia e dell'adolescenza, Edi ritrova una dimensione atemporale e pragmatica, scandita da una vita sociale fatta di cose semplici e di schiettezza fino a quando l'improvvisa

morte di Ludovico Franceschi, scapolo impenitente e chiacchierato viveur, scuote non solo il tranquillo tran tran del paese, ma anche i destini familiari di Cinzia e Giuliana, sanguigne cugine legate in modo diverso ma inscindibile, spesso inconsapevole, alle imprese amorose di Ludovico.

La casuale scoperta di un album di famiglia da parte di Edì (nulla come la fotografia mostra la realtà per quello che è...) dipana una matassa orgogliosamente incrostata dagli anni e dallo sbiadirsi della memoria, dando una luce completamente diversa ai non pochi misteri che il tempo, autentico protagonista del racconto, ha saputo custodire sotto gli occhi ignari,



ma non troppo, di un'intera dinastia familiare.

Del romanzo, il terzo della scrittrice, uscito da Mondadori, ha detto un gran bene il Prof. Lino Pertile dell'Harvard University, un'autorità nel campo della letteratura italiana: "Ho trovato il libro - ha indicato il docente - molto attra-

ente e l'ho letto con piacere e interesse. Dico 'attraente' non soltanto perché grazioso e gradevole, ma perché pieno di brio e intelligenza, un sorriso, un'aria scherzevole e leggermente ironica che sembra percorrerlo dall'inizio alla fine. Per una buona metà non se ne intravede una vera e propria trama, ma non importa, un capitolo tira l'altro, come le ciliege".

"La narrazione di Edì - evidenzia il prof. Pertile - sembra tutta presa dalla quotidianità dei rapporti umani e, per così dire, ambientali con il paese e la sua gente. Domina sovrano il tema gastronomico associato alla storia, alla cultura, alla lingua, insomma alla vita locale. La lingua mi sembra quella colta, spigliata, fluida, parlata oggi in Toscana da persone colte che sanno mescolare con buon gusto il livello alto e il popolare ma senza mai finire nell'astruso o nello sguaiato. L'uso di modi di dire e espressioni comuni la rendono autentica, facendola sembrare più parlata che 'scritta': lo provano i dialoghi".

Nel romanzo non manca una colpa

di scena che all'improvviso getta nuova luce sulla vita scelta da Edì: "Dietro alla serena, gradevole, spiritosa quotidianità si nascondono segreti indicibili che un vecchio album di fotografie, riemerso inaspettatamente per puro caso, rivela sconvolgendo personaggi e lettore", avverte il docente di Harvard.

Valentina Olivastri ha in precedenza dato alle stampe Prohibita Imago (Mondadori & Oscar Bestsellers), La donna del labirinto (Miraviglia Editore & Bòveda - Spagna) e alcuni racconti tra cui La casa della palma pubblicato su Paragone Letteratura. Ha un dottorato in Studi Rinascimentali dalla University College London dove ha anche svolto l'attività di insegnamento. Oltre alla scrittura creativa, vanta varie pubblicazioni di natura accademica e pubblicistica avendo lavorato per il quotidiano britannico The Guardian. Ha curato gli apparati critici delle ristampe degli Oscar Mondadori e tradotto vari testi tra cui la biografia James Joyce. Gli anni di Bloom (Mondadori) di John Mc Court.

Giovani, imparate l'Arte!

La National Gallery paladina di "Articulation"

ARTE è una parola grossa, impegnativa, che può riferirsi a molte cose. Come si fa a capire l'Arte? E magari metterla in pratica?

Il Roche Court Educational Trust dal 2006 invoglia giovani e ragazzi a "guardare, pensare e parlare" sull'arte per stimolare fiducia in sé stessi e il loro futuro. "ARTICULATION" è il nome del programma, che adesso la National

Gallery ha fatto proprio, diventandone la nuova sede educativa per studenti dai 14 ai 23 anni.

Con Articulation il prestigioso museo londinese si impegna a raggiungere varie comunità in UK a vantaggio dell'educazione nazionale grazie all'apprendimento dell'Arte, che favorisce l'arricchimento personale. Insomma ampliare gli orizzonti di quan-

ti non sono a portata di mano con il Roche Court Sculpture Park, nato dalla fondazione nel 1959 a Londra del New Art Centre, una galleria che dava l'opportunità a sconosciuti ed emergenti artisti di esporre le loro opere in modo professionale.

Articulation lavora con 50 gallerie, musei, università e associazioni artistiche in UK, che assicurano ai giovani il



modo di esprimere e condividere i loro talenti, specie adesso che l'informazione digitale è in continuo sviluppo.

Articulation prevede un premio annuale e diverse iniziative che coinvolgono più di 6000 studenti, insegnanti ed educatori artistici e, grazie al team

della National Gallery, la sua collezione e i networks che si diramano in tutto il paese, svilupperà il suo programma su vasta scala, raggiungendo sempre più ragazzi per dare loro il modo e il mezzo di avvicinarsi all'arte in modo critico e creativo. Margherita Calderoni

AVETE SCRITTO UN RACCONTO IN ITALIANO E VIVETE IN UK?

C'E' UN CONCORSO LETTERARIO CHE FA PER VOI

Quante volte abbiamo usato termini come vittoria, sconfitta, partita da dentro o fuori, per situazioni di vita in cui c'è da affrontare un momento decisivo: superare un esame, avere successo a un colloquio di lavoro, ricevere una promozione sono occasioni positive, di gioia. D'altra parte ci sono anche i momenti in cui si assaggia il sapore amaro della sconfitta, dell'insuccesso.

Sport o vita, ci sono situazioni in cui ci si gioca tutto. Sono gli attimi che precedono la vittoria o la sconfitta, gli attimi in cui si spera nel successo e, allo stesso tempo, si è attanagliati dal sottile dubbio di non riuscire a farcela. Sono i momenti di passaggio in cui la vita cambia, per poco tempo o per sempre. Sono i "Matchpoint".

"Matchpoint" è il titolo, quanto mai azzeccato, scelto dalla Associazione culturale italiana Il Circolo, per il primo concorso letterario, in lingua italiana, in Gran Bretagna. È un concorso per racconti inediti, scritti in italiano, da maggiorenni residenti in UK.

La giuria è formata da prestigiosi professionisti: Benedetta Cibrario e Caterina Soffici, note scrittrici e vincitrici di ambiti premi letterari, Olga Campofreda, campionessa di scherma



e scrittrice, Isabella D'Amico, esperta di comunicazione e agente letterario, Daniele Derossi, ricercatore scientifico e scrittore, Paolo Nelli, noto autore e tra i fondatori del Festival of Italian Literature in London e Marco Mancassola, fondatore di Londra Scrive, la scuola di scrittura creativa in italiano di Londra.

Londra Scrive è organizzatore, insieme a Il Circolo, del concorso, che si avvale anche della collaborazione dell'Italian Bookshop ed ha ottenuto il prestigioso patrocinio del Consolato Italiano di Londra.

La giuria selezionerà tre racconti che otterranno premi in denaro (£1000 al primo classificato, £500 al secondo e

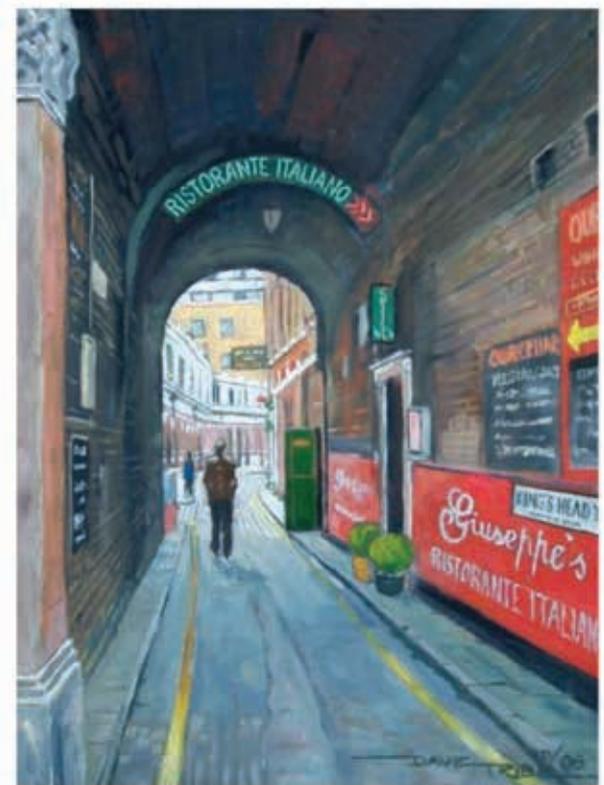
terzo). Ai tre finalisti verrà inoltre offerta gratuitamente una esperienza di editing professionista, fornita da Londra Scrive, propedeutica alla pubblicazione dei racconti su due delle migliori riviste letterarie italiane online: Cattedrale - Osservatorio sul racconto e L'Ultimo Uomo, la rivista letteraria e di sport e cultura.

Il termine utile per la presentazione dei racconti, che non devono superare i 20000 caratteri, è il 31/7/2022 e la premiazione avverrà entro la fine di Ottobre.

Il concorso ha già suscitato notevole interesse e vivace curiosità, nella comunità italiana e nelle Italian Societies delle principali università britanniche. È una iniziativa che vuole affiancare il lodevole sforzo di promozione della lingua italiana fatto dalle Istituzioni italiane in Gran Bretagna. La speranza è che partecipino anche concorrenti non di madrelingua ma che hanno imparato ad amare l'italiano. Che "matchpoint" per Il Circolo se il concorso facesse emergere un nuovo, grande, scrittore!

Per ulteriori informazioni: <https://www.ilcircolo.org.uk/site/en/matchpoint.html>

Vincenzo Cappelluto



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

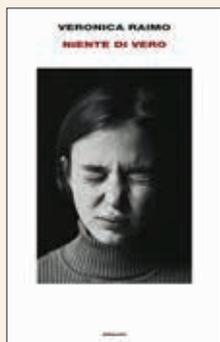
47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

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



Niente di Vero - Veronica Raimo – Einaudi

La lingua batte dove il dente duole, e il dente che duole alla fin fine è sempre lo stesso. L'unica rivoluzione possibile è smettere di piangerci su. In questo romanzo esilarante e feroce, Veronica Raimo apre una strada nuova. Racconta del sesso, dei legami, delle perdite, del diventare grandi, e nella sua voce buffa, caustica, disincantata espone il ritratto finalmente sincero e libero di una giovane donna di oggi. "Niente di vero" è la scommessa riuscita, rarissima, di curare le ferite ridendo. «All'inizio c'è la famiglia. Veronica Raimo racconta che, specialmente se si è figlie, quell'inizio combacia con la fine» (Domenico Starnone). «Leggere questo romanzo è una festa. Ma molte pagine sono ferite da medusa: bruciano alla distanza» (Claudia Durastanti). Prendete lo spirito dissacrante che trasforma nevrosi, sesso e disastri famigliari in commedia, da Fleabag al Lamento di Portnoy, aggiungete l'uso spietato che Annie Ernaux fa dei ricordi: avrete la voce di una scrittrice che in Italia ancora non c'era. Veronica Raimo sabota dall'interno il romanzo di formazione. Il suo racconto procede in modo libero, seminando sassolini indimenticabili sulla strada. All'origine ci sono una madre onnipotente che riconosce come unico principio morale la propria ansia; un padre pieno di ossessioni igieniche e architettoniche che condanna i figli a fare presto i conti con la noia; un fratello genio precoce, centro di tutte le attenzioni. Circondata da questa congrega di famigliari difettosi, Veronica scopre l'impostura per inventare se stessa. Se la memoria è una sabotatrice sopraffina e la scrittura, come il ricordo, rischia di falsare allegramente la tua identità, allora il comico è una precisa scelta letteraria, il grimaldello per aprire all'indicibile



Rancore - Gianrico Carofiglio – Einaudi

Come è morto, davvero, Vittorio Leonardi? Perché Penelope Spada ha dovuto lasciare la magistratura? Un'indagine su un delitto e nei meandri della coscienza. Un folgorante romanzo sulla colpa e sulla redenzione. Un barone universitario ricco e potente muore all'improvviso; cause naturali, certifica il medico. La figlia però non ci crede e si rivolge a Penelope Spada, ex Pm con un mistero alle spalle e un presente di quieta disperazione. L'indagine, che sulle prime appare senza prospettive, diventa una drammatica resa dei conti con il passato, un appuntamento col destino e con l'inattesa possibilità di cambiarlo. Nelle pieghe di una narrazione tesa fino all'ultima pagina, Gianrico Carofiglio ci consegna un'avventura umana che va ben oltre gli stilemi del genere; e un personaggio epico, dolente, magnifico.



Il Tuffatore - Elena Stancanelli - La nave di Teseo

Nel tuffatore convivono eleganza e passione per il rischio. Raul Gardini aveva imparato da ragazzino a tuffarsi dal molo di Ravenna. Bello, seduttivo, sempre abbronzato, erede acquisito di una delle più potenti famiglie industriali italiane, aveva l'ambizione di cambiare le regole del gioco e la spregiudicatezza per farlo. Spinto dal desiderio, dall'ossessione di andare più dritto e veloce verso la risoluzione di qualsiasi problema. A qualunque costo. Elena Stancanelli racconta la parabola di Raul Gardini come il romanzo di una generazione scomparsa, fatta di uomini sconfitti dalla storia, fieri del loro coraggio, arroganti, pronti a rischiare fino all'azzardo. Uomini a cui era difficile resistere. La vicenda di un imprenditore partito da Ravenna per conquistare il mondo entra nella vita e nei ricordi della scrittrice, intreccia le canzoni di Fabrizio De André, si muove sullo sfondo di una provincia romagnola tra fantasmi felliniani, miti eroici, ascese improvvise e cadute rovinose. Intorno, i sogni di gloria di un paese che guarda all'uomo della provvidenza con speranza prima, e con sospetto poi. Fino a quando tutto crolla. E il tuffatore resta lassù, da solo, sospeso in volo tra la vita e la morte.



Il prigioniero dell'interno 7 - Marco Presta - Einaudi

Vittorio ha poco più di quarant'anni e per lavoro commenta notizie curiose su un quotidiano nazionale: un giorno scrive di granchi che scappano dai loro acquari, un altro di ricerche secondo cui l'universo odora di pancetta abbrustolita, o di piedi, o di lampone. Quando arriva, la pandemia lo prende in contropiede e in un attimo accartocchia la sua vita, proprio come succede a milioni di persone intorno a lui. Da un giorno all'altro Vittorio si ritrova a fare i conti con una realtà inaudita e il suo universo finisce per coincidere a poco a poco con i confini del condominio. Nessuno lo lascia in pace: la sua impegnativa quasi-fidanzata che gli si presenta sul pianerottolo con le valigie in mano, la vicina di casa filantropa che lo coinvolge nei suoi tentativi di aiutare il prossimo, l'anziano dirimpettaio che perde colpi, per non parlare degli agguati telefonici della madre che cerca di farlo sentire in colpa nei modi più fantasiosi. Forse è un uomo buono a sua insaputa, Vittorio, di certo preferisce nascondersi dietro all'umorismo e alle battute feroci. Ma mentre una dopo l'altra cadono le certezze di sempre, lui ne ricava di nuove: che durante una pandemia i cani si possono noleggiare, che Andy Warhol può colonizzare la mente di un architetto svampito e che pure una signora anziana può innamorarsi. E, forse, che può provare a essere felice persino lui. Neanche rimanendo asserragliato nel suo appartamento, dietro una cortina di articoli satirici e di vita sbirciata dalla finestra, Vittorio riesce a ottenere l'unica cosa che gli sta davvero a cuore: non essere coinvolto da niente, mai, per nessun motivo. Anzi, nei giorni lenti del lockdown diventa suo malgrado il punto di riferimento di una comunità casuale e sgangherata: quella dei vicini di casa. Lui non lo sa ancora, ma è proprio mentre fuori infuria la tempesta che finalmente potrà imparare qualcosa del mondo e di se stesso.



Storie della buonanotte per bambine ribelli. 100 donne migranti - Elena Favilli - Mondadori

Il volume racchiude cento biografie di donne che hanno lasciato il loro paese d'origine per una moltitudine di ragioni diverse: chi per trovare nuove e migliori opportunità, chi per il bisogno di sfuggire a situazioni difficili.



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



Un consorzio a difesa della Grappa

Un Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa difenderà il più importante e famoso distillato italiano, dal 2008 protetto e tutelato come Indicazione Geografica (IG) a livello europeo.

Il consorzio è stato ufficialmente lo scorso 3 marzo a Roma, sulle radici dell'Istituto Nazionale Grappa, presieduto da Sebastiano Caffo.

“A partire da oggi, ci sarà possibile agire coralmemente ai fini della tutela e della promozione della Grappa IG. È a questo punto della massima impor-

tanza che il Governo vari al più presto il decreto per il riconoscimento della personalità giuridica ai Consorzi delle bevande spiritose, come già fatto da anni per quelli del vino e delle specialità alimentari, in modo che il consorzio possa svolgere in pieno le proprie funzioni”, ha affermato Caffo che del consorzio è diventato il primo presidente.

“Le sfide che ci aspettano – ha detto il presidente del Comitato Nazionale Acquaviti di AssoDistil, Cesare Mazzetti – saranno impegnative ma grazie al

sodalizio con AssoDistil questa nuova avventura potrà contare su una realtà già consolidata, in continuità con gli obiettivi già portati avanti da tempo dall'Associazione”.

A detta di Caffo la creazione del consorzio “è solo il punto di partenza per il rilancio del nostro distillato di bandiera” e nei prossimi anni il nuovo ente “si impegnerà oltre che nella tutela, anche nella promozione di questa preziosa acquavite, la Grappa, che racchiude in ogni sorso la storia e le autentiche tradizioni italiane”.

La Grappa è stata disciplinata per la prima volta a livello nazionale nel 1951 e poi tutelata a livello internazionale con una norma europea che autorizza l'utilizzo dell'espressione “Grappa” soltanto per quella prodotta in Italia. Nel 2008, è nata a livello europeo la IG Grappa insieme a nove denominazioni di Grappa a valenza territoriale (Grappa della Valle d'Aosta, del Piemonte, di Barolo, della Lombardia, del Veneto, del Trentino, dell'Alto Adige/SudTirolo, del Friuli Venezia Giulia, della Sicilia)

L'Istituto Nazionale Grappa è stato fondato nel 1996 per garantire un coordinamento nazionale tra i principali produttori di Grappa e ha finora rappresentato direttamente o indirettamente oltre 70 aziende.

La Redazione

BEST CHEF OF ITALIAN CUISINE IN UK CERCASI

Appuntamento al 30 maggio



Debutta questo anno la prima edizione del premio Best Chef of Italian Cuisine organizzato dalla Federazione Italiana Chefs in UK: si terrà il 30 maggio insieme alla competizione Best Sommelier UK presso il Royal Leonardo St. Paul Hotel.

Durante quel giorno, un programma ricco di eventi si svolgerà all'ombra della cupola di St Paul, dove saliranno sul palco i 6 chefs finalisti che cercheranno di creare il piatto più appetibile per la giuria di chefs di fama internazionale, che decreteranno il vincitore del migliore chef di cucina italiana.

Il bando di concorso è stato già mandato a ristoranti e chefs per coinvolgere chiunque voglia partecipare presentando dei determinati piatti durante le prime due selezioni in modo da scegliere i finalisti che gareggeranno davanti ad un pubblico che fra addetti ai lavori e stampa è stimato in gran numero.

Verrà realizzata una tasting lounge gestita dai professionisti della Fede-

razione Italiana Cuochi UK dove gli Chef coinvolti realizzeranno e faranno degustare le loro interpretazioni dei prodotti partner dell'evento.

Il Parmigiano Reggiano, uno degli sponsor principali ha già confermato la presenza di Gennaro Contaldo. Mentre gli chefs saranno impegnati a cucinare un secondo piatto, in una sala attigua sarà in piena attività l'Associazione Sommeliers UK dove i sommeliers prenderanno parte ad una prima prova scritta e alla degustazione di vini alla cieca. I tre sommeliers con il risultato migliore saranno selezionati come finalisti che nel pomeriggio saranno invitati ad esibirsi sul palcoscenico e gareggiare per il titolo di migliore sommelier UK.

Inoltre verrà consegnato agli studenti dei corsi sommelier il diploma e tastevin. Verrà presentata, in anteprima assoluta, la guida “100per100 Italian” dedicata alla città di Londra dove un pannello di esperti ha selezionato i migliori ristoranti e pizzerie dove si

mangia Italiano come se fossero in Italia, quindi puntando su la provenienza dei prodotti usati nelle cucine. Sarà presente anche un nutrito gruppo di produttori provenienti dall'Italia oltre che residenti nel Regno Unito ma che producono prodotti italiani, i quali avranno la possibilità di un punto espositivo.

All'interno dell'evento sarà dedicato un ampio spazio per il walkaround tasting, con tavoli dedicati alle eccellenze del nostro comparto enogastronomico. Questo evento unisce così due professioni nel settore dell'hospitality, lo chef e il sommelier che al momento hanno un calo di presenze legate a diversi fattori e complicazioni burocratiche. L'intento è chiaro: invogliare più possibile giovani e meno giovani in due professioni che danno moltissime soddisfazioni sebbene siano impegnative.

Cristina Polizzi



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Orecchiette with Fresh tomato sauce and Burrata

Ingredients for 4 people

Orecchiette 440gr
Fresh red tomatoes 1kg
Tomato passata 400gr
Burrata 250gr (2 burrata)
1 garlic glove
Extra virgin olive oil
Salt
Pepper
Basil

With a knife, make a little cross cut on top the tomatoes. Cook the tomatoes in boiling water for 1 min.

Cool down the tomatoes and remove the skin and the seeds. Keeping only the tomato pulp and cut in small pieces.

In a pan cook the chopped garlic with oil and then add the tomato pulp. Cook gently and then add the passata and cook for another 15 min.

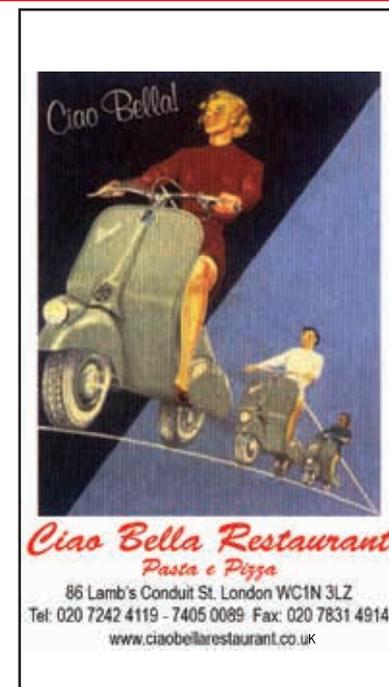
In a bowl smash the burrata and season with oil, salt and pepper.

Cook the pasta in salted boiling water until al dente, then finish to cook in our tomato sauce.

Add a generous quantity of basil.

Serve the pasta with the burrata on top, more basil and extra virgin olive oil

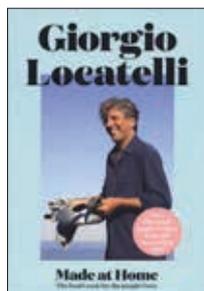
Buon appetito!



tutti a tavola...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



GRIDDLED CHICKEN THIGH



These were always Margherita's favourite, which Plaxy would make for her, minus the chilli in the chimichurri-style sauce. They are great for the barbecue, put out with salads or roasted vegetables. Chicken thighs have so much more flavour than the breasts. Just trim off any overhanging pieces of skin and flatten the flesh so that it is a uniform thickness before you grill or barbecue them hard, skin side down. If you have any left over, they are brilliant cold in a sandwich with a little salad the next day.

- Serves 6
- boneless chicken thighs 12 large, free-range or organic, skin on, trimmed (see intro)
 - garlic 3 cloves, sliced
 - fresh rosemary 3 sprigs
 - olive oil 3 tablespoons
 - whole hot red chillies 2, chopped
 - For the sauce:
 - salt a good pinch
 - fresh parsley a small bunch, chopped
 - fresh oregano a small bunch, chopped
 - garlic 1 clove, finely chopped
 - mild red chillies 2, chopped
 - red wine vinegar 2 tablespoons
 - extra virgin olive oil 4 tablespoons

Put the thighs on a chopping board. 2 Lay a sheet of clingfilm over the top and, with a rolling pin or a steak hammer, flatten the meat out a little. 3 Mix the garlic, rosemary, olive oil and chillies in a large bowl, put in the chicken and leave to marinate for 12 hours or preferably overnight. 4 To make the sauce, mix all the ingredients in a bowl with 125ml water and leave to infuse in the fridge alongside the chicken. 5 When ready to cook, lift the chicken from the marinade, season it, then grill or barbecue, skin side down, until the skin is golden and the chicken is cooked through (roughly 10 minutes). 6 Lay in a serving dish and spoon the sauce over the top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



CERNIA OLIVE E ROSMARINO

GROUPEL WITH OLIVES AND ROSEMARY

I associate this dish with celebrations. In the South, you will often find it served after weddings and baptisms and as grouper can grow until they're extremely large, it's not unusual to see fish weighing as much as 30 or 40 kilograms being pulled out of the oven. The olive oil and white wine keep the fish beautifully moist and the flesh will just fall off the bone. Traditionally, the whole fish is placed in front of the head of the table for him or her to serve and it's accompanied by just a selection of salads and vegetables.

Grouper is a beautiful white-fleshed fish from the same family as sea bass. It thrives in warm water and is therefore considered an 'exotic' fish but sadly one that is vulnerable to overfishing using methods that are detrimental to their habitat. Please be very careful how you source your grouper – you need to make sure you're buying sustainably farmed fish. This is definitely a dish for special occasions

SERVES 4

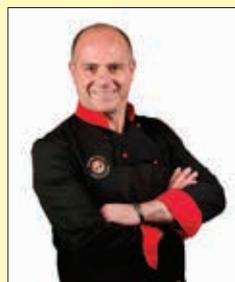
- 1kg grouper, gutted and scaled
- 300g fennel, trimmed and cut into wedges
- 250ml fish stock
- 100ml white wine
- 30g pitted black olives
- 10g rosemary
- 2 tbsp extra virgin olive oil
- 10g capers
- 6 white peppercorns
- sea salt

PREPARATION

Preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6.



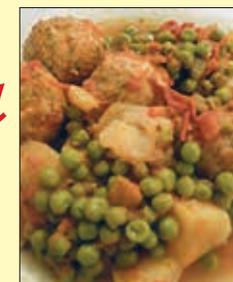
Season the grouper with salt and place in a deep baking dish. Arrange the fennel wedges around the fish then add all the remaining ingredients. Bake the fish for about 25 minutes. Check the thickest part – it should flake easily. When the fish is cooked, transfer it to a serving dish, then pour over any cooking juice.



La Cucina Siciliana

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk



Polpette e Salsiccia con Patate

INGREDIENTS

FOR MEATBALLS

- 200g minced veal
- 200g minced pork
- 300g potatoes
- 3 tablespoons of bread crumbs or fresh sandwich bread
- 1 cup milk
- 3 tablespoons grated Grana
- a bunch of chopped parsley
- 1 clove garlic, minced
- 1 egg
- salt and pepper (to taste)

FOR THE SAUCE:

- 1 onion (small)
- 2 knots (250 g) of sausage (stuffed with fennel seeds)
- 1 l of tomato sauce
- 1 tablespoon tomato paste
- 100 g of fresh or frozen peas
- extra virgin olive oil (to taste)
- 3 fresh basil leaves
- salt (to taste)

METHOD:

In a saucepan boil the potatoes for about twenty minutes, depending on the size. cool them and cut them into cubes. Boil peas in salted water, drain and set aside. In a pot high enough and thick-bottomed, brown the chopped onion, add the sausage. Add the tomato sauce; After pouring all of the sauce from the bottle of water possibly add a third that of peas, shake well and pour into the pan. keep the sauce as long as possible on low heat keep it moist. Then let simmer over low heat.

To prepare meatballs: mix meat with egg, finely chopped parsley, minced garlic, the bread (sliced bread) soaked in milk, Parmesan cheese, salt and black pepper. Shape into meatballs ovals Fry meatballs until golden in hot oil (from both sides of course). After 35 minutes of cooking the sauce combine the meatballs around the sausage. After another 10 minutes add the potatoes and small peas. Season with salt. Cook for another 15 minutes on low heat. Close the heat, add the basil, put a lid and let stand at least 10 minutes before serving.

The leading industry experts

@tripdigest

follow us on: www.tripdigest.com



TripDigest

JOIN THE DISCOVERY

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

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

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

consolare.ambdublino@esteri.it

www.ambodublino.esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL

T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

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

È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA

T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260

consolato.edimburgo@esteri.it

www.consedimburgo.esteri.it

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Gaetano Moliterno

Ufficio 69 - Union Street

Bedford MK40 2SE

T: 01234-356647

(Solo durante le ore di Ufficio)

Passaporti

(Solo su appuntamento)

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

Notarile

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

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

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia

Birmingham Science Park Aston

Holt Court South Jennens Rd

Birmingham B7 4EJ

Tel: 0121 250 3565

(Solo durante le ore di Ufficio)

info@viceconsolato.co.uk

www.vicconsolato.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO

8 London Road, Warmley BS30 5JF

Cell: 07817721965

andrealino1974@gmail.com

Martedì e Mercoledì 9.00 - 12.00

Sabato 9.00 - 12.00

(Solo su appuntamento)

Per l'invio di documenti tramite

posta si prega di spedire a:

137 Purlawent drive, Bath BA1 4BE

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

Sig. Antonino Contino

58 Kings Road, Canton

Cardiff CF11 9DD

Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo Nicastrò

Borough Offices

Bishop's College - Room 15

Churchgate, Cheshunt

Herts EN8 9XB

Tel/Fax: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. Canessa

PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar

T: 00350-200 47096

F: 00350-200 45591

italy@gibraltar.gi

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

È in corso la ricerca di un nuovo titolare

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Serafina Venticinque

1A Douro Terrace, Le Mont Pinel

St Helier Jersey CI JE2 4RS

Cell: 07797-888273

svitalconsuljy@gmail.com

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Avv. Marco BOLDINI

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)

Martedì, Mercoledì e Giovedì:

09.30- 15.30 (Solo su appuntamento)

info@consolatomanchester.com

www.consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Sig. Roberto Ferasin

7 Martindale Walk, Killingworth

Newcastle upon Tyne NE12 6QT

Cell: 07508 408047

robertoferasinnewcastle@outlook.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa. Valeria Passetti Riba

Lace Market House

54-56 High Pavement, Lace Market

Nottingham NG1 1HW

info@consolatotontingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Coccozza

The Fleet, High Street,

Fletton, Peterborough PE2 8DL

T: 01733-560218 - F: 01733-893550

Cell: 07552 913229

carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Luciano Rapa

11, St. James Rd, Watford

Herts WD1 8DZ

Tel/Fax: 01923 819644

INAS: 020 7834 2157

lrappa@inasitalianwelfare.co.uk

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Cav. Aldino Albertelli

14, Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Responsabile: Leandro FRANCHI

24 St. Enoch Square, G1 4DB

T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199

italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Responsabile: Olimpio D'Agostino

42 Glenholm Drive, BT8 6LW

T: 02890 709415 - T: 02890 333719

leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb

4 Brougham Street, PA16 8AA

T: 01475 892131 - F: 01475 720713

elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU

Tel: Non definito

info@comiteslondra.info

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square

London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

icilondon@esteri.it

www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street

Edinburgh EH8 9EW

T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777

iicedimburgo@esteri.it

www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street

London EC4A 4BL

T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

edu.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA 2018-2019 LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: +447544 976 601

enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue

London W11 4UH

T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org

www.scuolaitalianalondra.org

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

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

comaciss@aol.com

CO.SC.AS.IT.

111, Piccadilly, Manchester M1 2HY

T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY

T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194

info@italchamind.org

www.italchamind.org

ITALIAN TRADE AGENCY

Sackville House, 40 Piccadilly, Mayfair

London SW1J 0DR

T: 020 7292 3910

londra@ice.it - www.ice.it

ALITALIA

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall

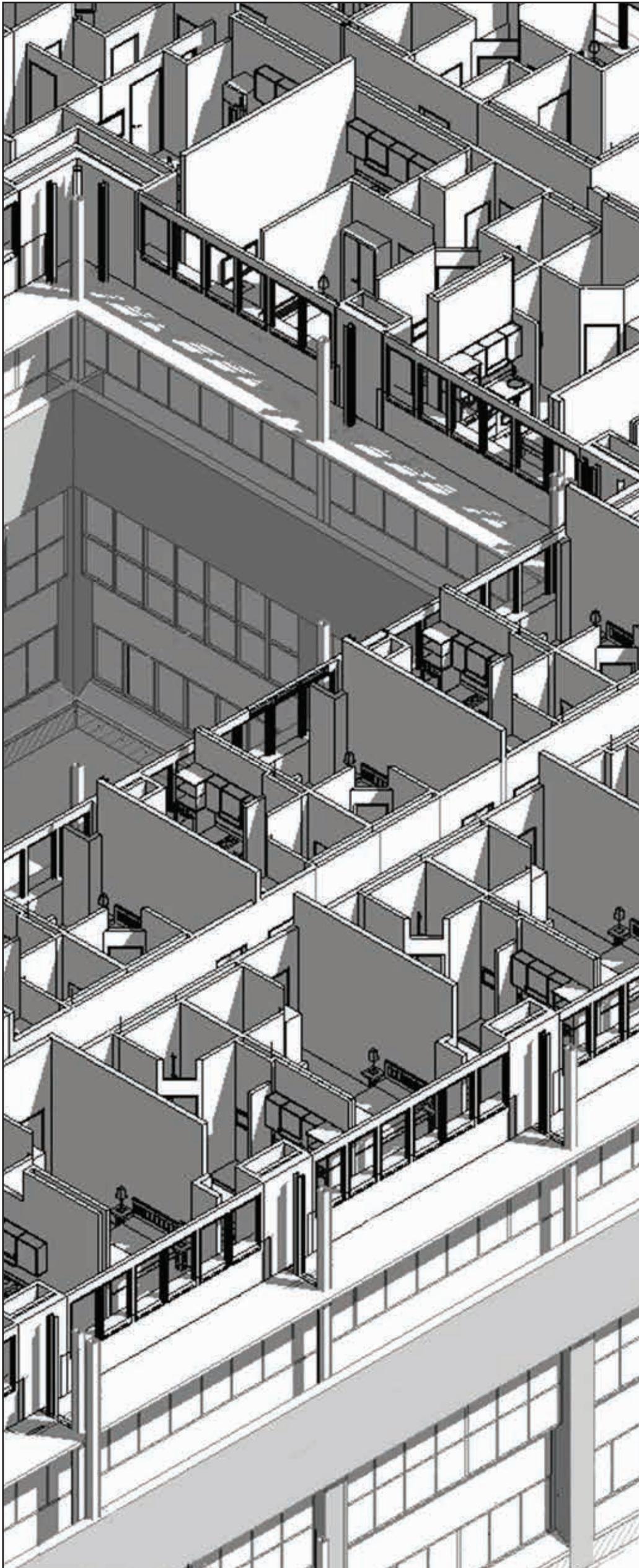
London EC2Y 5ET

T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210

www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place



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





EUROPEAN
PIZZA & PASTA
SHOW

22 • 23 JUNE 2022
OLYMPIA • LONDON

Powered by



**THE MEDITERRANEAN
FOOD & WINE
TRADE SHOW**

In Co-operation with



CONTACTS



+44 (0) 207 3524356
+44 (0) 203 0020506



info@pizzapastashow.com
info@bellavita.com

WWW.PIZZAPASTASHOW.COM • WWW.BELLAVITA.COM

