



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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

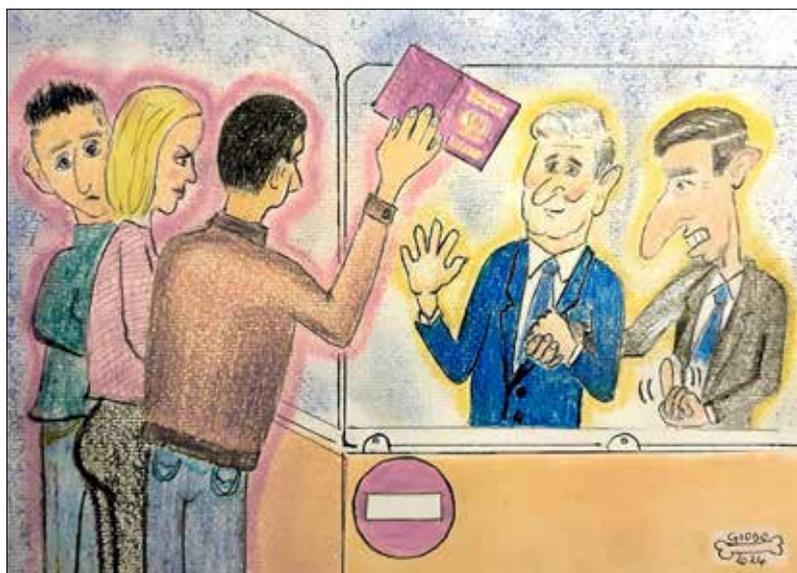


## IL GLOBO TV

Un mondo  
di intrattenimento

tv.ilglobo.com

## Mobilità giovanile UE-UK? Secco **no** di Londra



re, studiare e lavorare in UK per quattro anni senza bisogno di visti e permessi dando ovviamente gli stessi diritti ai cittadini britannici nella stessa fascia d'età interessati a stabilirsi provvisoriamente nell'area Ue.

La Commissione europea aveva proposto i negoziati dopo aver saputo che il Regno Unito ha approvato una serie di Paesi europei (in primis la Francia ma si è parlato anche di Germania, Spagna e Polonia) per concludere programmi bilaterali di mobilità giovanile sulla falsariga dei tredici già in vigore con Paesi del Commonwealth come Canada, Nuova Zelanda e Australia.

"La proposta - avevano spiegato a Bruxelles - mira a superare in modo innovativo i principali ostacoli alla mobilità cui si scontrano oggi i giovani e a istituire un diritto che consenta loro di spostarsi tra l'UE e il Regno Unito in modo più semplice e per periodi di tempo più lunghi. Fissa le condizioni (età, durata massima del soggiorno, condizioni di ammissibilità, norme di verifica della conformità) per permettere ai giovani di spostarsi senza uno scopo specifico (ossia per

A pag. 5

Per meno di 48 ore lo scorso aprile è sembrato possibile che su iniziativa di Bruxelles si riaprissero di nuovo per i giovani europei le porte del Regno Unito, chiuse dalla Brexit. Ma a stretto giro di posta il governo conservatore britannico con a capo Rishi Sunak ha bocciato l'ambizioso "programma di mobilità giovanile" proposto dall'Ue. E anche i laboristi di Ken Starmer - dati vincitori da

tutti i sondaggi sulle prossime elezioni politiche, ormai dietro l'angolo - si sono affrettati a dirsi d'accordo con i Tories.

La prospettiva di un possibile ritocco dei catenacci imposti dalla Brexit ha preso corpo il 18 aprile quando la Commissione europea ha invitato i 27 Paesi dell'Ue a decidere sull'avvio di negoziati con il Regno Unito per permettere ai cittadini europei tra i 18 e i 30 anni di vive-

## Dall'Australia un'app per vedere in UK i canali Rai



La Rai sbarca in UK (con app per accesso a molti canali)

Basta scaricare una app e voilà: in UK potete vedervi i principali canali televisivi della Rai sul telefonino, sul tablet, sul pc o sulla smart tv. Senza bisogno di parabole satellitari e schede tivusat (in teoria illegali all'estero...). L'app è scaricabile al sito <https://tv.ilglobo.com> o direttamente dalla smart tv. Ba-

sta pagare un piccolo canone mensile per l'accesso ed è fatta.

Questo nuovo servizio (con bacino potenziale i 700.000 italiani residenti in UK) è stato presentato ufficialmente lo scorso 23 aprile all'Ambasciata d'Italia a Londra. A promuoverlo: Rai Italia, la struttura che da un paio d'anni ha sostituito la vecchia Rai International e che da gennaio propone programmi

in diretta e contenuti originali in streaming anche nel Regno Unito in collaborazione con l'app di GloboTV, gruppo mediatico australiano che ha come target primario la vasta comunità italiana presente nel paese dei canguri.

Il GloboTV - rappresentato all'evento "Un mondo d'Italia: Nuovi mercati,

Segue a pag.7

## BRAGAGNI: "MIA MADRE È L'ITALIA, MIA MOGLIE È L'INGHILTERRA"

Imprenditore, filantropo, professore, diplomatico... In un'intervista a "SM La Notizia Londra" l'anglo-italiano Maurizio Bragagni ci parla delle sue tante vite, del suo sostegno al governo Meloni e di che cosa gli dà "speranza, forza e orientamento nelle sfide e nei momenti di gioia".

Ci dica delle sue origini, della sua famiglia, dei suoi genitori. Quando è arrivato a Londra e perché ha scelto di viverci?

Sono nato a Pieve Santo Stefano, in Toscana, 49 anni fa. Parlando della mia famiglia e dei miei genitori, proveniamo da una famiglia di agricoltori toscani. Mio nonno era pollaiolo, mentre mio padre ha iniziato a lavorare alla Sip come dirigente, per poi passare alla Tratos, prima mio zio e poi mio padre, trasformandoci in industriali. La nostra è una famiglia senza ecces-



si, semplice come molte famiglie della media borghesia italiana, che sono

Segue a pag. 8

### AL VOTO IN UK IL 4 LUGLIO SUNAK RISCHIA GROSSO

A pag. 2

### A CHISWICK LA MIGLIORE PIZZERIA EUROPEA

A pag. 10

### 4 GIORNI DI FULL IMMERSION NEI SAPORI DI SICILIA

A pag. 10

### Meravigliose Marche al Queen's Club di Londra

A pag. 13

### IN ITALIA BAMBINO "CONDANNATO" DA NHS

A pag. 15



**JOE AVATI**  
2024 WORLD TOUR

When I WAS  
YOUR Age...

**THE MUST SEE SHOW OF 2023-24**

**RETURNS BY POPULAR DEMAND**

**London**

**SATURDAY 7TH SEPTEMBER**  
BISHOP DOUGLASS CATHOLIC SCHOOL  
DOORS OPEN 7.30PM | TIX: JOEAVATI.COM/#GIGS

ARCOBALENO  
CANCER  
TRUST

THIS SHOW IS SUITABLE FOR CHILDREN OVER 12

## AL VOTO IN UK IL 4 LUGLIO SUNAK RISCHIA GROSSO



Il "partito della Brexit" tira la reverenza: il primo ministro conservatore Rishi Sunak ha indetto per il 4 luglio elezioni anticipate per il rinnovo dei Comuni che – dicono tutti i sondaggi – porteranno alla sua defenestrazione e all'insediamento del leader laburista Keir Starmer a Downing Street.

Sunak avrebbe potuto tirare a campare ancora qualche mese (data ultima era il 28 gennaio 2025) ma ha tagliato la testa al toro il 22 maggio, quando a sorpresa ha annunciato la chiamata alle urne in piena estate.

La legislatura ora agli sgoccioli (iniziata dopo le elezioni del dicembre 2019, stravinte dai conservatori al grido di "Get Brexit Done") è stata caratterizzata da un'instabilità all'italiana: tre i primi ministri che si sono succeduti. Prima il "genio e sregolatezza" Boris Johnson, poi la parentesi brevissima e tumultuosa di Liz Truss (durata appena

49 giorni, il tempo però per esporre il Paese ad una grave crisi finanziaria) e poi (dal 25 ottobre 2022) il "safe hands" Rishi Sunak.

Prudente, con i piedi per terra, in ottimi rapporti con la premier italiana Giorgia Meloni perché entrambi molto a destra ed entrambi alle prese con il rompicapo dell'immigrazione clandestina, Sunak ha riportato il governo sul binario della normalità ma l'assenza di carisma sembra destinata ad essergli fatale al rendez-vous del 4 luglio.

Salvo clamorosi colpi di scena, sembra dunque destinato a calare il sipario sul lungo regno dei conservatori, ininterrottamente al potere dal 2010 quando gli elettori mandarono a casa il premier laburista Gordon Brown.

Con Starmer a Downing Street dovrebbero migliorare i rapporti con l'Europa ma il Labour ha già avvertito: la Brexit non si tocca. *LaR*



## Una prima assoluta per il Papa: sarà a "Vertice dei 7 Grandi" (in Puglia)



La Meloni si è detta sicura che "la presenza di Sua Santità darà un contributo decisivo alla definizione di un quadro regolatorio, etico e culturale all'IA" e che "sul presente e sul futuro di questa tecnologia si misurerà ancora una volta la capacità della comunità internazionale di fare quello che il 2 ottobre del 1979, papa Giovanni Paolo II ricordava nel suo celebre discorso alle Nazioni Unite, cioè che l'attività politica, nazionale e internazionale viene dall'uomo, si esercita mediante l'uomo ed è per l'uomo".

"La presidenza italiana del G7 – ha sottolineato Giorgia Meloni – intende valorizzare questo percorso promosso dalla Santa Sede, portarlo all'attenzione degli altri leader in occasione del vertice in Puglia... La presenza di Papa Francesco dà lustro alla nostra nazione e all'intero G7."

L'IA è, per Meloni, "quella che in molti, e non a torto, ritengono essere la più grande sfida antropologica di questa epoca, che può generare grandi opportunità, ma che porta con sé anche alcuni rischi, oltre a incidere sugli equilibri globali. Ringrazio di cuore il Santo Padre per aver accettato l'invito dell'Italia."

"Il nostro impegno – ha affermato la premier – è sviluppare meccanismi di governance per garantire che l'Intelligenza Artificiale sia incentrata sull'uomo e controllata dall'uomo, ovvero che mantenga al centro la persona. È una sfida che nessuno di noi può pensare di affrontare da solo e io credo sia fondamentale valorizzare il meglio della riflessione etica e intellettuale che in questo ambito si sta sviluppando". *LaRedazione*



- Immediate account creation
- 24/7 Ordering with Real-time stock availability
- £100 Minimum order in London & M25
- Best Value Pizza Essentials Range
- Nationwide Delivery Service
- Highest quality brands guaranteed

**SALVO**  
1968

[www.salvo1968.co.uk](http://www.salvo1968.co.uk)

**The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler**

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

Use Code **CIAO10** to get **10% Off** your first order

[ciao@salvo1968.co.uk](mailto:ciao@salvo1968.co.uk)  
**0808 122 1968**

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

salvo1968ltd

# INVESTIMENTI STRANIERI, LIBERTÀ DI STAMPA: UK STRACCIA ITALIA

Malgrado l'handicap della Brexit il Regno Unito continua ad attirare molti più investimenti esteri dell'Italia, che è molto dietro a UK anche sul fronte della libertà di stampa.

Queste due amare (per la Penisola) verità emergono da due recenti ricerche, una della megasocietà di consulenza EY (la ex Ernst&Young) e l'altra dei francesi di RSF (Reporters sans frontières).

Gli esperti di EY hanno esaminato gli investimenti stranieri diretti (FDI) verso i Paesi europei nel corso del 2023 e tra Italia e UK non c'è partita: su un totale di 5694 investimenti censiti il Regno Unito se ne è accaparrati 985 contro i 214 del Belpaese ed è al secondo posto dopo la Francia (1194). L'Italia è soltanto nona - superata nell'ordine da Germania (733), Turchia (375), Spagna (304), Polonia (229), Portogallo (221) e Belgio (215) - e grazie agli investimenti esteri ha generato 14.004 nuovi posti di lavoro, pochi contro ai 42.450 del Regno Unito. Unica consolazione: in



Italia rispetto al 2022 gli FDI risultano in aumento del 18%, si può quindi sperare.

Scarse consolazioni anche dal rapporto 2024 di RSF sulla libertà di stampa nel mondo: il Regno Unito guadagna tre posizioni ed è al 23esimo posto mentre l'Italia è soltanto 46esima, giù di 5 tacche rispetto al rapporto precedente. A giudizio di RSF il Paese dove la libertà di stampa è in assoluto maggiore è la Norvegia, seguita da

Danimarca, Svezia, Olanda e Finlandia.

Che nel campo dei media l'Italia faccia peggio di Germania (decima), Francia (ventunesima) e Spagna (trentesima) in effetti non sorprende: tradizionalmente i governi al potere a Roma cercano sempre di usare la tv pubblica come loro megafono. RSF l'ha retrocessa di cinque posizioni, inserendola nella fascia gialla dei Paesi dove la libertà di stampa è potenzialmente "problematica" a causa della battaglia in corso per l'acquisizione dell'AGI, seconda agenzia di news dietro l'Ansa, fondata e controllata dal gigante petrolifero pubblico Eni. Un parlamentare della maggioranza con enormi interessi nel settore sanitario, il leghista Antonio Angelucci, si è fatto avanti per comprarla. Negative sono considerate da Reporters sans frontières anche la cosiddetta "legge bavaglio" che restringe il campo d'azione per i cronisti giudiziari e la minaccia di inasprire la legge sulla diffamazione per mezzo stampa. *LaR*

# LICEO ANGLO-ITALIANO A LONDRA: DEPUTATA PUNGOLA IL GOVERNO MELONI

Una parlamentare dell'opposizione ha fatto sua la proposta di un liceo anglo-italiano a Londra e con un'interrogazione ha chiesto al governo Meloni di valutarne l'opportunità.

"Esistono istituti statali omnicomprensivi ad Addis Abeba, Asmara, Atene, Barcellona, Istanbul, Madrid, Parigi e Zurigo ma - sottolinea nell'interrogazione la deputata Federica Onori del partito centrista Azione - non a Londra, dove un nutrito gruppo di italiani chiede da tempo che anche nella capitale britannica venga aperta una scuola secondaria in grado di fornire ai ragazzi di famiglie italiane un'istruzione d'alto livello, in cui trovi spazio anche l'insegnamento della nostra lingua e della nostra cultura".

L'interrogazione, rivolta al ministero degli Esteri, sollecita il governo a valutare "l'opportunità di avviare un percorso per l'apertura di una scuola secondaria bilingue e biculturale italo-inglese a Londra".

Federica Onori mettere in risalto che l'iniziativa ha il sostegno del Comites Londra e i promotori hanno già avviato "interlocuzioni" col Ministero degli Esteri ma "al momento risulta tutto fermo" quando invece "è importante tenere aperti i canali di confronto e continuare a lavorare alla ricerca di possibili soluzioni".

Il Comites Londra ha approvato all'unanimità lo scorso dicembre la proposta di sostenere il progetto che un nutrito gruppo di genitori sta spingendo con forza: l'istituzione della prima scuola secondaria bilingue e biculturale italiano/inglese a Londra. L'iniziativa mira a fornire l'opportunità di una istruzione d'alto livello alle famiglie di lingua italiana residenti nella capitale britannica.

La scuola secondaria italo-inglese proposta dovrebbe offrire un programma di studi biculturale, un bachelor internazionale equiparato a un liceo classico e scientifico che integra i sistemi educativi italiano e britannico, garantendo agli studenti qualifiche riconosciute in entrambi i Paesi.



derisa per anni per le mie radici popolari, mi hanno chiamata pesciarola, borgatara, perché loro sono colti. Ma io sono fiera di essere una persona del popolo". Quindi votatela questa Giorgia, anche se a Strasburgo non andrà.

Ancora più clamoroso il caso di Calenda che sulla scia della Meloni ha prontamente annunciato la sua candidatura quando appena una settimana prima andava per le tv tuonando: "Penso che si deve candidare chi deve andare in Europa, altrimenti è uno svilimento degli elettori, una presa in giro".

Anche l'ex-premier Romano Prodi, "padre nobile" del PD ed ex-presidente

della commissione europea, la pensa come il primo Calenda: "Si chiede agli elettori - ha lamentato - di dare il voto a una persona che di sicuro non ci va a Bruxelles se vince. Queste sono ferite alla democrazia che scavano un fosso. Questo ragionamento riguarda Meloni, Schlein, Tajani e tutti i leader che si candidano: non è un modo per sostenere la democrazia".

Di fronte alle imperterrite candidature dei Big il povero Prodi non ha potuto trarre che questa conclusione: "Onestamente quello che sta succedendo nelle candidature alle europee vuol dire che non mi dà retta nessuno".

*LaRedazione*

# MI CANDIDO ALLE EUROPEE MA NO, A STRASBURGO NON ANDRÒ

Tempo di elezioni europee nei Paesi Ue e l'Italia spicca per una vistosa, controversa peculiarità: molti Big della politica, in testa la premier Giorgia Meloni, si sono candidati benché mai e poi mai andranno al parlamento di Strasburgo per incompatibile con la più ghiotta poltrona di deputato o senatore in patria.

Oltre a Meloni per Fratelli d'Italia, sveltano nelle liste il ministro degli Esteri Antonio Tajani (Forza Italia), la segretaria del partito democratico (PD) Elly Schlein e il capo di Azione, Carlo Calenda.

Amche l'ex-premier Matteo Renzi, leader del partition Italia Viva, si è candidato ma ha assicurato che se sarà eletto (cosa piuttosto improbabile...) andrà a Strasburgo e mollerà lo scanno di senatore della Repubblica.

Questi capipopolo pensano e sperano che mettendoci la faccia porteranno più voti ai loro rispettivi partiti. Una



convincione (tutta da dimostrare) che ha spinto il gruppo dirigente del PD - in teoria il partito meno personalistico di tutti - a dibattere se inserire nel suo simbolo il cognome della segretaria. Alla fine la Schlein ci ha rinunciato ammettendo che si trattava di un'iniziativa "divisiva" ma il dibattito stesso la dice lunga sulla piega presa dalla politica nel Belpaese.

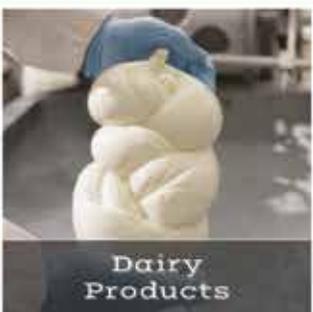
Va detto e ripetuto che in nessun altro Paese europeo si è assistito ad un'analogia scesa in campo dei Vip del mondo politico e l'anomalia italiana

è presto spiegata: a Roma le elezioni europee con sistema proporzionale sono vissute soprattutto come una verifica dei rapporti di forza tra i partiti. Prenderà Forza Italia più voti della declinante Lega di Matteo Salvini? Che distanza il Pd metterà tra se' e i grillini del Movimento Cinque Stelle? Di Europa si è dibattuto molto poco e quasi mai entrando nel vivo dei tanti complessi e dirompenti problemi.

Giorgia Meloni l'ha detto chiaro e tondo quando il 28 aprile ha annunciato la sua candidatura come capolista in tutte le circoscrizioni: il voto europeo servirà anche a verificare l'attuale grado di consenso goduto da lei e dal suo governo. Punta a racimolare per sé stessa almeno due milioni di preferenze "Chiedo agli italiani - ha detto - di scrivere il mio nome, ma il mio nome di battesimo...Sono fiera che la maggior parte dei cittadini che si rivolge a me, mi chiami Giorgia. Io sono stata

Italian Food  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



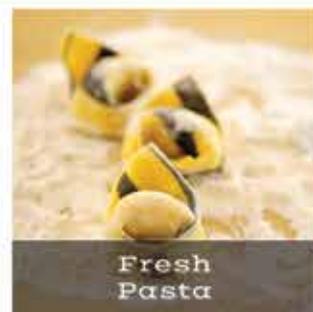
**Dairy Products**



**Premium Sausages**



**CARNEVALE**  
Established 1966  
Prodotti di Qualità



**Fresh Pasta**



**Cured Meats**

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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

# NON MANCANO ITALIANI NEMMENO NELL'ISOLA PIÙ REMOTA (TRISTAN DA CUNHA)



Tristan da Cunha è un puntino nell'immensità sud dell'Oceano Atlantico, è considerato il luogo abitato più remoto del pianeta e ha una sorprendente e forte "italian connection": dei 238 abitanti, un quinto (per l'esattezza 46) discende da Andrea Repetto e Gaetano Lavarello, due marinai di un pittoresco e famoso borgo marinaro ligure - Camogli - che fecero naufragio nei pressi dell'isola nel 1892 e ci rimasero.

Questa presenza tricolore sull'isola vulcanica di Tristan da Cunha - un

Territorio britannico d'Oltremare dove due dei dieci cognomi presenti sono Repetto e Lavarello - è stata portata all'attenzione della comunità italiana in UK dall'avvocato Alessandro Gaglione, presidente del Comites Londra, dopo una sua visita al Museo Marinaro "Gio Bono Ferrari" di Camogli dove ha avuto modo di approfondirne la curiosa storia.

Su questo tema, che da molto tempo lo appassiona, Gaglione ha organizzato lo scorso 15 maggio un evento

all'Ambasciata Italiana a Londra, patrocinato dal Comites di Londra, alla presenza dell'attuale Administrator Britannico dell'isola Philip Kendall e dell'ambasciatore Inigo Lambertini. Paolo Terrile, presidente del Consiglio Comunale di Camogli, e Gianfranco Repetto, discendente di Andrea Repetto ed uno dei pochi italiani ad aver visitato l'isola, hanno animato un panel moderato dallo stesso Gaglione.

Tristan da Cunha (unica isola abitata di un piccolo arcipelago, accorpato sotto il profilo amministrativo con altre due isole atlantiche nel mezzo del nulla: Sant'Elena di napoleonica memoria e Ascensione) è geograficamente l'insediamento umano più remoto al mondo a causa della enorme distanza dai continenti e della mancanza di veloci mezzi di trasporto. Non ha aeroporto perché la modesta superficie non ne consente la costruzione. E può essere raggiunta soltanto a bordo di saltuari pescherecci con pochi posti disponibili dopo cinque/sei giorni di navigazione da Città del Capo, distante 2800 chilometri mentre la costa argentina è

ancora più lontana (3.300 chilometri). Distanze simili non permettono nemmeno l'uso dell'elicottero. Negli ultimi anni è comunque arrivato, oltre al telefono, anche internet.

Andrea Repetto e Gaetano Lavarello si trovavano a bordo del brigantino a palo Italia, carico di carbone in viaggio dalla Scozia a Città del Capo con 16 membri di equipaggio, quando il 3 ottobre 1892 divampò a bordo un in-



Paolo Terrile, Gianfranco Repetto



Philip Kendall

endio per autocombustione in pieno oceano Atlantico. Il comandante, il genovese Rolando Perasso, riuscì a portare in salvo tutta la ciurma facendo arenare la nave in fiamme sui fondali di Tristan da Cunha dopo sei drammatici giorni di navigazione.

Ospitati dagli abitanti dell'isola nell'unico villaggio esistente, Edinburgh of the Seven Seas, i naufraghi furono imbarcati il 21 gennaio dell'anno dopo sulla nave Wild Rose che li portò in Sudafrica. Con l'eccezione di Lavarello e Repetto che decisero di restare assieme ad un marinaio di Ancona, un certo Marcanesi. Quest'ultimo dopo quattro anni se ne andò e si trasferì a Città del Capo mentre i due camogliesi rimasero sull'isola remota per sempre, sposandosi e avendo parecchi figli. In loro onore è stato chiamato Camogli l'unico, piccolo ospedale laggiù es

LaRedazione



Una santa che ti difende dalla peste te la tieni buona ed è per questo che dal 1624 Palermo venera Santa Rosalia dal 10 al 15 luglio con "U Fistinu", il festino, dando vita a scenografiche e oceaniche processioni per le vie della città.

## VIVA VIVA SANTA RUSULIA! Sindaco di Palermo presenta a Londra "U Fistinu"

Il 2024 segna il quattrocentesimo anniversario dal ritrovamento del corpo della "Santuzza", una ricorrenza celebrata attraverso un calendario ricco di eventi e iniziative che il sindaco del capoluogo siciliano Roberto Lagalla ha presentato lo scorso 20 maggio a Londra nei saloni dell'Istituto Italiano di Cultura assieme al rappresentante ENIT in UK Flavio Zappacosta.

Durante l'evento in terra britannica, aperto dal direttore dell'istituto, Francesco Bongarrà (siculo doc), è stato presentato un documentario sulla popolare kermesse religiosa.

Giovane nobildonna vissuta nel dodicesimo secolo all'epoca di Ruggero re di Sicilia, Rosalia fu spinta dalla vocazione prima a chiudersi in convento e poi a fare vita eremitica di preghiera sul Monte Pellegrino, la grande mon-

tagna che chiude a nord il Golfo di Palermo. Già in vita fu in odore di santità ma fu dichiarata santa soltanto dopo il 1624 quando Palermo fu sconvolta dalla peste.

Leggenda vuole che le preghiere alle quattro sante protettrici - Agata, Oлива, Ninfa, Cristina - rimasero inascoltate. Ed è qui che interviene Rosalia, rivelando a una donna il luogo dove erano nascoste sul Monte Pellegrino le sue spoglie mortali.

Le reliquie vennero recuperate il 14 luglio del 1624 e sulla spinta di una seconda visione di Santa Rosalia (stavolta ad un saponaiolo) furono portate in processione nel giugno del 1625 al canto del "Te Deum Laudamus" e tanto bastò per aver ragione della peste, cessata del tutto il 3 settembre di quell'anno.

La tradizionale processione popolare ha luogo la sera del 14 luglio: parte dalla Cattedrale e arriva fino al Foro Italico attraverso il Cassaro, seguendo un percorso fitto di riferimenti allo spasimo che culmina con la gioiosa celebrazione della vita, con lo spettacolo di fuochi d'artificio. In testa, l'Arcivescovo di Palermo e il Sindaco guidano tutta la città che si anima per rendere omaggio alla Santa, aggregandosi ad un corteo sempre più impressionante.

Il centro della processione è un fastoso carro, a forma di vascello, che reca la statua della Santa e viene costruito anno per anno. Si tratta di un vero e proprio palcoscenico itinerante, alto dieci metri e lungo quasi altrettanti, trasportato da buoi e riccamente decorato con rose, angeli, putti, tritoni, tra l'oro zecchino e le tinte barocche.



Il 15 luglio vengono invece portate in processione le reliquie della Santa in un'urna argentea e si celebrano messe in suo onore, fino al rientro in cattedrale con la benedizione dell'Arcivescovo di Palermo.

È chiaro: per chi desidera scoprire l'anima vera e profonda della Sicilia u fistinu di Santa Rosalia - straordinario insieme di fede, gioia, rappresentazione sacra, vittoria della vita sulla morte, celebrazione dell'identità collettiva - è un appuntamento irrinunciabile.

LaRedazione

Est. 2003

# CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanoldt

20 ANNIVERSARIO

Head Office  
☎ 01992 804 716 ✉ orders@cibosano.co.uk  
📍 Unit 4, I.O. Centre, Lea Road, Waltham Cross, Waltham Abbey, EN9 1AS

Scotland Branch  
☎ 01506 901 557 ✉ scotlandorders@cibosano.co.uk  
📍 Unit 19, Inchwood Park, Starlaw Road, Bathgate, Edinburgh, EH48 2FY

Segue da pag1

## Mobilità...

motivi di studio, formazione o lavoro) o in assenza di quote. Ad esempio, l'accordo previsto permetterebbe sia ai cittadini dell'UE che a quelli del Regno Unito di età compresa tra i 18 e i 30 anni di soggiornare per un periodo massimo di 4 anni nel paese di destinazione".

"Il recesso del Regno Unito dall'Unione europea - aveva sottolineato Maroš Šefčovič, vicepresidente esecutivo Ue per il Green Deal europeo, le relazioni interistituzionali e le prospettive strategiche - ha colpito in modo particolare i giovani dell'UE e del Regno Unito che desiderano studiare, lavorare e vivere all'estero. Quello di oggi è un primo passo verso un accordo ambizioso ma realistico tra l'UE e il Regno Unito che ponga rimedio alla situazione. Il nostro obiettivo è ricostruire ponti umani tra i giovani europei su entrambe le sponde della Manica".

L'approccio "innovativo" dell'Ue non è però piaciuto a Downing Street dove Europa è chiaramente una parola tuttora tossica. "Non introdurremo un programma di mobilità giovanile a livello europeo: la libera circolazione all'interno dell'Ue è stata interrotta e non è prevista la sua reintroduzione", ha tagliato corto il 20 aprile un portavoce del primo ministro e i laboristi - fin troppo timorosi che una qualsiasi rimessa in causa della Brexit riduca le loro enormi chances di vittoria elettorale - si sono prontamente accodati e si sono detti d'accordo con "nessun ritorno al mercato unico, all'unione doganale o alla libera circolazione". Sul perché del secco no l'ipotesi è più accreditata è che l'establishment politico britannico teme un fortissimo (e impopolare) affluenza dai Paesi dell'est europeo.

Unica voce fuori dal coro: Sadiq Kahn. A detta del sindaco laborista di Londra l'accordo ventilato da Bruxelles sarebbe "incredibilmente importante" per la metropoli da lui amministrata che lamenta scarsità di forza-lavoro in parecchi settori. "Bisognerebbe capire - ha affermato Sadiq Kahn parlando con il "Financial Times" - la differenza tra un programma di mobilità giovanile e la libera circolazione della gente quando si è dentro il mercato unico... Spero che il prossimo governo laborista capisca la differenza".

Il Regno Unito si dice aperto a programmi di mobilità giovanile con Paesi specifici su base bilaterale ma al momento non ne vuole sapere di intese con l'Ue in quanto tale e questa posizione la dice lunga sul fatto che la Brexit - pur essendo ormai considerata un errore se non una stupidaggine dalla maggioranza dei sudditi di Sua Maestà - rimane un totem intoccabile, una specie di dogma in barba al luogo comune che vuole gli inglesi un popolo estremamente pragmatico.

Ed è senz'altro curioso che il Regno Unito voglia tener lontani i giovani europei dalle bianche scogliere di Dover (in effetti non così bianche...) quando è invece alle prese con un'incontrollata immigrazione extra-europea di proporzioni colossali. E sorprende che la leadership del partito laborista - in teoria non favorevole alla Brexit - abbia escluso a stretto giro di posta intese con l'Ue sulla mobilità giovanile, probabilmente per mero opportunismo elettorale. Tutto per non svegliare il cane della Brexit che se la dorme...  
LaRedazione



# VENEZIA: TURISTA "MORDI E FUGGI", PAGA IL PEDAGGIO!

Progetti una capatina a Venezia di week-end o in un giorno festivo infrasettimanale, senza fermarti a pernottare? Allora, se non sei veneto e non hai per qualche ragione diritto all'esenzione, devi mettere mano al portafoglio e scucire 5 euro. Pena multe salate.

Il pedaggio d'ingresso per quella che è stata ribattezzata Veniceland perché reduce la città ad un vasto "theme park" tipo Disneyland è scattato per la prima volta durante il ponte del 25 aprile (Festa della Liberazione) e rimarrà in vigore fino a metà luglio, quando il comune trierà le somme e deciderà se proseguire o no (il si sembra scontato...).

L'ingresso di week-end e nei festivi

è a pagamento tra le 8.30 e le 16. Il ticket è acquistabile online, nelle tabaccherie di tutt'Italia o nelle biglietterie automatiche vicino alla stazione ferroviaria di Santa Lucia. Consiste in un codice QR.

Online puoi chiedere un "voucher di esenzione" se ad esempio entri nella città lagunare per una cerimonia (matrimonio, battesimo, cresima o funerale), su invito di amici o se si è in possesso di una prenotazione alberghiera. Chi non paga il pedaggio rischia multe da 500 a 300 euro. Lunga la lista degli esentati: i giovani fino a 14 anni d'età, i disabili, le scolaresche in gita, i pendolari che lavorano a Venezia, le forze armate e dell'ordine e i

vigili del fuoco....

Il 25 aprile, quando la "sperimentazione" è partita, a versare al comune i fatidici 5 euro sono stati in tutto 15.700 "daytrippers" mentre in totale sono entrate quel giorno a Venezia 113mila persone. L'incasso è stato di 78.500 euro.

Malgrado l'enorme platea degli esentati (e dei furbi...) il sindaco Luigi Brugnaro ha gridato al successo e ha fatto capire che si punta a rendere il pedaggio permanente per week-end e festività varie. "Bisognava fare qualcosa per regolare il turismo perché il gioiello va preservato... Stiamo insegnando questo sistema perché vogliamo dare un futuro a Venezia e lasciare questo patrimonio dell'umanità alle future generazioni", ha affermato il sindaco e ha assicurato che l'obiettivo non è assolutamente quello di far cassa ma di porre un freno al flusso sempre più soffocante di viaggiatori "mordi e fuggi", il cosiddetto "overtourism".

Nel 2022 i "Daytrippers" che si sono fiondati su Venezia sono stati in media 40.000 al giorno e hanno creato spesso e volentieri incredibili ingorghi nelle calli e nelle piazzette.

Parecchie associazioni, in testa l'Arci, contestano però il pedaggio sostenendo che non risolve assolutamente alcun problema della città, è di dubbia costituzionalità e viola il principio europeo di libera circolazione.

"Il Comune non limita le locazioni turistiche, non investe nelle politiche per la casa, né per servizi per i residenti. Il ticket trasforma la città in museo", ha tuonato Federica Toninelli del collettivo "Assemblea sociale per la casa" che il primo giorno di pedaggio ha animato una protesta sfociata in scontri con la polizia. LaR



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

# BORSA VINI ITALIANI 2024

AGRICOLA SANT' ANDRÉ  
 AGRIMENT ITALIA  
 AZ. AGRICOLA ABRIGO F.LLI  
 AZ. AGRICOLA CASALUCCIOLA  
 BEACON SRL  
 BIDOLI 1924  
 BLASI CANTINA  
 BOCCAFOLLE  
 BOSIO FAMILY ESTATES  
 BRONZATO  
 CANTINA MARIO COSTA  
 CANTINE NAE  
 CANTINE PARADISO  
 CANTINE TERREDAGOLI  
 CARDONE  
 CASADEI & CLINE  
 COLI  
 CONTI ZECCA  
 DONVITANTONIO VINI  
 EMPSON & CO.  
 GLORIA

**LONDON**  
**4 JUNE 2024**  
**10:30 - 18:00**

Royal Horticultural Halls  
 80 Vincent Square  
 London SW1P 2PB

GREEN VALLEY SRL  
 IL QUARTO MIGLIO  
 IL RONCAL  
 INSERRATA  
 LA TORRETTA  
 LE CAREZZE  
 MARRAMIERO  
 MASSERIA SANPOLO  
 MASSIMO RIVETTI  
 OCONE VINI  
 PARIDECHIOVINI  
 PESOLILLO TENUTA AGRICOLA  
 PODERE MARELLA  
 PROMOSIENAREZZO  
 TAVERNA WINES  
 TENUTE TOMASELLA  
 TERRE DEL CIMA  
 TINAZZI  
 USIGLIAN DEL VESCOVO  
 VIVAEARTH  
 ZAGO AGRICOLA

[madeinitaly.gov.it](http://madeinitaly.gov.it)



Ministry of Foreign Affairs  
and International Cooperation



# Il ricordo di Matteotti si intreccia a Londra con la Festa del 25 aprile



Il 25 aprile, festa della liberazione dell'Italia dal nazifascismo, è stata celebrata quest'anno a Londra in connubio con una serie di eventi incentrati su Giacomo Matteotti, il parlamentare socialista trucidato dai fascisti di Benito Mussolini nel giugno di un secolo fa.

A Matteotti l'Istituto italiano di Cultura ha dedicato una mostra (chiusa il 5 maggio) e il 29 aprile uno "Study Day".

Un'altra mostra su Matteotti - "Enduring Tempest", curata dal giornalista Alfio Bernabei - è stata allestita alla Charing Cross Library dove il 30 maggio Bernabei ha rievocato con una conferenza gli avvenimenti drammatici legati al rapimento del deputato ed è stato letto un estratto de suo ultimo intervento al Parlamento prima dell'omicidio. "Enduring Tempest" mette in risalto il viaggio clandestino di Matteotti a Londra tra il 22 e il 26 Aprile 1924 e il suo tentativo di stabilire una piattaforma antifascista all'estero con l'aiuto dei laburisti e dei sindacati britannici.

La mostra alla Charing Cross Library - aperta fino al 13 giugno - si basa sulle ricerche fatte da Bernabei per il documentario *Dangerous Characters* per Channel 4 e per il suo romanzo *L'estate prima di domani* e include episodi quasi completamente sconosciuti - come, per esempio, il tenta-

tivo fatto da donne inglesi guidate da Sylvia Pankhurst di liberare Velia Titta, moglie di Giacomo Matteotti

L'università UCL ha dal canto suo organizzato per il 7 giugno una proiezione con sottotitoli in inglese del film di Florestano Vancini "Il Delitto Matteotti".

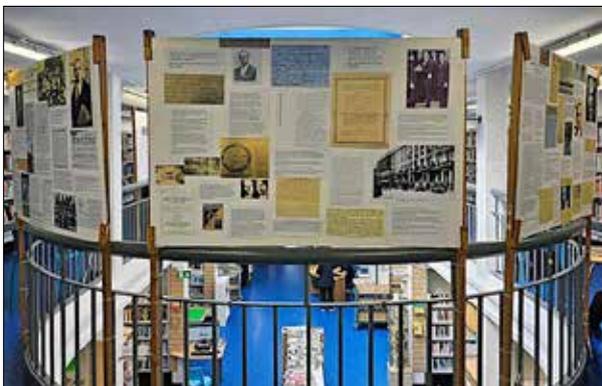
Questa messe di eventi non sorprende: i legami importanti del parlamentare italiano con Londra e la sua visione politica vicina al Labour di quei tempi illustrano bene la sua popolarità in Inghilterra. Qui il suo ultimo viaggio dal 22 al 26 aprile del 1924, qui il suo ultimo articolo sul "Daily Herald", qui i documenti sul suo assassinio conservati alla London School of Economics.

La celebrazione ufficiale del 25 aprile si è svolta a The Star of Kings, il pub letterario di King Cross, su iniziativa dell'Anpi (l'associazione dei partigiani italiani) e di altre associazioni e con l'adesione del Comites di Londra.

Alla serata al pub, con la proiezione di vari contributi video, hanno partecipato Alessandro Gaglione Presidente di Comites di Londra e la console italiana Rossella Gentile.

La diplomazia ha invitato i più giovani all'impegno, civico alla solidarietà e al sostegno per una società più equa e ha richiamato le parole del presidente italiano Sergio Mattarella sul fatto che "il fascismo fu disumano, senza memoria non c'è futuro, viva la Liberazione!".

r.a.



Segue da pag.1

## Dall'Australia...



i nostri Originals" dalla vicepresidente Nicoletta Larobina, figlia del fondatore del gruppo australiano con base a Melbourne - ha costituito una partnership con la televisione di Stato per garantire la distribuzione internazionale dei programmi Rai.

Alla presenza dell'ambasciatore Inigo Lambertini l'iniziativa è stata illustrata a Londra da Fabrizio Ferragni, direttore dell'Offerta Estera Rai, da David Boggi, responsabile commercial del progetto attraverso RaiCom e da Marco Varvello, corrispondente-capo Rai a Londra. All'evento hanno preso parte "in veste di testimonial di eccezione" il presentatore Carlo Conti (n videocollegamento da Firenze) e Ludovica Coscione, attrice del popolare seriale "Mare Fuori".

L'obiettivo di Rai Italia è contribuire a far conoscere "le eccellenze" della Penisola, consolidare i legami e l'attenzione verso il nostro Paese e farlo mettendo a disposizione di chi vive fuori confine trasmissioni del palinsesto ordinario in diretta oltre a produzioni proprie, ha indicato Ferragni. Boggi ha invece spiegato che la programmazione da parte di un partner esterno come Globo Tv può garantire una maggiore efficienza.

L'iniziativa si rivolge alla vasta comunità italiana nel Regno Unito, la più numerosa del continente europeo e punta a promuovere con programmi di qualità la lingua di Dante e più in generale la cultura italiana. L'iniziativa si estenderà progressivamente ad altri Paesi e l'obiettivo strategico è davvero ambizioso: raggiungere gli oltre sette milioni di italiani residenti all'estero, circa 80 milioni di discendenti di italiani e 250 milioni di persone con qualche origine italiana più o meno lontana.

È indubbio che la collaborazione tra la Rai e il Globo TV promette di ampliare ulteriormente la presenza e l'influenza della televisione italiana nel panorama mediatico internazionale, offrendo agli spettatori nuove opportunità di scoperta e connessione con la Penisola.

Valeriano Drago

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.

**WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK**

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

Segue da pag 1

## BRAGAGNI:...

passate da un'origine agricola a diventare industriali durante il boom economico. Una cosa su cui la mia famiglia ha sempre puntato è stata l'istruzione e l'educazione. Nel 2000, laureato in giurisprudenza all'Università di Pisa, mi è stata offerta l'opportunità di dirigere il nostro stabilimento nel Regno Unito. La sfida mi ha entusiasmato e ho accettato.

**Che rapporti mantiene con l'Italia? Si sente più italiano che inglese o viceversa?**

Molto stretti, io dico sempre: mia madre è l'Italia, mia moglie è l'Inghilterra e non chiedetemi chi amo di più. Una cosa la posso dire si tifa sempre la squadra della mamma. Quindi al rugby a calci sempre Forza Italia. Frequento spesso l'Italia, sia per motivi di lavoro che di vacanze. In famiglia si parla italiano, anche se ora con quattro figlie, è più che altro una babele di lingue.

**Ci spieghi che cosa è e che cosa fa Tratos UK, l'azienda che guida, e su quali obiettivi ha dovuto lavorare all'inizio?**

Tratos UK è un'azienda che opera nel settore dei cavi elettrici e delle fibre ottiche. La società produce una vasta gamma di prodotti destinati a diversi settori industriali, tra cui l'energia, le telecomunicazioni, l'automazione e molti altri. Come responsabile dell'azienda, il mio compito è stato guidare le operazioni, supervisionare la produzione e sviluppare strategie per il successo a lungo termine dell'azienda sul mercato britannico. All'inizio, alcuni degli obiettivi su cui ho dovuto lavorare sono stati: espansione del mercato, ottimizzazione delle operazioni, gestione del team, miglioramento della qualità. Ho posto un'enfasi particolare sul miglioramento della qualità dei prodotti e dei servizi offerti.

**È più facile fare impresa in UK che in Italia?**

È una questione complessa e dipende da diversi fattori. Nel Regno Unito, ci sono spesso procedure semplificate per avviare un'impresa e l'ambiente normativo può essere più favorevole agli investimenti esteri. Tuttavia, ci sono anche sfide come la concorrenza acuta e i costi operativi elevati, soprattutto nelle grandi città come Londra. In Italia, d'altra parte, ci sono aspetti positivi come la cultura del made in Italy e una solida base manifatturiera. Tuttavia, il contesto normativo può essere più complesso e la burocrazia può rappresentare una sfida per molte imprese. In ultima analisi, sia nel

Regno Unito che in Italia, fare impresa richiede impegno, risorse e una comprensione approfondita del mercato e delle normative locali. Ritengo che le culture imprenditoriali britannica e italiana siano complementari e che integrare entrambe sia vantaggioso per la gestione di un'azienda come Tratos UK.

**Che tipo di leadership adotta per coniugare Innovazione tecnologica, sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa?**

Dal mio punto di vista la parola "leader" e la sua sovrabbondanza nel linguaggio aziendale. La vera leadership sia oltre l'autorità formale e sia più una questione di ispirazione, autorevolezza e guida. Nel contesto di Tratos UK, ho cercato di adottare un approccio di leadership che incoraggiasse l'innovazione tecnologica, la sostenibilità e la responsabilità sociale d'impresa. Tuttavia, devo ammettere che la vera forza dietro il successo di queste iniziative è stata la presenza di manager competenti e dedicati. Ho lavorato fianco a fianco con il mio team di manager per sviluppare e implementare strategie innovative che integrassero tecnologie all'avanguardia nei nostri prodotti e processi, promuovendo nel contempo la sostenibilità ambientale e sociale. Abbiamo investito in ricerca e sviluppo per creare prodotti più efficienti dal punto di vista energetico e con un impatto ambientale ridotto. Quando si tratta di leadership, ho cercato di essere un modello di ispirazione per il mio team, incoraggiandoli a eccellere e superarsi costantemente nei risultati.

**Lei è molto legato ai conservatori. Che cosa ne pensa della Brexit? Non crede che sia stato un autogol e che i conservatori ne siano responsabili?**

Nonostante i miei sentimenti e le mie convinzioni personali a favore del Remain, ho cercato di prendere il lato positivo della situazione, anche se i fatti dimostrano che ci sia stato poco da festeggiare. La mia speranza era che, nonostante la decisione della Brexit, il Regno Unito potesse affrontare le sfide con determinazione e trovare opportunità per mitigare gli effetti negativi. Tuttavia la Brexit ha portato con sé una serie di conseguenze difficili, sia dal punto di vista economico che sociale. Ha generato incertezza, ha danneggiato la fiducia degli investitori e ha reso più complessi i rapporti con i nostri partner europei. È stato un periodo difficile per molti settori



e comunità. Nonostante tutto, cerco ancora di mantenere una prospettiva ottimistica per il futuro, sperando che il Regno Unito possa trovare un modo per superare queste sfide e costruire una nuova relazione positiva con l'Europa e il resto del mondo. Sono consapevole che sarà un percorso difficile, ma credo che con impegno e cooperazione possiamo trovare soluzioni che siano nel migliore interesse di tutti.

**Si sente politicamente vicino all'azione di un governo Meloni che si vuole conservatore?**

Sì, mi sento politicamente vicino all'azione di un governo guidato da Meloni che si richiama ai valori conservatori. Come conservatore, condivido l'importanza della libertà individuale e della responsabilità personale, nonché il ruolo limitato dello Stato nell'economia. Trovo positivo un approccio che promuove la libertà economica e riconosce che la ricchezza è principalmente creata dagli imprenditori e non dallo Stato. Ho avuto l'opportunità di conoscere il premier quando era all'opposizione e sono rimasto colpito dalla sua determinazione e dalla sua competenza intellettuale. Spero che il suo governo possa portare benefici al paese promuovendo gli ideali conservatori che valorizzano la libertà economica e l'autonomia individuale, garantendo al contempo un equilibrio tra le esigenze dello Stato e dei cittadini.

**Da dove nasce il fatto che lei è dal novembre 2019 il console di San Marino a Londra? Perché ha accettato questo incarico?**

Il mio incarico di Console di San Marino a Londra è nato dal mio coinvolgimento con la comunità sammarinese durante la mia campagna elettorale per il Senato nella circoscrizione este-

ra. Durante questo periodo, ho avuto l'opportunità di incontrare rappresentanti sammarinesi e ho trovato stimolante l'idea di poter contribuire alla promozione degli interessi di San Marino nel Regno Unito. Ho accettato l'incarico con l'obiettivo di mettere a disposizione le mie competenze e la mia rete di contatti per sostenere la comunità sammarinese e promuovere i valori di libertà economica e di autonomia individuale che sono al centro della mia visione conservatrice.

Sono grato per l'opportunità di aver potuto contribuire al progresso e alla prosperità di San Marino nel mio ruolo di Console a Londra.

**Vede nel suo futuro un possibile impegno diretto in politica e se sì dove, in UK o in Italia?**

Ho già fatto un notevole percorso nel mondo della politica e della diplomazia. Tuttavia, dopo un tentativo diretto in politica nel 2018, ho perso e ho deciso di dedicarmi a ruoli che mi danno maggiori soddisfazioni personali e professionali. Attualmente, trovo grande appagamento nel contribuire al sociale attraverso la mia charity Esharelife Foundation e nel promuovere la cooperazione internazionale come Console di San Marino a Londra. Inoltre, l'opportunità di assumere un ruolo come governatore della Banca Europea per lo Sviluppo e la Ricostruzione potrebbe offrire un'altra piattaforma significativa per contribuire al benessere sociale e all'avanzamento delle politiche di sviluppo. Pertanto, al momento non vedo un coinvolgimento diretto in politica nel mio futuro imminente, ma continuerò a seguire le mie passioni e ad impegnarmi dove sento di poter fare la differenza nel mondo.

**Ci sono iniziative o progetti specifici che la sua azienda sta portando avanti per contribuire alla sostenibilità e in che modo Tratos Ltd si differenzia dai concorrenti del settore?**

Certamente, la nostra strategia di sostenibilità comprende una serie di iniziative mirate a ridurre l'impatto ambientale, promuovere la responsabilità sociale e creare valore a lungo termine per tutte le parti interessate. Oltre all'utilizzo di energia rinnovabile e alla produzione di cavi ecologici, Tratos Ltd si impegna attivamente in altri settori chiave: efficienza energetica, gestione dei rifiuti, formazione e coinvolgimento dei dipendenti, collaborazioni e partenariati.

Tratos Ltd si impegna a promuovere la sostenibilità attraverso una serie di iniziative e progetti specifici, che vanno dall'efficienza energetica alla gestione dei rifiuti, alla formazione dei dipendenti e alle collaborazioni strategiche.

La nostra differenziazione risiede nel nostro impegno duraturo e nei nostri sforzi costanti per fare la differenza nel settore e nella comunità.

**Come gestisce Tratos la sua presenza a livello globale e le sfide specifiche nell'operare su scala internazionale?**

Tratos gestisce la sua presenza a livello globale con una strategia olistica che affronta le sfide specifiche dell'operare su scala internazionale. Alcuni approcci chiave includono: Localizzazione delle operazioni, adattamento alla normativa locale, gestione della catena di approvvigionamento, cultura aziendale globale, tecnologia e comunicazione.

Affrontare queste sfide richiede una leadership forte, una pianificazione strategica e un impegno costante per l'innovazione e l'eccellenza operativa. Ci spieghi in breve le priorità delle sue attività filantropiche

Le priorità delle attività filantropiche di Tratos si riflettono in tre principali aree di intervento:

educazione, salute e benessere, sostenibilità ambientale e sociale. In aggiunta, Esharelife, un'organizzazione benefica con cui Tratos collabora, si concentra su progetti volti ad alleviare la povertà in tutto il mondo. In sintesi, l'impegno di Tratos e Esharelife riflette la volontà di contribuire positivamente al benessere delle comunità e all'ambiente, promuovendo un futuro migliore per tutti.

**Perché ha scelto Nihil difficile Volenti come motto del suo stemma araldico?**

Ho scelto "Nihil difficile volenti" come motto del mio stemma araldico perché riflette la mia filosofia di vita e il mio approccio alle sfide. Questa frase latina significa "nulla è arduo per colui che vuole", sottolineando la convinzione che con determinazione, impegno e volontà si possono superare ogni ostacolo e raggiungere qualsiasi obiettivo.

**C'è una domanda che vorrebbe sentirsi fare?**

Quanto conta per te la fede? La fede è un pilastro fondamentale nella mia vita. È ciò che mi dà speranza, forza e orientamento nelle sfide e nei momenti di gioia. Per me, la fede è una profonda convinzione nell'esistenza di un significato più grande e nell'importanza di vivere in armonia con esso. È un faro che mi guida nelle decisioni e mi sostiene nel cammino della vita. Concordo pienamente con l'idea che la fede, insieme alla famiglia, al lavoro e agli amici, costituisca un fondamento essenziale per la felicità e il benessere complessivo di una persona.

Andrea Campagnolo



# CiBi Market

cibimarket.co.uk

Est. 2015



<https://cibimarket.co.uk>

[info@cibimarket.co.uk](mailto: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

# MATERNITÀ, PATERNITÀ E LAVORO: INCONTRO AL CONSOLATO

Diritti, tutele e doveri di lavoratrici madri e lavoratori padri nel sistema inglese: di questo e di altro si è discusso lo scorso 30 aprile al Consolato Generale d'Italia a Londra durante un incontro informativo organizzato in collaborazione con l'Associazione di Volontariato "Mondoitaliano".

Dopo i saluti del Console Generale Domenico Bellantone, che con la sua opera sta rendendo accessibili alla comunità italiana i locali della sede per eventi informativi e di support, l'avv. Alessandro Gaglione - Solicitor e Notary a Londra -- ha presentato brevemente l'Associazione di Volontariato "Mondoitaliano" (costituita nel 2000, di cui è socio fondatore nonché rappresen-

tante per il Regno Unito) e ha introdotto i temi oggetto dell'incontro: Maternità, Paternità e Lavoro. Sono temi importanti, visto anche l'elevato tasso di trascrizione delle nascite registrato dal Consolato.

L'avv. Chiara Muston - Solicitor specializzata in diritto del lavoro inglese - ha poi disegnato una completa ed accurata panoramica su diritti, tutele e doveri di lavoratrici madri e lavoratori padri nel sistema inglese.

In particolare, si è discusso di:  
-- gravidanza (informazione al datore di lavoro, settimane minime di maternità concesse);  
-- congedi di maternità e paternità (congedo obbligatorio, congedo ordi-

nario e congedo facoltativo);  
-- indennità di maternità e di paternità (requisiti ed importi per indennità di maternità), in relazione rispettivamente a lavoratori dipendenti, lavoratori interinali e lavoratori autonomi.

LaRedazione



## Ritorna "The Italian Show", See You In September



Ritorna, sulla scia del successo dell'edizione 2023, "The Italian Show" con l'ambizione di offrire a Londra il meglio di quanto prodotto dalla Penisola in cibo e vino.

L'appuntamento è per il prossimo 30 settembre a Royal Horticultural Halls.

L'evento è organizzato - assieme all'Associazione Cuochi Italiani in UK - da "I Love Italian Food", un'associazione no profit che si è data come missione la promozione e la difesa della "vera cultura enogastronomica italiana" nel mondo.

The Italian Show è il format ideato e sviluppato per sponsorizzare le filiere del Made in Italy e i prodotti enogastronomici italiani autentici sui mercati internazionali. Educating, Tasting, Promoting sono i tre obiettivi strategici dell'evento.

Tra i momenti salienti ci saranno i Talk sul palco principale, gli Show Cooking degli ospiti dall'Italia, il Pizza Show. Non mancherà nemmeno la competizione "The Best Upcoming Chef of Italian Cuisine in UK - Solania Awards" che l'anno scorso ha incoronato la Chef Alessandra Menta.

Più di cento saranno i prodotti enogastronomici da gustare, più di trenta in tutto gli shows e le "performances" e sono previsti riconoscimenti per il meglio dell'Italian Catering.

L'evento dimostrerà ancora una volta (se ce ne fosse bisogno...) quanto forte sia nella metropoli britannica l'interesse per il cibo e il vino "made in Italy". LaR

# DA VENEZIA ALLA CINA COME MARCO POLO MA IN BICI

Da Venezia alla Cina in bicicletta, ripercorrendo la via della Seta più di sette secoli dopo il loro concittadino Marco Polo: Alberto Fiorin e Dino Facchinetti - 64 anni il primo, 67 il secondo - hanno incominciato lo scorso 25 aprile un viaggio davvero epico, di circa 12.000 chilometri, che li impegnerà un centinaio di giorni se tutto andrà bene.

I due "seniors" sono partiti dal Parco San Giuliano di Mestre a bordo di due Adlar 2024 di Wilier Triestina, biciclette "gravel" caricate ciascuna di quattro borse dal peso complessivo di 18 chili circa.

Il viaggio, articolato in 85 tappe per una media di 140 chilometri al giorno, è stato inserito nel calendario ufficiale delle celebrazioni promosse dal Ministero della Cultura in onore del viaggio di Marco Polo nell'impero



di mezzo e attraverserà le terre narrate da "Il Milione". Una quindicina di giorni è prevista per visite e incontri istituzionali a Sofia (Bulgaria), Istanbul (Turchia), Samarcanda (Uzbekistan), Almaty (Kazakistan) e Pechino (Cina).

A detta dei due intrepidi ciclisti la due ruote è senz'altro il mezzo più consona per rifare il viaggio medioe-

vale di Marco Polo che all'epoca disponeva di mezzi altrettanto lenti e infatti ci mise tre anni ad arrivare in Cina.

Entrambi appassionati da sempre di cicloturismo, Fiorin e Facchinetti avevano già tentato la loro "Marco Polo a pedali" ventitré anni fa ma gli era andata male.

"Il 25 aprile 2001 - ha raccontato Fiorin ai giornali italiani - ero partito da Venezia con un gruppo di nove ciclisti per raggiungere Pechino in bicicletta. A Jesolo, al venticinquesimo chilometro della prima tappa, incorsi in un incidente che mi costrinse al ritiro. Dopo 23 anni e molti altri viaggi su due ruote, eccomi ancora qui".

Assieme al padre e ad uno zio il diciassettenne Marco Polo partì nel 1271 per la Cina da Venezia dove fece ritorno 24 anni dopo, nel 1295. LaR

# COMITES ORGANIZZA WORKSHOP PER BAMBINI AD HASTINGS

Nella biblioteca comunale di Hastings la storyteller Cinzia Ciaramicoli ha animato lo scorso 16 marzo un workshop per bambini, organizzato dal Comites di Londra, rappresentato all'evento dal suo presidente Alessandro Gaglione.

Il programma è consistito nella costruzione di elementi di scena, di una piccola coreografia di danza popolare italiana (tarantella) e nella narrazione - in italiano - della storia "Olga: la Blatta". I bambini si sono molto divertiti a costruire le "zampette" della blatta ed a ballare la tarantella.

Il workshop rientra in una serie di iniziative che hanno lo specifico obiettivo di far conoscere e proteggere la natura ed il mondo animale e fornire un momento di integrazione dei bambini italiani della circoscrizione consolare di Londra.

Un tema centrale in questo progetto artistico, educativo e di trasformazione è la sostenibilità: tutti i materiali utilizzati nella creazione di pupazzi, costumi e opere d'arte provengono da oggetti preesistenti che hanno avuto un uso diverso in passato. Questo è stato un altro messaggio importante



trasmesso ai bambini.

L'evento si è tenuto fuori Londra a testimoniare la volontà del Comites di essere vicino e di rappresentare tutta la numerosa comunità di connazionali residenti nella vasta circoscrizione consolare di Londra. LaR

New Covent Garden's

# VINCENZO'S

Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers  
Restaurants and Home Deliveries



0207 7203 721

WhatsApp  
FOR BUSINESS

@vincenzo.ltd

A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH

orders@vincenzoltd.co.uk



# 4 GIORNI DI FULL IMMERSION NEI SAPORI DI SICILIA



Arancini, cannoli, parmigiane, e caponata di melanzane, oltre a piatti come la pasta alla Norma e ad altre squisitezze dolci e salate della tradizione culinaria del sud Italia: per quattro giorni – in occasione della nona edizio-

ne del Sicily Fest, è stata festa grossa a Islington con i mille inconfondibili sapori della Sicilia, meta preferita del turismo in cerca di buon cibo, mare bellissimo e panorami mozzafiato.

Il Business Design Centre di Isling-

ton ha ospitato la festa della più grande isola del Mediterraneo dal 2 al 5 maggio ed è stato preso d'assalto da migliaia di visitatori che assaggiando le tante, troppe delizie proposte in un ambiente da sagra paesana hanno sperimentato una specie di "full immersion" nella lontana e calda Sicilia.

Per quattro giorni si sono succedute le masterclasses interattive dove gli chefs dell'associazione UK e quelli venuti apposta dall'Italia per la manifestazione si sono cimentati con ricette tradizionali sicule e si sono lanciati in rivisitazioni di antiche ricette in chiave moderna suscitando molto interesse da parte del pubblico.

Grande spazio è stato riservato agli stand che vendevano ingredienti tipici siciliani, dai dolci di pasta di mandorla, alle arance fresche, ai sughi ed olio extra vergine di oliva. Le file ad ogni stand per poter gustare il famoso gelato nella brioche, gli arancini dalle tante variazioni di sapore o le panelle sono state lunghissime. Ovunque c'erano panche e tavolini per potersi sedere e mangiare o bere uno spritz, in puro stile vancazzerio e in omaggio ai mercati di strada.

Non è mancato ovviamente nemmeno un angolo dedicato al mondo enologico siculo dove gli intenditori hanno potuto assaggiare i vini di Cantine Russo, Rio Favara, Pietradolce, Cantine Fina and Dei Pincipi di Spadafora.



Napoli on the Road, a Londra, è la migliore pizzeria in Europa per il 2024. Parola di 50 Top Pizza, considerata la più influente guida in materia.

Questo importante riconoscimento è stato annunciato lo scorso 13 maggio alla Fundación Pablo VI di Madrid, durante una cerimonia trasmessa in diretta sui canali social del network e presentata dalla giornalista e influencer spagnola Verónica Zumalacárregui.

Si tratta di un successo importante per Michele Pascarella, già Pizza Ma-

## A CHISWICK LA MIGLIORE PIZZERIA IN EUROPA

ker of the Year in the World nel 2023, che si è fatto una nomea di "pioneer of contemporary pizza" e dopo il primo a Chiswick in Devonshire Road ha aperto un secondo "Napoli on the Road" a Richmond in Red Lion Street.

Nella hit parade 2023 il locale di Chiswick era all'ottavo posto: di strada e quindi ne ha fatta. Ha scalzato dalla top position Sartoria Panatieri di Barcellona.

Pascarella è nato a Caserta in Campania, fa pizze dall'età di 11 anni ed è arrivato a Londra quando ne aveva 19. Prima di aprire il locale di Chiswick nel 2019 si è fatto le ossa proprio "on the road" come recita il nome dei suoi due locali, andando cioè a smerciare pizza nei mercati a bordo di un Ape Piaggio (il caratteristico furgoncino italiano a tre ruote) ...

Oltre alle classiche Pascarella propo-

ne a Chiswick e Richmond otto ghiotte "signature pizze" con i più disparati ingredienti (sempre ancorati alla cucina "made in Italy").

A giudizio degli esperti di 50 Top Pizza Napoli on the Road "rappresenta un must try del panorama pizza londinese. In entrambe le sedi è possibile assaporare gli autentici gusti della pizza napoletana rivisitata in chiave contemporanea. Impasto a lunga lievitazione, cornicione pronunciato, ingredienti di prima qualità, scioglievolezza e altissima digeribilità sono solo alcune delle innumerevoli qualità delle sue pizze".

Tra di esse 50 Top Pizza consiglia la "Ricordi di infanzia" con ragù napoletano e fonduta di Parmigiano Reggiano 24mesi, la "Tonno e Cipolle" con filetti di tonno di Cetara, pomodorini semi dry, polvere di olive e cipolla ca-

ramellata e la "Celeriac cacio e pepe" con sedano rapa in 3 consistenze e fonduta cacio e pepe.

Nella classifica 2024 delle migliori pizzerie in Europa troviamo al quarto posto per il 2024 un altro locale londinese: 50 Kalò di Ciro Salvo. Altre pizzerie UK ben piazzate sono Stile Napoletano a Chester (18esima), L'Antica Pizzeria a Londra (26esima) e 081 a Londra Peckham (43esima).



una giornata di allegria, con tanto di accattivante contorno sonoro. All'edizione 2024 la musica è stata assicurata la prima sera da Pino D'Angiò che ha poi lasciato il passo alla Orchestra Popolare de "La Notte della Taranta", Shakalab e Lello Analfino.

Nel mondo anglossassone l'interesse per la Sicilia è ulteriormente aumentato grazie al grande successo della seconda stagione del seriale "The White Lotus", ambientato nello splendore di Taormina e dintorni.

Cristina Polizzi



**needme**

Cosa sai sui programmi di studio in Inghilterra?



**Servizio gratuito di supporto**

Wiscot  
- Data del corso e relative informazioni  
- Consulenza personalizzata per la scelta del percorso  
- Assistenza dall'applicazione alla università  
- Corso dell'application e Graduate Placement

Lezioni flessibili a fondi governativi  
- Insegnati 12 a 14 giorni a settimana  
- In aula online e 24/7  
- Non è obbligatorio per i studenti di lingua inglese  
- Corsi personalizzati disponibili

Richiedi informazioni sulla tua università e i tuoi studi

☎ +44 1440 980 777  
✉ info@needme.com  
🌐 needme.com

CREMOLOSO

HANDMADE GELATO

YOUR ITALIAN WHOLESALE GELATO SUPPLIER

ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS  
we deliver in London and UK mainland

☎ 07479067248

Let's Talk!  
228 Eastfield Road, London, SW18 2JX  
info@cremolosogelato.co.uk  
@cremolosogelato

GELATO FESTIVAL WORLD MASTERS

NGA

NATALIA GIACOMINO ARCHITECTS + PARTNER

100% SUCCESS

exterior | interior | design

☎ +44 7341 838 833  
info@nganpartners.com



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](http://www.panecunuzato.com) - [booking@panecunuzato.com](mailto:booking@panecunuzato.com)

# "MADE IN ITALY"

## SUGLI SCUDI A LONDRA

### CON MODA, DESIGN E MECCANICA AGROALIMENTARE



L'Ambasciata d'Italia a Londra intensifica la promozione del Made in Italy e lo fa in tre campi dove la Penisola eccelle: design, moda e soluzioni meccaniche per l'industria agroalimentare. "Fabbricare valore - inclusività, innovazione e sostenibilità" è stato il tema scelto per l'Italian Design Day 2024 (IDD) che lo scorso 10 aprile l'Ambasciata ha celebrato al Design Museum dove si è di recente inaugurata una mostra su uno dei più grandi designer del ventesimo secolo: Enzo Mari.

La celebrazione ha visto Emilia Terragni (Associate Publisher a Phaidon Press) in conversazione con Sennait Ghebreab, Programme Leader Fashion Business all'Istituto Marangoni a Londra: si è discusso proprio dell'opera

del novarese Mari (morto nel 2020 a 88 anni) e più in generale delle ultime frontiere del Design "made in Italy".

L'IDD coinvolge l'intera rete diplomatico-consolare italiana nel mondo e degli Istituti Italiani di Cultura che organizzano eventi sul design italiano con la partecipazione di rinomati testimonial, appositamente selezionati fra esperti del settore.

Programmato in vista della nuova edizione del Salone del Mobile che si è tenuto a Milano dal 16 al 21 aprile, l'IDD 2024 si è concentrato sul processo produttivo che porta alla creazione di oggetti belli esteticamente ma anche di elevato valore materiale, come risultato di materie prime di qualità e di processi di fabbricazione che uni-



scono tradizione e artigianalità a innovazione e sostenibilità ambientale.

In concomitanza con la giornata del Made in Italy promossa dal governo italiano, la sede diplomatica ha ospitato il giorno dopo - 11 aprile - "Italian Threads: Conversations on Fashion", primo appuntamento di una serie di eventi organizzati in collaborazione con la testata giornalistica ThePlatform per puntare i riflettori su una industria presente su tutti i mercati del mondo e importante per il contributo che fornisce all'immagine del Belpaese. Si tratta di far conoscere la moda italiana soprattutto nel suo lato imprenditoriale e industriale, declinando gli interventi lungo i diversi aspetti della filiera, della responsabilità sociale, dell'artigianato e dell'innovazione, ma senza dimenticare naturalmente la creatività.

Il primo appuntamento, "Ep. 1 Innovation and Tradition", ha posto l'accento sul ruolo guida di questa industria con particolare attenzione alle relazioni con il Regno Unito e ha visto Luca Sbrulati - amministratore delegato di Pattern Group, azienda specializzata nella progettazione, ingegneria, sviluppo, prototipazione e produzione di linee di abbigliamento, e con importanti legami con la Gran Bretagna e in particolare con il gruppo Burberry - in conversazione con Maria Silvia Sacchi, fondatrice di ThePlatform.

In parallelo all'Ambasciata l'Istituto italiano di Cultura a Londra ha dato il suo contributo alla promozione della moda "made in Italy" ospitando lo stesso giorno il costumista Massimo Cantini Parrini, già vincitore di 3 David di Donatello consecutivi con "Il racconto dei racconti" di Matteo Garrone, "Indivisibili" di Edoardo De Angelis e "Riccardo va all'inferno" di Roberta Torre. Il costumista fiorentino ha parlato a lungo della sua passione per gli abiti (ha una collezione privata con

5000 capi...) e ha raccontato che questa passione gli è stata trasmessa dalla nonna sarta.

Sempre l'11 aprile la Camera di Commercio italiana ha portato acqua al mulino della moda con un evento nel negozio di Bruno Cucinelli a Mayfair, incentrato su "le nuove sfide e opportunità eco-sostenibili nel settore del lusso in un mondo sempre più dinamico".

Il 15 aprile 2024 (data simbolica, è il giorno di nascita di Leonardo da Vinci...) è stata poi la volta della prima edizione della Giornata Nazionale del Made in Italy in quanto tale (Made in Italy Day), istituita a fine dello scorso dicembre dall'omonima legge quadro per la valorizzazione, la promozione e la tutela del Made in Italy.

Per l'occasione, l'Ambasciata ha ospitato - in collaborazione con l'ufficio londinese dell'Ice - un evento sulle soluzioni meccaniche italiane nell'industria agro alimentare britannica. Moderati da Anna Irrera, giornalista di Bloomberg, ne hanno discusso Deyan Nikol Yordanova (Immaculate Garden - rivenditore del marchio italiano Irritec), Warren River Scott (Maschio Gaspardo), Filippo Cannoni (Omnia Technologies), Arturo Martorelli (Guala Closures) e Enzo Lamberti (La Doria Group). Nel corso dell'evento è stato presentato un video appositamente realizzato per testimoniare la capacità dell'industria di offrire un'intera gamma di soluzioni di altissima qualità per tutta la filiera "from farm to fork".

"Abbiamo voluto fortemente celebrare anche a Londra - ha indicato



l'ambasciatore Inigo Lambertini - la Giornata Nazionale del Made in Italy che non solo assicura a tante nostre produzioni posizioni di assoluta preminenza a livello globale ma assicura anche la solidità del nostro sistema economico, anche in connessione con la sua rete di distretti industriali".

Il diplomatico ha spiegato che è stato scelto come focus un settore poco noto ma pieno di "risultati lusinghieri": "Basti pensare che il Regno Unito assorbe quasi il 5% del totale dell'export italiano di macchinari per uso agricolo e che in questo Paese l'Italia è stabilmente il secondo fornitore internazionale di macchinari e tecnologie per l'industria alimentare".

LaRedazione



## a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito



### VI AIUTIAMO CON:

Domande di pensione britanniche, italiane e complementari, welfare benefits, universal credit, disabilità, infortuni, posizioni assicurative, iscrizioni AIRE, pratiche consolari, richieste modello U1, Settled Status e molto altro.

telefono:  
**0207 359 3701**

email:  
**regnounito@inca.it**

sito web:  
**www.incauk.net**

su Facebook:  
**INCA Regno Unito**



## SERATA DEI LUCANI CON CENA E BALLO IN CHIESA DI EPSOM



In trecentotrenta si sono presentati lo scorso 13 aprile nell'ampio salone della chiesa cattolica di St. Joseph a Epsom per una serata con cena e ballo organizzata dall'infaticabile Associazione Lucana nel Mondo.

Particolarmente numerosa la partecipazione dei lucani residenti nella contea del Surrey ma non sono mancate nemmeno presenze da altre cittadine

Dei dintorni come Epsom, Wallington, Sutton, Croydon, Wimbledon, Woking e Walton. A far musica è stato il complesso Silverstone.

Con questo appuntamento il comitato presieduto da Vincenzino Auletta punta come sempre a tre obiettivi: tenere vivo il legame con la propria terra, offrire momenti di divertimento e distensione attraverso cibo e musica,

manifestare un impegno di solidarietà verso chi è meno fortunato.

La serata danzante ha centrato in pieno questi tre obiettivi, in particolare il terzo grazie a una ricca lotteria che ha permesso di donare mille sterline al Epsom General Hospital rappresentato da Bess Hrding che ha ringraziato per l'offerta.

LaRedazione

# Dai salumi in vaschetta ai tartufi in polvere: tante novità italiane per i palati londinesi



Succulenti salumi in vaschetta o edizione regalo, ma anche piatti pronti gourmet e panini dalle farciture raffinate di Parma Food, il nuovissimo tar-

tufo in polvere di NeroBianco tartufi, o l'olio extra vergine d'oliva dalla Sicilia, dal gusto deciso oltre al particolarissimo aceto balsamico fatto usando il

vino di uve bianche dell'agro di Marsala dell'oleificio Sant'Anna: tanti i prodotti di altissima qualità e tante le novità alla tredicesima edizione di Real Italian Wine and Food che si è svolta lo scorso 30 aprile a Londra nella cornice art deco di Royal Horticultural Halls.

Alla mostra, organizzata da Global Urbe in collaborazione con l'agenzia Ita e varie associazioni di categoria, le proposte regionali erano davvero molte come i tartufi marchigiani di La Cerqua presenti in vasetto in stile carpaccio ma anche pasta aromatizzata, burro al tartufo ed altre delizie. Il Salumificio San Vincenzo ha portato una fragrante e nuovissima Colomba con nduja di Spilinga, una vera prelibatezza, e sempre dalla Calabria le marmellate di agrumi della ditta Demasino, fra

cui, quelle di clementine e di bergamotto ed arance, hanno conquistato i visitatori.

Le tante proposte di vini da varie regioni italiane hanno entusiasmato gli addetti ai lavori dai sommeliers ai master of wine con eccellenze del territorio sardo come il Vermentino di Sardegna DOC della Cantina del Mandrolisai e i liquori tradizionali siciliani come il Marsala ed il Passito della Casa Vinicola Arini.

Durante la giornata sono state proposte una serie di sessioni di masterclass: un "Grand Tour Moderno - Vini Sardi" del Master of Wine Peter McCobbie, "Sicilia: olio extra vergine di oliva - La dieta mediterranea" dello specialista in dieta mediterranea Dr. Simon Poole e per finire "L'aperitivo italiano" della pluripremiata autrice di oltre 40

libri sul cibo italiano, Valentina Harris.

La masterclass sui vini sardi ha fatto da contraltare ad una nutrita presenza di aziende vinicole in arrivo dalla regione dei nuraghi: ben undici su un totale di ventisette, quasi tutte "looking for distribution" e cioè in cerca di un distributore per l'accesso al ricco mercato britannico.

Nel corso dell'evento, gli chef dell'APCI, capitanata dal presidente Giuseppe Silvestri, ha preparato una varietà di paste, usando i prodotti degli espositori.

Molti degli oltre 80 espositori presenti sono venuti con l'intento di trovare un distributore per poter commercializzare i prodotti nel Regno Unito, cosa che è diventata molto difficile e piena di burocrazia come risultato della Brexit. Tutti i visitatori che hanno visionato le eccellenze alimentari e enologiche proposte durante l'evento, sono rimasti entusiasti dalla qualità, la storia dietro ogni azienda, la maggior parte a conduzione familiare, e l'attenzione al territorio ed alla sostenibilità con cui si sono approcciati i produttori.

*Cristina Polizzi*





## Garofalo

THE  
UNMISTAKABLE  
TASTE OF  
**PASTA  
GAROFALO**  
FOR EVERYONE

DURUM WHEAT  
**GLUTEN FREE**  
WHOLEWHEAT



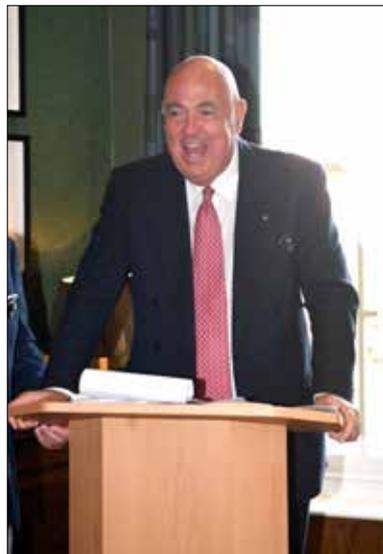
Email: [info@garofalouk.com](mailto:info@garofalouk.com)  
 Call: 01438 813444 / 07970 295806  
[www.pasta-garofalo.com](http://www.pasta-garofalo.com)

# Meravigliose Marche al Queen's Club di Londra



di Londra, organizzata dalla regione Marche, grazie alla visione e passione di Marco Bruschini, Direttore ATIM (Agenzia Turismo e Internazionalizzazione delle Marche). L'evento si è svolto in collaborazione con Etrufin Reseco, Wine and Food Productions e Club delle Balette per presentare quanto di meglio questo pezzo di Italia offra in turismo, gastronomia, sport e opportunità di business.

La mattinata si è aperta con i saluti istituzionali di Riccardo Smimmo, in rappresentanza dell'ambasciatore Inigo Lambertini, del senatore Simone Billi (da remoto), presidente dell'associazione "Italiani nel Mondo" e Gabriella Migliore in rappresentanza di ITA/ICE.



A seguire, si è dato spazio alla tradizione culinaria delle Marche e non solo, attraverso gli interventi di tre chefs, moderati da Stefano Potorti, che hanno illustrato le loro esperienze di cuochi italiani in Inghilterra. Igor Iacopini, proprietario del ristorante marchigiano "Rosso di sera", ha raccontato la sua storia di business e la scommessa, vinta, di portare la cucina regionale marchigiana a Londra; Enzo Oliveri, celebrity chef, e Giuseppe Silvestri, a lungo chef di Harrod's, hanno rievocato le loro esperienze, spesso tragicomiche, sulla Londra degli anni Settanta/Ottanta e il lungo e certosino lavoro che è stato necessario per imporre la vera cucina italiana ad un pubblico abituato a piatti che di italiano avevano solo il nome.

Si è passato quindi al turismo vero e proprio con un intervento di Flavio Zappacosta, Rappresentante Enit in UK: finalmente l'Italia nel 2023 è tornata ai numeri di visitatori pre Covid e per il 2024 è prevista una ulteriore crescita spinta anche da destinazioni come le Marche che offrono sul loro territorio, montagna, collina e mare. Marche che - ha sottolineato Andrea

In Gran Bretagna le Marche sono ancora quasi un segreto per pochi anche se stanno rapidamente diventando una meta interessante per gli inglesi in vacanza ed in cerca di una seconda casa dopo le ormai inflazionate Toscana e Umbria.

Questo "segreto" - facilmente accessibile dal Regno Unito grazie ad una buona offerta di voli diretti su Ancona e Bologna - è stato lo scorso 18 aprile al centro di una giornata intera di approfondimenti al Queen's Tennis Club

La conferenza, introdotta da Leonardo Simonelli, è poi iniziata con la sezione dedicata a sport e cultura con Chiara Biondi, assessore alla Cultura e Sport della Regione Marche che ha illustrato i programmi messi in atto per attirare nelle Marche manifestazioni sportive e culturali d'eccellenza, con particolare accento su un network culturale tra città e borghi che permette di sinergizzare risorse e contatti. Ha concluso Francesco Bongarrà, direttore dell'Istituto di Cultura Italiana a Londra.



Il libro ne racconta la storia. La giornata si è conclusa con un buffet rigorosamente marchigiano provvisto dal ristorante "Rosso di sera" di Igor. Il giorno seguente, i rappresentanti delle Marche sono stati in visita alla House of Commons a conclusione del loro soggiorno londinese.

Vincenzo Cappelluto



## L'artista

since 1985

open every day from 12 to 12

in Golders Green  
**UNDER THE BRIDGE**

**917 Finchley Road  
NW11 7PE  
020 4530 9600**

also available on  
**UberEats**

### Patronato Acli

Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI

*Pensioni italiane, inglesi ed estere*

*Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere*

*Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri*

*Detassazione delle pensioni italiane*

*Trasmissione Modello RED - INPS*

*Trasmissione Certificati di esistenza in vita*

*Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)*

*Richiesta National Insurance Number*

*Richiesta Modello U1*

*(per indennità di disoccupazione)*

*Richiesta benefit inglesi*

*(Pension Credit, PIP ed ESA)*

*Successioni italiane*

*Dichiarazione dei redditi in Italia*

*Pagamento IMU e TASI*

*Assistenza per pratiche consolari*

*(Iscrizione AIRE, codici fiscali)*

*Informazioni Brexit e Settled Status*

**DOVE SIAMO**

**LONDRA**  
134 Clerkenwell Road  
London EC1R 5DL  
Tel. 0207 2780083  
[londra@patronato.acli.it](mailto:londra@patronato.acli.it)

**BEDFORD**  
69 Union Street  
Bedford MK40 2SE  
Tel. 0123 4357889  
[bedford@patronato.acli.it](mailto:bedford@patronato.acli.it)

**BIRMINGHAM**  
Birmingham Science Park,  
Jennens Road  
Birmingham B7 4EJ  
Tel. 0121 4557500  
[birmingham@patronato.acli.it](mailto:birmingham@patronato.acli.it)

**NOTTINGHAM**  
312 Sneinton Dale  
Nottingham NG3 7DN  
Tel. 0115 9881177  
[nottingham@patronato.acli.it](mailto:nottingham@patronato.acli.it)

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

[www.patronato.acli.it](http://www.patronato.acli.it)

Patronato ACLI Regno Unito

# Sempre più costoso (e difficile) il mattone nel Regno Unito

Negli ultimi anni, il Regno Unito, e Londra in particolare, ha assistito a un notevole incremento nei costi di costruzione delle abitazioni, toccando cifre precedentemente inimmaginabili. La capitale, con le sue peculiari esigenze abitative di media e alta densità, si trova di fronte a ostacoli sempre maggiori, amplificati da significative trasformazioni sia nel panorama normativo che in quello economico. Queste dinamiche stanno influenzando profondamente la realizzabilità dei nuovi progetti immobiliari, con un marcato aumento dei costi che hanno reso numerosi progetti programmati non più fattibili.

Un'analisi condotta da Molior London evidenzia una situazione preoccupante: circa 70 progetti sono attualmente in stallo, stabilendo un record negativo per la metropoli. Mentre nel 2022 gli avvisi di nuove costruzioni private rappresentavano solo il 50% rispetto ai livelli del 2015, il 2023 indicano un'ulteriore contrazione, con

il terzo trimestre che si è annunciato come il peggiore dal 2008 per l'inizio di nuove realizzazioni abitative.

Questo scenario di ristagno contrasta fortemente con l'urgente necessità di nuove abitazioni a Londra, dove la popolazione è alla ricerca di soluzioni abitative sicure e confortevoli. Ma nonostante l'evidente necessità, la fattibilità di grandi progetti, cruciali per la rigenerazione di aree urbane trascurate, viene sempre più messa in discussione. Le modifiche normative hanno comportato un incremento fino al 25% nei costi di realizzazione, escludendo l'effetto dell'inflazione, cui si sommano rilevanti aumenti nei costi dei materiali di costruzione, spinti dalle pressioni inflazionistiche.

Le norme edilizie aggiornate, sebbene introducano miglioramenti essenziali in termini di sicurezza e sostenibilità, hanno portato anche a un aumento della regolamentazione in altri aspetti del design. Questo include l'esigenza di doppia esposizione negli

appartamenti e una sovrabbondanza di posti bici, talvolta superflui, che comportano ulteriori costi e complicazioni progettuali.

Di fronte a una crisi abitativa acuta, mantenere un'offerta di alloggi sociali e accessibili diventa fondamentale. Tuttavia, i costi di costruzione, escluso il valore del terreno, superano notevolmente quanto gli enti di alloggio registrati possono permettersi, rendendo la realizzazione di edilizia accessibile un onere per chi costruisce in assenza di incentivi economici adeguati.

Il governo e le autorità locali sono chiamati ad agire con decisione per fornire soluzioni efficaci. Sono necessarie misure innovative per stimolare l'industria edile, incentivare l'edilizia accessibile e sostenibile, e garantire che la costruzione di nuove abitazioni possa procedere nonostante le sfide economiche e normative. Una delle strategie potrebbe anche essere utile esplorare incentivi fiscali per le costruzioni che rispettano criteri di alta

The Shard. Image by Jamie Street



efficienza energetica e sostenibilità ambientale, così come sovvenzioni dirette o agevolazioni per la realizzazione di abitazioni sociali.

Nonostante le sfide, ci sono anche opportunità significative. La domanda di abitazioni a Londra e nel Regno Unito rimane alta e il mercato immobiliare ha dimostrato di essere resiliente in passato. Gli interventi mirati possono non solo alleviare la crisi abitativa ma anche stimolare l'economia, creando posti di lavoro e promuovendo la crescita. È essenziale che tutte le parti interessate - governo, imprese, enti di alloggio e comunità - lavorino insieme

in maniera costruttiva per superare gli ostacoli attuali e realizzare la visione di un futuro in cui tutti possano avere accesso a una casa sicura, accessibile e sostenibile.

La soluzione alla crisi abitativa di Londra e del Regno Unito richiede un approccio olistico, che consideri non solo gli aspetti economici e normativi ma anche l'impatto sociale e ambientale delle abitazioni. Solo attraverso un impegno condiviso e azioni concrete sarà possibile navigare attraverso queste acque turbolente e costruire le fondamenta per una società più equa e sostenibile.

Remigio Baldoni

## Carovita: a Londra spendi come in crociera per i sette mari

'Sette mari' è un termine un po' antiquato che - nell'accezione moderna - comprenderebbe: l'Oceano Atlantico, l'Oceano Pacifico, l'Oceano Indiano, il Mar Glaciale Artico, il Mar Mediterraneo, il Mar dei Caraibi e il Golfo del Messico; cioè, collettivamente, i mari del mondo.

Perlopiù, non li vedremo mai tutti. Però, da quando la moda post-pandemica del Work From Home col laptop ha liberato l'ufficio da ogni definizione geografica, un certo numero di pionieri si è messo a esplorare gli oceani pur lavorando più o meno a tempo pieno. Oltre al computer portatile, la crescente copertura globale delle reti di telecomunicazione satellitare - come Starlink, che permette di rimanere in contatto regolare con ogni parte del mondo, anche in mezzo al mare - risolve il resto dell'equazione.



Quella di lavorare stabilmente da una nave da crociera ovviamente non è la soluzione più adatta per tutti, ma può addirittura essere conveniente in alcune circostanze. Le persone in qualche modo 'condannate' dalla propria situazione lavorativa a sopportare le spese e i disagi di un grande centro urbano potrebbero trovare vantaggiosa la vita 'di bordò'. C'è la lavanderia letteralmente a due passi, il servizio di riordi-

no quotidiano della cabina, la piscina, il bar, nessuna necessità di fare la spesa o di cucinare. Volendo, a seconda della nave, a volte c'è perfino il casinò e comunque, fuori dall'oblio dell'orizzonte in continua e interessante evoluzione tra il mare aperto, le isole e i porti del mondo da visitare.

Vista la crescita del fenomeno, il quotidiano Daily Telegraph ha recentemente fatto il calcolo, paragonando i costi di una crociera attorno al mondo di 14 settimane sulla nave Arcadia della linea P&O con la somma delle spese della vita londinese per lo stesso lasso di tempo. La 'world cruise' della P&O costa, tutto compreso, £9.829 a listino, €11.700 al cambio corrente; mentre 14 settimane di vita abbastanza ordinaria a Londra costerebbero solo molto marginalmente di meno: £9.658, €11.270...

James Hansen

## PREMIO CALIFORNIANO A PROF ITALIANO DI UCL

Paolo Taticchi, Professore di Strategia Aziendale e Sostenibilità alla School of Management dell'University College London (UCL), ha ricevuto il Premio Stefan A. Riesenfeld Memorial, assegnato dall'Università di California, Berkeley a chi "ha dato contributi significativi nel diritto internazionale e in altre discipline, influenzando in modo positivo il cambiamento sociale

su scala internazionale".

Il premio prende il nome dal Professor Stefan A. Riesenfeld, una figura fondamentale nella comunità del diritto internazionale a Berkeley, e inserisce Taticchi all'interno di una cerchia ristretta di leader riconosciuti per il loro significativo contributo nell'avanzamento della società e del business.

"Sono profondamente onorato - ha



dichiarato lo studioso italiano - di ricevere il Premio Stefan A. Riesenfeld, un riconoscimento che risuona profondamente con il mio impegno a promuovere pratiche di business sostenibili e a contribuire al cambiamento sociale ed economico globale".

LaR

# BITALIAN.

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

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

## Tosa le pecore, puoi guadagnare £300 al giorno

Tornano, o almeno stanno tornando 'in voga' nei paesi anglosassoni, mestieri che ormai sembravano scomparsi, più per disattenzione che per mancanza di necessità: gli scalpellini, i tosatori di pecore, i pescatori, i boscaioli et al. Sono attività diventate in qualche modo invisibili non perché abbandonate, ma perché ancorate a realtà rurali o comunque extraurbane. Cosa può fare un fabbro o un maniscalco in città?



Dati pubblicati recentemente dall'inglese Institute for Apprenticeships and Technical Education - l'ente governativo che regola gli apprendistati - rivelano una brusca impennata d'interesse nei confronti dei mestieri 'storici'. Quest'anno un nuovo corso di apprendistato per i forester - operatori forestali - ha attirato il pochissimo tempo ben 26 aspiranti. L'anno scorso 53 candidati hanno iniziato il corso per scalpellini, ciò a fronte di un solo interessato nel 2020.

Nell'analizzare il fenomeno, il Daily Telegraph ha fatto il ritratto di una 26enne scozzese tosatrice di pecore, Katy Gardner (nell'immagine qui sopra). A differenza dei lavoratori convenzionali che vengono tipicamente retribuiti a ore o a mensilità, Gardner guadagna semplicemente £1,20 per ogni pecora che tosa: e ne 'rasa' quotidianamente dalle trecento in su. Il suo record giornaliero infatti è di 422 animali tosat. È un lavoro stagionale, ma è sempre 'stagione' in qualche parte del mondo, così la ragazza segue il suo mestiere ovunque la possa portare, dalla Norvegia alla Nuova Zelanda.

Al giorno d'oggi, i lavori più prestigiosi - non necessariamente i meglio pagati - sono quelli svolti da seduti, in ufficio. È difficile dire perché: nei fatti, brutalmente, le competenze richieste sono in molti casi essenzialmente generiche e il senso di 'mestiere' è scarso. È meglio saper usare il PC, una zappa o una tosapecore?

James Hansen/ Image Credit: Telegraph/Chris Watts



## 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

# ITALIA SI ADOPERA PER SALVARE BAMBINO DI BRISTOL "CONDANNATO" DA NHS



In Gran Bretagna volevano abortirlo perché affetto da una gravissima malformazione cardiaca. In Italia l'hanno sottoposto, un mese dopo la nascita, a delicatissime operazioni nel tentativo

di salvarlo.

Un altro drammatico caso ha messo in risalto con stridore le differenze tra i due Paesi nel campo della sanità.

Da una parte l'approccio "laico" dell'NHS, il servizio sanitario britannico, che di fronte a risorse limitate non vuole spendere per pazienti in condizioni giudicate disperate (una specie di eutanasia...).

Dall'altra parte gli italiani che - soprattutto e ovviamente nelle strutture ospedaliere controllate o influenzate dalla Chiesa cattolica - vorrebbero difendere la vita comunque sia, costi quel che costi.

L'ultimo caso riguarda un neonato arrivato lo scorso 24 aprile a Roma da Bristol con un "C-130" dell'Aeronau-

tica Militare Italiana attrezzato per le emergenze sanitarie. Su richiesta della famiglia e su iniziativa del governo Meloni.

Il piccolo (si conoscono di lui solo le iniziali: D.M.) è stato portato all'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù, che "si è reso disponibile a prestare le cure necessarie... in continuità con l'assistenza sanitaria ricevuta finora presso il Bristol Royal Hospital for Children". "Il piccolo paziente è stato ricoverato in urgenza presso l'Unità operativa di Anestesia e Rianimazione cardiocirurgica i medici del Bambino Gesù, sotto il coordinamento dell'Area Clinica delle Scienze Fetal Neonatali e Cardiologiche, svolti gli approfondimenti diagnostici necessari, hanno valutato di eseguire un primo intervento combinato di cardiologia interventistica e cardiocirurgia, per aumentare le chance di sopravvivenza del bambino e migliorare la sua qualità della vita".

Padre italiano (di Treviso) da molti anni residente in UK e madre nigeriana,

il bambino è nato "con una seria cardiopatia congenita che necessita di un percorso chirurgico e terapeutico assai delicato" ma "i protocolli" britannici "rischiavano di escluderlo".

A quanto si è saputo, i medici inglesi avevano consigliato l'aborto ma i genitori, molto cattolici, che hanno un altro figlio un po' più grande, si sono opposti e si sono rivolti alle istituzioni della Penisola ottenendone il pieno appoggio.

L'Italia ha fatto le cose in grande per il trasferimento che "ha richiesto un'articolata organizzazione" e ha visto coinvolti "la Presidenza del Consiglio dei Ministri, con gli Uffici del Sottosegretario di Stato, del Consigliere Diplomatico e del Servizio Voli, il Ministero della Difesa con l'Aeronautica Militare, il Ministero della Salute, l'ASL di Roma 1 e l'Ospedale Bambino Gesù. Il tutto con il coordinamento del Ministero degli Esteri, dell'Ambasciata d'Italia a Londra e del Consolato Generale d'Italia a Londra". "La collaborazione con le

autorità sanitarie del Regno Unito, e in particolare con il Bristol Royal Hospital for Children - ha sottolineato una nota della Presidenza del Consiglio - è stata piena e proficua. L'elevata professionalità dei medici dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù di Roma, insieme con l'efficienza di tutte le amministrazioni coinvolte, ha consentito la riuscita di un trasferimento complesso e delicato, tra i primi nel suo genere per pazienti così piccoli e così gravemente malati. La Presidenza ringrazia tutti coloro che si sono prodigati per renderlo possibile". Lo scorso novembre un caso analogo aveva fatto scalpore nella Penisola: il governo Meloni aveva cercato invano di far trasferire in Italia, anche conferendole la cittadinanza, Indi Gregory, una bambina inglese di otto mesi affetta da una gravissima patologia mitocondriale. La piccola è morta dopo che le erano stati staccati i supporti vitali al termine di una battaglia legale fra la famiglia e le autorità britanniche. Il Bambino Gesù appartiene al Vaticano ed è il più grande Policlinico e Centro di ricerca pediatrico in Europa. Collegato ai maggiori centri internazionali del settore, è punto di riferimento per la salute di bambini e ragazzi provenienti da tutta Italia e dall'estero.

LaRedazione

## ARMANI COMPIE 90 ANNI, CHE FUTURO PER IL SUO IMPERO?

Il re della moda italiana Giorgio Armani compie 90 anni e la domanda è d'obbligo: che ne sarà del suo impero una volta che lui non sarà più al comando?

Lo stilista, molto orgoglioso di aver difeso l'indipendenza del suo gruppo di voraci multinazionali del lusso come LVMH e Kering, non esclude più per il futuro una vendita o una quotazione in Borsa.

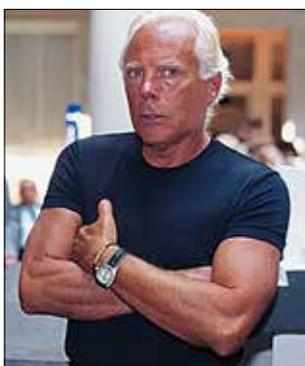
"L'indipendenza dai grandi gruppi - ha detto in un'intervista a Bloomberg - potrebbe essere ancora un valore trainante per il Gruppo Armani in futuro, ma non credo di poter escludere nulla".

"Non sto per il momento considerando un'acquisizione da parte di un grande conglomerato del lusso ma - ha messo in chiaro lo stilista nato l'11 luglio 1934 - non voglio nemmeno escludere nulla a priori, perché questo non sarebbe un comportamento molto imprenditoriale".

Sulla prospettiva Ipo Armani ha indicato che non è stata ancora discussa al vertice ma "la quotazione è un'opzione che potrebbe essere presa in considerazione, si spera, in un lontano futuro". Sul tema dei grandi gruppi del lusso che negli ultimi anni hanno acquisito tanti marchi anche simbolo del made in Italy Armani ha preso atto che questi abbiano sempre "più marchi storici nel mirino" come il suo.

A suo giudizio "la soluzione migliore sarebbe un gruppo di persone di fiducia che mi sono vicine e che ho scelto".

Giorgio Armani risulta 176esimo nella lista Forbes delle persone più ricche del pianeta con un patrimonio pari a 11,2 miliardi di dollari mentre in Italia è terzo dopo Giovanni Ferrero (Nutella e annessi) e Andrea Pignataro, un finanziere fino a pochi mesi fa sconosciuto ai più.



LaR

## Lavorare dormendo e sognando...

O è una meraviglia assoluta oppure è un'idea pessima, tra le cose peggiori mai immaginate. Una nuova startup americana, la 'Prophetic', con sede a New York, asserisce di avere sviluppato una nuova tecnologia che permette di lavorare mentre si dorme, così da farci diventare 'produttivi' anche durante quella terza parte della nostra vita che attualmente sprechiamo a letto...

Secondo i ricercatori dell'azienda, i primi a poter sfruttare questa nuova 'opportunità' lavorativa saranno gli informatici, che 'sogneranno' i loro programmi anziché svilupparli in maniera convenzionale scrivendo manualmente su di una tastiera. In linea di massima però, la tecnica potrebbe essere utile a chiunque faccia un lavoro che richiede un uso creativo dell'intelligenza: anche se non dovrebbe servire tanto per affrontare specifici problemi, ma più che altro a esplorare nuove strategie per poi risolverli 'da svegli'.

La tecnica si basa su un fenomeno noto fin dall'antichità; il 'sogno lucido': I sogni lucidi sono quelli in cui il



sognatore 'si accorge di sognare proprio mentre sogna', riuscendo così a guidare deliberatamente il pensiero attraverso l'immaginazione senza svegliarsi. Storicamente, i metodi per raggiungere questo stato mentale sono appartenuti alle pratiche esoteriche, ma, con l'introduzione delle moderne 'scansioni cerebrali', sono diventati anche oggetto di studi scientifici.

Il prodotto della Prophetic si chiama "Halo". È una sorta di 'corona' che, messa in testa, permette di entrare nello stato di 'lucidità' desiderata e poi di stabilizzarlo attraverso un col-

legamento neurale ottenuto con delle onde ultrasoniche focalizzate sulla parte del cervello coinvolta nella produzione del fenomeno.

La commercializzazione dello Halo, secondo l'azienda, è prevista per la primavera del 2025 ad un prezzo stimato tra i \$1500 e i \$2000. Forse il primo degli 'enigmi' da risolvere utilizzando sarebbe quello di capire se un'innovazione che permette di lavorare mentre si dorme ci renda più liberi o se invece semplicemente prolunghi la fatica del giorno anche nella notte...

James Hansen

**IVITRAVEL**  
ITALIAN TRAVEL SPECIALIST

info@vivitravel.net  
www.vivitravel.net  
+39 3801 994 079  
+44 (0) 7761 088 211  
+44 (0) 7403 697 790

**CRUISE**

Mini Cruises  
Ocean Cruise  
River Cruises

**EUROPE**

City Breaks & Christmas Markets  
Escorted Tours  
Northern Lights  
Rail Holidays

**UK BREAKS**

Gourmet & Heritage  
Castle Hotels  
Country & Coastal Breaks  
Music & Theatre Breaks

**PACKAGES**

Family Holidays  
Solo Travel  
Long Stay Holidays  
Short Breaks  
Tours & Holidays for Seniors

# MIELE: È SCIENTIFICO CHE FA BENE

Per i popoli antichi ha rappresentato l'unico alimento zuccherino disponibile in natura, considerato di enorme importanza per il benessere degli uomini: stiamo parlando del miele, già noto nella medicina ayurvedica indiana per le sue proprietà e parecchio usato tradizionalmente anche in Europa per le sue capacità medicamentose (basti pensare alla ricetta del latte caldo con due cucchiaini di miele, il "rimedio della nonna" per i raffreddamenti di stagione).

Ultimamente una serie di ricerche al Dipartimento di Genetica dell'Università di Pisa ha confermato che la tradizione è fondata: il miele ha davvero capacità antimicrobiche. In particolare, i mieli più scuri e la "melata" (il miele cioè che ha come materia prima elaborata dalle api non i fiori ma sostanze prese da foglie e cortecce) sono particolarmente attivi contro alcuni batteri patogeni dell'uomo come l'*helicobacter pylori*, che colonizza la mucosa dello stomaco provocando gastrite e ulcere, e lo stafilococco, responsabile di molte malattie della pelle come l'acne. Il suo basso contenuto di umidità, il perossido di idrogeno e l'acidità (pH medio di 3,9) sono attivi contro i microrganismi e forniscono al miele le sue proprietà antibatteriche. In questo, gioca un ruolo fondamentale la glucosio-ossidasi, un enzima inattivo nel miele tal quale, ma che si

attiva in particolari condizioni di diluizione producendo, dal glucosio, acqua ossigenata. Si ritiene che le proprietà antinfiammatorie siano dovute a sostanze antiossidanti quali composti fenolici e flavonoidi, anche se le quantità presenti variano a seconda della sua composizione ed origine.

Gli esperimenti in vitro hanno dimostrato che certi tipi di miele e melate sono antinfiammatori e antiossidanti, hanno il potere cicatrizzante nelle ferite e sono attivi anche nei confronti di specie batteriche resistenti ai normali antibiotici.

Alcuni dati ottenuti in studi pre-clinici, sulle cellule in cultura in vitro, e clinici su piccoli gruppi di individui suggeriscono che il miele possa essere utile nel trattamento della tosse, e dei disturbi intestinali e digestivi. E va detto che in molti Paesi il miele è utilizzato anche per la cura delle malattie degli occhi, quali blefariti e congiuntiviti.

Non solo: la scienza è d'accordo sul fatto che il miele funziona persino come afrodisiaco, riuscendo a stimolare la secrezione di testosterone e, quindi, ad aumentare il desiderio maschile grazie a nutrienti e sali minerali come il boro, un minerale misconosciuto che può regolare i livelli ormo-

nali, e ossido nitrico, che viene rilasciato nel sangue.

Sotto il profilo alimentare il miele è 'considerato più salutare dello zucchero standard perché' - spiega Silvia Migliaccio, endocrinologa e nutrizionista, Presidente Società Italiana di Scienze dell'Alimentazione - "contiene glucosio e fruttosio, zuccheri semplici e polifenoli, e ciò rappresenta un indiscusso vantaggio e l'indice glicemico, cioè la variazione della glicemia nell'unità di tempo, è minore rispetto all'incremento che si osserva con il saccarosio".

"Gli zuccheri contenuti nel miele - sottolinea l'endocrinologa italiana - fermentano nell'intestino comportandosi come sostanze prebiotiche che vanno a nutrire la flora batterica. Si innesca, così, quel processo benefico per il nostro organismo che viene potenziato dall'associazione con i probiotici contenuti nei latticini". Inoltre, come fonte straordinaria di zuccheri semplici (fruttosio e glucosio sono presenti dall'85% al 95%), rappresenta un cibo altamente energetico con un potere dolcificante superiore allo zucchero raffinato nonché fonte di energia che il nostro organismo può sfruttare più a lungo, grazie alla trasformazione

che deve subire, diventando un vero e proprio "carburante" per i nostri muscoli. Non a caso, è consigliato agli atleti prima di iniziare un'attività fisica. Il suo apporto di vitamine e sali minerali permette di reintegrare ciò che viene perso con la sudorazione".

Millefiori, di castagno, di acacia, di eucalipto o arancia, esistono oltre 300 diversi tipi di miele in tutto il mondo. Differiscono per colore, aroma e sapore a seconda della fonte vegetale in cui le api raccolgono il nettare. A livello organolettico, gli zuccheri rappresentano più del 95% della materia secca del miele e quindi sono le sostanze che ne determinano le proprietà fisiche quali viscosità, igroscopicità (la capacità di una sostanza di assorbire le molecole d'acqua presenti nell'ambiente circostante), stato fisico (liquido o cristallizzato). Glucosio e fruttosio costituiscono circa il 90% degli zuccheri totali ed hanno una duplice origine: in parte derivano dal nettare ed in parte dalla digestione del nettare operata dalle api.

Il miele corre però un doppio rischio: è al centro di grosse frodi e le api sono minacciate dal combinato disposto di cambiamento climatico e inquinamento.

Si calcola che il 46% del miele importato in Europa sia di dubbia provenienza ed è per questo che di recente il parlamento europeo ha votato una legge che rende obbligatorie etichette dove sia indicato il paese produttore.

Il cambiamento climatico è nefasto perché a causa del tempo impazzito le api (bersaglio, tra l'altro, in Europa di una vespa iper-aggressiva arrivata una dozzina di anni fa dall'Asia) hanno una crescente difficoltà a reperire il nettare dei fiori nel rispetto di una sincronizzazione messa a punto nel corso dei millenni. LaR



## I DENTI? ME LI RIFACCIO ALL'ESTERO (RISCHIANDO, QUALCHE VOLTA DI BRUTTO...)



Ricostruzione protesica fissa e mobile, impianti e cure articolate, tutto concentrato in 10 giorni. Allettati dalle pubblicità sui social e da costi contenuti, anche tre volte più bassi rispetto all'Italia, ma anche dall'incredibile rapidità degli interventi, ogni anno circa 200.000 italiani fanno le valigie per andare in Albania, Croazia, Romania, Turchia o altri Paesi per curarsi i denti.

Stessa musica nel Regno Unito dove (inchiesta della British Dental Association) il 94% dei dentisti britannici ha segnalato di aver trattato pazienti che

si erano rivolti all'estero per cure dentali troppo costose in patria.

Un trend in aumento, stando ai dati del report Osservatorio Compass sul turismo odontoiatrico, secondo cui il 36% degli italiani sarebbe disposto ad andare oltre confine per protesi, impianti e terapie parodontali, ma purtroppo in 1 caso su 3 al rientro compaiono problemi che rendono necessario un nuovo intervento, vanificando il risparmio e le cure. Lo hanno segnalato gli esperti della Società Italiana di Parodontologia e Implan-

logia (SidP) durante il 23° Congresso Nazionale, a Rimini dedicato proprio alla qualità delle terapie in parodontologia e implantologia.

In Italia queste terapie - pur più costose - sono di elevato livello: la Penisola è infatti nella top ten dei migliori al mondo per le cure parodontali e le competenze sulle malattie gengivali, stando all'analisi delle pubblicazioni scientifiche degli ultimi dieci anni.

"Il turismo dentale - osserva Francesco Cairo, presidente SidP e professore di Parodontologia all'Università di Firenze - è un fenomeno che purtroppo non accenna a scomparire, anzi. Qualche tempo fa perfino l'Ambasciata italiana a Tirana ha dovuto diramare una nota per richiamare i nostri connazionali alla prudenza nel recarsi in cliniche private albanesi per le cure dentali, perché queste quasi sempre non rispondono a standard di qualità soddisfacenti. I costi sono inferiori, anche tre volte più bassi, così molti

italiani vanno all'estero per risparmiare sulle terapie odontoiatriche, ma i rischi non mancano: materiali scadenti, studi odontoiatrici non adeguatamente sicuri, carenze di farmaci possono inficiare il risultato finale, esponendo a pericoli come ascessi, infezioni, difficoltà di masticazione che poi devono essere risolti al rientro in Italia. All'estero infatti spesso si 'taglia' sui tempi di guarigione e sui controlli post-operatori: i modi sbrigativi comportano l'inserimento di impianti in numero maggiore a quelli utili perché si dà per scontato che alcuni potrebbero non funzionare. Inoltre, le protesi sono spesso compressive delle mucose o imprecise, perché non si lascia il tempo di guarigione biologica ai tessuti ossei e gengivali. Anche la visita si limita all'invio di una lastra, mentre la pianificazione di un piano terapeutico, richiede una anamnesi approfondita del paziente per una appropriata conoscenza delle sue condizioni clini-

che".

Eppure, stando ai dati raccolti dall'Osservatorio Compass, il 36% degli italiani sarebbe disposto a curarsi all'estero e la percentuale sale al 77% in chi ha già provato l'esperienza. Chi non si fida teme un errore o ha dubbi sulla qualità delle cure. "È giusto dubitare, perché si stima che almeno una persona su tre abbia qualche problema al rientro in Italia, con conseguenze anche serie che comportano un nuovo intervento con costi che possono diventare proibitivi, assai più alti che se si fosse gestita la situazione in modo corretto fin da subito", avverte Cairo.

Lo stesso trend esiste in UK dove - i dati sono sempre della British Dental Association - il 60% dei "turisti dentali" ha sofferto di "eventi avversi gravi" come infezioni o ascessi. E anche qui le cause sono le solite: utilizzo di materiali scadenti o non conformi, protesi non funzionali o adattate in fretta e furia, tessuti di supporto infetti. Spesso infatti si interviene mettendo impianti, ponti o corone senza pensare a curare i tessuti di supporto e senza prima risolvere infiammazioni, granulomi o altri problemi. LaR

Distributing Italian Excellence to the UK since 1975

[www.alivini.com](http://www.alivini.com)



Download our  
FOOD AND WINE GUIDES  
Scan QR Code  
or visit  
[www.alivini.com/downloads](http://www.alivini.com/downloads)



Alivini Company Ltd: London N4 1DN

Alivini (North) Ltd: Leeds LS25 2DY

☎ 020 8880 2526 ✉ [orders@alivini.com](mailto:orders@alivini.com)



sarà alla quarta Olimpiade. Dodici anni fa la brianzola che vive in provincia di Roma fu argento nell'individuale, battendo Vezzali e perdendo solo con Di Francisca. A Rio non ha brillato, ma a Tokyo è tornata sul podio con la squadra, conquistando una significativa medaglia di bronzo. Nella scorsa estate, ecco il magnifico oro a squadre e l'argento individuale ai Mondiali di Milano:

"Portabandiera di Parigi 2024 insieme a Gianmarco Tamberi, il cuore - ha detto la schermitrice - mi scoppia di gioia. Avete presente quando non ci credi neanche dopo che te lo hanno detto? Grazie presidente Malagò e grazie a tutta la giunta Coni per aver creduto in me. Gimbo, sarà un onore sfilare accanto a te".

La Cerimonia di Apertura dei Giochi Olimpici rappresenta da sempre uno dei momenti più attesi della kermesse sportiva, con la sfilata delle nazioni partecipanti guidata dai portabandiera, scelti dai rispettivi Comitati Olimpici Nazionali.

La storia dei portabandiera è lunga quasi come quella delle olimpiadi moderne e se andiamo a ritroso troviamo come capostipite azzurro il leggendario Pietro Bragaglia (ginnastica), ai giochi di Londra 1908 (la quarta olimpiade mentre la prima risale al 1896).

Quattro sportivi italiani - Edoardo Mangiarotti (scherma), Ugo Frigerio (atletica), Gustav Thöni (sci alpino) e Paul Hildgartner (slittino) - vantano un primato: sono stati selezionati per due volte come portabandiera alle Olimpiadi (invernali o estive).

A Tokyo 2020, la scelta aveva premiato il ciclista Elia Viviani e la tiratrice Jessica Rossi.

LaRedazione

# OLIMPIADI 2024: ARRIGO E TAMBERI PORTABANDIERA ITALIA

La schermitrice Arianna Errigo e l'atleta di salto in alto Gianmarco Tamberi saranno i portabandiera della delegazione azzurra alla cerimonia inaugurale delle Olimpiadi che inizieranno a Parigi il 26 luglio prossimo. Avranno l'onore di sventolare il tricolore ricevuto dalle mani del presidente Sergio Mattarella. Lo ha annunciato Giovanni Malagò, presidente del Coni, il comitato olimpico italiano.

I due alfieri azzurri non hanno di certo bisogno di molte presentazioni: Tamberi ha trionfato a Tokyo 2020 ed è stato privato, a causa di un terribile infortunio, delle Olimpiadi di Rio 2016. Ma forse, proprio per questa sua voglia di non arrendersi mai, neppure di fronte alle avversità, che il marchi-

giano è stato scelto. "Quando è stato capitano - ha detto Malagò - l'ha fatto caricando ogni singolo atleta in un modo incredibile. Con lui l'atletica avrà un portabandiera 36 anni dopo Mennea a Seul".

Per il ruolo di portabandiera a Parigi, Tamberi è stato a lungo in ballottaggio con il nuotatore Gregorio Paltrinieri, altro eccezionale atleta italiano che sta preparando la sua quarta Olimpiade: "Non potevo ricevere notizia più bella. Rappresentare la spedizione italiana ai Giochi di Parigi 2024 - ha dichiarato Tamberi - mi riempie d'orgoglio. Spero con tutto il cuore di poter essere per l'Italia all'altezza di questo ruolo e prometto che farò di tutto per esserlo".

Anche la fioretista Arianna Errigo

# IN ITALIA DICIANNOVE MILIARDARIE: DI PIÙ SOLO IN USA, CINA E GERMANIA

In quanto a miliardarie l'Italia non scherza: ne conta diciannove. Soltanto Stati Uniti (97), Cina (42) e Germania (22) ne hanno di più.

La hit parade delle "paperone" del pianeta è stata compilata sulla base di dati della rivista "Forbes" e vede sul podio della più ricca della Penisola Massimiliana Landini Aleotti, a capo dell'azienda farmaceutica di famiglia (Menarini) con un patrimonio stimato di 7,5 miliardi di dollari.

Al secondo posto Miuccia Prada (fondatrice dell'impero del lusso che da lei prende nome) che vale 5,6 miliardi di dollari mentre la medaglia di bronzo va ex-aequo a Marilisa Del Vecchio, Nicoletta Zampillo e Paola del Vecchio (tutte esponenti della famiglia che guida il Gruppo italo-francese Exilor-Luxottica) con 4,6 miliardi a testa.

Dopo seguono nella lista Giuliana Benetton (3,3 miliardi di dollari), Susan Carol Holland (988) della famiglia di Amplifon (apparecchi per l'udito) e, Isabella Seragnoli (Coesia, azienda attiva nel packaging) e Alessandra Garovaglia (Campari) tutte a 3,2 miliardi di dollari.

Chiude la top 10 delle nababbe italiane un'altra esponente della famiglia Prada, Marina (2,4 miliardi di dollari).

Maria Franca Fissolo della famiglia Ferrero (Nutella!) è undicesima con 2 miliardi di dollari, poi si piazza nuova-



Miuccia Prada



Massimiliana Landini Aleotti

mente la famiglia Benetton con Sabrina e Barbara rispettivamente 1,8 e 1,5 miliardi di dollari.

Le altre 6 italiane con un patrimonio superiore ad un miliardo di dollari sono Annalisa Doris e Lina Tombolato (figlia e vedova del banchiere Ennio Doris), Simona Giorgetta e Veronica Squinzi (gruppo Mapei) e due esponenti della famiglia Caprotti (supermercati Esselunga), Giuliana e Marina.

Per quanto riguarda l'hit parade mondiale, l'Italia è seguita per numero di miliardarie dall'India (15), mentre a quota 9 si trovano poi Australia, Svizzera e Brasile.

Va detto che in generale la ricchezza del pianeta è tuttora concentrata in mani maschili: la donna italiana più facoltosa, Massimiliana Landini Aleotti vedova Menarini, è infatti soltanto alla 350esima posizione nella classifica delle persone con la maggiore disponibilità di mezzi. LaR



**CAPUTO**  
Il mulino di Napoli

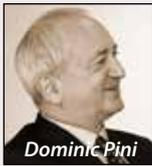
“*Napule è mille culture*”

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**

Dominic Pini

**DISDETTA ANTICIPATA  
DI CONTRATTO A****RINNOVO AUTOMATICO: SI PUÒ?**

Caro Avvocato

Gestisco una piccola azienda che fornisce servizi di assistenza alle piccole e medie imprese. Di solito si tratta di ristoranti e aziende del settore alberghiero. Agisco come consulente per le risorse umane, oltre a fornire consulenza sulle normative in materia di salute e sicurezza. Poiché ho molti clienti e non voglio commettere errori, diversi anni fa mi sono abbonato a un fornitore di servizi che fornisce assistenza e consulenza in materia del diritto del lavoro di normative sulla salute e sulla sicurezza. Se ho un problema difficile che va oltre le mie capacità, mi rivolgo a loro e mi forniscono una consulenza scritta. Tuttavia, non ho più bisogno dei loro servizi perché ora ho più esperienza in questo campo. Ho quindi inviato loro una lettera di risoluzione del contratto tra noi e ho dato istruzioni per interrompere l'accordo di addebito diretto con la mia banca. Mi hanno risposto che, in base ai termini del mio contratto, il contratto è rinnovato automaticamente per altri 3 anni e che, se desidero rescindere il contratto dovrò pagare le spese per il periodo di rinnovo automatico di 3 anni. Potreste dirmi se questo è corretto.

Cordiali saluti

Alfredo

Caro Alfredo

Quando le imprese stipulano un contratto tra di loro, la legge ritiene che siano loro i migliori giudici della correttezza commerciale dell'accordo che hanno stipulato, compresa la correttezza di ciascuna delle clausole di tale accordo. La legge ritiene che le parti commerciali debbano essere sufficientemente prudenti da aver letto e compreso ciò che stavano sottoscrivendo o da aver chiesto consiglio.

Diverso è il discorso per i consumatori, che possono beneficiare dell'Unfair Terms in Consumer Contract Regulations 1999, in base al quale una clausola di rinnovo automatico di un contratto può essere considerata abusiva e non applicabile.

Tuttavia, potrebbe esserci ancora la possibilità di contestare il contratto. Esaminate il vostro contratto e verificate se prevede una durata contrattuale definita. Se la durata del contratto non è espressamente definita, potrebbe trattarsi di un contratto in perpetuo. In base ai principi del diritto inglese, qualsiasi contratto prevede una clausola implicita secondo cui un contratto in perpetuo può essere risolto con un ragionevole preavviso da parte di una o di entrambe le parti. Pertanto, potrebbe essere possibile recedere con un preavviso ragionevole inferiore a 3 anni.

Si potrebbe anche sostenere che il pagamento di 3 anni di canone di abbonamento impone un obbligo di pagamento eccessivo rispetto alla perdita che potrebbe essere provata dal fornitore di servizi come risultato della risoluzione anticipata del contratto. Di conseguenza, il pagamento costituisce una penalità che non può essere applicata secondo il diritto inglese.

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.*

**Tendenze, Business, Cultura del Lavoro****SHOPPING COMPULSIVO:  
ATTENTI ALL'EFFETTO DIDEROT**

Elisa Sgubin

Mentre in un momento di pausa fantastico sulla prossima meta al caldo, un pop-up su YouTube ha attratto il mio sguardo. Era una pubblicità di pochi attimi su un'etichetta ultra resistente per il proprio bagaglio da stiva. Casualmente la mia era andata persa nell'ultima trasferta. Quale migliore occasione per dedicarmi ad uno shopping relativamente di basso impegno, e cercare online un nuovo set di etichette da viaggio? Me ne sarebbe servita soltanto una, per sostituire quella mancante, eppure il design era attraente, non riuscivo a scegliere tra tre diversi modelli, così ho deciso d'impeto. Le ho ordinate tutte e tre.

Ma non basta. L'entusiasmo e una serie di pop-up video casualmente su costumi da bagno, copri-costume sgargianti, abbinati ai perfetti infradito e alla borsa mare ideale, hanno fatto sì che tutto finisse nel mio ordine, aggiungendo uno zero alla cifra finale. Era fatta, un paio di click e il pagamento era andato. Un attimo di contentezza, una scintilla di soddisfazione e: Ci sono caduta!

È chiamato l'effetto Diderot, un circolo vizioso di acquisti che molti di noi hanno sperimentato, magari senza nemmeno accorgersene; un fenomeno psicologico che affligge discretamente il nostro portafoglio e i nostri spazi abitativi. Prende il nome dal filosofo francese Denis Diderot, che visse nel XVIII secolo. La storia narra che Diderot ricevette in dono una splendida vestaglia di damasco rosso. Anziché godersi il regalo, quest'abito iniziò a fargli sentire che tutti gli altri oggetti della sua casa erano vecchi e logori. Complice un impellente bisogno di coerenza estetica, Diderot iniziò a sostituire pezzo dopo pezzo i suoi arredi, innescando una spirale di acquisti che non fece altro che svuotare le sue tasche.

Può capitare a chiunque di seguire questo comportamento. Talvolta il cambio di un mobile o di un divano, in una stanza, stimola il rinnovo dell'intero arredo di casa - un classico esempio dell'Effetto Diderot.

L'impulso non si limita agli arredi. Avviene con gli utensili da cucina, l'abbigliamento, la tecnologia, praticamente con qualsiasi tipologia di prodotto. Acquistate un nuovo smartphone e all'improvviso avete bisogno della custodia di ultima generazione, delle cuffie wireless migliori e forse anche

di un nuovo smartwatch che si abbinano a pennello.

In questi esempi, molti di noi riconosciamo l'eco dei nostri errori di acquisto, spinti da un iniziale entusiasmo che presto si trasforma in una costosa abitudine. Questo ci porta a riflettere su quanto sia facile cadere nella trappola dell'Effetto Diderot e su quanto sia importante cercare di mantenere il controllo delle nostre decisioni di acquisto.

Ma come possiamo contrastare questo ciclo apparentemente infinito di consumo?

La consapevolezza è il primo passo. Riconoscere che stiamo cedendo ad acquisti d'impulso, quasi sempre non necessari, può aiutarci a valutare se abbiamo davvero bisogno di quello che stiamo per comprare. Prendere tempo prima di fare acquisti, dando a noi stessi un periodo di riflessione: "Mi serve, o è un bisogno momentaneo?" Spesso, scopriamo che l'impulso di acquistare si attenua con il tempo.

Inoltre, stabilire budget e un tetto di spesa possono essere un ottimo modo per limitare acquisti frenetici. Quando si decide di rinnovare o sostituire qualcosa, può essere utile chiedersi: "Questo acquisto mi costringerà a cambiare anche altre cose?" Se la risposta è sì, forse vale la pena riconsiderare.

Un consiglio utile è quello di investire in qualità piuttosto che in quantità. Oggetti di alta qualità possono avere un prezzo iniziale più elevato, ma tendono a durare più a lungo e a non passare di moda così rapidamente. Questo può ridurre la frequenza con cui sentiamo l'esigenza di sostituirli, rallentando la spirale dell'Effetto Diderot.

Un altro metodo è quello di cercare di apprezzare e valorizzare ciò che già

possediamo. A volte, riorganizzare gli arredi o rinnovare vecchi oggetti può dare nuova vita agli ambienti senza la necessità di sostituzioni costose. Questo non solo salva il portafoglio ma è anche un'azione ecologicamente responsabile.

La resistenza all'Effetto Diderot è una questione di risparmio economico, ma anche di sostenibilità ambientale. Se aggiorniamo il consumo eccessivo esercita una pressione senza precedenti sulle risorse naturali, scegliere di consumare meno e più consapevolmente è un atto di responsabilità verso il pianeta e le generazioni future.

L'Effetto Diderot va oltre l'aneddoto storico; è una realtà contemporanea che riflette le sfide del nostro rapporto con il consumo. Che si tratti di un nuovo smartphone o di un divano, la tentazione di adeguare tutto il resto a quell'acquisto può essere forte, ma resistere a tale impulso può portare benefici a lungo termine, sia finanziariamente che per il nostro benessere emotivo.

Sfidare l'Effetto Diderot significa riconoscere che la felicità e la soddisfazione derivano più dalle nostre interazioni e dalle esperienze vissute che dall'accumulo di beni materiali.

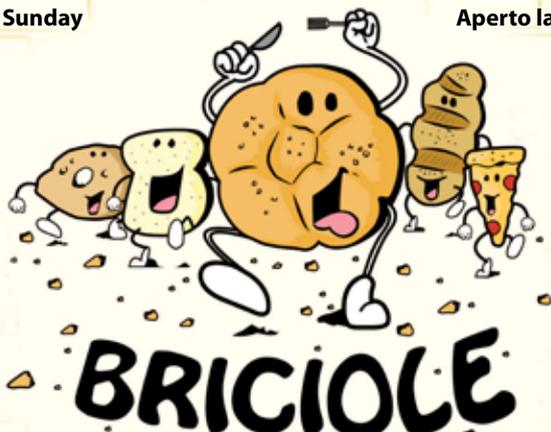
In un mondo che valuta spesso l'individualità attraverso il possesso materiale, come possiamo riconfigurare le nostre priorità per scoprire e valorizzare ciò che realmente arricchisce le nostre vite, oltre gli impulsi del consumismo moderno?

Il filosofo francese Jean-Paul Sartre pare dicesse: "Non siamo ciò che possediamo; siamo ciò che facciamo con ciò che abbiamo".

**La Notizia** LONDRA  
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE**Seguici in digitale anche su****COMPLITALY**  
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Open on Sunday

Aperto la Domenica

**BRICIOLE****RISTORANTE GASTRONOMIA**20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144  
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk**We do takeaway. Delivery available via uber eat and just eat****MAXIMUM CAR CARE LTD****Carmine or Gennaro**

Accident &amp; Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



**IL GLOBO TV**

L'Italia sempre con te

# La migliore offerta televisiva italiana disponibile all'estero.

Accedi ai migliori programmi italiani sulla maggior parte degli apparecchi TV o sui dispositivi elettronici usando Il Globo TV App.

Divertiti a navigare nella più ampia lista di canali in diretta sul primo servizio di streaming per la comunità italiana all'estero.

Nessun costo di installazione. Puoi annullare l'abbonamento in qualsiasi momento. È necessario avere la connessione internet.

Prova gratuita di 7 giorni.

## Come attivare Il Globo TV

Entra nel sito [tv.ilglobo.com](http://tv.ilglobo.com) per l'accesso immediato

1. Inizia l'abbonamento
2. Scarica l'App sulla tua TV o dispositivo
3. Inserisci il tuo indirizzo e-mail e la password

## Come guardare i programmi

Potrai guardare i tuoi programmi TV preferiti ovunque tu sia, sulla maggior parte degli apparecchi televisivi o sui dispositivi elettronici.

Puoi scaricare l'App de Il Globo TV su qualsiasi dei seguenti dispositivi:



## Canali disponibili

**IL GLOBO TV****tv.ilglobo.com**

# INVESTIRE I RISPARMI IN ETF CON PIANO D'ACCUMULO



La gestione delle proprie entrate e la capacità di accantonare risorse per il raggiungimento di obiettivi futuri è alla base dell'educazione finanziaria. Le motivazioni che possono indurre qualcuno a risparmiare o investire denaro per il futuro sono molteplici.

Il risparmio richiede tempo, e solo nel tempo manifesta i suoi benefici a condizione di essersi affidati a soluzioni adatte e personalizzate a seconda dei casi.

Nel caso di obiettivi a lungo termine, come ad esempio creare un fondo da destinare alla futura istruzione dei propri figli è necessario talvolta mettere in conto un piano di accumulo di capitale (PAC) esteso per 15, 20 anni o più.

Il PAC in breve è una strategia di investimento che prevede l'acquisto di uno o più strumenti finanziari, come gli ETF (Exchange-Traded Fund) tramite il versamento periodico di capitale. Questa strategia è per lo più rivolta a chi non ha una somma di denaro consistente da poter investire direttamente in un determinato strumento e quindi far crescere il capitale nel lungo periodo.

La metodologia del PAC di distribuire il capitale nel tempo ha anche diversi vantaggi, tra i quali vi sono: a. l'accumulo graduale di patrimonio in modo incrementale risparmiando costantemente nel tempo anche se si parte con cifre basse, grazie al quale dopo un po' di anni ci si può ritrovare con un soddisfacente bilancio a cui vanno poi aggiunti gli interessi maturati dall'investimento. b. È adatto a chi non ha esperienza in investimenti o chi non vuole rischiare eccessivamente dal momento che, se si investe in ETF, si ha la tranquillità di avere un portafoglio ampiamente diversificato.

Facendo chiarezza, gli ETF sono dei fondi d'investimento negoziabile in borsa, che cercano di replicare l'andamento di un indice di riferimento (ad esempio FTSE100, FTSE MIB, S&P500, NASDAQ, etc.) oppure di un insieme di asset (ad esempio i titoli di una specifica area geografica, di un settore in particolare o di materie prime). Quando si acquista una quota di un ETF quindi, si sta acquistando una piccola parte di tutte le aziende contenute all'interno di questo strumento.

Gli ETF sono diventati molto popolari in quanto permettono di diversificare il portafoglio, investire in molte aziende e di conseguenza ridurre i rischi.

Molte banche o istituti finanziari offrono degli ETF con portafogli bilanciati con livelli di rischio differenti. Inoltre, questi strumenti finanziari hanno dei costi e delle commissioni molto basse perché in genere hanno delle spese inferiori rispetto ai fondi comuni di investimento, ciò contribuisce a renderli degli strumenti interessanti e molto utilizzati.

Definire l'obiettivo per il PAC dunque è fondamentale per poter scegliere l'ETF più adatto, in base al rischio, agli indici che lo strumento replica ed alla durata.

Per iniziare un PAC bisogna innanzi tutto definire la cifra da impegnare periodicamente ed eventualmente l'intervallo di tempo che può essere mensile, bimestrale o semestrale, a seconda della disponibilità e delle entrate. L'altro passo da fare è quello di scegliere il broker (regolamentato). Al giorno d'oggi si trovano molte soluzioni interessanti a basso costo di gestione e tutto può essere gestito facilmente in modo digitale.

La costanza, il fattore tempo ed una buona pianificazione finanziaria dunque possono rivelarsi fattori di fondamentale importanza nel raggiungimento di obiettivi nel lungo periodo.

Gilberto Busti

**SPECIALISTI DI DIRITTO DEL LAVORO**  
*di madrelingua italiana*  
*per gli italiani a Londra*



**LABORO LAWYERS**

[www.laborolawyers.com](http://www.laborolawyers.com)

[info@laborolawyers.com](mailto:info@laborolawyers.com) • 020 7316 3032

239 Kensington High Street • London • W8 6SN



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di *Gianna Vazzana*  
[notiziedalcuore@gmail.com](mailto:notiziedalcuore@gmail.com)

### YES, LOVE IS COMPROMISE BUT BOUNDARIES ARE NECESSARY

*Jean writes:*

*"My friend told me that I am a pushover, that I am never able to say no to my boyfriend. I just want to make him happy, and I don't want to disappoint him. Also, I have said to him that I didn't like some things, and I was very clear about it. But he got upset, and I didn't want to create problems, so I decided to let it go. In love, we need to be able to compromise."*

Dear Jean, I agree that love is compromise, but there is a big difference between compromise and an inability to set boundaries. Your letter sounds to me as if you are scared to ever say no because if you do, your boyfriend will like you less.

According to author Jack Ito, we become needy if we lack self-love and are anxious about not being enough. Needy people are not able to implement boundaries because their main fear is losing their partner.

Boundaries are the limits we put between ourselves and others to avoid things that could damage us and ensure we are comfortable in a specific situation.

But if someone is insecure and needy, they will put up with hurtful behaviours even when they said they wouldn't. Instead, they will complain, nag, and argue but never really stand up for themselves and never leave when they said they would.

The truth is that being a pushover creates an even more unstable relationship for us and those around us. We create healthy patterns for our relationships when we draw a clear line that cannot be crossed without consequences.

The myth Amor and Psyche tells us the story of a beautiful princess, Psyche, who falls in love with the God of love himself, Eros (Amor or Cupid for the Romans).

I won't be telling you the whole story here; however, Psyche married Eros without knowing who he was. She had never seen his face; they had always met in the dark, and Psyche had promised to never try to find out his identity. This was because Eros' mother, the goddess of beauty Aphrodite, really disliked Psyche, so Eros wanted to ensure his mother never learned that he was married to the woman she hated the most.

Anyway, overtaken by curiosity, Psyche, one night holding a lamp, shone a light on her sleeping husband and was shocked to learn who he was. He woke up and, hurt by the betrayal, flew away, leaving her heartbroken. To find her lost love, Psyche went to her mother-in-law, who told her that she would reveal where her son was only if Psyche overcame four almost impossible tasks. Psyche managed to come back victorious from the first three. The fourth task is the one I want to tell you about: Aphrodite wanted to assign the cruellest task she could think of, so she sent the girl to the Underworld to convince the goddess Persephone to give her a box containing a beauty ointment. Psyche thought this was the end of her journey; she would surely die and never see Eros again. But, while she was despairing, a tower spoke to her and told her step by step how to get to the Underworld safely, most importantly, that she should not stop for anyone who asked her for help.

Psyche's story can be seen as a metaphor for the inner journey we have to go through to find self-love. I find it incredibly interesting that the only way to get to the Underworld was to not stop for anyone who asked for help. Does this mean that we have to be selfish? Not at all; if we want to descend into the most buried corners of ourselves to find who we really are, we must set boundaries.

Also, when Psyche arrives in the Underworld, she is supposed to take the beauty ointment and not open the box for any reason. But she doesn't resist the temptation. She wants to apply some beauty to herself to become more desirable. At that moment, she dies. Why? Because she wasn't secure, her ego told her that she wasn't pretty enough, that she wasn't worthy. Only then, after she died, Eros flew back to her and brought her back to life, as he knew he loved her.

In "The power of Vulnerability TEDxHouston June 2010", Renee Brown explains how her research on connection showed her that the people who truly experience belonging and healthy relationships are those who believe they're worthy. According to the author, those people all have one thing in common; the courage to be imperfect. They know they must practice compassion to themselves as much as they do to others. And "as a result of authenticity, they were willing to let go of who they thought they should be in order to be who they were, which you have to absolutely do that for connection".

The reason you refuse to say no could have a lot to do with how much you value yourself and who you think you should be in order to be loved. Do you think that they will leave you unless you provide convenience and make it as easy as possible to be with you? Do you think they have no other reason to stay? Yes, you should make it easy to be with you, but someone who truly loves and values you will respect and want to be with you, even when you express your needs and wants. Actually, they will respect you more. Start by believing you're worthy of love if you want to be loved.



# PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



## CHE NE DIRESTE DI TARTINE AL CENTOCCHIO?

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

Nome scientifico: *Stellaria media* (L.), Vill., 1789, conosciuta come centocchio comune

Nomi comuni: budellina, erba paperina, mordigallina, stellaria comune  
Dal francese: mounon des oiseaux  
Dall'inglese: chickweed  
Dal tedesco: vogelmiere

Famiglia botanica: *Caryophyllaceae*  
Pianta erbacea, annuale o biennale, dalle dimensioni più ridotte rispetto alle altre specie dello stesso genere, *Stellaria neglecta* e *Stellaria cupaniana*. *Stellaria media* è caratterizzata da un fusto esile, a sezione circolare, rossastro con un portamento ramificato e strisciante e da foglioline ovali, tenere, dall'aspetto cuoriforme che tende, quindi, a terminare con una punta. Sia le foglie che il fusto rappresentano un chiaro indizio quando si cerca di scorgere questa pianta nel verde dei prati, durante l'inverno, quando ancora i fiori sono assenti. Un ulteriore aiuto nell'identificazione di questa pianta proviene dalla fila di peli che si sviluppano sui rami lunghi una decina di centimetri. Occhi più attenti possono notare sui peli stessi il particolare delle gocce di rugiada, che poi dai peli si depositeranno sulle ascelle fogliari (zone d'inserzione della foglia sul fusto). A sorprenderci ancora di più sono i numerosi fiorellini bianchi che generalmente fioriscono tra aprile e giugno. Essi sono costituiti da cinque petali; questi petali appaiono raddoppiati per il loro effetto "bilobato", cioè, dividendosi in due, sembrano formare una piccola stella a dieci punte. Queste piccole stelle si chiudono con l'arrivo della pioggia e possono rimanere come tali durante la notte per poi riaprirsi nella mattina successiva. I frutti sono delle capsule globose che contengono numerosi piccoli semi (all'incirca 3000 per ogni pianta), dal colore bruno e dall'alta capacità di germinazione. Però, in caso di condizioni climatiche avverse, i semi possono rimanere nel terreno fino ad ottant'anni, il che li rende molto longevi. Tutti questi tratti distintivi del centocchio comune ci permettono di non confonderlo con un'altra specie molto simile ma non commestibile, l'anagallide dei campi (*Anagallis arvensis*).

**Origine, habitat, coltivazione.** *Stellaria media* è una pianta ormai cosmopolita, diffusa in tutto il mondo, anche se con tutta probabilità possiamo con-



siderarla di origine mediterranea. Per esempio, ritroviamo la specie media in tutte le regioni d'Italia. La sua strategia di crescita -spontanea e rigogliosa- le ha permesso di prosperare in diversi habitat quali campi, giardini, margini di strade, luoghi umidi, prati, terreni ricchi di composti azotati dal livello del mare fino a 1600 m, diventandone quasi un'infestante, soprattutto nei campi coltivati. Il centocchio comune può crescere in diversi tipi di terreno, sia umidi che ben drenati, purché siano permeabili (questa pianta è sensibile al marciume delle radici e dei suoi fusti in caso di ristagno d'acqua). Se vogliamo coltivare questa pianta in vaso ed avere una sua crescita rigogliosa, è opportuno annaffiarla regolarmente, al mattino presto o in tarda serata, però senza toccare le foglioline, ancora in crescita. Si otterrà ben presto un piccolo tappeto erboso grazie alla capacità dei semi di autoseminarsi.

**Parti usate.** Della stellaria comune si possono raccogliere sia le cimette (la sommità del ramo) che le foglie prima della fioritura in luoghi lontani dal traffico, perciò non contaminati. Entrambe possono poi venire servite sia crude che leggermente scottate.

**Principi attivi.** Preziosi elementi quali tannini, saponine, ferro, calcio, potassio, selenio, magnesio, cromo, silicio, zolfo, zinco e vitamine A, C, D, E e del gruppo B arricchiscono *Stellaria media*. Bisogna soltanto prestare attenzione a non esagerare con il contenuto di saponine, che sembrano essere ancora sostanze oggetto di studio. Essendo le saponine in minore concentrazione nei giovani getti e nelle parti apicali, si consiglia di raccogliere la pianta quando è ancora giovane.

**Proprietà.** L'impiego della stellaria comune risale al XVI secolo quando questa pianta veniva usata per disinfiammare e trattare le irritazioni agli occhi, quelle cutanee, e le dermatiti, svolgendo, quindi, un'azione antinfiammatoria che viene apprezzata anche al giorno d'oggi, utilizzando questa pianta in impieghi sia interni che esterni. A questa azione si associano altre, quali quella decongestionante e rinfrescante. Inoltre, il centocchio comune può migliorare il flusso sanguigno e linfatico, esercitando un'azione diuretica, in tal modo contrastando la ritenzione idrica. Nella stagione invernale, questa pianta può rendersi utile come espettorante nel caso di bronchite, raffred-

dore o tosse. Invece, d'estate, quando sono più frequenti le punture d'insetti, le sue proprietà lenitive, toniche e vulnerarie possono intervenire nel lenire i bruciori da tali punture e da infezioni o irritazioni di altra natura. Quindi, il centocchio comune ci protegge contro i germi grazie alla sua grande quantità di vitamina C e di zinco. In generale, il suo alto profilo nutrizionale non soltanto aiuta il sistema immunitario ed i reni ma anche un altro organo come l'intestino, avendo su di esso un effetto "prebiotico" (nutrendo i batteri probiotici), che facilita la digestione e la regolarità intestinale e previene la stitichezza ed il gonfiore allo stomaco. Attenzione, l'unico accorgimento da seguire sarebbe quello di non consumare questa pianta in quantità esagerate perché potrebbe provocare problemi digestivi e non solo, come aumento della minzione, crampi, gas e vomito. Poi, la presenza di saponine potrebbe dar fastidio ad alcune persone anche se la cottura ridurrebbe la quantità di queste sostanze. Sia in gravidanza che in allattamento il consumo di questa pianta è proibito.

**In cucina.** Ci si può sbizzarrire con questa pianta in quanto è facile da preparare e non ha bisogno di particolari cure. Per esempio, possiamo combinare il centocchio comune con altre verdure in insalata, come gli spinaci o il cavolo. Però, considerato il contenuto elevato di vitamina C, sarebbe meglio consumarlo in insalata da solo. Se lo lessiamo per qualche minuto, possiamo preparare un infuso rinfrescante oltre che drenante.

Vorrei proporvi uno snack molto semplice ed estivo,

### le tartine al centocchio

**Ingredienti:** foglie, giovani getti o parti apicali del centocchio; pane anche raffermo; olio; crema spalmabile o paté:

1. Creare delle piccole tartine quadrate dalla mollica di pane (rimuovere la crosta), al massimo di un centimetro di spessore;
2. Abbrustolarle lievemente con un filo d'olio fino a doratura (però solo un lato);
3. Spalmare sul lato non tostato la crema o il paté. Potete optare per una crema che dia colore alla vostra tartina;
4. "Piantare" dei ciuffi di centocchio sulla crema che li terrà fermi. Ecco così pronto il vostro snack!

**Curiosità.** Il nome botanico *Stellaria media* si riferisce sia alla particolarità della forma *stellata* dei suoi fiori che alle sue dimensioni ridotte, tali da far assumere alla pianta sviluppata l'aspetto di un tappeto che è assai gra-

dito dai polli e in generale dai volatili. Come noi, anche i volatili ne apprezzano la sua consistenza croccante e fresca (da ciò si ricava il nome popolare di

"mordigallina"), come se questa pianta/stella venisse direttamente dal cielo e si posasse sui prati verdi rimanendo un'erba celeste.

## MUFFA IN CASA: COME COMBATTERLA

La muffa può trasformare la tua casa in un incubo. Non solo è antiestetica, ma rappresenta anche un rischio per la salute, causando allergie e problemi respiratori. Fortunatamente, ci sono soluzioni efficaci per prevenire e combattere la muffa. Scopri come mantenere la tua casa libera dalla muffa con questi consigli pratici e facili da seguire.



### Aria Fresca: la Tua Prima Linea di Difesa.

La ventilazione è la chiave per prevenire la muffa. Le nostre case moderne, ben isolate, trattengono l'umidità, creando l'ambiente perfetto per la muffa. Fai Circolare l'Aria: Apri le finestre regolarmente e utilizza ventilatori per mantenere l'aria in movimento in tutta la casa. Ecco come migliorare la ventilazione: Aspiratori in Cucina e Bagno. Installa aspiratori che sfoghino l'aria all'esterno per eliminare rapidamente il vapore acqueo. Ventila l'Asciugatrice: Assicurati che l'asciugatrice sia collegata a uno sfato esterno per evitare l'accumulo di umidità.

**Riparazioni Veloci per Prevenire Gravi Problemi.** Le perdite d'acqua sono i migliori amici della muffa. Ecco come tenerle a bada: controlla regolarmente tetto, pareti e impianti idraulici per individuare e riparare eventuali perdite. rivestimenti e Scossaline: Utilizza materiali adeguati per proteggere la tua casa dall'umidità esterna.

**Tipi di Umidità:** per Combatterli vanno conosciuti.

**Condensazione:** La condensa si forma quando l'aria umida entra in contatto con superfici fredde, come finestre e muri. È comune nei mesi freddi e in zone con scarsa circolazione d'aria. Per prevenirla: Ventilazione Migliorata: Usa aspiratori e apri regolarmente le finestre. Isolamento Adeguato: Isola superfici fredde per ridurre la formazione di condensa.

**Umidità di Risalita:** Proviene dal terreno e risale attraverso le pareti. Colpisce principalmente scantinati e stanze al piano terra. Ecco come affrontarla: Barriera Impermeabile: Installa una barriera efficace nelle fondamenta. Controllo dei DPC: Verifica che i percorsi a prova di umidità siano intatti.

**Umidità Penetrante:** Causata da difetti esterni, come crepe nelle pareti o tetti danneggiati. È più evidente dopo la pioggia. Per prevenirla: Ripara le Crepe: Sigilla crepe e fessure nelle pareti e nel tetto.

**Manutenzione Regolare:** Controlla e mantieni le grondaie e i pluviali liberi da ostruzioni.

**Prevenzione:** Il Miglior Attacco è una Buona Difesa. Ispezioni Regolari: Controlla il tetto periodicamente e ripara eventuali danni. Grondaie e Pluviali: Assicurati che siano ben dimensionati e privi di ostruzioni.

**Gestione della Vegetazione:** Mantieni alberi e arbusti lontani dalle pareti per evitare che trattengano l'umidità.

**Riscaldamento Costante:** Mantieni una temperatura interna costante (15-20 gradi C) per prevenire la condensa.

**Prese d'Aria:** Non ostruire camini e prese d'aria per garantire una buona ventilazione.

**Materiali Giusti per un Muro che Respira.** Utilizza materiali traspiranti per le finiture esterne e interne della casa. Evita materiali moderni che trattengono l'umidità, come vernici impermeabili e intonaci cementizi.

**Riparazioni Efficaci.** Lascia Asciugare Completamente: Prima di effettuare riparazioni, lascia asciugare completamente le aree colpite dall'umidità.

**La Prevenzione è la Chiave.** Prevenire la muffa è fondamentale per mantenere la tua casa sana e sicura. Garantire una buona ventilazione, fare manutenzione regolare e usare materiali adatti sono le strategie migliori per evitare problemi di muffa. Se noti segni di umidità o muffa, intervieni subito per risolvere il problema e prevenire danni futuri. Una casa ben mantenuta non solo protegge la tua salute, ma preserva anche il valore della tua proprietà.

Natalia Giacomino ARB, Chartered Member of RIBA



**GAETANO ALFANO**  
Roccamora UK

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

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



2 VENETI

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

# From Dolce Vita to Swinging London: The Sixties at Baglioni Hotel

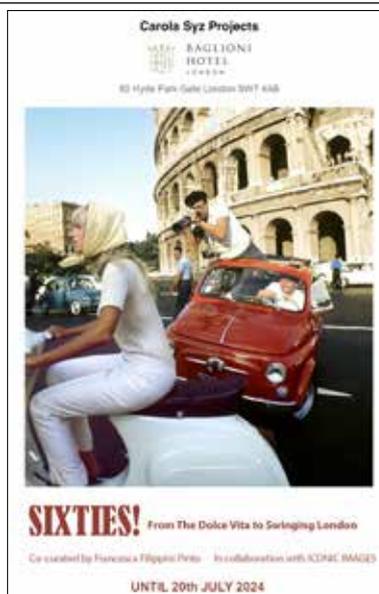
The 60s was defined by rebellion, transformation and innovation. From the King's Road to Carnaby Street, Swinging London was alive with the sound of The Beatles and The Rolling Stones. Twiggy and Audrey Hepburn set trends whose timeless appeal persists to the present day, while across the channel, Brigitte Bardot became a cinematic sex goddess, breaking female stereotypes and nudity taboos. It was a decade in which Italian cinema blossomed, with stars like Sofia Loren, Gina Lollobrigida, Claudia Cardinale, and Monica Vitti becoming some of the most popular and beloved actresses

in the world.

The lost world of the Sixties lived again in an exhibition of photography at the Baglioni Hotel in the centre of London.

From the Dolce Vita to Swinging London (from 6th May to 20th July), presented by Carola Syz Projects, explored this exhilarating era through photographs selected from the Iconic Images archive, taken by several of the most famous photographers of the 20th century, including Terry O'Neill, Douglas Kirkland, Michael Joseph, Norman Parkinson and Michael Ward.

Iconic Images owns or represents



many of the world's most renowned photographers, selling limited-edition prints, creating international touring exhibitions, consigning fine-art to more than 30 galleries worldwide, publishing high-end books, and re-sourcing luxury fashion brand collaborations and editorial image licensing to the world's leading newspapers, magazines and documentary production companies. Their archives contain historic and iconic images from the frontline of fashion, rock, film, politics and royalty by photographers who were pioneers in their field.

LaRedazione

## Celebrati a Londra i quattro secoli del Teatro Goldoni di Venezia



I quattro secoli di vita del Carlo Goldoni, il più antico teatro di Venezia ancora oggi esistente, sono stati lo scorso 19 aprile al centro di un evento all'istituto italiano di Cultura in Belgrave Square che è servito anche da promozione turistica e industriale della regione Veneto.

Costruito dalla famiglia Vendramin nel 1622, il Carlo Goldoni è nato come Teatro San Luca, nel 1653. Fu distrutto da un violento incendio ma venne immediatamente ricostruito. Oggetto di diversi restauri e cambi di nome nel corso dei secoli, il 26 febbraio 1875 fu ribattezzato Teatro Carlo Goldoni.

Durante la serata è stato esibito l'atto originale di passaggio di proprietà

del Teatro Goldoni del 1622 ed è stata allestita una lezione-spettacolo: "Il Mestier Comico - Viaggio nel mondo delle maschere".

Usando come spunto l'antico e illustre teatro della città lagunare l'assessore regionale alla Cultura Cristiano Corazzari e vari rappresentanti del mondo produttivo locale hanno decantato bellezze e punti di forza del Veneto, al terzo posto fra le "locomotive" del Belpaese e prima regione per arrivi turistici in Italia grazie alle sue città d'arte, in primis Venezia e Verona.

Non è mancato un accenno al pro-secco delle colline di Conegliano e di Valdobbiadene, molto popolare in Uk.

r.a.



GAGLIONE NOTARIES

... I TUOI NOTAI ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES ...

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

## FABRIZIO DE ANDRÉ: SI RISTAMPANO GLI ALBUM 25 ANNI DOPO SCOMPARSA



Venticinque anni fa moriva Fabrizio De André e la ricorrenza ha dato vita ad un progetto - "Way point. Da dove venite... Dove andate? - per ripercorrere la carriera del famoso e amatissimo cantautore genovese attraverso le sue parole, il suo pensiero e la sua visione.

Il progetto (varato dalla Sony e dalla Fondazione Fabrizio De André) si

sviluppa lungo tutto il 2024 con varie iniziative, tra le quali la riedizione durante l'anno di tutti i suoi dischi in studio in ordine cronologico arricchiti da speciali booklet con i testi delle canzoni, annotazioni autografe, pensieri, riflessioni, commenti, estratti di interviste inerenti alle canzoni e agli album e alcuni scritti inediti.

Per il 2024 è prevista la ristampa di 14 album in versione LP nero 180 gr e CD. Si tratta di: Volume 1, Tutti morimmo a stento, Volume 3, La buona novella, Non al denaro non all'amore né al cielo, Storia di un impiegato, Canzoni, Volume 8, Rimini, Fabrizio De André / L'Indiano, Créuza de mä, Nuvole, Anime Salve, Singoli

Il progetto "celebra e consegna alle nuove generazioni l'eredità artistica e culturale di uno degli artisti italiani più seguiti e influenti, sottolineando come la genialità e la profondità delle sue parole e la sua visione unica continuano a ispirare".

LaRedazione

## DUE TAPPE IN UK PER ANGELINA MANGO

Angelina Mango, astro nascente della musica leggera italiana dopo la vittoria all'ultimo festival di Sanremo, farà tappa anche nel Regno Unito durante una tournée estiva in Europa: il 22 giugno si esibirà all'Isle of Wight Festival, nell'omonima isola. In UK ritornerà poi il 3 novembre per un concerto alla O2 Academy Islington nel quadro del suo "European Club Tour".

Ventitre anni, nata a Maratea in Basilicata, figlia d'arte (suo padre è il cantautore Pino Mango mentre la mamma Laura Valente è ex-cantante della band Matia Bazar) Angelina sta attualmente avendo successo all'estero con "La noia", brano con cui ha rappresentato l'Italia alla finale dell'Eurovision Song Contest 2024 a Malmö, classificandosi settima e con cui ha trionfato a Sanremo.

"La noia" ha raggiunto il doppio Disco di Platino e ha totalizzato oltre 120 milioni di stream audio/video risultando così tra le canzoni più ascoltate al mondo ed entrando così nella top200 della global chart di Spotify in 22 Paesi (tra cui UK, Spagna, Germania, Austria, Belgio, Portogallo, Olanda, Danimarca, Finlandia, Grecia, Islanda e Irlanda)

Le performance de "La noia" sul palco di Malmö sono state viste da oltre venti milioni di telespettatori tramite i profili ufficiali di Eurovision su IG e TikTok, mentre il suo profilo Instagram nel weekend di Eurovision ha raggiunto una reach record di oltre sei milioni.

Dopo la partecipazione all'Eurovision, la cantautrice ha sfornato a fine maggio "poké melodrama", il suo primo album, un riassunto delle tante anime musicali di Angelina Mango, in cui la sua versatilità si manifesta con molteplici sfaccettature musicali che si mescolano come una vera e propria poké di suoni e ritmi. In questa fusione



di generi e stili diversi, ogni melodia è un riflesso di stati d'animo mutevoli, in cui la musica arriva per alleviare i pensieri più bui, sdrammatizzando anche i momenti più tristi.

LaRedazione



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

Seguici anche su:

[www.lanotizialondra.com](http://www.lanotizialondra.com)



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

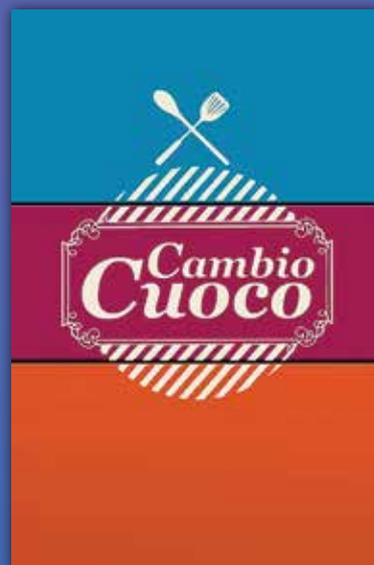
020 7837 1775

29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

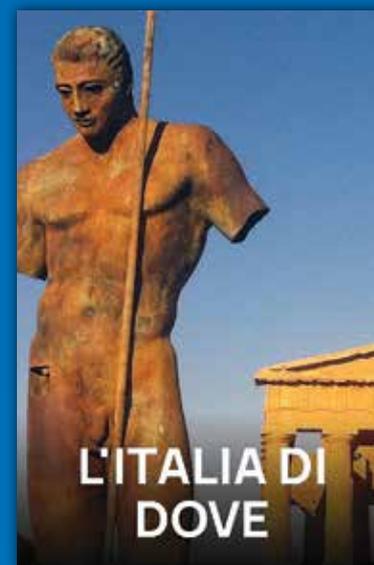
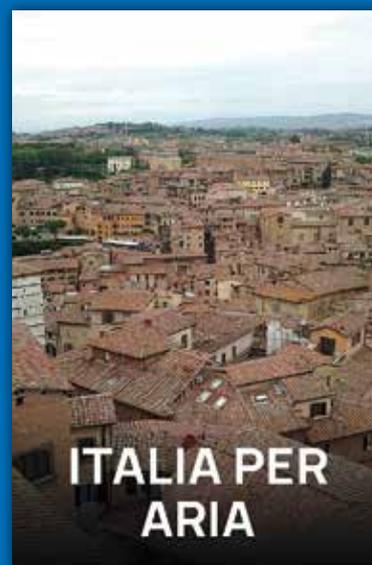
Part of Dignity plc. A British Company.

NUOVE SERIE TV ORA DISPONIBILI SU

# IL GLOBO TV



## Viaggi alla scoperta dell'Italia



**Come attivare IL GLOBO TV**

Entra nel sito per l'accesso immediato: [tv.ilglobo.com](http://tv.ilglobo.com)

# SAPIENZA PRIMA AL MONDO NEGLI STUDI CLASSICI

**MA NIENTE ITALIA TRA UNIVERSITÀ TOP-100**

La Sapienza di Roma si è confermata per il quarto anno consecutivo prima al mondo in "Classics and Ancient History" nell'edizione 2024 del report QS World University Rankings ma nella classifica dei cento migliori atenei del pianeta selezionati in base ai punteggi globali non ne figurano di italiani. Ai primi cinque posti campeggiano nell'ordine (come al solito) il



Mit di Boston, Cambridge, Oxford, Harvard e Stanford.

L'assenza dell'Italia tra i top-100 è particolarmente grave perché proprio nel Belpaese prese forma la prima università: a Bologna, nel lontano 1088 (lontanissimo se si guarda ai Rankings 2024...).

La Sapienza è comunque l'università italiana più rappresentata in classifica con 47 materie (lo scorso anno erano 43), distribuite in tutte le 5 aree in cui sono divise le materie, per un totale di 52 punteggi acquisiti.

"Anche quest'anno Sapienza è tra le migliori università nel panorama internazionale, con una promettente crescita in molte aree disciplinari. Dietro questo risultato c'è l'impegno di tante persone che lavorano quotidianamente per rendere l'Ateneo sempre più un'eccezione nel mondo", ha dichiarato la rettrice Antonella Polimeni, soddisfatta anche "dai primati nazionali in Archeologia, Storia, Storia dell'arte, Archivistica e biblioteconomia" e dell'ottimo posizionamento in Fisica, Astronomia e Diritto.

La Libera Università Internazionale degli Studi Sociali (Luiss) si è invece conferma prima in Italia per gli Studi Politici e Internazionali mentre l'università di Bologna è l'ateneo italiano con il maggior numero di primati a livello nazionale.

Non male nemmeno Padova che per lo studio delle "Natural Sciences" si è guadagnata il 97esimo posto su scala mondiale e vanta piazzamenti di rilievo in "Life Sciences & Medicine" (105° posto), "Arts & Humanities" (139°), "Engineering & Technology" (166°) e "Social Sciences & Management" (232°).

Chi è interessato a "Philosophy, Education e Religious Studies" sappia che la migliore università italiana in queste materie è considerata da il Rankings 2024 quella di Torino.

LaR

# Mogol ricorda a Londra il sodalizio con Lucio Battisti

Giulio Rapetti, in arte Mogol, paroliere di Lucio Battisti nonché produttore discografico, ha raccontato il suo sodalizio con il celebre cantante e la sua lunghissima carriera nel mondo della musica leggera italiana quando lo scorso 12 aprile ha dato la stura ai ricordi all'Istituto Italiano di Cultura (IIC) a Londra.

"Ho fatto fatica - ha detto davanti ad un pubblico da grandi occasioni - a convincere Lucio Battisti a cantare. Lo faceva indiscutibilmente meglio dei cantanti a cui proponeva le musiche che scriveva, per cui alla fine sono riuscito a fargli capire che doveva essere lui a cantarle: ed è stato un successo".

Non poteva non esserci questo ricordo nel filo conduttore di domande e risposte che hanno fatto da sfondo all'incontro all'IIC, un incontro fitto di memorie e aneddoti sulla storia della canzone italiana, inframmezzato da successi intramontabili cantati a squarciagola dai presenti.

Introdotta dal direttore dell'Istituto, Francesco Bongarrà, e alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, il paroliere per antonomasia della storia musicale italiana è tornato nella capitale britannica, dove in passato aveva incrociato la strada con non pochi grandi della musica, da Bob Dylan e da Pete



Townshend degli Who. E nella sede di Belgrave Square ha parlato per due ore con tanti italiani di Londra entusiasti. Raccontando, in un incontro a cuore aperto moderato da Natalia Augias, corrispondente Rai dalla capitale britannica, la storia, il "movente" delle canzoni più belle da lui scritte, fra gli altri, per Battisti o per la Premiata Foneria Marconi.

Tra un motivo intramontabile e l'altro, una galleria di ricordi e racconti, soprattutto i tanti - immancabili - sul rapporto "con Lucio", morto a 55 anni nel 1998. Ma anche quelli più recenti, come l'accoglienza che il paroliere 87enne ha dato a due famiglie ucraine, sue ospiti dallo scoppio della guerra con la Russia. "Ora, dopo due anni, parlano l'italiano e sono felice di averle ac-

colte", spiega, non senza rievocare il versante della solidarietà l'esperienza della Nazionale cantanti di calcio: capace "negli anni di raccogliere 100 milioni di euro a favore di bambini che hanno bisogno".

Poi, sullo sfondo del drammatico contesto bellico attuale in Medio Oriente, ecco il flash sulla partita che anni fa vide sfidarsi in campo proprio la rappresentativa dei cantanti italiani e una squadra composta da israeliani e palestinesi, insieme, "con Peres e Arafat che in tribuna, sorridenti, si stringevano la mano". "Preghiamo - la sua conclusione - perché in Terra Santa torni la pace. E ricordatevi: se nella vita fai qualcosa di bene, ti torna indietro".

LaRedazione

# LAURA PAUSINI CANTERÀ A NOVEMBRE ALL'ARENA 02



Se vi piace Laura Pausini e volete andare ad ascoltarla e applaudirla appuntamento queste date: 4 e 5 novembre. In quelle due serate la celebre cantante italiana si esibirà all'arena O2 Shepherd's Bush Empire di Londra.

Questa doppia tappa britannica rientra nel Laura Pausini World Tour Winter 2024, nuova leg del suo decimo tour mondiale, organizzato e prodotto da

Friends&Partners,

Laura Pausini è stabile nella vetta della classifica di Spotify come Artista Donna Italiana più ascoltata del mondo e, grazie a un boom di sold out del suo decimo tour mondiale in Italia, Europa, America Latina e Stati Uniti, l'incremento dell'ultimo anno per i suoi show è superiore al 25%, un risultato che batte i record precedenti e confer-

ma Laura Pausini come l'artista femminile più performante della Penisola a livello globale.

Il decimo tour mondiale della Pausini è incominciato nel febbraio 2023 a New York e ha già toccato Italia, America Latina e una serie di Paesi europei. Il Winter Tour 2024 ha inizio proprio a Londra, proseguirà con in Italia con otto appuntamenti e si concluderà il prossimo 31 dicembre a Messina dopo puntate in Francia, Svizzera, Germania, Bulgaria, Serbia e Slovenia.

Finora i show del suo tour (l'ultimo lo scorso 6 aprile a New York) hanno fatto registrare il tutto esaurito.

Cinquant'anni compiuto lo scorso 19 maggio, di Faenza in provincia di Ravenna, Laura Pausini è sulla breccia dal 1993 quando vinse il festival di Sanremo nella categoria "Nuove Proposte" con il brano "La solitudine".

LaRedazione

## FOUBERT'S

**ITALIAN HOME COOKING  
ORIGINAL ICE CREAM**



**CHILDREN WELCOME**

17 Kensington High St, London W8 5NP - T: 020 7937 2762

[www.fouberts.co.uk/kensington](http://www.fouberts.co.uk/kensington)

**Open 7 day a week from 12am to 10pm**

## ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

[www.italiandoctors.co.uk](http://www.italiandoctors.co.uk) - [info@italiandoctors.co.uk](mailto:info@italiandoctors.co.uk)

# POMPEI: NUOVA STUPEFACENTE SCOPERTA

Nuova, sorprendente scoperta a Pompei: dagli ultimi scavi compiuti nella città romana sepolta nel 79 dopo Cristo dall'erezione del Vesuvio è emerso un imponente salone da banchetto, dalle eleganti pareti nere, decorate con bellissimi affreschi di soggetto mitologico ispirati alla guerra di Troia.

Il salone - portato alla luce in una zona chiamata Regio IX - è un ambiente raffinato nel quale intrattenersi in momenti conviviali, tra banchetti e conversazioni, in cui si respirava l'alto tenore di vita testimoniato dall'ampiezza dello spazio, dalla presenza di affreschi e mosaici databili al III stile, dalla qualità artistica delle pitture e dalla scelta dei soggetti.

Il tema dominante è quello dell'eroismo, per le raffigurazioni di coppie di eroi e divinità della guerra di Troia, ma anche del fato e al tempo stesso della possibilità, sovente non afferrata, che l'uomo ha di poter cambiare il proprio destino.

Oltre a Elena e Paride, indicato in un'iscrizione greca tra le due figure con il suo altro nome "Alexandros", appare sulle pareti del salone la figura di Cassandra, figlia di Priamo, in coppia con

Apollo. Nella mitologia greca Cassandra era conosciuta per il suo dono di preveggenza e per il terribile destino che le impedisce di modificare il futuro. Nonostante la sua capacità di vedere oltre il presente, nessuno crede alle sue parole, a causa di una maledizione che Apollo le infligge per non essersi concessa a lui, e dunque non riuscirà a impedire i tragici eventi della guerra di Troia, che aveva predetto. Dopo essere stata stuprata durante la presa di Troia, finirà come schiava di Agamennone a Micene.

La presenza frequente di figure mitologiche nelle pitture di ambienti di soggiorno e conviviali delle case romane aveva proprio la funzione sociale di intrattenere gli ospiti e i commensali, fornendo spunti di conversazione e riflessione sull'esistenza.

"Pompei - ha dichiarato il ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano - è davvero uno scrigno di tesori che non finisce mai di sorprenderci e di destare stupore perché, ogni volta che scaviamo, troviamo qualcosa di bello e di significativo. Noi crediamo in questo unicum mondiale che rappresenta Pompei e per questo in legge di Bilancio abbiamo finanziato nuovi scavi.

Bisogna andare avanti nella tutela di questo importante sito ma anche nella sua valorizzazione".

"Le pareti, - ha spiegato il direttore del Parco Archeologico di Pompei, Gabriel Zuchtriegel - erano nere per evitare che si vedesse il fumo delle lucerne sui muri. Qui ci si riuniva per banchettare dopo il tramonto, la luce tremolante delle lucerne faceva sì che le immagini sembrassero muoversi, specie dopo qualche bicchiere di buon vino campano. Le coppie mitiche erano spunti per parlare del passato e della vita, solo apparentemente di carattere meramente amoroso. In realtà, parlano del rapporto tra individuo e destino: Cassandra che può vedere il futuro ma nessuno le crede, Apollo che si schiera con i troiani contro gli invasori greci, ma pur essendo un Dio non riesce ad assicurare la vittoria, Elena e Paride che con il loro amore politicamente scorretto sono la causa della guerra, o forse solo un pretesto, chi sa. Oggi, Elena e Paride siamo tutti noi: ogni giorno possiamo scegliere se curarci solo della nostra vita intima o di indagare come questa nostra vita si intrecci con la grande storia, pensando per esempio, oltre a guerre e politica,



all'ambiente, ma anche al clima umano che stiamo creando nella nostra società, comunicando con gli altri dal vivo e sui social".

Il salone misura circa 15 metri di lunghezza per 6 di larghezza e si apre in un cortile che sembra essere un disimpegno di servizio, a cielo aperto, con una lunga scala che porta al primo piano, priva di decorazione.

Sotto gli archi della scala è stato riscontrato un enorme cumulo di materiale di cantiere accantonato. Qualcuno aveva disegnato a carboncino sull'intonaco grezzo delle arcate del grande scalone, due coppie di gladiatori e quello che sembra un enorme fallo stilizzato.

L'attività di scavo nell'insula 10 della Regio IX è parte di un più ampio progetto di messa in sicurezza del fronte

perimetrale tra l'area scavata e non, di miglioramento dell'assetto idrogeologico, finalizzato a rendere la tutela del vasto patrimonio pompeiano (più di 13mila ambienti in 1070 unità abitative, oltre agli spazi pubblici e sacri) più efficace e sostenibile.

Lo scavo nell'area finora ha restituito due abitazioni collegate tra di loro, casa con panificio e fullonica (lavanderia), che prospettavano su via Nola e le cui facciate furono già portate alla luce alla fine del '800. Alle spalle di queste due case, stanno emergendo in questa fase di scavo sontuosi ambienti di soggiorno affrescati, anche in questo caso interessati al momento dell'eruzione da importanti interventi di ristrutturazione.

LaRedazione



A landmark new exhibition at the British Museum is exploring the final three decades of the Renaissance master Michelangelo's illustrious life and career. Michelangelo: the last decades (2 May - 28 July 2024) is delving exclusively into this significant - and arguably most demanding - period of the artist's life, focusing on how his art and faith evolved through the common challenge of ageing in a rapidly changing world.

The monumental, over two metres high Epifania (about 1550-53) has been displayed for the first time since its painstaking conservation which began back in 2018. The only complete surviving cartoon (a full-scale preparatory drawing, from the Italian

word for a large sheet of paper) by Michelangelo, it is among the largest Renaissance works on paper, and one of the great treasures of the British Museum collection. For the first time in over four centuries, Michelangelo: the last decades reunites the Epifania with the painting made from it by Michelangelo's biographer, Ascanio Condivi. The work, loaned from Casa Buonarroti, Florence, is a fascinating example of how the elderly Michelangelo used his skill in drawing to create models for others to paint.

Michelangelo Buonarroti (1475-1564) left Florence for Rome in 1534, never to see his native city again. This move marked the beginning of a dramatic new chapter which would fun-

## MICHELANGELO: AT THE BRITISH MUSEUM HIS FINAL DECADES

damentally shape his experiences as both an artist and as a man. The popular perception of Michelangelo focuses on the famous works of his youth: the David (1501-04), for example, or the Sistine Chapel ceiling. Michelangelo: the last decades is introducing visitors to the remarkable variety and inventiveness of his late career, which saw him still working four days before his death in 1564, aged 88.

The exhibition looks at the way Michelangelo redefined the iconography of religious art to create hugely influential compositions of key moments in Christianity, such as the Crucifixion, the Lamentation and the Last Judgment, at a time when the Catholic church was being challenged as never before. Numerous other works from the British Museum's unrivalled collection of Michelangelo drawings are also shown for the first time in almost two decades, including preparatory drawings from the Last Judgment, which chart how Michelangelo invented a fresh vision of how the human form would be refashioned at the end

of the world. Such was the boldness of his innovation that his painting was fiercely criticized and then censored.

Michelangelo: the last decades has the ambition of looking beyond the artist to reveal his personality. Through a diverse array of his poems, letters and artistic designs, the exhibition provides rare insights into the artist's engaging interaction with his innermost and most trusted circle.

Generous loans from the British Library include lively letters to his young nephew that show Michelangelo had an irritable side, easily sparked to annoyance. Meanwhile, poems and drawings directed to his aristocratic friends, Tommaso de' Cavalieri and the poet Vittoria Colonna, provide evidence of his passionate and deeply felt attachment to them. One exquisite

work created as part of this correspondence, lent by His Majesty The King from the Royal Collection, is The Punishment of Tityus (about 1532) showing an eagle tearing out the liver of a bound naked man, gifted to Tommaso as moral guidance for the young man.

The intensity of Michelangelo's faith strengthened as he aged. On show is one of the most moving examples of his meditation on Christ's death and his own mortality: a group of drawings of the Crucifixion, made during the last ten years of his life. Through them we witness an elderly artist turning to the act of drawing as a means of spiritual meditation - variations on a single theme to explore his feelings about mortality, sacrifice, faith, and the prospect of redemption.

LaRedazione

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

il gelato di **Aviela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

**La Credenza**  
Artisan delicacies from Italian traditions

Unit 9 College Fields Business Centre  
Prince George's Road  
London SW19 2PT

T: 020 8125 4016  
info@lacreidenza.co.uk  
www.lacreidenza.co.uk

**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

**Franchi** SEMI  
ZUCCHINO  
POMODORO COSTOLATO PIEMONTESE  
FRIDDELLI AGRIUM

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

## CADUTA DI ROMA: CHE SIA STATA UN BENE PER L'EUROPA?

È convenzione considerare il collasso dell'Impero Romano d'Occidente—avvenuto più o meno nel tardo V Secolo—come una grande tragedia della storia. Le cause del disastro—se disastro fu—sono molto dibattute. La spiegazione più comunemente offerta è quella del progressivo indebolimento dell'amministrazione centrale dell'Impero in coincidenza con l'incremento della pressione da parte dei 'barbari' teutonici sulle frontiere, ma ciò è più una descrizione dei sintomi che delle cause scatenanti.

Ad ogni modo, l'evento è spesso descritto come il crollo della civiltà e della cultura, la fine di un'organizzazione 'civile' della società e l'inizio dei 'secoli bui' del Medioevo e di ben oltre un millennio di barbarismo, ignoranza, violenza e sofferenza. Una tremenda iattura... Si tratta però di un'interpre-

tazione degli eventi di 1.500 anni fa che comincia a mostrare delle crepe, almeno dal punto di vista della storiografia accademica.

Uno dei 'revisionisti' di punta sulla visione della fine dell'Impero è un noto storico della Stanford University californiana, l'austriaco Walter Scheidel che, invece di dolersene, descrive la caduta di Roma come un "enorme colpo di fortuna" per l'Europa e così per tutta la civiltà occidentale.

Il Prof. Scheidel inizia la sua ricerca chiedendosi come mai—malgrado i ripetuti tentativi di personaggi come Carlo Magno, Napoleone, gli Asburgo ed altri di ritagliarsi almeno un misero 'Sacro Romano Impero' semi-fittizio—nessuno sia riuscito a ricreare qualcosa di simile all'Impero di Roma. In buona parte, lo studioso attribuisce i fallimenti alla geografia, al fatto che

l'Europa non possedesse un unico, grande bacino fluviale come quello che permise il controllo centrale dei successivi imperi cinesi, e all'assenza di sterminate steppe come quelle centro-asiatiche: vastissime distese abitate da bande di nomadi a cavallo che giocarono un ruolo chiave nella creazione di grandi imperi in Russia, nel Medio Oriente e nel Sud ed Est dell'Asia.

Di conseguenza, sempre secondo Scheidel, "La disintegrazione dell'Impero Romano liberò l'Europa dal governo di un singolo potere unificato. I monopoli imperiali fornirono pace e stabilità ma, nel continuo tentativo di mantenere lo status quo, tendenzialmente soffocarono la sperimentazione e il dissenso". Invece, con la scomparsa del controllo centralizzato romano, le diverse entità politiche, militari, economiche e religiose furono libere di combattersi, negoziare e trovare compromessi, creando così i presupposti per una società nuova ed elastica.

Tra i molti contributi romani ancora con noi—oltre all'esistenza dell'Italia—possiamo enumerare le lingue derivate dal latino, il calendario di dodici mesi, il cemento, il sistema di scrittura, la legge romana, la forte influenza architettonica e—forse paradossalmente—anche aspetti legati alla diffusione del cristianesimo. Per il Prof. Scheidel invece: "Il più importante contributo dell'Impero Romano fu quello di essersene andato via per sempre..."

James Hansen



## Murder, mystery, masterpiece: in mostra a Londra SANT'ORSOLA, ultima opera di CARAVAGGIO

In occasione del bicentenario della National Gallery, la banca Intesa San Paolo ha prestato fino al 21 luglio al museo londinese uno dei suoi gioielli: una tela del 1610 che ha una storia di vagabondaggio in anonimato perché è stata attribuita a Michelangelo Merisi da CARAVAGGIO solo nel 1980, grazie al ritrovamento di una lettera del committente Marcantonio Doria, la cui figliastra Livia Grimaldi era entrata in convento col nome di Orsola.

THE LAST CARAVAGGIO è appunto il titolo della mostra dedicata al Martyrdom of St Ursula, ritenuta l'ultima

opera del celebre artista, che morì il 18 luglio 1610 a Porto Ercole, in modo accidentato come la sua vita. Nella stanza a lui dedicata in questa occasione non c'è molto da vedere: piuttosto buia come si addice al tenebroso pittore, in compagnia di Salomè a sinistra e dei documenti Doria a destra, Sant'Orsola spicca sulla parete centrale con l'impatto visivo che compete alle opere di Caravaggio. In effetti basta lei a giustificare una mostra.

La leggendaria principessa britannica torna quindi in Inghilterra, ma senza le sue 11.000 vergini (che poi erano

11) massacrate a Colonia. Unica donna sulla scena cupa e intrisa di dramma, mostra con volto abbassato ed espressione consapevole di muta accettazione la ferita della freccia, che le offre il martirio e la fama nei secoli. Il resto è il buio della tragedia consumata, che assorbe gli uomini circostanti, meno l'autore del delitto, il depravato re degli Unni, nel suo pomposo abbigliamento. Questo, con l'arco nelle sudice mani assassine, ha il volto incavato e rugoso della violenza lasciva, ma si può anche intravedere uno sprazzo di tardivo rimorso per l'atto commesso. Dietro Orsola, lo stesso Caravaggio alza gli occhi al cielo quale impotente testimone, simile al suo autoritratto nel quadro The Taking of Christ.

L'enormità del delitto, efferato, ingiusto e inutile, ispira silenzio e costernazione anche nel pubblico, affascinato una volta di più dal pennello innovatore e provocatore di Caravaggio. La sua Orsola è infatti molto diversa e più efficace delle tante immortalate da vari artisti, vedi Tintoretto o Carpaccio, stimolati dalla storia della santa, più o

## E se il Cappellaio Matto invitasse Mr Scrooge per il tè? Storyteller italiana prepara spettacolo a Londra

Gloria Danili, una expat lombarda dal 2013 a Londra, sta preparando uno spettacolo teatrale "vittoriano" ispirato all'ultimo libro per ragazzi che ha scritto, intitolato "La bizzarra società segreta di Mr Moore": punta a metterlo in scena il 28 e il 29 novembre prossimi al Waterman's Arts Centre ed è adesso in cerca di sponsorizzazioni che le consentano la realizzazione del progetto.

Dal 2021 curatrice - per conto dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra - del book club per bambini "Book O'Clock", rivolto alle famiglie italiane residenti in UK, originaria di Monza, Gloria Danili ha preso due riferimenti letterari per eccellenza della letteratura inglese che adora sin da quando era bambina (Lewis Carroll e Charles Dickens), e li ha mescolati, capovolti, inseriti in una storia originale, intrecciando al suo interno la sensibilità e il gusto narrativo di una autrice italiana che si sente anche/ormai inglese.

"Mi sembra ideale il fatto - spiega - che la rappresentazione teatrale sarà presenziata e indirizzata anche alla importante comunità italiana presente a Londra. All'interno di Mr Moore si incrociano infine mondi diversi: da Giuseppe Garibaldi alla Regina Victoria, da Turner a Botticelli. La storia che sto portando sul palcoscenico con eccezionali art director e produttrici locali celebra valori che sono convinta ci uniscano tutti: il senso e il valore di "essere comunità" (la società segreta di Mr Moore appunto), il valore dell'inclusività attraverso il comune richiamo alle arti proprio nel sentirsi a casa anche in un posto lontano".

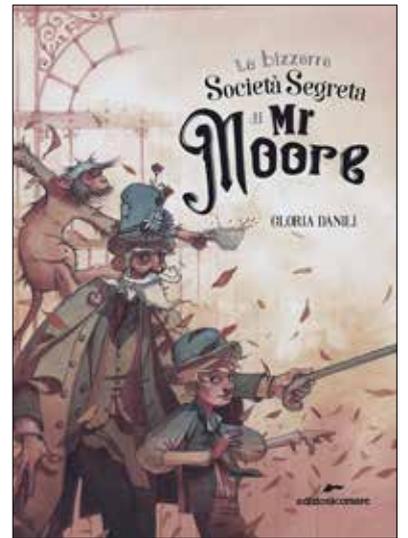
"Sto iniziando - sottolinea - a cercare aziende e brand che siano interessati a farsi conoscere attraverso la sponsorizzazione al mio progetto teatrale

ispirato proprio al mio ultimo libro per ragazzi edito in Italia lo scorso novembre da Edizioni Corsare (casa editrice vincitrice di premi e riconoscimenti internazionali), che mesi fa mi ha anche onorata di avere selezionato questo mio libro per la partecipazione al prestigioso premio di letteratura italiana "Strega Ragazzi 2024".

Lo spettacolo - Una produzione semi professionale - si terrà in lingua inglese e nasce dalla domanda "Cosa succederebbe se il Cappellaio Matto invitasse per un tè Mr Scrooge? E se questi due personaggi fossero in realtà specchi ed evoluzioni l'uno dell'altro?"

Gloria Danili si è divertita a giocare con questi due personaggi iconici della letteratura Inglese, creando una storia nuova e originale - che ha riassunto così: "Il Cappellaio delle meraviglie di Lewis Carroll incontra il burbero Signor Scrooge di Charles Dickens in un inaspettato Canto di Primavera"

LaRedazione



meno vera, che già circolava nell'VIII secolo, con grande successo nell'immaginario popolare.

Qui abbiamo la pacata compostezza della santità e la rassegnata innocenza della martire che trionfa sulla forza brutta. Qui c'è l'ultima occhiata a un uomo tormentato in un momento disperato della sua vita, che tuttavia ha ancora un briciolo di speranza di poter tornare a Roma. Artista rissoso, impulsivo, violento, Caravaggio ha portato

la turbolenza della sua breve vita nella sua arte, che riproduce realtà fisica e psicologica con la stessa forza dei suoi raggi di luce nell'oscurità dei suoi quadri. E mentre la sua ineffabile Orsola veleggiava verso il committente a Genova, il suo autore finiva una tumultuosa esistenza di esili e fughe, per malattia o vendetta non si sa, lasciando in eredità una rivoluzione pittorica permessa a pochi geni.

Margherita CALDERONI

**Immigration and Employment:**  
Online training for companies

- Setting up / Buying a UK company
- UKVI Sponsorship: hiring skilled staff
- Job offer stage - Employment law
- Immigration: Right to Work checks

6 March 2024 and 17 April 2024  
11:00-13:15 hrs on Eventbrite

Register: [www.roelensuk/events](http://www.roelensuk/events)

**BL**  
BERARD & LOVELL

# Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - [ornella101@hotmail.com](mailto:ornella101@hotmail.com)

## Quando muori resti con me

Zerocalcare

Bao Publishing

Un viaggio con suo padre verso il paesino tra le Dolomiti da cui proviene la famiglia paterna sarebbe la scusa perfetta per capire meglio Genitore 2, ma Zerocalcare e suo padre sono incapaci di parlarsi di cose significative. Questo rende difficile la trasferta, quando si capisce che la loro famiglia non è vista di buon occhio, anzi, da alcuni è proprio odiata, in paese. Le radici dell'odio risalgono a prima della Grande guerra, e si intrecciano al mistero che circonda, da trentacinque anni, il giorno più misterioso ed emblematico della vita di Calcare, quello che lui fin da bambino ricorda come "Il giorno di Merman". Negli interstizi dei non detti, l'amore incrollabile di un padre per il suo unico figlio attraversa alcune delle pagine più buie della Storia del nostro Paese



## Pioggia per i bastardi di Pizzofalcone

Maurizio De Giovanni

Einaudi editore

Sotto un diluvio che non concede tregua, circondati da nemici e nonostante dolorosi problemi personali, i formidabili poliziotti del commissariato di Pizzofalcone si districano fra segreti, ipocrisie, rancori. Arrivando a scoprire una verità quanto mai inaspettata.



## Giochi di ruolo

Gabriella Genisi

Marsilio editore

Uno spin-off della fortunata serie di Lolita Lobosco con protagonista Giancarlo Caruso, il poliziotto che si distingue per la somiglianza con Frank Serpico e la rombante Harley-Davidson.



## Aria di famiglia

Alessandro Piperno

Mondadori edizioni

Cosa succede quando a cinquant'anni ti ritrovi all'improvviso un moccioso tra i piedi? È quello che il professor Sacerdoti – romanziere, accademico e impenitente misantropo – sta per scoprire.

Proprio lui che ha improntato i rapporti parentali a una gelida indifferenza, si vede recapitare per via di un lutto familiare un bambino di otto anni: Noah Meisner, figlio di una sua lontana cugina ortodossa; un ragazzino silenzioso e sfuggente, precocemente attaccato alle tradizioni. Tutto il contrario del suo miscredente tutore

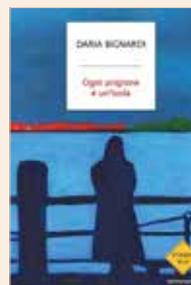


## Ogni prigioniero è un'isola

Daria Bignardi

Mondadori

"Il carcere è come la giungla amazzonica, come un paese in guerra, un'isola remota, un luogo estremo dove la sopravvivenza è la priorità e i sentimenti primari sono nitidi": forse è per questo che, da narratrice attratta dai luoghi dove "l'uomo è illuminato a giorno", Daria Bignardi trent'anni fa è entrata per la prima volta in un carcere.



## Dalla stessa parte mi troverai

Valentina Mira

SEM edizioni

Questa storia comincia una sera d'inverno, il 7 gennaio 1978. Davanti a una sede del Movimento sociale italiano nel quartiere Appio Latino, a Roma, vengono uccisi a colpi d'arma da fuoco due attivisti di destra. Da quel momento, i morti di Acca Larentia diventano icone intoccabili del neofascismo. Questa storia ricomincia il 30 aprile 1987, quando viene arrestato Mario Scrocca, un militante di estrema sinistra. Secondo gli inquirenti, Scrocca avrebbe fatto parte del commando che colpì ad Acca Larentia. Lo troveranno cadavere ventiquattro ore più tardi, impiccato in una cella di Regina Coeli. Ma troppe cose non tornano... Questa storia senza fine ricomincia – una volta ancora – un pomeriggio di giugno del 2021. Due donne si incontrano sotto il cielo di Roma. Rossella ha sessant'anni ed è la vedova di Mario Scrocca. Valentina, di anni, ne ha trenta, è cresciuta dalle parti di Acca Larentia, in passato ha frequentato dei neofascisti e si porta dentro le cicatrici di quelle frequentazioni. "Dalla stessa parte mi troverai" è il racconto di un amore vissuto a mille nei giorni in cui tutto era ancora possibile e di una vita spezzata al tempo del disincanto collettivo, prima di essere consegnata all'oblio. Con un rigore che non ammette sconti, Valentina Mira fa luce sul vittimismo osceno dei carnefici, demolendo retoriche, alibi, miti di quella destra che si è presa l'Italia.



# 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](http://www.ilfornaio.co.uk)

For job opportunities  
please email:  
[tais@ilfornaio.co.uk](mailto:tais@ilfornaio.co.uk)  
all inquiries welcome

# LUNGA VITA ALLA CARBONARA (CHE COMPIE 70 ANNI!)

“Piatto tipico della tradizione italiana”: così Wikipedia la definisce ma bisognerebbe andarci piano perché la pasta alla carbonara è nata a Roma durante le fasi finali della seconda guerra mondiale dopo lo sbarco degli americani nella Penisola e la sua prima ricetta codificata e stampata nella Penisola risale al 1954, giusto 70 anni fa quindi, quando fu ospitata sulla rivista “La Cucina Italiana”. Lo stesso anno la ricetta fu portata all’attenzione degli inglesi grazie al libro “Italian Food” di Elizabeth David.

Secondo la vulgata più accreditata dagli storici della cucina la carbonara così come la conosciamo vede la luce nella Città Eterna nel 1944, galeotti gli americani che portano con sé un ingrediente importante: il bacon.

La “Cucina italiana” indica come ingredienti spaghetti, uova, pancetta, groviera, pepe e aglio ma dai resoconti risalenti agli Anni Cinquanta risulta che in alcuni ristoranti di Roma si usavano anche prosciutto, coppa, parmi-

giano e in qualche caso funghi saltati in padella e pecorino in ag-giunta alle uova sbattute.

“La carbonara – ha sottolineato Margherita Mastromauro, presidente dei pastai italiani, in dichiarazioni riportate da “Il Messaggero” - rappresenta il piatto della rinascita, che segna l’uscita dalla guerra e l’inizio del boom economico. È sinonimo di libertà e le tante versioni di questo piatto ne sono la prova”.

Va detto però che non tutti sono d’accordo con la recente origine “an-

glosassone” del piatto e c’è chi privilegia la pista napoletano ricordando un trattato di cucina partenopea risalente al 1881 - Il principe dei cuochi di Francesco Palma - dove è riportata la ricetta dei Maccheroni con cacio e uova che sembra a tutto gli effetti un piatto antenato della moderna carbonara.

Dal canto suo l’Accademia italiana della Cucina ha lamentato il fatto che all’estero la carbonara – così famosa al mondo da avere un suo “Carbonara Day” che cade il 6 aprile - è il piatto della Penisola più ricca di varianti in quanto a ingredienti. Basti pensare all’aggiunta di panna e all’uso dei più disparati formaggi.

Lo scorso dicembre ha fatto notizia un ristorante italiano di Londra – “Bottega Prelibato” a Sho-reditch - che ha tolto la carbonara dal menù in risposta ai molti clienti che la chiedevano con ag-giunta di panna, funghi o pollo e si lamentavano del guanciale troppo salato o grasso o dell’uovo troppo crudo.

LaRedazione



## ITALIA “PATRIA DEL GELATO”



Se le origini del gelato sono arabe, è stata la maestria italiana a farne un’eccellenza gastronomica apprezzata in tutto il mondo: non a caso, l’Italia è considerata in Europa e nel Mondo “Patria del Gelato” e il governo Meloni ha cooptato questa gratificante leccornia tra le eccellenze del “made in Italy” da glorificare e difendere.

Il settore ice cream di Unione Italiana Food si compone di 13 aziende, di cui 4 multinazionali, e imprese nazionali di varie grandezze che coprono circa l’80% del mercato nazionale, offrendo lavoro a circa 4.500 occupati. Nel 2022 la Penisola ha prodotto quasi 178mila tonnellate di gelato per un valore di quasi 1,9 miliardi di euro: è al terzo posto tra i principali produttori europei di gelato, dopo Germania e Francia, ed in terza posizione come esportatore

dopo Francia e Olanda.

D’altronde è stato un italiano, anzi un fiorentino, Bernardo Buontalenti (1531-1608), ad inventare la prima macchina per la mantecazione, presentando il cremoso dessert ad un banchetto di corte di Cosimo de’ Medici.

Nel corso dei secoli si arrivò dunque alla fioritura di una vera e propria industria italiana, tradizione approdata fino ai giorni nostri grazie alla capacità di unire artigianalità, conoscenza e cultura gastronomica, qualità che si ritrovano nella produzione di gelati confezionati. Un prodotto che affonda le radici nell’Italia del Dopoguerra, quando nel 1948 comparve sul mercato il primo gelato industriale su stecco, il Mottarello al fiordilatte: nel giro di pochi anni, si arrivò alla sua naturale

evoluzione, con il primo cono gelato confezionato, ovvero il mitico Cornetto, esportato in tutto il mondo.

Gli anni 70 e la diffusione del freezer domestico battezzano invece il primo secchiello formato famiglia, il Barattolino. Fino ad arrivare ora alla versione gelato degli iconici cioccolatini di Ferrero.

Ad affermare l’Italia come “paese del gelato”, vero e proprio brand nel mondo, è anche l’attenzione che viene rivolta alla ricerca e allo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi. Si è così arrivati a lavorazioni sempre più efficienti, che hanno reso il gelato confezionato un alimento sicuro dal punto di vista della qualità delle materie prime ed equilibrato nell’apporto nutrizionale - chiaramente espresso nell’etichetta del gelato confezionato, vero vanto dell’industria italiana -, al punto che i nutrizionisti lo consigliano, talvolta, anche come sostituto di un pasto. Ormai da molti anni, infatti, i gelati confezionati non contengono grassi idrogenati, per cui sono adatti per l’alimentazione di bambini, anziani e donne in gravidanza, oltre a costituire un toccasana psicologico per le persone in difficoltà.

LaR



Recipe by Davide De Simone  
info@garofalouk.com



## Pasta Con le Sarde Sicilian Pasta with Sardines

### Ingredients for 2people

180g Garofalo Linguine (you can also use bucatini)  
1 large bunch of wild fennel leaves  
6 sardines (deboned)  
1 onion (or shallot) finely chopped.  
A handful of raisins and pine nuts  
1tbs tomato purée  
A pinch of ground saffron  
Toasted breadcrumbs  
Extra virgin olive oil

### Method:

This is a traditional old Sicilian recipe which reminds me of my childhood  
In salted boiling water, blanch the fennel leaves until soft, then cut in small pieces.

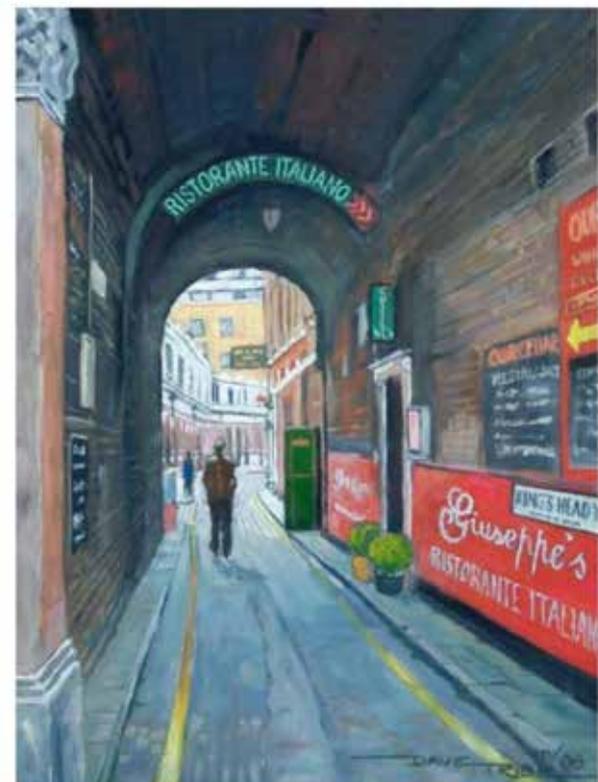
In a pan gently cook the onion with a touch of oil. Add the raisins, pine nuts and the fennel leaves.

Cook slowly adding some of the fennel leaves water that we used before. Then add the saffron and the tomato passata. A few minutes before the sauce is ready, when the fennel leaves are super soft, add the sardines and cook for few minutes more until cooked.

Cook the Garofalo pasta until very al dente, then finish to cook in the sauce and stir gently.

Serve with a generous sprinkle of toasted breadcrumbs on top.

**Buon appetito!**



## 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

# ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

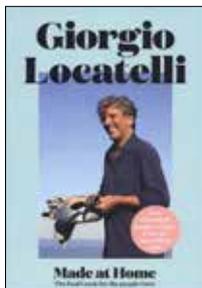
131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318

gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

*tutti a tavola ...*

*con Giorgio Locatelli*

*Dal suo ultimo libro "Made At Home"*



## Griddled chicken thighs



These were always Margherita's favourite, which Plaxy would make for her, minus the chilli in the chimichurri-style sauce. They are great for the barbecue, put out with salads or roasted vegetables.

Chicken thighs have so much more flavour than the breasts. Just trim off any overhanging pieces of skin and flatten the flesh so that it is a uniform thickness before you grill or barbecue them hard, skin side down. If you have any left over, they are brilliant cold in a sandwich with a little salad the next day.

Serves 6

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

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



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

### BURRATA E ARANCIA SANGUINELLA

BURRATA AND BLOOD ORANGE



If food could be fashionable, n'duja and burrata would currently be top of the A-list's most wanted items. Burrata, meaning 'buttery', is a cheese I grew up with yet it's only quite recently come to the fore in the UK and now I'm constantly seeing it on restaurant menus – Italian or otherwise. It's a beautiful fresh cheese from Puglia made from a mixture of mozzarella and cream. The outside shell, or pouch, is a thin, firm layer of cow's mozzarella; you cut into it to let a liquidly centre of curds and cream spill out. Luxurious yet light – I can't get enough of it. Here the bitter blood orange has just the right amount of acidity to act as a contrast to the salty, creamy burrata so you don't really feel like you're eating something sweet. The dish is also balanced by one of my favourite bitter leaves, radicchio, which adds another savoury note. It's an unusual combination but I think it works perfectly

**SERVES 4**

- 1 burrata cheese
  - 26 blood oranges, peeled, white pith removed, plus the juice of the extra 1/2
  - 30g radicchio
  - 30g watercress
  - 30g rocket
  - 2 tsp lemon juice
  - grated zest of 1 unwaxed lemon
  - 4 tbsp extra virgin olive oil
  - 3 tsp clear honey
  - 30g salted capers, soaked overnight
  - 10 hazelnuts, toasted and chopped
  - sea salt and freshly ground black pepper
- Leave the burrata at room temperature for 1 hour before starting to prepare the dish.  
Cut the blood oranges into thin slices crossways then



squeeze the juice of the remaining half into a bowl and set aside.

Place the radicchio, watercress and rocket leaves in a bowl of iced water and set aside. Drain and dry when ready to serve.

Add the lemon juice and zest to the bowl of reserved orange juice, together with the olive oil, honey and some salt and pepper and whisk energetically until nice and creamy.

To serve, open the burrata on to one side of a serving plate, arrange the drained leaves on the other side, then top the leaves with the orange slices and capers. Drizzle with the dressing and finish by scattering the chopped hazelnuts on top



## In Cucina

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

### Stale Bread Cocoa Cake



This cake is made with stale bread traditionally used in Lombardy to reuse leftover food. It is called Torta Paesana and has a dense and moist yet very soft texture, also made with milk and cocoa, which is why it is also called Torta Nera or Torta di Latte.

Nowadays, some also add crumbled macaroons or even candied fruit or pine nuts. If you have orange peel or grate some, it will add a fabulous flavour and aroma

Serves: 4 – (fills a Ø24 cm cake tin), Preparation 30 mins, Cooking approx 50 mins

- 1 litre of whole milk
- about 300 g stale bread
- Optional: 100 g of Amaretti biscuits or any dry biscuits
- 2 heaped tablespoons of unsweetened cocoa powder, sifted
- 30 g raisins
- 1 beaten egg
- 120 g caster sugar
- Optional, a handful of candied fruit or grated orange zest
- 50 g pine nuts
- Unsalted Butter, a knob
- Breadcrumbs, to taste

**METHOD:**

Soak the raisins in lukewarm water about 20 minutes, then squeeze and set aside. Cut the stale bread into small pieces. Heat the milk nearly to the boil, remove from the heat and add the stale bread pieces, it should be reduced to mush. Add sifted cocoa powder, sugar, mix until thick and leave to rest 20 minutes. Once cooled, add the beaten egg, raisins, pine nuts by keeping some aside for topping. Preheat the oven to 180° C / 350 F / Gas 4. Grease a cake tin and lightly sprinkle it with breadcrumbs. Pour the mixture inside and level it with a spatula or the back of a spoon, sprinkle a handful of caster sugar and a few pine nuts. Bake in a preheated, static oven for about 50 minutes. Once cooked, leave to cool on a wire rack before serving.

**How to store Torta Paesana?**

You can store it at room temperature covered with a plate, it will last about 4-5 days.

**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

**il Paggs**

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

# FROM THE WORLD OF MOTORS

## SKODA REFRESHES ITS SUCCESSFUL "OCTAVIA"



Škoda Auto has published exterior sketches of the refreshed Octavia. The fourth modern generation continues the legacy of the brand's iconic model, which has achieved over seven million sales since its launch in 1996. This latest iteration introduces a refined exterior with new headlights, redesigned

bumpers, and an updated Škoda grille. The digital global premiere is set for 14 February.

For the Octavia's latest update, Škoda has redesigned the bumpers and the grille. At the same time, the headlights come with sharpened contours, lending the bestseller an even

more striking and sporty appearance. A fresh look and new features, such as second-generation LED Matrix beam headlights complement the upgrade.

Now in its fourth generation, the Octavia is set to receive its facelift four years after the start of production. The model will continue to be available as both a hatchback and estate. Additionally, the refreshed series will include Sportline and vRS versions. The vehicle's enhancements include advanced, second-generation LED Matrix beam headlights with a new lighting signature, designed to provide superior illumination of the road. Additionally, they now incorporate Crystallinium, a unique crystalline element that imparts a distinctive blue hue to the interior of the headlight housing, further refining the vehicle's aesthetic. *LaR*

## FIAT PROFESSIONAL DUCATO È "LARGE VAN OF THE YEAR" IN UK

FIAT Professional Ducato è stato proclamato "Large Van of the Year 2024", proseguendo così una nutrita serie di vittorie.

Per la quinta volta consecutiva, gli annuali Company Car and Van Awards nel Regno Unito hanno premiato nuovamente il furgone targato Fiat, elogiato per la varietà di modelli offerti e la loro notevole manovrabilità, nonché per il design funzionale degli interni del veicolo e le avanzate dota-

zioni di sicurezza.

FIAT Professional Ducato si è da tempo affermato come leader tra i veicoli commerciali e questo premio è solo un'altra conferma della capacità del Marchio di continuare ad evolversi e di guidare l'innovazione.

Presentato per la prima volta nel 1981, la versione più recente del Ducato offre una capacità di carico fino a 17 m3 e una portata fino a 1.500 kg. Il Nuovo Ducato è il primo veicolo com-

merciale ad essere dotato di sistemi autonomi avanzati di assistenza alla guida (ADAS) di livello 2, che migliorano la sicurezza stradale e del conducente per offrire un'esperienza di guida senza stress.

Il Nuovo Ducato è inoltre dotato di serie di numerosi ADAS, che forniscono supporto alla frenata per ostacoli imprevisti come pedoni e ciclisti, mantenimento della corsia, riconoscimento della segnaletica stradale e intelli-

## È una Fiat (Stanguellini)



L'automobile immortalata nell'immagine che accompagna quest'articolo è una Fiat 'Stanguellini 1100 S Ala D'Oro - 1943'. Disegnata dal modenese Vittorio Stanguellini, il suo successo commerciale - coerentemente con l'economia dei tempi di guerra - è stato modesto. Ne furono prodotti solo 15 esemplari. È ricordata soprattutto per il singolo grande faro 'monocolo' posto sul cofano.

La 'dinastia' Stanguellini ebbe un lungo e stretto rapporto con l'automobilismo, a partire dal nonno di Vittorio che fondò una società di ingegneria nel 1879. Tra l'altro, la famiglia fu la prima di Modena a registrare un'automobile, nel 1910, con la targa 'MO 1'.

Vittorio iniziò preparando le auto di altri marchi - Maserati, Alfa Romeo e Fiat - per le corse. Fu amico e rivale di Enzo Ferrari alla fine degli anni Venti. Più tardi, nel 1938, formò la Squadra Corse Stanguellini e trovò immediatamente successo quando, nello stesso anno, modificò una Maserati 6CM che vinse la Targa Florio.

La Fiat - almeno in sé - è oramai da decenni nota soprattutto per la produzione di auto 'economiche', a partire dalle Fiat 600 e 500, la prima del 1955 e la seconda, la 'sorellina', nata due anni più tardi, nel 1957. Erano le auto del Boom Economico, le due compatte che "hanno insegnato agli italiani a guidare".

La decisione della società torinese di focalizzarsi sulle 'auto di massa' risale alla fine della Seconda guerra mondiale, quando l'Italia si trovò in una situazione economica davvero precaria e l'azienda, all'epoca guidata da Vittorio Valletta, decise di sviluppare una vettura che in linea di massima fosse alla portata di tutti. Fu una scelta che influisce tuttora sulla sua produzione, con modelli come la Panda e anche la nuova 600 elettrica.

*James Hansen*



gent speed assist. Altre caratteristiche tecnologiche di rilievo includono il cruscotto completamente digitale, lo

specchietto retrovisore digitale e i fari Full LED.

*LaRedazione*

## Driver, try to learn from near misses!



no one was hurt. But a near miss is only a near miss thanks to luck interrupting a chain of events that could have been catastrophic. Think of a time when you found yourself braking at the last second. Or when someone sounded their horn at you. Or when you found yourself dropping off on a long, dull journey and 'woke up' with a start.

"Giving ourselves time to reflect on our own particular close encounters means we can learn from what happened and work out how to be safer in future." "But rather than dwelling on the danger there and then, it's better to wait until the end of a journey and set aside a few moments to think about why it happened. That short period of reflection may be all that's needed to identify the reason, and to adapt techniques of observation or concentration in order to prevent a similar situation happening again", Luckhurst says. *LaR*

Road Safety organization GEM is encouraging drivers to reflect on the dangerous moments they have experienced at the wheel, to reduce the risks they face on future road journeys. GEM says those 'oops factor' moments we have all encountered offer a golden opportunity to reflect on our driving and to find ways of being safer in future.

"By definition - GEM road safety adviser James Luckhurst explains - a near miss means no collision occurred and

**Domenico Basilea - Email: [dom@aquawm.co.uk](mailto:dom@aquawm.co.uk)**



FINANCIAL ADVISERS IN ST ALBANS

- SAVINGS & INVESTMENTS
- PENSIONS
- MORTGAGES
- PROTECTION
- INHERITANCE TAX PLANNING
- LONG-TERM CARE
- HELP WITH DIVORCE
- EQUITY RELEASE
- TRUSTS

**AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD**

Heath House 156a Sandridge Road St Albans Herts AL1 4AP

[www.aquawm.co.uk](http://www.aquawm.co.uk) | 01727 899 244 | [info@aquawm.co.uk](mailto:info@aquawm.co.uk)



SCAN ME

YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

Aqua Wealth Management Ltd is authorised and regulated by the Financial Conduct Authority. As a mortgage is secured against your home, it could be repossessed if you do not keep up the mortgage repayments. Equity released from your home will be secured against it. The Financial Conduct Authority does not regulate Trust planning and most forms of Inheritance Tax planning.

# 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](mailto:ambasciata.londra.esteri.it)  
[www.ambolondra.esteri.it](http://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](mailto:segr_dif@difeitalia.co.uk)

**AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO**  
 63-65 Northumberland Road Dublin 4  
 T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759  
[ambasciata.dublinko@esteri.it](mailto:ambasciata.dublinko@esteri.it)  
[consolare.ambdublinko@esteri.it](mailto:consolare.ambdublinko@esteri.it)  
[www.ambodublinko.esteri.it](http://www.ambodublinko.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](mailto:consolato.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://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*

**ASHFORD AGENZIA CONSOLARE**  
 Sig. Antonino COMPARETTO  
 Cell. 07941612319  
[ashford.onorario@esteri.it](mailto:ashford.onorario@esteri.it)  
 Solo su appuntamento

**BEDFORD CONSOLATO ONORARIO**  
 Sig.  
 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](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)  
 Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00  
 11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ  
[notarile@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:notarile@honconsulofitalybedford.co.uk)

**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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:jersey.onorario@esteri.it)  
 Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30  
 Sabato: 9:00 - 13:00

**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](mailto: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  
 Cell: 07360 213603  
 Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00  
 e dalle 14:30 alle 18:30  
[woking.onorario@esteri.it](mailto:woking.onorario@esteri.it)  
[onorario.woking@outlook.com](mailto:onorario.woking@outlook.com)  
[onorario.woking@gmail.com](mailto:onorario.woking@gmail.com)

**CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER**  
 The Chancery - 58 Spring Gardens  
 Manchester M2 1EW  
 T: 01612435956  
[www.constmanchester.esteri.it](http://www.constmanchester.esteri.it)  
[manchester.segreteria@esteri.it](mailto:manchester.segreteria@esteri.it)

**BIRMINGHAM**

**VICE CONSOLATO ONORARIO**  
 Dott.ssa Ilaria Di Gioia  
 Birmingham Science Park Aston  
 T: 0121 250 3565 (Solo in ore di Ufficio)  
 (Solo su appuntamento)  
 Holt Court South Jennens Rd  
 Birmingham B7 4EJ  
 Giovedì, venerdì e sabato: 12:00-15:00  
[birmingham.onorario@esteri.it](mailto:birmingham.onorario@esteri.it)  
[www.vicensolato.co.uk](http://www.vicensolato.co.uk)

**LIVERPOOL**

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

**NEWCASTLE UPON TYNE AGENZIA CONSOLARE**  
 Dott. Giorgio GARZON  
 Tel: 07595847942  
[giorgiogarzon@gmail.com](mailto:giorgiogarzon@gmail.com)

**NOTTINGHAM**

**VICE CONSOLATO ONORARIO**  
 Dott.ssa Valeria Passetti Riba  
 T: 0115 950 3133  
 (Solo su appuntamento)  
[nottingham.onorario@esteri.it](mailto:nottingham.onorario@esteri.it)

**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](mailto:consolato.edimburgo@esteri.it)  
[www.consedimburgo.esteri.it](http://www.consedimburgo.esteri.it)

**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](mailto: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](mailto:belfast.onorario@esteri.it)

**CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN**  
 Sig. Federico Porrera  
 The Capitol Building, 431 Union St.  
 Aberdeen AB11 6DA  
 T: 07747830654  
[aberdeen.onorario@esteri.it](mailto:aberdeen.onorario@esteri.it)  
 lunedì dalle 16:30 alle 18:00  
 Solo su appuntamento\*

**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](mailto:info@comiteslondra.info)  
[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)  
 20 Dale Street, 4th floor  
 Manchester M1 1EZ  
 Tel/Fax: 0161 236 9261  
[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto: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](mailto:icilondon@esteri.it)  
[www.icilondon.esteri.it](http://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](mailto:iicedimburgo@esteri.it)  
[www.iicedimburgo.esteri.it](http://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](mailto:edu.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://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](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

**LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA**  
 154 Holland Park Avenue  
 London W11 4UH  
 T: 020 7603 5353  
[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)  
[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

**COM.A.C.I.S.S.**  
 32A, Melville Street  
 Edinburgh EH3 7HW  
 T: 0131 226 3169  
[comaciss@aol.com](mailto:comaciss@aol.com)

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

**CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK**  
 1 Princes Street, London W1R 8AY  
 T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194  
[info@italchamind.org](mailto:info@italchamind.org)  
[www.italchamind.org](http://www.italchamind.org)

**ITALIAN TRADE AGENCY**

35/39 Maddox Street  
 London W1S 2PP  
 T: 020 7292 3910  
[londra@ice.it](mailto:londra@ice.it) - [www.ice.it](http://www.ice.it)

**ITA Airways**  
 Customer service  
 Italia: 0039 06 8596 0020  
 Regno Unito: 0044 1904 211300  
[www.ita-airways.com](http://www.ita-airways.com)

**BANCHE**

**BANCA DITALIA LONDRA**  
 2 Royal Exchange Buildings  
 London EC3V 3DG  
 T: 020 7606 42  
[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

**INTESA SANPAOLO**  
 90 Queen Street, London EC4N 1SA  
 020 7651 3000  
[www.intesasnapaolo](http://www.intesasnapaolo)

**UNICREDIT GROUP**  
 Moor House, 120 London Wall  
 London EC2Y 5ET  
 T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210  
[www.unicredgroup.eu](http://www.unicredgroup.eu)

**MEDIO BANCA**  
 33 Grosvenor Place  
 London SW1X 7HY  
 T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555  
[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)  
[www.mediobanca.it](http://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](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)  
[www.enit.it](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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.com](mailto:ital.uil.gb@hotmail.com)

**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](mailto:dpini@pinifranco.com)  
[rfranco@pinifranco.com](mailto:rfranco@pinifranco.com)  
[www.pinifranco.com](http://www.pinifranco.com)

**BELLUZZO & PARTNERS LLP**  
 38 Craven Street  
 London WC2N 5NG  
 T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661  
[alessandro.belluzzo@belluzzo.net](mailto:alessandro.belluzzo@belluzzo.net)  
[www.belluzzo.net](http://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](mailto:alessandro@gaglione.it)  
[www.gaglione.it](http://www.gaglione.it)

**ADL SOLICITORS LTD**  
 131-133 Cannon St  
 London EC4N 5AX  
 T: 0207 929 4311 - M: 07888 840318  
[gerardo@adsolicitors.com](mailto:gerardo@adsolicitors.com)  
[www.adsolicitors.com](http://www.adsolicitors.com)

**NOTAI**

**SLIG NOTARIES**  
 Roberto Gaglione (Notary Public)  
 Hamilton House, 1 Temple Avenue  
 London EC4Y HA - Tel: 020 7936 3555  
[info@slignotaries.com](mailto: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, Basingbourn Rd,  
 Stansted, Essex CM24 1QW  
 T: 0844 335 1803

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

BIRMINGHAM B26 3QJ  
 0871 222 0072

CARDIFF  
 Vale of Glamorgan CF62 3BD  
 T: 01446 711111

EDINBURGH EH12 9DN  
 T: 0844 448 8833

DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

**SM La Notizia** 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 ©.



# ADDIO KILI DI TROPPO

Raggiungi il tuo  
**PesoBenessere®**  
in modo sano con un  
piano nutrizionale  
personalizzato



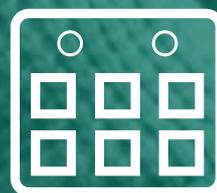
PRODOTTI ESCLUSIVI  
DI ORIGINE NATURALE

+



EDUCAZIONE  
ALIMENTARE  
GRATUITA

+



SUPPORTO SETTIMANALE  
CON BIOIMPEDENZA  
GRATUITA

=



TUO  
PESOBENESSERE®

**PRENOTA UNA CONSULENZA NUTRIZIONALE GRATUITA**

**257, Old Brompton Road - London**

**Phone +44-2073702995 Wapp +44-7591207517**

 **NATUR HOUSE** 

Esperti in Educazione Alimentare