



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com

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



CHRISTMAS TREE IN FORTE ANTICIPO? È VOGLIA DI FELICITÀ

Subito dopo Halloween c'è già chi si proietta verso il periodo più "magico" dell'anno, il Natale, aiutato anche dal fatto che in UK già da ottobre entra in funzione un canale tv (Christmas Channel) dove si trasmettono solo dolciastri film incentrati sulle festività di fine anno.

Nessun problema se a novembre addobbate l'albero natalizio e ve lo tenete in casa fino a febbraio: questo desiderio rivela una forte voglia di felicità o addirittura uno stato di raggiunta felicità e non va quindi per nulla scoraggiato. Così almeno dicono gli psicologi.

La molla che spinge a dilatare al massimo il periodo natalizio simboleggiato dall'albero decorato con luci e palline colorate è il suo forte legame con un primordiale, infantile sentimento di gioia e serenità.

Natale fa rima con felicità nella stragrande maggioranza dei casi (fortunatamente!) e di sicuro nell'immaginario collettivo: i credenti vedono in questa ricorrenza una speranza, cosa che poi non è così differente da chi invece è legato al Natale come sinonimo di tempo speso nel protettivo calore della famiglia. Insomma, nel solo concetto di Natale è presente un quantitativo di sensazioni positive che spinge a un numero crescente di persone a non aspettare la seconda metà di dicem-



bre per il "mood" natalizio, quasi come se si volesse assaporare quelle emozioni con largo e impellente anticipo.

La componente dei ricordi dell'infanzia, solitamente fra i più felici che si possiedono, gioca ovviamente un ruolo importante. La nostalgia dei tempi passati porta a riviverli e a ricreare la realtà vissuta durante l'infanzia.

"In un mondo pieno di stress e ansia, le persone - ha sottolineato un noto psicoanalista britannico, Steve McKeown, analizzando le aspettative connesse con le feste di fine anno - amano associarsi a cose che le rendono felici e le decorazioni natalizie evocano i più forti sentimenti legati all'infanzia". Gli addobbi natalizi sono in questa prospettiva "un'ancora o un percorso verso le emozioni dell'infanzia. Per cui mettere le decorazioni in anticipo aumenta l'entusiasmo".

A giudizio dello psicoanalista britannico addobbare la casa per le feste è anche in certi casi un modo per compensare le mancanze del passato, in particolare per chi non ha avuto una famiglia unita e magari oggi è riuscito a farsene una propria. Oppure semplicemente perché un tempo i problemi economici incombevano ed era difficile godersi a pieno la gioia del Natale.

"Sebbene ci possano essere una serie di ragioni sintomatiche dietro all'ossessione per le decorazioni natalizie, il più delle volte alla base ci sono motivi nostalgici: rivivere la magia o compensare le negligenze del passato. Tutto ciò di cui c'è bisogno - ha argomentato McKeown - è un piccolo link, come la stella che hai collocato sul tuo albero di Natale o una tradizione familiare

Segue a Pag. 8

Strano Natale nel pallone tra guerra e crisi del gas

Di Padre Giandomenico Ziliotto

Davvero i tempi cambiano. A pochi giorni dal 25 dicembre, ci sarà la finale della coppa del Mondo di calcio. In Qatar, negli Emirati Arabi. Il mondiale più costoso di sempre. In termini di quattrini: ne sono girati davvero tanti; in termini di diritti umani: ce ne sono davvero pochi; ma soprattutto in termini di vite umane: sotto gli 8 stadi, ultra moderni, c'è un cimitero di 6500 lavoratori, morti nella costruzione di questi nuovi templi. E il numero di quelli non ufficiali ci resta sconosciuto, così da sembrare un peso meno faticoso per la coscienza collettiva. Ma lo spettacolo deve andare avanti.

Natale strano quello del 2022. Il virus e le sue successive modificazioni, c'è e non c'è, anche se una qualche forma di normalità sembra essere tornata. Si c'è la guerra, ma siamo abbastanza distratti, anche perché abbiamo demandato agli "specialisti" la soluzione di questi spinosi problemi. Siamo minacciati di vivere un Natale e più in generale, un inverno al gelo. In Ucraina, freddo e gelo sono già una dura realtà. I bombardamenti russi, mirati, hanno messo fuori uso le centrali elettriche e i sistemi di riscaldamento dei civili. Già sono sempre i civili, e tra essi i più deboli e fragili, a farne le spese. Ma la cosa sembra non spaventarci più di tanto. Sì, c'è lo spauracchio delle bollette del gas e della elettricità con prezzi schizzati alle stelle. Ma anche questo non ci meraviglia più di tanto: in tempi di crisi c'è sempre qualcuno che guadagna esageratamente. Cosa accettata come normale, ma assolutamente ingiusta.

Segue a Pag. 13

UK META PREFERITA DA ITALIANI IN ESPATRIO

A dispetto della Brexit

A dispetto della Brexit il Regno Unito resta la meta più gettonata dagli italia-

ni che espatiano in cerca di un futuro migliore: nel 2021 ne sono arrivati in

UK altri 19.275. Nessun altro Paese ne ha attratti di più, secondo il Rapporto Italiani nel Mondo 2022 redatto dalla fondazione Migrantes e presentato lo scorso 8 novembre a Roma.

Il 78,6% di chi ha lasciato la Penisola per espatio nel corso del 2021 è andato in Europa, il 14,7% nelle Americhe e il restante 6,7% si è diviso tra Asia, Africa e Oceania.

Dopo il Regno Unito (dove una parte degli italiani "arrivati" erano probabilmente già su piazza e hanno semplicemente regolarizzato la posizione iscrivendosi all'Aire) le mete preferite sono state la Germania (11.765) e la Francia (9.447).

Segue a Pag. 12



National Gallery fa gli auguri con Piero della Francesca

A Pag. 13

DOV'È IL MINISTERO PER ITALIANI ALL'ESTERO?
L'avevano promesso Berlusconi e FDI....

A Pag. 5

Berlusconi Becomes a London Musical

"My Weekend with Vladimir" one of the numbers



"I am the Jesus Christ of politics", he sings in a musical which welcomes to the stage the former cruise ship crooner turned multi billionaire and Italian Prime Minister... the much maligned, misunderstood, humble man of the people Silvio Berlusconi.

Written by Ricky Simmonds and Simon Vaughan, based on an original idea by Alan Hayling, the musical will have its premier (where else?) in London, at Southwark Playhouse's new theatre in Elephant and Castle, on the 25th of next march.

"The musical – the "Guardian" wrote breaking the news of the show – depicts the three-time former Italian PM on the eve of the verdict in his trial for tax fraud as he looks back on his rise and fall and resolves to write an autobiographical opera. His story is then told through the eyes of

three women: Ilda Boccassini, the Milan magistrate known as Ilda the Red who investigated him; Berlusconi's second wife, the actor Veronica Lario, who left him in 2009 after nearly 20 years of marriage; and the character of a journalist who is based on real people".

"The chance to make and premiere a brand new British musical Director James Grieve said – is a rare and brilliant thing. Ricky and Simon have written an incandescent, uproarious, strikingly apposite show that melds sabre sharp lyrics with a technicolour head rush of a score. It is a witty, incisive, affecting, hugely entertaining work of dazzling originality and élan. I feel immensely privileged and excited to bring it to the stage alongside a visionary producer and outstanding creative team."

The musical will run until the 29 of April. It wants to be "an almost true story" and "a hilarious, naughty, noisy expose of the original perma-tanned media mogul and populist politician told through the eyes of the formidable women ready to share their side of the story and break the veneer of that million lira smile".

With soaring melodies and driving beats, this outrageous new musical – the Southwark Playhouse pinpoints – assembles an award-winning team "to tell the astonishing, outlandish, almost true story of one of the world's most charismatic, charming and morally bankrupt political leaders".

Audiences will hear musical numbers including For Italy, Bunga Bunga, Thank Goodness for Silvio and My Weekend with Vladimir.

SALVO

dal 1968

The Italian Food Supplier

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

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

Shop online
Salvo1968.co.uk



IL PAPA AD ASTI PER "TURISMO DELLE RADICI"

FESTEGLIA I 90 ANNI DI CUGINA



Primo figlio dell'emigrazione italiana al timone della Chiesa Cattolica, Papa Francesco ha fatto un po' di "turismo delle radici" lo scorso 19 novembre quando è andato in Piemonte per incontrare un'anziana cugina e altri parenti.

"Da queste terre mio padre è partito per emigrare in Argentina. Sono venuto a ritrovare il sapore delle radici", ha detto il pontefice Papa Francesco arrivando tra le Verdi colline della provincia di Asti. I parenti lo aspettavano dal marzo 2013, da quando cioè l'allora arcivescovo di Buenos Aires fu eletto papa.

Prima tappa: Portacomaro, paese di duemila anime, dove il papa – chiamato in famiglia con il suo nome di battesimo, Jorge, Giorgio – ha compiuto una breve visita nella chiesa parrocchiale della Beata Vergine degli Angeli, un luogo caro perché lì pregavano i suoi e poi è andato a festeggiare i novant'anni della cugina Carla Rabezzana che ricevendolo a casa lo ha abbracciato con le lacrime agli occhi. "Per i 90 anni non si può piangere", l'ha affettuosamente rimproverata il pontefice e la cugina gli ha risposto: "Non piango, non piango, non voglio piangere. O Giorgio, che bello rivederti..." "Noi – ha spiegato Carla Rabezzana – siamo cugini di secondo grado perché mia mamma Ines era cugina di primo grado del papà di Giorgio. Siamo stati sempre molto legati. Veniva a Torino quando era già un gesuita più che trentenne: l'ho incontrato quando doveva andare a Francoforte per i suoi studi. In età più adulta, quando era già cardinale e veniva in Italia per andare in Vaticano a fare le sue riunioni, veniva a trovarmi e lo ospitavo sempre volentieri a casa mia".

Alla tavola dell'anziana Carla Papa Bergoglio ha pranzato insieme ad altri cinque parenti. Tutto piemontese il menu: flan di prosciutto, insalata russa, agnolotti del plin arrosto e, per dolce, il budino piemontese con le uova e cioè il bunet. Il tutto innaffiato da un celebre vino locale, il grignolino.

"Ha apprezzato ogni cosa. È uno che parla semplice. Figuratevi che a volte capita che mi chiami quando sono con gli amici delle bocce: e lui, senza problemi, si mette a chiacchierare tranquillamente del più e del meno con tutti", ha raccontato ai giornalisti il cugino settantasettenne Elio Bellero.

Dopo Portacomaro, il papa – nato nel 1936 in Argentina dove il padre era emigrato nel 1928 salpando dal porto di Genova – si è poi in un altro piccolo centro vicino, Tigliole d'Asti, dove ha visto un'altra cugina.

Mentre il 19 novembre è stata una giornata tutta privata il giorno dopo Giorgio è ridiventato il Santo Padre e ha detto messa nella Cattedrale di Asti dove durante l'omelia ha invitato i fedeli a pensare "ai tanti luoghi del mondo flagellati dalla guerra, in particolare alla martoriata Ucraina" e ha lamentato il fatto che il mondo sta vivendo "una carestia di pace".

LaRedazione

CONFRONTO A LONDRA TRA NOTAI IN UK E IN ITALIA



L'utilizzo in Italia degli atti formati in Inghilterra e Galles e le successioni cross-border sono stati i temi discussi lo scorso 20 ottobre all'Istituto Italiano di Cultura in Londra durante un incontro tra notai italiani ed inglesi.

Organizzato dal Consolato Generale d'Italia in Londra, in collaborazione con lo studio notarile Gaglione di Londra, l'evento ha visto la partecipazione di una folta delegazione del Consiglio Nazionale del Notariato.

Il Console Generale Domenico Bellantone ha messo in evidenza l'importanza di incontri come questo per la comunità italiana in UK.

Dal canto suo, il Presidente del Consiglio Nazionale del Notariato, Giulio Biino, ha confermato l'utilità di un dialogo aperto e costante tra i due notariati per facilitare la circolazione degli atti giuridici.

Il primo tema affrontato ha riguardato le procure per compiere atti giuridici in Italia senza la necessità di doversi recare personalmente. Ne hanno discusso Roberto Gaglione, notaio a Londra, ed Eleonora Bazzo, notaio a Torino. La sessione è stata aperta, con una panoramica sulla comunità italiana residente nella circoscrizione consolare di Londra, da Alessandro Gaglione, notaio a Londra e presidente del Comites di Londra.

La seconda parte ha avuto come oggetto le successioni cross-border. Ne hanno discusso Giuseppe Gaglione, notaio a Londra, e Carmelo Di Marco, notaio a Milano.

Al termine delle relazioni si è seguito un dibattito tra i notai, italiani ed inglesi, presenti in sala, con la partecipazione del pubblico ed esponenti della comunità italiana.

LaR

Padri scalabriniani in festa per santificazione del loro fondatore



Domenica 9 di Ottobre Papa Francesco in Piazza San Pietro ha canonizzato il vescovo Giovanni Battista Scalabrini, apostolo del catechismo e padre dei Migranti. È il fondatore della congregazione dei Missionari di San Carlo e delle suore Scalabriniane e delle laiche scalabriniane.

Non potendo partecipare alla canonizzazione i padri e le comunità seguite dai padri scalabriniani si sono riunite a Villa Scalabrini per rendere grazie a Dio per questo evento inatteso. A presiedere la santa messa è stato il Nunzio Apostolico in Gran Bretagna arcivescovo Claudio Gugerotti. Proprio in questi giorni il santo Padre ha nominato mons. Gugerotti Prefetto del Dicastero per le Chiese Orientali.

Erano presenti varie comunità: Italiani di Londra, Bedford, Woking, Walton, Horsham, Worthing, Sutton e di Wim-

bledon; comunità portoghesi e brasiliane di Londra, Epsom, Crawley, Littlehampton, Oxford, Woking, Swindon, Birmingham, Bedford; la comunità dei filippini di Londra e anche rappresentanti della comunità vietnamita. E naturalmente gli ospiti di Villa Scalabrini che per via del Covid prudentemente sono stati protetti. Attualmente i padri Scalabriniani operanti in Inghilterra sono 8 così distribuiti: A Villa Scalabrini in Shenley p. Vico Alberto (93 anni); a Bedford P. Giuseppe Bortolazzo; a Londra P. Francesco Buttazzo, P. Geraldo Melotti (brasiliano), P. Tam (Vietnamita) e p. Joevani (Filippino); a Woking: p. Elio Alberti e P. Giandomenico Ziliotto.

Il colpo d'occhio della hall di Villa Scalabrini manifestava un certo fascino e ci raccontava come la storia cambia e si rinnova e che dunque, l'emigrazione

ne resta assolutamente strutturale in questa società, così come aveva profeticamente compreso S. Giovanni Battista Scalabrini a dispetto di tanti che pensavano fosse un fenomeno assolutamente passeggero. È stato un momento di festa avendo ora le comunità migranti un santo protettore; è stato un momento di comunione: italiani, filippini, portoghesi, brasiliani pur nelle loro differenze di cultura, di storia, ma impegnati a costruire comunità e a mettere in circolo i propri valori.

L'arcivescovo Gugerotti si è detto felice di poter chiudere la sua esperienza in terra di Albione con questa celebrazione e ha promesso che porterà a papa Francesco l'abbraccio e la preghiera delle nostre comunità scalabriniane in Inghilterra. Ha ricordato nella sua omelia, che dobbiamo scoprirci in cammino e i migranti sono coloro

che ricordano il cammino. E mentre si cammina ci si interroga su sé stessi, sugli altri e sulla meta da raggiungere. Al termine della messa le comunità scalabriniane sembrava che si conoscessero da sempre. C'era una gioia visibile e nonostante la sala fosse zeppa tutta hanno trovato posto per condividere il lunch e poi la musica con il bailinho Da Madeira e con il delicato ballo della comunità filippina. Insomma una giornata da incorniciare e da ricordare e forse da riproporre. Perché il biso-



gno di incontrarsi è tanto. Il bisogno di condividere i propri valori e la propria cultura è davvero il giusto elisir per fare un'esperienza di vera fraternità.

LaRedazione



COMITES INCONTRA ASSOCIAZIONI ITALIANE SUL TERRITORIO



Dimitri Scarlato, C.G. Domenico Bellantone, Alessandro Gaglione

In vista di sinergie e con l'obiettivo di instaurare più stretti e proficui contatti il Comites di Londra ha incontrato lo scorso 17 novembre i rappresentanti delle associazioni italiane operanti sul territorio di sua competenza e cioè la Circoscrizione Consolare di Londra.

Fortemente voluto dal Comites e con il fondamentale supporto ricevuto dal Consolato Generale che lo ha ospitato, l'incontro ha visto la partecipazione di oltre 40 rappresentanti di associazioni Italiane.

Il Console Generale Domenico Bel-

lantone ha aperto l'incontro rimarcando il ruolo fondamentale ricoperto dalle Associazioni e il Presidente del Comites Alessandro Gaglione gli ha fatto eco sottolineando come il rapporto di collaborazione tra Comites ed Associazioni sia importante ed utile, nonché disciplinato dalla stessa legge istitutiva dei Comites.

L'evento, coordinato in particolare dai Consiglieri del Comites Dimitri

Scarlato, Francesca Doria e Rino Nola, è stato moderato dal Consigliere Dimitri Scarlato che ha brevemente presentato le attività del Comites e ha poi dato la parola a tutti i rappresentanti delle Associazioni in modo che potessero illustrare le loro attività e strategie.

L'obiettivo non era solo presentare alle associazioni le attività del Comites ma soprattutto conoscere quelle delle

associazioni e di permettere un'interazione tra le stesse per fare rete, a beneficio dei connazionali.

L'evento si è concluso con un momento di networking e di scambio di opinioni tra il Comites e i rappresentanti delle Associazioni. Altri eventi simili dovrebbero essere messi in calendario nel prossimo futuro, probabilmente con una maggiore partecipazione di persone.

LaR

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



Dairy Products



Premium Sausages





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

ESPERTO PER L'AGROALIMENTARE

UNA NUOVA FIGURA IN AMBASCIATA

All'Ambasciata d'Italia a Londra è stata creata una nuova figura: quella di "Esperto per il settore agroalimentare", un settore molto importante per l'economia della Penisola e per gli scambi con il Regno Unito.

Gabriella Manfredi, del Ministero dell'agricoltura e della sovranità alimentare, ha appena assunto questo incarico, su nomina del Ministero degli Esteri.

Dottore agronomo, laureata all'Università degli Studi di Perugia, la

funzionaria ha affinato la sua formazione a Napoli con un dottorato di ricerca in Economia e Politica agraria ed il Master europeo in Economia e Politica agraria. Vanta una variegata esperienza lavorativa nel settore agricolo e agroalimentare, nell'ambito degli studi e valutazioni d'impatto delle politiche agricole comunitarie (Ismea), come supporto tecnico all'attività politica del Ministro delle politiche agricole (Gabinetto del Ministro) ed infine, nell'ambito dei controlli ufficiali sulla

qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari (ICQRF).

L'attività di Gabriella Manfredi sarà finalizzata allo sviluppo di collaborazioni bilaterali per il raggiungimento degli obiettivi multilaterali di sicurezza alimentare e agricoltura sostenibile; di contatti tra enti di ricerca, istituti di alta formazione scientifica, mondo accademico italiano e le Istituzioni competenti del Regno Unito nel settore agricolo.

L'esperta svolgerà attività di raccordo

con le autorità locali del Regno Unito per superare le difficoltà di accesso al mercato legate a barriere fitosanitarie e tecniche nonché attività negoziali per l'elaborazione di procedure di esportazione e la gestione dei casi di blocco doganale di prodotti agroalimentari.

Sarà inoltre impegnata sul fronte della difesa degli interessi delle imprese italiane del settore agroalimentare, lotta alla contraffazione e all'utilizzo improprio di indicazioni geografiche e, in generale, al cosiddetto "Italian Sounding". Si occuperà, infine, della valutazione delle opportunità di affari per le imprese italiane e la promozione del commercio bilaterale di prodotti agroalimentari, attraverso anche promozione delle eccellenze alimentari italiane e della dieta mediterranea, in raccordo con la rete diplomatico-consolare, l'Ufficio ICE e gli altri attori



del sistema Italia nel Regno Unito.

LaRedazione

Esharelife Gala Dinner Secures School Funds for 3000 Children in Kenya



Maurizio Bragagni e Ambasciatore Inigo Lambertini

Ambassadors, patrons, testimonials, volunteers and supporters of the Esharelife Foundation from all over the world gathered in London on 23 November 2022 at the In & Out Naval Military Club to mark another successful year. This year, the 5th Annual Christmas Gala Dinner, celebrated the life and legacy of Father Giussani, the founder of AVSI and the person that influenced the Esharelife Chairman, Maurizio Bragagni to establish a charity foundation dedicated to the education of young people and name it as

per Father Giussani's words "Life together and shared!".

Around 150 guests, from diverse backgrounds, shared their time and support to advance the Esharelife cause: free access to quality education in the most depressed areas. The event has sought the full patronage of the Consulate General of Italy, the Consulate of San Marino, the Italian Chamber of Commerce and Tratos. Among the guests, there were the Ambassadors of Italy and Albania, the Consul General of Italy, several members of

the UK Parliament and government and successful entrepreneurs.

Ambassador Lambertini of Italy thanked Esharelife for the very warm welcome and mentioned that education is key to achieving the progress of any society. The importance of educating young people and giving back to society was highlighted as well by Ambassador Qirko of Albania and by several guests in their remarks, whereas the Conservative MP Paul Maynard stated that he sees the continuity of the rich legacy of Father Giussani at Bragagni's and Esharelife Foundations' activities.

In his remarks, Chairman Bragagni

highlighted the role of Father Giussani in his life, the significance of education and some of the most important achievements of Esharelife during the year. He thanked guests for their continuous support of Esharelife, by being present, donating and sharing their time.

During the evening Antonino Masuri, AVSI Project Manager, presented to the guests an overview of the activities in supporting education and the wellbeing of children in Kenya, as well as to their parents and guardians, adult literacy, access to microcredit schemes, vocational training and hygiene products.

Ali Malik, Director of the Institute for Reform and Research, thanked Bragagni and the Esharelife Foundation for their crucial assistance in setting free 34 young girls from Taliban persecution in Afghanistan. Through the successful cooperation of Esharelife and the Reform and Research Institute, these girls were able to successfully complete the procedures of seeking asylum in the UK.

Thanks to the generosity of Esharelife supporters, the Gala Dinner secured funds to deliver the AVSI projects, tailored to support 3000 children in 11 schools in Kenya to complete another academic year.

LaR







PRODUCT CATALOGUE 2022
AVAILABLE TO DOWNLOAD

www.cibosano.co.uk

E: enquiries@cibosano.co.uk @cibosanoltld
T: 01992 804 716

A family run business with experience in the F&B sector since 1984. We are truly passionate about bringing home wonderful regional foods, that inspire authentic Italian flavours, taste, and menus!

DOV'È IL MINISTERO PER ITALIANI ALL'ESTERO?

L'avevano promesso Berlusconi e FDI....

"Con noi tornerà il ministero per gli italiani nel mondo. L'Italia è stata troppo spesso una madre distratta", aveva dichiarato a luglio Silvio Berlusconi in campagna elettorale e più volte era ritornato su questo tasto.

Ahinoi: l'Italia continua ad essere "una madre distratta" anche se Berlusconi capeggia uno dei tre partiti che dopo le elezioni politiche del 25 settembre hanno dato vita al governo Meloni prendendo la guida di parecchi dicasteri importanti. Di ministero per gli oltre cinque milioni di italiani nel mondo non c'è nemmeno l'ombra. Benché molti candidati di Fratelli d'Italia (FDI), il partito della premier Giorgia Meloni, l'avessero promesso al pari di Berlusconi.

"Non possiamo tacere della forte delusione subita per la mancata istituzione del Ministero per gli Italiani all'estero", ha dichiarato l'avvocato Aldo Rovito, presidente dell'Associazione "Identità Italiana - Italiani all'estero", una associazione culturale "che si propone di promuovere la lingua e la cultura italiane all'estero presso tutte le comunità di italiani emigrati e di italo discendenti" e che ha dato voce



alla delusione di molti.

L'Italia ha già avuto a intermittenza tre ministri per gli italiani nel mondo: Margherita Boniver nel biennio 1991-1992, Sergio Berlinguer dal 1994 al 1995 e Mirko Tremaglia dal 2001 al 2006.

"Eletti e candidati di Fratelli d'Italia nel mondo avevano fatto campagne elettorali incentrate sulla promessa di un Ministero per gli italiani all'estero. Lei - sottolinea Silvana Mangione, vicesegretaria uscente del Consiglio generale degli Italiani all'estero per i Paesi anglofoni extra Ue, rivolgendosi direttamente alla Meloni - ha preferito non inserire questa figura fra i Ministri del suo Governo. Siamo certi che la sua decisione sia stata accompagnata dalla ferma volontà di scegliere un forte Viceministro o sottosegretario

con delega per gli italiani all'estero al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale".

Silvana Mangione definisce "appassionato e chiaro" il discorso della neo-premier alla Camera ma lamenta che la Meloni "ha dedicato soltanto poco più di 3 righe alla presenza di 6 milioni e mezzo di cittadini italiani

fuori dai confini, pari alla ventunesima Regione, con una popolazione seconda soltanto alla Lombardia, affiancata dai 150 milioni circa di itali".

Da parte sua il senatore Francesco Giacobbe, eletto con il PD nella circoscrizione estero, si è detto "favorevolmente colpito" dalle parole pronunciate dal Presidente del Consiglio Giorgia Meloni che nel discorso di fiducia alla Camera si è impegnata a difendere la lingua italiana e a rafforzare i rapporti degli expats con la madrepatria ma ha avvertito: giudicherà nei prossimi mesi perché, come si sa, tra il dire e il fare c'è di mezzo il mare. Probabilmente anche la stragrande maggioranza degli expats, interessati innanzitutto ad un sostanziale miglioramento dei servizi consolari, cercherà di misurare la distanza tra il dire e il fare. *LaR*



Encounters: The Embassy Launches a New Series of Conversations

Encounters is a new series of conversations, co-organized by the Italian Embassy and the Italian Cultural Institute in London, to explore how experts in the natural, social and human sciences approach extremely relevant and urgent topics.

Complexity was the theme of the first conversation with the experts Carla Molteni and Luca Vigano. It took place on the 30 of November.

One overarching theme is the focus of each conversation. Approaching them from the perspective of their specific knowledge and expertise, each speaker has been chosen in order to provide a comprehensive view of the challenges and opportunities the theme presents in their field. The conversations are open to everyone, and no prior knowledge is expected.

Six Encounters have been planned. After Complexity the other five themes are: Modelling (7 December with Filippo Giorgi and Paolo Vineis), Uncertainty (18 January 2023 with Roberto Maiolino and Maurizio Ferraris), Predictability (15 February 2023 with Simona Bordoni and Howard Bowman), Transformation (15 February 2023 with Nicola Armadori and Anna Savaresi), Justice (1 March, 2023 with Alessandra Sannella and Federica Pedriali).

LaRedazione



FOR JOBS OPPORTUNITY
PLEASE EMAIL:
INFO@TENTAZIONIUK.COM
ALL INQUIRIES WELCOME

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 - WWW.TENTAZIONI-UK.COM - EMAIL INFO@TENTAZIONEUK.COM

IN TOSCANA ECCEZIONALE SCOPERTA DI STATUE ETRUSCO-ROMANE



Eccezionale scoperta archeologica in Toscana: più di venti antichissime statue in perfetto stato di conservazione sono venute alla luce lo scorso ottobre durante una campagna di scavo a San Casciano dei Bagni, in provincia di Siena. Si tratta del più grande deposito di statue in bronzo di età etrusca e romana mai rinvenuto nella Penisola e uno dei più significativi di tutto il Mediterraneo: senza eguali soprattutto perché, finora, di questa epoca si conoscevano prevalentemente statue in terracotta.

Lo scavo dai risultati così spettacolari è stato fatto in un santuario etrusco-romano connesso all'antica vasca sacra della sorgente termo-minerale del Bagno Grande di San Casciano.

I bronzi di San Casciano raffigurano le divinità venerate nel luogo sacro,

assieme agli organi e alle parti anatomiche per le quali si chiedeva l'intervento curativo della divinità attraverso le acque termali. Dal fango caldo sono riemerse effigi di Igea e di Apollo, oltre a un bronzo che richiama il celebre Arringatore, scoperto a Perugia e nelle collezioni storiche del Museo Archeologico Nazionale di Firenze.



Lo straordinario stato di conservazione delle statue all'interno dell'acqua calda della sorgente ha permesso anche di preservare meravigliose iscrizioni in etrusco e latino dove si leggono nomi di potenti famiglie etrusche del territorio dell'Etruria interna, dai Velimna di Perugia ai Marcni noti nell'agro senese. Accanto a onomastica e forme dedicatorie in etrusco troviamo iscrizioni in latino, che menzionano anche le aquae calidae, le fonti calde del Bagno Grande, dove le statue furono collocate.

La gran parte di questi capolavori dell'antichità si data tra il II secolo a.C. e il I secolo d.C., un periodo storico di importanti trasformazioni nella Toscana antica, nel passaggio tra Etruschi e Romani. In quest'epoca di grandi conflitti tra Roma e le città etrusche, ma anche di lotte all'interno del tessuto sociale dell'Urbe, nel santuario del Bagno Grande le nobili famiglie etrusche, in una fase in cui l'espansione di Roma significa anche osmosi culturale, dedicarono le statue all'acqua sacra. Un contesto multiculturale e plurilinguistico assolutamente unico, di pace, circondato da instabilità politica e guerra.

“È la scoperta più importante dai Bronzi di Riace e certamente uno dei ritrovamenti di bronzi più significativi mai avvenuti nella storia del Mediterraneo antico”, ha esultato il direttore generale Musei, Massimo Osanna, che ha appena approvato l'acquisto di un palazzo cinquecentesco nel borgo di

San Casciano dove saranno esposte in un apposito museo le meraviglie restituite dal Bagno Grande.

“Questa scoperta riscriverà la storia e sulla quale sono già al lavoro oltre 60 esperti di tutto il mondo”, gli fa eco l'etruscologo responsabile dello scavo, Jacopo Tabolli, professore all'Università per Stranieri di Siena.

Cinquant'anni dopo la scoperta nel 1972 dei celebri Bronzi di Riace in Calabria, si riscrive dunque a San Casciano dei Bagni la storia dell'antica statuaria in bronzo di età etrusca e romana.

“Un ritrovamento eccezionale, che conferma una volta di più che l'Italia è un paese di tesori immensi e unici. La stratificazione di diverse civiltà è un unicum della cultura italiana”, dichiara il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano, che ha visitato il laboratorio dell'Istituto Centrale del Restauro a Grosseto, dove sono in corso le attività



di studio e i primi interventi sui bronzi. Secondo il sindaco del comune al centro dello scavo, Agnese Carletti, “questa scoperta offre a San Casciano un'opportunità che non è solo culturale e turistica, ma è una vera e propria occasione di rinascita. Nasceranno un nuovo museo, che ospiterà le eccezionali statue, e un parco archeologico. Due nuovi luoghi che saranno per il territorio un vero e proprio motore di sviluppo che andrà ad aggiungersi alla già entusiasmante presenza dei giovani archeologi provenienti da tutto il mondo che, grazie a questo scavo, stanno ripopolando il paese ormai per molti mesi all'anno”.

LaRedazione



ITA Airways expands its network *With 39 new and greener Airbus aircraft*



In 2023 ITA Airways will expand its intercontinental and international network with the acquisition of thirty-nine new generation aircraft: 9 wide-body (A330-900) and 30 narrow-body aircraft, while at the same time the previous generation aircraft will be phased out.

Compared to 2022, the development of the fleet will determine a 73% capacity increase in terms of seats offered per km on the entire network. An increase mainly driven by capacity on long-haul routes, which will grow by 107%.

In fact, new intercontinental desti-

nations are expected to open in 2023, with direct flights operated from Rome Fiumicino to San Francisco and Washington in the United States starting from the summer season, and to Rio de Janeiro in South America from November, besides the confirmation of all long-haul connections launched in 2022.

With the entry in fleet of the A321Neo

aircraft, ITA Airways will also plan the opening of new destinations in the Middle East: Riyadh, Jeddah and Kuwait City, expanding its network and strengthening its connectivity through its Rome Fiumicino Hub.

The increase in the number of destinations in ITA Airways network demonstrates “the Company's commitment to becoming the reference

operator for the mobility of Italians, through the achievement of two fundamental objectives: the satisfaction of all customers' needs - always at the core of the Company's business - and the growing increase in profitability”.

The expansion of the fleet represents a further step forward in ITA Airways' growth strategy which will lead the Company to be the greenest airline in Europe in 2026 with 80% of the fleet made up of new generation aircraft, leading to the consequent reduction of 1.3 million tonnes of CO2 emissions.

By the end of 2023, the Company will have 50% of new generation aircraft, for a total of 96 aircraft in the fleet, thanks to the arrival of 39 aircraft, including 9 for the long-haul.

LaRedazione

CiBi Market
cibimarket.co.uk
Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk>

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

Unit 8 Artesian Close Industrial Estate, Brentfield Road, London NW10 8RW

ITALIA AI PRIMI POSTI PER NUMERO DI TURISTI STRANIERI



L'Italia resta stabile tra i primi posti nella hit parade dei Paesi che fanno il pieno di turisti stranieri: la sua quota globale è cresciuta dal 3,6% al 4,2% nel 2022, con entrate per 21,3 miliardi di euro (+22,7% sul 2020; -52,0% sul 2019). Soltanto Francia, Stati Uniti e Spagna la sorpassano.

Il dato è stato diffuso dall'Enit, l'Agenzia Nazionale del Turismo, in occasione del World Trade Market (WTM) di Londra, che si è svolto dal 7 al 9 novembre scorso.

All'appuntamento, un must per il settore turistico, l'Enit ha partecipato con uno stand di oltre 1700 mq in partnership con quindici Regioni italiane. Per gli stakeholder italiani e mondiali è stata una preziosa occasione per confrontarsi con nuovi trend e destinazioni, un'opportunità per incontrarsi e scambiare le proprie esperienze.

Lo stand di Enit è stato premiato dalla manifestazione fieristica come il migliore in ottica di business: si è aggiudicato il Best Stand Award 2022

nella categoria "Doing Business". Il riconoscimento evidenzia la capacità di Enit di attrarre i visitatori e creare occasioni di incontro e di scambio grazie a momenti di networking e condivisione che hanno l'intento di sviluppare importanti connessioni per il business.

La massiccia presenza a Londra dimostra che l'Enit continua tra l'altro ad avere grande attenzione per il mercato UK che rappresenta oltre 100 milioni di euro soprattutto per la vacanza culturale in città d'arte e al mare.



Daniela Santanchè, neo-ministro del Turismo, ha espresso grande soddisfazione per l'ampia partecipazione di Regioni, enti e operatori italiani al Wtm di Londra, tra le più importanti rassegne internazionali sul turismo, "che ci consentono di posizionare l'Italia al centro del mondo e di far apprezzare la varietà e l'unicità dei nostri prodotti".

"La forte presenza dell'Italia ad un'iniziativa internazionale di grande rilievo rientra - ha indicato la Santan-

chè - nella strategia del Governo e del mio mandato di promuovere il Made in Italy in modo sinergico. Il turismo, in ogni sua declinazione, è la chiave principale per raggiungere questo obiettivo. È inoltre un evento che ci dà l'occasione di rivolgerci ad un mercato per noi strategico e che testimonia l'impegno del Ministero e di Enit a fare squadra con operatori ed imprese nella promozione dell'offerta turistica italiana".

LaRedazione



Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

A ROMA, SIENA E PALERMO LE PIAZZE ITALIANE PIÙ AFFASCINANTI



Piazza Navona (foto di Michela Ermini)

Il Trovare un posto più affascinante dell'Italia è un'impresa ardua. Soprattutto quando si parla delle città d'arte e delle piazze, tra fontane e monumenti, la Penisola non è davvero secondo a nessuno.

Non è solo l'amor patrio che spinge a fare queste affermazioni, quanto l'opinione delle migliaia di utenti del portale Jetcost.it, motore di ricerca di voli e hotel sempre attento ai luoghi più esclusivi d'Europa che le persone amano visitare.

Proprio gli utenti hanno stilato una classifica con le piazze considerate più affascinanti in tutto il vecchio continente.

Sono tre quelle italiane che hanno fatto il pieno di segnalazioni.

Prima fra tutte (come poteva mancare?) Piazza Navona a Roma: qui dove la Grande Bellezza è di casa, nata come

Stadio di Domiziano e ora il luogo in cui è possibile ammirare le splendide fontane dei Quattro Fiumi, del Moro e del Nettuno. Impossibile in piazza Navona non restare estasiati dalla mano pregiata del Bernini e a quella del Borromini, autore della chiesa di Sant'Agnese in Agone.



Piazza del Campo

Da Roma a Siena, con l'iconica Piazza del Campo. Si può definire questa piazza in un solo modo: la culla del Palio. Nel suo skyline, spicca inoltre l'incantevole e inconfondibile Torre del Mangia, il grande edificio simbolo di Siena.

I visitatori del portale sono rimasti estasiati anche da un'altra perla del nostro Paese: Palermo e, più nello specifico, Piazza Pretoria. Al centro di essa, la fontana rinascimentale che dà il nome alla piazza, originariamente destinata al giardino privato di un palazzo signorile fiorentino. Dietro di essa, la magnifica chiesa conventuale di Santa Caterina d'Alessandria.

Insomma, l'Italia è degnamente rappresentata in questa classifica. Ma come se la cavano le altre realtà europee?

La Spagna compare nella hit parade con Plaza de España a Siviglia, Plaza

Mayor a Madrid e la medesima piazza a Salamanca e Plaza del Obradoiro in quel di Santiago de Compostela, mentre sempre restando a cavallo tra l'At-

lantico e il Mediterraneo, il Portogallo è in classifica con Praça do Comércio a Lisbona e con Praça de São Tiago a Guimarães.

In elenco anche Piazza della Città Vecchia a Praga, Piazza della Santissima Trinità a Budapest, La Grand-Place a Bruxelles, Piazza della Borsa a Bordeaux e la mitica Marienplatz a Monaco di Baviera. Last but not least anche la sempre straordinaria Trafalgar Square di Londra. *LaR*



Piazza Pretoria (foto di Tango7174)

Seghe da pag.1

ALBERO DI NATALE...

annuale, per riportarci a quei ricordi felici".

Da' manforte alle argomentazioni di McKeown una ricerca pubblicata di recente sul Journal of Environmental Psychology, secondo cui le case con festose decorazioni natalizie all'esterno sono considerate più "amichevoli" e i loro occupanti più socievoli.

Non basta: chi fa l'albero in largo anticipo dà anche un piacevole apporto al proprio sistema immunitario. Non è difficile comprendere perché: la sensazione di felicità porta il corpo a rilasciare endorfine, dopamina e serotonina nel cervello; si tratta dei cosiddetti "ormoni della felicità". In altre parole, veri e propri analgesici naturali che aiutano a migliorare la memoria, ad aumentare il proprio livello di energia, a ridurre la depressione e, appunto, a rafforzare il sistema immunitario. *LaRedazione*



Italian Tavern

Food, wines, art & live music

Available for private hire

"A place where people from all around the world can enjoy, the simple and authentic Italian lifestyle".

Roberto Simeone

Unit 7 - St. George Wharf, Vauxhall, London, SW8 2LE
e. hello@vinebar.london - t. +44 (0) 20 7735 2433

Vine Bar London is a family tavern established in 2016 by Roberto, Silvia e Massimo. As well as offering our beautiful Italian slow food, we offer a selection of authentic Italian products and ingredients, imported cheeses, indulgent desserts as part of our Vine Library and the cellar with over 140 wines from all the regions of Italy, give us a confident touch that can easily satisfy your requests.

*Thank you for supporting us on our journey
 So, come and say ciao!*

IN CERCA DI PRIMIZIE TURISTICHE? PROVATE LA GUINEA EQUATORIALE



La ripresa del turismo internazionale ci consente l'accesso praticamente a tutto il mondo, anche se non è facile trovare una meta che non sia troppo conosciuta, come cercano quei viaggiatori alla ricerca di luoghi interessanti e non invasi dalla folla. E la Guinea Equatoriale è una un piccolo mondo ancora intatto turisticamente, da esplorare ora... prima che diventi di moda. In pratica per il turismo è una "primizia" per il Paese, che di recente ha ospitato una delegazione di tour operator italiani, ricevuti da esponenti politici locali, compreso il figlio del Presidente Teodoro (Teodorin) Nguema Obiang. Perfetta "padrona di casa" è stata Catalina Martinez Asumu, Segretario di Stato per il Turismo, che conosce bene l'Italia e ha saputo magistralmente organizzare eventi e incontri, mostrando un Paese autentico e con tanta voglia di crescere. E' un Paese che guarda avanti, che dagli anni Novanta ha avuto un incremento dovuto al petrolio, ma ora non si vuole limitare all'oro nero e punta anche sul turismo. E l'apertura al turismo internazionale è un obiettivo non certo lontano (la Guinea Equatoriale ha collegamenti aerei con Air France, Ethiopian Airlines, Royal Air Maroc verso Malabo, la capitale nell'isola di Bioko, dove c'è l'aeroporto internazionale) e ora sono in atto le procedure per otte-

nere il visto d'ingresso anche on line.

E' un Paese africano piccolo - meno di 700mila abitanti e una superficie di poco più di 28mila kmq- ma capace di affascinare con le sue particolarità. La religione è quella cattolica, si parlano spagnolo, francese e portoghese, c'è un'attenzione crescente per la scolarizzazione, e il turista non viene assalito, nelle città e nei villaggi, da ragazzini petulanti. Ha colori e odori fantastici, il blu del mare e il bianco della spiaggia di Corisco, ha il verde delle foreste dell'isola di Bioko, ha il rosso sanguigno della polpa del "frutto del drago", ha il blu di un cielo che sembra infinito. Ha l'odore salmastoso e balsamico del mare, quello spumeggiante delle cascate vicine ad Ureka, quello dei mercati di Bata dove si vende di tutto, quello del pesce freschissimo che viene cucinato al Grand Hotel Djibloho e quello, a ridosso dell'albergo, della foresta che è un grande polmone verde che sembra respirare esalando profumi di foglie e di erba, di terreno umido, di acqua di fiume, di sole sui tronchi.

La Guinea Equatoriale ruota attorno a Teodoro Obiang Nguema Mbasogo, classe 1942, presidente dal 1979, quando succedette a suo zio Francisco Macias Nguema, portando un Paese poverissimo verso lo stato attuale, grazie prima al petrolio, ed ora alla vo-

lontà di aprirsi al turismo.

Un ruolo importante verso questo obiettivo lo riveste Vincenzo Presti, general manager (e consulente per il Governo per il Turismo) che con la sua équipe internazionali è alla guida del Grand Hotel Djibloho (www.grandhoteldjibloho.com), il grande albergo che sorge nella città destinata a diventare la nuova capitale amministrativa della Guinea Equatoriale. L'hotel è una grande oasi a ridosso della foresta, realizzato dal Gruppo Piccini (multinazionale con base a Perugia), con marmi di Carrara e lampadari di Murano. Il Grand Hotel Djibloho conta 450 camere (e 72 suite) e 50 ville, campo da golf, piscine, quattro ristoranti (alla guida c'è l'executive chef Pasquale Ferrara, straordinario in particolare con il pesce), sei bar, discoteca, una sala congressi da 1.200 posti ed altre sale, una Spa di 2000 mq., una suite presidenziale di 2.000 mq e persino una clinica medica (specializzata nella cura dell'infertilità) con due sale operatorie e uno studio dentistico: un complesso costato 350 milioni di euro. Vincenzo Presti, è un punto di riferimento internazionale (presti.vincenzo@grandhoteldjibloho.com) e crede fermamente in un circuito turistico che si avvale di alberghi di ottimo livello, che hanno l'impronta "italiana" anche a tavola, infatti si mangia benissimo. Il gruppo LHM oltre al Grand Hotel Djibloho gestisce anche altri nuovi alberghi. Las Colinas Luxury Boutique Hotel è un gioiello a Malabo, e conta 21 camere, e 4 suite. El Retiro Hotel è a Riaba, a 45 minuti di auto da Malabo e a soli 2 minuti dalla Balboa's beach. L'Hotel Basilica, con 65 camere e 4 suite è un 4 stelle a Mongomo a breve distanza dalla famosa Basilica. A Mongomo si trovano anche l'Hotel Mongomo, con 46 camere, 10 suite e 8 villas, e l'Hotel Akoakam, 32 camere e 2 suite. L'Hotel Moca, vicino all'omonima città, (28 camere e due suite) è punto di partenza ideale per gli escursionisti che vogliono esplorare il Pico Basile.

La Guinea Equatoriale è un'Africa che unisce il fascino di una natura intatta (attenzione, non andare nella foresta senza una guida!) ad usi e costumi occidentali. Strade e autostrade sono buone, gli alberghi anche. Prima tappa è l'isola di Biokodove c'è la capitale Malabo con l'aeroporto internazionale, circa 140mila abitanti. La città ha palazzi moderni, grandi alberghi, la Cattedrale di Santa Elisabetta del XX secolo, il verdissimo Parco Nazionale con un Museo di arte contemporanea. Malabo è una città vivace con tanti negozi che invitano allo shopping, che affascinano il visitatore coi capi di abbigliamento dai bei colori.

Malabo è il punto di partenza per

scoprire l'isola di Bioko e la sua natura ancora intatta, come -grazie a un'ottima strada- la bella cascata sul mare, al villaggio di Ureka, fino alla cittadina di Moka. Il percorso è suggestivo in una foresta dove stupiscono i bambù giganteschi e le felci alte come alberi, e dove di tanto in tanto si incontrano bancarelle che vendono banane e altri frutti appena raccolti. Chi ama l'escursionismo, può arrivare al Pico Basile con un percorso di trekking, con partenza da Riaba.

Per arrivare da Malabo alla terraferma c'è un volo aereo di meno di un'ora che porta a Bata, la città più turistica che conta circa 300mila abitanti. Ha un bel lungomare dove è moto piacevole passeggiare al tramonto, ci sono negozi, supermercati, bar e ristoranti, e mercati locali, un dedalo di labirinti coperti dove si vendono carne, frutta, verdura, pesce e così via. Il "Paseomartimo" è il vanto della città, un bel lungomare recente, lungo 15 km, che va dalle spiagge di Ukomba a Iyubu, occupando quasi tutte le spiagge dell'area urbana di Bata. A metà del lungomare, si unisce alla struttura del porto vecchio di Bata, dove si trova la Torre Libertad, alta 63 metri che comprende un ristorante circolare con una bella vista panoramica. Per soggiornare e mangiare, ha una piacevole atmosfera africana di grande gusto (bella anche la boutique) il Panafrica Hotel Boutique & Spa, con un buffet davvero ottimo. Nuovissimo, il Grand Hotel Bata è un capolavoro di design con tanto di eliporto sul tetto.

Ma in questo lembo di Africa troviamo anche San Pietro! Infatti nella cittadina di Mongomo spicca la Cattedrale dell'Immacolata, ispirata a San Pietro di Roma, con i lunghi portici e i marmi italiani all'interno. Una visione inattesa, sorprendente. E poi, gioiello del Paese, le "Maldivi della Guinea Equatoriale": sono all'isola di Corisco, si raggiunge dalla cittadina di Kogo, sull'estuario del Rio Muni. A Corisco c'è un villaggio piccolo ma bene attrezzato, con un bell'albergo, bancarelle di frutta e verdura, la scuola e la chiesa, che ha la curiosa formadi...un ferro da stiro. Poi ci sono lunghe spiagge bianchissime ombreggiate da palme, dove si potrebbe stare per ore, fra una brezza leggera e un bagno in quelle

acque verdi-blu invitanti. Un'altra isola da visitare è Annobon, un vulcano spento, lunga circa 6 chilometri, con ricchi boschi e una bella spiaggia.

Quando ci si avvicina con l'Africa, si finisce con il pensare a cosa mangeremo. Qui la gastronomia è varia, come si può notare nei tre ristoranti del Grand Hotel Djibloho: "Mariposa" propone una cucina internazionale, "Lorn" piatti di ogni parte dell'Africa, "L'Incanto" porta in tavola il meglio della tradizione gastronomica tricolore sotto la guida dello chef Pasquale Ferrara, che propone, ad esempio, una parmigiana di melanzane buonissima, i risotti, ed è un maestro nel cucinare il pesce che in questi mari abbonda, in particolare crostacei. La popolazione locale consuma pesce e molta carne degli animali che vivono nella foresta e che viene venduta nei mercati locali. La frutta è straordinaria: banane, mango, avocado, papaya, ananas e frutto del drago o pitaya, quest'ultimo dalla polpa rossa accesa (da noi di solito si trova la variante con la polpa bianca). Manioca, patata dolce e la banana platano sono molto diffusi, e snack gustosi sono i chips di platano, simili alle patatine fritte ma molto meno salate.

Soprattutto vicino ai mercati è facile trovare ristorantini molto spartani dove si cucinano carne e pesce alla griglia, e all'interno dei mercati stessi ci si imbatte in enormi fornelli dove bollono pentoloni con zuppe di verdure e pesce o carne. Infine, la Guinea Equatoriale è una produttrice di cacao di ottima qualità.

A Malabo si può visitare Finca Sampaka, la fabbrica di cioccolato fondata nel 1906 e a tutt'oggi una delle maggiori del Paese. Si trova in un'area verdissima, si può visitare e poi degustare il cioccolato in diverse versioni: chi scrive se ne è fatta una scorta, per la felicità anche degli amici, ed è inevitabile...farne scorta, per portarsi in Italia un souvenir apprezzatissimo dagli amici.

TripDigesdt



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

Un "Evento di gala dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani - UK" ha aperto lo scorso 14 novembre a Londra il programma britannico per la settimana Settimana della Cucina Italiana nel mondo, incentrata sul tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta".

“La rassegna dedicata alla cucina coinvolge l'intera rete diplomatica italiana ed è la principale occasione per la promozione delle eccellenze italiane nel campo enogastronomico ed agroalimentare, consentendoci ancora una volta di valorizzare il meglio del Made in Italy”, ha indicato l'ambasciatore d'Italia in Gran Bretagna Inigo Lambertini.

Il tema scelto per quest'anno, "Convivialità, Sostenibilità ed innovazione" ci ricorda - ha spiegato il diplomatico - che la promozione del 'Made in Italy' in ambito culinario si sposa con molte delle sfide del mondo contemporaneo. Il rispetto dei territori e la sostenibilità delle catene alimentari, nel più ampio impegno dell'Italia per la tutela dell'ambiente, sono infatti un punto di forza del settore agrifood e dell'ospitalità italiana. Ospitalità che va di pari passo con il tema della convivialità, messo a dura prova negli ultimi

MOLTI EVENTI IN UK PER SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO



tempi dall'isolamento cui molti sono stati costretti durante la pandemia. Infine, l'innovazione, sia nel senso di nuova creatività in cucina, che in molti hanno riscoperto proprio durante la pandemia, sia e soprattutto in termini di progresso tecnologico e di nuovi approcci per migliorare i processi di

produzione e distribuzione nel settore agroalimentare, settori in cui il nostro Paese è senza ombra di dubbio il principale attore mondiale.”

Durante la settimana l'Agenzia ICE-Italian Trade Agency ha proposto il 15 novembre un talk sul tema della catena di approvvigionamento di frutta e verdura agli studenti del corso di nutrizione della University of West London, con particolare focus sui prodotti sostenibili italiani.

Mercoledì 16 è stata la volta di due dimostrazioni di cucina in diretta con chef rinomati. La prima, organizzata dall'Agenzia ICE-Italian Trade Agency, ha avuto luogo al Pillars Restaurant University of West London, con lo chef inglese Theo Randall, premiato con una stella Michelin e specializzato in cucina italiana, che ha tenuto una masterclass dedicata agli studenti di cucina del London Geller College. La seconda, di sera in Ambasciata, è consistita in una dimostrazione di cucina

da parte dello Chef pluristellato Nino Di Costanzo, venuto dall'Italia per l'occasione.

Giovedì 17 novembre alle 17.30 ICE - Italian Trade Agency e l'Istituto Italiano di Cultura Londra hanno poi presentato il consueto convegno dell'Accademia della Cucina Italiana, quest'anno intitolato "Sustainable food chains. Thoughts on the future of

our food and planet”.

Sempre presso l'Istituto Italiano di Cultura, il 24 novembre è stato proiettato 'A Screening of Antonio Carluccio's Culinary Adventures in Australia', un documentario sul celebre e defunto chef.

Anche in Scozia sono stati messi in calendario diversi eventi enogastronomici per l'occasione. LaR



IN AMBASCIATA L'ARTE DEL PANETTONE



Per secoli tipico dolce natalizio del Milanese (la sua prima menzione si trova in un registro del collegio Borromeo di Pavia risalente al 1599), dal secondo dopoguerra dolce natalizio dell'Italia tutta grazie all'avvio della produzione su scala industriale, il panettone è ormai assurto nell'empireo internazionale della gastronomia tricolore. Così importante che l'ambasciata d'Italia a Londra ha ritenuto giusto dedicargli un "talk".

"The Art of the Italian Panettone" è stato l'evento in ambasciata animato lo scorso 1° dicembre da Iginio e Deborah Massari, fondatori di "Iginio

Massari Alta Pasticceria", e Da Giuseppe Dell'Anno, l'italiano diventato una celebrità in UK grazie alla vittoria nel concorso televisivo "The Great British Bake Off 2021" mentre Raffaella Cappello, fondatrice di "Seeds for Kids", ha moderato la conversazione.

L'evento - aperto dall'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini nel quadro delle iniziative per la settima edizione della settimana della cucina italiana nel mondo - è terminato con un passaggio dalle parole ai fatti e cioè con una degustazione di panettone.

LaRedazione



SEEDS OF ITALY

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





800+ Italian Seeds/Deli Provisions/Cookshop/Preserving/Gifts
Open to the public or call for a catalogue.
Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

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

VIGNETTISTA D'ORSI IN MOSTRA AL VINE BAR DI VAUXHALL



Roberto Simeone con Giovanni D'Orsi e Signora

del Vine Bar di Vauxhall.

Si dice: "Un'immagine vale più di mille parole". Questo è particolarmente vero per le caricature politiche, anche se a volte non è piacevole per la persona, il gruppo o l'ideologia presa di mira. Anche gli eventi tragici, visti attraverso l'obiettivo del fumettista, possono acquistare una prospettiva satirica.

Giovanni D'Orsi ha iniziato ad appassionarsi al disegno umoristico sfogliando da giovanissimo le pagine de Il Vittorioso, copiando le vignette di Jacovitti, che assieme a Forattini ed al "cartoonist" inglese Pont sono gli artisti che più stima ed ammira.

Il suo sguardo sul mondo è intriso di curiosità e ironia e cerca di cogliere l'umorismo in ogni aspetto della vita. La sua professione di direttore d'albergo lo ha portato a lavorare in tanti paesi,

Il Vine Bar di Vauxhall ha organizzato nei suoi locali una mostra del caricaturista politico Giovanni D'Orsi che attualmente collabora con il nostro

giornale.

La mostra – aperta fino al 16 dicembre – è stata inaugurata lo scorso 19 ottobre da Roberto Simeone, patron

ABRUZZO REGIONE VINICOLA DELL'ANNO PER RIVISTA UK "WINE ENTHUSIAST"



"Una regione ricca di tradizione e intrisa di innovazione": con questa motivazione l'Abruzzo è stata eletta regione vinicola dell'anno dalla prestigiosa rivista inglese Wine Enthusiast.

La regione italiana l'ha spuntata su Marlborough (New Zealand), Southern Oregon/Rogue Valley (Oregon), Uco Valley (Argentina) e SLO Coast (California).

Secondo il vicepresidente della giunta regionale dell'Abruzzo con delega all'Agricoltura Emanuele Imprudente "la rivista inglese ha premiato l'Abruzzo per il suo mix di borghi incontaminati, paesaggi naturali mozzafiato e gioielli enologici nascosti ovunque tra i 36.000 ettari vitati della Regione".

"Accanto alla tradizione e al ricono-

scimento di una storia importanti ci fa piacere – ha sottolineato Imprudente – che la motivazione tenga conto anche del carattere innovativo del mondo del vino abruzzese, innovazione rappresentata dalle nuove cantine, dai giovani che hanno investito nella terra, da coloro che hanno rischiato e sperimentato, con un approccio che come Regione Abruzzo abbiamo sposato ed incentivato al massimo nella direzione della sostenibilità".

Da Ovidio a Polibio – racconta il sito vinidabruzzo.it – sono tante e autorevoli le testimonianze della presenza di una tradizione vitivinicola in Abruzzo già nell'antichità. Concentrata, fino al Rinascimento, prevalentemente nella Valle Peligna, in provincia de L'Aquila,

la viticoltura abruzzese ha poi conosciuto una fase di rapida trasformazione, soprattutto nel periodo dell'unificazione. Ma è negli ultimi 40-50 anni che la viticoltura abruzzese si è specializzata e in modo molto razionale ha via via abbandonato le aree più difficili per ridistribuirsi in quelle della collina litoranea.

Il Montepulciano è tra i vitigni più diffusi e rappresenta più della metà della base regionale, oltre a essere il vitigno di riferimento della DOC Montepulciano d'Abruzzo, che conta anche la tipologia Cerasuolo. Coltivato su circa 17 mila ettari, con un trend in continua crescita (negli ultimi anni oltre il 70% dei nuovi impianti sono stati realizzati con questo vitigno), si hanno notizie certe sulla sua presenza in Abruzzo sin dalla metà del '700.

Segue poi il vitigno bianco Trebbiano d'Abruzzo con circa 14 mila ettari, che dà origine all'omonima DOC, altra protagonista della storia vinicola abruzzese. Infine si annoverano una serie di vitigni tra autoctoni, nazionali e internazionali quali Passerina, Pecorino, Cocciola e poi Sangiovese, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot.

I premi del Wine Star Award saranno consegnati il prossimo 30 gennaio a San Francisco.

LaRedazione



Il ministro britannico all'Immigrazione Robert Jenrick alla Confederation of British Industry in Birmingham: "Gli imprenditori che hanno difficoltà a reperire personale non qualificato dovrebbero rivolgersi alla forza lavoro interna".

con cultura e costumi diversi. Ha, da sempre, realizzato schizzi dei clienti e dei suoi colleghi di lavoro, evidenziandone ed accentuandone le peculiarità fisiche e caratteriali. Ha lavorato per

4 anni come vignettista politico nelle Isole Bermuda e ora collabora con noi de "La Notizia", il quotidiano della comunità italiana nel Regno Unito.

LaRedazione



"BRUNELLO DAY" A LONDRA PER DEBUTTO DELLE ULTIME ANNATE

A Londra si è celebrato lo scorso 17 novembre il Brunello Day, nel quadro delle strategie promozionali varate dal consorzio che raggruppa i produttori del più famoso vino toscano.

Mai prima d'ora il consorzio aveva portato all'estero eventi legati alla sua tradizionale edizione del "Benvenuto Brunello" e lo ha fatto quest'anno scegliendo oltre a Londra tre metropoli nordamericane: New York, Los Angeles e Toronto.

Nella capitale britannica due degustazioni sono state organizzate nella Church House di Westminster per il debutto del Brunello 2018 e della Riserva 2017.

Ha dunque assunto un carattere sempre più internazionale la 31esima edizione di "Benvenuto Brunello", l'anteprima di presentazione delle nuove annate.

"Abbiamo deciso – ha indicato Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino – di rendere ancora più cosmopolita la nostra manifestazione di riferimento partendo dai principali mercati strategici per la nostra denominazione. Non a caso Stati Uniti, Canada e Regno Unito rappresentano circa la metà dell'export a valore della nostra produzione. L'obiettivo è di rafforzare ulteriormente il posizionamento del nostro fine wine all'estero attraverso degli eventi che mantengono saldo il legame con Montalcino".

Per gli eventi della promozione "Benvenuto Brunello", partita l'11 novembre e terminata il 21 dello stesso mese, sono stati selezionati più di 70 giornalisti del settore tra italiani ed esteri provenienti da Canada, Stati Uniti, Germania, Norvegia, Francia, Olanda e Polonia. A questi si sono aggiunti 12 Master of Wine, i membri esperti della più autorevole organizzazione londinese in grado di influenzare i canali di sbocco di tutta la filiera, in arrivo anche da Cina, India, Emirati Arabi oltre che da altri paesi europei.

La 31esima edizione di "Benvenuto Brunello" ha segnato l'avvio ufficiale della collaborazione tra il Consorzio del vino Brunello di Montalcino e la Vinitaly international Academy, con un progetto speciale di incoming di 15 operatori tra giornalisti, buyer e influencer del settore.

LaRedazione

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

Segue da pag 1

UK Meta...

Va comunque detto che nel 2021 hanno abbandonato in tutto il suolo natio 83.781 persone, la cifra più bassa rilevata dal 2014, quando erano poco più di 94 mila. La battuta d'arresto sembra in gran parte dovuta agli sconvolgimenti provocati dal Covid. Quello che si pensava potesse accadere alla mobilità italiana già durante il 2020 è avvenuto nel corso del 2021: la pandemia, cioè, ha impattato sul numero degli spostamenti dei connazionali, riducendolo drasticamente.

Il decremento ha interessato, indistintamente, maschi (-23,0%) e femmine (-24,0%), rispettivamente, in valore assoluto, oltre 47 mila e quasi 38 mila.

Al 1° gennaio 2022 i cittadini italiani iscritti all'AIRE risultavano 5.806.068, per il 48,2% di sesso femminile.

Malgrado la battuta d'arresto del 2021 causa pandemia, dal 2006 al 2022 la mobilità italiana verso l'estero è cresciuta in modo impetuoso: dell'87%. Il che ha fatto aumentare gli iscritti all'Aire da 3,1 a oltre 5,8 milioni.

"A partire - ha sottolineato il presidente della Repubblica Sergio Mattarella in un messaggio inviato in occasione della diffusione dell'autorevole rapporto Migrantes - sono principalmente i giovani e tra essi giovani con alto livello di formazione, per motivi di studio e di lavoro. Spesso non fanno ritorno, con conseguenze rilevanti sulla composizione sociale e culturale della nostra popolazione. Partono anche pensionati e intere famiglie. Il fenomeno di questa nuova fase dell'emigrazione italiana non può essere compreso interamente all'interno della dinamica virtuosa dei processi di interconnessione mondiale, che richiedono una sempre maggiore circolazione di persone, idee e competenze".

Il capo dello Stato ha lamentato che "il saldo tra chi entra e chi esce rimane negativo, con conseguenze evidenti sul calo demografico e con ricadute sulla nostra vita sociale" e che "in molti casi chi lascia il nostro Paese lo fa per necessità e non per libera scelta, non trovando in Italia una occupazione adeguata al proprio percorso di formazione e di studio".

A detta di Mattarella "il nostro Paese, che ha una lunga storia di emigrazione, deve aprire una adeguata riflessione sulle cause di questo fenomeno e sulle possibili opportunità che la Repubblica ha il compito di offrire ai cittadini che intendono rimanere a vivere o desiderano tornare in Italia. Il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza e le varie politiche adottate a livello europeo rappresentano un punto di riferimento per provvedere a disegnare e programmare un futuro diverso, che risponda alle esigenze dei giovani e ne valorizzi capacità e competenze corrispondendo alle loro attese. L'Italia è un Paese accogliente che deve coltivare le ragioni e le modalità delle sue tradizioni. Tutelando e promuovendo gli italiani fuori dai confini nazionali e sostenendo quelli che desiderano tornare nel nostro Paese, per contribuire alla sua crescita recando la propria esperienza, e le proprie capacità".

LaRedazione

MONDIALI CALCIO: ITALIANI TIFANO DI TUTTO SALVO INGHILTERRA

Che fare se l'Italia nemmeno si è qualificata ai campionati del mondo di calcio in Qatar? Il tifo tricolore che si sarebbe riversato compatto sugli azzurri si è distribuito in gran parte sulle squadre di tre Paesi latini, dicono i sondaggi: Argentina, Spagna e Brasile.

Nel caso dell'Argentina - prima nella hit parade sul "tifo dirottato altrove" - il fattore trainante ha un nome e un cognome: il goleador Lionel Messi, a dispetto della sonora sconfitta nel primo match contro l'Arabia Saudita.

Al secondo posto, i tifosi del Bel Paese eccoli sostenere gli eterni, ma sempre rispettati rivali della Spagna, poi c'è il Brasile. Non molti invece - ma comunque esistono - quelli pronti a entusiasmarsi per le gesta del Portogallo di Cristiano Ronaldo o della Francia.

Non mancano nemmeno gli eccentrici schierati per il Giappone o per l'Iran, non fosse altro - in quest'ultimo caso - per la protesta silenziosa dei calciatori che, schierandosi apertamente contro il regime di Teheran, hanno de-

ciso coraggiosamente che non cante- ranno l'inno. Ammirabili. Last But Not Least, c'è anche chi in mancanza degli azzurri si è messo ad applaudire a tutto spiano la Germania.

Poi ci sono le squadre che nella Penisola quasi nessuno tifa e in effetti più che di squadre sarebbe giusto parlare di una squadra in particolare: l'Inghilterra. Forse perché riecheggia ancora nelle orecchie il loro "It's

coming home" quando gli inglesi erano convinti che avrebbero vinto la finale degli ultimi europei di calcio contro l'Italia e si sarebbero portati a casa il trofeo. La storia non ha dato loro ragione. Visti gli sfottò che si sono generati nei mesi a seguire tra azzurri e inglesi, senza considerare la pioggia di prese in giro "made in England" dopo la non qualificazione della formazione di Mancini al mondiale, è chiaro che l'Italia, per una volta, si è unita nella certezza di chi non tifare e ecioe' la squadra inglese.

. Di certo sembrano lontani, lontanissimi quei bei tempi quelli in cui gli azzurri vincevano a l'Europeo, "It's coming Rome", Bonucci e Chiellini che mangiavano la pastasciutta, Barella veniva premiato al Quirinale. Poveri italiani, "Eravamo felici e non lo sapevamo". Poi le cose sono andate come sono andate e ai tifosi italiani è toccato scegliere qualche "Papa straniero" da applaudire ed esaltare guardando in tv il mondiale dal divano di casa con un po' di amaro



Mister Mancini, si dice in giro che l'Italia non si è qualificata volutamente, per aperto dissenso all'oppressione e lo sfruttamento disumano dei lavoratori immigranti nel Qatar.... Secondo lei, la FIFA è connivente in questo palese caso di SPORTWASHING?

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

La borsa "latta di vernice" ovvero la disperazione dell'alta moda

La borsa LV Paint Can — "latta di vernice" — di Louis Vuitton costa €2.160,00 e rappresenta in qualche modo la disperazione creativa dilagante nell'industria della fashion, che da tempo non teme il ridicolo, anzi, l'abbraccia, sperando in qualche modo di restare attuale. Coco Chanel si rivolterebbe nella tomba - o forse, essendo stata una donna di spirit - riderebbe a crepa pelle.

Siccome bisogna pur pagare l'affitto, praticamente tutte le case di moda che 'contano' — Gucci, Prada, Versace, Missoni, Louis Vuitton, Ralph Lauren, e Hermes tra le altre — si sono date anche al luxury pet fashion. Zibellino e cristalli Swarovski per la gatta, pullover di cashmere per il cane... Con 88 milioni di nuclei familiari europei che possiedono un animale da compagnia, può valerne davvero la pena. Secondo la FEDIAF, la federazione europea degli operatori nel campo dell'alimentazione per i pet, la parte



non alimentare del loro mercato si aggirerà intorno ai 270 miliardi di dollari nel 2025 - di cui la decima parte, 27 miliardi, sarà dedicata al segmento 'luxury'.

Il vero problema non sono però le bestie, è la crescente irrilevanza dei 'nomi' della moda nei confronti dei consumatori umani. Il settore una volta era dominato dai grandi couturiers: oltre a Chanel, Christian Dior, Karl Lagerfeld (con l'immane gatto bian-

co, Choupette, sul braccio), Yves Saint Laurent, Balenciaga, Tom Ford ed altri. Di recente Gucci ha fatto fuori, dopo sette anni di onorato servizio, il suo 'creative director', Alessandro Michele. Contava, sicuramente, ma il suo nome non era certo sulle labbra di tutti.

Che il settore della fashion sia in declino è evidente ormai da tempo. È d'uso dare la colpa ai 'fast fashionisti' cinesi che riescono a copiare, fabbricare e distribuire ogni modello di successo in pochi giorni, e a prezzi assolutamente abbordabili. Sarà, ma è anche vero che l'approccio dei 'modaioli di lusso' al mercato si è da tempo trasformato. Una volta si vendeva l'alta moda ai ricchi perché potessero dimostrare di avere buon gusto. Ora i ricchi a quanto pare vogliono solo dimostrare di avere tanti soldi. Altrimenti chi pagherebbe oltre duemila euro per il 'lusso' di portare in spalla l'imitazione di una latta di vernice?

James Hansen

Segue da pag. 1

Strano Natale...

Buon Natale alla nostra comunità italiana in Gran Bretagna. Quanti sono andati avanti, notizie di prima mano, anziani che vivono una seconda migrazione le seconde e terze generazioni arrancano, non per loro demerito, ma per una fatica identitaria reale e fisiologica. I nuovi arrivati, pur avendo un desiderio di comunicazione, rimangono spesso individui. Le cosiddette nuove comunità italiane, cioè quelle che hanno doppia nazionalità, non di rado sentono la fatica affacciarsi ad una seconda cittadinanza. Ora poi c'è la questione dello SPID: si recita che entro il 31 dicembre 2022 diventa obbligatorio averlo. Ma bisogna fare i conti con gli anziani anche con le nuove cittadinanze; i primi non sempre hanno dimestichezza con i nuovi mezzi tecnologici; i secondi sono alle prese con il Codice Fiscale: quasi nessuno se lo è fatto assegnare pur essendo gratis. Gli uni e li altri andrebbero aiutati e in qualche modo agevolati.

Buon Natale alle istituzioni italiane: all'Ambasciatore Inigo Lambertini da qualche nella sua funzione di rappresentante dello Stato italiano in Gran Bretagna. Al Console Generale Domenico Bellantone anche lui recentemente nominato nell'Ufficio e a tutto il personale del consolato. Buon Natale al Comites e ai membri del CGIE. Buon Natale alle altre istituzioni italiane e alle associazioni. L'impegno è sempre quello di trasformare la presenza italiana in Comunità italiana.

A chi crede. Buon Natale a Gesù, nato in Betlemme di Giudea, da Maria e Giuseppe. Annunciato dagli angeli per primi ai pastori, non propriamente la crema della società di allora. Buon Natale a Gesù presenza stabile di Dio nell'umanità. Buon Natale a Gesù che annuncia e realizza il Regno di Dio e chiede ai credenti di continuare a costruirlo, senza rincorrere gli annunci di falsi profeti. Sapendo che il regno è già impiantato e non potrà essere distrutto dalle forze del male. Senza trionfalismi. E neanche il campionato mondiale di calcio riuscirà a mandare nel pallone il senso del Natale. Buon Natale a tutti i lettori di SM La Notizia Londra.

National Gallery fa gli auguri con Piero della Francesca

Piero di Benedetto de Franceschi (più noto come Piero della Francesca) è un gigante dell'Arte. Non è necessario che ce lo sottolinei Vasari: i suoi dipinti sono capolavori che non sbiadiscono nel tempo, per intuizione, esecuzione, tecnica, ispirazione e simbolismo. Oltre ad una buona dose di nozioni Matematiche grazie all'amico Luca Pacioli. Il regalo natalizio della National Gallery è di esporre la sua gloriosa NATIVITÀ dopo tre anni di accurato restauro.

Tavola "sofferta" perché non finita e passata di mano in mano senza molto rispetto, viene nominata nel 1500 fra i beni di un nipote di Piero: "tabula cum nativitate domini nostri manu magistri petri". Forse fu dipinta proprio come suo dono di nozze e nel 1515, valutata 80 denari d'oro, viene contesa fra altri nipoti col titolo di "Presepio". Probabile anche che fosse posta su un altare per tracce di danneggiamenti di candele, comunque fra i vari passag-

gi di proprietà Franceschi, l'opera nel 1825 risulta ancora in loro possesso e l'anno dopo in una lettera diretta al direttore degli Uffizi, Antonio Monaldi, Giuseppe Franceschi ringrazia per poter depositare nel museo la "Natività" di Piero della Francesca che, "sebbene maltrattata dal tempo e dalla poca diligenza dei miei antenati, conserva sommo pregio e valore...e son persuaso che da molti incontri di artisti e antiquari, si converrà sull'autenticità e sul pregio".

Insomma si cercava un acquirente, ma forse per le sue condizioni e per non essere finita, la tavola in questione non trovò nessun intenditore lungimirante fino al 1861. Durante il Risorgimento ci fu infatti un'emorragia di capolavori all'estero e la Natività finì acquistata da Alexander Barker, collezionista inglese. Il 6 giugno 1874 passò alla National Gallery, forse per diretto interessamento del Primo Ministro Disraeli, che difese l'acquisto sul cui

esorbitante prezzo ci fu un'interrogazione parlamentare.

"Mi congratulo con la nazione per essere entrata in possesso di una pittura assai rara e di carattere unico, che credo arricchirà la bellezza e il valore della Collezione Nazionale" disse, dimostrando un intuito e una valutazione encomiabili. Se lo avesse capito anche Antonio Monaldi, adesso questa Natività sarebbe agli Uffizi.

È con giusta soddisfazione quindi che Gabriele Finaldi, Direttore della National Gallery ha annunciato il trionfante ritorno sulle scene di un'opera che "a distanza di 5 secoli fa ancora meravigliare per la visione artistica, la bravura e la creatività di Piero".

Piero della Francesca è uno degli artisti cardine del Rinascimento. La sua pittura è un concentrato di armonia e geometria, luminose e prospettivamente calibrate, impostate su una costruzione matematica, razionale e misurata in ogni singolo dettaglio. E anche se in questa Natività si possono intravedere influenze fiamminghe nella composizione e in uno sperimentale naturalismo, Piero non si sarebbe mai discostato troppo dalle sue originali concezioni perché ciò lo avrebbe portato ad abbandonare i principi basilari della sua arte. Che sono molto presenti pure in questa ultima pittura dove il gruppo degli angeli ricorda quelli della cantoria di Luca della Robbia e si respira ancora "l'ambiente eroico" del primo rinascimento creato a Firenze da Brunelleschi e Donatello, da Leonardo Bruni e Paolo Toscanelli. Rara nota personale, sullo sfondo di questa tavola si vede borgo San Se-



polcro, dove è nato e sepolto e dove dipinse Il Battesimo di Cristo, sua opera giovanile in contrasto con quella

senile della Natività, altro gioiello della National Gallery.

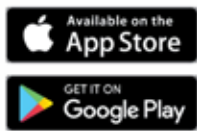
Margherita CALDERONI

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



Pane Cunuzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

IN SARDEGNA CASE IN VENDITA A UN EURO

SEMPRE MENO ABITANTI NELL'ISOLA

Continua ad allungarsi l'elenco dei borghi italiani dove si vendono le case a un euro e continuano ad aumentare gli stranieri interessati all'affare.

Questa volta è la Sardegna – alle prese con un progressivo e preoccupante spopolamento – a far parlare di sé.

L'isola è riuscita a far funzionare al meglio il progetto ad Ollolai, in provincia di Nuoro – apprezzata dagli olande-

si – e ora punta a un nuovo successo a Bonnanaro, in provincia di Sassari. Cercando di tracciare un profilo delle case messe in vendita, si può generalizzare dicendo che sono di proprietà di privati che hanno manifestato la volontà di disfarsene, mettendole a disposizione di chiunque fosse interessato a entrarne in possesso per ristrutturarle.

Bonnanaro – 970 abitanti, una trentina di chilometri a sud est di Sassari – cerca dunque di non arrendersi all'inesorabile pericolo dello spopolamento che lentamente minaccia i piccoli centri dell'intera isola. E lo fa con una delibera comunale che consente di acquistare le case a una cifra simbolica di un euro, per riqualificarle e renderle convenienti per chi volesse decidere di vivere in Sardegna. Nelle intenzioni dell'amministrazione comunale, questo permetterà di destinare a finalità abitative, turistico-ricettive o commerciali gli immobili disabitati in stato di abbandono e degrado.

Tra gli stranieri che hanno mostrato interesse c'è sia chi è pronto a una scelta di vita e al trasferimento sia chi ha intenzione di ricavarne un casa-vacanza.

La Sardegna è colpita da un declino demografico in apparenza inarrestabile ed è ormai sotto la soglia psicologi-



ca del milione 600mila abitanti (oggi conta 1.590.044 residenti), con un calo sempre più accentuato a partire dal 2015 (- 21.577 nel 2020).

“Un andamento che, secondo le previsioni dell'Istat, entro il 2040 farà perdere all'isola quasi 200mila abitanti. Numeri che – ha spiegato il quotidiano L'Unione Sarda – disegnano un'isola a ciambella, con le aree interne sempre più spopolate. Lo specchio di

ciò che sta accadendo è l'abbandono delle case, abitazioni con gli infissi ormai sfondati e altre chiuse in tempi più recenti. Nei paesi dell'interno ci sono intere vie disabitate e rioni dove risiedono in maggioranza anziani, una desolazione che conta ben 260mila case ed edifici vuoti, quasi il 30% del patrimonio edilizio dell'intera regione”.

LaRedazione



Chi l'ha detto che gli amanti del cicloturismo devono alloggiare solo in bed and breakfast, ostelli se non addi-

SPUNTANO UN PO' OVUNQUE I LUXURY BIKE HOTELS

rittura tende che smontano e rimontano ad ogni tappa?

Il mondo del turismo continua ad evolversi adeguandosi alle richieste del momento ed ecco così che stanno spuntando hotel a quattro e cinque stelle che si vogliono “Sport friendly” e si aprono alla clientela su due ruote.

Crescono dunque le esigenze di coloro che scelgono di muoversi con un mezzo a zero emissioni come le biciclette ed è per questo che spuntano sempre di più i cosiddetti hotel “sport friendly”, dove i turisti che si muovono nel segno dello sport sono i benvenuti.

Le strutture, infatti, si stanno sempre più adeguando, basti pensare che oggi moltissimi resort, talvolta anche con livelli di lusso e comfort particolarmente elevati, hanno spazi dedicati alle bici, collaborano con guide esperte del settore e, addirittura, danno vita a menu ad hoc per i cicloturisti.

Sono sempre più numerose, infatti, quelle realtà che nell'ambiente sono note come “Luxury Bike Hotels”, ovvero dei relais, assolutamente a cinque stelle, che pongono al centro della loro mission la capacità di offrire servizi su misura a chi ama esplorare il

territorio in bici.

Che cosa trovano i turisti delle due ruote a pedali in queste realtà? Ricoveri sicuri per i loro mezzi, anche perché talvolta si tratta di biciclette dal valore di migliaia di euro, passando per il noleggio e la presenza di stazioni di ricarica per le e-bike, l'indicazione di percorsi culturali ed enogastronomici, fino addirittura all'opportunità di portarsi la propria bicicletta in camera; naturalmente, dopo averla pulita a puntino.

Realtà come queste si trovano anche in Italia, da Nord a Sud. Non po-

teva mancare l'Alto Adige in questo contesto, soprattutto nella zona della Val Gardena, ricca di suggestive location da vivere pedalando tra salite impegnative e piacevoli discese. Lo stesso vale per la zona del Lago di Como, dove c'è la possibilità di noleggiare una e-bike e pedalare tra percorsi naturali oppure tra i borghi che costeggiano una delle realtà italiane maggiormente apprezzate dal jet set internazionale. Dalla 50 Special di cui cantava il cantautore bolognese Cesare Cremonini alla bicicletta odierna: i “Luxury Bike Hotel” si trovano anche nella zona dei colli bolognesi, così come tra le colline senesi, là dove passa il mitico serpentone di ciclisti de L'Eroica, una delle gare simbolo degli aficionados dei pedali. Tante opportunità anche nell'orvietano, crocevia tra Umbria, Lazio e Toscana, così come nel Salento e anche, da pochi mesi, in Sicilia.

LaR

Wellness travel, nuova frontiera del turismo

A caccia di esperienze per star bene. È questa la tendenza dei viaggiatori: in seguito alla pandemia la sfera del benessere ha acquisito una maggiore rilevanza nei viaggi.

La tendenza emerge in modo chiaro in una ricerca condotta da Enit, l'ente turistico della Penisola.

“Il 46% dei viaggiatori abbina la vacanza sport con altre attività a contatto con la natura. E il 22% pratica un'attività legata al wellness durante la vacanza, con in testa le spa (34%)

seguite da massaggi, terme e cure estetiche”, indica Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit.

“Il wellness – sottolinea – ha un ruolo crescente per lo sviluppo dell'economia turistica. La metà degli operatori del settore vedono questo segmento, insieme al turismo della natura, lento e sportivo, tra i valori importanti per l'offerta ricettiva italiana”.

Vanno così ad aprirsi nuovi scenari ed opportunità, all'insegna della sostenibilità. Le risorse naturali sono tra

i principali motivi di soddisfazione per i viaggiatori.

Il contatto con la natura (37%) è indicato dai turisti come l'aspetto che ha influito maggiormente sul benessere psicofisico durante la vacanza (invernale 2021/2022).

Anche le imprese del ricettivo ritengono il turismo nella natura (46,6%) quello prioritario subito dopo quello per famiglie (49,2%), il punto di forza della propria offerta turistica. In particolar modo, le strutture extra-



alberghiere (49,7%) rispetto a quelle alberghiere (40,8%). Non c'è dunque da stupirsi se il turismo nella natura è la prerogativa dell'offerta su cui punta per il futuro circa il 47,0% delle aziende del settore.

L'Italia ha molto da offrire e può trarre

vantaggio da questa tendenza in crescita, assicura l'Enit, ricordando che il nostro è il Paese europeo con il maggior numero di stabilimenti termali, soprattutto grazie alla sua particolare conformazione geologica, ricca di fenomeni vulcanici.

LaR



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.

Delicious sausages “In punta di coltello” & Nizza D.O.C.G. Cremosina - Bersano

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

ATTENTO AL PARACETAMOLO, TI FA CORRERE PIÙ RISCHI



Se vi sentite più propensi a correre dei rischi, se percepite meno ansia o se siete meno spaventati da una determinata situazione, potrebbe non essere dettato dal fatto che si sia risvegliato in voi un coraggio che non sapevate di avere. Semplicemente, potrebbe essere stata l'assunzione di paracetamolo.

L'allerta arriva dall'Ohio dove un gruppo di ricercatori dell'università ha esaminato i comportamenti di un campione di persone sotto gli effetti del paracetamolo e ha dimostrato che questo farmaco può compromettere

la capacità emotiva di percepire e valutare i rischi.

Lo studio in questione si è diviso in tre "filoni" e ha coinvolto 545 persone, con i ricercatori che hanno misurato in che modo una singola dose di 1000 mg di paracetamolo somministrata in modo casuale ai partecipanti ha influenzato la loro percezione del rischio, cosa che invece non è accaduta nei soggetti a cui era stato somministrato il placebo.

Ai partecipanti è stato richiesto di gonfiare un palloncino sullo schermo di un computer: per ogni singolo palloncino gonfiato avrebbero guadagnato una somma di denaro, al contrario, per ogni palloncino scoppiato, lo avrebbero perso. L'obiettivo era guadagnare quanto più denaro possibile gonfiando i palloncini senza farli scoppiare. Chi ha assunto paracetamolo ha fatto scoppiare più palloncini rispetto a quelli che hanno assunto il placebo e si sono dimostrati più cauti.

È emerso quindi senza ombra di dubbio che il paracetamolo contribu-

isce a far provare emozioni meno negative. Non c'era, però, solo il test del palloncino: i partecipanti hanno fatto dei sondaggi in cui dovevano valutare dei rischi di scenari ipotetici, come guidare senza cintura o fare bungee jumping; ebbene, chi aveva assunto paracetamolo confermava una minor percezione di rischio in base alle risposte date.

La ricerca non ha escluso effetti sulla riduzione di altri meccanismi psicologici, come ad esempio l'ansia. E anche questo è emerso dall'esperimento del palloncino: le persone che hanno assunto il placebo durante l'esperimento avrebbero provato una quantità crescente di ansia per una possibile esplosione. Quando l'ansia diventava eccessiva, smettevano di gonfiare. Al contrario, le persone che hanno assunto paracetamolo erano più predisposte al rischio che il palloncino scoppiasse, e così continuavano a gonfiarlo, nonostante la successiva perdita di denaro dovuta al suo scoppio.

LaRedazione

I SOLDI FANNO O NO LA FELICITÀ? DI SICURO NON GUASTANO....

I soldi fanno o no la felicità? È comunque meglio piangere a bordo di un fuoristrada che su una bicicletta con le ruote sgonfie?

Un test, condotto da un gruppo di ricercatori dell'Università della British Columbia, ha cercato di fare luce una volta per tutte sull'esistenza o meno di un legame tra felicità e ricchezza. A quanto sembra i soldi non possono comprare la felicità come vuole la saggezza popolare ma comunque aiutano, anche se più se ne hanno e meno se ne percepisce il valore e l'importanza.

L'esperimento in Canada si è svolto in questo modo: da un lato, due donatori che hanno finanziato lo studio con due milioni di dollari, dall'altro 300 persone provenienti da Paesi diversi, alcuni a basso reddito, altri decisamente più abbienti. Ebbene, i ricercatori hanno versato a duecento partecipanti 10mila dollari l'uno, mentre gli altri cento non hanno ricevuto nulla.



Obiettivo: misurare gli effetti di un'improvvisa ricchezza sul mutato benessere (o meno) e sulla felicità delle persone. A chi aveva ricevuto l'ingente somma era stato dato un compito, niente male verrebbe da aggiungere: spendere tutto quello che avevano ricevuto in tre mesi. Non importava come (molti hanno puntato su un'auto o sul versamento di una caparra per una casa), l'importante era che di quei 10mila dollari non restasse nulla al termine dei tre mesi.

Concluso il periodo, sia chi aveva

ricevuto che chi non aveva avuto nulla doveva rispondere a un questionario. Dal test è emerso che, in generale, le persone che hanno ricevuto il denaro sono state effettivamente più felici rispetto a quelle che non hanno ricevuto nulla. Ce lo si aspettava.

Tuttavia, la felicità ha avuto effetti diversi nelle diverse parti del mondo: coloro che provenivano da Paesi a basso reddito avevano una felicità superiore di tre volte rispetto a chi proveniva da Paesi ricchi. Inoltre, il denaro ricevuto ha fornito vantaggi rilevabili anche in termini di felicità e benessere psicologico alle persone più povere, mentre i cosiddetti benestanti, al contrario, non sembravano aver subito molto gli effetti della ricchezza inaspettata. Tutto questo conferma un elemento, ovvero che un'equa distribuzione delle ricchezze potrebbe rendere più felici le persone in generale, aiutandole ad avere stili di vita più dignitosi. E, magari, aiuterebbe chi ha tanto ad apprezzare ciò che ha.

LaRedazione



INFLUENZA O COVID? DISTINGUO NON FACILE...

Qualcuno l'ha già passata, qualcun altro la sta vivendo proprio in questo momento, qualcun altro la passerà più avanti e poi c'è chi vivrà tutto l'autunno e l'inverno senza il benché minimo problema; questione di fortuna o forse di prevenzione.

È arrivata l'influenza, particolarmente brutta quest'anno a quanto confessa chi ci è passato. E di sicuro in tantissimi si chiederanno, come capire che si tratti di influenza o di Covid?

Bisogna ammetterlo, la sintomatologia data dall'influenza non è ben differenziabile rispetto a quella data dal Covid, a meno che non si decida di sottoporsi a specifici test di laboratorio che ne rilevino la natura. Quindi, nel dubbio, è sempre meglio consultare il proprio medico o essere pronti ad andarci.

I sintomi classici dell'influenza si conoscono: se si hanno febbre oltre i 38 gradi, dolori muscolari e articolari, naso chiuso o che cola e occhi arrossati, allora dovrebbe essere influenza. La durata tipica della malattia sono due giorni di incubazione e cinque giorni di manifestazione clinica, a volte con un po' di stanchezza che si protrae.

La cosa veramente importante è che non si vengano a manifestare anche sovrainfezioni batteriche che in qualche modo possano prolungarne il corso. La cura indicata è sempre la solita: utilizzare dei farmaci da banco come indicazione responsabile, in grado di attenuare i sintomi senza alterarli, monitorare l'andamento della malattia e se, nell'arco di tre o quattro giorni le cose non migliorano, rivolgersi al proprio medico di medicina generale. Salvo differenti indicazioni, meglio evitare del tutto gli antibiotici.

Capitolo vaccino influenzale: farlo oppure no, questo è il dilemma. Ad ognuno, si intende, la libera scelta. Quel che è certo è che il vaccino antiinfluenzale è senza ombra di dubbio un'opportunità. Come conferma la medicina, è importante perché permette di avere diagnosi differenziali rispetto ai casi di Covid che, purtroppo, si prospettano in aumento con il peggioramento della stagione. A tal proposito, è bene sapere che è possibile procedere all'inoculazione del vaccino anti-Covid e di quello antiinfluenzale allo stesso momento, semplicemente cambiando di braccio.

LaRedazione

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



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

SCIENZA E TECNOLOGIA

Harwell Campus: avanzato eco-sistema di ricerca con molti italiani



Il 'Campus' di Harwell, a circa 20 km da Oxford, ospita circa 200 organizzazioni, 6000 scienziati, tecnici ed innovatori. Vede 30 università e diversi centri di ricerca sviluppare ed utilizzare gli strumenti messi a disposizione, e lavorare con compagnie private all'avanguardia per contribuire a risolvere i problemi complessi di oggi, ed accelerare l'applicazione di ricerca fondamentale.

Uno dei suoi laboratori più importanti è 'ISIS Neutron and Muon Source'. Gestito da 'Science and Technology Facilities Council', dà la possibilità di risolvere problemi nel settore aerospaziale, dell'elettronica, della chimica, della medicina e dell'agricoltura.

ISIS produce fasci di muoni (particelle sub-atomiche con una massa di circa 200 volte quella di un elettrone) e neutroni, che permettono agli scienziati di indagare la struttura atomica di materiali e membrane. In sostanza, ISIS agisce come un potente super-microscopio, che irradia i campioni studiati con fasci di particelle di diversa massa ed energia, e quindi permette di indagare la struttura atomica e sub-atomica.

Molti scienziati italiani lavorano sul posto, altri lavorano ad università che interagiscono con ISIS (ad esempio, i fisici dell'Università di Oxford hanno disegnato alcuni degli strumenti di ISIS), hanno dato contributi fondamentali alla progettazione e realizzazione di alcuni dei rivelatori e degli strumenti di ISIS. Inoltre, gruppi di ricerca, tra cui gruppi italiani (ad esempio del CNR e dell'Università Tor Vergata di Roma), hanno accesso agli strumenti installati all'interno di ISIS: posso sottomettere proposte di ricerca, a patto che se sono selezionate, garantiscano libero accesso ai risultati delle loro ricerche.

Un esempio di applicazione di ISIS è nello sviluppo di batterie alternative a quelle agli ioni di litio utilizzate prevalentemente oggi nella mobilità elettrica. Il litio, come sappiamo, ha problemi di approvvigionamento, e se si riuscisse a realizzare batterie con comportamenti simili a quelle di litio ma con sostanze diverse, si potrebbe accelerare il percorso verso la de-carbonizzazione, e l'elettrificazione del trasporto. ISIS permette di investigare e comparare il comportamento di batterie a ioni di litio con quelle a ioni di sodio, per capire se queste ultime potrebbero sostituire le prime. Data l'abbondanza del sodio, se si riuscisse a rimpiazzare il litio con il sodio, si riuscirebbe a produrre batterie con costi più bassi, ed in maniera molto più sostenibile. I fasci di muoni e neutroni di ISIS possono aiutare a capire la struttura atomica ed il comportamento di queste nuove batterie durante processi di carica e scarica. Queste indagini sono fondamentali per sviluppare nuovi materiali, e quindi aiutarci a risolvere il problema dell'accumulo di energia.

Una seconda applicazione è nello sviluppo di antibiotici. Irradiando membrane con fasci di neutroni, si possono identificare i dettagli nano-metrici della sua struttura, e quindi capire il ruolo della topografia (per esempio di 'arpioni' presenti sulla superficie) dei virus, ed individuare come meglio neutralizzarlo. Di fatto, durante la pandemia COVID, fasci di neutroni di ISIS sono stati utilizzati per identificare la struttura del virus, e quindi comprendere il ruolo che gli 'arpioni' ('spikes') del virus hanno nel legare il virus ai recettori delle cellule attaccate.

Harwell Campus ospita altri strumenti unici al mondo ed all'avanguardia. Ad esempio, ospita un laboratorio per lo sviluppo di lasers, il 'Central Laser Facility', ed il sincrotrone 'Diamond'.

Nei prossimi anni, Harwell Campus continuerà la sua espansione, e vedrà il potenziamento del suo centro di super-calcolo ed archivio dati, e la nascita di un nuovo centro di ricerca su computer quantistici. Inoltre, a breve sarà completato un nuovo centro di ricerca sui lasers, e si prevede un ampliamento ed una modernizzazione sia di 'Diamond' che di 'ISIS'.

La combinazione di pionieri ed esperti, teorici ed ingegneri, rende Harwell un centro unico al mondo, con enormi potenziali di innovazione. La presenza nel campus di questi centri di ricerca all'avanguardia, e di startup, scale-ups e compagnie mature (quali IBM, Rolls Royce, Thales Alenia Space, Siemens), accelera l'innovazione, e il ritorno degli investimenti nella ricerca. L'essere fisicamente 'vicini' ha sempre favorito lo scambio di idee, di tecnologia e metodologie di studio: a breve, i diversi laboratori si aspettano che la grande maggioranza delle persone tornino a lavorare in presenza.

Roberto Buizza, Addetto Scientifico, Ambasciata d'Italia a Londra

LE CINQUE "SOFT SKILLS" PER TROVARE LAVORO



Quando ci si candida per un posto di lavoro, ovviamente, si cerca di presentare nel migliore dei modi il ventaglio delle proprie qualità, tanto quelle professionali quanto quelle personali. Ma forse non tutti sanno che, con il cambiamento del mondo del lavoro e l'evoluzione che lo stesso ha avuto negli ultimi anni, e che sta avendo tutt'ora, sono sostanzialmente cinque le caratteristiche maggiormente ricercate dai selezionatori del personale nelle nuove persone da assumere, tutte descritte con un neologismo di stampo britannico.

La prima è "Smart Teamworker", ovvero la capacità e il desiderio di

collaborare per portare a termine un progetto anche da remoto, dando il massimo pur non trovandosi fisicamente nel proprio canonico posto di lavoro, ma operando in quello smart working che tutti abbiamo imparato a conoscere con la pandemia.

Poi c'è il "Time Management", vale a dire riuscire a definire in anticipo gli obiettivi focalizzando il lavoro verso attività definite e in grado di portare avanti per riuscire così ad ottimizzare il lavoro.

"Adaptability" è invece la capacità di sapersi adattare a contesti lavorativi mutevoli, una caratteristica sempre più apprezzata dai selezionatori so-

prattutto nello scenario attuale. Essere aperti alle novità, a nuovi incarichi ed essere disponibili a collaborare con persone con punti di vista anche diversi dal proprio è una capacità molto ricercata e ambita nelle aziende.

Altrettanto ricercato è il cosiddetto "Critical Thinking". In altre parole, si tratta di riuscire ad analizzare con un certo grado di oggettività esperienze e informazioni, trasmettendo tutte le criticità in modo chiaro, accurato e preciso facendo di ciò un importante valore aggiunto. Se a questo si aggiunge anche la capacità di trovare una soluzione alle criticità che si stanno incontrando, la risorsa non può che essere un perno fondamentale per quanto riguarda l'equilibrio e i progressi del proprio gruppo di lavoro.

Infine c'è il "Knowledge Management": l'abilità nell'acquisire, organizzare e riadattare dati e informazioni provenienti da fonti diverse. I lavoratori che sono in possesso di questa capacità sanno analizzare le problematiche per poter ricercare le informazioni necessarie a risolvere le necessità, organizzarle e condividerle in base alle priorità.

IL TOSCANO "MIGLIOR SIGARO AL MONDO"

Trionfo del sigaro Antico Toscano: è stato eletto "Best Cigar Other Countries" durante la Cigar Trophy Award Ceremony 2022. I consumatori hanno sancito la vittoria grazie alla votazione online organizzata dall'autorevole rivista internazionale Cigar Journal.

A ricevere il prestigioso riconoscimento, consegnato durante una cerimonia di premiazione a Dortmund in Germania, è stato Stefano Mariotti, Amministratore Delegato di Manifatture Sigaro Toscano.

"Questo - ha commentato Mariotti - è un ulteriore riconoscimento per tutte le persone che sono dietro a questo successo: partendo dalla nostra filiera e dai nostri coltivatori a tutti i colleghi di MST e ai nostri partner che distribuiscono il sigaro Toscano nel mondo. Ovviamente un ringraziamento particolare va a tutti i consumatori che hanno dato al sigaro Antico Toscano la loro preferenza, premiando così una qualità tutta italiana, raggiunta grazie



al controllo della materia prima e a una ricetta immutata nel tempo: solo tabacco Kentucky naturale al 100% e acqua, fermentazione e stagionatura. Una ricetta tramandata negli ultimi duecento anni, della quale Manifatture Sigaro Toscano è l'unico custode".

Il Cigar Trophy nasce per iniziativa del Cigar Journal nel 1998 e i suoi pre-

mi si sono affermati come i più ambiti per i migliori brand e i migliori servizi del mondo dei sigari. Dal 2013 sono i consumatori ad assegnare i premi, inviando le proposte di candidatura e successivamente votando su www.cigartrophy.com.

La Rdazione



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tenimenti 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

ADDIO, CARA TV: I GIOVANI LA SNOBBANO SEMPRE PIÙ *IN AUGA SMARTPHONE, PC E TABLET*

Brutti tempi per la tv, per smart che sia: rischia di fare la fine del caro buon vecchio tubo catodico; ovvero, finire ad occupare uno spazio nella memoria di qualcuno e nulla più. Almeno per quanto riguarda le nuove generazioni.

Il mezzo, di per sé, resta, anche perché ultimamente le case produttrici sfornano modelli sempre più interattivi e all'avanguardia; quello che invece non interessa ai giovani sono i contenuti proposti dai canali generalisti.

Secondo un sondaggio del portale Skuola.net condotta in occasione della Giornata Mondiale della Televisione (il 21 novembre) il 42% dei giovani dice di poter tranquillamente fare a meno dei broadcaster tradizionali, sostituendoli con l'offerta on demand, con cui è possibile scegliere cosa vedere e quando. In altre parole evviva Netflix, Sky Go, Disney +, Amazon Prime Discovery Plus e così via.

Dall'indagine si scopre che anche quanti continuano a gradire la tradizionale offerta dei palinsesti televisivi non sono più incolati ad essa come in passato e la guardano sempre meno preferendo fare incursioni in altri video-mondi.

Insomma, a farla da padrone è senza ombra di dubbio l'online: oltre 3 ragazzi su 10 affermano di accedervi



ogni giorno, a cui va aggiunto un 23% che ritorna almeno due o tre volte alla settimana. Balzo in avanti anche per il tempo di visione: il 40% non va mai al di sotto dell'ora, il 28% arriva anche a tre ore consecutive, il 10% può resistere fino a quattro ore. Un fatto comprensibile, soprattutto quando si parla di quelle serie tv con i classici episodi da "uno tira l'altro".

Vanno matti per le serie televisive ma, il più delle volte, non le guardano sui broadcaster tradizionali e la televisione. Infatti la televisione, che

solo una decade fa monopolizzava il tempo libero degli adolescenti e dei giovani, non è più sola. I nuovi contenuti sono le piattaforme di streaming video fruite tramite smartphone, pc o tablet. Un netto cambiamento rispetto agli adulti ma anche rispetto alla generazione di giovani immediatamente precedente che, per guardare i film a casa, consumava le televisioni domestiche e faceva la fila al cinema o alla fallita catena di videocassette e dvd Blockbuster.

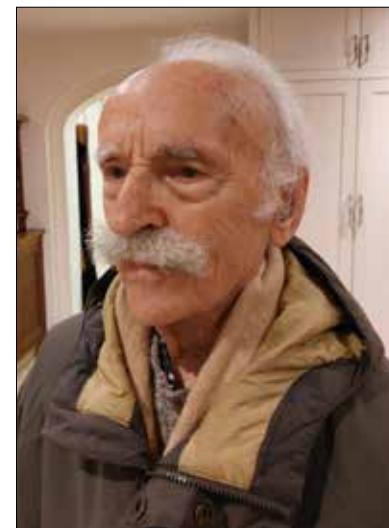
LaRedazione

TANTI AUGURI AL CAV. FRANCESCO DE ANTONIS

Per i suoi 100 anni e due mesi in gran forma

Il cav. Francesco De Antonis è nato il 24 Settembre del 1922 in quel di Pretoro in provincia di Chieti alle pendici della gloriosa Maiella. Una adolescenza tra le montagne abruzzesi e poi il militare, la seconda guerra mondiale, poi Belgio a Marcinelle, dove sono morti molti suoi corregionali. In terra di Albione è venuto circa 70 anni fa. Invitato dalla sorella quasi per scherzo. Nella cittadina di Horsham. Poi ha incontrato Joy, sua moglie. Francesco ha due figli Lorenzo e Paul. Grande lavoratore. Uomo per gli altri: quanta gente, ancor oggi ricorre a Francesco. Insomma un grande. E per i suoi cento anni la comunità di Horsham ha voluto rendergli omaggio e dirgli grazie per esistere e per essere una presenza positiva. Forse nessuno ci crede: ma a 100 anni Francesco legge ancora la prima lettura e il Salmo responsoriale alla messa per la comunità italiana di Horsham che si celebra tutte le domeniche. Non solo ma contribuisce con la sua voce anche con i canti. Insomma un fenomeno. Umile come nessuno. Forse per questo è un fenomeno.

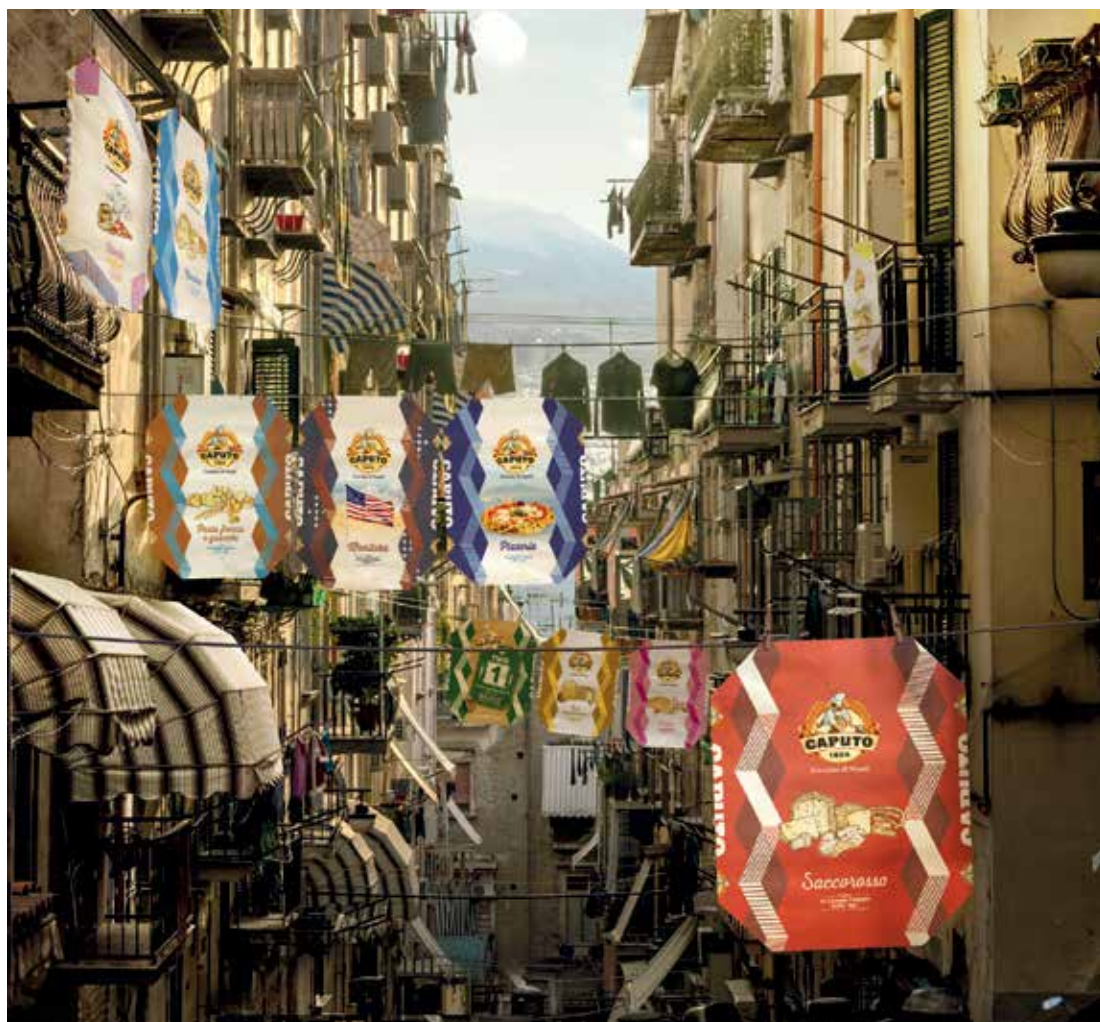
Per lui, il Console Generale Domenico Bellantone ha voluto farsi presente con un toccante messaggio di auguri e di ringraziamento per l'opera svolta



a favore degli italiani della zona. Non solo ma anche Papa Francesco si è fatto presente con una benedizione papale che Francesco ha ricevuto con tanta emozione. E poi anche il Re Carlo III e la moglie Camilla si sono complimentati con lui per il suo centenario.

Che il Signore ti conservi sempre così carismatico Francesco. Buon Centenario grande baffo!

Padre Giandomenico Ziliotto



CAPUTO
Il mulino di Napoli

**“Napule
è mille culture”**

Mille colori e mille sapori legano la storia di Napoli a quella del nostro Mulino. Una storia fatta di passione, generosità e rispetto della tradizione.



@mulinocaputo mulinocaputo.it



DOMANDE ALL'AVVOCATO



Polizza auto: Rinnovo automatico e penali

Caro Avvocato

Da 10 anni assicuro la mia auto con la stessa compagnia di assicurazioni online. Sono stato un cliente puntuale. Tuttavia, quest'anno la compagnia assicurativa mi ha proposto un prezzo che mi è sembrato eccessivo rispetto agli anni precedenti. Ho ascoltato i consigli della radio, che mi ha consigliato, per ottenere un preventivo più competitivo, di guardarmi intorno per vedere quali offerte sono disponibili e di visitare siti web che offrono un servizio che confronta prezzi. Ho trovato un'altra compagnia assicurativa che offriva una assicurazione auto ad un prezzo ridotto. Tuttavia, ho dimenticato di informare del cambio il mio precedente assicuratore, il quale ha rinnovato automaticamente la mia precedente polizza assicurativa e ha richiesto dunque il pagamento. Al mancato pagamento, mi hanno inviato una lettera informandomi che la polizza era stata annullata e che avrei dovuto pagare una spesa di cancellazione di 90 sterline. Mi può consigliare se devo pagarla?

Cordiali saluti
Donato

Caro Donato

Il precedente assicuratore Le avrà inviato i termini e le condizioni della Sua polizza assicurativa, per consentirgli di rinnovare automaticamente la polizza senza doverla contattare. Tuttavia, se l'assicuratore rinnova automaticamente la polizza assicurativa ad un prezzo maggiorato, ciò costituisce una variazione dei termini e delle condizioni del contratto in essere. Qualsiasi variazione del contratto non può essere vincolante per le parti, a meno di un previo accordo sulla variazione.

Se non ha accettato l'aumento di prezzo al momento del rinnovo automatico della polizza assicurativa, non c'è alcun accordo sulla variazione e pertanto la penale di cancellazione prevista dalla polizza esistente non può essere applicata nei Suoi confronti.

Inoltre, trattandosi di un contratto stipulato con un consumatore, vi sono motivi per affermare che il rinnovo automatico della polizza e la penale di cancellazione costituiscono una clausola contrattuale abusiva – e pertanto inefficace – ai sensi del Consumer Rights Act 2015.

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.

"GENITORI E FIGLI"

Rubrica a cura di
Cristina Lavagnolo<https://pedagogistapsicomotricista.wordpress.com/>

Il tempo è valore: come viverlo al meglio con i bambini

Sono consapevole del fatto che quello che sto per scrivere potrebbe risultare ovvio e ridondante. Ciononostante, sono convinta che si tratti di concetti molto importanti che vale la pena di ribadire, per non correre il rischio che vengano dati per scontati o dimenticati.

Fondamentalmente, tutto ruota intorno a questo concetto: **uno dei regali più grandi che potete fare ai vostri figli (e anche a voi stessi) è il tempo.**

Questo prezioso dono si esprime sotto forme diverse e tutte molto importanti. Per ora, in questo articolo, ne approfondirò solo una.

Tempo di qualità da spendere insieme. Prima di tutto, è importante distinguere il tempo dedicato necessariamente alla cura del vostro bambino e al soddisfacimento dei suoi bisogni primari (come l'alimentazione e il sonno) da quello passato con lui a giocare, leggere un libro, parlare o, semplicemente, farsi le coccole. Se per il primo ci sono dei tempi, in un certo senso, obbligati, in quanto scanditi dalle routine e dalle necessità del bambino, il secondo è, nei limiti del possibile, un po' più libero. In quest'ultimo caso, quindi, possiamo a maggior ragione affermare che non è fondamentale la durata del tempo che dedicate ai vostri figli, quanto l'effettiva presenza, il coinvolgimento e anche, non meno importante, il piacere che provate a stare con loro. I bambini sentono se la mamma o il papà sono veramente e totalmente presenti lì con loro o se, invece, ci sono solo fisicamente mentre la loro mente è da un'altra parte.

Se avete un problema di lavoro da risolvere o altri pensieri che non vi permettono di dedicarvi con tutta l'attenzione a vostro figlio, meglio spiegarli, se non è troppo piccolo per capirlo, che la mamma (o il papà), in quel momento deve occuparsi di un'altra cosa, anche se preferirebbe passare del tempo con lui. Se il bambino è abbastanza autonomo, gli potete suggerire un gioco o un'attività che può fare da solo, assicurandogli però sul fatto che voi siete lì vicini e che può chiamarvi in caso di necessità. Tutto questo, ovviamente, sempre mantenendo la necessaria sorveglianza su quello che il piccolo sta facendo.

Quando, invece, sentite di poter e voler fare qualcosa con vostro figlio è importante che siate presenti al cento per cento: sia che si tratti di un bebè, sia che si tratti di un bambino più grandicello. È comprensibile che questo possa inizialmente costarvi un po' di fatica: magari siete stanchi e vorreste rilassarvi un po' davanti alla tv, oppure non riuscite a cacciare del tutto dalla mente una preoccupazione di lavoro... d'altra parte, non siamo macchine e non basta schiacciare un bottone! Però, se riuscirete a farvi prendere completamente dall'attività con il vostro piccolo, sarete ricompensati non solo dalla gioia che vedrete sul suo viso (e magari da qualche suo inaspettato progresso), ma anche dal senso di benessere e di rilassatezza che vi avvolgerà. Infatti, il tempo che si dedica in totale "immersione" ai propri figli, e ai bambini in generale, è un tempo dedicato anche alla propria parte infantile e fa bene a tutti farla tornare a galla ogni tanto.

Tuttavia, anche le routine quotidiane possono trasformarsi in piacevoli momenti giocosi da passare con i propri figli. Invece di dire al vostro piccolo: "Non posso giocare con te adesso, devo stendere i panni" e svolgere questa o altre faccende in fretta, con l'ansia di sbrigarle per dedicarsi al pargoletto che sta strillando o tentando di distruggere le suppellettili di casa, perché non proporli, invece: "Giochiamo a Stendi i panni? Cerca i calzini uguali e poi... clic... con la molletta!". Allo stesso modo, i bambini possono partecipare alla preparazione dei pasti o aiutare a preparare la tavola. Coinvolgere i bambini nelle faccende di casa (ovviamente, in maniera adeguata alla loro età e capacità) può renderle più divertenti per l'adulto e, al tempo stesso, trasformarle in un gioco per i bambini che saranno felici di condividere un'attività normalmente riservata alla mamma o al papà.

All'interno della coppia genitoriale, può capitare che uno dei due passi la maggior parte della giornata con i figli perché, per scelta o necessità, non lavora fuori casa e che l'altro abbia, invece, la maggior parte della giornata impegnata in un lavoro al di fuori delle mura domestiche. Il primo, a causa delle routine e delle mansioni di accudimento, rischia di perdere il piacere di stare con i propri figli e di sentire soprattutto la stanchezza e, talvolta, anche un certo senso di noia. Questo può far nascere dei sensi di colpa e di inadeguatezza: "Perché a volte divento insofferente di fronte alle richieste di mio figlio? Perché certi giorni non vedo l'ora che dorma per poter avere un po' di tempo per me?"

Anche il genitore che passa poco tempo con i propri figli, però, non è esente da insoddisfazione e sensi di colpa: "Non ci sono mai e mi perdo i momenti più belli della crescita di mio figlio! ... Passo così poco tempo con lui che quando siamo insieme non ho nessuna voglia di far rispettare le regole e così, poi, litigo con il mio compagno/la mia compagna."

È assolutamente naturale che si possa cadere nella noia delle azioni ripetitive e che si provi stanchezza per le mille piccole "crisi" quotidiane, come è naturale che, dopo una pesante giornata di lavoro, non si abbia voglia di mettersi a giocare con i bambini o, al contrario, si abbia solo voglia di divertirsi con loro senza la fatica di mantenere il rispetto delle regole.

Per questo motivo, quando possibile, può essere utile scambiarsi i ruoli all'interno della coppia: il genitore che normalmente gestisce le routine quotidiane si prende una pausa lasciandole all'altro genitore; in questo modo, il primo potrà godersi dei momenti giocosi con i bambini, mentre il secondo si sentirà più "utile" e coinvolto. Uscire anche solo per brevi momenti dalla propria routine genitoriale, può aiutare a spezzare gli automatismi e ad apprezzare di più la bellezza del rapporto con i propri figli.



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

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.commaximumcarcare.co.uk

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

EdTech, paradigma futuro dell'educazione



Elisa Sgubin

Oggi indaghiamo su cosa si muove sul fronte della tecnologia quando si incontrano le discipline tradizionali e nascono termini quali: FoodTech, EdTech, FinTech.

In passato, la fusione di parole scatenava nelle menti scenari surreali, lontani dai tempi attuali, basti ricordare quando la scienza incrociava la fantasia e si trasformava in fantascienza. Eppure questa fantascienza tanto isolata dalla realtà non lo è mai stata e oggi il lato pratico della tecnica s'impone alla scienza per allacciarsi ai campi vitali dell'alimentazione, dell'educazione e della finanza.

Se ci interessano l'ingegneria della catena produttiva alimentare e l'impiego di apparecchiature d'ultima generazione, la categoria di riferimento è il FoodTech. Vi trovano rappresentazione le aziende startup che si avvalgono di tecnologie digitali nella produzione, confezionamento, distribuzione, conservazione, consumo degli alimenti.

Spiccano le imprese AgriTech nel settore agricolo, vicino ad aziende DeepTech, che si dedicano allo sviluppo di sistemi di tracciabilità del prodotto, ma anche di macchinari per la creazione di proteine alternative e la soddisfazione di mercati di consumo in forte espansione: il reparto vegano o la dieta keto.

Si assiste ad un'evoluzione, o a una rivoluzione, del sistema alimentare

che attira ingenti capitali da investitori sempre vigili. Allo stesso tempo non sfugge all'influenza della questione ambientale e la tecnologia si fa paladina di uno sviluppo in un quadro sostenibile.

Quando invece sofisticati programmi di elaborazione dati e dispositivi high-tech controllano i servizi finanziari e il panorama degli investimenti rendendo questi ambiti più agili e sicuri, c'è chi richiamerà l'attenzione ad un partner finTech o ad una soluzione di automazione di processi che permette i pagamenti online, la compravendita di criptovalute, l'utilizzo delle app bancarie. Il settore finTech, in espansione grazie al digitale e a utilizzatori esperti o quantomeno familiari in materia, è in costante crescita. Basti riflettere sugli ambiti "sicurezza in rete", regolamentazione e controllo h24 per contrastare gli utilizzi illeciti.

RegTech è semplice intuirlo, è invece l'impiego della tecnologia come ausilio nella disposizione repentina di norme adeguate all'industria finTech. Norme cui far seguire una rigida applicazione per garantire l'equità e la correttezza del mercato.

Interessante è l'EdTech, il connubio di istruzione-educazione e nuove tecnologie. Anche la scuola si preispone alla vastità dell'offerta digitale rimanendone entusiasta, una reazione sintomatica del modello di studente odierno. Il cambiamento è

imposto dalle nuove generazioni ed è la risposta alla naturalezza con cui gli studenti, fin dalla più giovane età, si rapportano ad una strumentazione avanzata e tecniche di apprendimento più efficienti, frutto della ricerca sociale e dell'indagine su architettura e funzionamento del cervello.

Sono di uso comune i PC tablet, le lezioni interattive online fino alla possibilità di condividere un'aula virtuale con classi di altri istituti, il misurarsi in sfide di conoscenza storica o artistica, il partecipare ad incontri a distanza. Tramite app è possibile stilare le note di una lezione o registrare l'intero intervento in caso di assenza dello studente. Le spiegazioni degli insegnanti sono integrate a simulazioni di gioco, anche in realtà virtuale, così da risultare di intrattenimento e mantenere sia l'interesse che il livello d'attenzione della classe.

Soluzioni EdTech di intelligenza artificiale facilitano il compito dei docenti nella correzione delle verifiche, spesso migliorandone la qualità del lavoro e sollevando punti utili di approfondimento.

Il percorso intrapreso dalla scuola sembra ammiccare ad un avvicinamento tra il corpo docente e l'universo degli allievi, in un'auspicabile prospettiva di incontro e collaborazione che rafforza l'apprendimento e i risultati.

In un sistema tradizionale, gli insegnanti erano spesso ignari o scoprivano solo a distanza di mesi le particolari abilità di studenti che palesavano delle difficoltà di interazione, espressione o prestazione scadente in materie primarie. Oggi, con dispositivi avanzati di ampia adozione quali piattaforme dati e app, è più semplice che si evidenzino valori ottimi in aspetti in precedenza non considerati, ad esempio il senso del ritmo, la capacità organizzativa, l'orecchio del direttore d'orchestra. Allo stesso modo verranno evidenziate carenze e deficit in altri ambiti ma l'inquadramento iniziale precoce indirizzerà al programma adeguato per correggere la rotta, guadagnare tempo e cercare di arrivare al migliore risultato per lo studente.

Quest'intervento si chiude con uno spunto e qualche link a chi impiega il "machine learning" per farsi leader di mercato e dare un prodotto superiore. Grazie ad una funzione dell'intelligenza artificiale, ovvero il "machine learning", ci si avvale della tecnologia per scoprire i modi più facili e veloci di apprendimento. È la stessa macchina a venire programmata con il compito di imparare un lavoro, di farlo nel minor tempo e con lo scopo di raggiungere il massimo risultato. Sarà perciò la macchina a sperimentare, testare, anticipare i vari metodi e giungere alla conclusione più efficiente, che poi verrà replicata in aula con gli studenti.

Aziende come Duolingo, DreamBox learning, Century Tech, Trivie Inc, Cognii, utilizzando l'intelligenza artificiale e il machine learning, stanno creando il paradigma futuro dell'istruzione.

MARKETING

MADE EASY

by Claudia Galetta

www.glocalexperiences.co.uk

claudia.galetta@glocalexperiences.co.uk



L'arma segreta del marketing: la scienza comportamentale

Conoscere quello che i nostri potenziali clienti vogliono è quello a cui tutti i business aspirano. La scienza comportamentale si occupa esattamente di questo. Studiare comportamenti, decisioni, commenti, scelte e quanto più si può del nostro target audience al fine di offrire un prodotto a cui non diranno no.

Il marketing che si basa su questo tipo di data mira all'impatto psicologico sulle decisioni di acquisto. Sono molte le ricerche che sono giunte alla conclusione che il comportamento dell'acquirente è prettamente razionale ed egoista.

Nella società di oggi siamo bombardati da decisioni da prendere, ogni giorno. Spesso sappiamo di dover decidere rapidamente. Non fare qualcosa subito sappiamo che spesso significa che non verrà fatto o sarà sulla nostra to-do list in attesa dei nostri prossimi 5 minuti liberi - lista in cui già abbiamo una dozzina di altre cose. Questo ci spinge a prendere delle scorciatoie, decidere rapidamente, effettuare acquisti senza dedicargli il tempo che vorremmo.

La scienza del comportamento studia esattamente l'impatto del marketing sulle nostre decisioni quindi l'importante intercettare queste deviazioni del consueto prodotto che immaginiamo di dover mouse per il nostro già rimandato di volte perché ci



di acquisto ed ha il compito di urgenti necessità e motore all'acquisto promuove. necessitare un nuovo portatile. Abbiamo l'acquisto un paio ripromettevamo di

dedicarci del tempo a sceglierlo bene, ma poi ce ne siamo scordati. Adesso sappiamo che se non lo acquistiamo subito rimarrà non fatto. Quindi andiamo subito sulla piattaforma alla quale siamo più abituati, per non perdere tempo, e mentre visualizziamo i vari prodotti catturiamo il numero di recensioni e la qualità. Un prodotto con un numero alto di acquisti e un buon punteggio nelle recensioni offre un video del prodotto che ci permette di vedere il mouse in uso, quanto dura la batteria e come si ricarica, nonché notiamo che la persona che sta usando il prodotto nella pubblicità è felice e senza stress. Un secondo dopo abbiamo confermato l'acquisto e qualche giorno dopo sarà con noi. Se quel video non fosse capitato davanti ai nostri occhi in quel momento avremmo forse scelto un altro mouse con simili recensioni e anche qualche pound più economico forse.

Riuscire ad individuare le leve psicologiche che guidano un consumatore ad effettuare una scelta piuttosto che un'altra è l'arma segreta del marketing. I grandi marchi investono tantissimo in questa intelligenza. Riuscire a creare una preferenza verso il proprio prodotto richiede il soddisfacimento di bisogni e l'abilità di generare emozioni positive.

Il metodo più semplice per sapere cosa i clienti vogliono, e sicuramente il meno segreto, è quello di chiederglielo. Non è detto però che facciano davvero ciò che dicano.

Io credo fermamente che nella maggior parte dei casi, soprattutto nel B2B, questo dato, ottenuto attraverso contatti con cui si hanno solide relazioni è valido quanto una ricerca molto costosa. Non tutto è fatto con i computers - io credo ancora nelle relazioni e nei consigli e supporto dei consumatori stessi. Questo permette a tutti di non essere tagliati fuori.

L'altra tecnica è quella di osservare i leaders di altri settori e analizzare quello che fanno, le loro pubblicità, le loro azioni nel mercato - hanno investito tantissimo nella raccolta dati e nella loro analisi, possiamo imparare molto dalle loro comunicazioni marketing.



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



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

VITA SULLA TERRA, 48 MILIARDI DI ANNI FA



Le prime tracce di vita sulla terra risalgono a 3,48 miliardi di anni fa. Attraverso una serie di avanzate tecniche di analisi, un gruppo internazionale di ricercatori, tra cui una rappresentanza dell'università di Bologna, è riuscito a stabilire l'origine biologica di alcune fra le più antiche stromatoliti mai individuate: strutture sedimentarie generate dall'azione di microrganismi fotosintetici che risalgono a 3,48 miliardi di anni fa.

Reperti come quelli analizzati, che testimoniano le più antiche tracce dell'esistenza della vita sul pianeta, sono spesso controversi, perché le strutture che potrebbero indicare la presenza di un'antica forma vivente possono essere molto simili ad altre strutture formate invece da processi non biologici. Inoltre, si tratta di fossili antichissimi, spesso soggetti a profonde alterazioni che avvengono nel corso di miliardi di anni.

Per ottenere nuove risposte su questo tema, gli studiosi hanno analizzato alcuni esemplari fossili risalenti a 3,48 miliardi di anni fa, rinvenuti a Pilbara, nell'Australia occidentale, in un'area nota come Formazione del Dresser. Si tratta di stromatoliti: macrofossili che si possono trovare in antiche rocce sedimentarie e nascono dalla complessa interazione tra comunità microbiche e l'ambiente circostante. I reperti oggetto dell'analisi avevano subito però nel tempo forti alterazioni fisiche e chimiche (diagenesi) e fenomeni di erosione, e non avevano preservato al loro interno nessun tipo di materiale organico.

Per capire se si trattasse di formazioni con un'origine biologica, i ricercatori hanno utilizzato un approccio multianalitico: microscopia ottica ed elettronica, geochimica elementare, spettroscopia Raman, tomografia computerizzata e luce di sincrotrone. Inoltre, per la prima volta – grazie alla linea di imaging SYRMEP del laboratorio Elettra Sincrotrone di Trieste – è stata realizzata una ricostruzione in 3D delle microstrutture presenti nelle stromatoliti con una risoluzione inferiore al milionesimo di metro.

Oltre ad offrire nuove conferme sulla presenza di forme di vita sul pianeta già 3,48 miliardi di anni fa, i risultati ottenuti dagli studiosi possono offrire indicazioni anche per la ricerca di vita su un altro pianeta: Marte. Alcune rocce sedimentarie presenti sulla superficie del pianeta rosso sembrano infatti avere caratteristiche simili a quelle che contenevano le stromatoliti rinvenute nella Formazione del Dresser in Australia.

LaR

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO LE PIANTE OFFICINALI

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



CANNELLA UNA SPEZIA CHE FA RIMA CON NATALE

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

Nome scientifico: *Cinnamomum verum* (J. Presl), comunemente conosciuta come cannella. Altresì nota come cannella regina, cannella vera, cannella di Ceylon, cinnamomo
Sinonimo: *Cinnamomum zeylanicum* (Blume)

Famiglia botanica: *Lauracee*

Albero sempreverde, tropicale, con un'altezza di 10/15 metri, caratterizzato da foglie con una forma ovale, consistenza coriacea e dal colore verde intenso (lucente). Una peculiarità delle foglie è la presenza da tre a cinque profonde venature che attraversano la loro lunghezza. I fiori sono piccoli, dal colore bianco-giallastro e raccolti in infiorescenze ramificate ed allungate, simili a pannocchie.

Per antonomasia noi associamo il nome comune di cannella alla spezia esotica più che all'albero di per sé. Però, per essere precisi, tale spezia si ricava proprio dalla corteccia dell'albero di almeno tre anni. La corteccia diviene, dunque, l'unica parte ad essere aromatica, costituita da un caratteristico colore rosso/bruno nella parte interna, dalla superficie liscia e da uno spessore molto sottile. Rami lunghi 2 m vengono tagliati, defogliati e devono essere lavorati subito dopo. Poi, da essi si raschia il sughero esterno con un martello in modo uniforme per allentare la corteccia interna che viene poi staccata. Successivamente, quest'ultima assumerà la forma che noi conosciamo, ovvero dei rotoli o lunghi cilindri colore marrone chiaro, per effetto dell'essiccazione. Una volta asciutti, questi rotoli verranno tagliati nelle dimensioni richieste per la vendita.

Altra varietà molto conosciuta. La cannella può derivare anche dai rami di un'altra specie, *Cinnamomum cassia*, conosciuta come cannella cinese, considerata di qualità meno pregiata. **Origine e habitat.** Questo albero tropicale è originario dello Sri Lanka, dove appunto cresce spontaneamente, anche se oramai la sua coltivazione



si è estesa ad altre zone dal clima tropicale, dal Brasile al Vietnam.

Parti usate. La corteccia interna non solo serve per produrre la spezia di cannella ma anche costituisce la parte usata a scopo curativo o la droga di questo albero.

Principi attivi. *Cinnamomum verum* contiene acqua per il 10%, fibre, minerali (calcio, ferro, fosforo, manganese, magnesio, potassio, selenio, sodio, zinco), pochi grassi, proteine, vitamine (A, C e del gruppo B) e zuccheri. L'elemento più significativo tra i suoi principi attivi, l'olio essenziale di cannella regina, ne spiega molte delle proprietà.

Proprietà. Della cannella regina sono in primis ben note le sue capacità antibatteriche, antinfiammatorie, antimicotiche, antiossidanti ed antisettiche contro infezioni comuni, virali, quali influenze e raffreddori ma anche quelle che interessano l'apparato urinario e vaginale (dimostrandosi efficace contro il fungo *Candida albicans* e il batterio *Escherichia coli*). Grazie ai polifenoli contenuti (regolano la presenza degli zuccheri scomponendoli nel sangue) questa spezia permette di evitare i picchi glicemici assai dannosi per i diabetici. Particolarmente è molto conosciuta come rimedio naturale per aiutare la digestione. In più aumenta il metabolismo promuovendo una perdita di peso e rallentando il senso di fame come altre spezie (vedasi il peperoncino, la curcuma e lo zenzero). Un componente importante dell'olio essenziale, ovvero l'eugenolo, dall'azione anestetica ed antisettica permette di alleviare il dolore in caso di gonfiore e pruriti da punture d'insetto. Si può così applicare la polvere di cannella sulla zona colpita, come altrettanto in caso di ferite ed escoriazioni dopo aver pulito bene la ferita). A livello topico, il cinnamomo esplica un'azione idratante e tonica sulla pelle (soprattutto grassa). Promuove la crescita dei capelli rallentandone la caduta per i minerali e le vitamine contenuti. La cannella di Ceylon si dimostra benefica anche per i nostri denti: masticandone un bastoncino, aiutiamo ad igienizzare il cavo orale e a sbiancare i denti.

Questa spezia non produce gravi effetti collaterali se assunta nella dose consigliata di 3 gr. al giorno. Le donne in gravidanza devono stare molto attente in quanto la cannella può provocare contrazioni ed influire negativamente sullo sviluppo fetale.

Cucina. Siccome ci stiamo avvicinando al Natale, vorrei proporre una ricetta molto facile da fare, tipica della tradizione tedesca, ossia della Svizzera tedesca. Non la scelgo a caso dal momento che vengo da Trieste, città che risente molto dell'influenza austriaca e tedesca anche nei piatti:

Zimtsterne o stelle alla cannella

Ingredienti: 250 gr di mandorle o farina di mandorle (la ricetta originale prevede le mandorle pelate); 2 albumi; 200 gr di zucchero a velo; 2 cucchiaini di cannella in polvere; sale; succo di limone;

- tostare le mandorle pelate in forno a 150° per 15 min. Poi, lasciarle raffreddare;

- montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo e il succo di limone. Quando l'albume diventa spumoso, si aggiunge ancora zucchero a velo mescolando con le fruste fino ad ottenere una meringa vellutata;

- tritare le mandorle grossolanamente, magari aiutandosi con un mixer. Poi, aggiungere cannella e sale (a piacere anche zenzero e chiodi di garofano);

- versare il composto di albumi e zucchero nelle mandorle amalgamando il tutto con le mani al fine di formare un composto consistente ed appiccicoso;

- coprire il composto con una pellicola e farlo riposare in frigorifero per un'ora;

- stendere, servendosi di un mattarello, l'impasto ad uno spessore di 5 mm su una tavola spolverata con lo zucchero a velo;

- dare forma alle vostre stelline con uno stampo per biscotti immerso anch'esso nello zucchero a velo;

- cuocere le stelline in un forno caldo a 170° per circa 15-18 min. (controllare dopo circa 7-8 min). Le stelline devono risultare chiare, compatte e non umide dentro. Infine, lasciarle raffreddare prima di coprirle con la glassa (si prepara mescolando albume, zucchero e limone e solidifica in circa 2 ore).

Curiosità. Il termine scientifico di questa piantaderiva dal termine arabo 'Kinnamon' che significa odoroso/profumato proprio a sottolineare il suo particolare profumo pungente. La cannella è una pianta molto antica, per i Cinesi essa era già presente 2700 anni prima della nascita di Cristo. Impiegata per scopi curativi dalle civiltà antiche questa spezia diventerà uno dei principali scopi delle spedizioni coloniali nel 1600. In particolare, in questo secolo prima il Portogallo, poi l'Olanda, diventarono i principali importatori dallo Sri Lanka della cannella.



VI AIUTIAMO CON:

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

LONDON

+44 0207 359 3701

124 Canonbury Road
London N1 2UT

MANCHESTER

+44 075 4444 0896

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

su appuntamento a:

**BRIGHTON
EDINBURGH
GLASGOW**

via email:
regnounito@inca.it

su Facebook:
INCA Regno Unito



Gruppo Teatrale In-Stabile dona l'incasso a Charities

Missione compiuta per il Gruppo Teatrale In-Stabile, costituito nel 2011 e fortemente voluto da Mariano Bonetto, forza trainante e ammirato ed instancabile attore ed organizzatore: anche quest'anno la compagnia è riuscita a fare donazioni ad una serie di charities (in primo luogo quelle a difesa di children in need) grazie al ricavato delle tre serate della commedia "Non ti pago" portata in scena a maggio 2022 al London Oratory Art Centre.

Lo spettacolo ha fatto registrare un ottimo successo con oltre 400 spettatori suddivisi nelle tre serate, ed il pubblico ha molto gradito la commedia che è stata trasmessa in diretta via Facebook.

Le charities che hanno ricevuto le donazioni sono le seguenti:

EMERGENCY, che ha usato il contributo per le medicazioni di un intervento chirurgico importante su un bambino in Emergency Children Surgical Hospital di Entebbe, Uganda

H.E.W.O. Modena, che ha usato la somma per l'acquisto di un sistema diagnostico in grado di eseguire gli esami di laboratorio di primo livello per gli ammalati di lebbra, TBC e AIDS nel martoriato territorio del Tigray in Etiopia

L'Alzheimer's Society dove il generoso dono andrà ad aiutare le persone affette da demenza

Gamo Gofa che utilizzerà le sterline

per dare una migliore possibilità di vita attraverso l'istruzione a donne e bambini nelle aree più povere dell'Etiopia.

Il Gruppo Teatrale ha costituito inoltre un trust a favore di un bambino ucraino malato oncologico, attualmente ospitato a Milano da una attrice del Gruppo In-Stabile.

Il 2023 sarà un anno di pausa per questo Gruppo amatoriale, che punta a mettere in scena l'anno successivo una nuova commedia della tradizione napoletana, per i gioielli dei residenti italiani nel Regno Unito.

Cristina Polizzi

WELCOME, VINICE! CON LEI SIAMO 8 MILIARDI...

Secondo l'Onu, l'ottomiliardesimo abitante del pianeta—una bambina di nome Vinice Mabansag—è nata in un ospedale di Manila, nelle Filippine, all'01:29 del mattino del 15 novembre di quest'anno. Madre e figlia stanno bene.

Vinice dovrebbe compiere sessant'anni nel 2082, all'incirca lo stesso anno in cui la popolazione del globo inizierà a calare, sempre secondo l'Onu. Altri studiosi anticipano di una ventina d'anni l'inizio del calo demografico, ma è una previsione difficile che ormai dipende, più che dai nascituri, dai morituri: cioè più dall'allungamento generalizzato dell'attesa di vita dei 'già nati' che dal volume di nuovi arrivi.

La crescita della popolazione crolla in fretta. Nel 1950 il tasso di 'fecondità' mondiale era di cinque nascite per ogni donna in età di gravidanza. Nel 2021 il dato era più che dimezzato, arrivando a 2,3 nascite per donna. Si stima ora che due terzi della popolazione terrestre viva in nazioni dove la fecondità è inferiore a 2,1—il livello che garantisce il 'rimpiazzo' della popolazione esistente. In Italia, secondo l'Istat, il tasso è fermo a 1,24 figli/donna. Infatti, la popolazione nazionale



scende.

Il cambiamento impatterà ogni aspetto della società. Il collasso mondiale della natalità implica un forte aumento dell'età media della popolazione. Scricchiolano i sistemi pensionistici e si inizia già a correre ai ripari. Gli inglesi hanno recentemente spostato l'età pensionabile dai tradizionali 65 anni ai 66—mettendo di colpo 700 mila pensionandi in condizione di dover attendere, temporaneamente immiseriti, un anno per ottenere il reddito pensionistico che invece si aspettavano di trovare lasciando il posto per 'raggiunti limiti d'età'. Malgrado l'impatto politico molto negativo,

il Governo britannico mira a innalzare ulteriormente l'età pensionistica, a 68 anni per ora...

Anche il mondo del lavoro resterà scombussolato dalla trasformazione demografica. Gli esperti prevedono un forte ricorso all'automazione nei settori che per il momento offrono ancora lavoro ai giovani, un fenomeno già presente in Giappone, in assoluto il paese al mondo con la manodopera più anziana. Tuttavia, allungare eventualmente la vita lavorativa a settant'anni e oltre implica anche venire incontro agli acciacchi e alle condizioni mediche—come il diabete o i problemi cardiaci—che già accorciano molte carriere. Tenere i lavoratori anziani in salute e produttivi sarà costoso, e qualcuno—lo Stato, gli assicuratori o i parenti, probabilmente un po' tutti—dovrà pagarne i conti.

Il Prof. James Banks, un economista dell'Università di Manchester che studia l'impatto della trasformazione demografica sui sistemi produttivi, commenta: "Il futuro per le persone che oggi hanno dai 30 ai 50 anni potrebbe benissimo comportare di dover provvedere tanto per i loro nonni quanto per i propri nipotini..."

James HANSEN

TRADIMENTI, ROMA LA CITTÀ PIÙ FEDIFRAGA MA LA LOMBARDIA NON SCHERZA



Negli ultimi cinquant'anni, la vita di coppia è cambiata. E, con essa, anche il tradimento. A partire, come conferma una ricerca sulle esperienze extra coniugali realizzata da un portale di incontri, dal cambio dei ruoli: mezzo secolo fa l'uomo era cacciatore mentre la donna manteneva tendenzialmente un rapporto di intimità con una persona sola, oggi invece le parti si sono quasi invertite.

A letto poi le donne si annoiano molto prima degli uomini. Una cosa che, cinquant'anni fa sarebbe stata probabilmente impensabile o comunque poco comprensibile, non fosse altro che per la minore libertà che le donne avevano e nel fatto che a quei tempi sarebbe stato drammatico perdere la sicurezza e la stabilità che un marito poteva garantire loro.

Altro trend emergente: al giorno d'oggi il tradimento non fornisce più alcun indizio di una relazione che non funziona. Paradossalmente, si tradisce maggiormente all'interno di relazioni che funzionano benissimo; semplicemente lo si fa per un bisogno di maggior vitalità da parte di uno dei due partner.

Capitolo età: le donne raddoppiano la loro propensione al tradimento quando superano i 40 anni ed entrano quindi nella cosiddetta "crisi di mezza età", un periodo di scombussolamento che le spinge ad essere maggiormente propense a tradire il loro partner.

Discorso inverso per gli uomini, il 68% tradisce intorno ai 30 anni quando il livello di testosterone è più alto.

Ma dove si concentra il tradimento Made in Italy a livello regionale? In Lombardia è al top, dato che la propensione al tradimento riguarda 7,6 uomini e 7,4 donne su 10. Seguono Campania e Lazio con rispettivamente 7,5 e 7,3 uomini e 7,4 e 7 donne su 10 disposti a vivere un'esperienza extraconiugale. La Toscana segue in quarta posizione: qui a voler tradire sono 7,2 uomini e 6,9 donne su 10.

La voglia di uscire, divertirsi e trasgredire rimane alta anche nella vicina Emilia-Romagna (7 uomini e 6,8 donne), in Piemonte (6,9 uomini e 6,8 donne) ed in Liguria (6,8 uomini e 6,6 donne).

La città in assoluto più fedifraga risulta Roma, con una propensione al tradimento pari all'80% dei suoi residenti, seguita a ruota da Napoli (78%) e da Bergamo (76%).

LaR

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

IL COVID OVVERO LA RISCOPERTA DELLA CASA

SIAMO DIVENTATI PIÙ PANTOFOLAI

Il Covid ha reso la gente molto più casalinga e pantofolaia: i periodi del lockdown, con il loro carico di difficoltà, tristezza, lontananza e tutta una gamma di sensazioni negative hanno lasciato in eredità una crescente tendenza a passare più tempo tra le mura domestiche.

Effetto lockdown o riscoperta dei propri spazi, quel che è certo è che se-

condo un'indagine, oggi sette italiani su dieci (68%) trascorrono più tempo in casa facendo anche attività che prima non facevano.

Qualche esempio? Il 33% pranza più spesso a casa, il 36% cena con più frequenza tra le mura domestiche, il 42% in più guarda film e serie tv. E non si dimentichi chi, della propria casa, ne ha fatto anche il proprio ufficio o la

propria palestra: sono in aumento del 31% coloro che lavorano a casa e del +26% quelli e quelle che si tengono in forma tra le mura domestiche.

La casa diventa quindi un luogo più individuale, in cui si sta con la famiglia e ci si dedica a cucina, hobby e giardinaggio. Ed è questo che fa scaturire un aspetto importante, con un numero sempre crescente di persone che si mette dietro ai fornelli con i propri figli, educandoli così a un'alimentazione sana e stimoli sempre più creativi.

È sbagliato pensare che in cucina si divertano solo figlie e figlie: cucinare, infatti, è un vero e proprio toccasana per mamme e papà. Infatti, non solo l'atto di cucinare con tutte le sue gestualità sarebbe meditativo di per sé, ma secondo alcuni studi ci sarebbe

anche un collegamento tra una dieta sana e livelli più alti di serotonina, il cosiddetto "ormone della felicità".

La conferma arriva anche dall'esperienza, la psicologa e psicoterapeuta Gaia Vicenzi: "Coinvolgere i ragazzi in cucina ha dei benefici raddoppiati: favorisce la calma, stimola la creatività, allena l'autostima e rinsalda l'educazione emotiva, fin da giovani. La cucina inoltre può essere un ottimo stimolo per allenare i sensi, la funzione motoria e l'intelletto. Vedere i figli felici di pasticciare e leggere nei loro occhi la meraviglia è una cascata di sostanze della calma, del benessere e del piacere nel nostro cervello, favorendo la produzione di ossitocina, serotonina e dopamina. Soprattutto nei primi tempi, è fondamentale stimolare la loro curio-

sità e il loro desiderio di "avventurarsi" in qualcosa di nuovo".



Vi sembra che a Londra i prezzi siano diventati impossibili? Consolatevi: al mondo ci sono almeno altre ventisette città, incominciando da New York e Singapore, dove il costo della vita è più alto.

Altro elemento di (magra) consolazione: la metropoli britannica era

l'anno scorso al diciassettesimo posto nella hit parade della città più care del pianeta compilata dal settimanale "Economist". Nel 2022 è ventottesima. Una specie di crollo...

Nella classifica compaiono altri due centri urbani del Regno Unito ed entrambi sono diventati meno cari

LONDRA NON È TRA LE CITTÀ PIÙ CARE AL MONDO

Solo 28esima in hit parade su costo della vita

rispetto al 2021: Edimburgo (dalla 27esima alla 46esima posizione) e Manchester (al 73esimo posto, era al 41esimo).

Di certo nessuno può rallegrarsi più di tanto: secondo l'ultima classifica del Worldwide Cost of Living (WCOL) i prezzi sono in fatti mediamente cresciuti dell'8,1 durante l'ultimo anno nelle maggiori città del mondo. Era da almeno vent'anni che non si registrava un'impennata simile. E bisogna ringraziare la pandemia e l'invasione russa

dell'Ucraina con le sue pesantissime ricadute sul settore energetico.

Le città più proibitive per i costi, dopo New York e Singapore ex-aequo in cima alla classifica, sono nell'ordine Tel Aviv, Hong Kong, Los Angeles, Zurigo, Ginevra, San Francisco, Parigi, Copenhagen e Sydney.

Tra le città più a buon mercato spiccano invece Colombo nello Sri Lanka, Algeri, Tashkent in Uzbekistan, Karachi in Pakistan.

In tutto sono 172 le città nella lista

e quelle dove la vita costa in assoluto meno sono piuttosto problematiche perché sconvolte dalla guerra civile: Damasco e Tripoli.

L'oscar per l'inflazione al top va a Caracas (più 132% in un anno) ma i prezzi risultano esplosi in modo spettacolare anche a Instambul, Buenos Aires e Teheran.

A causa delle sanzioni occidentali per l'invasione dell'ucraina anche i prezzi a San Pietroburgo e Mosca sono schizzati in alto in modo vistosissimo.

BRIGHTWATER MEMORIAL PARK

Traditional Italian Burials



We are pleased to showcase our new Mausoleum, the first of its kind in the UK.

Allowing your loved ones to be laid to rest in line with Italian tradition, while offering families an indoor, air-conditioned, visiting experience tailored to the UK climate.

We promise a level of service beyond what is currently offered from the day of the funeral through to each and every visit made by your family.

For more details, see www.brightwater.group, or give us a call on 01689 850880

PIENONE PER “L’ULTIMA ESTATE” ALL’ISTITUTO DI CULTURA



Pienone all'Istituto Italiano di Cultura di Londra per lo spettacolo “L'ultima estate - Falcone e Borsellino 30 anni dopo”, scritto da Claudio Fava e diretto da Chiara Callegari, con Simone Luglio e Giovanni Santangelo. Il progetto è del MET, Teatro Metastasio Stabile Pubblico della Toscana nel trentennale della Strage di Capaci e della Strage di Via D'Amelio, i due attentati mafiosi che nel 1992 costarono la vita ai giudici antimafia Giovanni Falcone e Paolo Borsellino, della moglie di Falcone, Francesca Morvillo, e degli agenti di scorta dei due magistrati.

Il giornalista, drammaturgo e Presi-

dente della Commissione Antimafia dell'Assemblea Regionale Siciliana Claudio Fava ha raccontato gli ultimi mesi di vita dei due magistrati palermitani in uno spettacolo capace di andare oltre la semplice narrazione biografica e giornalistica, cogliendo dei due uomini la dimensione più autentica e quotidiana, che nulla toglie al senso della loro battaglia, ma li completa come esseri umani.

La performance è stata introdotta lo scorso 22 novembre dalla Direttrice dell'Istituto Katia Pizzi ed è stata preceduta da una presentazione del Professor John Dickie (University College

London), esperto di storia della mafia ed autore, tra gli altri, del noto volume *Cosa Nostra - A History of the Sicilian Mafia*.

Pochi giorni prima, l'importante anniversario era stato ricordato anche con un'altra performance, anch'essa registrando il Tutto Esaurito, stavolta allo Young Actors Theatre di Islington, Bum ha i piedi bruciati patrocinata dalla Fondazione Falcone.

Lo spettacolo, portato a Londra da FIRM UK (For an Interconnected eRadication of Mafias in UK) partner virtuale di Libera e del suo network europeo Chance, organizzato e promosso dal Manifesto di Londra, ANPI, Cinema Italia UK e altre realtà locali londinesi, è un monologo teatrale, scritto diretto e interpretato da Dario Leone, che parte dall'impianto narrativo del romanzo per bambini Per questo mi chiamo Giovanni di Luigi Garlando, al quale Leone si è liberamente ispirato. Lo spettacolo narra la vita di Giovanni Falcone, la sua storia di magistrato caparbio e inarrestabile che ha pagato con la vita il desiderio di giustizia, la sua lotta testarda e rivoluzionaria contro la mafia.

LaRedazione



UN BUON LIBRO PER UN SONNO FELICE

PAROLE CROCIATE PER RELAX E MEMORIA

Che sia un romanzo o un saggio, l'ultimo caso giallo del proprio investigatore preferito o l'epopea fantasy che si aspettava da mesi, leggere prima di addormentarsi è una pratica davvero positiva. In primo luogo, per i nostri occhi, ormai costantemente focalizzati su schermi di computer, tablet e smartphone e quasi disabitati a seguire frasi e parole sulle pagine. Proprio nella lettura, i nostri occhi trovano un riposo dal mondo digitale nel quale sono impegnati ogni giorno. Ma è anche vero che il benessere che comporta la lettura di un libro prima di chiudere gli occhi e di abbandonarsi tra le braccia di Morfeo va oltre il semplice aspetto fisico.

Basti pensare al fatto che, sfogliare qualche pagina con il capo appoggiato al proprio cuscino aiuta a riflettere e concilia il sonno. Ma non è finita qua: sono tanti, infatti, i buoni motivi per cui scegliere di leggere prima di addormentarsi. Intanto, un miglioramento delle funzioni cognitive, poiché i lettori più avidi tendono ad ottenere risultati migliori nei test sulle funzioni cognitive rispetto a chi non legge con regolarità, come riporta uno studio condotto dalla Northern Illinois University.

E poi si tratta dell'occasione ideale per prendersi una pausa dallo stress accumulato durante la giornata; infatti, quando la mente si concentra sulla lettura diventa più leggera perché l'accumulo di pensieri smette di affollarla. Tutto merito della concentrazione che si mette in ciò che si legge.

C'è un numero crescente di medici che addirittura prescrivono la lettura di un libro ai pazienti che soffrono di ansia o depressione sia a livello leggero che a livello moderato, riscontrando poi una riduzione dei sintomi.

Leggere aiuta a proteggere il cervello, riduce i livelli di cortisolo, migliora l'empatia e, perché no, è anche un modo speciale per concludere al meglio la giornata. Infine, leggere prima di addormentarsi aiuta a tornare, in qualche maniera, alla propria infanzia. O a renderla speciale per i propri figli. Infatti, per i bambini il rito della fiaba della buonanotte può diventare il momento migliore della giornata e anche il più atteso. Leggere ad alta voce una fiaba o un racconto ai bambini aiuta i genitori a mantenere un contatto più vivo con loro e a dimostrare il proprio affetto in modo positivo e concreto. I bambini grazie all'ascolto delle fiabe hanno una nuova occasione di sviluppare la fantasia. Una fiaba raccontata con dolcezza li aiuta a scivolare più facilmente nel mondo dei sogni. E, talvolta, ha anche il “potere” di conciliare la nanna di mamma e papà.

Anche se a volte è davvero dura non infuriarsi quando non si riesce a finire uno schema per un paio di definizioni, le parole crociate sono invece un passatempo ideale per chi cerca relax e vuole tenere allenato il cervello.

Ma qual è il segreto del successo di questa moda davvero intramontabile? Prima di tutto, l'impatto che le parole crociate hanno su chi cerca di risolverle: infatti, aiutano a trascorrere in modo piacevole il tempo libero, allontanano lo stress e i cattivi pensieri, favoriscono lo sviluppo della memoria, mantengono il cervello attivo e di conseguenza giovane nel tempo, migliorano in modo netto la concentrazione.

Uno dei più famosi creatori di schemi di parole crociate della storia ha contribuito a rendere mitica la celebre “Settimana Enigmistica”, che gli amanti delle parole crociate hanno tutti, almeno una volta, avuto tra le mani. E se tutti conosciamo la sua versione canonica così come le variegate alternative che si trovano in edicola, tutte assolutamente valide per l'allenamento mentale tra caselle, filetti e definizioni orizzontali e verticali, è possibile trovare anche i giornali di enigmistica pensati per i bambini in diverse fasce di età. Anche questi sono assolutamente da prendere in considerazione, in quanto permettono di aiutare i piccoli a sviluppare il loro cervello e la concentrazione al meglio.

Infine, una curiosità: il segreto per diventare degli abili solutori di parole crociate è che, semplicemente, non c'è segreto. A meno che non si voglia considerare tale il costante e piacevole allenamento per riuscire a capire ogni definizione e dare una risposta in modo semplice e veloce. Allenarsi significa far parole crociate praticamente ogni giorno, ma anche andare alla ricerca online di alcune definizioni molto comuni che altrimenti potrebbe essere difficile riuscire a scovare. E, molto importante, resistere sempre alla tentazione di sbirciare le soluzioni prima di aver finito uno schema.

La Redazione

VINO: PER OMS NON FA BUON SANGUE

In allarme il mondo vinicolo italiano: l'organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) parte in crociata contro il vino, messo alla gogna - alla stregua dei liquori e delle sigarette - perché a conti fatti sarebbe dannoso alla salute anche se consumato in quantità minima.

Durante una riunione a Tel Aviv la sezione europea dell'Oms ha messo a punto per gli anni dal 2022 al 2025 una articolata strategia per la progressiva riduzione del consumo alcolico senza la minima eccezione per il vino. Questa strategia chiede che sia aumentata la tassazione su tutte le bevande alcoliche, che ne venga vietata la pubblicità, la promozione e qualsiasi altra azione di marketing e che su tutte le etichette sia obbligatorio un “health warning”.

“Il testo dell'OMS - ha indicato con sconcerto l'Unione italiana vini (Uiv) - si basa sul concetto di consumo “no safe level. Ovvero che qualsiasi livello di consumo anche minimo sia comunque dannoso per la salute. Un principio solo qualche mese fa fortemente contestato in sede di voto al Cancer plan dell'Europarlamento”.

“Nasce un nuovo proibizionismo in Europa”, denuncia la Uiv che invoca il mantenimento di una distinzione tra tipologie di bevande (superalcolici, vino o birra) e tra modalità di consumo “compulsive e moderate”.

L'uiv avverte che se messa in pratica la nuova strategia dell'OMS “di fatto mette in crisi un comparto, quello del vino europeo, che solo nel nostro Pae-



se conta 1,2 milioni di addetti e un surplus commerciale con l'estero di circa 7 miliardi di euro annui”.

“Le linee guida, accolte integralmente senza alcuna opposizione da parte delle delegazioni, anche quella italiana, - sottolinea Uiv - prevedono un contrasto al consumo tout court dell'alcol come priorità di azione, con un obiettivo di riduzione del 10% pro-capite entro il 2025. ...Quello che tanti temevano sta diventando realtà. Nasce un nuovo proibizionismo in Europa che condanna l'alcol e i prodotti alcolici senza distinguere tra tipologie (ovvero differenziare i superalcolici da vino o birra) e modalità di consumo, quindi trattando con lo stesso duro metro di giudizio il consumo moderato e l'abuso”.

“Questa misura - avverte il comparto enologico della Penisola - equivale a una scure sul mondo del vino e segna l'inizio di una nuova ondata proibizionista per un settore del made in Italy che vanta un export di oltre 7 miliardi di euro e occupa 1,2 milioni di persone in Italia. L'obiettivo di un taglio lineare ai consumi anche di vino - senza

distinzione tra quelli compulsivi e moderati, oltre che tra le tipologie di bevande - risulta essere decisamente lontano dall'approccio alle politiche di prevenzione e formazione promosse dal nostro comparto, oltre che dai modelli di consumo moderato prevalenti in Italia di cui l'Europa non tiene conto. La storia ci ha insegnato come il proibizionismo non sia la soluzione per scon-

figgere la piaga dell'alcolismo, ma soprattutto come il vino sia un simbolo del bere responsabile, della Dieta mediterranea e non certo protagonista del binge”.

LaR



BENIGNI OVVERO 70 ANNI DA "PICCOLO DIAVOLO"

Avrebbe potuto diventare parroco, salvo poi un ripensamento a causa di un'alluvione, avrebbe potuto essere un ragioniere, è diventato un Premio Oscar e: lo scorso 27 ottobre è arrivato alla soglia dei 70 anni. Ecco a voi lo straripante "enfant terrible" Roberto Benigni

Lo spettacolo è sempre stato il suo grande amore, quello che lo spinse a sradicarsi dalla piccola frazione prate-

se di Vergaio per andare alla scoperta, nemmeno ventenne, di Firenze e dei suoi maestri. No, non si parla dei grandi artisti del Rinascimento, ma dei signori della commedia e della recitazione dell'epoca, come Carlo Monni e Marco Messeri. È con loro che il giovane Roberto scopre la sua vocazione: far ridere gli altri. Essere provocatore, un po' sopra le righe, giullare e satiro allo stesso tempo, lasciarsi andare a



gesti che diventano, col tempo, icona, come quando il 16 giugno 1983 alla festa dei giovani del Pci prese in brac-

cio niente meno che Enrico Berlinguer, quel Berlinguer a cui voleva bene, come suggeriva il titolo del primo film che lo vide protagonista nel 1977. Tutto questo era, ed è, Roberto Benigni.

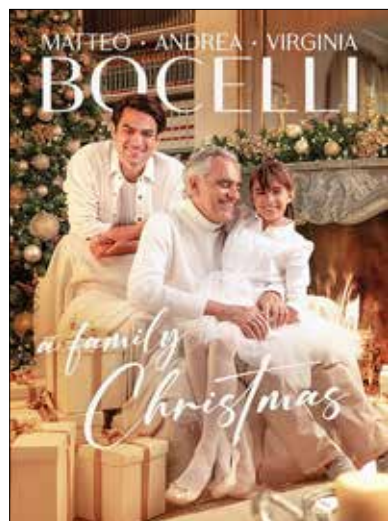
Si parlava di film. Alcuni sono diventati vere e proprie pietre miliari della cinematografia italiana e non solo: si pensi a "Non ci resta che piangere", dove Benigni fece coppia con l'impareggiabile Massimo Troisi, "Il piccolo diavolo", "Johnny Stecchino", "Il mostro", i "Pinocchio" in cui è stato burattino e quello in cui è stato Gepetto (regia di Matteo Garrone, interpretazione di Benigni sensazionale). E poi, naturalmente, "La vita è bella", capolavoro senza tempo impossibile da non associare a quella passeggiata sulle poltroncine dell'Academy, mentre procedeva verso una statuetta meritissima come Miglior Attore Protagonista e Sophia Loren che, dal palco,

disse emozionata: "And the Oscar goes to... Roberto!". Benigni che ci fa ridere, Benigni che ci fa piangere, Benigni che ci porta nel mondo di Dante e nell'universo sconfinato della sua poetica.

È sicuramente il tributo al Sommo che rappresenta uno dei momenti più alti della carriera e della capacità recitativa di Benigni, discostato dal suo velo aulico e reso pop, con la Divina Commedia raccontata nelle piazze e in televisione. Piccola curiosità: il Roberto nazionale avrebbe dovuto essere il protagonista di "Dogman", ma il rifiuto dell'attore spalancò le porte della gloria a Marcello Fonte. Una vita senza precedenti quella di Benigni nel corso di questi 70 anni, attore e pensatore; ma forse, semplicemente, uno che voleva solo far ridere la gente e che, invece, è riuscito a conquistare il mondo.

LaRedazione

I BOCELLI CANTANO PER RE CARLO ALLA ROYAL ALBERT HALL



Andrea Bocelli e i figli Matteo e Virginia si sono esibiti lo scorso 11 novembre davanti al nuovo re d'Inghilterra, Carlo III, e alla sua consorte Camilla quando - unici artisti italiani - hanno partecipato al Festival of Remembrance 2022 nella cavernosa Royal Albert Hall.

L'occasione è servita per presentare all'estero "The greatest gift", un brano contenuto nel nuovo album dei Bocelli, un album di famiglia, dal titolo "A family Christmas".

I reali britannici hanno particolar-

mente apprezzato la performance del trio italiano, e come dar loro torto, verrebbe da aggiungere. Applausi particolarmente calorosi sono arrivati anche da William e Kate, principe e principessa di Galles, e dagli altri reali presenti.

Oltre ai Bocelli, sul palco altre star del panorama artistico e musicale internazionale, come Luke Evans, Hannah Waddingham e Marisha Wallace.

La performance di Andrea Bocelli con i figli ha dato la stura all'ipotesi che possa nascere stabilmente un nuovo trio italiano del bel canto, magari sotto il nome di "The Bocelli's"; che stilisticamente parlando funzionerebbe di sicuro.

Lo scorso anno, le ugone di casa Bocelli si sono esibite davanti al presidente americano Joe Biden alla Casa Bianca per il ricevimento di Natale.

Il Festival of Remembrance vuole rendere omaggio alla memoria dei caduti britannici in guerra e quest'anno un pensiero particolare è andato alla defunta regina Elisabetta II, che, durante il suo lunghissimo regno, non ha mai mancato a questo appuntamento. Focus di quest'anno: il quarantesimo anniversario della guerra nelle Falkland.

LaRedazione

FOCACCIA, WINE AND MUSIC AT ITALIAN SOUNDS IN LONDON



Focaccia, wine and a mix of baroque and folk music... "Italian Sounds in London", a project started in 2021 with the aim of exploring the cultural and musical connections between Italy and the British Isles, organized a new edition for the 2022 with an intriguing program of concerts running from 12th November to 11th December.

From the end of the XVII century onwards it was common use for musicians, historians, poets, and artists who could afford it to visit Italy and Europe to savour some of the cultural legacy of Classical Antiquity and the Renaissance and to meet some of the aristocratic and fashionably polite European society. It was also a unique opportunity to hear music played by Italian musicians and see specific works of art. The travel was often aided by a Cicerone, a knowledgeable guide or tutor.

This is why this year's series of concerts was inspired by Charles Burney's book "The present state of Music in

Italy" published in London in 1771. "As we see ourselves travelling alongside Mr Burney, we imagine what he might have seen, enjoyed, and maybe even wished to create from the different musical flavours he picked up across the continent", The team of Italian Sounds in London (Nicola Barbagli, John Henry Baker, Bianca Baldacci, Guido Della Lena Guidiccioni) said.

Each event was planned on one or more Italian cities, towns or regions, and their historical and modern connections with London and the UK in general. Milano, Trieste, Venezia, Roma and Napoli were chosen for the 2022 edition, with the highlight of this year's series being a mix of baroque and folk music.

For the first concert of the series the organizers of Italian Sounds in London reimagined the opening of the La Scala Theatre with a collection of music by composers, musicians and singers who were present in the first days of the famous opera house.

Serio&Faceto folk duo, award-win-

ning soprano Hilary Cronin, bass-baritone Phil Wilcox, stage director Irene Biancalani and eclectic 'maestro al cembalo' Mario Sollazzo joined together to reimagine Pergolesi's Neapolitan comic intermezzo Livietta e Tracollo.

Paris based Il Groviglio (Marco Angioloni and Leo Brunet) joined Istante Collective to imagine Handel's visit to Rome. Finally, Venetian folk songs arranged by 21st century composers met Vivaldi in the Venetian Laguna.

For most concerts the venue was Heath Street Baptist Church, (incidentally founded in 1861, the same year as Italian independence!) with its revered clear acoustics and intimate setting. But it was possible to hear the Pergolesi Intermezzo opera also at the Candid Arts gallery near Angel tube station in Islington.

Brent Library hosted stories across Europe of bagpipers and classical music, while the Gallery Cafe at St Margaret's House in Bethnal Green opened for an evening of folk baroque tunes and songs of Italian musicians making their way to London. While the most distant journey was with Trieste born pianist and composer Adriana Vasques: her EP launch 'about time and places' brought the public as far as Brazil!

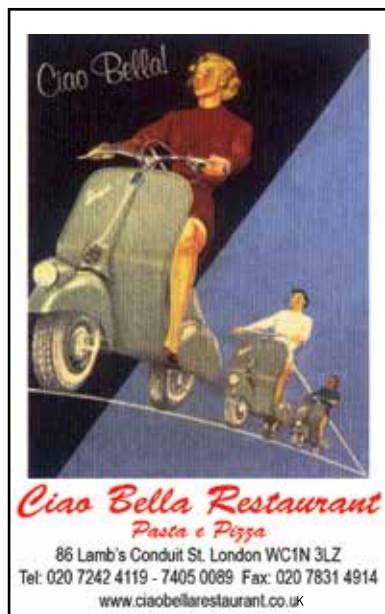
Istante Collective worked as resident band and Musicologist Dr. Alessandra Palidda (Oxford Brookes University) run the pre-concert talks 15 min before each concert.

As per tradition for the concerts at Heath Street Baptist Church, homemade Italian focaccia and wine was available before the concert starts and during the interval.

LaR



182-184 Wandsworth Bridge Rd
Fulham, London SW6 2UF
Phone: 020 7371 5253
www.paggs.co.uk



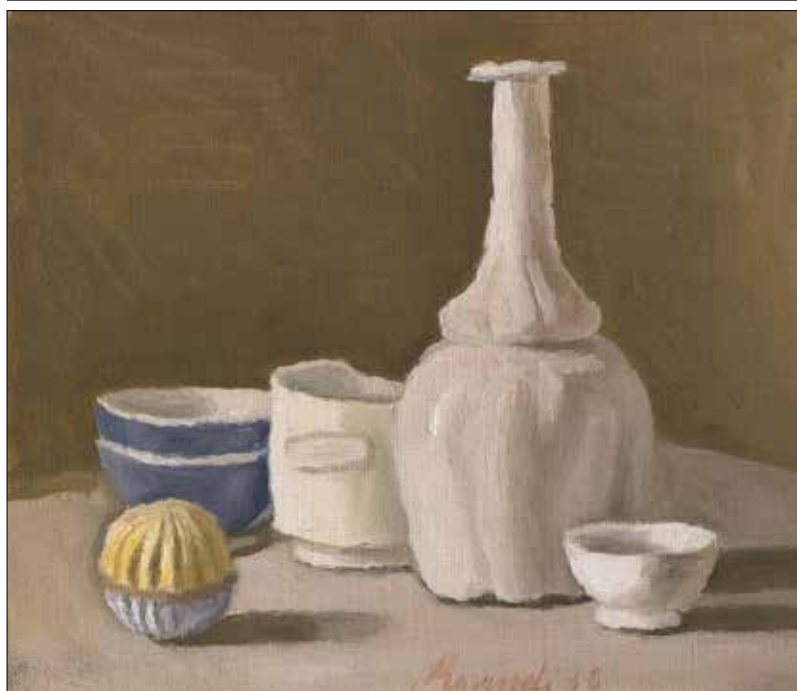
86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk



WWW.ORANGEMOON.UK



@orangemoonchocolateuk
MAIL@ORANGEMOON.UK



La Estorick Collection presenta una retrospettiva dedicata ad uno degli artisti italiani più importanti del XX secolo, Giorgio Morandi, attingendo a piene mani dalla collezione appartenente alla Fondazione Magnani-Rocca che sarà esposta per la prima volta nel Regno Unito.

Conosciuto principalmente per le

sue frugali ed enigmatiche nature morte raffiguranti vasi, bottiglie e fiori, e per i dipinti di panorami delle zone vicino alla sua casa di Bologna, Morandi – morto nel 1964 a 74 anni d'età – è oggi largamente riconosciuto come una delle figure più significanti dell'arte moderna italiana, e certamente una delle più amate in Gran Bretagna.

GIORGIO MORANDI ALLA ESTORICK COLLECTION CON OPERE MAI VISTE IN UK

Spesso descritto come un personaggio recluso, Morandi era al contrario al centro del dibattito della scena artistica contemporanea europea ed attivamente coinvolto con molti dei più importanti movimenti e tendenze del momento, dal Futurismo fino all'Arte Metafisica. Sviluppò poi uno stile maturo e distintivo, famoso per il suo abile trattamento della luce, le squisite sottigliezze tonali e le frequenti esplorazioni dei confini tra l'astratto e la rappresentazione figurativa.

La retrospettiva "Giorgio Morandi, Masterpieces from the Magnani-Rocca Foundation" sarà visibile alla Estorick dal 6 Gennaio al 30 Aprile 2023.

La collezione Magnani-Rocca ha preso forma su iniziativa del musicologo,

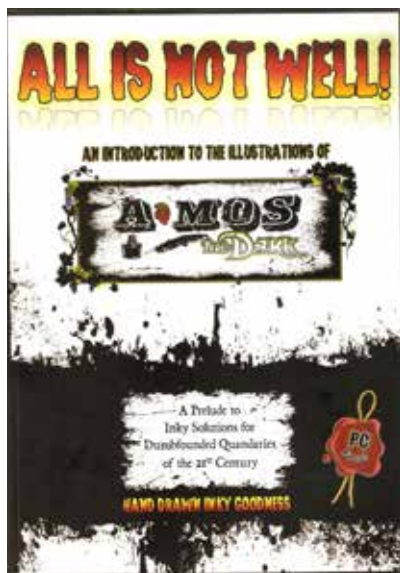
collezionista, critico d'arte ed imprenditore Luigi Magnani (1906 – 1984), uno dei più importanti mecenati nonché un amico intimo di Giorgio Morandi. Dopo aver visto le sue opere per la prima volta in una importante retrospettiva organizzata in occasione della Quadriennale di Roma del 1939, Magnani fu presentato all'artista l'anno successivo dal critico Cesare Brandi, amico di entrambi. Brandi poi osservò: "La collezione di opere di Morandi appartenute a Luigi Magnani, può fregiarsi, come primo pregio, del fatto di essere stata fatta completamente durante la vita del pittore, e nata dalla consuetudine amichevole che li legava. Ciò che può parere ovvio, non lo è, per chi sappia con quale gelosa cura Morandi scegliesse i destinatari dei

suoi dipinti."

Le prime opere acquisite da Magnani furono tre incisioni regalategli dall'artista poco dopo il loro primo incontro, tra queste erano Fiori in un piccolo vaso (1928) e Zinnie in un vaso (1932). Durante i successivi 20 anni, Magnani acquistò opere direttamente dall'artista scegliendo pezzi che coprono l'intera carriera di Morandi. La Collezione include un raro autoritratto e una misteriosa Natura morta metafisica del 1918, ma anche altre rarità come, ad esempio, Natura morta con strumenti musicali (1941), l'unico dipinto che Morandi realizzò mai su commissione.

In aggiunta ad una selezione di nature morte raramente esposte, la collezione include diversi paesaggi, uno dei quali raffigurante il panorama dallo studio dell'artista, e viste di Grizzana sui monti Appennini, dove Morandi passava lunghe vacanze estive. Inoltre, saranno in esposti anche un numero di disegni e acquerelli – capolavori di essenzialità – assieme ad un gruppo significativo di incisioni, le quali, con la loro straordinaria abilità di catturare le diverse sfumature di toni, luce e ombre, dimostrano l'incredibile maestria di Morandi nell'incisione.

LaRedazione



SATIRA, il lato oscuro della risata A°Mos The Dark raccoglie in libro le sue vignette

Come la musica, il disegno ha un impatto più immediato della lettura. A°Mos The Dark è musicista e vignettista, con radici in Firenze, residenza a Londra ed esperienze internazionali. Queste hanno quindi trovato espressione pungente in vignette, rigorosamente disegnate a mano, che costituiscono la sua prima raccolta nel libro "ALL IS NOT WELL", Salvemini editore. And if "a writer is someone who has taught his mind to misbehave" (Oscar Wilde) a cartoonist is someone whose mind is focusing on how society is mis-

behaving.

Come è stato rilevato, lo stile spontaneo ed esuberante di A°Mos The Dark riflette un grande talento naturale e una profonda capacità di osservazione. Artista versatile di estro poliedrico, coglie l'ironia di situazioni e personaggi, dandole forma in vignette talvolta "chiassose", talvolta lapidarie, talvolta stracolme di figure che sembra si azzuffino per uscire dalla pagina.

Ironia toscana, humor inglese, sarcasmo senza troppo rancore ma anche corrosivo cinismo colorano i suoi di-

segni all'insegna del politically incorrect. Stigmatizzare le incongruenze, stuzzicare la comicità, ridicolizzare la tirannia dei social o lo strapotere dei media, soprattutto saper ridere e non prendersi troppo sul serio. "Chi sa ridere è padrone del mondo" (G Leopardi) ovvero il riso è terapeutico, contagioso e anche temuto da chi ha qualcosa da nascondere, perché può essere spontaneo ma anche irriverente e ridicolizzante.

In All Is Not Well il disagio della società attuale può essere quindi visto in

veste comica nelle vignette divertenti e deformanti, ma alcune risate sono a denti stretti, appunto in tono con la satira, che è scomoda perché mette il dito nella piaga e fa pensare.

Margherita CALDERONI

"All is not well" by A°mos The Dark (www.amosthedark.blogspot.com) verrà presentato il 5 dicembre nel Centro Culturale Libreria Salvemini, piazza Salvemini. Firenze e successivamente a Londra presso Fiorentini nel Mondo

Pesellino Who? A Renaissance Master Revealed

The National Gallery will organize at the end of next year the first ever exhibition dedicated to the Renaissance painter Francesco Pesellino (c.1422 – 1457). Active in Florence in the mid-fifteenth century, Pesellino achieved a notable career but his early death at thirty-five and the difficulty of attribution have made him one of the greatest Renaissance painters that few people have heard of.

This exhibition (7 December 2023 – 10 March 2024) will seek to remedy that by presenting a monographic view of Pesellino's achievements through his works in the National Gallery Collection and a number of key loans.

Born Francesco di Stefano in around 1422, he was known as Pesellino, a diminutive of Pesello, the grandfather who raised him and likely introduced him to painting. Pesellino's skills however far outstripped his grandfather, and it is likely that he gained experience with other masters given his ability across media.

Pesellino is noted in early biographies for his particular talent in the painting of 'cose piccole' (small things), as well as his propensity for collaboration and his commissions by Florence's ruling Medici family. These three concepts will form the key themes of the exhibition and in establishing Pesellino's reputation as a skilful and sought after Renaissance painter.

The National Gallery is uniquely placed to introduce Pesellino's work to a broader audience, given the presence in its collection of two of his undisputed masterpieces; two cassone panels with Stories of David, about 1445-55, and the Pistoia Trinity altarpiece, 1455-60.

The two cassone panels, Stories of David, form the centrepiece of the exhibition. Probably dating from the last years of his career, they demonstrate the depth and breadth of Pesellino's talents as a painter of complex narratives, ceremonial splendour and detail on a very small scale. Following recent conservation treatment, these

panels will be redisplayed to help visitors engage with this complex and intricate work.

The Pistoia Trinity altarpiece is one of the only two large-scale altarpieces Pesellino is known to have produced. Left unfinished at his death and completed by his onetime collaborator, Filippo Lippi, this is the earliest pala (an altarpiece with a single main panel) in



the National Gallery. As one of the few nearly complete altarpieces in the collection, the work reveals much about Pesellino's posthumous reputation, as well as the history of acquiring art in the UK.

The exhibition will be accompanied by the first fully illustrated catalogue dedicated to the artist to be published in English. This will also be the first biography of the artist to be published in a century.

LaRedazione

needne Studia in Inghilterra nel 2022/2023!

- Lezioni 2/3 giorni a settimana
- Sistema ideato per continuare a lavorare durante gli studi
- College, bachelor e master degrees
- Anche senza diploma di scuola superiore (almeno due anni di esperienza lavorativa)

STUDENT FINANCE: copre l'intero costo del corso, più £12.000 all'anno di supporto economico (solo per i possessori di pre-sentido vestiti status). Non esiste un'altra quota per studiare, studenti accettati sono a 60 anni.

Contattaci per ricevere la lista dei corsi e dei documenti necessari.

+44(0)7435705777 @italian@britishstudy.org.uk
https://www.studyinlondon.org.uk/it/

IL NOSTRO SUPPORTO È GRATUITO!!!

Siamo un'agenzia partner delle principali università inglesi, incaricati per semplificare le procedure di ammissione e richiesta di Student Finance, o del visto studentesco per chi non risiede ancora in UK.

E1 Studios. Office number: NH. 305.
7 Whitechapel Road, London, E1 10U

e tanti altri

Novità Editoriali

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



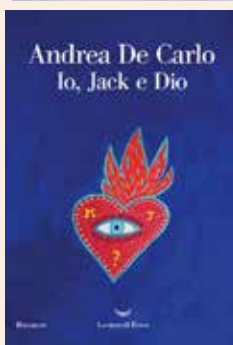
Tasmaniadi - Giordano Paolo

«Se proprio dovessi, sceglierei la Tasmania. Ha buone riserve di acqua dolce, si trova in uno stato democratico e non ospita predatori per l'uomo. Non è troppo piccola ma è comunque un'isola, quindi facile da difendere. Perché ci sarà da difendersi, mi creda». "Tasmania" è un romanzo sul futuro. Il futuro che temiamo e desideriamo, quello che non avremo, che possiamo cambiare, che stiamo costruendo. La paura e la sorpresa di perdere il controllo sono il sentimento del nostro tempo, e la voce calda di Paolo Giordano sa raccontarlo come nessun'altra. Ci ritroviamo tutti in questo romanzo sensibilissimo, vivo, contemporaneo. Perché ognuno cerca la sua Tasmania: un luogo in cui, semplicemente, sia possibile salvarsi. Ci sono momenti in cui tutto cambia. Succede una cosa, scatta un clic, e il fiume in cui siamo immersi da sempre prende a scorrere in un'altra direzione. La chiamiamo crisi. Il protagonista di questo romanzo è un giovane uomo attento e vibratile, pensava che la scienza gli avrebbe fornito tutte le risposte ma si ritrova davanti un muro di domande. Con lui ci sono Lorenza che sa aspettare, Novelli che studia la forma delle nuvole, Karol che ha trovato Dio dove non lo stava cercando, Curzia che smania, Giulio che non sa come parlare a suo figlio. La crisi di cui racconta questo romanzo non è solo quella di una coppia, forse è quella di una generazione, sicuramente la crisi del mondo che conosciamo - e del nostro pianeta. La magia di "Tasmania", la forza con cui ci chiama a ogni pagina, è la rifrazione naturale fra ciò che accade fuori e dentro di noi. Così persino il fantasma della bomba atomica, che il protagonista studia e ricostruisce, diventa un esorcismo: l'apocalisse è in questo nostro dibattersi, e nei movimenti incontrollabili del cuore. Raccogliendo il testimone dei grandi scrittori scienziati del Novecento italiano, Paolo Giordano si spinge nei territori più interessanti del romanzo europeo di questi anni, per approdare con felicità e leggerezza in un luogo tutto suo, dove poter giocare con i nascondimenti e la rivelazione di sé, scendere a patti con i propri demoni e attraversare la paura.



Per ogni parola perduta - Cibrario Benedetta

Oxford. La giovane Sofia si è confinata in casa dopo la perdita del marito Nicola Obreskov, storico accademico, sul punto di concludere uno studio sui russi immigrati in Italia fra la fine dell'Ottocento e il primo ventennio del Novecento. L'intensità della storia d'amore spezzata disorienta Sofia, che sceglie l'isolamento. L'amico Edmund ha i suoi metodi - e le sue ragioni - per forzarla a riprendere il lavoro di restauratrice di tessuti: è appena riuscito ad aggiudicarsi all'asta una mongolfiera levatasi in volo a Chambéry nel 1784 e bisognosa di un restauro. Alla generosa invadenza di Edmund risponde la gugliata magica e riparatrice di Sofia, che accetta anche di svolgere una ricerca storica su quel volo e sul giovanissimo Xavier de Maistre - futuro autore del Viaggio intorno alla mia camera - salito sulla navicella insieme all'amico Louis Brun. A Chambéry, stringe una singolare intesa con Pauline, erede appassionata di una celebre libreria antiquaria. Si incrociano destini, e complice Edmund, maestro di cerimonie, Sofia guida la sua mongolfiera restaurata nei cieli della Storia perché il passato sia invitato a resistere dentro i confini incerti del presente. Alla giovane ostinazione di Pauline fanno eco la Russia misteriosa di Nicola e il fantasma di de Maistre. Benedetta Cibrario sente una volta di più il "rumore del mondo" e lo semina, con maestria, dentro il vortice in cui si affollano le parole perdute della memoria. Quattro anime generose si avventurano per noi attraverso gli specchi del dolore e dell'accadere, alla ricerca del filo con cui ricucire gli strappi del destino, e fanno levare nel cielo della Storia un'antica mongolfiera perché dall'alto siano finalmente comprensibili la meraviglia e l'insensatezza del vivere.



Io, Jack e Dio - De Carlo Andrea

Mila e Jack si conoscono fin da ragazzini, quando passavano le estati presso le rispettive nonne a Lungamira, cittadina di mare sulla costa adriatica. Per anni le loro frequentazioni si sono alternate a cicliche separazioni, nutrite da un'intensa corrispondenza tra l'Italia e l'Inghilterra. Fedeli a un patto di sincerità assoluta, Mila e Jack sperimentano cambiamenti di luoghi e rapporti, ma continuano a coltivare la loro amicizia febbrile, che sembra fermarsi appena al di qua di una storia d'amore. Finché Jack sparisce nel nulla, per sette lunghi anni. Poi a sorpresa riappare, in una veste inattesa. Con questa sua ventiduesima opera, Andrea De Carlo torna ai temi più cari ai suoi lettori, l'amicizia e l'amore, a cui imprevedibilmente ne mescola un terzo, la religione. "Io, Jack e Dio" racconta di un legame necessario e insostituibile, di una ricerca spirituale senza compromessi, e dei sentimenti complicati e contraddittori tra un uomo e una donna che non possono fare a meno uno dell'altra.



Le meraviglie della terra. I viaggi di Mia - Ciliento Luciana, Benedetto Carola, Marco Albiero

Mia ha da poco compiuto undici anni e frequenta la scuola media. Da quando è iniziata la DAD, però, trascorre molto tempo a casa con i suoi genitori. Ha sentito dire che è colpa dei pipistrelli se gli uomini non possono più uscire, mentre gli animali si muovono liberi per strade e piazze. Tutta la natura sembra essersi improvvisamente risvegliata! Ma una notte accade un fatto inaspettato: un pipistrello dagli occhi grandi e dolcissimi, Trello, invita Mia a fare un viaggio in giro per il mondo, alla scoperta di segreti straordinari. Come fa il simpatico ragno Ar Acno a tessere una ragnatela tanto grande da attraversare un fiume? E perché mai gli scarabei come Meo fanno rotolare di continuo strane palline di "Preziosa"? Come è possibile fare a gara di sputi con una capretta in mezzo al deserto? E ancora, come fanno le piante del bosco a comunicare tra loro? In questo viaggio indimenticabile, dalle foreste del Madagascar al deserto del Marocco, dalle pianure dell'Australia agli esotici paesaggi della Cina, Mia, sulle grandi ali di Trello, incontrerà creature curiose, esotiche e affascinanti, destinate a restare per sempre nel suo cuore. Età di lettura: da 9 anni.



Il coniglietto di Natale - Lecaye Olga

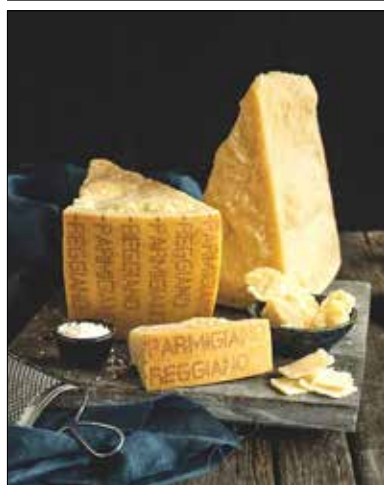
C'è stata un'abbondante nevicata e Babbo Natale non è riuscito a trovare la casa di Coniglietto per lasciare i regali. Coniglietto decide allora di partire alla ricerca di Babbo Natale. Durante il viaggio incontrerà dei nuovi amici e con loro riuscirà nella sua missione natalizia. Con illustrazioni piene di colori, Olga Lecaye riesce, in questo libro, a rendere tutto il mistero e il fascino della notte di Natale. Età di lettura: da 3 anni.



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



Il Parmigiano Reggiano va forte anche in Galles dove con un bottino complessivo di 93 medaglie è stato il formaggio più premiato ai World Cheese Awards 2022, la competizione internazionale di riferimento nel mondo dedicata ai prodotti caseari.

Quest'anno i Premi Nobel dei formaggi sono stati assegnati lo scorso 3 novembre a Newport, in Galles e la giuria internazionale dei World Cheese Awards, composta da 250 esperti provenienti da oltre 30 paesi, ha attribuito a Parmigiano Reggiano 2 medaglie Super Gold: alla Latteria Sociale Centro Rubbianino (RE) e a Caseificio di Gavasseto e Roncadella (RE).

Il primo premio in assoluto è però andato ad un formaggio svizzero, Le Gruyère AOP surchoix, seguito a ruota dall'italianissima Gorgonzola Dolce

DOP di De' Magi.

Bem 4.434 formaggi si erano iscritti quest'anno alla competizione in rappresentanza di 42 Paesi.

La Nazionale del Parmigiano Reggiano era composta da 86 caseifici provenienti dalle 5 province del comprensorio: Parma, Reggio Emilia, Modena,

Bologna (a sinistra del fiume Reno), Mantova (a destra del Po). Uno sforzo di gruppo che ha fruttato in tutto alla Nazionale 90 riconoscimenti: 2 Super Gold (miglior formaggio del tavolo), 17 medaglie d'oro, 33 d'argento, 38 di bronzo. A queste si aggiungono le 3 medaglie (un oro, un argento e un

bronzo) riconosciute a tre caseifici che si sono iscritti indipendentemente al concorso.

"Il Parmigiano Reggiano – ha affermato Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano – ha dimostrato ancora una volta le qualità di un formaggio unico al mondo. Torniamo in Italia a testa alta, con un bottino complessivo di 93 medaglie, di cui 2 Super Gold e 18 ori dopo aver battagliato con oltre 4.000 formaggi da 45 paesi del mondo. Un successo che è motivo d'orgoglio per tutta la nostra filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori di 305 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta".

LaRedazione



MASSIMO BOTTURA AMBASSADOR DELL'ITALIA PER ENIT

Massimo Bottura, uno degli chef più influenti al mondo, è diventato ambasciatore di Enit e dell'Italia turistica a livello globale.

Enit (l'ente turistico della Penisola) lo ha scelto perché sta dando ampio spazio al turismo enogastronomico, con campagne dedicate digitali e print sia sul portale italia.it che con mega affissioni in luoghi strategici del mondo, come aeroporti e piazze internazionali.

Massimo Bottura succede al ballerino Roberto Bolle in America e nell'agorà per antonomasia, Times Square a New York, ma anche in Belgio, Germania, Francia, UK e Austria.

Le campagne pubblicitarie enogastronomiche in corso puntano su due temi: Italian Lunch Break e Italian Shopping. Quelle di "branded content" sono invece molto più vaste con tematiche enogastronomiche toccate anche in modo indiretto in articoli e campagne comparse in Belgio, Germania, UK, Svezia, Giappone, Canada, Austria, Svizzera, Spagna.

Per rilanciare l'Italia nel mondo, Massimo Bottura dispensa preziosi consigli sulle destinazioni in esclusiva sul sito ufficiale dell'Italia esaltando i punti di forza del Bel Paese nei crocevia in cui il food incontra l'arte e la cultura.

"In quasi ogni città e paese in Italia – racconta lo chef – esistono monumenti e siti sbalorditivi. In ogni museo trovi un capolavoro che ti emoziona e dal quale impari qualcosa". Così consiglia abbinamenti come quello che associa Osteria Gucci agli Uffizi a Firenze per esaltare l'inconsueto e scoprire la bellezza dell'innatismo, visto come un'apparizione futuristica che si svela quando "inaspettatamente, per citare un piccolo e stupendo ricamo di Alighiero Boetti, si inciampa nella meraviglia italiana".

LaRedazione

VIAGGIO NELLE CANTINE STORICHE D'ITALIA

Grazie a nuovo libro

Siete interessati ad un viaggio nell'antico mondo del vino "made in Italy"? Potete farlo con un nuovo libro che vi porta alla scoperta di trentotto cantine storiche d'Italia. Cariche non solo di molti anni ma spesso di parecchi secoli.

Il volume in grande formato, illustrato, in vendita dallo scorso 18 novembre, si intitola "Cantine storiche d'Italia. Un viaggio tra architettura ed enologia" ed è stato pubblicato da 24 ORE Cultura.

Margherita Toffolon, architetto e giornalista, e Paolo Lauria, sommelier professionista, accompagnano il lettore in un'appassionante avventura attraverso l'architettura e la storia di alcune delle più antiche cantine d'Italia, per conoscerne i vini più rappresentativi e i loro luoghi di produzione e conservazione.

Un lungo lavoro di indagine ha portato all'individuazione di oltre cin-



quecento antiche cantine fino alla selezione delle trentotto che meglio testimoniano il genius loci del loro territorio e che caratterizzano questo libro come un unicum nel panorama dell'editoria italiana.

Il racconto di questi luoghi spesso segreti, datati tra il X e il XIX secolo, diventa l'occasione per omaggiare le abilità dei nostri antenati e per esaltare il savoir-faire italiano che, creando una perfetta armonia tra pietre e frutti, territori Viaggio e rapporto con

il paesaggio, permette la realizzazione di vini d'eccellenza.

La storia di famiglie, ordini religiosi, produttori spesso sperimentatori o visionari e altre volte veri imprenditori, non solo legati al mondo del vino, è strettamente intrecciata a quella degli edifici che ne sono ancora oggi l'abitazione o la sede aziendale.

Vicende umane, tecniche di costruzione e viticoltura si intrecciano così per dare vita a un itinerario alla scoperta di piccole e grandi cantine che contribuiscono a rendere il nostro territorio una fonte inesauribile di ricchezza e bellezza a livello internazionale.

Il volume (272 pagine; 70,00 euro) è corredato da un ricco apparato di immagini che permette ai lettori di scoprire anche la bellezza architettonica di questi luoghi in cui storia, architettura ed enologia si fondono e trovano una perfetta sintesi.

LaRedazione

L'INFLAZIONE PENALIZZA FRUTTA E VERDURA

AGRICOLTURA SEMPRE PIÙ IN CRISI

L'inflazione fa male alla salute: in risposta al caro prezzi nel carrello della spesa molta gente ha tagliato gli acquisti di frutta e verdura, gli alimenti che più fanno bene all'organismo umano.

In Italia questi acquisti sono crollati nel 2022 del 9% in quantità rispetto allo scorso anno, ai minimi da inizio secolo.

Questo dato allarmante è stato diffuso dalla principale associazione agricola della Penisola, la Coldiretti, mentre da più parti – non ultimo in piazza – si denuncia "la speculazione" che fa lievitare i prezzi pagati dai consumatori mentre i contadini – tradizionale anello debole della catena alimentare – sono sovente costretti a vendere sottocosto a causa dei pesanti rincari dovuti alla bolletta energetica.

In Italia i prezzi al dettaglio della frutta sono saliti di oltre il +6,5%, ad ottobre ed è crisi profonda nei campi dove bisogna vendere 4 chili di mele per comperare un caffè, secondo l'analisi della Coldiretti che evidenzia come i costi di produzione delle mele in campagna sono aumentati quest'anno di oltre 20 centesimi al chilo. Una situazione che esaspera gli agricoltori che piuttosto che svendere la frutta sottocosto preferiscono talvolta regalarla alle famiglie in grave difficoltà



economica. In effetti spesso non riescono nemmeno a spuntare i costi di produzione dei raccolti già falcidiati da maltempo, grandine e siccità.

Oltre ai danni provocati dai cambiamenti climatici i bilanci delle aziende sono messi a rischio da rincari di ogni tipo, dal riscaldamento delle serre ai carburanti per la movimentazione dei macchinari, dalle materie prime ai fertilizzanti, con spese più che raddoppiate, fino agli imballaggi, con gli incrementi che colpiscono dalla plastica per le vaschette, le retine e le buste (+70%), alla carta per bollini ed etichette (+35%) fino al cartone ondulato per le cassette (+60%), stesso trend di rincari per le cassette in legno (+60%), mentre si allungano anche i tempi di consegna.



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

ABBASSO GLI SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE! NON È VERA CUCINA ITALIANA

Quasi tre italiani su quattro (73%) in viaggio all'estero per lavoro o in vacanza si sono imbattuti almeno una volta in un piatto o una specialità Made in Italy taroccati come gli spaghetti alla bolognese molto popolari nel Regno Unito (ma del tutto sconosciuti nella città emiliana), l'abitudine belga di usare la panna al posto del pecorino nella carbonara, quella tedesca di impiegare l'olio di semi nella cotoletta alla milanese, quella olandese di non usare il mascarpone nel tiramisù...

In occasione dell'avvio della Settimana della cucina italiana nel mondo un sondaggio commissionato dalla Coldiretti ha collezionato una ricca serie di "taroccamenti" e ha messo in risalto che c'è ancora molta ma molta strada da fare per imporre all'estero la vera e gustosa cucina elaborata dalla Penisola nel corso dei secoli.

Coldiretti, importante associazione del settore agricolo, definisce "significativo e preoccupante il fatto che uno dei piatti "italiani" più diffuso siano gli spaghetti alla bolognese che spopolano in Inghilterra, ma che non esistono nella tradizione nazionale se non nei



menù acchiappaturisti". Proprio per questo l'associazione giudica una "una iniziativa "utile" la settimana della cucina italiana nel mondo al fine di "valorizzare l'identità dell'agroalimentare nazionale e fare finalmente chiarezza sulle troppe mistificazioni che all'estero tolgono spazio di mercato ai prodotti originali".

La settimana italiana della cucina nel mondo – celebrata dal 14 al 20 novembre sul tema "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta" – si è comunque aperta con la diffusione

di dati che segnalano livelli record nell'export del vero cibo Made in Italy: nel 2022 questo export dovrebbe arrivare a circa a 60 miliardi di euro in valore, secondo una proiezione dei dati statistici sui primi otto mesi dell'anno fatta sempre dalla Coldiretti.

La Germania resta il principale mercato di sbocco dell'alimentare tricolore in aumento del 14%, davanti agli Stati Uniti, in salita del 20% mentre la Francia si piazza al terzo posto mettendo a segno un tasso di crescita del 20%. Risultati positivi anche nel Regno Unito con un +19% che evidenzia come l'export tricolore si sia rivelato più forte della Brexit, dopo le difficoltà iniziali legate all'uscita dalla Ue.

Balzo a doppia cifra anche nella Turchia di Erdogan (+31%) mentre è dato negativo in Cina con un calo del 24% e in Russia con un -11% fra sanzioni e guerra. A trainare il Made in Italy nel mondo ci sono prodotti base come il vino che guida la classifica dei prodotti Made in Italy più esportati, seguito dall'ortofrutta fresca.

LaRedazione

LA PASTA A COLAZIONE? L'IDEA DI UNO CHEF ITALIANO

Pasta a colazione? E se, alla versatile pasta, si aggiungessero sapori ed aromi dal tocco esotico, come cocco, latte di mandorle e cocco e cannella trasformandola in un piatto da breakfast?

Non si tratta di una stranezza e men che meno di una blasfemia nei confronti della dieta mediterranea. E no, non è nemmeno il piano alimentare perfetto per la colazione dei maratoneti prima che escano di casa per macinare chilometri con le loro falcate, quanto piuttosto un'opportunità sicuramente originale e particolarmente golosa per cominciare al meglio la giornata. L'idea l'ha lanciata Valerio Braschi, il più giovane vincitore della storia di Masterchef e chef estroso del ristorante "1978" di Roma, che ha proposto come primo pasto della giornata una pasta soffiata con cannella in latte di cocco e mandorle; un'idea sicuramente curiosa, proposta in occa-



sione del recente World Pasta Day.

In apparenza la ricetta si presenta come una vera e propria tazza di latte con cereali, per non togliere il senso della tradizionale e tipica colazione dolce, ma è realizzata con rigatoni soffiati e tagliati in piccoli cerchi e un "finto" latte di cocco e mandorle.

Prima di criticare in maniera aprioristica (e sicuramente c'è qualcuno che, leggendo queste righe, ha già iniziato a storcere il naso) sarebbe il caso di dare un'opportunità a questa pietanza.

L'unione di pasta tipicamente italia-

na e un trend internazionale che vede sempre più spesso i nutrizionisti consigliarla per il primo pasto del giorno, ha permesso a Braschi di ideare una preparazione per sfidare anche i palati più competenti con tecniche di cucina moderne e innovative.

Che cosa serve per sperimentare la novità? Rigatoni, cannella in stecche e in polvere, chiodi di garofano, anice stellato, zucchero, mandorle e latte di cocco. Ciò che ne uscirà sarà una vera e propria bomba di energia e di dolcezza.

Sui social dello chef è possibile trovare la ricetta, con dosi precise, tempi di preparazione e consigli pratici. Insomma, un'occasione davvero ideale per far provare al proprio palato un nuovo tipo di gusto, ma anche per stupire amici e partner con un piatto originale e, c'è da scommetterci, inedito sulla stragrande maggioranza delle tavole italiane.

LaRedazione

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

il gelato di Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

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



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Baked creamy pasta with Parmesan cream and truffle

Quite literally, Garofalo Pasta, cream, cheese and truffle, what more could you ask for?

So easy and delicious, it's deadly.

Ingredients for 2

180g Pasta Garofalo (any shape)
220 ml double cream
160g Parmesan cheese, grated
Black truffle (as much as you want)
Salt
Pepper

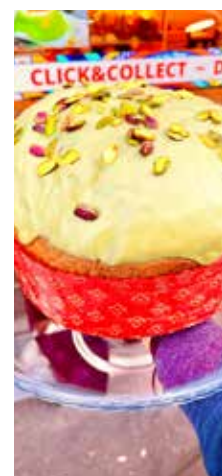
Method

1. Preheat the oven to 200 degrees.
2. In a pan heat the double cream until boiling. Allow it to boil for a couple of seconds then remove from the heat and add half of the grated Parmesan. Stir until all the cheese has melted and add a pinch of salt and pepper.
3. Cook the Garofalo pasta until very al dente (at least 4 minutes before the time stated on pack).
4. Drain the pasta and stir into the cream and Parmesan sauce ensuring the pasta is fully coated.
5. Sprinkle the remaining Parmesan over the top of the pasta and sauce and bake in the oven until the cheese has started to brown on top (this should take around 5 minutes).
6. Serve with more Parmesan and grated truffle!



etnacoffee
sicilian street food

MERRY CHRISTMAS!



Pistachio Panettone



Pistachio Pandoro



Cassata Siciliana

www.etnacoffee.net

tutti a tavola...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Spinach soup with poached eggs



This was always an important standby soup in our house, because Margherita could eat spinach – though we had to make it for her without the eggs. For that reason, I am a fan of frozen spinach – it is one of those vegetables that takes very well to freezing, so we always have a bag of it at home. In this recipe we use double cream, but it is also good without it.

So many of the simple soups I grew up with can be elevated to a whole meal by adding a poached egg, which breaks up voluptuously into the soup as you eat it.

You can either poach the eggs freshly just before you serve the soup, or, to make life easier, cook them in advance and lift them carefully out of the pan and into a bowl of iced water. Then, when you are ready to serve the soup, lift one into each bowl and ladle the hot soup over the top. If you like you can also toast a slice of bread for each person and put it into the soup bowl first, then put the egg on top.

Everybody has their own 'special' way to poach eggs that they think is the best. My way is to bring a large pan of water to the boil – I would use 2 or 3 litres for 6 eggs – and add 1 tablespoon of white wine vinegar. It is best to poach the eggs in two batches.

Turn down the heat so that only a few bubbles break the surface. Break each egg into a cup, then stir the water to create a little whirlpool and slide the egg into the centre of it, so that the white of the egg folds around the yolk, instead of becoming wispy. Poach= very, very gently for 4–5 minutes, depending on the size of the egg.

Serves 6
olive oil 1 tablespoon
shallots 5 large, finely chopped
unsalted butter 50g
fresh green spinach 1.5kg
sea salt and freshly ground
black pepper
double cream 100ml
good hot vegetable stock 2 litres

1 Heat the olive oil in a pan, add the shallots and cook gently until soft and translucent, then add the butter and spinach and as soon as it wilts, season to taste. Add the double cream and half the vegetable stock and bring to the boil, then take off the heat straight away. This is very important, because if you cook the spinach for too long it will start to oxidise turning dark and taking on a tinny flavour, when you want it to be bright green and fresh. **2** Transfer the contents of the pan to a blender and blend until smooth (again, do this as briefly as possible, in order to retain the colour), adding more stock as necessary until you have the consistency you want. **3** Put a poached egg into each warmed bowl and ladle the soup over the top.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*



TONNO E FINOCCHIO AL FORNO BAKED FENNEL AND TUNA

TUNA 'MEATBALLS' are found all over southern Italy and Sicily.

They are a beautiful dish as they stand, but I wanted to have a little fun with my version and make the meatballs a little more unusual. I've stuffed a minced tuna mixture into fennel and baked them in the oven, which makes them a little more 'Francesco'. There is also a very practical reason for cooking the fish this way. Tuna is very lean, which means it can easily turn dry, but here the fennel shells release their own juices during the cooking and keep it nice and moist. It's so hot in the South that I would serve this at room temperature, with just a squeeze of lemon, but you can serve it all year round, straight out of the oven or however you like.



SERVES 4

100g crustless sourdough bread or other coarse-textured bread
200ml milk
400g tuna loin, cut into 3mm cubes
¼ red onion, finely chopped
¼ garlic clove
5g dill
1kg fennel
3 tbsp extra virgin olive oil
1 small shallot, finely chopped
60g tinned anchovy fillets, drained, rinsed and chopped
100ml white wine
generous pinch of saffron strands
2 courgettes, cut into 3mm dice, plus 2 courgette flowers
15g salted capers, soaked overnight then drained
40g black pitted olives
200ml fish stock
sea salt and freshly ground black pepper

Preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6. Soak the bread in the milk. Put the tuna into a bowl and add the red onion, garlic and dill. Squeeze the bread to remove the milk and add to the tuna. Season with salt and pepper and mix well.

Trim the base of each fennel bulb and detach the leaves. Discard the first two thicker leaves, remove the core and reserve. Depending on the size of the fennel, you will use four large ones or eight small ones. Blanch the hollowed-out fennel in salted boiling water for 3 – 4 minutes, then drain and transfer to a bowl of iced water to cool. Drain the fennel and dry thoroughly, then fill with the tuna mix and set aside.

Cut the reserved fennel cores into 3mm dice. In a large ovenproof casserole, heat 1 tablespoon of the olive oil over a medium heat and sweat the shallot and anchovies until the onion is soft – about 5 minutes – then add the fennel dice and sweat for another minute. Pour in the wine and over a medium-high heat let it evaporate. Add the saffron, courgette dice and their flowers, capers, olives and fish stock and bring to the boil, then remove from the heat.

Heat a frying pan with 2 tablespoons of olive oil over a medium heat and fry the filled fennel tuna-side down until the tuna is sealed and browned. Transfer the fennel to the sauce and push them into it so that they are submerged about halfway. Transfer the casserole to the oven and cook for 10 – 15 minutes or until the tuna is cooked through and the fennel is soft – it will depend on the size of the fennel.



La Cucina Siciliana

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



MOSTACCIOLI

The Mostaccioli are typical and delicious Sicilian biscuits created centuries ago in the convents of the Region for the celebration of Christmas and other important religious festivities. They are easy to prepare and still very popular

INGREDIENTS 4 PEOPLE

A litre of cooked wine,
500 g of coarse semolina,
a bit of water,
a teaspoon of cinnamon,
100 g of sugar,
a grated orange peel,
50 g giugiolena.

METHOD:

Put a saucepan with water, cooked wine, cinnamon, grated orange peel: as soon as the water boils you put into the pot slowly the flour, stirring at the same time.

Once the flour has thickened, turn off the stove and allow to cool. Then pour the mixture into the pastry board and knead well with your hands with a bit of oil, creating a stretched dough and sprinkle in a bit 'of giugiolena.

Cut the dough into pieces and put the cookies on a greased baking tray, which is baked for 20-30 minutes.

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@difeitalia.co.uk

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA
"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

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

RETE CONSOLARE CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319
ashford.onorario@esteri.it
Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)
Passaporti (Solo su appuntamento)
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565 (Durante le ore di Ufficio)
(Solo su appuntamento)
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ
Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00
www.vicensolato.co.uk
birmingham.onorario@esteri.it

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE
Dott. Luigi LINO
Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965
Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle
10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa Bruna CHEZZI
58 Kings Road, Cardiff CF11 9DD
Tel: 020 4537 0338
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30
appuntamenti telefonare 9:00 - 11:00
cardiff.onorario@esteri.it

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo NICASTRO
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB
Tel: 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@gmail.com
(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE
Sig. Stefano Renzo FINETTI
Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034
Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00
(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE
Dott. Alessandro BRANCATO
Ap. 106, Century Building, Patriotic
Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it
Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30
Sabato: 9:00 - 13:00

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO
Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriel Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
T: 0151 3051060 - 01513051061
liverpool.onorario@esteri.it
(Solo su appuntamento)
Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00
14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

MANCHESTER

CONSOLATO ONORARIO
Cav. Giuseppe TERMINI
Suite 204, 111 Piccadilly
Manchester M1 2HY
Cell: 07467 277463 (Solo ore di Ufficio)
Martedì, mercoledì e giovedì:
09.30 - 13.30 (Solo su appuntamento)
www.consolatomanchester.com
info@consolatomanchester.com

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa
dell'assunzione del nuovo titolare)

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(Solo su appuntamento)
info@consolatonottingham.org

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229
(Solo su appuntamento)
peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE
Temporaneamente chiusa (in attesa
dell'assunzione del nuovo titolare)

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking

Surrey GU22 7AW
T: 0148 376 0749
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Cav. Ronnie CONVERY
Anderson Strathearn, George House,
50 George Square, Glasgow, G2 1EH
Cell: 07450 616552
glasgow.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654
belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN
Vacante

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)
20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì - Venerdì 10:00 - 15:00
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 LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org

COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.
111 Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE AGENCY

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

ITA Airways
Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.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.unicredgroup.eu

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X 7HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

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

PATRONATI

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

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

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

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

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU

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

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

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

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

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

NOTAI

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

DOTTORI

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

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801

GATWICK - WEST SUSSEX RH6 ONP
T: 0844 892 0322

LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000

STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803

LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100

BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072

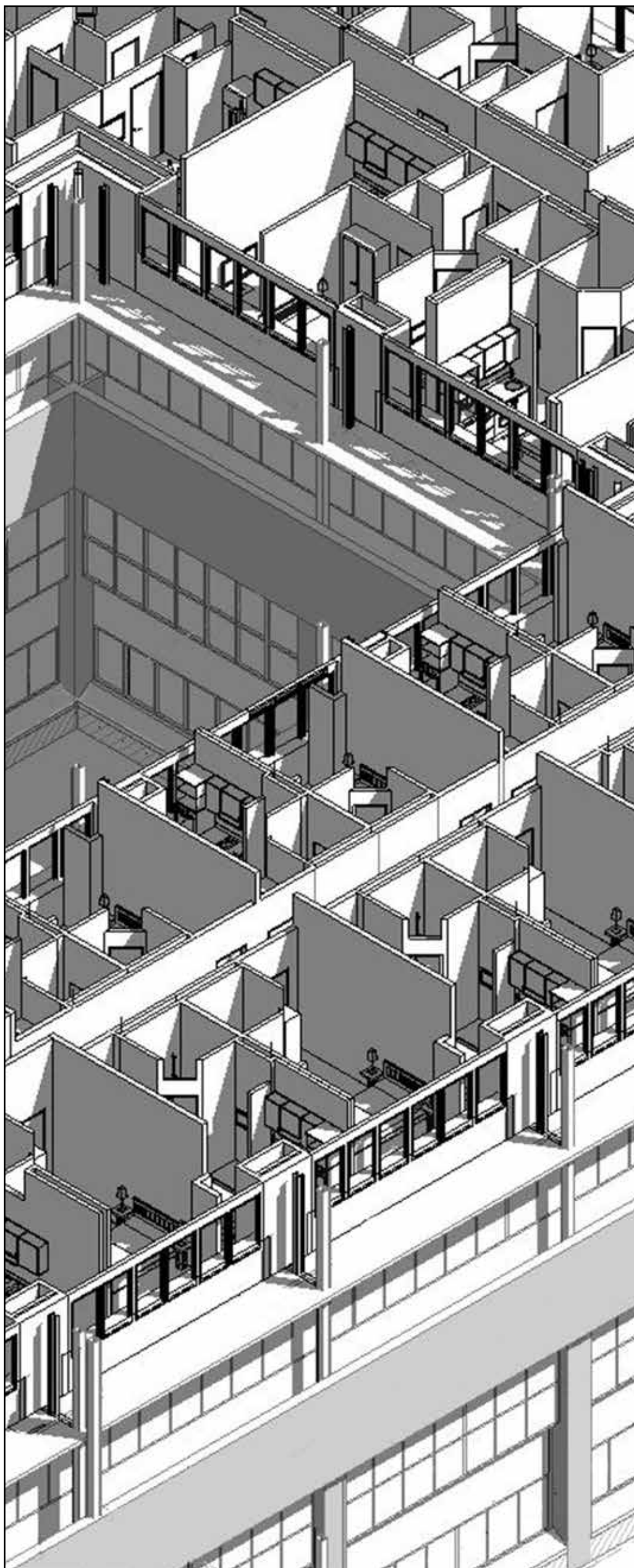
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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



EMD Group 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





PANETTONE FIASCONARO,
A NEW SICILIAN TRADITION

www.fiasconaro.com



Discover the Fiasconaro Panettone range with eco-friendly luxury packaging!
www.cibosano.co.uk

HAPPY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR