



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



To order a print: +44 (0)7552 899528 - www.giordano.uk

la Brexit e aderire di nuovo al progetto europeo.

Non importa nemmeno che una solida maggioranza dei sudditi di Sua Maestà (dal 55 al 60%) sia ormai convinta che la Brexit è stata un madornale errore e si è palesemente risolta in un flop su tutta la linea. Il governo laborista con a capo "The Boring One" ha altre priorità e molte urgenti gatte da pelare. Come rilanciare l'NHS riducendo i colossali tempi d'attesa? Come gestire il fenomeno dell'immigrazione clandestina, all'origine di allarmanti rivolte di piazza fomentate dall'estrema destra? Come rilanciare l'edilizia? Come rimettere a posto i disastrati conti pubblici garantendo migliori servizi senza ricorrere ad un aumento delle tasse già pesanti? Come andare avanti con la transizione ecologica senza mettere troppo le mani nelle tasche dei poveri cittadini?

Il miglioramento dei rapporti con Bruxelles e in generale con i governi del Vecchio Continente dovrebbero ad ogni modo diventare una realtà concreta e ne dovrebbe beneficiare anche la comunità europea in UK che spesso e volentieri non ha trovato un'adeguata attenzione post-Brexit da parte della burocrazia pilotata dai conservatori.

Da più parti, incominciando dall'associazione 3Million, si è lamentato il fatto che negli ultimi anni si è creato sull'onda (xenofoba) della Brexit un clima di ostilità o di scarso rispetto nei confronti dei cittadini Ue installati nel

Segue a pag. 14

THE BORING ONE, LA BREXIT E NOI

Che succede con la Brexit e con la comunità europea in UK adesso che il "Boring One" (il leader laborista Keir Starmer) ha vinto a valanga le elezioni legislative del 4 luglio contro il "Rich One" (il primo ministro conservatore uscente Rishi Sunak, sposato ad una miliardaria Indiana) e il "Trump's Teddy" (il reazionario Nigel Farage)?

La sonora sconfitta del "partito della Brexit" (i conservatori, al potere da 14 anni con 5 diversi primi ministri) dovrebbe migliorare i rapporti con l'Unione europea su una serie di fronti

(difesa, sicurezza, commerci, ricerca...) ma non aspettatevi spettacolari cambi di rotta.

Malgrado all'epoca del fatidico referendum 2016 fosse un "remainer", Starmer ha messo in chiaro: con lui a Downing Street la Brexit non si tocca. Niente ritorni al mercato unico, all'unione doganale o alla libera circolazione delle persone. Meglio non risvegliare il cane che dorme, meglio non aprire nuove ferite. A dispetto del fatto che il 78 per cento degli elettori laboristi vorrebbero mandare alle ortiche

MOLTA ITALIA A CLERKENWELL PER LA FESTA DELLA MADONNA



Tre bianche colombe liberate da Padre Andrea e da Padre Giuseppe, un po' impaurite dal suono della banda musicale e dal frastuono della folla ma

comunque volate via, hanno dato inizio lo scorso 21 luglio alla tradizionale processione in onore della Madonna del Carmelo alla Chiesa di San Pietro a

Clerkenwell.

Una celebrazione che si svolge dal

Segue a pag.11

Dalla Puglia a sindaco di Petersborough: Marco Cereste ci parla della sua impresa



sborough, centro urbano del Cambridgeshire con 215.000 abitanti. In un'intervista al nostro giornale il "First Citizen" di Petersborough parla con orgoglio delle sue radici pugliesi (è nato a Bovino in provincia di Foggia) e - dall'alto dei suoi 152 punti di quoziente intellettuale - spara a zero contro la Brexit ("un grossissimo errore").

Buongiorno Sindaco, o come la devo chiamare?

Mi puoi chiamare come vuoi, Marco, Sindaco, Cavaliere. Sono il 128° sindaco di Peterborough

Sa che faccio una fatica incredibile a pronunciarlo, sarebbe come San Pietroburgo giusto?

Sì, perché un tempo c'era un'abbazia con le reliquie di S. Pietro, era un centro ricco e famoso diversi secoli fa, e l'unico motivo per cui Henry VIII non l'ha distrutta è perché c'è la sua prima

Segue a pag. 8

Mai prima d'ora un'importante città del Regno Unito aveva avuto un sindaco di origine italiana: il tabù è stato infranto da Marco Cereste, eletto lo scorso 20 maggio mayor di Peter-

Buon Compleanno, Nutella! Compie 60 anni il gioiello di casa Ferrero

È diventata la crema spalmabile più venduta al mondo, uno dei marchi più noti del "made in Italy" e compie 60 anni portati benissimo: era il 20 aprile 1964 quando Michele Ferrero sfornava dal suo stabilimento di Alba in Piemonte il primo vasetto di Nutella,

parola e logo che furono verso la fine di quello stesso anno registrati come copyright commerciale. Incominciava così un'avventura che ha permesso alla Ferrero di diventare una ricca e

A pag. 16

MINI-MARATONA A LONDRA ALL'INSEGNA DELL'ITALIANITÀ

A pag. 12

The Humble Pizza soon at the Centre of a Big European Show in London

Everything you always wanted to know about pizza... you will be able to know it very soon, thanks to the European Pizza Show, the top event in Europe's pizza scene, happening on 26th and 27th November 2024 at Olympia London.

Expect over 10,000 professionals

and 300 exhibitors, showcasing everything from pizza ingredients and innovative menu products to professional equipment, beverages and catering tech solutions.

Building on the success of Bellavi-

A pag. 9

Una donna (nipote di Prodi) al vertice della CGIE



Per la prima volta una donna al vertice della rappresentanza degli expats italiani: l'impresa è riuscita a Chiara Maria Prodi (nipote dell'ex-premier Romano Prodi), eletta Segretaria Generale del Consiglio Generale degli italiani all'estero (CGIE). Succede a Michele Schiavone, scomparso lo scorso 30 marzo.

Quarantacinque anni, nata a Parma e residente a Parigi, finora vicesegretaria CGIE per l'Europa, Maria Chiara Prodi era l'unica candidata e lo scorso 18 giugno l'Assemblea Plenaria dell'associazione l'ha eletta al primo scrutinio a larga maggioranza.

"Questo mondo - ha dichiarato la neo-segretaria generale CGIE - ha bisogno di scoprire il gioco di squadra e trovarsi su schemi che possano es-

sere a beneficio di tutti. C'è tanto lavoro da fare ma sono fiduciosa. Mi rimbocco le maniche e spero che davanti a noi ci sia un bellissimo futuro per far sentire la voce degli italiani all'estero, che oramai rappresenta il 10% della popolazione italiana, e scoprire che è una voce propositiva, con voglia di collaborare e di restituire al nostro Paese, a cui siamo ancora tanto attaccati".

Maria Chiara Prodi è al suo secondo mandato nel Consiglio generale. È Direttrice della Maison de l'Italie alla Cité internationale universitaire di Parigi, dopo quasi vent'anni a servizio dell'organizzazione musicale in luoghi d'eccellenza (Radio France, Festival d'Aix-en-Provence, Opéra Comique). È stata Presidente delle Acli (Associazioni Cristiane dei Lavoratori Italiani) in Francia. È tra i fondatori del circolo del PD di Parigi ed è stata anche membro dell'Assemblea Nazionale del Partito Democratico per cinque anni e della direzione nazionale per un anno e mezzo.

La nipote dell'ex-premier Prodi auspica un CGIE "trasparente e interessante, un posto dove le persone vogliono stare", dove si esprimano "capacità di collaborazione, uno sguardo alto e una bella progettualità" per intercettare quel "95% di connazionali che non ci ha votato", ha aggiunto, riferendosi al fatto che alle ultime elezioni dei Comites ha votato appena il 5% degli aventi diritto.

L'Assemblea Plenaria che ha plebiscitato Chiara Maria Prodi è composta da 43 Consiglieri in rappresentanza delle comunità italiane all'estero e da 20 Consiglieri di nomina governativa.

LaRedazione

Codice fiscale: si può creare digitalmente

Dal 15 luglio tutti gli iscritti all'AIRE possono creare il proprio codice fiscale digitalmente e gratuitamente tramite il portale Fast-IT.

"Sono soddisfatto che anche questa mia iniziativa, che avevo richiesto durante una riunione alla Farnesina del 4 marzo 2024 e sollecitato con un intervento in Aula del giorno dopo, abbia avuto successo e un riscontro positivo alla Farnesina", ha sottolineato Simone Billi - deputato della Lega eletto nella circoscrizione Europa - e ha ringraziato il Ministro Antonio Tajani e il Sottose-

gretario Giorgio Silli "per l'importante risultato".

"È - ha affermato il parlamentare - un ulteriore passo verso l'ottimizzazione della Rete Consolare e continuerò a lavorare per spingere sulla digitalizzazione dei Consolati, così da rendere più semplici e veloci le pratiche e più efficiente il lavoro." LaR



Passaporti:

appuntamenti extra-consolato nel secondo semestre 2024

Anche nel secondo semestre di quest'anno funzionari dell'Ufficio Passaporti si recheranno con cadenza settimanale nelle sedi dei Comites e dei Patronati per raccogliere le impronte biometriche dei connazionali che hanno bisogno di rinnovare il passaporto.

Continua dunque la collaborazione del Consolato Generale a Londra con il Comites e i patronati attivi in città - Acli, Inas Cisl, Inca Cgil e Ital Uil - per il servizio considerato più importante dalla comunità. Il Consolato ne ha deciso il prolungamento "a seguito dell'ampio e positivo riscontro dei mesi scorsi".

La pratica iniziata nei Comites e nei Patronati sarà poi lavorata in Consolato e il passaporto inviato direttamente al domicilio del richiedente. I tempi di attesa per l'emissione del passaporto sono attualmente di circa 10 settimane.

Per prenotare un appuntamento, basterà contattare il Comites o Patronato prescelto.

Queste le date in calendario:

ACLI (134, Clerkenwell Road, London EC1R 5DL) Email: granbretagna@patronato.acli.it, tel. 0207

278 0083: giovedì 12 settembre, 31 ottobre e 19 dicembre - dalle ore 14.00

INAS-CISL (248, Vauxhall Bridge Road, London SW1V 1AU) Email: mail@inasitalianwelfare.co.uk, tel. 0207 834 2157: venerdì 13 settembre, venerdì 25 ottobre e 29 novembre - dalle ore 14.00 in poi.

INCA-CGIL (124, Canonbury Road, London N1 2UT) Email: help.incauk@gmail.com, tel. 0207 359 3701: mercoledì 18 settembre, mercoledì 23 ottobre e 11 dicembre - dalle ore 10.00 in poi.

ITAL-UIL (23-28 Great Russell Street - Second Floor, Congress House - London WC1B 3LS, UK) Email: ital.uil.gb@hotmail.co.uk, tel. 0208 540 5555: mercoledì 25 settembre e 20 novembre - dalle ore 14.00 in poi.

COMITES (20 Brixton Road, Scalabrini Building, London SW 6BU) Email: segreteria@comiteslondra.info, Tel: 0756 277 6264 : 2 ottobre e 4 dicembre - dalle ore 10.00 in poi.

Questi appuntamenti sono aggiuntivi rispetto a quelli messi a disposizione quotidianamente alle 19.00 attraverso il portale Prenot@mi. LaR



Studiate in università italiane e sognate una carriera internazionale? Ecco un programma per voi

Studiate in un ateneo italiano e siete interessati "ad acquisire una maggiore consapevolezza delle vostre aspirazioni lavorative in un contesto internazionale"?

Se avete quest'ambizione potete, dal terzo anno d'università in poi, candidarvi al progetto **2024-2025 Mentoring for International Opportunity (MIO)**, un'iniziativa, gratuita, dell'**Associazione Talented Italians in the UK (TIUK)**.

Gli studenti selezionati saranno affiancati da Mentor che li supportano nel loro percorso di crescita personale e professionale e che verranno scelti nella comunità di **TIUK**, tra i professionisti italiani che si sono distinti per il loro lavoro nel Regno Unito.

L'intento di più ampio respiro è "offrire un'opportunità di apertura a una generazione che sta formando in un contesto economico di crisi o stasi, portando ispirazione e dialogo positivo con professionisti avviati". Allo stesso tempo il progetto "offre una piattaforma per costruire un dialogo sistematico tra 'diaspora' italiana e giovani di talento in Italia, nell'ottica di favorire un 'circolo virtuoso' di emigrazione e rientro, effettivo o virtuale, in Italia".

Il programma - inizia a ottobre 2024, fine a giugno 2025 - prevede incontri mensili in remoto tra Mentor e Mentee (via zoom, teams, Skype o tecnologie equivalenti), oltre a masterclass di gruppo che si terranno sempre via webinar.

I Mentor metteranno a disposizione dei "mentee" il loro tempo e le loro competenze ed incoraggeranno un dialogo aperto e senza giudizio, dando la possibilità di mettersi in gioco e di uscire dalla propria comfort zone e puntando ad un "percorso di autodeterminazione, consapevolezza e presa di responsabilità".

È possibile candidarsi per il programma 2024-2025 entro il prossimo 1° settembre, tramite la compilazione del Form Online accessibile al sito <https://talenteditalians.uk/mentoring>.

Sono richieste al candidato: una breve presentazione (massimo 300 parole) con le ragioni e gli obiettivi che lo spingono a partecipare, l'identificazione delle caratteristiche del Mentor ideale, una copia in allegato del curriculum vitae aggiornato.

La selezione avverrà eseguita dallo Steering Committee del progetto MIO sulla base della valutazione degli elementi presentati tramite il form e della motivazione espressa al momento della candidatura, insieme alla serietà nell'assunzione dell'impegno. A discrezione dello Steering Committee del progetto MIO potrebbe essere richiesto un breve colloquio finale.



QR CODE diretto al form di candidatura

- 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

www.salvo1968.co.uk

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD OUR NEW APP

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

f @ salvo1968Ltd

INGHILTERRA: UN PAESE SMARRITO, UN TRONO VACILLANTE?

Addio "Cool Britannia": al giorno d'oggi la Gran Bretagna è un paese smarrito con un trono vacillante, sostiene Antonio Caprarica - per quasi quindici anni popolare corrispondente della Rai da Londra - in un volume fresco di stampa dal titolo tranciante: "La fine dell'Inghilterra".

Sembrano in effetti ormai lontani - con queste parole la casa editrice Sperling & Kupfer lancia il libro - i tempi della *Cool Britannia*, quegli anni «ruggenti» a cavallo tra il XX e il XXI secolo in cui la stella di Londra brillava più che mai, rappresentando nell'immaginario collettivo un faro a cui guardare per capire dove stesse andando il mondo. Dalla musica delle Spice Girls all'arte di Damien Hirst, dal fenomeno David Beckham alla moda di Alexander McQueen e Vivienne Westwood fino al cinema di Danny Boyle, c'è stata un'epoca in cui la Gran Bretagna era il centro nevralgico di tendenze e rivoluzioni, all'avanguardia in tutti i campi, anche in quello politico, con l'elezione del suo nuovo, giovane primo ministro, Tony Blair.

Ma oggi, quasi trent'anni dopo, cos'è rimasto di quel Paese delle meraviglie? Tra la Brexit e la clamorosa uscita dall'Unione europea, la crisi economica, la morte di Elisabetta, lo sfaldamento della famiglia reale e le gravi malattie che hanno colpito il nuovo re e la futura regina, un premier da dimenticare a cui sono seguiti altri dei quali a malapena si ricorda il nome, la luce del Regno Unito sembra farsi sempre più fioca.

Caprarica non ha bisogno di presentazioni: narratore e testimone privilegiato che da anni racconta la socie-



tà britannica agli italiani, con lo stile pungente che lo contraddistingue fa chiarezza una volta per tutte sulle tappe che hanno segnato il tramonto di un impero. È autore di saggi, racconti di viaggio e romanzi. Tra i suoi titoli di maggior successo, tutti pubblicati da Sperling & Kupfer, *Dio ci salvi dagli inglesi... o no!?, C'era una volta in Italia, Il romanzo dei Windsor, Il romanzo di Londra, Intramontabile Elisabetta, L'ultima estate di Diana, Royal baby, La regina imperatrice, Elisabetta, per sempre regina, William & Harry e Carlo III.*

Ma come si è arrivati alla fine dell'Inghilterra? "In realtà - ha spiegato Caprarica in un'intervista - il processo è stato abbastanza lungo. È iniziato con la fine dei giorni glorio-

si della Cool Britannia di Tony Blair, la crisi economica della globalizzazione, e quella politica della Brexit che si è trasformata in un ulteriore acceleratore. La vecchia identità inglese si è disfatta già sul finire del Novecento. Noi non ce ne siamo accorti perché, con la regina Elisabetta ancora viva, c'era una sensazione di immobilità, di eterno. Lo sfaldamento della Royal Family? L'effetto scatenante è stato la scomparsa della regina. Per gli inglesi Elisabetta era una sorta di Colosseo, e quando il "Colosseo" è venuto a mancare, in Gran Bretagna tutto è cambiato. Basti pensare che a cavallo della sua morte, il paese ha cambiato ben tre primi ministri, mentre nei suoi lunghi 70 anni di regno Elisabetta ne aveva avuti solo 13. E senza di lei, la mitica monarchia britannica di un tempo ha finito col diventare una famiglia di comuni mortali".

LaR

ELEZIONI EUROPEE: SEMPRE PIÙ SNOBBATE DA ITALIANI IN PAESI UE

Le elezioni europee sono state ancora una volta snobbate alla grande dagli italiani residenti nei Paesi Ue, gli unici abilitati al voto in loco: alle ultime di inizio giugno è andato alle urne un miserrimo 7,08% degli aventi diritto. In ulteriore arretramento rispetto a quelle del 2019, quando anche gli italiani in Uk ebbero voce in capitolo e l'affluenza fu di un magro 7,64%.

Queste cifre non suonano di conforto per chi gli italiani residenti in Uk desiderosi di dire la loro alle elezioni per il rinnovo del parlamento europeo malgrado la Brexit: purtroppo per loro i dati sembrano indicare che soltanto una piccola minoranza è interessata alle elezioni Ue.

Un dettagliato quadro del voto italiano nei paesi dell'Unione europea è stato fatto a metà giugno dal sottosegretario agli Affari Esteri Giorgio Silli a Roma durante l'assemblea plenaria della CGIE (il Consiglio Generale degli italiani all'estero).

Silli ha esordito ringraziando in primo luogo le Ambasciate e i Consolati nei Paesi dell'Unione Europea per "lo straordinario impegno messo, anche in questa occasione, nell'organizzazione della consultazione elettorale".

"Le elezioni europee - ha indicato il sottosegretario - prevedono che il voto venga espresso in seggi fisici e non per posta: un grande sforzo logistico per le nostre Ambasciate e i Consolati, che hanno saputo tenere il passo con l'aumento degli aventi diritto. Con il Ministero dell'Interno abbiamo approntato un numero maggiore di seggi (204 contro 199) e sezioni (451 contro 398) rispetto al 2019, al netto di quelli allora istituiti anche nel Regno Unito, per una spesa di quasi 5 milioni di euro. È stato così garantito il diritto di voto dei quasi 1,7 milioni di aventi diritto, circa il 17% in più con riferimento all'Europa a 27, anche se l'affluenza ha fatto segnare un leggero arretramento al 7,08% rispetto al 7,64% del 2019 (dato che include però anche coloro che votarono nel Regno Unito)".

Tra le mosche bianche dove l'affluenza è stata maggiore Silli ha segnalato Vienna (18,7%), Berlino (16%), Lussemburgo (15,78%) e L'Aja (13,24%) e ha ricordato che 124.976 italiani hanno "espresso formalmente la volontà di votare per i candidati locali" dei Paesi dove risiedono.

In occasione delle ultime elezioni europee è circolata in UK una petizione (intitolata "Se non voli non voti") in cui si chiedeva al governo Meloni di estendere il diritto al voto "all'oltre 1 milione di italiani e italiane in Regno Unito e Svizzera, come primo passo verso un provvedimento completo che includa tutti i connazionali nel mondo", sulla falsariga di che cosa già fanno Paesi come Francia e Germania. La petizione è stata lanciata da The Good Lobby, in collaborazione con 3million, Limbo Project, Migrant Democracy Project, Talented Italians in UK e Comites Scozia - Irlanda del Nord.

LaRedazione



Cristoforo Colombo

È ministro della cultura ma è sempre più difficile sostenere che la cultura sia davvero il suo forte: dopo aver detto ad aprile che Times Square richiama subito alla memoria Londra (e non New York!!!) Gennaro San Giuliano ha affermato che nei suoi viaggi sfociati

BREAKING NEWS: COLOMBO SI ISPIRÒ A GALILEO PER I SUOI VIAGGI! NUOVA GAFFE DEL MINISTRO SAN GIULIANO

nella scoperta dell'America Cristoforo Colombo "non ipotizzava di scoprire un nuovo continente, ma voleva raggiungere le Indie circumnavigando la terra sulla base delle teorie di Galileo Galilei".

Peccato che Colombo abbia scoperto l'America nel 1492 mentre Galileo sia vissuto parecchio più tardi, dal 1564 al 1642. Per l'esattezza Galileo nacque 58 anni dopo la morte di Colombo.

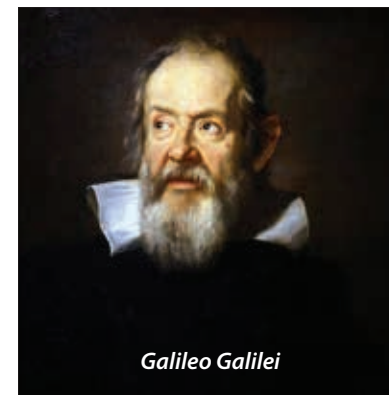
Se nel caso di Times Square ha mo-

strato qualche lacuna in geografia il ministro Sangiuliano ha vacillato in storia lo scorso 24 giugno quando è intervenuto ad un convegno a Taormina su "identità culturale, identità italiana".

Dopo lo strafalcione, il ministro - in dialogo con un giornalista del Corriere della Sera - ha continuato imperterrito la sua esternazione e ha cercato di portare politicamente acqua al suo mulino: ha paragonato il desiderio di

Colombo di spingersi oltre i confini e di rompere gli schemi con l'approccio del governo Meloni di cui lui è un allie-

re importante. "Nell'attività normativa legislativa quando ci mettiamo a ragionare a come riformare, troviamo sempre i soloni che ci dicono: 'Ma questa cosa non è mai stata fatta'. Ma se nella storia dell'umanità non ci fosse stato qualcuno che a un certo punto ha rotto gli schemi, noi non avremmo fatto tante



Galileo Galilei


conquiste", ha chiosato.

In sala il pubblico di Taormina sembra essersi accorto dello svarione e ha accolto le parole del ministro della Cultura con un lungo, riverente applauso.


LaRedazione

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966


WWW.CARNEVALE.CO.UK



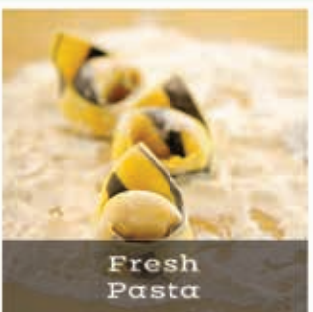
Dairy Products




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
GLASGOW: 0141 882 7223
HUDDERSFIELD: 01484 514117
BRISTOL: 01179 374 380



In Italia la premier Giorgia Meloni ha vinto le elezioni dell'8-9 giugno per il rinnovo del parlamento europeo ma all'interno dell'Ue e a dispetto del forte "vento di destra" spirato un po' ovunque è rimasta marginale rispetto alla maggioranza di centro-sinistra (popolari, socialisti e liberali) che ha scelto le cariche di vertice a Bruxelles per il prossimo quinquennio.

Tenuta fuori da giochi perché su posizioni di destra-destra, Giorgia Meloni ha compiuto uno strappo senza precedenti per un Paese fondatore dell'Ue come l'Italia: al primo consiglio europeo post-elezioni dei capi di stato e di governo si è astenuta sulla riconferma della tedesca Ursula Von der Leyen a presidente della Commissione e ha votato contro la nomina del socialista

ELEZIONI EUROPEE: MELONI VINCE IN ITALIA MA MARGINALE NELL'UE

portoghese Antonio Costa a presidente del Consiglio e della liberale estone Kaja Kallas ad alto rappresentante per la politica estera.

E dire che alle elezioni il partito della Meloni - Fratelli d'Italia - si era rivelato ancora una volta vincente raccogliendo il 28,81% dei voti contro il 24, 08 della principale forza d'opposizione, il partito democratico.

Malgrado il "vento di destra" che ha indebolito moltissimo il presidente francese Emmanuel Macron e il cancelliere tedesco Olaf Scholz (il primo centrista, il secondo socialista), la cosiddetta "maggioranza Ursula" composta da popolari, socialista e liberali è riuscita a sfangarla e non ha voluto scendere a patti con i conservatori capitanati dalla Meloni.

La maggioranza Ursula ha tenuto soprattutto grazie ai popolari (di ispirazione democristiana) che hanno gua-

dagnato una decina di seggi, mentre i socialisti hanno perso quattro seggi, e conta più di 400 parlamentari su un totale di 720.

"Il responso dei cittadini impone che l'Europa guardi più verso il centro-destra, questo è il risultato e questo è ciò che i cittadini chiedono", ha argomentato la Meloni ma la maggioranza di centro-sinistra ha preferito guardare come supporto addizionale ai verdi.

A inizio luglio la premier italiana ha sperato che l'estrema destra francese - rappresentata dal "Rassemblement National" di Marine Le Pen vicesse le elezioni legislative anticipate per il rinnovo dell'Assemblea Nazionale ribaltando così gli equilibri al vertice dell'Ue ma alla fine questa speranza all'apparenza a portata di mano non si è materializzata e il partito lepenista è giunto terzo dietro al cartello della sinistra e al centro di Macron.

A riprova della forte concorrenza a destra (uno spazio che cresce in risposta a problemi irrisolti come l'immigrazione) e in alternativa al gruppo con-

servatore della Meloni (pro-Ucraina e pro-Nato), il "Rassemblement National", la Lega del vicepremier Matteo Salvini e il premier ungherese Viktor Orban (fautore della "democrazia illiberale", un ossimoro...) hanno dato vita al parlamento europeo ad un folto gruppo di deputati chiamato "I Patrioti", su posizioni piuttosto filo-Putin e filo-Trump. Il gruppo è stato prontamente soprannominato dai suoi nemici "I Patrioti russi"... *LaR*



I ministri Minoru Kihara, Maria Eagle e Guido Crosetto

Italia, Giappone e UK presentano modello del "Tempest"

Sarà il più grande cacciabombardiere mai costruito

Un aggiornato modello dell'avveniristico cacciabombardiere "Tempest", frutto di un accordo tripartito tra Italia, Gran Bretagna e Giappone, è stato presentato a luglio al salone aerospaziale di Farnborough, non lontano da Londra: sarà il più grande aereo militare di quella categoria mai costruito e dovrebbe essere operativo dal 2035, una volta spesi 40-50 miliardi di euro per il suo sviluppo.

"È un progetto fondamentale e con tecnologie che avranno per l'80% ap-

plicazioni civili", ha sottolineato il ministro italiano della Difesa Guido Progetto dopo una visita del salone.

Un ostacolo è però all'orizzonte: il nuovo governo laborista al potere a Londra ha annunciato un riesame approfondito di tutti i programmi di riarmo e in teoria c'è il rischio - considerato però quasi nullo da Leonardo - che il Regno Unito rinunci al futuristico Tempest per questioni di spesa e/o di strategia.

La Redazione

"Certificato di italianità" per aziende della Penisola in UK

Le aziende italiane attive nel Regno Unito possono adesso ottenere una "certificazione di italianità" promossa dal gruppo Il Sole 24 Ore e sviluppata in collaborazione con Confindustria. La certificazione - chiamata ItalyX - ha "l'obiettivo di attribuire valore e dare visibilità alle imprese del comparto manifatturiero che incarnano e rappresentano i valori dell'eccellenza italiana".

Il Sole 24 Ore e la Camera di commercio italiana in UK hanno siglato lo scorso giugno un accordo di partnership per sostenere ItalyX e questa partnership va ad aggiungersi a quelle già siglate dal gruppo con le Camere di commercio italiane in India, in Arabia Saudita e a Barcellona.

L'accordo è stato annunciato dall'amministratrice delegata del Gruppo 24 Ore Mirja Cartia d'Asero e dal presidente uscente della Camera di commercio in UK Alessandro Belluzzo durante l'evento "ITALYX Business Matching Meeting" dedicato al valore del Made in Italy e alle opportunità per le imprese italiane sullo scenario



internazionale. All'evento hanno partecipato le aziende che hanno aderito alla certificazione, le PMI interessate all'iniziativa, i partner del progetto e il mondo delle Camere di commercio italiane all'estero.

Nel corso dell'incontro Eraldo Minella, direttore generale dell'Area Servizi Professionali e Formazione del Gruppo 24 Ore, ha illustrato le caratteristiche della certificazione e illustrato i profili delle aziende che già hanno aderito: circa 70 tra aziende certificate e in via di certificazione che complessivamente valgono 2 miliardi e 100 milioni di fatturato con una prevalenza di pmi (86% del totale) e di aziende dei settori della fabbricazione macchine, metallo, plastiche e del settore ali-

mentare.

"L'export - ha affermato l'ad del Gruppo 24 Ore - è un tema centrale nell'agenda economica del Paese, come testimoniano le 400 imprese che hanno dimostrato interesse per ItalyX e il fatto che le 70 aziende aderenti sono tutte in crescita a due cifre, vere e proprie multinazionali tascabili. Particolarità di ItalyX è che certifica l'azienda nel suo complesso e quindi la sua capacità di ideare, progettare, innovare e produrre secondo i tratti distintivi della tradizione italiana. In questo senso la certificazione si pone anche l'obiettivo di combattere il fenomeno dell'italian sounding molto presente sui mercati internazionali. Con ItalyX sosteniamo in modo concreto l'export delle nostre pmi anche attraverso le tante alleanze che stiamo sviluppando con le camere di commercio italiane nel mondo, ultima quella presente nel Regno Unito: un accesso a network internazionali che rappresentano un vero e proprio moltiplicatore di opportunità per le imprese".

La Redazione

GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

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

AUTONOMIA DIFFERENZIATA: RIFORMA SPACCA-ITALIA O STIMOLO PER IL SUD?



Nel 2014 si batteva per l'abolizione delle Regioni "utilizzate dalla partitocrazia per moltiplicare indennità, carrozzoni, consulenze e occasioni di malaffare lontano dai riflettori". Dieci anni dopo, salda alla guida del governo, Giorgia Meloni ha avallato una riforma - quella dell'autonomia differenziata - che dà alle Regioni a statuto ordinario (quindici su venti) maggiori poteri e competenze in materie molto sensibili e che le opposizioni hanno prontamente soprannominato "riforma Spacca-Italia".

Sono ventitré le aree (dalla sanità all'istruzione, dall'ambiente al commercio estero, dai trasporti all'energia) dove, se lo vorrà e previo negoziato con lo stato centrale, ogni Regione potrà ritagliarsi ulteriori spazi specifici di intervento: in un prossimo futuro Regioni ricche come Lombardia e Veneto

potranno ad esempio decidere di pagare molti di più i medici del servizio pubblico quando già questo servizio presenta enormi scompensi. Particolarmente controversa l'autonomia per l'istruzione: le Regioni potranno modificare i programmi scolastici e aumentare - se avranno le risorse e questo di sicuro non dovrebbe avvenire al sud - gli stipendi degli insegnanti.

L'autonomia differenziata è stata fortemente voluta da uno dei tre partiti della maggioranza, la Lega, nata in effetti tra il 1989 e il 1991 con intenti secessionisti del Nord nei confronti di "Roma ladrona" e dei "terrori" del Sud, e non a caso al momento dell'approvazione definitiva della riforma lo scorso 19 giugno gli esultanti parlamentari leghisti hanno sventolato una serie di bandiere campanilistiche, incominciando da quelle del Veneto e

della Lombardia.

Va detto ad ogni modo che le Regioni potranno rivendicare più autonomia in materie come la sanità e l'istruzione soltanto quando saranno fissati e garantiti "livelli essenziali delle prestazioni" (LEP) per tutto il Paese (il che dovrebbe avvenire entro due anni dall'approvazione della riforma).

"Più autonomia, più coesione, più sussidiarietà. Ecco - così la premier Giorgia Meloni ha difeso la riforma (facendo buon viso a cattivo gioco?) - i tre cardini del disegno di legge sull'autonomia differenziata approvato alla Camera. Un passo avanti per costruire un'Italia più forte e più giusta, superare le differenze che esistono oggi tra i diversi territori della Nazione e garantire gli stessi livelli qualitativi e quantitativi delle prestazioni sull'intero territorio. Avanti così, nel rispetto degli impegni presi con i cittadini".

In cambio di questa riforma che a detta dei promotori dovrebbe stimolare il sud a fare meglio, la premier - a capo di un partito, Fratelli d'Italia, dall'ideologia molto centralista - ha avuto luce verde dalla Lega per una grossa modifica costituzione che dovrebbe portare all'elezione diretta del premier e alla riduzione dei poteri per parlamento e presidente della Repubblica, un "do ut des" denunciato dalla leader del partito democratico Elly Schlein come "un cinico baratto che colpisce la democrazia e spacca un paese che ha bisogno di essere ricucito".

Per la Schlein, e la pensano così tutte le altre opposizioni, l'autonomia differenziata è un duro colpo per la coesione e l'unità nazionale e metterà ancora più in ginocchio il Meridione dove ci sono Regioni come la disastrosa Calabria, costretta a importare medici cubani per far funzionare la sanità pubblica perché quelli italiani non vogliono lavorarci.

Le opposizioni non si sono limitate a condanne verbali e si sono prontamente organizzate per la raccolta di almeno cinquecentomila firme, necessarie per chiedere un referendum abrogativo dell'autonomia differenziata. Possono anche contare sui forti malumori dell'elettorato meridionale di destra.

LaRedazione

EURO2024: AZZURRI HANNO FATTO SCHIFO MA IL TROFEO È ITALIANO

Agli europei di calcio in Germania gli azzurri, eliminati dalla Svizzera agli ottavi di finale, hanno fatto semplicemente schifo ma per fortuna a tenere alta la bandiera dell'Italia ci ha pensato l'azienda campana Iaco Group.

È stata infatti prodotta da quest'azienda dell'avellinese il trofeo per i vincitori di Euro2024: si tratta di una coppa di 8 chili di peso e 60 centimetri di altezza, tutta in argento. È stata presentata a Monaco di Baviera durante la cerimonia di apertura della manifestazione.

Fin dall'inizio della competizione è stato chiaro che mai e poi mai gli azzurri senza arte né parte allenati da Luciano Spalletti sarebbero stati in grado di riportarla a casa malgrado difendessero il titolo continentale.

La Iaco Group, che ha uno stabilimento anche in Svizzera, a Lugano, ha vinto nel 2007 l'appalto per la produzione dei trofei dell'Uefa, che fino a quell'anno si producevano a Londra nelle gioiellerie reali di Asprey, a Bond



Street.

La Coppa per i campioni d'Europa è interamente realizzata da maestri artigiani italiani e per la sua realizzazione ci sono voluti cinque mesi di lavoro.

LaRedazione



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

Italian top quality Food

TENTAZIONI UK

EST. 2005

FIRST LONDON'S

ITALIAN CASH & CARRY AND WHOLESALE
(CASH & CARRY NOW OPEN TO PUBLIC)



UNIT G1, 56 MAGNET RD, WEMBLEY HA9 7FP

T 020 8427 6336 - WWW.TENTAZIONI-UK.COM - EMAIL INFO@TENTAZIONEUK.COM

Chef, gelatai, pasticceri, formaggiai e produttori di vino e di olio "che si siano in maniera encomiabile distinti nel campo della gastronomia e, con la loro opera, abbiano esaltato il prestigio della cucina italiana, illustrando la Patria e contribuendo a valorizzare l'eccellenza nazionale" si facciano sotto: possono adesso contare su una specie di Premio Nobel assegnato con cadenza annuale dalla presidenza del Consiglio dei Ministri.

"Sarà finalmente possibile riconoscere in modo istituzionale tutti i Maestri che quotidianamente eccellono, in Italia e nel mondo, nelle arti della cucina italiana", ha commentato il ministro dell'agricoltura Francesco Lollobrigida dopo l'approvazione parlamentare della legge che istituisce il premio.

"Voglio dedicare al maestro Iginio



Francesco Lollobrigida e Iginio Massari

Massari questo Premio, perché - ha sottolineato Lollobrigida - mi ha sollecitato a mettere in campo una norma che potesse valorizzare queste figure importantissime, spesso veri e propri "ambasciatori" di qualità e d'italianità che tengono alto il nome del made in Italy nel mondo e che meritano dallo Stato un giusto riconoscimento per la

Arrivano i Nobel per i Maestri della gastronomia italiana

loro arte ed il loro impegno", ha sottolineato Lollobrigida, secondo cui "questo premio contribuirà a sostenere e a promuovere lo sviluppo dell'arte culinaria italiana, famosa nel mondo come eccellenza che coniuga artigianalità e creatività".

Ogni anno il riconoscimento andrà a sei "Maestri", uno per ciascuna delle categorie previste: gelateria, pasticceria, cucina, vitivinicoltura, olivicoltura e arte casearia.

I requisiti per i candidati includono un

percorso formativo pluriennale, almeno 15 anni di esperienza nel settore, una condotta civile e sociale irreprensibile e l'adempimento degli obblighi tributari e previdenziali. Agli insigniti potranno essere conferiti incarichi di esperto negli istituti professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Il premio è costituito da una medaglia di bronzo con l'emblema della

Repubblica italiana e la dicitura, declinata in ragione dell'appartenenza a una delle categorie di merito, di "Maestro dell'arte della gelateria italiana", "Maestro dell'arte della pasticceria italiana", "Maestro dell'arte della cucina italiana", "Maestro dell'arte vitivinicola italiana", "Maestro dell'arte olivicola italiana" e "Maestro dell'arte casearia italiana".

LaR

CAMERA DI COMMERCIO: COSTA "IL MACELLAIO" DIVENTERÀ PRESIDENTE



Alessandro Belluzzo

Si va ad un cambio della guardia al vertice della Camera di Commercio Italia-UK: all'avvocato Alessandro Belluzzo subentrerà l'anno prossimo come presidente Roberto Costa, imprenditore genovese di successo grazie ai negozi di carne "Macellaio RC".

La staffetta è stata decisa lo scorso giugno dal consiglio di amministrazione della Camera di Commercio ma diventerà pienamente operativa dopo un periodo di affiancamento del vecchio presidente con il nuovo.

Belluzzo è a capo dell'istituzione dal 2019, è stato rieletto nel 2022 per un secondo mandato e nel 2025 ne diventerà presidente onorario.

Attiva dal lontanissimo 1886, la Camera è un'associazione privata, rappresenta la comunità imprenditoriale italo-britannica locale e promuove le relazioni commerciali tra Italia e Regno Unito. La sua missione è facilitare "connessioni significative tra i leader aziendali in Italia e nel Regno Unito", tramite la fornitura di "conoscenze approfondite e assistenza su misura alle

aziende che esplorano le prospettive del commercio bilaterale e degli investimenti" tra i due Paesi.

In un'intervista congiunta a London One Radio Belluzzo e Costa hanno insistito sulla necessità di andare avanti sulla strada di una progressiva modernizzazione prendendo atto che le dinamiche dell'interscambio UK-Italia sono necessariamente cambiate dopo Brexit e Covid.

Belluzzo ha spiegato che la Camera di Commercio si è posizionata per "lavorare di più con imprese presenti in UK e meno attraverso le attività che arrivavano dall'Italia anche perché è cambiato il ruolo di ICE, il cui ruolo è portare investimenti verso l'Italia".

Il presidente uscente ha sottolineato che negli ultimi anni (a fronte anche di una drastica riduzione del contributo fornito dal governo italiano) si sono sviluppati i servizi commerciali, "ad esempio l'utilizzo dei nostri locali come base per i nostri associati", e si è rafforzata la presenza sui social. È anche cambiato il mix delle imprese (circa 250) associate alla Camera ("prima non esistevano la moda, la tecnologia, l'innovazione").

"Vogliamo - ha dichiarato Costa - essere ancora più vicini ai nostri associati grazie anche al consolato italiano a Londra e quello britannico a Milano. Fondamentale coinvolgere le grandi imprese che si riescono a ingaggiare più facilmente creando un tessuto molto ricco di piccole e medie imprese. Le una senza le altre non creerebbero quella camera che noi vogliamo".



Roberto Costa

Interessato anche alla formazione dei giovani alle sfide del business, Costa è stato d'accordo con Belluzzo sul fatto che una delle più importanti e recenti novità è la crescita della quota rosa "prima totalmente assenti".

"Prima l'ambiente veniva visto come non moderno", ha indicato Belluzzo e ha assicurato che entro ottobre la Camera di Commercio ritornerà nei suoi spaziosi locali dopo grossi problemi di agibilità provocati da "lavori fatti male" che hanno anche creato una "tensione finanziaria" adesso superata.

Nel corso dell'intervista radiofonica Costa - installato dal 2012 a Londra dove ha esportato il suo concetto di cucina e dove ha portato per primo la carne fassona piemontese - ha reso noto di essere uno dei nove presidenti di Camera di Commercio (su un totale di 87) scelti per preparare e presentare al governo italiano una riforma generale di queste istituzioni, sempre nel segno della modernizzazione e di una maggiore efficienza.

LaRedazione



Malpensa si chiamerà Berlusconi Airport

Silvio Berlusconi riesce a dividere gli italiani e suscitare grosse polemiche anche da morto: le forze di opposizione sono prontamente insorte quando lo scorso 5 luglio il ministro dei Trasporti Matteo Salvini ha annunciato che al controverso tycoon sarà intitolato l'aeroporto di Malpensa su richiesta della Regione Lombardia.

"La decisione finale - ha detto il leader leghista sulla scia dell'ok dell'Ente nazionale per l'aviazione civile (Enac) - spetta al ministro alle Infrastrutture e Trasporti e sono pronto a mettere l'ultima firma, con orgoglio e commozione, nel ricordo dell'amico Silvio, grande imprenditore, grande milanese e grande italiano. Sempre con noi!".

Pierfrancesco Majorino, capogruppo del Pd (il principale partito d'opposizione) nel Consiglio regionale lombardo, ha definito l'iniziativa "una scelta davvero inopportuna" perché l'ex premier - scomparso il 12 giugno del 2023 a 86 anni - "è stato un uomo divisivo e una persona con una storia molto ambigua, in cui molti lombardi e molti italiani non si riconoscono".

Forza Italia, il partito creato da Berlusconi, ha premuto perché gli fosse intitolato il principale scalo milanese, quello di Linate, ma il sindaco Pd di Milano - Giuseppe Sala - ha sabota-

to l'iniziativa invocando la "regola dei dieci anni" e cioè il tempo che ai termini di legge deve passare tra la morte di un personaggio noto e l'intitolazione di un luogo pubblico. "Io difendo senz'altro - ha dichiarato Sala - la regola dei dieci anni. Per qualcuno, e non mi riferisco a Salvini ma in generale, le regole sono fatte per essere bypassate, per me le regole sono fatte per essere rispettate".

Favorevole all'iniziativa è il presidente di Regione Lombardia, il leghista Attilio Fontana ("Un giusto tributo") e un assessore regionale di Forza Italia ha parlato di "un riconoscimento doveroso a una delle personalità occidentali più influenti della nostra epoca". Tra il serio e il faceto e subito corsa su internet la battuta che un aeroporto intitolato a Berlusconi sarà inevitabilmente ribattezzato Bunga Bunga Aeroporto a menzione delle controverse "cene eleganti" a sfondo sessuale organizzate dal tycoon nella sua villa di Arcore.

Analoghe polemiche, a ulteriore riprova di come metà degli italiani hanno apprezzato Berlusconi mentre l'altra metà l'ha detestato, sono scoppiate lo scorso aprile quando si è saputo che gli sarà presto dedicato un francobollo commemorativo.

LaRedazione



<https://cibimarket.co.uk> 

info@cibimarket.co.uk 

+44 208 459 8101 Office 

+44 7454 965212 Rosa 

+44 7454 889128 Aldo 

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

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

IL VINO BIO VA SEMPRE PIÙ FORTE



ha fatto scoprire sapori unici dei vini bianchi prodotti in Abruzzo, Campania, Calabria, Sardegna e Puglia.

Molti sono stati i vini di produzione biologica, produzione che sta diventando sempre più diffusa, fra cui quelli della tenuta Le Carezze in provincia di Verona che ha nel suo catalogo vini prodotti con vitigni PIWI, un acronimo che sta per Pilzwiderstandfahige, che in tedesco significa viti resistenti ai funghi.

Fra i produttori, molta attenzione è stata rivolta non solo al prodotto enologico, ma anche alla presentazione, con etichette, alcune vere opere d'ar-

te come quelle dell'Azienda Agricola Sant'Andre' disegnate da artisti sardi locali, quelle della cantina In serrata create da un artista londinese o quelle della cantina Blasi che sembrano uscite dalle pagine di libri di racconti. È sempre più importante la prima impressione ed il fatto che molti sono attratti subito dalla forma delle bottiglie o da etichette particolari.

Durante l'evento, sommeliers, ristoratori, giornalisti della stampa specializzata e buyers hanno visitato i vari espositori dove hanno potuto assaggiare vini di pregio, prodotti in aziende vinicole attive da generazioni, fra



le altre forse la più antica è l'azienda Usiglian del Vescovo, le cui origini risalgono al Medioevo, infatti la prima produzione di vino è documentata nel 1083.

Nell'affascinante mondo del vino, l'Italia ha un posto importantissimo per le tantissime varietà di vitigni utilizzate e per l'alta professionalità. I sapori che rendono la produzione enologica italiana fra le più conosciute ed apprezzate nel mondo.

Cristina Polizzi

Il vino bio va sempre più forte: una riprova è stato un evento organizzato lo scorso 4 giugno da ITA, la Italian Trade Agency, alla Royal Horticultural Halls.

Alla Borsa Vini Italiani 2024 hanno partecipato 41 aziende provenienti da 13 regioni della Penisola italiana e nel corso della giornata sono state propo-

ste tre masterclass: la prima sui vitigni internazionali usati in Italia, presentata dal Master of Wine Patrick Schmitt, la seconda sulle regioni meno conosciute per la produzione vinicola, presieduta dal Master of Wine John Downes, e una terza sui vini bianchi del Sud Italia dove il giornalista Walter Speller

Moda: Renzo Rosso spiega a Londra le sue strategie di sviluppo

Uno dei protagonisti indiscussi della moda "made in Italy", Renzo Rosso, fondatore e presidente di Otb, ha raccontato le sue strategie di sviluppo e le sfide all'orizzonte per il settore quando lo scorso 11 giugno è stato ospite dell'Ambasciata italiana a Londra per una conversazione a tutto campo.

In un contesto che ha visto finora la dominanza delle grandi holding francesi (LVMH e Kering), l'imprenditore ha illustrato il modello di gruppo che porta avanti e ha sottolineato le specificità italiane e le differenze con i cugini

d'oltralpe.

Nella conversazione con Maria Silvia Sacchi, fondatrice e direttrice di ThePlatform, sono stati poi affrontati i temi dell'impatto dell'intelligenza artificiale su un'industria creativa come la moda e, insieme, la necessità di preservare la filiera produttiva che è caratteristica peculiare dell'Italia.

Partito con i jeans Diesel, che ha portato al successo nella patria del denim, gli Stati Uniti, Renzo Rosso ha creato Otb, la holding a cui fanno capo, oltre a Diesel, marchi del lusso come

Jil Sander, Maison Margiela, Marni e Viktor&Rolf. Otb controlla, inoltre, le aziende Staff International e Brave Kid e detiene una partecipazione del marchio americano Amiri.

L'incontro con Renzo Rosso è il secondo di una serie che si svilupperà fino a novembre, per fare il punto sul mondo della moda "made in Italy" attraverso le parole dei protagonisti di tutta la filiera produttiva, soprattutto nei suoi aspetti imprenditoriali e industriali.

Il ciclo di incontri - intitolato "Italian



threads: conversations on fashion" - si avvale della collaborazione con la testata giornalistica online ThePlatform e ha avuto inizio ad aprile con ospite Luca Sburlati, ceo di Pattern Group, azienda specializzata nella progettazione, ingegneria, sviluppo, prototipazione e produzione di linee di abbi-

gliamento. Seguiranno dopo la pausa estiva Alfonso Dolce, amministratore delegato del gruppo Dolce & Gabbana; Carlo Capasa, presidente della Camera della moda, e Sergio Tamburini, amministratore delegato di Ratti e presidente di Sistema moda Italia.

LaRedazione

Bringing you the very best from Italy



CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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



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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

 @SC_Cicchetti  facebook.com/sancarlogroup



segue da pag. 1

Dalla Puglia a...

zioni cupe e fredde, un trauma per me che arrivavo da un posto pieno di sole. **Perché proprio là?**

Perché mio padre aveva un contratto con la London Brick Company, e gli italiani si dividevano lavorativamente parlando tra Bedford e Peterborough. Adesso è rimasto pochissimo delle fornaci, e quando venne l'ambasciatore Biancheri in città negli anni 90 volle incontrare degli italiani che lavoravano alla LBC ma non era rimasto più nessuno.

I suoi genitori commerciavano alimentari italiani...

Questo avvenne dopo, perché negli anni 50 arrivavi solo con un contratto di lavoro, dovevi dare garanzie di un domicilio di riferimento e dovevi fare il "bravo", pena il rimpatrio. Dopo 4 anni, ottenevi il permesso di residenza, e potevi intraprendere attività autonome.

Negli anni ha studiato e si è laureato.

In realtà mi sono laureato un po' tardi, perché non ho potuto seguire un percorso diciamo così tradizionale, sono andato alla secondary modern school, (un istituto tecnico professionale), e non ritengo sia stato corretto mandarmi in quel tipo di scuola, avevo le caratteristiche per andare alle high school (liceo) ma all'epoca eravamo stranieri e quindi lascio a te intendere. Tuttavia, avevo ottenuto la possibilità di studiare le materie accademiche in altre scuole, una sorta di permesso speciale, sai io ho un QI di 152 e sono socio del Mensa

Mensa è un'associazione internazionale senza scopo di lucro di cui possono essere membri le persone con un punteggio minimo di 148 nel test di Cattell. Detto in chiave ironica, anche Sylvester Stallone è del Mensa...

Ah non lo sapevo, comunque alla fine ho portato avanti un programma di formazione nel campo del management e della business administration **Competenza che ha poi speso nel mondo della sanità, corretto?**

Sì, ho lavorato per 25 anni per l'NHS, durante i quali ho ricoperto diverse posizioni, tra cui quella di presidente dell'NHS Peterborough, membro dell'NHS Executive International Audit Development Group e membro dell'NHS Corporate Governance Advisory Panel.... lo stesso in qualità di presidente del NHS di Peterborough ho dato il via al servizio di assistenza domiciliare

nel 1994, è stata un'iniziativa replicata in tutta la nazione, ma è partita da qui. **Le chiederai di fare una comparazione tra sistema sanitario italiano e inglese, perché quello italiano sta vivendo un momento molto critico; quello inglese invece in che stato si trova?**

Credo sia la stessa cosa, probabilmente in tutto il mondo, il covid sicuramente è stato un evento fortemente destabilizzatore, il fatto è che la sanità non può mai esaudire completamente la richiesta, per il semplice fatto che subentrando sempre più nuove tecnologie e percorsi di cura, questo aumenta contemporaneamente la richiesta e in maniera esponenziale.

In Italia ci va regolarmente?

Sì e possiedo con mia moglie più case, in parte ereditate in parte acquistate, sempre a bovino perché anche mia moglie è di là, anzi è nata a Prato con i genitori di bovino che sono tornati nel paese di origine e li ho incontrato quella che è diventata mia moglie **Non in UK? Proprio un segno del destino**

Il destino è destino, può piacere come no ma se è scritto...

E il suo rapporto con la Puglia qual è?

È una terra che mi affascina, era la terra di passaggio dei crociati, ci sono posti meravigliosi come Polignano, Trani, Alberobello. A Trani un vecchietto mi fece da guida, e per la modica cifra di 10 euro ho scoperto che sotto la cattedrale attuale ce n'era un'altra e più sotto sito dei Templari.

Quanti legami...

Pensa che un giorno mi chiesero di dare una mano ad una persona in difficoltà estrema, scoprii che era il Barone Quaranta di San Severino e Fusaro, non aveva più niente e con il mio intervento sono riuscito a fargli avere sia la pensione inglese che quella italiana. **Gli ha cambiato la vita**

Alla sua morte mi regalò i suoi titoli nobiliari, era un personaggio da romanzo

Possiamo dire che i veri eredi dell'impero romano siano gli inglesi?

Io ho un amico a Roma di grande cultura e che probabilmente discende da famiglie antiche romane e sostiene che erano avanti nel concetto di gestione delle risorse umane e non erano così attratti dal sostituire completamente le persone con la tecnologia dell'epoca, proprio per mantenere un equilibrio sociale. Poi l'Italia tutta

è piena di quello che hanno lasciato, Bovino compreso...lo vivo in una casa edificata dove si era insediata la 9 legione romana, questo è un posto speciale. Uno dei miei tre figli sta studiando storia antica

Ho letto che lei nella sua attività pubblica ha usato molto i fondi europei prima della Brexit per contribuire allo sviluppo e alla sostenibilità della città

Devi sapere che ho fatto per anni il presidente della giunta della città e avevo un vero e proprio ruolo esecutivo, governavo di fatto la città, e l'abbiamo rivitalizzata facendone la seconda città per regime di sviluppo in GB. E questo detto senza falsa modestia l'ho fatto io. Rispetto al modello italiano ci sono delle città con una sorta di statuto autonomo con una giunta e un presidente con ampi poteri. Ho svolto questo ruolo dal 2009 al 2015 **Invece il sindaco che ruolo ha?**

È tutta un'altra cosa, svolge un ruolo analogo a quello di un'ambasciata, di rappresentanza, quello esecutivo è molto più ridotto, mantengo comunque una certa influenza nei confronti della giunta. In sostanza il mio compito è quello di promuovere la città, attraverso la gestione di un consiglio composta da 60 membri... Da sindaco ho deciso di cambiare tutto e sai la mia prima rivoluzione? Una caffettiera italiana in ufficio

Questa è veramente una mossa rivoluzionaria, se penso che Agatha Christie diceva: "Il caffè in Inghilterra ha sempre il sapore di un esperimento chimico"; la trovo una mossa azzeccata

È una macchinetta normale comprata al supermercato e fa un caffè che è una meraviglia, molti dei miei assistenti mi hanno detto bravo finalmente un caffè che si possa bere. Però la chiave ce l'ho io!

Sentendola parlare ho la sensazione che lei si senta italiano, nonostante sia in UK da quando era un bambino

Al 100%. Amo l'Inghilterra, ho fatto il giuramento per averne la cittadinanza, sostanzialmente amo entrambe le nazioni, quando ho avuto l'onore di essere presentato alla Regina Elisabetta, ci facemmo una piccola chiacchierata sul particolare aneddoto della coincidenza del mio arrivo in concomitanza della sua incoronazione. Era una bravissima donna...Nella mia vita l'ho incontrata 3 o 4 volte, oltre ad aver conosciuto lady D per attività di sostegno alla ricerca per l'Aids

E l'attuale re Carlo III?

Io sostenevo una delle sue organizzazioni caritatevoli, e uno dei miei errori e rimpianti, è stato di non accettare di andare a lavorare per una delle sue

organizzazioni. Ma non era concretamente possibile perché ero già oberato da mille impegni. Presidente di qua presidente di là che dovevo fare?... Ho sempre creduto nelle iniziative di re Carlo per il mondo dell'educazione, i ragazzi sono il nostro futuro, Mark Twain diceva: "a me il futuro interessa, perché io ci voglio vivere nel futuro". Questo è il senso, le cose più importanti sono la cultura, l'educazione e la formazione.

È fuor di dubbio che lei questo lo trasmetta in maniera forte

Da Presidente della giunta ho destinato 229 milioni di sterline, buona parte dei quali provenivano dal governo nazionale, per costruire scuole nuove e ristrutturare e rimodernare quelle esistenti. Il più piccolo dei miei tre figli frequenta una scuola locale frequentata da 2000 allievi che ha tutto quello che si può desiderare da una struttura scolastica. Dai laboratori agli impianti sportivi. È qualcosa di cui vado particolarmente fiero. Ti devo confidare che il principale motivo per cui ho preso così a cuore la questione si rifà ad un evento in cui era presente un precedente responsabile dell'istruzione che se ne uscì dichiarando che il suo obiettivo più ambizioso era portare lo standard di culturizzazione ad un livello pari alla media nazionale. Per me è inconcepibile il concetto di medio

E il suo parere sulla Brexit, Sindaco?

Grande errore, grandissimo...L'altro giorno nella mia zona ricevo una telefonata da una negoziante che quasi piangendo mi disse che i costi legati all'importazione, in particolare di alimenti hanno controlli sempre più rigidi e dazi. Non riusciamo a sostenerli. Io mi sono impegnato a fare qualcosa ma siamo di fronte ad una congestione di moltissimi prodotti che non riescono ad entrare per le lungaggini burocratiche e arrivano a deteriorarsi per la lunga attesa quindi risultano invendibili.

È stata la Brexit il festival dell'ignoranza?

Se penso che il Sunderland viveva con i fondi europei e ha votato a favore del brexit. Sono arrivato a dire a mia moglie che qui non c'è più speranza. Ci fosse poi stata una promessa rispettata di quelle fatte

Politicamente parlando neanche UK se la passa tanto bene a proposito di leadership

In Italia state molto meglio, perché restate comunque dentro un'unione di nazioni. A me piange il cuore per quello che è successo qui,

Andrea Campagnolo

VIVITRAVEL
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

PORTA (PD): RIMPATRIAMO I DISCENDENTI DEGLI EMIGRATI ITALIANI!



Come invertire il trend che vede l'Italia in pieno inverno demografico? incentivando il ritorno dei discendenti degli emigrati italiani nel mondo e degli "italici" (e cioè di coloro che si identificano con i valori italiani pur non avendo la cittadinanza), sostiene Fabio Porta, deputato del partito democratico eletto all'estero che su questo tema cruciale ha presentato a maggio una proposta di legge.

Il punto di partenza è allarmante: nel 2050 l'Italia avrà meno di 50 milioni di abitanti se il trend non viene invertito. Lo spopolamento riguarderà soprattutto le aree periferiche.

Uno degli obiettivi chiave della proposta è incentivare il ritorno dei discendenti degli emigrati italiani nel mondo con la speranza che questa popolazione, composta principalmente da giovani con un buon livello di istruzione e una forte identità culturale italiana, possa contribuire positivamente all'economia e alla società italiana.

In concreto la proposta di legge prevede agevolazioni amministrative per il rientro e l'insediamento in Italia, semplificando le procedure per l'ottenimento di visti e permessi di soggiorno permanenti. Inoltre, propone di favorire l'integrazione linguistica e culturale di chi intende stabilirsi nel

Paese, con l'obiettivo di garantire una migliore inclusione e contributo alla società italiana.

Altri punti salienti riguardano incentivi economici per le famiglie che accolgono i giovani rientranti, soprattutto nelle aree periferiche, e agevolazioni fiscali per i cittadini italiani che rientrano temporaneamente per motivi di studio o lavoro all'estero.

In termini di copertura finanziaria, le spese derivanti dalla proposta sarebbero sostenute dal Fondo nazionale per le politiche migratorie, con un coinvolgimento di regioni e province autonome.

"Siamo - sottolinea il parlamentare d'opposizione - il Paese con la maggiore recessione demografica europea. In venti anni l'Italia ha perso 3 milioni di giovani tra i 18 e 34 anni. Abbiamo un problema che è anche economico e abbiamo delle soluzioni: avere nel

mondo 70-80 milioni di italo discendenti che avrebbero una propensione a investire, studiare, vivere nel nostro Paese. Questo ci dovrebbe mettere in

testa tra i Paesi di attrazione e invece succede il contrario. Questa legge prova a farlo e lo fa in maniera innovativa".

LaRedazione



Segue da pag.1

The Humble...

ta Expo - the leading trade show for the Italian Food & Beverage sector in the UK - and the European Pizza & Pasta Show, both marking their 10th anniversaries in 2024, the European Pizza Show wants to be "the ultimate platform for industry professionals to connect, learn and give their business a boost".

A major highlight is the inaugural World Pizza Summit, a two-day conference with over 100 speakers from the pizza industry.

In cooperation with 50 Top Pizza, the event - launched by Cibus Parma and TuttoFood Milano - will also host the 2024 ceremony for the 50 Top World Artisan Pizza Chains, celebrating their chefs and owners.

Another highlight is the European Pizza Chef Competition where emerging pizza makers from across Europe will compete for the title. Sponsored

by Molino Caputo, Villa Sandi, Mutti and Birrifico Angelo Poretti, the competition features two categories: Traditional Neapolitan and Contemporary. Applications are open until 30th September 2024 via the European Pizza Show's website. The judging panel will include over 20 experts from famous pizza chefs and restaurant owners to industry specialists and journalists.

Manufacturers and producers in the F&B sector interested in exhibiting or sponsoring The European Pizza Show can still secure their space by contacting the organisers via their website and social media channels. The European Pizza Show wants to become "a must-attend for anyone with pizza on their menu or shelves" and "the perfect place for networking, training and discovering new business opportunities, making it the premier event in the European pizza industry". LaR



IL RITORNO DI FIAMMA DELL'ANTISEMITISMO LATENTE

L'attacco lanciato il 7 ottobre scorso da Hamas a Israele e il successivo massacro di circa 1.200 cittadini israeliani ha provocato - com'era stato probabilmente preventivato - una rappresaglia da parte dello stato ebraico ora giudicata 'eccessiva' da molti osservatori esterni. In alcuni paesi la mossa di Israele ha dato esca a un 'ritorno di fiamma' di antisemitismo latente. Vale la pena notare che il fenomeno non è così evidente in Italia - malgrado l'antipatia storica della Chiesa Cattolica per gli ebrei, i 'ghetti' e quant'altro.

Forse la spiegazione dipende dal fatto che ci sono pochissimi ebrei italiani - secondo le stime meno di 27mila - un nonnulla in un paese di quasi 60 milioni di persone. Il risorgere dell'antisemitismo è invece molto più evidente nel Regno Unito (312mila ebrei) - dov'è 'di destra' - e in Francia (440mila) - dove invece è perlopiù 'di sinistra'. Sono comunque valori tutto sommato modesti. Al mondo, solo due paesi hanno popolazioni la cui componente di ebrei supera il milione: gli Stati Uniti (7,5 mln) e l'Israele (7,2 mln). Le due nazioni dovrebbero ospitare - da sole - l'87% di tutti gli ebrei del mondo.

L'intera concezione di 'antisemiti-



simo' è difficile da comprendere, posta com'è non su una base religiosa - di 'fede' - ma, almeno in buona parte dell'Europa occidentale, su una sorta di percezione di tipo 'razziale', cioè sul possesso in qualche modo di 'sangue ebraico'. È da qui che deriva la scarsa comprensione americana del fenomeno nelle sue forme europee. La stragrande maggioranza (si stima quasi il 70%) degli ebrei americani non sono di origine mediorientale. Sono invece 'aschenaziti', provenienti cioè dall'Europa del nord e dai paesi dell'Est, mentre gli ebrei del Sud dell'Europa sono perlopiù - non tutti - di origine 'sefardita', arrivati dall'Africa del nord prima in Spagna e poi espulsi da Ferdinando e Isabella nel 1492.

Una parte della confusione esistente tra razza e cultura in questo caso

è relativamente moderna. Fino circa all'inizio del secolo scorso, la parola 'semita' si applicava ugualmente agli arabi e agli ebrei 'mediorientali', tutti discendenti del biblico Sem, uno dei tre figli di Noè... Il senso originale della parola sopravvive ormai solo nel campo della linguistica, dove sia l'ebraico sia l'arabo sono tuttora definite lingue 'semitiche'. Infatti, le due lingue - entrambe derivate dall'aramaico - sono strettamente imparentate. Tant'è che, malgrado l'ovvia differenza di scrittura, circa il 60% dei vocaboli nei due idiomi è legato da evidenti affinità. La linguista danese Mille Larsen calcola che la 'distanza' tra l'arabo e l'ebraico è approssimativamente quella che esiste tra l'inglese e il tedesco.

È curioso pensare che l'antisemitismo che ora sta divorando il Medio Oriente sia sostanzialmente un'invenzione europea, che in loco i due popoli attualmente in conflitto sono invece riusciti a convivere in stretto contatto per secoli - non senza problemi, ma comunque evitando, in passato almeno, di arrivare alle persecuzioni e ai pogrom sistematici che hanno caratterizzato troppa parte dei rapporti tra i cristiani e gli ebrei in Europa.

James Hansen

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



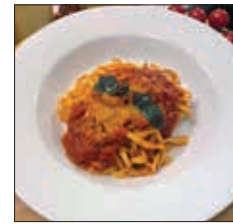
Lo chef Pasquale Corrado racconta a Londra l'Irpinia attraverso i suoi piatti



Una quattro giorni davvero special del vulcanico Teo Catino: dal 9 al 12 giugno scorsi lo chef Pasquale Corrado, il ristorante londinese Pagliaccio, il ristorante londinese

do, proprietario del Ristorante Stella di Castelfranci, in provincia di Avellino, e mattatore dell'evento, ha proposto il proprio menu degustazione, rivisitando in chiave moderna il meglio della tradizione culinaria irpina e abbinando i migliori prodotti tipici avellinesi ai vini delle Vigne Irpine di Santa Paolina.

Gli ospiti del locale di Fulham hanno avuto l'opportunità di gustare la "Macaronara Castellese" e la "Braciola di Cotica", oltre a pesce in crosta di sale e dolci come la cheesecake con crema di nocciola o ai frutti di bosco. Il tutto accompagnato dal Taurosae rosé, da un'elegante bottiglia di Taurasi e dai vini bianchi di Vigne Irpine, qui rappresentati da Canzio Coppola.



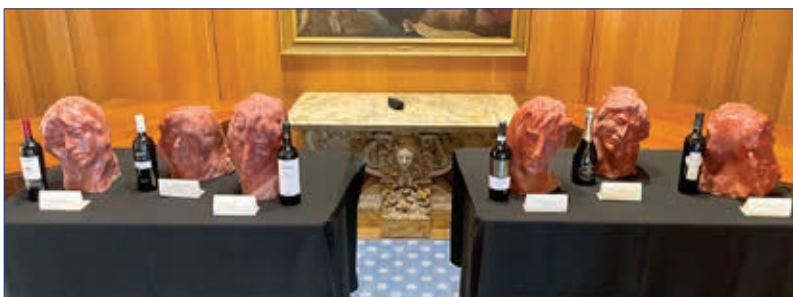
Sin da giovanissimo, lo chef Pasquale Corrado ha lavorato in cucina con la madre Stella (da lei il suo ristorante avellinese prende il nome) e ha imparato le basi della cucina locale innamorandosi di questa professione. Corrado ha poi completato la propria formazione sotto l'attenta supervisione del Prof. Luigi Vitiello, attuale presidente dell'Unione Cuochi della Campania, e ha così perfezionato la sua cultura enogastronomica e la sua abilità in cucina nel trattare le migliori carni e il pesce più fresco. Tutto questo ha reso il Ristorante Stella di Castelfranci

un punto di incontro frequentato da esponenti del mondo della politica, dello spettacolo e della cultura.

Ed è proprio grazie alla passione e all'amore per la propria terra dell'irpino Teo Catino, proprietario del Pagliaccio, che Londra ha potuto conoscere la cucina di Corrado, basata su tecniche tradizionali e sul rispetto delle proprie radici, ma anche sulla costante ricerca e sull'apertura a quelle contaminazioni capaci di arricchire i sapori e la struttura dei suoi piatti.

L'occasione è servita anche per parlare di territorio e di turismo "esperienziale" con Pasquale Corrado, Canzio Coppola e Teo Catino, che hanno conversato su questi temi con gli avventori raccontando storie e aneddoti sull'Irpinia, territorio campano che ricopre quasi tutta la provincia di Avellino e così si chiama in riferimento ad un antico

ZONIN1821 WINE TASTING IN LONDON WITH SCULPTURES



Wine and sculpture: during its annual wine tasting in London Zonin1821 - known for exporting the 'made-in-italy' wine culture internationally throughout its 200-year history - presented its artistic collaboration with the Italian artist Giulio Cinti in the name of "an intense creative dialogue between wine and sculpture, aesthetic interpretations and wine culture".

At the Tasting, which took place the 18th of June, Cinti installed six of his sculptures. "With my works. I want - he said - to express the profound connection between Wine, expertly expressed here by a company embodying 'Made in Italy' excellence that has brought the diverse production and cultural traditions of its estates to the world, and the human need to celebrate our most authentic instants of conviviality, elevating them to a level of sacredness".

Cinti's artistic development has always been nourished by themes related to ecstasy, the liberation of instincts and the celebration of the divine through the Dionysian. The collaboration with ZONIN1821 has given the artist the opportunity to explore

these themes with renewed fervour and depth, connecting his own aesthetic vision with the world of wine, a symbol of conviviality and shared social rituals that have been passed down for generations. Symbolically, wine has the power to bring people together and unite them, transforming a simple meeting into a deeply authentic, almost ritualistic moment.

Through six particularly expressive sculptures, the artist has sought to represent pagan faces such as Dionysus, the Bacchae, and the other leading figures in the wine god's procession. Each work was associated with a Cru,

or the highest expression of a territoriality that is unique and different from the others, capable of stewarding a wine culture that has been handed down for generations. Wine has thus become a cultural expression and the vital source of the creative process itself. Wine, a symbol of conviviality by its very nature, thereby becomes material energy capable of expressing the profound expressive path of the work itself.

"This collaboration stems from the desire to convey the heterogeneous cultural heritage that we have been stewarding for generations in a language that is complementary to that traditionally used by our sector. Art, like Wine, is a bridge capable of initiating endless dialogues and narratives. Art and Wine both express openness, sharing and otherness: they generate unique, personal and timeless emotions in their users. In this sense, Wine is Art, Passion and Culture!" Michele Zonin - Vice-President of the Zonin1821 Group. LaR



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!
218 Eastfield Road, London, E16 2JX
info@cremolosogelato.co.uk
@cremolosogelato

GELATO FESTIVAL WORLD PARTNERS

NGA
NATALIA GIACOMINO
ARCHITECTS + PARTNER

exterior | interior | design

10% DISCOUNT

44 7342 838 838
info@ngapartners.com
ngapartners.com

Evviva Sant'Antonio!

Ancora una volta in processione a Sutton



La domenica più vicina al 13 giugno di ogni anno è diventata un appuntamento tradizionale per le comunità italiane di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon e dintorni: si rende omaggio ad uno dei santi più popolari della tradizione cattolica, Sant'Antonio da Padova.

Quest'anno la processione si è svolta domenica 16 giugno e grazie anche alla clemenza del tempo e alla buona organizzazione del comitato promotore ha visto una buona partecipazione di fedeli e non solo italiani.

Prima della processione il missionario scalabriniano Padre Giandomenico ha celebrato la messa nella Chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton dove ha animato la liturgia con un corredo di canti.

Il sacerdote ha ricordato alcuni episodi significativi della vita di Sant'Antonio, religioso portoghese dell'ordine francescano morto nel 1231 a Padova dopo avere predicato in Francia contro l'eresia dei catari, e ne ha sottolineato l'attualità, in particolare per le comunità italiane sparse nel mondo.

A messa finita la statua di Sant'Antonio - portata a turno dai membri del comitato e altri fedeli - è uscita in processione per un breve tragitto, accompagnata da canti religiosi, alternati alla recita dei misteri del rosario.

Finita la parte religiosa la festa è continuata con un ricco e gustoso rinfresco per tutti i partecipanti, offerto gratuitamente dal comitato organizzatore. LaR



Pane Cunuzato
PIZZA & MORE

Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

Segue da pag 1

MOLTA ITALIA...



lontano 1883 e che ancora una volta si è confermata come la più importante festa popolare della comunità italiana di Londra.

Per le vie attorno alla Chiesa ragazze e ragazzi vestiti in sgargianti costumi d'epoca hanno sfilato mentre i più anziani hanno portato in processione con orgoglio dietro alla statua della Madonna bandiere e gagliardetti di varie associazioni. Una serie di autocarri, addobbati con gradevolezza e gusto, ha proposto temi religiosi quali L'annunciazione, La risurrezione di Lazzaro, L'incoronazione di Spine,

La Nostra Signora Regina della Pace, interpretati da ragazze e ragazzi della parrocchia con professionalità e molto applauditi dalla gente assiepata sui marciapiedi.

Sin dalla mattinata – quando la festa è incominciata con la messa, presente anche il Console Generale Domenico Bellantone – le bancarelle sistemate lungo la Warner Street, dalla fine di Back Hill fino a sotto il ponte, hanno offerto ogni tipo di ghiotto cibo "Made in Italy" con in prima fila nelle accattivanti proposte culinarie una serie di associazioni italiane.

Potevi mangiare un risotto un piatto di lasagne, una pizza, polpette, panettoni e cannoli dalle origini autentiche siciliane nonché panini con la mortadella o con porchetta allo spiedo preparati da Vincenzo e Mario. Si potevano acquistare formaggi, frittelle, olive, meloni e da lontano si sentiva l'odore dei tanti tipi di dolci paesani e arancini dispiegati sulle bancarelle e prodotti da Dolci Ricordi. Potevi comprare l'olio extra vergine d'oliva, salsicce campane e siciliane e salumi offerte da Carnevale ad anche la birra Peroni e Moretti. In fondo alla strada verso il ponte potevi acquistare i semi di piante italiane offerte da Franchi.

Il tutto è stato allietato dalla incantevole e fragorosa musica di canzoni italiane. Questa era anche l'occasione per comprare statuine di ceramica, ro-

sari e statuette di tutte le grandezze di personaggi del presepe nel negozietto all'inizio di Back Hill, gestito da Bruna e dalle sue volontarie.

Non si registrava una presenza così massiccia all'evento dagli anni pre-Covid e un successo particolare hanno avuto alcuni vecchi alpini, in UK da parecchi decenni, che sono stati molto richiesti per i selfie grazie all'iconica uniforme e al cappello con la piuma.

Gli incassi sono andati in beneficenza alla chiesa che li utilizzerà per la manutenzione ma anche per assistenza ai più bisognosi della comunità.

Roberto Amadori



CONCERTO D'ECCEZIONE ALLA CHIESA ITALIANA IN ONORE DEL "PAPA BUONO"

Evento d'eccezione alla chiesa italiana di Clerkenwell a Londra: la sera di sabato 28 settembre ci sarà un concerto in onore del "Papa Buono", Giovanni Roncalli, a celebrazione della sua santità proclamata giusto dieci anni fa. Nella chiesa risuoneranno – in prima mondiale - le note di una messa per soprano, pianoforte, quattro violoncelli e voce narrante composta per l'occasione dal Maestro Massimiliano Pace.

"Missa Papae Ioannis" (soprano Luciana di Bella) sarà il pezzo forte di un programma in onore di Giovanni XXIII, intitolato "Hero of Peace and Love", che è stato presentato ai primi di agosto nella sede del Circolo MIE di Londra a Ealing Broadway.

Domenica 29 Settembre è prevista in mattinata una messa in forma solenne celebrata dal Nunzio Apostolico in UK, Monsignor Miguel Maury Buendia, e nel pomeriggio – sempre nella chiesa di San Pietro a Clerkenwell - una conferenza sul tema "Unitas Christianorum: l'eredità di Papa Giovanni XXIII sull'Ecumenismo e il Dialogo Interreligioso".

Il programma – presentato dagli organizzatori e cioè i presidenti dell'Ente Bergamaschi in UK Radames Bo-

naccorsi Ravelli e del Circolo MIE di Londra Valeriano Drago - si concluderà il 30 settembre all'Istituto Italiano di Cultura dove si terrà un convegno sul ruolo diplomatico e sulla visione di pace globale dell'amatissimo Papa Roncalli, morto nel 1963 dopo quattro anni di pontificato che si rivelarono cruciali per la modernizzazione della chiesa cattolica grazie alla convocazione del Concilio Vaticano II.

Per il varo dell'iniziativa è stato costituito sei mesi fa un apposito "Comitato Roncalli 24" che ha commissionato la "Missa Papae Ioannis" e intende farla eseguire anche in Italia e più precisamente a Bergamo (terra che ha dato i natali a Papa Roncalli), Venezia, di cui è stato Patriarca, e Roma.

Per la partecipazione al concerto serale del 28 settembre si può acquistare il biglietto tramite la piattaforma Eventbrite utilizzando il codice QR presente in tutte le immagini promozionali dell'evento.

Il Maestro Pace è nato nel 1961 a Roma dove si è diplomato al conservatorio di Santa Cecilia e dove vive, non lontano dal Vaticano. È specializzato in musica di scena ed è anche un apprezzato pianista e videomaker. *LaR*





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*

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!

www.patronato.acli.it



Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO

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

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

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

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



MINI-MARATONA A LONDRA ALL'INSEGNA DELL'ITALIANITÀ

Per la prima volta si correrà a Londra una mini-maratona di cinque chilometri per la promozione dell'Italia e a celebrazione della comunità italiana in UK.

La corsa - "ITALY RUN LONDON" - si svolgerà nel Royal Borough di Kensington e Chelsea il prossimo 22 settembre e si snoderà tra lo spazio verde di Holland Park e le strade del quartiere con un massimo di 1000 partecipanti.

La manifestazione sportiva, patrocinata dal Consolato Generale d'Italia, si propone tre obiettivi: 1) Promuovere i valori legati allo sport, come salute, comunità e sostenibilità. 2) Valorizzare le aziende italiane legate al settore sportivo e ad altri settori collegati, tra cui turismo ed enogastronomia. 3) Collegare l'evento ad un'iniziativa filantropica, per cui il co-organizzatore donerà in beneficenza parte del ricavato derivante dalle quote di iscrizione alla gara da parte dei partecipanti. La quota di iscrizione è di 25 sterline.

Holland Park sarà il punto di partenza e di arrivo e al termine della mini-maratona all'insegna dell'Italianità ci saranno cibo e bevande per gli atleti e il pubblico. Maggiori informazioni con le modalità per iscriversi all'evento sono disponibili al sito <https://italyrunlondon.co.uk>.

LaR

JOINT VENTURE ARMANI-FIAT PER **SPECIAL 500e**



In celebration of its milestone 125th anniversary, Fiat joined forces with the most famous Italian stylist for the creation of what might be the finest expression of 'Made in Italy' on 4 wheels: the 500e Giorgio Armani.

FIAT and the 90-years-old Giorgio Armani previously collaborated in 2020 and have renewed the partnership for this special edition of the iconic Italian car.

The 500e Giorgio Armani is a tribute to the mastery of the Centro Stile FIAT in Turin and the Armani Style Centre. The designers of both companies worked hand in hand over months to distill the souls of the two brands into one work. The attention to detail and care for materials, colours, and style is the same as it would be for a new model

or a new fashion collection.

Produced at the FIAT Mirafiori plant in Turin, the new 500e Giorgio Armani comes exclusively in a hatchback version, reflecting the elegance of Giorgio Armani.

Two unique and exclusive colours have been created for the 500e Giorgio Armani: dark Green micinalised, a contemporary and technical colour that strongly reflects the style and taste of Giorgio Armani and ceramic Greige, an extremely sophisticated and refined option. This shade invented by Armani blends grey and beige, giving rise to both the tone and its unique name.

When it comes to the exteriors, the Italian designers aimed to reduce contrasts and decorations to achieve a

more monochromatic effect: pure, essential, and in line with Armani's style.

The car includes full LED Infinity Design headlamps and a glass roof. When it comes to technology, the vehicle comes loaded with a premium JBL audio system, 7" TFT Display, 10.25" Touch Screen NAV, DAB Radio and Wireless CarPlay / Android Auto.

The 500e Giorgio Armani is available with an electric motor that has an output of 87 kW and 118 hp, with a range of up to 199 miles in the WLTP combined cycle. In addition, it is equipped with advanced ADAS technologies as part of a Level 2 assisted driving system.

"We very much look forward to offering the Fiat 500e Giorgio Armani in the UK. Fiat 500 - said Damien Dally, managing director of FIAT UK. - is a true icon of the FIAT brand and a partnership with Giorgio Armani further reinforces this position, delivering a car of unique style and refinement but one that is underpinned by the very best small car electric technology, to ensure consistency with our commitment to sustainable mobility solutions."

FIAT 500e Giorgio Armani, will open for orders later in 2024, with first deliveries in the UK expected early 2025.

LaRedazione



Garofalo

THE
UNMISTAKABLE
TASTE OF
PASTA
GAROFALO
FOR EVERYONE

DURUM WHEAT
GLUTEN FREE
WHOLEWHEAT



WHERE TO BUY **GAROFALO PASTA**







Email: info@garofalouk.com
 Call: 01438 813444 / 07970 295806
www.pasta-garofalo.com




@garofalopastauk

Biophilia, quando Natura rima con Architettura



Negli ultimi anni, il concetto di biophilia ha guadagnato sempre più attenzione nel campo dell'architettura e del design. La biophilia, termine coniato dal biologo Edward O. Wilson, si riferisce all'innata connessione degli esseri umani con la natura. In qualità di architetto, ho visto come l'integrazione di elementi naturali negli spazi costruiti possa avere un impatto profondo sul benessere degli individui e delle comunità.

Perché è Fondamentale Integrare la Biophilia nell'Architettura e negli Interni

Luce Naturale: La luce è fonte di benessere; creare spazi con luce naturale è essenziale.

Verde e Pianta: Il verde è rilassante come colore, e le piante rilassano la mente e il corpo.

Suono: Il giusto sound è essenziale; alcuni preferiscono rumori bianchi, altri il canto degli uccelli, o diversi tipi di musica. Il suono e l'acustica degli spazi sono fondamentali. Ad esempio, in un ristorante con cattiva acustica, il riverbero del suono può essere terribile, costringendo tutti a gridare. La scelta dei materiali fonoassorbenti integrati con l'estetica è la base per un ambiente di benessere.

Perché Usare la Biophilia?

L'uso della biophilia nell'architettura risponde a una necessità fondamentale: il bisogno umano di connettersi con la natura. Viviamo in un mondo sempre più urbanizzato, dove spesso ci troviamo circondati da cemento, vetro e acciaio, lontani dagli ambienti naturali che ci hanno plasmato come specie. Questo distacco dalla natura può influenzare negativamente la nostra salute fisica e mentale.

Benefici della Biophilia per la Persona

Riduzione dello Stress: La presenza di elementi naturali come piante, acqua e luce naturale può contribuire a ridurre i livelli di stress. Studi hanno dimostrato che l'esposizione a elementi naturali può abbassare la pressione sanguigna e ridurre il cortisolo, l'ormone dello stress.

Miglioramento della Salute Mentale: Spazi che incorporano elementi naturali possono migliorare l'umore e aumentare la sensazione di benessere. La natura ha un effetto calmante e rigenerante sulla psiche umana, favorendo la riduzione dei sintomi di ansia e depressione.

Aumento della Produttività: Ambienti di lavoro che integrano la biophilia possono aumentare la produttività dei dipendenti. La presenza di luce naturale, piante e materiali naturali contribuisce a creare uno spazio di lavoro più stimolante e meno opprimente.

Miglioramento della Qualità dell'Aria: Le piante non solo aggiungono un tocco estetico agli ambienti, ma migliorano anche la qualità dell'aria interna filtrando le sostanze inquinanti e aumentando i livelli di ossigeno.

Integrazione della Biophilia nell'Architettura

A Natalia Giacomino Architects, incrementiamo e studiamo gli spazi fin dall'inizio, considerando tutti questi aspetti. Partiamo dallo studio del luogo e dall'orientamento del plot per massimizzare i benefici della biophilia. Alcuni esempi includono:

Uso di Materiali Naturali: Legno, pietra e altri materiali naturali possono essere utilizzati per creare spazi che evocano una connessione con la natura.

Illuminazione Naturale: Progettare edifici che massimizzano l'ingresso della luce naturale può migliorare significativamente l'ambiente interno.

Piante e Giardini Verticali: Incorporare piante all'interno degli spazi costruiti, attraverso giardini verticali e tetti verdi, non solo migliora l'estetica ma anche la qualità dell'aria.

Muri Verticali e Separatori con Climbing Ivy: L'utilizzo di muri verticali e separatori ricoperti di edera rampicante è un ottimo esempio di integrazione biophilica. Questi possono essere applicati anche in contesti meno tradizionali, come garage e parcheggi, contribuendo a rendere questi spazi più gradevoli e vivibili.

Elementi d'Acqua: Fontane e piccoli specchi d'acqua possono aggiungere un elemento rilassante e rinfrescante agli ambienti interni ed esterni.

Prospettive Naturali: Progettare spazi che offrono viste su elementi naturali, come parchi e giardini, può migliorare il benessere psicologico degli occupanti.

I Pro e Contro dell'Approccio Biophilico

Pro: **Benessere Psicologico:** Gli elementi naturali possono migliorare l'umore e ridurre lo stress.

Salute Fisica: La miglior qualità dell'aria e la riduzione dello stress hanno un impatto positivo sulla salute fisica.

Sostenibilità: L'uso di materiali natu-



rali e tecniche di costruzione sostenibili promuove un approccio ecologicamente responsabile.

Aumento del Valore degli Immobili: Edifici progettati con criteri biophilici possono vedere un aumento del loro valore sul mercato.

Contro:

Costi Iniziali: L'integrazione di elementi naturali e materiali sostenibili può comportare costi iniziali più elevati.

Manutenzione: Gli elementi naturali, come le piante, richiedono una manutenzione costante per mantenere il loro aspetto e funzionalità.

Limitazioni di Spazio: In contesti urbani densi, può essere difficile trovare lo spazio necessario per implementare ampi spazi verdi o elementi naturali su larga scala.

Conclusione

La biophilia rappresenta una straordinaria opportunità per ripensare il modo in cui progettiamo i nostri spazi costruiti, mettendo al centro il benessere umano e la sostenibilità ambientale. Nonostante le sfide, i benefici della biophilia nell'architettura sono numerosi e significativi. Come architetti, abbiamo la responsabilità di creare ambienti che non solo soddisfino le esigenze funzionali ma che arricchiscano anche la vita delle persone che li abitano. Investire nella biophilia è investire nel futuro del nostro benessere e del nostro pianeta.

Natalia Giacomino, Architetto

Genoa and the City together for a Festival of Music in London

There's a decidedly Italian flavour to the City Festival of Music, Invention & Knowledge (CFMIK), opening on 10 October and running for two weeks: a partnership with the Municipality of Genoa (Comune di Genova) will bring the music of Niccolò Paganini (1782-1840) into the heart of the City.

The partnership was forged by the current Lord Mayor, Michael Mainelli, patron of the festival, who can trace his roots back to Liguria.

Paganini was born in Genoa and fans of this musical genius, probably the greatest violinist of all time and the finest guitarist of his day, are in for a treat: the presence of Paganini the composer will be evident throughout the festival, with his original virtuoso works, including his most famous Caprice No.24 for solo violin, or variations, arrangements and improvised pieces by others, heard in every concert, including the free events supported by the

The innovative Duo — Elisa pianist from Ge-Casadei, composer of the electric cello — Court Concert Hall (October). Their varying from Paganini's Variations on one by Rossini through of Vivaldi, Daft Punk should delight music and persuasions.

In contrast, the present-day guitar nu, will play an instrument and tell the extraordinary story of Giuseppe Mazzini, the 19th Century patriot, politician and guitarist from Genoa who helped to build and unite the modern Italy, in a programme of virtuoso sonatas by Paganini and arrangements of operas by his contemporaries Rossini and Verdi (on Thursday 17 October) in the beautiful setting of St James Garlickhythe.

The Festival programme includes various other brilliant performances and talks by leading artists in various music fields — from early choral music and to modern jazz — and the closing concert (on Thursday 24 October) in another of Wren's lovely churches, St Lawrence Jewry, includes Paganini's legendary 24th Caprice and concludes with Tenebrae singing the Renaissance choral masterpiece, Nuper Rosarium Flores, by Dufay for the dedication of Brunelleschi's famous Duomo in Florence, the music and the building sharing the same architectural proportions.

"I am especially pleased — Michael Mainelli said — that this carefully curated and really exciting programme draws the Cities of London and Genoa even closer together in a rich creative partnership, with every concert and talk touched in some historical or innovative way by the musical legacy of the legendary Paganini, Genoa's most famous son."

For more information about the City Festival of Music, Invention & Knowledge, performance dates and tickets, visit www.musicinoffices.com/cityfestival LaR



the free events Comune di Genova. and popular Eklec-Tomellini, brilliant noa, and Alberto and performer on will play in Milton (on Wednesday 16 ed programme, ran-Cantabile and his String on a Theme to special versions and Coldplay hits, sic-lovers of all ages

Italian port city's maestro, Jose Sca-

storical 19th Century patriot, politician and guitarist from Genoa who helped to build and unite the modern Italy, in a programme of virtuoso sonatas by Paganini and arrangements of operas by his contemporaries Rossini and Verdi (on Thursday 17 October) in the beautiful setting of St James Garlickhythe.

needne

Cosa sai sui programmi di studio in Inghilterra?

Servizio gratuito di supporto

- Elenco dei corsi e relative informazioni
- Consulenza personalizzata per la scelta del percorso
- Invia dell'applicazione alla università
- Invia dell'applicazione a Student Finance?

Lezioni flessibili e fondi governativi

Il nostro ufficio è aperto

Non è richiesta nessuna esperienza di lavoro

Contattaci su WhatsApp

020 748 728 79

www.needne.org.uk

7 Whitechapel Road, 17th Floor, Whitechapel, London, E1 1DU

L'artista

since 1985

PASTA - PIZZA - VINO - GELATO

L'artista

est. 1985

NW11 - UNDER THE BRIDGE

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



Il Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, ha incontrato il Primo Ministro britannico Keir Starmer a margine del Vertice della Comunità Politica Europea di Blenheim Palace.

Segue da pag.1

THE BORING ONE...

Regno Unito che si trovano spesso in difficoltà e percepiscono la loro condizione come precaria. A giudizio di quest'associazione, in prima fila nella difesa degli europei in UK, l'approccio del governo conservatore alla esecuzione dell'accordo di divorzio con Bruxelles è stato "autoritario e sbagliato". Con i laboristi al potere questo clima deleterio dovrebbe (si spera) cambiare.

Una piccola grande richiesta di 3Million che si spera sarà accolta dal governo Starmer riguarda la creazione di un'app in grado di confermare il proprio settled status generando codici QR da fornire a chi di dovere, ad esempio ad un datore di lavoro o come referenza per l'affitto di un appartamento o di un negozio. L'assenza di qualcosa di tangibile sul settled status (gestito spesso e volentieri dalla burocrazia in modo imperscrutabile) è frustrante.

E' stato gioco facile al nuovo primo ministro laborista accantonare il progetto mai decollato per la deportazione di un certo numero di immigrati clandestini in Ruanda ma stupisce che la classe politica britannica in quasi la sua totalità non riesce a prendere davvero atto dell'impatto negativo della Brexit - prima occultato in buona parte dagli sconquassi provocati dalla pandemia Covid e adesso lampante - e tanto meno sia disposta a porvi rimedio.

La prima, grossa scommessa persa con la Brexit riguarda l'illusione di poter sostituire la perdita di interscambio con i Paesi Ue puntando ad un sostanziale incremento dei commerci con Stati Uniti, Cina e ex-colonie raggruppate nel Commonwealth attraverso accordi di libero scambio. Questi accordi non si sono mai materializzati, nemmeno con gli Stati Uniti malgrado la mitologica "Special Relationship" Londra-Washington. Non parliamo poi della Cina, ormai percepita in prospettiva come la vera rivale e nemica dell'Occidente.

A tutt'oggi (non foss'altro per forza della geografia) il Regno Unito si trova ad avere nei vicini dell'Ue il principale partner commerciale ma con tutti gli ostacoli, le complicazioni e i costi doganali creati dalla Brexit che ha sì bloccato la libera circolazione delle persone dall'Europa ma è stato un fallimento anche nel contenimento dell'immigrazione.

I dati complessivi della Brexit sul fronte del commercio e della finanza sono impietosi e non basta chiudere gli occhi per esorcizzarli.

Anche se ha anch'essa da guadagnare da migliori rapporti con Londra, l'Unione Europea ha ad ogni modo reagito con una freddezza alle prime "avances" di Starmer che si è detto interessato ad una più stretta collaborazione nel campo della sicurezza e in quello dell'interscambio commerciale: ha prontamente ricordato al primo ministro laborista che deve innanzitutto mostrare "un reale impegno" a rispettare in toto gli accordi sul divorzio da Bruxelles, in particolare quelli riguardanti l'Irlanda del nord. Ci vuole un approccio diverso da quello evasivo mantenuto dai precedenti governi conservatori.

Per i cittadini europei installati in UK da prima della Brexit l'Ue chiede il passaggio automatico dal "pre-settled" al "settled" status dopo cinque anni di residenza nel Regno Unito, senza più la necessità di una nuova domanda. E non ha mancato di segnalare i problemi di incertezza e precarietà riscontrati da parecchi cittadini europei quando si tratta di avere un contratto di lavoro o affittare una casa.

A quanto è trapelato a Bruxelles l'Unione europea rimane molto interessata ad un accordo con il Regno Unito per una parziale mobilità giovanile (prima delle elezioni bocciato a priori dai laboristi al pari dei conservatori perché reintrodurrebbe una forma di libera circolazione sotto un certo tetto d'età) e vedrebbe di buon occhio un ritorno britannico al programma di mobilità studentesca Erasmus. LaR

NATO A LONDRA IL PRIMO SANTO MILLENNIAL

È nato a Londra il 3 maggio 1991 il ragazzo italiano diventato il primo santo della generazione millennial dopo che la Chiesa Cattolica gli ha ufficialmente attribuito due miracoli.

Vessillifero della generazione nata tra il 1981 e il 1996, fin da piccolo impegnato di una fortissima fede religiosa, Carlo Acutis chiamava il sacramento della comunione "la mia autostrada per il Cielo" ed è morto a Monza il 12 ottobre 2006 ad appena 15 anni in seguito ad una leucemia fulminante.

Era nato nella metropoli britannica dove il padre Andrea - torinese, nipote del proprietario della compagnia Vittoria Assicurazioni - aveva trasferito temporaneamente la famiglia per il suo lavoro di finanziere alla banca d'affari Lazard Brothers. Ritornato in Italia quando aveva quattro mesi aveva fatto la scuola elementare e le medie a Milano dalle Suore Marcelline e si era poi iscritto ad un liceo gestito da gesuiti (il Leone XIII) frequentando assiduamente la parrocchia di Santa Maria Segreta.

Appassionato di informatica, convinto che internet sia un potenziale "veicolo di evangelizzazione e di catechesi", Carlo Acutis aveva 14 anni quando organizzò una mostra online sui miracoli eucaristici che ha avuto un successo mondiale ed è stata presentata in oltre diecimila parrocchie. Questa passione fa ipotizzare che possa essere nominato "patrono del Web" al posto di San Isidoro, uno studioso spagnolo vissuto oltre 1300 anni fa.

Colpito da una leucemia fulminante



che lo ha portato alla tomba nel giro di pochi giorni, Carlo disse di voler offrire le sue sofferenze al Papa e alla Chiesa e - come promesso - apparve poi in sogno alla mamma Antonia anticipandole la nascita di altri figli (e così avvenne).

Su spinta della diocesi di Milano si aprì nel 2013 il processo di beatificazione mentre lettere e richieste di preghiera arrivavano da tutto il mondo ai genitori Andrea e Antonia.

Dichiarato venerabile da papa Francesco nel 2018 per aver "vissuto in modo eroico le virtù cristiane", Carlo si è visto spianata la strada verso la beatificazione e poi la santità grazie a due miracoli che gli sono stati attribuiti. Il primo riguarda la guarigione "inspiegabile" di Matheus, un bambino brasiliano di sei anni affetto da una rara e letale malformazione del pancreas, che sarebbe stato salvato dal contatto con una reliquia di Carlo (un pezzo del pigiama macchiato di sangue che indossava prima della morte).

Un secondo miracolo - riconosciuto ufficialmente da Papa Francesco il 23

maggio scorso - riguarda Valeria, una studentessa del Costa Rica entrata in coma nel luglio 2022 dopo una rovinosa caduta dalla bici a Firenze: sei giorni dopo l'incidente la madre di Valeria, si recò in pellegrinaggio alla chiesa di Assisi, dove è sepolto il giovanissimo beato, e con la preghiera avrebbe ottenuto la grazia per la figlia che in poco tempo si ristabilisce tra lo stupore dei medici.

Prima di morire già in odore di santità Carlo aveva chiesto di essere sepolto ad Assisi e in effetti dall'aprile del 2019 i suoi resti riposano al Santuario della Spogliazione, dentro un monumento funebre bianco dove lo si vede in jeans e con le scarpe da ginnastica mentre la reliquia del cuore si trova nella Cattedrale di San Rufino, sempre ad Assisi, in un altare a lui dedicato.

Su di lui, che ha ottenuto il via libera alla canonizzazione il 1 luglio scorso durante un Concistoro presieduto dal Pontefice mentre l'iscrizione ufficiale nell'Albo dei Santi dovrebbe avvenire nel 2025, il Vaticano ha già fatto girare due documentari. LaR

KERMESSE DI MODA E ARTE A CALTAGIRONE È IL FASHION DAY 2024



È stato un tripudio di arte, moda e design il Fashion Day 2024 che ormai da vent'anni anima per una serata il centro di Caltagirone, in Sicilia.

L'evento, patrocinato dal Comune, coniuga diverse espressioni nel campo dell'arte, della moda e dell'artigianato locale e si è svolto quest'anno lo scorso 23 giugno, come sempre nella suggestiva cornice di Piazza Municipio.

In passerella sono sfilate, assieme alle pregevoli proposte degli studenti delle scuole artistiche calatine (Istituto

Secusio Liceo Artistico e Istituto Omnicomprensivo Dalla Chiesa - Capuana), le magistrali e lussuose creazioni di affermati stilisti provenienti da diverse regioni.

A condurre la serata, all'insegna non solo della bellezza ma anche della solidarietà e dell'inclusività, sono state Titti Mettrico e Marilena Trovato, sempre pronte a mantenere alta la sinfonia di un ricco e variegato programma messo a punto dall'ideatore e direttore artistico dell'evento, Pierangelo Mancuso, con il sostegno dello stilista Alberto Messina.



La sfilata è stata coordinata dal coreografo Claudio Licciardi La "Fashion Day" si è arricchita quest'anno del "Premio Fashion Designer Erea 2024" (una splendida testa di moro donata da Verus Ceramiche), assegnato allo stilista in passerella con i capi giudicati più creativi: Gianluca Libro, autore di una collezione che esalta le 4 muse della Moda: "eleganza, estetica, mutamento e vanità"

Presidente della giuria è stato l'architetto Nuccio Iacono, direttore del Museo del Costume al Castello di Donnafugata. LaR

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

Seguici in digitale anche su



COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP



BE ITALIAN.

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

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

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 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

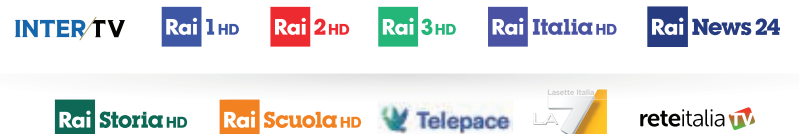
Come guardare i programmi

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**



Olio di oliva: usatelo anche per wellness

prieta' sanitarie e cosmetiche riconosciute fin dall'antichità e di crescente popolarità al giorno d'oggi.

In Italia un trend che conosce un certo successo è il cosiddetto oleoturismo: si battono cioè le strade

dell'extravergine da Nord a Sud della Penisola alla ricerca dei tantissimi olii prodotti e potenzialmente dai mille usi (dalle creme ai massaggi, dalle tisane ai docciaschiuma...).

In Italia (secondo produttore europeo dietro la Spagna) sono 533 le varietà di olive coltivate (il triplo di quelle della Spagna...) ed è una ricchezza che tenta di promuovere al massimo la Coldiretti, la principale associazione contadina della Penisola. Esiste anche un portale che dà consigli su come diventare oleoturisti e come sfruttare al meglio questo prezioso patrimonio (<https://www.turismodelolio.com/>). Una regione che fa molto per l'oleoturismo è l'Umbria.

Le proprietà cosmetiche dell'olio di oliva sono ben note all'uomo già dai popoli antichi. Usato come trattamento di bellezza sin dai Fenici, che lo consideravano talmente prezioso da battezzarlo "oro liquido", nel corso della Storia gran parte delle popolazioni del Mediterraneo lo hanno utilizzato

anche fuori dalla dimensione culinaria. Gli antichi egizi lo usavano per ammorbidire la pelle e lucidare i capelli, mentre gli atleti dell'antica Grecia lo adoperavano come moderni membri di uno staff tecnico per massaggi e frizioni localizzate a temprare i muscoli e scaldarli.

Da sempre l'olio d'oliva è stato usato come emolliente, ammorbidente e antinfiammatorio, è un eccellente anti-age, perfetto per ogni tipo di pelle, è emolliente, lenitivo, calma le irritazioni cutanee e ridà vita ai capelli sfibrati. L'olio è composto per il 98% da grassi, ma una parte è costituita da sostanze come la vitamina E, che protegge la pelle dall'invecchiamento, evita il formarsi di smagliature, controlla la produzione della melanina e previene la creazione delle macchie senili.

L'olio contiene inoltre la vitamina A, che impedisce la secchezza delle mucose; la vitamina D, che permette una buona assunzione del calcio e infine i carotenoidi, che dopo l'assorbimento vengono trasformati in retinolo, un vero nemico dei radicali liberi. Possiede la capacità di penetrare negli strati più profondi della pelle e di riformare il filo idrolipidico, indebolito dai raggi solari e dai detergenti.

Il nettare delle olive è molto utilizzato come componente di creme per la

pelle ma può essere utilizzato per impacchi, bagni, maschere ed emulsioni dopo-bagno. È infatti un ottimo tonificante e rivitalizzante.

Secondo la tradizione è anche un ottimo rimedio contro la debolezza e la caduta dei capelli, in quanto riesce a nutrire in profondità il bulbo pilifero, irrobustendolo. A casa si possono fare impacchi a base di olio d'oliva, rosso d'uovo e limone per irrobustire i capelli secchi e sfibrati, oppure si può preparare uno scrub con olio d'oliva e sale grosso. Per una buona maschera antirughe per pelli impure lo si può mescolare con un cucchiaino di argilla in polvere e una goccia di olio essenziale di lavanda, per avere un composto da spalmare su tutto il viso ad eccezione del contorno occhi e sciacquare con acqua tiepida dopo circa dieci minuti di posa. Per le unghie fragili si può fare un trattamento quotidiano immergendole in ciotoline di olio d'oliva tiepido.

Mentre per il benessere generale del corpo si possono fare delle tisane con foglio di olio d'oliva bio che hanno un effetto equilibrante per colesterolo, pressione e in genere sull'apparato cardio circolatorio.

Dunque è chiaro: usatelo non solo per condirci l'insalata o friggere le patate!

LaRedazione

Seghe da pag.1

Buon Compleanno...

potente multinazionale del dolce con tentacoli planetari.

I primi passi li mosse il padre di Michele, Pietro, che durante la seconda guerra mondiale in risposta alla carenza di cacao iniziò a produrre per la sua pasticceria di Alba un cioccolato tipo Gianduia a prevalente base di nocciole, prodotte in grande quantità nella zona circostante, le Langhe.

Nasceva così il Guandujot, diventato 1951 supercrema e poi trasformato genialmente

nel 1964 da Michele Ferrero nella Nutella, un impasto contenente zucchero, olio di palma, cacao, nocciole, latte, lecitina di soia e vanillina. L'obiettivo era una commercializzazione a livello europeo che riuscì a tamburo battente: nel 1965 conobbe un immediato successo in Germania e nel 1966 in Francia.

Con una produzione mondiale di 365.000 tonnellate l'anno e un fatturato annuo di 14 miliardi di euro, la Nutella è diventata un marchio estremamente popolare e in Italia nel 2014 ha avuto l'onore di un francobollo in occasione del suo cinquantenario. Dal 2007 esiste persino un "World Nutella Day" (il 5 febbraio). E il 5 febbraio 2021, in occasione proprio del World Nutella Day, è stata emessa una moneta d'argento per il 75° anniversario dalla fondazione della Ferrero. Al cinema la crema con le nocciole (dove però le nocciole sono pochine...) è stata glorificata al massimo in una scena di "Bianca", un film del 1984 diretto da Nanni Moretti dove si vede il protagonista (lo stesso regista) che contiene la sua ansia mangiando a più non posso Nutella da un enorme bicchiere alto un metro.

La Nutella (parola inventata prendendo il nome della nocciola in inglese, nut, e aggiungendo il suffisso italiano ella) è sopravvissuta anche alle furiose polemiche su uno dei suoi ingredienti, l'olio di palma, che conterebbe grassi nocivi alla salute umana e con la sua produzione intensiva contribuirebbe alla deforestazione del pianeta. Di sicuro sarebbe difficile etichettarla come un alimento salutare essendo per il 50% composto da zucchero e olio di palma, con le nocciole al 13% e il cacao al 7,4%.

Usata come ingrediente per il Nutella Biscuits, la crema spalmabile partita sessant'anni fa alla conquista del mondo è attualmente prodotta in 9 stabilimenti situati in modo da non trascurare nessun angolo del pianeta.

"Da sessant'anni diffondiamo sorrisi in tutto il mondo con passione, creatività e innovazione e continueremo a farlo", ha proclamato Giovanni Ferrero - figlio di Michele, morto novantenne nel 2015 - in occasione dell'ultimo compleanno della Nutella. A capo dell'impero di famiglia dal 2011, Giovanni Ferrero è grazie all'umile crema spalmabile per grandi e piccini l'uomo più ricco d'Italia con un patrimonio di 40 miliardi di euro.

Ma come si colloca politicamente la crema inventata nel lontano 1964 ad Alba? Nella sua canzone Destra-Sinistra del 1994 il cantautore Giorgio Gaber non ebbe dubbi: "Se la cioccolata svizzera è di destra, la Nutella è ancora di sinistra".

LaR



Ospedali: in Italia meglio che in UK

L'Italia ha ospedali migliori che il Regno Unito: nella top 100 mondiale la Penisola ne vanta cinque, con primo il Policlinico Agostino Gemelli di Roma al 35esimo posto, mentre la Gran Bretagna ne ha soltanto quattro e in posizioni meno brillanti se si esclude il St Thomas's Hospital (36esimo).

La classifica "The World's Best Hospitals 2014" è stata compilata dal settimanale americano "Newsweek" in collaborazione con l'agenzia statistica "Statista R". Si basa su un sondaggio online che ha coinvolto più di 85.000 operatori ed esperti medici e sugli indici di soddisfazione espressi dai pazienti dimessii.

Oltre al "St Thomas's Hospital", il Regno Unito è presente nella top 100 con altre due strutture sanitarie londinesi: il Guy's Hospital e l'University College Hospital (rispettivamente 83 e 84esimo). L'Addenbrooke's di Cambridge è 91esimo.

Per quanto riguarda l'Italia la top 100 vede - in aggiunta al Policlinico Agostino Gemelli - il Grande ospedale

metropolitano Niguarda di Milano (52esimo), seguito dal Raffaele - Gruppo San Donato (Milano) (57esimo), dall'Istituto Clinico Humanitas di Rozzano, alle porte di Milano (65esimo) e dal Policlinico Sant'Orsola Malpighi di Bologna (66esimo).

È il quarto anno di fila che nella hit parade ospedaliera di "Newsweek" il Policlinico Gemelli svetta tra quelli italiani e rispetto all'anno scorso, quando era 38esimo, ha migliorato ulteriormente il suo posizionamento.

"Il primato del Policlinico Gemelli è per noi - ha dichiarato il Presidente della Fondazione Policlinico Universitario Agostino Gemelli Carlo Fratta Pardini - motivo di grande soddisfazione. Il punto di forza del Policlinico Gemelli è nella sua storia e nella sua missione di ospedale al servizio di tutti che coniuga cure e ricerche di avanguardia, ma anche formazione di medici e operatori sanitari. Un modello che unisce la continua innovazione tecnologica e gestionale, con l'eccellenza nell'assistenza ai pazienti. Risultati resi possi-



bili dal costante supporto economico dei Fondatori, Università Cattolica e Istituto Toniolo, e dal quotidiano impegno di migliaia di donne e di uomini, coinvolti professionalmente e sovente anche emotivamente, nella missione del Gemelli".

La classifica Top 10 è invece dominata da cinque nosocomi americani con la Mayo Clinic di Rochester al primo posto. Quattro le eccellenze europee: la Charité - Universitätsmedizin di Berlino è sesta, settima è la Karolinska Universitetssjukhuset di Stoccolma mentre AP-HP - Hôpital Universitaire Pitié Salpêtrière di Parigi è ottavo e decimo l'Universitätsspital di Zurigo. Lo Sheba Medical Center (Ramat Gan, Israele) è al nono posto.

La rivista americana ha incominciato a stilare il ranking nel 2019 quando furono appena mille gli ospedali di 11 Paesi presi in esame.

LaR

Distributing Italian excellence to the UK since 1975

Explore Our Premium Range:
Scan the QR code to
download our product lists



alivini
SINCE 1975
IMPORTER & DISTRIBUTOR
OF WINES & PROVISIONS

www.alivini.com

Alivini Company: London N4 1DN
Alivini North: Leeds LS25 2DY

☎ 0208 880 2526 ✉ orders@alivini.com

COME CURARE L'INSONNIA CON LA MELATONINA



1987 e il 2020, per un totale di 1689 osservazioni su pazienti con insonnia e volontari sani, che hanno valutato l'effetto della somministrazione di melatonina sul sonno.

"Rispetto alle indicazioni più utilizzate nella pratica clinica, ovvero 2 mg 30 minuti prima di coricarsi i nostri risultati – spiega il prof pisano - suggeriscono che per ottimizzare l'effetto della melatonina sia importante anticipare i tempi di somministrazione a 3 ore prima di coricarsi e aumentare la dose a 4 mg al giorno. Oltre ad esser anticipato, l'orario di somministrazione dovrebbe dunque essere personalizzato sulla base del ritmo sonno/veglia di ogni paziente, in modo da riprodurre la naturale produzione di melatonina nell'essere umano. Infatti, quando la melatonina viene somministrata secondo lo schema di trattamento da noi proposto, ottiene la sua massima efficacia esattamente quando la melatonina normalmente prodotta dal corpo umano viene rilasciata nel sangue".

La melatonina (chimicamente N-acetil-5-metossitriptamina) è un ormone prodotto dalla ghiandola pineale (o epifisi), ghiandola posta alla base del cervello. Agisce sull'ipotalamo e ha la funzione di regolare il ciclo sonno-veglia. Esistono in farmacologia molti integratori di melatonina di origine vegetale. *LaR*

Quattro mg al giorno tre ore prima di coricarsi: con questi tempi e con questa dose la melatonina è davvero efficace contro l'insonnia. Lo assicura un nuovo studio condotto all'Università di Pisa e pubblicato sul "Journal of Pineal Research".

"Per la prima volta – dice il professore Ugo Faraguna dell'Ateneo pisano, coordinatore del lavoro – la nostra ricerca dà indicazioni precise su come usare efficacemente la melatonina per favorire il sonno. Gli studi sinora condotti davano infatti risultati incoerenti; la nostra ipotesi è che dipendesse dallo schema di somministrazione, da una combinazione non fisiologica di orario e dosaggio".

L'analisi condotta ha riguardato 26 studi randomizzati pubblicati tra il

SE SBADIGLI, SBADIGLIO ANCH'IO (DIPENDE DAI MISTERI DEL COMPORTAMENTO IMITATIVO)



Se tu sbadigli è facile che sbadiglio anch'io e il perché è dovuto ai meccanismi neurali alla base del comportamento imitativo umano.

Questi meccanismi sono stati al centro di una ricerca internazionale guidata da studiosi dell'Università di Bologna che ha messo in luce nuove evidenze su come il cervello regola questo comportamento, aprendo così nuove prospettive per applicazioni cliniche e terapeutiche.

"I risultati che abbiamo ottenuto aprono nuove strade per comprendere come la plasticità cerebrale può essere manipolata per aumentare

o ridurre comportamenti imitativi e rendere le persone meno sensibili alle interferenze durante l'esecuzione di compiti", spiega Alessio Avenanti, professore al Dipartimento di Psicologia "Renzo Canestrari" dell'Università di Bologna, che ha coordinato lo studio. "Da qui potrebbero quindi nascere applicazioni terapeutiche per migliorare la prestazione cognitiva in pazienti con alterazioni neurologiche e disturbi nella sfera della socialità".

Il comportamento imitativo è alla base di molte interazioni sociali complesse e può influenzare le relazioni interpersonali, così come le dinamiche di gruppo. È un fenomeno che facilita l'interazione e la coesione sociale e permette alle persone di sintonizzarsi inconsciamente con gli altri. Inoltre, l'imitazione automatica può avere implicazioni negative e va spesso controllata: ad esempio, per riuscire a parlare un rigore, un portiere deve inibire l'imitazione dei movimenti dell'attaccante.

"L'imitazione automatica è un comportamento pervasivo nella vita quotidiana: pensiamo a quando vediamo qualcuno sbadigliare e immediatamente sentiamo l'impulso di fare lo stesso, o quando notiamo il nostro linguaggio o le nostre espressioni facciali adattarsi a quelli di un amico con cui stiamo parlando", dice Sonia Turrini, assegnista di ricerca al Dipartimento di Psicologia "Renzo Canestrari"

dell'Università di Bologna, prima autrice dello studio pubblicato sulla rivista Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS).

Comprendere i meccanismi alla base di questo fenomeno può quindi fornire nuove prospettive sul comportamento sociale, che è il contesto entro cui la maggior parte della quotidianità umana si sviluppa.

Il sistema motorio è costantemente coinvolto durante l'imitazione automatica di azioni, espressioni facciali e linguaggio, ma resta ancora da chiarire quale sia, all'interno del sistema motorio, il ruolo preciso, e potenzialmente distinto, di diversi circuiti cortico-corticali. Per fare luce su questo aspetto, gli studiosi hanno utilizzato una tecnica avanzata di stimolazione cerebrale non-invasiva, chiamata "stimolazione appaiata associativa cortico-corticale" (ccPAS), che il gruppo di ricerca del prof. Avenanti ha contribuito a sviluppare. "Grazie a questa tecnica di stimolazione è stato possibile agire sui meccanismi di plasticità del connettoma cerebrale, la mappa comprensiva delle connessioni neurali nel cervello.

Rinforzando o indebolendo temporaneamente la comunicazione tra diverse aree del sistema motorio, la ricerca coordinata da Bologna ha stabilito con precisione il ruolo causale di diversi circuiti nel facilitare o arginare il fenomeno dell'imitazione automatica. *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



Race riots: how will Labour deal with Immigration?

By Nilmini Roelens, Roelens Solicitors, OX4 4GA

After over a week of anti-migrant riots and counter protests one wonders what will become of migrants, be they persons of colour or otherwise, in the UK?

From 11pm on 31 December 2020 Italian nationals and other EU nationals who had been living in the UK for decades as welcome partners, became "immigrants", overnight. Divisions caused by Brexit will have been aggravated by the past days of far-right sentiment that had exploded on the streets of Britain.

The outpouring of support by anti-racist protesters, swift action to mete out justice to troublemakers and excellent, restrained policing, during the current period of serious unrest, will have soothed some fears and anxieties of certain communities. However, many migrants of colour especially will continue to look over their shoulders for quite some time to come.

Meanwhile the continued high costs of visas and the Immigration health surcharge and an unwelcoming approach by successive governments, may leave UK based Italian businesses needing labour from overseas frustrated.

A combination of factors may hamper both economic growth in the UK as well as its competitiveness abroad in the immediate to mid-term.

So which way is the wind blowing now for migrants seeking to make their home in the UK?

On 10 May 2024 Labour published its plans for immigration. It has, admittedly, got to work rapidly, with the new Home Secretary Yvette Cooper announcing an end to the doomed Rwanda deal and the scrapping the housing of asylum seekers in barges which are unfit for human habitation such as Bibby Stockholm.

The Labour plan included an intention "to create a new Border Security Command, with hundreds of new investigators, intelligence officers, and cross-border police officers... This new Command will work internationally and be supported by new counter-terrorism style powers, to pursue, disrupt, and arrest those responsible



for the vile trade. We will seek a new security agreement with the EU to ensure access to real-time intelligence and enable our policing teams to lead joint investigations with their European counterparts".

On managed migration, however, there does not yet appear to be a much of a change of direction whilst Labour too promises reforms to the Points Based System (PBS). It was a Labour government that introduced the PBS in 2008, and the Tories had tinkered with it repeatedly since they came to power in 2010.

The pre-occupation with "controlling net migration" regrettably appears also to echo the Tory government agenda. However, the new Labour government has placed much greater emphasis on training and upskilling the resident labour force as a means of discouraging employers from "over-reliance" of hiring from overseas "by linking immigration and skills policy".

This ignores the length of time, several years in some sectors, it may take for employers to train local staff. Furthermore, restricting employers to a very limited talent pool will undoubtedly hamper innovation and growth.

Moreover, the language used such as "Labour will not tolerate" employers who "abuse" may appease some politically, but tarring all employers with the same brush, particularly if this is coupled with a failure to take reasoned advice and proper methodology for assessing economic needs, could continue to cause harm and

damage to the economy as well as to social cohesion.

Successive governments appear to have taken knee jerk measures to manage public opinion rather than having a well thought out plan which takes account of the needs of employers and the economy. The Conservative government had, on occasion, chosen to ignore the advice of its own advisors such as the Migration Advisory Committee.

One hopes that Labour will view employers as valuable stakeholders who must be listened to rather than as those who "abuse" the immigration system and "breach" employment law rights of workers. Employers need support more than ever coming out of an economic crisis in a nation shaken by the tremors of a Pandemic and the reverberations of Brexit.

It remains to be seen if the sudden and unwarranted rise in minimum salary thresholds for sponsored skilled workers to £38,700 pa and the unjustifiable hike in the minimum income requirement for partners, which is expected to rise to the same level by early 2025, keeping families apart, will be reviewed.

It is time to get a focus on the needs of employers and the economy in a holistic way rather than responding to the political expediency and obsession with "net migration figures" since it is such rhetoric and failed integration policies which are the root cause of the recent riots.



Nel cuore della Londra industriale, i gasometri vittoriani di Bromley-by-Bow sono stati per lungo tempo simboli di un'epoca passata, strutture imponenti utilizzate per immagazzinare gas destinato ad alimentare la città. Questi giganti in ferro battuto, un tempo essenziali per la vita urbana, stanno vivendo una trasformazione radicale grazie ad un ambizioso progetto di rigenerazione urbana che mira a dare nuova vita a queste strutture storiche.

Il progetto di rigenerazione dei gasometri di Bromley-by-Bow, guidato da Rogers Stirk Harbour + Partners (RSHP), mira a trasformare l'area industriale dismessa in un quartiere dinamico a uso misto. Oltre 2.000 nuovi appartamenti, spazi commerciali e aree verdi sorgeranno in un sito che, dopo 150 anni di inaccessibilità, sarà finalmente aperto al pubblico grazie all'approvazione del London Borough of Newham. L'area ospita sette gasometri vittoriani classificati di Grado II e i resti di altri due, costituendo la più grande collezione di gasometri vittoriani sopravvissuti al mondo. Il progetto include sette edifici residenziali all'interno delle strutture storiche e sei torri cilindriche, alte fino a 33 piani, ai margini del sito. Questa rigenerazione reinventa queste strutture iconiche, pronte a tornare a vivere in una nuova veste contemporanea.

Elemento centrale del progetto è la creazione di un'area pubblica con una fontana, situata all'interno di un gasometro distrutto durante la Seconda Guerra Mondiale. Una parte della struttura sarà trasformata in un hub comunitario, collegato a un parco tramite percorsi pedonali e ciclabili, creando un nuovo spazio di incontro e di svago per la comunità locale.

A differenza della rigenerazione dei gasometri di King's Cross, dove le strutture storiche sono state convertite in lussuosi appartamenti, il progetto di Bromley-by-Bow adotta un approccio più inclusivo e sostenibile.

Mentre a King's Cross la trasformazione è stata guidata da un'estetica raffinata e da una destinazione prevalentemente residenziale, a Bromley-by-Bow l'obiettivo è creare un mix di spazi che risponda alle esigenze diverse della comunità, mantenendo un forte legame con l'ambiente circostante.

Un confronto interessante può essere fatto anche con il progetto dei gasometri di Bethnal Green, sempre progetto guidato da RSHP, dove l'accento è posto sulla creazione di spazi culturali e abitativi, riflettendo la crescente necessità di integrare la vita comunitaria con il recupero di strutture storiche. A Bromley-by-Bow, invece, la rigenerazione è concepita anche come un'opportunità per reimmaginare l'uso dello spazio urbano, rendendolo più verde, più accessibile e più sostenibile.

Una delle sfide principali di questo progetto è mantenere l'integrità storica dei gasometri, adattandoli al contesto alle necessità del XXI secolo. Il progetto include l'uso di tecnologie verdi, come pannelli solari e sistemi di raccolta delle acque piovane, che non solo riducono l'impatto ambientale, ma promuovono anche uno stile di vita più sostenibile. Questo approccio olistico alla rigenerazione riflette una profonda comprensione dell'importanza di preservare il passato, rispondendo al contempo alle esigenze future.

Londra dimostra ancora una volta come la rigenerazione delle architetture storiche possa non solo preservare il patrimonio culturale, ma anche generare valore per il futuro. La rigenerazione dei gasometri di Bromley-by-Bow è un esempio eccellente di come storia e innovazione possano coesistere, trasformando un'area industriale in un modello di sviluppo urbano inclusivo e sostenibile.

Remigio Baldoni

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia

www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

al Pagnaccio

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

GUEST ACCOMMODATION
La Gaffe
EST 1962
RESTAURANT

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

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

Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Dominic Pini

Posso licenziare un dipendente assente a lungo per malattia?

Gentile Avvocato

gestisco un'azienda di distribuzione alimentare con oltre 35 dipendenti che si occupa dell'importazione di prodotti italiani da distribuire a negozi e ristoranti. Nel nostro reparto contabilità abbiamo un assistente contabile che ha iniziato a lavorare con noi nel 2020. Nel 2022 ha sviluppato alcuni problemi di salute che lo hanno portato ad assentarsi dal lavoro per un periodo di 2 mesi. Abbiamo ricevuto le sick notes del medico che lo hanno autorizzato ad assentarsi dal lavoro. Il motivo generale è una forte stanchezza e dolori al corpo, associati a effetti di lunga durata dovuti al COVID. Nel 2023, l'assenza dal lavoro si è aggravata ed è rimasto assente per 5 mesi, durante i quali abbiamo pagato l'indennità di malattia prevista dalla legge. È tornato al lavoro, ma il periodo di lavoro è solitamente breve e si assenta spesso per malattia. Possiamo avviare una procedura per valutare la sua capacità di svolgere i compiti previsti dal contratto di lavoro. Se non è in grado di svolgere le mansioni previste dal contratto, posso comunicargli il licenziamento?

Giuliana

Cara Giuliana

Prima di prendere in considerazione il licenziamento per incapacità, le suggerirei di fare un incontro con il dipendente e considerare quanto segue: (i) se vuole tornare a lavoro; (ii) se può tornare al lavoro con un adeguamento delle condizioni di lavoro; (iii) se può essere riassegnato ad altre mansioni. Tuttavia, la considerazione più importante è capire le condizioni di salute di base e la prognosi, oltre a considerare se il dipendente soffre di una disabilità. Per questo motivo, dopo l'incontro con il dipendente, dovrete far sì che si rivolga a un terapeuta occupazionale, che potrete nominare, e dovrete chiedergli il consenso per ottenere la sua documentazione medica dal suo medico di base. Una volta ricevuta, la documentazione deve essere inviata al terapeuta occupazionale.

È importante chiedere al terapeuta occupazionale di esprimere il proprio parere sulla presenza di una "disabilità", che ha un significato legale. Una "disabilità" è una limitazione fisica o mentale che ha un effetto negativo sostanziale e a lungo termine sulla capacità di svolgere le normali attività quotidiane.

Se il terapeuta occupazionale dichiara di avere una disabilità, qualsiasi licenziamento rischia di essere una discriminazione sulla base della disabilità e voi potreste essere citati in giudizio per danni. In caso di disabilità, avete il dovere legale di apportare ragionevoli modifiche alle condizioni di lavoro per consentirgli di continuare a lavorare. Se il medico legale dichiara che la condizione di salute non è una disabilità, avete comunque l'obbligo di verificare quali soluzioni si possono adottare per consentirgli di continuare a lavorare. Tuttavia, se avete esplorato tutte le alternative ragionevoli per consentirgli di continuare a lavorare, compreso un impiego alternativo, e non c'è alcuna alternativa praticabile, potreste essere in grado di interrompere il rapporto di lavoro, ma dovrete essere molto cauti. Vi consiglio di rivolgermi a un avvocato che vi guidi in questa procedura.

Cordiali saluti

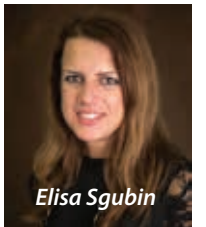
Domenic Pini

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

Realtà virtuale, Ai, Impianti neurali: per il business enormi novità in arrivo



Elisa Sgubin

In pochi anni è davvero tutto cambiato! L'evoluzione dei modelli di business nella diffusione della conoscenza attraverso le enciclopedie cartacee, Wikipedia, Google, ChatGPT e altri strumenti di intelligenza artificiale evidenzia un cambiamento significativo nelle strategie di monetizzazione e nell'accesso alle informazioni.

Tradizionalmente, le enciclopedie cartacee come l'Enciclopedia Britannica rappresentavano un investimento significativo sia per gli editori che per i consumatori. Il modello di business era basato sulla vendita diretta al consumatore e su abbonamenti per edizioni aggiornate. Le enciclopedie erano spesso vendute porta a porta o tramite sottoscrizioni, e ogni aggiunta o revisione era un'ulteriore opportunità di vendita. Gli editori recuperavano i costi e generavano profitto attraverso la vendita di volumi ad alto costo, sostenuti da una percezione di valore e affidabilità del contenuto.

Con l'avvento di Wikipedia, il modello di business delle enciclopedie ha subito una trasformazione radicale. Wikipedia ha optato per un approccio completamente gratuito, sostenuto da donazioni e volontariato. Questo modello si basa sulla collaborazione di massa e sull'accesso libero, piuttosto che sul profitto diretto dalle vendite. Wikipedia si sostiene finanziariamente attraverso campagne di raccolta fondi, dove chiede agli utenti di donare per mantenere il sito gratuito e senza pubblicità.

Google ha rivoluzionato l'accesso alle informazioni con il suo motore di ricerca, creando un nuovo paradigma di business basato sulla pubblicità. Google offre servizi di ricerca gratuiti agli utenti ma guadagna attraverso la vendita di annunci e spazi pubblicitari, utilizzando algoritmi sofisticati per targetizzare le pubblicità in base alle ricerche degli utenti. Questo modello, noto come pay-per-click, ha permesso a Google di monetizzare efficacemente il flusso enorme di ricerche quotidiane.

Gli ultimi arrivati, gli strumenti AI come ChatGPT e Clowd stanno esplorando modelli di business che includono versioni gratuite con opzioni premium a pagamento. Questi strumenti offrono interazioni avanzate basate sull'intelligenza artificiale che possono essere monetizzate attraverso abbonamenti, servizi enterprise, o integrando funzionalità avanzate accessibili tramite pagamenti. La per-

sonalizzazione e l'interattività avanzata offrono opportunità di generare reddito offrendo esperienze utente esclusive.

Che accadrà nei prossimi decenni?

1. Realtà Virtuale e Ambienti Immersivi: Prossimamente potremmo vedere un'evoluzione verso ambienti di apprendimento completamente immersivi utilizzando la realtà virtuale e aumentata. Gli utenti potrebbero esplorare ambienti virtuali che simulano esperienze storiche, scientifiche o culturali, offrendo un modo completamente nuovo di apprendere e interagire con la conoscenza.

2. Integrazione Neurale Diretta: L'interfaccia cervello-computer potrebbe trasformare radicalmente l'acquisizione della conoscenza, permettendo un accesso diretto alle informazioni tramite il pensiero. Questa tecnologia permetterebbe agli utenti di "scaricare" competenze o conoscenze direttamente nel cervello, cambiando il concetto stesso di apprendimento e istruzione.

L'evoluzione così descritta dei modelli di business, riflette una tendenza verso l'accessibilità e la personalizzazione. Mentre le modalità di acquisizione e monetizzazione delle informazioni continueranno a evolversi, il focus rimarrà su come queste tecnologie possono essere utilizzate per arricchire l'esperienza umana e rendere la conoscenza più accessibile a livello globale.

Questa progressione non solo riflette il cambiamento nei modelli di business ma apre anche nuove prospettive per l'integrazione con settori più tradizionali.

Pensiamo ai piccoli negozi di prodotti artigianali, ad esempio un negozio familiare di prodotti italiani a Londra potrebbe trarre vantaggio dall'adozione di un modello di business ispirato a quello di ChatGPT.

Innanzitutto, il negozio potrebbe implementare un sistema di chatbot AI per fornire ai clienti informazioni dettagliate sui prodotti, suggerimenti personalizzati e risposte in tempo reale a domande specifiche.

Questo non solo migliora l'esperienza del cliente, ma può anche alleggerire il carico di lavoro del personale, permettendo loro di concentrarsi sulla qualità del servizio e sull'interazione diretta con i clienti.

Inoltre, sfruttando modelli di apprendimento automatico, il negozio potrebbe analizzare i dati di acquisto per

capire meglio le preferenze dei clienti e personalizzare l'offerta di prodotti. Questa strategia, ispirata dal modello di personalizzazione e interattività di ChatGPT, potrebbe incrementare sia la soddisfazione del cliente sia il volume delle vendite.

Oppure immaginiamo l'applicazione in un ristorante italiano all'estero: l'integrazione di un modello di business alla ChatGPT potrebbe significare l'adozione di sistemi di AI per migliorare l'esperienza culinaria. Un'applicazione potrebbe essere il riconoscimento automatico delle preferenze del cliente attraverso interazioni pre-cena, per suggerire piatti personalizzati o modifiche alle ricette che rispondono a specifiche esigenze alimentari o gusti personali.

Un'altra applicazione potrebbe essere l'uso della realtà aumentata per offrire ai clienti una visione immersiva del processo di preparazione dei piatti, degli ingredienti utilizzati e delle regioni italiane da cui questi provengono. Questo tipo di esperienza educativa potrebbe non solo arricchire l'esperienza del cliente ma anche posizionare il ristorante come un'istituzione che valuta profondamente l'autenticità e la trasparenza.

Guardando al futuro, i piccoli negozi e i ristoranti possono continuare a integrare tecnologie emergenti per rimanere competitivi e rilevanti.

L'uso della realtà virtuale per creare esperienze di acquisto immersive o della realtà aumentata per educare i clienti sui prodotti andrebbe a trasformare ulteriormente l'interazione cliente-negozi.

Inoltre, con l'approfondimento dell'integrazione neurale, queste aziende potrebbero un giorno offrire esperienze completamente personalizzate basate sulla lettura in tempo reale delle reazioni e delle preferenze dei clienti, rivoluzionando il modo in cui interagiamo con i marchi e consumiamo prodotti e servizi.

L'adozione di modelli di business innovativi offre alle aziende tradizionali l'opportunità di trasformare le loro operazioni, migliorare l'esperienza del cliente e ottimizzare la gestione interna.

Questa sinergia tra il nuovo e il vecchio può fungere da catalizzatore per una nuova era di commercio al dettaglio e ospitalità, dove tecnologia e tradizione si fondono per creare esperienze senza precedenti per i consumatori.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro
 Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
 Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

maxcarcare@btconnect.com
 maximumcarcare.co.uk




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

MARKETING MADE EASY

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



Marketing: il falso problema del tempo che manca

Nel marketing strategico, si pensa spesso che la mancanza di tempo sia il principale ostacolo al successo. Tuttavia, il vero problema non è la scarsità di tempo, ma l'assenza di una direzione chiara. Il tempo è limitato, ma il suo utilizzo dipende dalla chiarezza degli obiettivi e dalla fluidità dell'esecuzione della strategia.

Il Falso Problema del Tempo

È facile attribuire i fallimenti di marketing alla mancanza di tempo, data la quantità di attività che un marketer deve gestire, come la creazione di contenuti e l'analisi dei dati. Tuttavia, anche con più tempo a disposizione, una strategia priva di direzione non porterà ai risultati desiderati. Senza una guida precisa, il tempo può essere sprecato in attività che non producono valore. Una volta approvata, la strategia, è essenziale che non richieda ulteriori autorizzazioni a ogni step. Questo rallenta l'esecuzione, disperde energie e blocca la creatività. Un piano ben diretto permette ai team di procedere con sicurezza e rapidità, sapendo che ogni azione è già in linea con gli obiettivi aziendali stabiliti.

Il Potere della Direzione nel Marketing Strategico

La direzione nel marketing strategico si basa su un piano chiaro e ben definito che si allinea con gli obiettivi dell'azienda. Questo include la comprensione del mercato di riferimento, la definizione di una proposta di valore unica, la fissazione di obiettivi misurabili e l'individuazione dei canali e delle tattiche giuste per raggiungerli. Quando una strategia di marketing manca di direzione, gli sforzi si disperdono. I marketer possono seguire ogni nuova tendenza, distribuendo le risorse su più piattaforme e strategie senza un piano coerente. Questo porta a inefficienze, sprechi di risorse e, in definitiva, a opportunità perse. Al contrario, una strategia con una direzione chiara concentra gli sforzi su attività allineate con gli obiettivi aziendali, assicurando che il tempo sia impiegato in iniziative che fanno davvero la differenza.

Le Conseguenze del Marketing Senza Direzione

Il marketing senza direzione è come navigare senza una mappa. Immagina di intraprendere un viaggio senza una destinazione precisa - ogni percorso può sembrare valido, ma nessuno porta a una conclusione significativa. Questo è ciò che accade quando manca la direzione nel marketing. Il team può essere impegnato, ma i loro sforzi non sono coordinati o focalizzati, risultando in campagne che non raggiungono il generano risultati significativi. Senza una direzione chiara il successo. Senza obiettivi non possono valutare se riducendo i risultati da un approccio reattivo in cui il marketing diviene disgiunte anziché una



pubblico target o non icativi. Inoltre, l'assenza rende difficile misurare i loro sforzi stanno considerati. Questo porta piuttosto che proattivo, ta una serie di attività strategia coerente.

Conclusione

Nel marketing strategico, il problema non è la mancanza di tempo, ma l'assenza di una direzione chiara. Una strategia ben definita e allineata con gli obiettivi aziendali permette di utilizzare il tempo in modo efficiente.

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



LABORO LAWYERS

www.laborolawyers.com

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

WHY I LOVE HIM BUT I DON'T WANT TO LIVE WITH HIM OR MARRY HIM?

Annelise writes:

I have been in a great relationship for 2 years. We love each other and get on incredibly well. It is the best relationship I've ever had. We understand each other, communicate well, and share the same values and goals. Yet every time I think about the possibility of moving in together or getting married, I feel a lot of anxiety. I want things to stay the way they are. I don't understand why I'm so scared to progress when I love him so much and am so happy with him.

Dear Annelise,

I cannot tell you exactly why you are scared of progressing in your relationship, but when you asked me your question, I instantly thought of "The Fear of Freedom", a short book by philosopher Erich Fromm. According to Fromm, as humans, we desire both freedom and belonging. Fromm was a social psychologist and philosopher who explored how modern society's focus on individual freedom can sometimes lead to feelings of isolation and anxiety.

In modern society, we don't live in tribes, and our roles and responsibilities are no longer strictly defined. We are, in a sense, freer than we've ever been, with a vast array of possibilities as to what we can become. This freedom is positive, but it also opens us to what Kierkegaard calls "the dizziness of freedom." Søren Kierkegaard, a Danish philosopher, used this term to describe the overwhelming feeling of anxiety that can come with having too many choices. We have so many choices in front of us. While we want to be free and independent, we don't want to be alone. As humans, we naturally desire individual actualisation and belonging. In the past, societal expectations often dictated that marriage was a necessary milestone, but today we have more freedom to choose whether or not to marry. This freedom to choose can paralyse us because we feel the weight of responsibility: will my choice lead to happiness or despair?

I wonder which choice would be made in "bad faith" for you: staying in your current situation or progressing in your relationship? Jean-Paul Sartre, a French philosopher, introduced the concept of "bad faith" to describe a state where individuals deceive themselves to avoid the anxiety of making genuine choices. Sartre argued that when we lie to ourselves, pretending we have no choice over our circumstances, we live inauthentically.

For you to be your authentic self, you will have to make a choice. Only when you accept your freedom and the necessity to make an authentic choice that aligns with your true values will you realise your full potential. Reflect on whether your fear of commitment comes from a fear of making the wrong choice or if deciding to live alone aligns with your values. If you are contemplating marriage and children because society, your family, or even your partner expects you to do so, you are living inauthentically. If you don't want to progress because you are scared of the consequences, you are also living inauthentically. You will realise your authentic self when you base your choice on your true values and beliefs.

The only person who can tell you why you are so anxious to progress is yourself. Are you living in the past, basing your present relationship on bad experiences with previous partners? Or are you living in the future, fearing any action that might bring disappointment to yourself or others?

I will leave you with a quote by Kierkegaard that seems written for you:

"Marry, and you will regret it; don't marry, and you will also regret it; marry or don't marry, you will regret it either way." Look inwards and choose what your heart truly wants.

Feel free to contact me if you need to; I will be more than happy to provide coaching sessions.

My email address is hello@philosophicalhearts.com - Tel: 07598 968395

Domenico Basilea - Email: 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 | 01727 899 244 | 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.

REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

IL GLOBO TV

Non c'è bisogno di VPN.
Questo è l'unico servizio
autorizzato e approvato al 100%!

CANALI IN DIRETTA

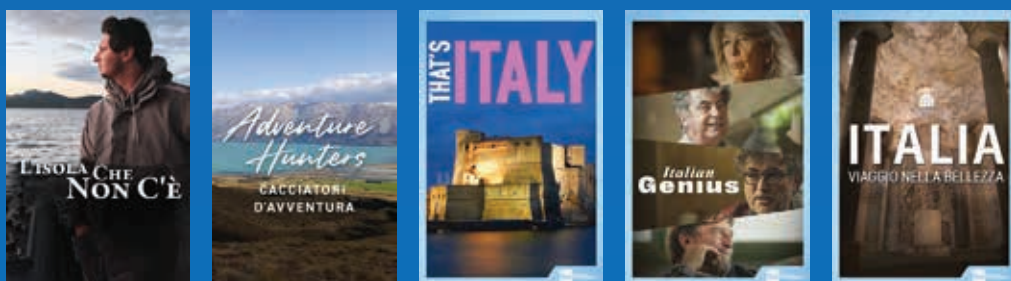


E in più, canali regionali

Film ON DEMAND



Documentari



Per i piccoli



NUOVI TITOLI OGNI SETTIMANA

PROVA 2 MESI GRATIS

ilglobo.com/lanotizia usando il codice **LANOTIZIA**

Scarica l'app "Il Globo TV"

IL GLOBO TV

L'Italia sempre con te

Ecco che studiare all'università per trovare subito lavoro

Vi interessa fare l'università in modo da trovare poi facilmente un lavoro meglio remunerato? Sappiate che in Italia i laureati più ricercati dalle aziende (perché la domanda è molto superiore all'offerta) sono quelli formati in ambito ingegneristico, medico e paramedico e scientifico.

Tra i laureati "introvabili" spiccano gli ingegneri elettrotecnici (90,6%), gli ingegneri dell'informazione (80,7%), le professioni sanitarie infermieristiche ed ostetriche (80,3%), i tecnici gestori di reti e di sistemi telematici (74,5%), i farmacisti (73,1%), gli specialisti in terapie mediche (71,4%), i medici generici (70,9%) e i progettisti e amministratori di sistemi (69,8%). Queste le indicazioni fornite dal Sistema informativo Excelsior nel volume "Laureati



e lavoro", realizzato da Unioncamere in collaborazione con il Ministero del Lavoro e con AlmaLaurea.

L'indirizzo economico è il corso di laurea più richiesto dalle imprese con 223mila contratti programmati nel 2023, seguito dall'insieme degli indirizzi di ingegneria, che arrivano a

una richiesta complessiva di 162mila profili, suddivisi in 53mila laureati in ingegneria industriale, 49mila in ingegneria civile e architettura, 45mila in ingegneria elettronica e dell'informazione e 15mila in altri indirizzi di ingegneria. Tra gli altri indirizzi più richiesti figurano anche insegnamento e formazione (117mila), sanitario e paramedico (62mila) e scientifico-matematico-fisico-informatico (56mila).

Le imprese hanno riscontrato difficoltà nella ricerca di un laureato su due. Nel 62,9% dei casi il motivo di tali difficoltà è dato dal "gap di offerta", ovvero un ridotto numero di candidati disponibili sul mercato, soprattutto quando si ricercano laureati degli indirizzi statistico, sanitario e paramedico, medico e odontoiatrico e chimico-far-

maceutico. Più contenute le difficoltà di reperimento legate al "gap di competenze", ovvero collegate alla formazione non adeguata, indicate dalle imprese nel 29,3% dei casi.

Dall'indagine è emerso che nel 2022 il tasso di occupazione - a un anno di uscita dall'università - era del 75,4% tra i laureati di primo livello e al 77,1% tra i laureati di secondo livello. Il confronto con le precedenti rilevazioni conferma il trend positivo non solo rispetto all'anno precedente ma anche rispetto a quanto osservato nel 2019. Inoltre, con il trascorrere del tempo dal conseguimento del titolo, le opportunità occupazionali offerte ai lau-

reati migliorano: a cinque anni dalla laurea il tasso di occupazione è infatti pari al 92,1% per i laureati di primo livello e all'88,7% per quelli di secondo livello. Nel dettaglio, si osservano tassi di occupazione più elevati a cinque anni dalla laurea per gli indirizzi ingegneria elettronica e dell'informazione (96,2%), statistica (95,8%), ingegneria industriale (95,6%), altri indirizzi di ingegneria (95,0%) e nell'area scientifica, matematica, fisica e informatica (92,6%).

In Italia la laurea di primo livello è quella breve, che si ottiene al termine di un triennio.

È una colpa se sei di madrelingua inglese?

La storia ha visto diverse lingue 'internazionali'. Per secoli il latino è stato l'idioma comune che univa le classi 'colte' europee, indipendentemente dalla lingua materna. Il francese poi è stato la lingua 'della diplomazia', utilizzata nelle relazioni formali tra gli stati, mentre il tedesco è stato per un periodo la lingua 'della scienza', particolarmente nei campi della fisica e della chimica.



Questi idiomi sono stati sostanzialmente spodestati dall'inglese, una lingua diventata velocemente 'egemone' nei rapporti internazionali e—questa è la novità—anche in molti rapporti quotidiani. È ormai la 'seconda lingua' del pianeta, parlata forse da un miliardo e mezzo di persone secondo stime necessariamente imprecise.

Non è immediatamente ovvio che doveva andare così. L'inglese non è la 'prima' lingua del pianeta. Con circa 375 milioni di 'native speakers' concentrati soprattutto in sei democrazie 'avanzate' (l'Australia, il Canada, l'Irlanda, la Nuova Zelanda, il Regno Unito e gli USA), è solo al terzo posto, superata dal cinese e dallo spagnolo.

L'estensione planetaria dell'inglese parte con l'ormai scomparso Impero Britannico. Riceve una spinta dalla vittoria dell'alleanza anglosassone nella Seconda guerra mondiale e poi dalla conseguente 'Pax americana' che ora sembra svolgere alla fine. Da allora la sua forza motrice parrebbe perlopiù economica. I sei paesi anglosassoni generano nell'insieme all'incirca il 33% dell'intero GDP del mondo.

L'inglese è favorito inoltre da alcuni vantaggi di tipo 'strutturale'. Come lo spagnolo, utilizza l'alfabeto romano, mentre gli ideogrammi orientali non sono direttamente 'alfabetizzabili'. È complessa l'organizzazione di un dizionario, di un'enciclopedia o di un elenco telefonico senza ricorrere all'ordine alfabetico. Rispetto poi alle lingue 'latine', l'inglese presenta anche l'utile semplificazione di fare a meno del 'gender' grammaticale.

Comincia ora a nascere una sorta di opposizione culturale alla dominanza dell'idioma anglosassone, una tendenza che si chiama "linguistic justice". È suggestiva che, per essere propagandata nel mondo, si deve utilizzare proprio l'idioma incriminato. La 'ingiustizia' consisterebbe nel fatto che chi nasce con quella lingua 'in bocca' non deve affrontare la fatica e il costo di impararla. È già pronto a comunicare con il mondo e, pertanto, tende a guadagnare di più. In Germania, per esempio, si calcola che chi sa parlare pure l'inglese porti a casa mediamente uno stipendio del 13% maggiore rispetto a quello del collega mono-lingua.

I proponenti della 'giustizia linguistica' suggeriscono, tra l'altro, di creare un sistema di tassazione internazionale per far pagare agli stati dove la lingua corrente è l'inglese le spese sostenute per il suo insegnamento come 'lingua straniera' nei paesi meno linguisticamente fortunati. Altri ancora propongono la riduzione d'ufficio della durata dei brevetti rilasciati in inglese di modo che i paesi non-anglofoni possano accedere prima allo sfruttamento delle invenzioni coperte senza pagare i diritti...

LaR

MATURITÀ: LA DIVINA COMMEDIA? SCRITTA DA GARIBALDI

La Divina Commedia? L'ha scritta Garibaldi (in compenso sarebbe di Dante Alighieri il Decamerone). L'Olocausto? A sterminare gli ebrei furono i russi. L'Italia durante la seconda Guerra mondiale? Era sotto l'influenza comunista...

L'ultima gaffe del ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, che ha indicato in Galileo Galilei l'ispiratore dei viaggi di Cristoforo Colombo (morto quando Galilei non era ancora nato.), è niente rispetto alla sbrigliata e fantasmagorica ignoranza esibita da un certo numero di studenti italiani a giugno in occasione degli esami orali di maturità.

Le perle più spassose sono state raccolte dal sito Skuola.net grazie alle soffiature dei professori esaminatori.

Tra le tante bestialità echeggiate alla maturità ecco lo stretto dei Dardanelli tra Mar Egeo e mar di Marmara trasformato in stretto di Gargamella (personaggio dei cartoni animati "I puffi"), l'esteta Gabriele D'Annunzio che diventa "estetista" e la poesia "X Agosto" di Giovanni Pascoli dove il numero romano dieci viene pronunciato ics o per...

Non parliamo poi del crollo del muro



di Berlino avvenuto nel 1989: qualche studente l'ha fatto cadere nel 1948 e ha dato alla gioventù fascista (i balilla) il nome di un noto gruppo alimentare (Barilla).

A qualche maturando non era nemmeno chiaro che la poesia "A Silvia" - una delle più famose di tutta la letteratura italiana - fosse stata composta da Leopardi e non da Petrarca o Pascoli...

Nebbia anche sulle Foibe, le formazioni carsiche utilizzate dai partigiani jugoslavi per far sparire le loro vittime: agli esami di maturità 2024 si è sentito dire che furono un metodo di tortura

tipico della Prima Guerra Mondiale (e non della Seconda).

In una parte dei giovani la confusione sembra regnare sovrana sulle vicende del Ventesimo secolo: Il Blitzkrieg (la guerra lampo)? "Tipico del primo conflitto mondiale" ha risposto un candidato, ma era una specificità della Germania nazista ai primordi della Seconda Guerra Mondiale. Le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki? "Uno degli atti conclusivi della guerra del '15-'18" ha ribattuto un altro, peccato che furono invece sganciate nel '45. Non è mancato nemmeno un maturando che ha fissato al 1968, nel pieno della protesta giovanile, il varo della costituzione repubblicana italiana (avvenuto nel 1948).

Se pensate che lo strafalcione sia un'esclusiva degli studenti, vi sbagliate però di grosso. Anche i professori a volte cadono. È il caso, per dire, di un commissario d'esame che non ha saputo riconoscere l'iconica foto del suddetto padre della psicoanalisi - Sigmund Freud - utilizzata come spunto di partenza del colloquio. O di un'altra docente che si è resa artefice di una sorta di "revisionismo scientifico", affermando che "le centrali nucleari funzionano a combustione". Per inciso, non era la sua materia. Se avesse taciuto avrebbe fatto una migliore figura.

LaRedazione

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

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

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

I NONNI IN ITALIA VALGONO 38 MILIARDI DI EURO L'ANNO



Per le famiglie italiane, dove entrambi i genitori lavorano fuori casa, i nonni sono diventati una presenza sempre più preziosa e indispensabile nella cura e nel sostegno dei nipoti e tanta dedizione ha un valore economico-finanziario non indifferente: vale circa 38 miliardi di euro all'anno.

La cifra è stata azzardata dalla Coldiretti, la principale associazione contadina della Penisola, in un rapporto reso noto lo scorso 28 luglio in coincidenza della Giornata Mondiale dei Nonni e degli Anziani istituita da Papa Francesco.

L'aiuto economico che i circa 12 milioni di nonni e nonne italiani assicurano a figli e nipoti ha un impatto determinante sul welfare. Secondo Coldiretti in più di una famiglia italiana su tre (34%) sono proprio gli anziani a salvare il bilancio domestico, principalmente per accudire i figli e accompagnarli in tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche quando, spesso, entrambi i genitori lavorano e sono fuori casa la maggior parte della giornata.

Si è dunque recuperato a livello generale un trend che ha da sempre car-

atterizzato la tradizione agricola dove la presenza degli anziani fra le mura di casa viene considerata un valore aggiunto. La solidarietà tra generazioni sulla quale si fonda l'impresa familiare è un modello vincente per vivere e stare bene insieme e non un segnale di arretratezza sociale e culturale come spesso affermato.

"Dobbiamo far emergere con forza il ruolo che abbiamo nella società non solo dal punto di vista del welfare economico nei confronti di figli e nipoti, ma anche rispetto alla funzione fondamentale di conservare le tradizioni alimentari e guidare i più giovani a scuola e in casa verso abitudini più salutari basate sui prodotti e sui tempi della dieta mediterranea" afferma Giorgio Grenzi, presidente di Coldiretti Senior nel sottolineare che "è l'intera società a trarre beneficio dal coinvolgimento dei pensionati in ogni ambito, dalle scuole agli orti urbani fino ai progetti di agricoltura sociale, senza dimenticare la collaborazione sempre più strategica nella vita quotidiana delle famiglie".

LaRedazione



GIÙ LE MANI (VERDI) DALLA VESPA!

LA LEGA DI SALVINI LANCIA CROCIATA

La Lega capitanata dal vicepremier nonché ministro dei Trasporti Matteo Salvini vuole evitare a tutti i costi che la Vespa - l'iconico scooter "made in Italy" in circolazione dal 1946 - cada vittima del "Green Deal" varato dall'Europa a difesa dell'ambiente e avanza una proposta: la si inserisca "tra i veicoli di interesse nazionale".

In un ordine del giorno presentato in parlamento prima della pausa agostana il partito spesso e volentieri su posizioni di estrema destra spiega che la mossa metterebbe la Vespa al riparo da "limitazioni alla circolazione per emissioni di inquinanti atmosferici sulle strade urbane". Insomma non sarebbe più vincolata da leggi locali, nazionali ed europee a difesa dell'ambiente.

"La Vespa della Piaggio - sottolinea la Lega - è un nostro patrimonio, un linguaggio universale dell'Italia nel mondo e non può essere lasciata ferma in un garage... Vogliamo salvare quest'icona rivoluzionaria degli anni '50 e '60 che ha rappresentato uno spaccato dell'Italia e degli italiani e che, tutt'oggi, con oltre 20 milioni di modelli venduti e circolanti nel mondo, oltre 140 evoluzioni delle varie versioni e 615 Vespa club sul solo territorio nazionale con 90 mila iscritti, è uno dei nostri simboli più riconosciuti".

"Dagli anni della Dolce Vita, quello che era nato come un economico mezzo di trasporto ha superato la sua funzione originaria ed è diventato una vera e propria icona di stile, libertà e bellezza commercializzata in 83 Paesi in tutti i continenti. E rimane indimenticabile - ricorda la nota della Lega che funziona benissimo anche come depliant pubblicitario per lo scooter - la scena con Audrey Hepburn e Gregory Peck in Vacanze Romane del 1953 in sella su una Vespa bianca... Da lì in poi, il Bel Paese agli occhi del mondo si spostava in Vespa e da Hollywood a Bollywood, passando per i film nostrani, la Vespa ha "recitato" in più di 1000 film".

Per la Lega è indubbio che la famosissima due ruote - chiamata Vespa per il ronzio del suo motore - è ormai "un'espressione storica, culturale, artistica del nostro Paese che non può fermarsi ma che deve essere tutelata a tutti gli effetti anche dalle politiche europee del Green Deal". E sarebbe sacrosanto anche il suo ingresso nel Patrimonio dell'Umanità difeso dall'Unesco.

Salvini ha definito l'inserimento tra i veicoli di interesse nazionale "una proposta di buon senso" in risposta alle "eco-follie" di Bruxelles ma va detto che senza aspettare lo scudo leghista la Piaggio si è già messa da tempo al passo con i tempi e nel 2017 ha presentato il suo primo modello di Vespa elettrica con un'autonomia di 100 chilometri e con un impatto pressoché nullo sull'habitat.



I bambini? "Categoria oppressa", professoressa inglese ne chiede "liberazione"

L'intervallo estivo, che raggiunge il suo picco con le vacanze di agosto, tende a esporre i genitori ai loro figli con un'intensità inconsueta rispetto al resto dell'anno. Capitano a pennello dunque le notizie sulla prossima uscita in Inghilterra di un libro - Child Liberation: The Oppression of Children and the Case for Change, - di Lorna Finlayson, un'accademica che insegna alla Università di Essex.

Nella visione della Finlayson, i bambini sarebbero una 'categoria oppressa' in quanto i loro genitori - e la società - gli negherebbero tanti 'diritti basilari', obbligandoli per esempio ad andare a scuola anche contro la loro volontà e decidendo, forti del potere tirannico che spetta agli adulti, l'ora in cui i figli minori devono andare a letto. Tutto questo per non parlare dei loro 'diritti politici' negati...

È troppo facile dare alla studiosa della 'svitata' e osservare che con ogni probabilità non è un genitore. Quella che non è, invece, è una storica. Nei fatti, fino a un'epoca ancora recente,



nei ceti sociali 'meno abbienti' almeno, i piccoli non erano solo liberi di arrangiarsi come potevano, erano incoraggiati a farlo.

Nell'Inghilterra 'vittoriana' per esempio, c'erano tante opportunità di lavoro per i minori, le cui piccole dimensioni li rendevano adatti ad as-

sistere gli spazzacamini, arrivando giù nelle canne fumarie dove un adulto non poteva arrivare... Per lo stesso motivo, i piccoli giocavano un ruolo importante nella manutenzione della rete fognaria secondaria. Mal che andava, potevano fare i lustrascarpe per strada. Un po' ovunque, in Europa come altrove, i bambini delle zone rurali venivano comunemente mandati ad aiutare nei campi non appena sapessero camminare.

La liberazione dei bambini dall'oppressione familiare o scolastica - lasciandoli senza qualificazioni e preparati per fare i mestieri 'alti' - forse crea però una nuova opportunità. Tanti lavori, particolarmente quelli stagionali nell'agricoltura, non richiedono abilità tecniche e non si prestano all'automatizzazione. Per ora, siamo spesso costretti a reperire manodopera dall'estero per le raccolte. In futuro questi lavoratori potremmo alleviarli 'in casa', beh, no; forse 'per strada'.

James Hansen


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 697 0789 - www.2veneti.com


Belluzzo
International Partners

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



Europa Nostra interviene per salvataggio della sinagoga di Siena e di chiesa a Milano

Ogni anno l'associazione Europa Nostra e l'Istituto della Banca Europea per gli Investimenti intervengono per il salvataggio di sette monumenti e siti del patrimonio culturale del Vecchio Continente sotto la minaccia di un degrado più o meno inarrestabile e nella lista per il 2024 l'Italia (per sua vergogna?) è presente due volte: con la Sinagoga a Siena e con la chiesa di San Pietro in Gessate a Milano.

La sinagoga di Siena si trova a pochi passi dalla centralissima Piazza del Campo, nell'area dell'antico ghetto ebraico. È uno dei pochi esempi in Europa di edificio sinagogale antecedente al XIX. Fu inaugurata nel 1786, rappresenta uno dei pochi esempi di architettura tra rococò e neoclassicismo della zona ed è ancora oggi il centro della vita ebraica nella città toscana. La sua bellezza attira ogni anno migliaia di turisti da tutta Europa e dal mondo ma purtroppo il terremoto del febbraio 2023 ha causato danni strutturali alla volta e al tetto, che rimangono strutturalmente instabili. L'ingresso è tuttora delimitato da una corda, in modo che i visitatori e i turisti possano vedere la sala senza accedervi.

Il progetto di restauro prevede due fasi di lavori: la prima concentrata sul consolidamento della volta e degli archi, e la seconda focalizzata invece sulla sostituzione del tetto e la riparazione della volta.

Poco conosciuta, la chiesa milanese di San Pietro in Gessate - minacciata soprattutto da infiltrazioni d'acqua, con affreschi sbiaditi e illuminazione inadeguata - è un fulgido esempio di architettura del Quattrocento lombardo. La chiesa racchiude una serie di importanti opere pittoriche del Rinascimento lombardo, come alcune cappelle affrescate da Giovanni Donato Montorfano e soprattutto la cappella Grifi, decorata con le spettacolari Storie di Sant'Ambrogio da Bernardino Butinone e Bernardo Zenale.

Nella lista 2024 dei sette siti da salvare figurano anche le case popolari del 19esimo secolo a Roubaix-Tourcoing in Francia, interventi di conservazione ambientale alle isole Cicladi in Grecia, la Casa dell'Armata Popolare Jugoslava di Sabac in Serbia, la chiesa greca di San Giorgio a Altinozu in Turchia e la Porta di Ferro di Antiochia ad Antakia in Turchia.

LaR

Alla Estorick Collection la pittura "delicata" di Antonio Calderara

La Estorick Collection of Modern Italian Art organizza un'ampia retrospettiva di Antonio Calderara (1903-1978), rinomato per le sue delicate ed equilibrate immagini astratte che, nella loro sobrietà e delicatezza, mostrano affinità con il lavoro di Giorgio Morandi. Si tratta della prima mostra dedicata ai suoi dipinti in un museo del Regno Unito ed è in calendario dal 18 settembre al 22 dicembre in collaborazione con Lisson Gallery e la Fondazione Antonio e Carmela Calderara.

La retrospettiva comprende circa 50 opere e ripercorre la carriera dell'artista, che è vissuto e ha lavorato nella zona del Lago d'Orta nel nord d'Italia, un paesaggio fonte di costante ispirazione e inestricabilmente legato al carattere e allo sviluppo della sua arte.

Il pittore al centro della mostra nella galleria londinese specializzata in arte italiana moderna (intitolata "A Certain Light") ha iniziato la sua carriera negli anni Venti, passando da uno stile figurativo sentimentale alla forma di



realismo 'magico' esplorato da molti altri artisti in Italia durante gli anni tra le due guerre. Con la loro precisione e fascinazione per gli effetti atmosferici, i suoi dipinti degli anni Trenta già lasciano intravedere la direzione che prenderà successivamente la sua produzione.

Nel tempo, Calderara incomincia ad eliminare la figura umana dalle sue composizioni, concentrando la sua attenzione esclusivamente al paesaggio intorno al lago d'Orta. Verso la

fine degli anni Cinquanta, gli elementi vengono distillati in forme essenziali e geometriche creando immagini pervase dal silenzio e tinte di luce, che oscillano sulla soglia dell'astrazione.

Le sue evocazioni spazio-temporali apparentemente semplici sono intrise di una qualità profondamente intima e catturano straordinarie sfumature tonali. Nel 1959, all'età di 56 anni, passa verso l'astrazione totale. Le sue opere esplorano gli stessi rapporti formali armoniosi precedenti, senza però ovvi riferimenti al mondo oggettivo, sebbene alcune forme specchiate continuano a evocare riflessi sulla superficie del suo amato Lago d'Orta.

Ed è con questi dipinti che Calderara dimostra di essere un artista la cui immagine è in sintonia con gli sviluppi contemporanei nel campo dell'Arte Concreta in Europa e negli Stati Uniti, avendo punti di contatto con il lavoro di figure come Josef Albers, Ad Reinhardt, Max Bill, Agnes Martin e Barnett Newman.

LaR

At the National Gallery the Passion of Hockney for Piero della Francesca



Two masterpieces by David Hockney (born 1937) that feature reproductions of Piero della Francesca's *The Baptism of Christ* (probably about 1437-45) are going to be on display at the National Gallery alongside the original Renaissance painting until the 27th of October 2024 in a focused exhibition which explores the lifelong association of the great British painter with the 15th-century Italian painter Piero della Francesca (1415/20-1492).

Indeed, on one occasion, Hockney

confessed of *The Baptism of Christ*, 'I'd love to have that Della Francesca just so I could look at it every day for an hour.' In Hockney's *My Parents* (1977), completed after two earlier attempts at painting this double portrait of Kenneth and Laura Hockney, a reproduction of Piero's *The Baptism of Christ* is reflected in a mirror on a trolley behind the sitters. Looking at *Pictures on a Screen* (1977), depicts Hockney's close friend Henry Geldzahler, the Belgian-born American curator of 20th-century art at the Metropolitan

Museum of Art in New York, peering at a folding screen in the artist's studio on which are stuck four posters of favourite National Gallery pictures including *The Baptism of Christ*.

The exhibition, open on the 8th of August, encourages visitors to draw comparisons between the 15th-century painting by Piero and the two paintings by Hockney, and to promote 'slow looking', an activity that, in Hockney's opinion, is vital in letting people rediscover just how beautiful the world around them is. It is also an opportunity for the Gallery to celebrate 200 years of working with contemporary artists and to reinforce its continuing role in bringing artists, paintings and publics into a fruitful three-way dialogue, a key element of the celebrations to mark the Gallery's Bicentenary.

David Hockney, in his own words, has always been a looker. Throughout his career, Hockney has found inspiration in the work of other artists. He never tires of looking at paintings. For him, there's magic in it every time, whether that's enjoying a picture in a gallery or a much-loved poster at home.

LaR

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

Open 7 day a week from 12am to 10pm

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



È la prima mostra su Giacomo Matteotti montata all'estero nei cento anni dall'assassinio e dopo l'annuncio dell'apertura in aprile (dato in esclu-

PROLUNGATA LA MOSTRA LONDINESE SU MATTEOTTI

POI LA TOURNEE A MANCHESTER E DUNDEE

siva proprio da La Notizia Londra) si sono susseguiti articoli sui principali mezzi di informazione con vasti riverberi anche in Italia.

Dalle agenzie Ansa e Aise a La Repubblica molti hanno riportato il punto centrale della mostra su cui ha insistito il curatore, Alfio Bernabei, secondo cui in primo luogo sarebbe stato il viaggio clandestino compiuto a Londra dal deputato socialista Matteotti nell'aprile del 1924 per chiedere

assistenza morale e materiale al partito laburista e ai sindacati britannici a contribuire alla decisione di ucciderlo, viaggio seguito poi dal discorso che fece alla camera il 30 maggio per denunciare i brogli elettorali e la milizia fascista.

Con un gesto significativo capeggiato dal Comitato Matteotti di Londra e dall'Anpi e filmato anche dalla Rai, stralci del discorso sono stati recitati tra i pannelli della mostra alla Charing

Cross Library vicino a Trafalgar Square, edificio che fu sede della sezione londinese del partito fascista dal 1936 al 1940, in presenza di un folto pubblico tra cui anche giornalisti inglesi. Calorosi apprezzamenti a Bernabei per la sua ricerca basata sul suo documentario per Channel 4 Dangerous Characters sugli Italiani in Inghilterra e sul suo romanzo storico L'estate prima

di domani sono impressi sulle pagine del quaderno appeso alla balaustra accanto al primo pannello.

Tale è il risultato che la direttrice della Library, Nicky Smith, ha preso la decisione di tenere la mostra aperta fino a tutto settembre prima della tournée verso Manchester e Dundee. (Charing Cross Library Westminster, 4 Charing Cross Road, WC2H 0HF) *La*



LA BARBIE-CRISTOFORETTI AL LONDON DESIGN MUSEUM

Dal 5 luglio una Barbie con i tratti dell'astronauta italiana Samantha Cristoforetti è tra i pezzi forti di una mostra al Design Museum di Londra dedicata ai 65 anni della più celebre bambola del pianeta.

La Barbie-Cristoforetti ha trascorso sei mesi in orbita attorno alla Terra sulla Stazione Spaziale Internazionale (Iss) e finora questo originale non era mai esposto al pubblico che potrà ammirarlo fino al prossimo 23 febbraio quando 'Barbie: The Exhibition' chiuderà i battenti.

Samantha Cristoforetti è stata la prima italiana ad andare nello spazio nel 2015 e la prima europea nel 2022 a comandare l'Iss.

"Siamo contenti che per la prima volta si può vedere la bambola di Samantha da quando è tornata dallo spazio",

ha affermato Danielle Thom, curatrice della mostra che ripercorre le tante evoluzioni della Barbie partendo dalla prima commercializzata dall'azienda Mattel nel 1959 (chiamata giustamente "Number 1 Barbie"). Samantha Cristoforetti si è detta molto felice del fatto che la sua Barbie astronauta abbia un "ruolo da protagonista".

Nelle sale del museo londinese situato ad High Street Kensington la storia del giocattolo viene rivisitata attraverso 250 oggetti. Non mancano le Barbie declinate etnicamente (la nera, l'ispanica, l'asiatica...) e nemmeno quella con la sindrome di Down.

Al giorno d'oggi la Barbie best-seller è la Totally Hair del 1992, venduta in dieci milioni di esemplari. E la saga continua.

LaRedazione

NOTTE DI RINASCIMENTO ITALIANO IN AMBASCIATA

La bellezza duratura ed il profondo impatto mondiale dell'arte rinascimentale sono stati celebrati lo scorso 19 giugno a Londra grazie ad un evento organizzato nella residenza dell'ambasciatore italiano Inigo Lambertini in joint venture con l'Ashmolean Museum di Oxford.

Primo museo pubblico al mondo. Fondato nel 1683, l'Ashmolean è rinomato proprio per la sua vasta e diversificata collezione, che abbraccia secoli e continenti e che comprende alcune delle più straordinarie opere del Rinascimento italiano

L'evento in residenza - "Una Notte di Rinascimento Italiano" - ha offerto l'opportunità di un incontro ravvicinato con il museo di Oxford attraverso il racconto di due esperte che ci lavorano. Jennifer Sliwka e Angelamaria Aceto hanno guidato i presenti in una rivisitazione del Rinascimento e han-



no illustrato alcuni dei progetti per i quali il museo è impegnato, compreso quello che riguarda il dipinto di Beato Angelico raffigurante la Crocifissione,

risalente agli Anni Venti del quattordicesimo secolo.

Questa straordinaria opera d'arte (valore commerciale: 5 milioni di sterline) è stata custodita nel Regno Unito per oltre due secoli, dando un contributo significativo alla comprensione del Rinascimento Italiano da parte dei più eminenti studiosi al mondo. Il dipinto corre ora il rischio di essere venduto ad un acquirente estero. A causa della sua importanza a livello nazionale, il Governo del Regno Unito ne ha vietato l'esportazione fino alla fine di ottobre, per dare all'Ashmolean il tempo di raccogliere i fondi necessari per mantenerlo nel Regno Unito, a disposizione del pubblico e di ulteriori studi.

Nel museo di Oxford fanno già bella mostra di sé disegni di Michelangelo, Raffaello e Leonardo nonché dipinti di Paolo Uccello, Piero di Cosimo e Tiziano.

LaR

COMICO "STAND-UP" LUCA RAVENNA PRESTO A SHEPHERD'S BUSH

fatto registrare oltre 50 "sold out".

Lo show si intitola "RED SOX" e ha rappresentato il grande ritorno sui palchi di Luca Ravenna a distanza di quasi 2 anni dalla fine di "568", spettacolo che, proprio in Europa, l'aveva portato a essere il primo tra i comedian italiani della nuova generazione a sbarcare all'estero.

"A quasi due anni di distanza, non vedo l'ora di tornare a girare l'Europa con le ultime date di Red Sox, per cui

stiamo preparando qualche altra sorpresa. Dopo 62 tappe in Italia è giusto chiudere con un tour autunnale all'estero, dove lo spettacolo è nato", ha dichiarato Ravenna che è nato a Milano nel 1987 ed è attivo anche come autore televisivo e creatore di podcast.

La tappa londinese del prossimo 1° novembre è parte di un tour europeo che toccherà anche Zurigo, Parigi, Bruxelles, Barcellona, Berlino e Amsterdam.

LaR



Il comico "stand-up" italiano Luca Ravenna cercherà di strappare risate ad un pubblico londinese il prossimo 1° novembre quando si esibirà al 02 Shepherd's Bush Empire proponendo uno spettacolo che nella Penisola ha

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

il gelato di Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Artisan delicious from Italian traditions
ITALIAN FOOD IMPORTER & DISTRIBUTOR

www.lacredenza.co.uk 020 8125 4016

Unit 1, Coomber Way - Industrial Estate
3 Coomber Way
Croydon, Surrey - CR0 4TQ
info@lacredenza.co.uk

a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito

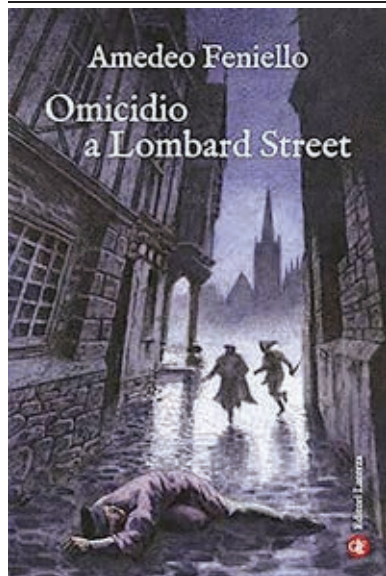


VI AIUTIAMO CON:

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





27 agosto 1379, a Londra in St Nicholas Acon Lane: chi ha ucciso davanti a casa sua il mercante "lombardo della città di Genova" che ora giace cadavere nel suo letto a baldacchino con

LOMBARD STREET, AGOSTO 1379: CHI HA UCCISO IL MERCANTE GENOVESE GIANO IMPERIALE? E PERCHÉ?

orribili ferite alla testa? I primi indizi puntano ad un omicidio casuale dopo un'improvvisa rissa serale con due sconosciuti in strada davanti a casa sua. Ma è proprio così?

È questo il calcio d'inizio di un thriller scritto dal medievalista Amedeo Feniello e appena pubblicato da Laterza con il titolo "Omicidio a Lombard Street".

Alla versione della rissa casuale crede il coroner, Nicholas Dymcock. Ci credono pure gli sceriffi, gli uomini che lo appoggiano nell'indagine e soprattutto ci crede tutta la città.

Rafforza questa pista un altro elemento: il morto, Giano Imperiale, era "un forestiero ammanicato", "uno

dei tanti lombardi che fanno affari a Lombard Street. Uno di quella brutta gente. Che aveva soldi ed entrate. E c'è di più: era pure di quella pessima razza dei genovesi, gente dalla doppia faccia, nemici in casa..."

E allora tutto sembra tornare, un omicidio di strada magari legato anche alle antipatie che gli italiani hanno saputo suscitare nella capitale inglese. Tutto risolto? Può darsi ma probabilmente no...

"Come in un romanzo giallo, tra Conan Doyle e Agatha Christie, Amedeo Feniello - così il dotto romanzo giallo viene pubblicizzato - ci conduce alla scoperta della vita di una delle più straordinarie città dell'Europa medie-

vale, Londra. E ricostruisce una storia vera che illumina a giorno gli albori del capitalismo inglese".

"La storia che state per leggere - promette l'autore in una brevissima prefazione - non è per niente immaginaria, né immaginata. Ma vera, in tutte le sue parti. L'epoca, la fine del Trecento. La città, Londra, con tutta la sua gente. La strada, Lombard Street. I suoi mercanti e le sue gilde. Il re, i giudici e la corte. Il coroner, gli sceriffi e i giurati. Il morto ammazzato e i suoi assassini".

Dell'epoca che rievoca nel thriller Amedeo Feniello se ne intende: insegna Storia medievale al Dipartimento di Scienze Umane dell'Università dell'Aquila.

In un ultimo capitolo di "commiato" il professore scrive che la storia di questo omicidio nella Londra medioevale "mi ha accompagnato appassionatamente per più di un decennio" e ha finito per proporla con lo strumento del racconto: "Il racconto è empatia, contatto con quel tempo che è stato, cercare di definire l'indefinibile, sforzarsi di farlo in quanto siamo noi i padroni dell'interpretazione, della fantasia applicata alla filologia e al documento, non della verità".

Come si sa, a Lombard Street, ovvero la strada dei lombardi, i mercanti e banchieri italiani avevano aperto già in epoca medioevale le prospere sedi inglesi dei loro business. *LaR*

"L'AMICA GENIALE"

INCORONATO MIGLIOR LIBRO DEL 21ESIMO

Qual è il miglior romanzo del 21esimo secolo finora pubblicato? Il "New York Times" l'ha chiesto a 503 scrittori, critici e "other book lovers" e sulla scorta delle risposte ha stilato una hit parade dove sventa un libro italiano: "L'amica geniale", primo volume dell'omonima tetralogia della misteriosa Elena Ferrante.

"Il primo volume di quella che diventerà l'affascinante serie dei quattro romanzi napoletani della Ferrante, presenta ai lettori - così l'autorevole quotidiano della Grande Mela introduce il romanzo, uscito nel 2011 - due ragazze cresciute in una violenta periferia di Napoli, Italia: la diligente e coscienziosa Elena e la sua carismatica e più spontanea amica Lila che, nonostante la sua impetuosa intelligenza è limitata dalla ristrettezza della sua famiglia".

Partendo dalle due ragazze il libro - parole sempre del NYT - "si espande, come un nuovo universo, inglobando le idee sull'arte e sulla politica, sulla classe e sul genere, sulla filosofia e sul destino, ponendo il focus sull'amicizia, conflittuale e competitiva, tra Elena e Lila e su come le due ragazze diventano adulte complicate. È impossibile dire quanto la storia ricalchi la vita reale dell'autrice - Ferrante scrive sotto pseudonimo - ma non è un problema: "l'amica geniale" si attesta come un primo esempio di ciò che definiamo autofiction, una categoria che ha dominato la letteratura del 21 secolo. Leggere questo inflessibile e indimenticabile romanzo è come guidare una bicicletta sulla ghiaia: è scivoloso, snervante e fastidioso, tutto allo stesso tempo".

Nella classifica Top-100, dove figura



no mostri sacri della letteratura come Philip Roth e premi Nobel come Annie Ernaux, Elena Ferrante è presente con altri due libri: il quarto e ultimo volume della serie "L'amica geniale" intitolato "Storia della bambina perduta", uscito nel 2014 (all'80esimo posto) e "11 giorni dell'abbandono" del 2002 (92esimo).

Chi si nasconde dietro lo pseudonimo di Elena Ferrante rimane un mistero ma tutti gli indizi portano verso la germanista napoletana Anita Raja, moglie dello scrittore Domenico Starnone e traduttrice di valore. Anita Raja è nata nella città partenopea il 5 aprile del 1943, da genitori ebrei, e si è trasferita a Roma dopo l'università.

Elena Ferrante è stata inserita nel 2016 dalla rivista Americana "Time" nella lista delle 100 persone più influenti del pianeta. Da "L'amica geniale" è stata tratta una serie televisiva italo-americana di successo. *LaR*

Tempi duri per il sangue reale

Le monarchie ereditarie europee hanno ormai un ruolo essenzialmente cerimoniale. Ad oggi, ne rimangono dieci: sette 'regni' (Danimarca, Norvegia, Svezia, Regno Unito, Spagna, Paesi Bassi e Belgio), due 'principati' (Liechtenstein e Monaco) e un 'granducato', il Lussemburgo.

All'inizio del Ventesimo secolo, la Francia, la Svizzera e la Repubblica di San Marino erano le uniche nazioni europee ad avere una forma di governo repubblicana. Meno di due decenni dopo il sistema delle monarchie sovrane - da tempo traballante - non c'era più, crollato sotto la pressione della Prima guerra mondiale. Ciò dopo essere sopravvissuto fin dal Medioevo, quando il collasso del potere imperiale romano permise a molti di 'mettersi in proprio', sostenuti anche dall'invenzione del 'Diritto divino dei re' secondo cui il monarca godeva di un'autorità concessagli direttamente da Dio e trasmessa in seguito ai discendenti attraverso il 'sangue reale'...

Ora, le cause del crollo finale del sistema furono tante, ma tra le prime c'era la semplice e manifesta incompetenza di molti regnanti ed è proprio lì che il divino 'sangue dei re' tornò a mordere...

Il prezioso fluido, la fonte - almeno ideale - dell'autorità reale, andava protetto, conservato e usato con parsimonia. Il risultato fu che molte dinastie preferirono 'proteggere la propria purezza' anche con matrimoni tra consanguinei più o meno vicini - cioè,



l'incesto, o almeno qualcosa che fini per somigliargli parecchio.

Il caso più noto fu quello della dinastia asburgica, feudale prima, regale e imperiale poi, potente fin dal 13° secolo. Col passare del tempo gli Asburgo acquisirono, oltre la corona imperiale, i troni di Austria, Ungheria, Boemia, Spagna (fino al 1700) e, oltre a questi, i Paesi Bassi, la Toscana e Modena. Persero il loro ultimo trono, quello d'Austria e Ungheria, nel 1918.

Oltre al potere e le immense ricchezze, gli Asburgo furono noti per una particolare caratteristica fisica: la mascella abnormemente allungata, divenuta nel tempo una sorta di marchio di fabbrica - ma anche il segno esteriore di un concentrato di

difetti genetici dovuti ai continui incroci tra parenti stretti. La pratica era particolarmente presente tra i membri dell'importante ramo spagnolo della dinastia - fortemente caratterizzato dai ripetuti matrimoni tra zii, nipoti e cugini primi - che si estinse nel 1700 proprio per le accumulate patologie fisiche e mentali di tipo genetico.

Non è l'unico caso del genere. Quasi altrettanto nota è la 'emofilia reale', propagata su tre generazioni dei reali europei a partire dalla Regina Vittoria d'Inghilterra e i suoi nove figli, una patologia che in seguito distrusse sostanzialmente la famiglia reale russa, danneggiando molto seriamente anche quella spagnola.

James Hansen

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

Villa Scalabrini
Residential Senior Living
In Hertfordshire
Since 1986

We are now accepting new admissions

www.villascalabrini.co.uk

office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Il male che non c'è - Giulia Caminito - Bompiani

Capita, nella vita, che l'universo ci appaia diviso tra quelli che agiscono e non si fanno spaventare dal mondo e quelli come noi, abitati da un dolore nascosto sottopelle. Per Loris tutto ha avuto inizio nel tempo bambino, quando le estati erano piene di fascino come l'orto di nonno Tempesta, vicino alle rovine dell'antica Galeria. Quando era insieme al nonno, il bisogno eccessivo di leggere per scacciare le angosce scompariva e lui imparava cose meravigliose come costruire una voliera e allevare i colombi, fedelissimi e iridescenti. Ora Loris ha trent'anni, ha fatto della lettura il suo mestiere, vive in città e ha una fidanzata di soprannome Jo. Ma il lavoro in casa editrice è precario, l'ansia di non essere all'altezza dell'età adulta lo schiaccia, lo divora. Loris scivola dentro sé stesso, prima per difendersi, poi per auscultare i messaggi d'allarme che il suo corpo gli manda. C'è un male dentro di lui, un male capace di portarsi via ogni residuo di speranza. E mentre i medici, la fidanzata, i genitori appaiono sempre più lontani, a Loris rimangono solo due alleati: i social media, sollievo e nutrimento per i suoi fantasmi, e Catastrofe, la creatura mutaforme – gatta, lupa, amica, sposa – che gli sta vicino nei momenti più difficili.

Paradiso - Michele Masneri - Adelphi

Nel «giorno più caldo di una delle estati più calde che si ricordino», Federico Desideri, giovane giornalista di belle speranze ma di scarse soddisfazioni, riceve dal direttore della rivista «di nicchia» con cui collabora l'incarico di andare a Roma a intervistare un famoso regista, autore di un film di strepitoso successo al centro del quale giganteggia un memorabile, fascinoso cialtrone. Federico scoprirà ben presto che il regista è latitante, ma in compenso, nel corso di una serata mondana, gli verrà indicato colui che di quel personaggio si dice sia stato il modello: Barry Volpicelli. Sorta di psicopompo a metà strada tra un pifferaio magico e il Bruno Cortona del Sorpasso, Barry condurrà Federico in un luogo incantato: il Paradiso, immenso compound di ville e bungalow sgarrupati sul litorale laziale, dove vive in compagnia di un ristretto gruppo di vecchi freak amabili e strampalati. Un ambasciatore che accumula prodotti di discount, un ginecologo a riposo che alleva galline ornamentali, il principe Gelasio Aldobrandi che – in preda a una perenne angoscia «misticoaraldica» – persegue il sogno irrealizzabile di un erede, una coppia di lesbiche che rimpiangono i giorni fasti in cui venivano invitate in Vaticano da papa Ratzinger, una ex bellona che accusa l'intero cinema italiano di averle rubato le idee e, non ultime, la prima e la seconda signora Volpicelli. Fra interminabili conversazioni di delirante futilità, e una notte in cui qualcuno rischia di uccidere uno degli ospiti, fra l'arrivo di una celebre influencer e una morte sospetta, molte sono le cose che il giovane Federico vedrà e imparerà durante il suo soggiorno al Paradiso. Fino al momento in cui si renderà conto di non poterle, o non volerle, più uscire.

Il Castagno dei Cento cavalli - Cristina Cassar Scalia - Einaudi Editore

«La Boscaiola» era un tipo schivo, però non dava fastidio a nessuno: una di quelle persone che non sembrano avere amici e nemmeno nemici. Eppure qualcuno l'ha uccisa. Poi ha inferito sul suo cadavere come se avesse un intento preciso. Un nuovo caso per Vanina Guarrasi. Ai piedi del Castagno dei cento cavalli, un albero secolare che cresce sulle pendici dell'Etna, due guardie forestali ritrovano il corpo di una donna brutalmente assassinata. La scena del crimine è sconcertante. Per il vicequestore Guarrasi, della Mobile di Catania, l'indagine si presenta subito complessa, se non altro perché sulla vittima non esistono praticamente notizie, quasi non avesse un passato. L'esperienza e la memoria del commissario in pensione Biagio Patanè – il migliore quando si tratta di abbandonare le maverie tecnologiche e operare alla vecchia maniera – sono dunque più utili che mai, anche se l'anziano poliziotto appare un po' distratto da un problema personale. Del resto, la stessa Vanina fatica a conciliare la vita privata con il lavoro: la prima la richiama sempre a Palermo, sua città natale; il secondo la porterà invece in un «luogo dell'anima» che appartiene alla sua infanzia.

Domani, domani - Francesca Giannone - Nord Editore

Salento, 1959. Lorenzo e Agnese hanno perso tutto. E lo capiscono quando, con gli occhi tristi che si porta dietro da una vita, il padre annuncia di aver venduto il saponificio di famiglia, un'eredità che lui ha vissuto come una condanna. Per Lorenzo e Agnese, invece, quella fabbrica che il nonno ha creato dal nulla, che profuma di talco, di essenze floreali e di oli vegetali, e che occupa ogni loro pensiero, era la certezza di un presente sereno e la promessa di un futuro da tracciare insieme, uniti. Quindi l'idea di rimanere lì come semplici operai sotto un nuovo, arrogante padrone è devastante per entrambi. Lorenzo, orgoglioso e impulsivo, se ne va sbattendo la porta, col cuore colmo di rabbia e con un solo obiettivo: trovare i soldi necessari per riprendersi quello che è suo. Ma Agnese non lo segue: tanto risoluta se si tratta di formulare saponi quanto insicura quando le tocca abitare il mondo al di fuori del saponificio, dichiara: «lo resto dov'è casa mia». È una crepa profonda, apparentemente insanabile, quella che si apre tra fratello e sorella e li spingerà su strade opposte e imprevedibili. Perché vogliono la stessa cosa, Lorenzo e Agnese, almeno finché l'amore non li porterà di nuovo a un bivio. Ognuno dei due farà una scelta, tracciando un altro domani... Sarà per entrambi un domani senza rimpianti? Questa è la storia della passione che prima unisce e poi divide un fratello e una sorella. Una storia che parla di decisioni prese ascoltando la mente o il cuore oppure tutti e due. Di quell'istante che può cambiare una vita intera. Ma anche di un'Italia che, incredula, sta scoprendo un improvviso benessere, che lavora alla catena di montaggio e poi canta con Mina e balla al ritmo del twist, giovane, creativa, impaziente...

La regina dei sentieri - Marco Malvaldi - Samantha Bruzzone - Adelphi Editore

Serena, mamma di due figlie, casalinga ultraindaffarata, chimica con il «superpotere» dell'olfatto formidabile e professionalmente coltivato nel suo ultimo lavoro da sommelier. E Corinna, sovrintendente di polizia, alta un metro e novanta e con un carattere ruvido, opposto a quello irruente e solare di Serena, ma con lei da subito in sintonia. A riunire l'irresistibile coppia è un caso che coinvolge il mondo vitivinicolo del borgo toscano di Bolgheri. È stato ritrovato il motocarro del marchese Crisante Olivieri Frangipane, patriarca di una antichissima famiglia di produttori di vino, scomparso anni fa in circostanze misteriose. Una sera di ottobre del 2013 il conte si allontana con il suo Ape coupé e non farà mai ritorno. Il ritrovamento del mezzo durante il drenaggio di un bacino artificiale della tenuta Tegolaia fa scattare immediatamente nuove indagini e riaccende vecchie scintille tra le due proprietà. La tenuta Tegolaia, passata dalla famiglia Colantoni ad una multinazionale olandese, era diventata bersaglio degli scherzi pungenti in perfetto stile toscano del vecchio Crisante. A loro volta, attraverso il manager italiano, Walter Gori, gli olandesi si lanciavano in continue minacce di azioni legali o, peggio ancora, di azioni fisiche contro la persona. Quando all'interno della tenuta riaffiora anche il corpo del conte, alle due argute investigatrici appare chiaro che la risoluzione dell'enigma deve trovarsi all'interno di queste schermaglie. E nella memoria di Andrea Pace, ora nuovo proprietario della tenuta Tegolaia, nonché nel 2013 enologo della famiglia Olivieri Frangipane. L'umorismo, i colori, i profumi e i sapori della campagna toscana, in un intrigo giallo in cui emerge con forza la sensibilità femminile delle due protagoniste.

Inizia la scuola! Leggo una storia in... 5 minuti! Stampatello maiuscolo - Giuditta Campello - Emme edizioni

Inizia la scuola! Peppe coniglio si esercita a suonare la campanella, Riccio Ricciotti prepara lo zainetto (e qualche scherzo per i suoi amici) e i fantasmi si mettono in posa per la tradizionale foto ricordo. Tutti pronti? Si sale a bordo dello scuolabus! E se Ugo l'autista sbaglia strada e si finisce in spiaggia? Pazienza, vorrà dire che la scuola comincerà domani! Un libro illustrato per bambini dai 5 anni con testi in stampatello maiuscolo. Una raccolta di racconti per le prime letture: storie brevi e riccamente illustrate, perfette per fare i primi passi in autonomia nel mondo dei libri.

I Fratelli difendieroi - Alice Basso - Garzanti Editori

«I grandi classici per ragazzi che ci fanno leggere a scuola non mi piacciono!». Non proprio la frase giusta da pronunciare in una biblioteca. Ma a Tommy, undici anni, dispiace per i protagonisti che in libri come "Piccole donne", "Mary Poppins", "Oliver Twist", "Heidi" e così via sono costretti a vivere mille tragedie. Sua sorella Lisa, tredici anni di buonsenso, prova a difendere gli scrittori, ma alla fine si convince anche lei. Ed è allora che la signora Borbotti, la bibliotecaria, non può più far finta di niente. Deve per forza trasformarsi. In cosa? Nella dea protettrice di tutti i libri che siano stati mai scritti sulla faccia della Terra e di altri diciannove pianeti, ovvio. Peccato che questa dea abbia le sembianze di un dragopiovra alto tre metri. Tommy e Lisa non credono ai loro occhi e poco dopo nemmeno alle loro orecchie. La bibliotecaria ha una missione per loro: entrare nelle storie che hanno criticato e, visto che ci tengono tanto, provare a salvare ogni protagonista dalla peggior disgrazia che gli capita nel libro. Una missione? Loro due insieme? Non è che vadano proprio d'accordo. Ma non c'è altro da fare, devono diventare «i fratelli difendieroi»...



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk

For job opportunities
please email:
tais@ilfornaio.co.uk
all inquiries welcome

Due gelatai a Londra nella Top-50 mondiale



Fabiano Franzoso

Campeggiano due gelatieri di Londra nella Top-50 dei migliori al mondo: Taseer Ahmad si è piazzato al decimo posto mentre Fabiano Franzoso è ventesimo nella classifica planetaria 2024 "Gelato Festival World Ranking".

La Hit parade è compilata in base ai punteggi ottenuti negli ultimi 13 anni di gare da più di 8.000 Maestri dell'Ice Cream attivi in 44 Paesi.

Taseer Ahmad lo trovate a "Fabulous Ice Fires", una gelateria di East Dulwich Road, periferia sud-est della metropoli britannica. È famoso per il wild cherry sorbet.

L'italiano Fabiano Franzoso esercita invece la sua arte a Cremoloso Gelato, un locale che ha aperto con la partner Elisa Piloni a Earlsfield, un'area residenziale nel quartiere sud-occidentale di Wandsworth.

Il Ranking 2024 incorona miglior gelatiere del pianeta il magiaro Adám Fazekas: lui lo trovate nella gelateria "Fazekas Cukrászda", a Budapest, capitale dell'Ungheria.

Adám Fazekas è salito sul gradino più alto del podio grazie ai 227 punti e alle 3 corone che ha incassato partecipando dal 2011 ad oggi ad una serie di gare e selezioni.

Al secondo posto della classifica, con 213 punti, sventa un'italiana: Giovanna Bonazzi. Per verificare che faccia dell'Ice Cream davvero super dovete andare alla gelateria "La Parona del Gelato" a Parona, in provincia di Verona.

Il terzo posto, con 208 punti e 3 corone, è stato conquistato da Savannah G.Lee della gelateria "Savannah's Gelato Kitchen" a San Francisco, in California.

Marco Venturino della gelateria "I Giardini di Marzo" a Varazze (Savona), che nel 2022 aveva agguantato il primo posto in classifica, passa di diritto nella "Hall of Fame" di Gelato Festival World Ranking. Nelle prossime competizioni non sarà più concorrente ma vi parteciperà come membro della giuria dove figura un altro italiano: Eugenio Morrone della gelateria "Il Cannolo Siciliano" a Roma, campione mondiale nel 2020.

La più completa classifica mondiale per i gelatai è promossa da Gelato Festival World Masters, Carpigiani e Sigeip Italian Exhibition Group.

Oltre alla bontà del gelato la giuria tiene conto anche della qualità del

servizio e dell'adeguatezza del locale.

Anche se battuti da un ungherese, gli italiani affollano la classifica Top-10: in tutto ce ne sono otto. Oltre a Giovanna Bonazzi abbiamo Massimiliano Scotti della gelateria "VeroLatte" a Vigevano in provincia di Pavia (quarto) (PV); Maurizio Melani della gelateria "Véneta Gelato Italiano" a Valencia in Spagna quinto); Fabio Forghieri della "Gelateria dei Principi" a Correggio (RE) e Leonardo La Porta della "Gelateria Miretti" a Torino (sesti a pari merito); Carlo Guerriero della gelateria "La Cremeria Gelato Italiano" a Cadice in Spagna (settimo); Paolo Pomposi della "Gelateria Pasticceria Badiani" a Firenze (ottavo a pari merito con un polacco); Fabrizio Fenu della gelateria "I Fenu" a Cagliari (nono).

LaRedazione



Taseer Ahmad

PROSECCO VINCE BATTAGLIA CON PROSEK E CHAMPAGNE

Il prosecco vola sempre più in alto e ha appena vinto due battaglie di peso: una con il Prosek, l'altra con lo champagne.

La Croazia aveva aperto l'anno scorso la battaglia del Prosek chiedendo che questo suo vino (dolce, niente a che vedere nella sostanza con il prosecco) avesse un riconoscimento europeo ma l'Italia si è opposta con successo sostenendo che la denominazione del vino slavo - troppo simile a quello con le bollicine prodotto in Veneto e Friuli Venezia Giulia - avrebbe ingenerato confusione nei consumatori.

"Chiuso il Prosek dossier: questo nome è nostro e nessuno potrà mai utilizzarlo in Europa come 'menzione tradizionale' per indicare un vino che vuole solamente evocare le nostre bollicine, ma non ha nulla di Veneto",



ha esultato il presidente della Regione Veneto Luca Zaia dopo che il nuovo Regolamento europeo sulle indicazioni geografiche Ig non ha accolto la richiesta croata.

"Ci tengo anche a ricordare - ha spiegato Zaia - che Prosek è un nome che ci appartiene. C'è una riserva del nome con un decreto del 2009 che firmi quand'ero Ministro, riconosciuto

dall'Europa, e c'è il pronunciamento dell'Unesco che, nel 2019, ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità le Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. Ma c'è pure una motivazione storica: le prime citazioni del nome 'Prosecco', con riferimento al vino, risalgono infatti al XIV secolo, ed esiste una cartina geografica storica in cui la città di Prosecco, situata poco a occidente di Trieste, è denominata Prosek, in ragione dell'assoggettamento, in quel periodo storico, dell'area al dominio asburgico".

Un'altra significativa vittoria è stata riportata nella storica battaglia con lo champagne francese: dal 2022 nei duty free aeroportuali si vende più prosecco che champagne e al primo posto sventa il Bottega Gold Prosecco Doc.

LaR



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



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Linguine with Mussels, Courgette and Parmesan

Ingredients for 2 ppl
200gr Linguine Garofalo
400gr Mussels
2 Green Courgettes
50gr Parmesan 24 months
1 Zest of 1 Lemon
2 Garlic cloves
1 Red chilli finely chopped.
Extra Virgin Olive Oil
Fresh Mint
Fresh Basil
Sunflower oil

Method:

1. In a pot, put a touch of olive oil with a piece of garlic, add the mussels and cover with a lid. Cook until the mussels are opened. 2. Remove the mussels from the shell, put on a plate and cover with the cooking liquid from the mussels. Set aside. 3. Thinly slice the courgettes and fry in sunflower oil until crispy. Put on a plate and add some mint leaves to infuse into the courgettes. Set aside. 4. In the meantime, cook the linguine in salted boiling water until al dente. 5. Whilst the pasta is cooking, cook a clove of minced garlic with a touch of olive oil and the chopped red chilli. Add the fried courgettes and the mussels with the cooking liquid to the pan and heat through. 6. Add the drained pasta to the mussels and courgettes sauce to finish cooking. 7. Once ready, switch off the fire and stir through the pasta the lemon zest, basil, Parmesan and a touch of extra virgin olive oil.

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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Green beans salad with roasted red onions

People often ask how it is possible to get so much flavour into a dish that is essentially green beans and onions in a shallot dressing, but this is a great example of a very simple salad that is all about the quality of the ingredients and the detail of preparing them.

When a green bean is perfectly cooked, if you squeeze and push along the seam with your thumbs it should split easily. Then, a trick I like to do is to run a knife along the length of almost half the beans so that they hold the dressing, along with little slivers of shallot, almond and Parmesan, in a way that a closed bean can't do. The contrast of the closed and open beans creates a slightly different feel in the mouth that makes the salad more interesting.

The real key, though, is the contrasting intense sweetness of the red onions, which comes from roasting them very, very slowly in their skins, but also relies on sweet, fresh onions full of juice to begin with. You can tell easily when you buy them: they shouldn't look dry, and they should feel heavy. The onions we use are the cipolle di Tropea, the special Calabrian onions that have their own Protected Designation of Origin label, and are famous for being so sweet you could almost eat them raw. Tropea is on the coast looking out to the Stromboli volcano, and the best onions are grown south of the town and closest to the sea, where the soil is rich with sandy deposits that have blown into it over the 2,000 years since the onions were introduced to Calabria by the Phoenicians. Of course, you can use any other variety – the pink French Roscoff are also especially good – but if you can't find really fresh red onions, forget about them; it's better to choose some beautiful sweet, juicy white onions instead.

When onions are slowly roasted like this, they can be used for so many other things, too; for example, they are good mixed with roasted vegetables, especially aubergines, or crushed into a paste and served on toasted bread.

The mixing in of the grated Parmesan should be the final touch just before serving, so that it doesn't get soaked into the dressing: that is very important. I also made this salad for a friend who is vegan, and instead of the Parmesan I pounded a handful of pine kernels with some extra virgin olive oil and just drizzle this over at the end.

Serves 6

For the onions:

coarse sea salt 100g, plus an extra pinch

red onions 4 large

red wine vinegar 2 tablespoons

extra virgin olive oil 2 tablespoons

For the beans:

long green beans 700g

shallot dressing 3 tablespoons

Giorgio's dressing 100ml

Parmesan 200g, grated, plus a little extra for shaving

toasted almonds 120g, chopped



Green bean salad with roasted red onions

1 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 2 To roast the red onions, scatter the sea salt over a roasting tray and lay the whole onions on top, still in their skins. Cover with foil and put into the preheated oven for 2 hours. They are ready when they feel quite soft to the touch but still give a little resistance. Take out of the oven and when just cool enough to handle, remove the skin and cut each onion in half. Put into a bowl. 3 Mix together the vinegar, oil and a pinch of salt. Pour over the onions, toss through and leave until completely cool. 4 Blanch the beans in boiling salted water for 4 minutes, depending on their thickness, until they are just tender but retain their bite: they should open out easily if you split them along their length. Then drain them under the cold tap to keep their bright green colour. 5 I like to use the outer layers of onion for decoration. If you want to do this, take off the two outer layers of each onion half, keeping them in one piece, and put to one side. Chop the rest of the onion and mix into the beans, add the shallot dressing and Giorgio's dressing, season and toss all together. 6 Arrange the outer layers of the onions around the outside of a large shallow dish to resemble a crown. Add the grated Parmesan to the bean and onion mixture and turn it all together gently, then spoon it into a mound in the centre of the crown of onions. Sprinkle the almonds on top and finish with some shaved Parmesan.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

CALAMARI E CARCIOFI SALTATI

SAUTÉED SQUID WITH ARTICHOKE



THIS IS A FANTASTIC DISH AND VERY EASY TO PREPARE but to ensure you're successful with it there are two instructions to follow carefully. The first is to work quickly when prepping your artichokes and to put the sections straight into the acidulated water so that they don't go brown.

The second is to cook your squid fast. Your pan needs to be very, very hot before you put the seafood anywhere near it, and the best way to guarantee perfectly cooked squid is to mix it with the oil before putting it in the pan (rather than putting the oil in the pan), then to saut. it very quickly – just for 30 seconds.

The squid will stay beautifully crunchy on the outside but nice and juicy on the inside – a perfect explosion of flavour and texture in your mouth.

SERVES 4

3–4 artichokes, preferably mammole or violet (don't use globe)

juice of 1 large lemon, plus the grated zest of 6

50ml extra virgin olive oil, plus a little extra for frying

1 red chilli, deseeded and finely sliced

2 mint leaves, finely sliced

500g baby squid, cleaned and cut into 5mm rings

20g bottarga (mullet roe)

sea salt and freshly ground black pepper

FOR THE PICKLE BRINE

500ml water

500ml muscatel vinegar

1 bay leaf

5 white peppercorns

2 juniper berries

Clean the artichokes by taking off the external leaves until you reach the tender ones. Prepare two bowls of water. Put aside 1 tablespoon of the lemon juice and mix it with the zest, then divide the remaining juice between the bowls of water. Pick the tender artichoke leaves one



by one and put into one of the bowls of acidulated water to prevent discolouring. Scoop out the hairy choke with a spoon, slice the artichoke hearts and place in the second bowl. Peel the artichoke stalks, slice them and add to the bowl with the leaves.

Put all the ingredients for the pickle brine into a pan and bring to the boil, then drain the artichoke leaves and sliced stalks and add them to the liquid. Simmer for 2 – 3 minutes, until the artichoke is cooked through but still a little crunchy. Drain and place on a kitchen towel to dry and cool.

In a bowl, mix the oil, reserved lemon juice and zest, chilli and mint. Drain the sliced artichoke hearts and leaves, mix with this dressing and set aside.

Heat a frying pan over a high heat, add 1 teaspoon of olive oil and fry the squid and pickled artichokes very quickly, until the squid is golden brown. Check the seasoning and adjust with salt and pepper.

Transfer to a serving dish with the artichoke and finish by pouring over the artichoke hearts and dressing and tossing together, then shaving the bottarga over the top.



In Cucina

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

Pasta with anchovies

Margherita all'acciuga rossa

Serves: 4

Ingredients

2tbs Vegetable oil

2 Garlic cloves sliced

2 Anchovy fillets

1tbs Pine nuts

1tbs Raisins

2tbs Tomato paste

250ml Water

Seasoning

1tbs Vegetable oil

100g Breadcrumbs

4lt Water

Salt pinch

400g Pasta

METHOD:

1. Heat the vegetable oil in a deep frying pan and fry together the garlic and anchovies. Stirring occasionally with a wooden spoon to break up the anchovies.

2. Once the garlic has browned add the pine nuts, raisins, tomato paste, water and seasoning. Stir well to allow the paste to dissolve.

3. Gently simmer for 10minutes.

4. Bring to the boil water and salt adding the pasta. Cook for 7minutes.

5. Coat a separate frying pan with vegetable oil and toast the breadcrumbs for approx 5minutes on a low heat.

6. Drain the pasta and add to the sauce. Stir together.

7. Divide between 4 bowls and serve with a sprinkling of toasted breadcrumbs.



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: 020 731 22200 - F: 020 731 22230
ambasciata.londra.esteri.it
www.ambolondra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

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

ITALIAN TRADE AGENCY

35/39 Maddox Street
London W1S 2PP
T: 020 7292 3910
londra@ice.it - www.ice.it

AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO LONDRA

"Harp House", 83/86, Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

Prenotazioni appuntamenti passaporti
circoscrizione Londra T: 0203 327 6290
Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30
È possibile prenotare appuntamenti on
line attraverso il sito del Consolato

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

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

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

In attesa assunzione nuovo titolare
69 Union Street, Bedford MK40 2SE
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)
Passaporti (Solo su appuntamento)
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk

Notarile Venerdì: 12:00 - 16:00
11 Lurke Street - Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

Dott. Luigi LINO
Avondale Business Centre
Woodland Way, Kingswood
Bristol BS15 1AW
Cell: 07817721965

Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì dalle
10:00 alle 14:00 (Solo su appuntamento)
bristol.onorario@esteri.it

CARDIFF

VICE CONSOLATO ONORARIO

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

CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

Sig. Carmelo NICASTRO
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt, Herts EN8 9XB
Tel: 01992 - 620866

GIBILTERRA

CONSOLATO ONORARIO

Sig. Patrick H. CANESSA
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591

italy.gibraltar@gmail.com

(Solo su appuntamento)

GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

Sig. Stefano Renzo FINETTI
Goose Hollow, Damouettes Lane,
St Peter Port, Guernsey GY1 1ZT
T: 1481 710034

Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00

(Solo su appuntamento)

JERSEY AGENZIA CONSOLARE

Dott. Alessandro BRANCATO
Ap. 106, Century Building, Patriotic
Place, St Helier, Jersey JE2 3AF
Cell: 07700 723113
jersey.onorario@esteri.it

Lunedì, mercoledì e venerdì: 9:00 - 13:30

Sabato: 9:00 - 13:00

PETERBOROUGH

AGENZIA CONSOLARE

Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
Cell: 07552 913229

(Solo su appuntamento)

peterborough.onorario@esteri.it

WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE

Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Cell: 07360 213603

Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00
e dalle 14:30 alle 18:30

woking.onorario@esteri.it

onorario.woking@outlook.com

onorario.woking@gmail.com

CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER

The Chancery - 58 Spring Gardens
Manchester M2 1EW
T: 01612435956
www.consmanchester.esteri.it
manchester.segreteria@esteri.it

Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00

passports@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consdimburgo.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

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

Dr Federica Ferrieri
72, University Street, Belfast BT7 1HB
Cell: 07747 830654

belfast.onorario@esteri.it

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN

Sig. Federico Porrera
The Capitol Building, 431 Union St.
Aberdeen AB11 6DA
T: 07747830654

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

www.comiteslondra.info

20 Dale Street, 4th floor

Manchester M1 1EZ

Tel/Fax: 0161 236 9261

comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square
London SW1X 8NX

T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

icilondon@esteri.it

www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW

T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777

iicedimburgo@esteri.it

www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL

T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

edu.londra@esteri.it

www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH

T: 020 7544 976 601

enquiries@scuolaitalianalondra.org

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue
London W11 4UH

T: 020 7603 5353

info@scuolaitalianalondra.org

www.scuolaitalianalondra.org

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

32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169

comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.

111 Piccadilly, Manchester M1 2HY

T: 0131 2253726

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITA Airways

Customer service
Italia: 0039 06 8596 0020
Regno Unito: 0044 1904 211300
www.ita-airways.com

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings

London EC3V 3DG

T: 020 7606 42

www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA

020 7651 3000

www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall

London EC2Y 5ET

T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210

www.unicreditgroup.eu

MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place

London SW1X 7HY

T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

info@mediobanca.co.uk

www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY

T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567

italy@italiantouristboard.co.uk

www.enit.it

PATRONATI

PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane

Lavoratori Italiani

134, Clerkenwell Road

London EC1R 5DL

T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727

londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale

di Previdenza Sociale

248 Vauxhall Bridge Road

London SW1V 1JZ

T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169

mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale

Confederale di Assistenza

124 Canonbury Road, London N1 2UT

T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471

inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai

Lavoratori della Unione Italiana

del Lavoro (U.I.L.)

Congress House, London WC1B 3LS

T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601

ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

197, Durants Road, Enfield

Middlesex EN3 7DE

T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI

St. Peter's Italian Church

Clerkenwell Road, London EC1R 5EN

Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN

T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU

T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385

Villa Scalabrini

Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB

T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

ADDIO KILI DI TROPPO

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



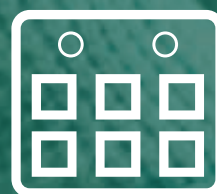
PRODOTTI ESCLUSIVI
DI ORIGINE NATURALE

+



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

 **CIBUS** & **TUTTOFOOD** present
MILANO

EUROPEAN PIZZA SHOW



26-27 NOVEMBER
OLYMPIA LONDON

FEATURING

50 TOP WORLD ARTISAN PIZZA CHAINS 2024

EUROPEAN PIZZA CHEF COMPETITION

WORLD PIZZA SUMMIT

GET YOUR FREE
TRADE PASS



in co-operation
with



official
partner



organised
by



sponsored by



Join Europe's Leading Trade Show
in the Pizza Sector.

To exhibit/sponsor: info@bellavita.com

For all information about the show: europeanpizzashow.com   