



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

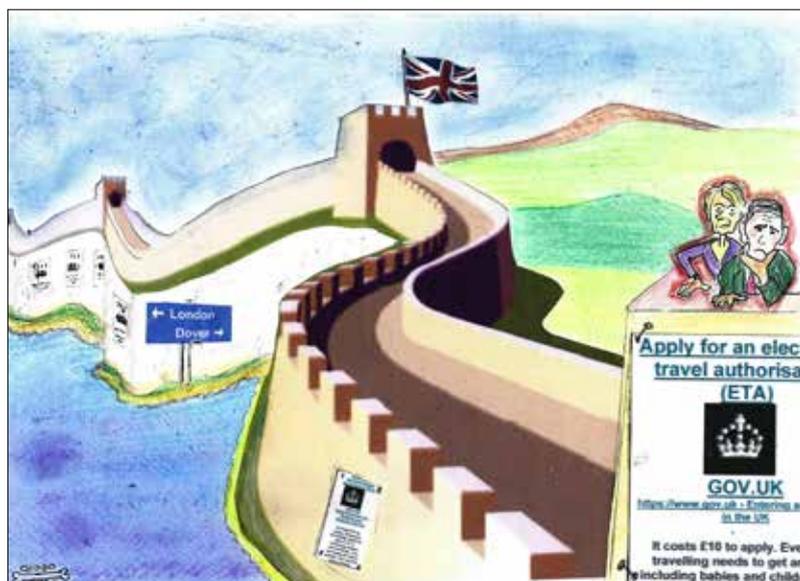
SMPPhotoNews - La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero



IL GLOBO TV

Un mondo
di intrattenimento

tv.ilglobo.com



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

ropei non potranno semplicemente comprarsi un biglietto aereo low cost e hop! No: dovranno segnalare in anticipo il loro arrivo via Internet, pagando ovviamente un obolo (dieci sterline), e potrebbero anche essere stoppati. Un visto digitale, insomma. Stesse forze caudine per i sudditi di Sua Maestà che progettano un viaggio in Italia o in un altro Paese Ue.

Risolto decisamente curioso: si complica la vita di chi si presenta ai controlli di frontiera con tanto di passaporto in regola quando invece si fatica e non poco a gestire i flussi di immigrazione incontrollata via barconi e altro...

C'è anche un risolto ipocrita: così come la Russia di Putin chiama operazione militare speciale la guerra in Ucraina così il Regno Unito sostiene che non si introduce il visto ma soltanto di una autorizzazione preventiva...

Il sistema di visti messo a punto dal Regno Unito si chiama Electronic Travel Authorisation (Eta). Ricalca l'Eta statunitense e non riguarda gli europei residenti in UK in possesso di Settled or Pre-settled Status. Oltre che pagare le dieci sterline si dovrà trasmettere online copia del passaporto, una foto di sé stessi e una serie di informazioni oltre che rispondere ad alcune domande. Il nulla-osta dovrebbe arrivare entro tre giorni. L'app UK Eta dovrebbe facilitare il superamento delle forze caudine.

L'obiettivo dichiarato - parole dell'Home Office - "increase our knowledge about those seeking to come to the UK and prevent the arrival of those who present a threat".

Stando sempre all'Home Office, "ETAs

A pag. 22

MIGLIORI RAPPORTI CON UE? ALLORA, PLEASE, NIENTE MURO DEI VISTI!

Keir Starmer si adopera per migliori rapporti con l'Europa. Germania e Francia dove ha compiuto visite-lampo subito dopo la sua ascesa a primo ministro britannico sono d'accordo, almeno a parole. Ma intanto - grazie, Brexit! - si alza un nuovo muro tra il

Regno Unito e i Paesi Ue: il muro dei visti.

Sembrava roba del passato e invece rieccolo, il visto: dal prossimo 2 aprile gli italiani interessati ad una visita "mordi e fuggi" a Londra (ce ne sono moltissimi!) e tutti gli altri cittadini eu-

QUEL NATALE CHE LE ARMI TACQUERO

Ci si scanna anche a Natale e così dovrebbe essere anche per il Natale 2024, malgrado il pio desiderio che almeno in quel giorno le armi cessino

di uccidere. Ma nella storia (sanguinosa) dell'umanità è successo una volta anche un piccolo miracolo, un Natale quando le armi tacquero su decisione

della "carne da cannone", i soldati.

Bisogna andare indietro più di un secolo, al Natale 1914. La prima guerra mondiale era appena incominciata e iniziava a falciare senza pietà. Alla vigilia di quel Natale sul fronte occidentale (dove francesi e inglesi da una parte e tedeschi dall'altra si scontravano) l'arrivo della festività fu contrassegnato qua e là da spontanei cessate-il-fuoco con scambio di doni e cibo e di canzoni dalle opposte trincee. In qualche caso i soldati uscirono dalle trincee e si abbracciarono nella terra di nessuno che li divideva. Si racconta addirittura di qualche partita di calcio tra truppe nemiche e di celebrazioni religiose comuni per la sepoltura dei caduti. Gli storici sostengono che in tutto circa

Segue a pag. 10



Don Andrea: volete un abbraccio, parlare italiano, un pezzo di torta? Venite a trovarci!



Quarantotto anni, dal 2014 a Londra come parroco della St Peter's Church a Clerkenwell, don Andrea Fulco riflette - in un'intervista al nostro giornale - sulle dinamiche della comuni-

tà italiana di Londra ("capitale della solitudine"), sulla sua ricca e faticosa esperienza pastorale dove il religioso si mescola al sociale, sul suo hobby per "l'alta pasticceria" (e anche per la "classica"...). E in vista del Natale 2024 dice: "c'è un grande bisogno di speranza".

Quando è iniziato il tutto?

Circa 20 anni fa quando, presi i voti con l'ordine dei Pallottini, vengo inviato a Londra per la prima volta nel 2003 e qui trascorro i primi 4 anni della mia esperienza spirituale sotto la guida di Padre Carmelo Di Giovanni, storico sacerdote della comunità italiana alla St Peter's Church. Successivamente, nel 2007, torno in Italia a Grottaferrata e Ostia, vicino Roma. Nel 2014 torno a Londra ed eccomi ancora qui

È stata una decisione difficile torna-

A pag. 13

Novità per Pre-settled Status

A pag. 2

Viaggio tra i "perfidi" londinesi

A pag. 5



Salve! Sono Luce, la mascotte del Giubileo

Con occhioni azzurri a illuminarle il volto, l'anorak giallo sulle spalle, una bella croce missionaria sul petto, il bastone del viandante e gli scarponcini infangati per il tanto cammino fatto assomiglia ad un simpatico personaggio dei cartoni animati la mascotte scelta dal Vaticano per il Giubileo 2025 e battezzata Luce.

La bambina pellegrina è stata volutamente disegnata in chiave di cultura pop dall'illustratore Simone Legno e nelle intenzioni degli ideatori dovrebbe trasmettere "un messaggio di benvenuto e di speranza". A presentarla ufficialmente al mondo è stato lo scorso 28 ottobre in Vaticano l'arcivescovo Rino Fisichella.

"Particolarmente evocativa è la rappresentazione degli occhi di Luce, che brillano di una luce intensa: simboleggiano la speranza che nasce nel cuore di ogni pellegrino, incarnano il desiderio di spiritualità e di connessione con il divino e fungono da richiamo a un messaggio universale di pace e fraternità", hanno sottolineato gli ideatori della mascotte.

Nei mesi scorsi il Vaticano aveva anche annunciato la messa in vendita per il Giubileo 2025 di uno speciale "Zaino del Pellegrino", di colore blu, con una capacità di 28 litri, pensato dal Dicastero dell'Evangelizzazione e realizzato in linea con la sostenibilità ambientale dall'azienda egipcia con l'obiettivo di "arricchire e agevolare il cammino di tutti i fedeli" durante la grandiosa kermesse religiosa che prende il via a dicembre e durerà per tutto l'anno a venire a Roma.

Nella città eterna sono attesi milioni di fedeli in arrivo da tutto il mondo per il venticinquesimo giubileo universale ordinario della storia della Chiesa cattolica. Il Giubileo, detto anche Anno



Santo, è l'anno della remissione dei peccati, della riconciliazione, della conversione e della penitenza sacramentale ed è contrassegnato da una serie di solenni riti. L'ultimo giubileo ordinario risale al 2000 e si tende adesso a dargli una cadenza venticinquennale. Il primo fu indetto da papa Bonifacio VIII nel 1300.

L'inizio ufficiale del Giubileo avviene con l'apertura della Porta Santa della basilica di San Pietro, altrimenti sempre chiusa. Questo evento è in calendario per il 24 dicembre di quest'anno.



PRE-SETTLED STATUS: IMPORTANT CHANGES

If you live in UK with a pre-settled status, you should know that the Home Office introduced three important changes:

1) Automatic pre-settled status extensions are being increased to 5 years (from the previous 2 years)

2) Expiry dates of status will not be visible to employers, landlords and other checkers

3) No further checks are required to be done by landlords or employers once someone is in a job or tenancy (i.e. after the pre-settled status holder has passed a right to work or rent check)

These changes affect 1.9m European citizens who live in UK for less than 5 years and are not still entitled for the Settled Status.

These changes have been implemented starting past June when updated guidance was issued to employers and landlords to instruct them that no follow-checks are required to be made for people with pre-settled status.

Last October the 2-year extensions changed to 5-year extensions.

The Home Office was obliged to these changes after a February 2023 High Court ruling which



found people with pre-settled status must not lose residence rights just because they do not make a second application to the EU Settlement Scheme before the expiry of their pre-settled status.

The judgment also clearly stated people with pre-settled status who have completed 5 years of lawful residence acquire permanent residence rights even if they have not made a settled status application.

This legal case was brought in November 2022 by the Independent Monitoring Authority, and the 3million and the European Commission intervened in the case.

LaRedazione

FINANZIARIA 2025: NIENTE TRIPPA PER EXPATS

(ma più soldi a consolati)

Non c'è trippa per gli italiani all'estero nella legge di bilancio per il 2025 varata dal governo Meloni e non sorprende: al pari di Regno Unito e Francia l'Italia tira la cinghia, tagliando la spesa pubblica o/e aumentando le tasse.

Gli italiani usciti dal lavoro con la "minima" ne sanno qualcosa: l'anno prossimo la loro pensione passerà da 614 a 617 euro al mese. Un aumento dunque di miseri tre euro, inferiore all'inflazione.

A giudizio del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) e della principale forza di opposizione (Partito democratico, PD) la Finanziaria 2025 fa però ancora peggio per gli "expats": non solo non dà nulla ma addirittura toglie.

Nel mirino delle critiche c'è soprattutto il fatto che "in via eccezionale, per l'anno 2025, la rivalutazione automatica dei trattamenti pensionistici non è riconosciuta ai pensionati residenti all'estero, per i trattamenti pensionistici complessivamente superiori al trattamento minimo INPS". Insomma niente adeguamento degli importi pensionistici all'inflazione.

"Tale formulazione - lamenta il CGIE - costituisce un vulnus al principio della parità di trattamento, e quindi di pari dignità, tra i cittadini residenti fuori dai confini nazionali e quelli in patria".

Ancora più duro Fabio Porta, deputato PD eletto all'estero. A suo dire il governo Meloni "sorprendentemente e ingiustificatamente si accanisce" contro gli "expats". E avverte: la mancata rivalutazione automatica delle pensioni per chi risiede fuori dei patrii confini presenta profili di illegittimità costituzionale per l'evidente introduzione di una disparità di trattamento con i pensionati residenti in Italia ma inoltre si rivela ingiusta e immorale perché le pensioni non sono un regalo ma un salario differito ad ex lavoratori dipendenti ed autonomi che hanno versato i contributi per tanti anni".



Il parlamentare PD segnala un secondo punto dolente: l'improvvisa abrogazione del sussidio di disoccupazione previsto per i lavoratori rimpatriati dalla legge n. 402 del 1975. "Questa - spiega Porta - è l'unica legge italiana che prevede una qualche forma di assistenza per i nostri lavoratori che rientrano in Italia in caso di disoccupazione derivante da licenziamento ovvero da mancato rinnovo del contratto di lavoro stagionale da parte del datore di lavoro all'estero, i lavoratori italiani rimpatriati, nonché i lavoratori frontalieri, hanno diritto al trattamento ordinario di disoccupazione per un periodo di 180 giorni".

"Nella Manovra 2025 - incalza ancora il deputato PD - non si ravvisano misure che possano andare incontro alle tante richieste dei nostri connazionali: riduzione dell'IMU e della TARI, eliminazione del Canone Rai, interventi sulle doppie tassazioni, miglioramenti dei trattamenti pensionistici, etc."

Unico contentino: i servizi consolari dovrebbero essere rafforzati e migliorati grazie ad una legge - approvata da maggioranza e opposizione lo scorso 22 novembre - che autorizza i consolati a incamerare una quota dei proventi derivante dal rilascio dei passaporti.

LaR

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



SALVO

1968

www.salvo1968.co.uk

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



salvo1968Ltd

PRODI: UK RIENTRERÀ NELL'UE NEL GIRO DI 15 ANNI



VOTO LOCALE PER ITALIANI IN UK: CI VUOLE ACCORDO ROMA-LONDRA



Federica Onori

Pur se con qualche "se" e "ma" il governo Meloni sembra pronto ad aprire negoziati con il Regno Unito per un accordo che dia a tutti gli italiani residenti in UK pieno accesso alle elezioni locali britanniche.

La disponibilità è stata espressa lo scorso 20 novembre dal sottosegretario agli Esteri Giorgio Silli in risposta ad un'interrogazione di Federica Onori, una deputata del partito Azione eletta all'estero.

Per garantire pieno accesso di tutti i loro cittadini residenti in UK alle elezioni locali nel Regno Unito cinque Paesi europei - Danimarca, Lussemburgo, Polonia, Portogallo e Spagna - hanno già firmato specifici accordi bilaterali con il governo britannico. Perché l'Italia non fa altrettanto? Questo il succo dell'interrogazione presentata dalla parlamentare dell'opposizione.

La questione riguarda gli italiani che risiedono nel Regno Unito dal 1° gennaio 2021 quando la Brexit è en-

trata definitivamente in funzione. Gli italiani e gli altri europei installati in UK prima di quella fatidica data e in possesso di Settled o Pre-Settled Status hanno conservato il pieno accesso alle consultazioni locali, come elettori e come potenziali candidati.

"Una delle conseguenze della Brexit - ha spiegato Federica Onori nell'interrogazione - è la difficoltà di registrarsi presso le liste elettorali in assenza di un accordo bilaterale tra Regno Unito e il nostro Paese. E questo, oltre a negare il diritto di voto alle elezioni locali, si lega, purtroppo, anche a un numero di questioni importanti e decisamente concrete. Essere registrati in queste liste può, infatti, aumentare le possibilità di ottenere un credito, riuscire ad affittare un immobile, addirittura poter firmare un contratto di telefonia mobile, in virtù di un meccanismo chiamato 'credit score' che nel Regno Unito è utilizzato come un indicatore della capacità di gestire le finanze, ovvero una sorta di indicatore di affidabilità".

Rispondendo all'interrogazione durante un'udienza della Commissione Esteri della Camera il sottosegretario Silli ha ammesso che il problema esiste, il governo Meloni ne è consapevole e "occorrerebbe...uno specifico accordo o protocollo bilaterale con il Regno Unito" che "dovrà quindi disciplinare i criteri di eleggibilità e le modalità di partecipazione al voto locale e amministrativo non solo dei cittadini

italiani nel Regno Unito, ma anche di quelli britannici nel nostro territorio nazionale". A questo fine "prerequisito essenziale è il coinvolgimento del Ministero dell'Interno, competente sull'esercizio del voto in Italia". Ovviamente, in base al principio di reciprocità, dovrà essere garantita ai cittadini britannici residenti in Italia "una posizione equivalente, con esclusivo riferimento alle consultazioni amministrative".

"Al fine di addivenire all'eventuale avvio di un negoziato con le controparti britanniche - ha tirato le somme Silli - il Governo dovrà effettuare gli approfondimenti necessari, anche in considerazione del fatto che una simile apertura potrebbe costituire occasione di ulteriori richieste di riconoscimento da parte di altre comunità presenti sul territorio nazionale ed appartenenti a Paesi extra UE".

Federica Onori si è detta "parzialmente soddisfatta della risposta del Governo", che "sembra confermare la disponibilità ad avviare un negoziato con il Regno Unito, a condizioni di reciprocità".

LaR



"Scommetto che nel giro di 15 anni il Regno Unito ritornerà nell'Unione Europea". L'ex-presidente del consiglio italiano Romano Prodi, per un quinquennio a capo della Commissione UE, ha azzardato questa predizione lo scorso 24 ottobre quando ha parlato all'università UCL di Londra dando per scontato che la Brexit è stata un disastro.

Prodi è stato invitato a tenere la conferenza annuale del "Centre for Finance" di UCL e ha fatto tesoro della sua vastissima esperienza non solo da politico ma anche da economista per discutere del ruolo dell'Europa in un mondo sempre più dominato dalla rivalità tra Stati Uniti e Cina. "Europe between the United States and China:

a difficult position?" era il titolo della conferenza.

A suo giudizio il Vecchio Continente può prestarsi ad un utile ruolo di mediatore tra le due Superpotenze cercando di non mescolare politica estera con ideologia essendo il mix di questi due ingredienti sempre nocivo.

L'ex-premier italiano ha sottolineato che uno dei problemi principali dei Paesi democratici è il continuo cambiamento di linea in politica estera a causa del succedersi dei governi.

Per Romano Prodi, sarebbe stato meglio se l'Ucraina - contesa da Est e Ovest prima della guerra - fosse restata uno stato cuscinetto tra Russia e Nato.

LaRedazione

US PRESIDENT: GLI ITALIANI (COME GLI INGLESI E GLI ALTRI EUROPEI) AVREBBERO ELETTO KAMALA

Gli europei avrebbero votato all'opposto degli americani se avessero potuto dire la loro nelle elezioni presidenziali dello scorso 5 novembre in Usa: alla Casa Bianca avrebbero portato Kamala Harris e assolutamente non Donald Trump.



La vistosa discrepanza emerge da un sondaggio YouGov EuroTrack condotto in sette Paesi del Vecchio Continente: Italia, Regno Unito, Francia, Germania, Danimarca, Spagna e Svezia.

La candidata democratica l'avrebbe spuntata ovunque anche se più di misura in Italia dove raccoglieva il 46% dei consensi contro il 24% del candidato repubblicano Donald Trump. Tra i sette Paesi presi in esame la Penisola vanta il maggior numero di trumpiani (grazie soprattutto all'appoggio degli elettori di "Fratelli d'Italia", il partito di destra-destra guidato dalla premier Giorgia Meloni).

Nel Regno Unito Trump sarebbe stato votato da appena il 16% dei sudditi di Sua Maestà che avrebbero invece plebiscitato Kamala Harris con il 61% dei suffragi. Non sorprende che metà dei trumpiani britannici si riconoscono in Reform, il partito di destra radicale con a capo il Brexiter n. 1 Nigel Farage. Non diversi da UK i rapporti di forza in Francia: 62% per Kamala, 15% per Trump.

Negli altri quattro Paesi europei la candidata democratica duramente sconfittanegli Usa avrebbe fatto ancora meglio: 81% in Danimarca, 73% in Svezia, 71% in Germania (dove ovviamente Trump è il preferito dai seguaci del partito neonazista AfD), 65% in Spagna.

Va anche detto che (wishful thinking?) la maggioranza degli europei si aspettava una vittoria di Kamala Harris e giudica l'uscente Joe Biden - molto impopolare in patria a causa dell'alta inflazione e della cattiva gestione dei flussi migratori - un presidente americano "medio".

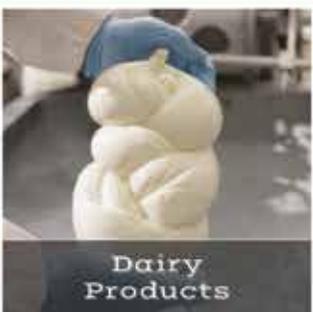
Da parte sua il Vaticano, tramite il segretario di Stato Vaticano, cardinale Pietro Parolin, ha augurato a Trump "tanta saggezza perché questa è la virtù principale dei governanti secondo la Bibbia".

Il cardinale ha auspicato che il nuovo presidente Usa "possa davvero essere un elemento di distensione e di pacificazione negli attuali conflitti che stanno sanguinando il mondo".

LaR

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



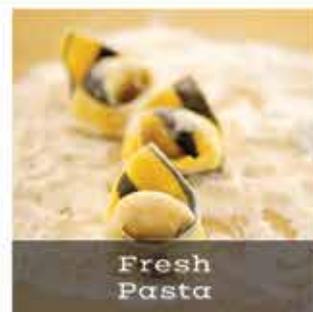
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

C. CARNEVALE LTD

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

BRANCHES

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



Ci aspetta “un’ontologia intonata alla rivoluzione permanente dell’infosfera globale” (neo-ministro della Cultura dixit)

Quando a settembre si dimise il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, travolto da una tragicomica storia di sesso e amore con una statuarina bionda che presentava in giro come sua consigliera per i grandi eventi, vignettisti e autori satirici persero uno dei loro bersagli preferiti. Dove trovarlo un altro che con prosopopea parla di Times Square a Londra e non a New York e mette tra gli ispiratori di Cristoforo Colombo per la scoperta dell’America Galileo Galilei, nato quando il grande navigatore genovese era già morto da 58 anni?

Nessun problema: il successore di Sangiuliano, Alessandro Giuli, con radici ancora più di destra radicale rispetto al predecessore, promette bene. Lo scorso 8 ottobre ha lasciato

di stucco i deputati e senatori della commissione cultura in sessione congiunta quando all’esordio in parlamento ha esposto le azioni-guida del dicastero sotto la sua direzione.

Laureando di filosofia a 49 anni d’età, giornalista, Giuli ha premesso che la sua sarebbe stata una presentazione “un po’ teoretica” ma la sorpresa è stata grande quando ad un astruso parolone ne è seguito un altro ancora più astruso.

“La conoscenza – ha dichiarato il neo-ministro – è il proprio tempo appreso con il pensiero. Chi si appresta a immaginare un orientamento per l’azione culturale e nazionale non può che muovere dal prendere le misure di un mondo entrato nella dimensione compiuta della tecnica e delle sue accelerazioni. Il movimento delle

cose è così vorticoso e improvviso, così radicale nelle sue implicazioni e applicazioni che persino il sistema dei processi cognitivi delle persone, non solo delle ultime generazioni, ha cominciato a mutare con esso”.

“Di fronte a questo cambiamento di paradigma, la quarta rivoluzione epocale della storia delineante un’ontologia intonata alla rivoluzione permanente dell’infosfera globale, il rischio che si corre è duplice e speculare”, ha sottolineato Giuli e ha continuato imperterrita: “L’entusiasmo passivo, che rimuove i pericoli della ipertecnologizzazione, e per converso l’apocalittismo difensivo che rimpiange un’immagine del mondo trascorsa, impugnando un’ideologia della crisi che si percepisce come processo alla tecnica e al futuro intese come una

minaccia”.

Eppoi un drammatico interrogativo: “Siamo dunque precipitati nell’epoca delle passioni tristi?”. Tranquilli: il neoministro chiamato a indirizzare la cultura “made in Italy” si è fatto la domanda e si è dato la risposta (“No”).

Ovviamente gli sffotto’ (anche sulla prima pagina del “Corriere della Sera”) sono caduti a pioggia e l’intervento del neo-ministro è stato bollato come una clamorosa supercazzola e cioè (definizione di Wikipedia) un insieme di frasi prive di senso logico e che non comunicano nulla, composte da un insieme casuale di parole sia reali che inesistenti, esposte in modo ingannevolmente veloce, forbito e sicuro. Il termine è entrato nella lingua italiana grazie ad un famoso film del 1975, “Amici miei” dove a esibirsi in

questi nonsensi è Ugo Tognazzi. Va detto che la supecazzola – molto pratica al giorno d’oggi dai politici – ha origini antiche. C’è chi fa risalire i primi esempi allo scrittore francese Francois Rabelais, vissuto nel Cinquecento. Grazie a Giuli è stato rievocato anche un celeberrimo attore comico italiano, Ettore Petrolini, che in uno spettacolo del 1924 (“Gastone”) si lanciò in questo sproloquio: “Se l’ipotiposi del sentimento personale, postergando i prolegomeni della mia subcoscienza, fosse capace di reintegrare il proprio subiettivismo alla genesi delle concomitanze, allora io rappresenterei l’autofrasi della sintomatica contemporanea che non sarebbe altro che la trasmutazione esopolomaniaca”.

A dispetto delle moltissime prese in giro il neo-ministro Giuli ha perseverato qualche giorno dopo durante un evento a Venezia dove ha indicato “la necessità di ricordarsi che noi siamo figli del terremoto ma anche dell’acqua” (“Siamo aborigeni perché siamo aborigeni, cioè siamo coloro che hanno errato in tutti gli spazi del Mediterraneo”) e ha parlato di come “la creatività nasce nel liquido amniotico” e dell’acqua “l’elemento che ci dà vita, che ci ha costretto a viaggiare, a pensare, a immaginare, a rappresentare noi stessi”. Sul parolone “aborigeni” è difficile saperne di più, non ce n’è traccia sul dizionario Devoto-Oli e nemmeno su Google. LaR

ITALIANI POPOLO DI POETI DI ARTISTI...E DI PACIFISTI

Secondo un recente sondaggio internazionale della Gallup, l’Italia detiene un importante, seppure curioso, record mondiale: è in assoluto – e di parecchio – il paese i cui cittadini sarebbero meno inclini a battersi per difenderlo nel caso venisse coinvolto in una guerra.

Interrogati sulla loro volontà di combattere per la difesa della loro patria, il 78% degli italiani intervistati ha infatti dichiarato di non essere disponibili all’impegno; gli abitanti del Belpaese sono seguiti in ordine decrescente dagli austriaci (62%), i tedeschi (57%), i nigeriani (54%) e gli spagnoli (53%).

Per quanto l’Italia non sia un paese particolarmente guerresco, il suo notevole distacco in classifica sorprende,

specialmente perché altri dati indicano come gli italiani siano più che mediamente felici della vita nel Belpaese – come risulta dal World Happiness Report, sempre della stessa Gallup.

Almeno l’inizio di una possibile spiegazione del fenomeno emerge da una veloce occhiata alla classifica ‘inversa’, quella dei paesi i cui cittadini danno maggiormente la loro disponibilità a battersi in difesa della propria patria. Qui i primi sono: Armenia (96%), Arabia Saudita (94%), Azerbaijan (88%), Pakistan (86%) e Georgia (83%).

Salta agli occhi che queste sono tutte nazioni molto più esposte al rischio di trovarsi realmente coinvolte in una guerra rispetto ai (relativamente pacifici) paesi dell’Europa Occidentale.

L’Italia è infatti particolarmente ben protetta: da una parte, grazie alla barriera naturale posta dal Mediterraneo che perlopiù la circonda, e, dall’altra, da ‘vicini’ – come la Francia, la Svizzera e l’Austria – con i quali i rapporti sono buoni e che sarebbero ostacoli già difficili da superare prima di arrivare sul territorio italiano. E poi, c’è sempre ‘l’ombrello’ Nato...

Aldilà della scarsa possibilità di trovarsi coinvolta prossimamente in una guerra, l’Italia in sé è un paese notevolmente poco incline alla violenza – malgrado la tendenza dei media suggerisca diversamente... Il ‘tasso di omicidi’ nel Paese è tra i più bassi del mondo; lo 0,55 ogni 100mila abitanti secondo dati recenti. Nella graduato-



ria internazionale degli omicidi occupa un posto poco sotto la Svizzera e appena sopra la Norvegia – ben meno di un decimo del tasso di omicidi statunitense e anni luce da quello dei paesi latini ‘seriamente’ violenti come Honduras (35 ogni 100mila) e Ecuador (27 ogni 100mila).

A questo punto, il suggerimento che emerge dalla sovrabbondanza di nu-

meri presenti in questa nota parrebbe essere che non è lo scarso patriottismo a frenare gli italiani dal voler difendere militarmente il proprio paese, bensì una limitata propensione alla violenza, mescolata a un (forse eccessivo) ottimismo rispetto ai possibili sviluppi futuri della geopolitica...

James Douglas Hansen

Est. 2003

CIBOSANO®

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanold

21

ANNIVERSARIO

Est. 2003

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

Guerra sui francobolli del governo Meloni

In Italia si litiga sui francobolli: nei mesi scorsi l'opposizione è insorta contro l'omaggio filatelico decretato dal governo Meloni al defunto premier-imprenditore Silvio Berlusconi, stavolta il pomo della discordia riguarda due personaggi ancora più controversi (tra l'altro sconosciuti ai più): un eminente economista con un pesantissimo bagaglio antisemita (Maffeo Pantaleoni) e un gerarca fascista (Italo Foschi).

Il principale partito di opposizione, il PD, ha presentato due interpellanze parlamentari per chiedere al governo di destra con a capo Giorgia Meloni il ritiro dei due francobolli.

Nel caso di Pantaleoni - convinto sostenitore del fascismo mussoliniano negli ultimi anni di vita - gli addetti ai lavori non mettono in dubbio che sia stato un grande economista. Il problema è il suo rabbioso antisemitismo: fu lui a introdurre nella Penisola - prendendoli per buoni - i falsi "Protocolli dei Savi di Sion" - fabbricati la polizia segreta zarista - che parlano di un complotto degli ebrei per il dominio del mondo. In questo contesto Pantaleoni sostenne che l'Italia ottenne poco dalla vittoria nella Prima Guerra Mondiale per colpa di una "congiura ebraica".

L'altro francobollo che agita le acque della politica romana riguarda Italo Foschi, celebrato come primo presidente della Roma Calcio sorvolando sul fatto che era uno squadrista, un gerarca fascista e anche "persecutore di ebrei durante la Repubblica Sociale Italiana".

"È evidente - ha denunciato il senatore del Pd Dario Perrini - che ci sia una matrice politica di Fratelli d'Italia, in questa situazione grottesca, anche perché la responsabile della filatelia è la sottosegretaria Fausta Bergamotto, pure lei del partito di Meloni. Abbiamo un sussulto di decoro e ritirino questi due francobolli dedicati a personaggi espressamente antisemiti".

"È la seconda volta in meno di cinque mesi - incalza Perrini - che il governo di Giorgia Meloni dedica un francobollo di Stato a una personalità conclamata e esasperatamente antisemita, peraltro scavalcando la Consulta Filatelica, comprendente esperti chiamati a esprimere un parere sulla fondatezza storica delle scelte. È un fatto molto grave".



VIAGGIO DI UN ITALIANO TRA I "PERFIDI" LONDINESI

Cosa fanno gli italiani che lavorano a Londra? "Pizzaioli, bottegai, camerieri, imprenditori, alcuni praticano il pugilato nei parchi, con istruttori orientali. Molti si mimetizzano, soggiogati dalle usanze locali, non coltivano orgoglio italico di sorta, anzi, tendono a occultare le loro ascendenze..."

Cosa fanno gli Inglesi? "Producono denaro. Schiamazzano al pub, dormono, divorziano, fanno gli affittacamere. Depressi, comprano fiori e lasciano accese le luci anche di giorno, scommettono sulle corse dei cavalli, ma soprattutto: fanno lavorare gli altri. Che sono spesso coloured, e vengono dai luoghi in cui la Union Jack aveva piantato bandiera".

E lo sapete chi ha finanziato l'impresa dei Mille progettata da Giuseppe Garibaldi e sfociata nell'unità d'Italia? "Indovinato: i Brits, che, come il prezemolo, sono imbattibili e che per interesse farebbero carte false, trattandosi per loro di prassi consolidata".

Sono soltanto tre delle tantissime "chicche" piu' o meno irriverenti e piu' o meno trancianti che potete trovare in un libro dove un italiano racconta in lungo e in largo Londra ripercorrendo storia e luoghi-chiave in un mix continuo di incontri interessanti e di riflessioni spesso e volentieri colte e pungenti (se sono riflessioni davvero intelligenti o da bar sport sui "fattie misfatti dei British" a voi giudicare...).



Il volume si intitola "Albione la Perfida, ieri e oggi", è diviso in capitoletti di gradevole lettura che spaziano dalla regina degli Icenii a Carlo III senza dimenticare ad esempio "La rovina di Dresda e altri crimini pregressi" e l'ha scritto Lorenzo Ferrara. Nel libro pubblicato dalla Edizioni Solfanelli, "Istruzioni per l'uso contemporaneo" il sottotitolo, si dice dell'autore che "è di origini emilio-venete, ha viaggiato in Asia, Africa e nei Caraibi. Coniuga-

to, con un figlio, ha vissuto dieci anni a Londra. Ama l'Italia che considera, insieme a Bali, luogo d'elezione. Autore "anomalo" ha pubblicato romanzi, racconti fantastici e non, reportage sui suoi viaggi iniziatici".

Nella presentazione dell'opera la casa editrice mette in evidenza come le indagini di Ferrara "riguardano svariati temi fra cui spiccano il conflitto ucraino, le epidemie di accoltellamenti, le anguille cocainomani, la Regalità, gli scoiattoli fritti o in umido, i costumi sessuali e vi trovano posto anche "le disavventure di una housekeeper alle prese con pretenziosi londoners". E c'è posto anche per qualche pensiero controcorrente sull'aggressione russa in Ucraina ("La Russia voleva essere trattata con considerazione. Così non è stato" si intitola uno dei capitoletti...)

A detta di Ferrara e della sua casa editrice "gli ex padroni del mondo oggi sono in fibrillazione, dovendosi ritagliare un nuovo ruolo, anche dopo il clamore della Brexit. Tuttavia, rimangono in primo piano quando si tratta di rubare la scena".

Ma Albione è davvero perfida come sostenuto da molti da parecchi secoli? "Il secondo volume, in via di allestimento, a cui il presente fa da cospicua introduzione, risponderà al quesito".

La Redazione



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

FLAT TAX AL 7%: ITALIA INTESIFICA CACCIA A PENSIONATI ESTERI

L'Italia allarga gli incentivi per attirare a sé i titolari di una pensione straniera: per i primi nove anni di soggiorno nella Penisola pagheranno soltanto una Flat Tax al 7% se prenderanno dimora in uno degli altri centocinquanta comuni dell'Appennino sotto i ventimila abitanti colpiti dai terremoti del 2009 e del 2016-2017. L'obiettivo è "contribuire al ripopolamento e allo sviluppo economico dell'Appennino centrale".

Chi è interessato deve sottostare ad altre due condizioni: non deve aver avuto residenza in Italia nei cinque anni precedenti e deve arrivare da Paesi che abbiano accordi di cooperazione fiscale con l'Italia.

In forza di una legge del 2018 la Flat Tax al 7% è già in vigore per "le persone fisiche titolari di redditi da pensione erogati da soggetti esteri che trasferiscono la residenza fiscale in Italia, in uno dei comuni appartenenti al territorio delle regioni Sicilia, Calabria, Sardegna, Campania, Basilicata, Abruzzo, Molise e Puglia, con popolazione non superiore a 20mila abitanti". L'allargamento a tutti i comuni terremotati dell'Appennino è stato annunciato lo scorso 5 novembre da Maurizio Leo, viceministro dell'Economia e



delle Finanze, durante un convegno a Roma.

"Attraverso misure fiscali mirate e incentivi - ha dichiarato il viceministro - vogliamo rendere questi territori attrattivi, dando un impulso concreto alla rinascita e sostenendo lo sviluppo locale. È una priorità del governo unire alla ricostruzione fisica un rilancio sociale ed economico che possa offrire

condizioni favorevoli a una crescita stabile e duratura".

Parlando al convegno il commissario straordinario per il sisma, Guido Castelli, ha parlato dell'importanza della Flat Tax all'interno del programma NextAppennino, finalizzato alla rinascita delle aree interne colpite dal sisma. "Sicurezza e sostenibilità - ha sottolineato - sono i capisaldi della nostra strategia per l'Appennino centrale. Se la ricostruzione rappresenta il primo strumento di contrasto allo spopolamento, non c'è dubbio che questa misura fiscale possa dare un contributo aggiuntivo. È una misura che ha già destato grande interesse tra i pensionati, specialmente quelli del Nord America".

"Questi territori - ha indicato dal canto suo Gaetano Quagliariello, Dean della LUISS School of Government - necessitano di una strategia che sia coordinata e di lungo respiro, capace di attrarre nuove risorse e di stimolare investimenti. La Flat Tax è uno strumento concreto per contrastare la crisi demografica, ma è importante che sia parte di un progetto d'insieme, in grado di valorizzare il capitale umano."

La Redazione

ITALIA E UK PER RAFFORZAMENTO RAPPORTI COMMERCIALI

SOTTOSEGRETARIA TRIPODI IN MISSIONE A LONDRA

Malgrado il collocamento politico quasi agli antipodi i governi italiano e britannico intendono "rafforzare le relazioni commerciali tra i due Paesi, in linea con quanto auspicato nel Memorandum d'Intesa firmato dai due Governi nell'aprile del 2023".

Questo impegno è stato rinnovato lo scorso 11 novembre quando la sottosegretaria italiana agli Esteri con delega sulle problematiche economico-finanziarie Maria Tripodi ha incontrato a Londra il sottosegretario britannico al Commercio Douglas Alexander.

Durante il colloquio - ha indicato la Farnesina in una nota - "sono stati affrontati i principali temi commerciali e quelli relativi alle autorizzazioni per l'import/export di merci, nel quadro del Border Target Operating Model, che entrerà presto in vigore nel Regno Unito. Nel sottolineare la solidità del partenariato tra il Regno Unito e l'Italia, Maria Tripodi si è soffermata sulla strategicità del prossimo CEO Forum, previsto a Londra per il 2025 e che ver-



rà presieduto dal Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Esteri, Antonio Tajani, insieme al Segretario di Stato al Commercio del Regno Unito, Jonathan Reynolds".

La sottosegretaria italiana ha anche le deleghe riguardanti la promozione della cultura e della lingua italiane nel mondo e ha approfittato della missione a Londra per visitare la SIAL School, scuola paritaria italiana bilingue, e l'Istituto Italiano di Cultura.

CIAO ALBANIA, I MIGRANTI VANNO VIA: PARTE CON FLOP IL PROGETTO MELONI

È incominciato con un doppio flop il controverso e strombazzato progetto del governo Meloni per portare in Albania un certo numero di immigrati irregolari e lì valutarne, offshore, con procedura accelerata, se hanno diritto allo status di rifugiato o vanno rimpatriati.

Lo scorso 18 ottobre una nave da guerra italiana ha portato in Albania, dove il governo Meloni ha costruito a suon di milioni di euro due costosi hot spot, i primi sedici immigrati recuperati in mare: quattro sono subito stati trasferiti in Italia perché privi dei requisiti richiesti (due erano minorenni e gli altri due in cattiva salute). Ventiquattrore dopo anche gli altri 12 (solo maschi adulti, donne e bambini sono esclusi dall'operazione) hanno lasciato il porto albanese di Schengjin per l'Italia dopo che un tribunale di Roma ha giudicato impossibile un loro ritorno in patria perché provenienti da due Paesi (Egitto e Bangladesh) non del tutto sicuri in base ad una sentenza del 4 ottobre scorso emessa dalla corte europea di Giustizia.

Oltre al flop giuridico le opposizioni hanno contestato le grosse spese di trasporto sostenute per appena sedici immigrati (si calcola che il viaggio sulla nave da guerra "Libra" sia stato costato almeno 300mila euro) e denunciato il fatto che al contribuente italiano l'operazione Albania costerà a

regime almeno 800 milioni di euro nel primo quinquennio.

Malgrado fosse chiaro dopo la sentenza del 4 ottobre che soltanto un pronunciamento della corte europea di giustizia indicherà se è o no legittimi il progetto Albania, la premier Giorgia Meloni si è incaponita: con un decreto-legge ha validato un elenco di Paesi da considerarsi sicuri per il rimpatrio e ha ordinato alla marina militare di andare avanti con l'operazione offshore.

Tenendo conto che la giurisdizione europea prevale su quella italiana, decreti-legge compresi, il secondo flop era inevitabile: il 10 novembre la stessa grande nave da guerra ha portato in Albania sette immigrati ripescati in acque internazionali che il giorno dopo - sulla falsariga di una nuova sentenza del tribunale di Roma che ne vietava la detenzione nel Paese delle Aquile e rimetteva la patata bollente alla Corte Europea di Giustizia - sono stati trasferiti in Italia.

E dire che questa operazione sembrava promettere bene. La presidente della Commissione Europea Ursula Von der Leyen ne aveva parlato come un possibile modello per il contenimento dell'immigrazione irregolare. Persino il primo ministro britannico Keir Starmer si era mostrato interessato. E il 17 ottobre a Bruxelles in margine ad un vertice europeo i leaders

di dieci Paesi Ue (più la stessa Von der Leyen) si erano riuniti con la premier italiana Giorgia Meloni per saperne di più sul "protocollo Albania", denunciato dalle opposizioni italiane come una cinica e costosa manovra di propaganda incapace di sortire il minimo effetto nel contenimento dell'immigrazione clandestina.

Il governo Meloni - che ha previsto una spesa annuale di 9 milioni di euro per sistemare in alberghi a 4 o 5 stelle i 295 poliziotti italiani dislocati in Albania - l'ha presa comunque molto male e ha messo alla gogna i giudici ("comunisti", ha tuonato il vicepremier Matteo Salvini...) che remano contro



gli interessi degli italiani e che sono stati presi di mira anche dal miliardario trumpiano e filo-Meloni Elon Musk con uno sferzante tweet di commento: "These judges need to go".

Sull'efficacia dell'operazione Albania lo scetticismo era ad ogni modo più che giustificato: le strutture di detenzione costruite rimangono in tutto e per tutto sotto giurisdizione italiana e quindi non si capisce che differenza sostanziale ci sia - salvo una possibile accelerazione dei tempi di esame - nella gestione dei migranti. Altro

punto debole: in Albania si contava di portare una frazione minima rispetto alle ondate migratorie che investono la Penisola.

Malgrado i due flop il governo Meloni può comunque rivendicare il fatto di avere in qualche modo provato a contenere un fenomeno che sta spingendo a destra l'elettorato delle democrazie occidentali come ha ancora volta mostrato la netta vittoria di Donald Trump alle presidenziali americane.

LaRedazione

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

Più presenza femminile in Federazione Maestri del Lavoro UK



La Federazione Maestri del Lavoro nel Regno Unito si ingrandisce: lo scorso 18 ottobre cinque nuovi membri - Guido Donato, Elisa Pisano, Roma Barbara Philand, Patrizia Gallo e Annunziata

Maras - sono entrati ufficialmente a far parte dell'associazione che premia con la Stella al Lavoro "i cittadini italiani, lavoratori dipendenti, distintisi per singoli meriti di perizia, laboriosità e

buona condotta morale".

Significativo che la cooptazione ha riguardato in prevalenza donne: si cerca giustamente di aumentare la presenza femminile finora minoritaria.

Due giorni dopo, domenica 20 Ottobre, su invito della Federazione più di 130 persone si sono ritrovate nella chiesa del Redentore al Centro Scalabrini di Brixton Road per una messa celebrata da Padre Francesco a cui è seguita la Preghiera dei Maestri del Lavoro letta dal Console Vincenzo Auletta e poi il pranzo, incominciato dopo i rituali brindisi in onore al Re Carlo III e al Presidente d'Italia Sergio Mattarella.

Auletta ha dato il benvenuto ai nuovi membri e ha sottolineato che con 76 Maestri del Lavoro quella britannica è la più grande Federazione Esteri.



RAGAZZI ITALIANI CADUTI IN GUERRE MONDIALI: CERIMONIA A BROOKWOOD

Puntuale, come ogni anno, è arrivata la suggestiva cerimonia al Cimitero di Brookwood, in Woking, non lontano da Londra, in onore dei soldati italiani caduti nelle due Guerre Mondiali e che riposano in quel camposanto, al plot riservato per loro. Sono 329 ragazzi, tutti molto giovani, principalmente prigionieri di guerra o caduti durante operazioni belliche lungo le coste britanniche. L'età va dai 19 ai 24 anni.

Alle 11.15 - presenti l'ambasciatore Inigo Lambertini e il console generale Domenico Bellantone - la cerimonia è iniziata con l'Alzabandiera, accompagnata dall'Inno Nazionale, "Fratelli d'Italia".

Sono state deposte corone in omaggio ai soldati defunti, a nome delle numerose Associazioni civili e militari. Da ultime, quelle da parte del Console e dell'Ambasciatore.

È seguita poi la messa, con la partecipazione attenta della numerosa folla, quest'anno più consistente, rispetto

all'anno scorso. Il coro della comunità di Woking ha animato la liturgia con canti appropriati, che inducevano alla riflessione.

Nel finale di una cerimonia ancora molto sentita le autorità civili e militari (tra cui il Contrammiraglio Angelo Viridis, l'Addetto aggiunto per la difesa Mario Martorano, il Generale Carai Gianluca, il deputato Simone Billi e il Presidente del Comites di Londra Alessandro Guaglione) sono passate davanti a ciascuna tomba che veniva nel frattempo benedetta dal sacerdote.

Un'analoga cerimonia si è svolta il 4 novembre a Manchester su iniziativa del locale Consolato d'Italia in onore dei caduti italiani al cenotafio di St. Peter's Square.

I presenti hanno deposto fiori sulla targa commemorativa "To our Italian Comrades" e sul cenotafio, alla presenza del Console d'Italia Matteo Corradini.

LaRedazione

Bringing you the very best from Italy

SAN CARLO
CICCHETTI
BAR | RISTORANTE | CAFFÈ | CICCHETTI

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

OPEN NOW



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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

ITALIA AL WTM DI LONDRA: SI PUNTA A "DESTAGIONALIZZARE"



Il turismo italiano ha una nuova parola d'ordine: "destagionalizzare", far sì cioè che i visitatori non si affollino nella Penisola soltanto d'estate ma ci vengano in tutte le stagioni. 365 giorni all'anno. Permettendo una migliore gestione dei flussi.

La ministra del Turismo Daniela Santanchè ha insistito su questa parola

d'ordine quando lo scorso 5 novembre ha inaugurato il padiglione Italia al World Travel Market (WTM) di Londra.

"Non nego - ha indicato la ministra - che ci siano situazioni in cui il turismo viene

subito, ma il problema è la gestione dei flussi. Oggi ciò che stiamo facendo come ministero è aiutare ad aumenta-

re le offerte turistiche e conseguentemente aiutare la destagionalizzazione per avere flussi distribuiti tutto l'anno nei vari siti...Dobbiamo imparare a mettere a reddito

tutto il nostro patrimonio, naturalistico e culturale, non soltanto per avere i denari per la sua conservazione, ma anche per contribuire alla gestione dei

flussi".

Collocato al centro del WTM svoltosi al centro fieristico Excel dal 5 al 7 novembre, il padiglione Italia era il più grande della manifestazione e ha ospitato tutte le regioni italiane salvo due (Sardegna e Veneto).

Nel suo intervento Daniela Santanchè ha rimarcato una crescente "voglia d'Italia", evidente nel fatto che nell'ultimo anno i pernottamenti turistici nella Penisola sono stati 11 milioni con un aumento delle spese pro capite stimato fra il 3 e il 5%.

Oltre alle Regioni, con Piemonte, Lazio, Emilia-Romagna e Sicilia che

hanno organizzato eventi speciali per presentare la loro ricca e variegata offerta turistica, erano presenti al WTM anche città ed enti vari. I comuni di Roma, Genova e Gerace (quest'ultimo un pittoresco centro della Calabria soprannominato "la Firenze del Sud") hanno anch'essi dato vita a momenti promozionali di primo piano. Il WTM è stato inoltre l'occasione per presentare un progetto nazionale per attrarre un maggior numero di visitatori nelle tante affascinanti città medioevali della Penisola.

LaRedazione



La Credenza
Artisan delicacies from Italian traditions

MERRY
CHRISTMAS

CUCINA SICULA ALLA RIBALTA A LONDRA CON GIUSI BATTAGLIA

Focacce, pizze, scacciate, sfincioni, pitoni, dolcetti di mandorle, biscotti ricci, buccellati, ma anche la Lumera di Noto, la Sciaivata di Menfi, i soffici sa-

voiard, i tipici biscotti di San Martino arricchiti da golosa crema di ricotta, le imperdibili brioche da gustare con il gelato...

Sono appena alcune delle tante specialità gastronomiche donate dalla Sicilia al mondo e al centro di un nuovo libro di ricette della giornalista, palermitana doc (nonché cuoca), Giusi Battaglia presentato lo scorso 11 novembre a Londra come battistrada per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, celebrata in UK con 16 eventi nella metropoli britannica (più uno a Glasgow e due a Edimburgo)..

Sulle molte prelibatezze della maggiore isola mediterranea Giusi Battaglia ha parlato in conversazione con lo chef stellato Giorgio Locatelli all'Istituto di Cultura. "Sicilia, acqua e farina" si intitola il libro. Vuole essere un "viaggio tra i grandi lievitati salati e dolci

della tradizione" sicula.

I lievitati rappresentano una delle tradizioni gastronomiche più affascinanti della Sicilia. Grazie al suo clima mediterraneo e alle tante dominazioni che si sono susseguite nei secoli, l'isola ha dato vita a tantissimi piatti e a una varietà di prodotti da forno che riflettono sia le influenze locali che quelle esterne. Dolci e salati deliziosi che raccontano una storia di ingredienti genuini, un lungo viaggio in cui acqua e farina, unite insieme, si evolvono fino a diventare il simbolo di una cultura culinaria di grande valore.

Giusi Battaglia propone nel volume ricette semplici, espressione di una cucina povera e sincera che riesce a soddisfare tutti i palati.

Il suo libro era pienamente in tono con il tema al centro della IX Settimana della Cucina Italiana nel Mondo messo quest'anno in calendario in UK dal 16 al 27 novembre: "Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione".

Oltre alla Sicilia l'altra regione alla ribalta in questa kermesse gastronomica è stata la Sardegna, protagonista il 13 novembre di un evento all'Istituto italiano di Cultura dove le prelibatezze della cucina sarda sono state raccontate in lungo e in largo da Letizia Clark, una nota "food writer" inglese che nel 2021 ha pubblicato "Bitter Honey, Recipes and Stories from the Island of Sardinia". *LaR*



Evento cucina Siciliana



Evento cucina Sarda

The Chef Danilo Cortellini is back with an ambitious second book - Better than Nonna - where he brings the classic comfort of Italian food, from ravioli to risotto, but with a twist of "modernized" new flavours.

The book was officially launched - as one of the UK events of the Week of the Italian Cuisine in the World - on the 20th of November at the Italian Embassy in London where Cortellini was Head Chef for ten years.

Inside, you can find quirky chapter titles, such as 'Twisted Classics', 'Show-stoppers', 'Quick and Cheffy', 'Adventurous Bakes', 'The Sweet Spot' and 'Nonna's Untouchables', all filled with dishes created, tested and tried by the cook himself.

These quirky chapter titles reflect the chef's imaginative and adventurous approach to cooking and his desire to put his own stamp on classic Italian dishes. For example, his take on the classic Italian dessert, tiramisu, includes the ingenious addition of hazelnuts and salted caramel to satiate those after dinner sweet tooth cravings.

Cortellini has collected for his new



Italian Recipes Revisited: The Challenge of Chef Cortellini

editorial incursion 80 modernized Italian recipes to explore, ranging from basic to more refined dishes so there's something for all cooking levels and abilities.

Whilst the Italian Chef - known to the British public for his numerous TV appearances - means no offense to all of the Italian grandmothers out there cooking, you can check by yourself if

he can really be better than nonna as he promises.

After the success of his first book, 4 Grosvenor Square, which he revisited the style of cooking he specialised in whilst head chef at the Italian Embassy, Danilo Cortellini has since relocated back to his native Abruzzo in Italy, started a family and built up a large, loyal social media following

(over 550k followers on Instagram and 260.9K followers on TikTok).

For the Week of the Italian Cuisine in the World the Embassy organized other three events, including on the 26th of November - as grand finale - an evening of "sublime opera" and special food "for the centenary of Giacomo Puccini's death, blending his iconic music with a celebration of

the cuisine he cherished". The evening was centred on a bespoke operatic concert performed by Katerina Mina (Soprano), Victoria Simmonds (mezzo-soprano), Dominic Natoli (Tenor), James Cleverton (baritone) and Anthony Legge (Maestro).

The other two embassy events focused on "Italian Cuisine in the UK, from the Roots to the Future" and "From Plate to Planet, Fighting Food Waste". In this last event four experts (Estelle Herszenhorn, Luca Ruini, Matteo Vituari, George Wright) and the Chef Giancarlo Caldesi discussed the sore point of the food waste with Roberta Re, who in her role as Director of Cambridge Food Science provides expert support and knowledge to the global food and beverage sector.

Ita - Italian Trade Agency has taken part to the culinary extravaganza with a Vinitaly Preview, the presence to a vegan Expo and a cooking masterclass with the chefs Andrea Casu and Andrea Rustzel (called "Back to Roots and Forward to Future") held on the 21st of November at the University of West London. *LaR*



Back to Roots and Forward to Future



From the roots to the future



From Plate to Planet

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



Segue da pag 1

QUEL NATALE...

centomila soldati parteciparono qua e là a questi spontanei cessate-il-fuoco decisi dal basso.

Severamente proibiti dai superiori, gli improvvisati cessate-il fuoco si ripeterono su scala minore in occasione del Natale 1915 ma non ebbero più cittadinanza nel Natale 1916 quando la barbarie dei massacri con milioni e milioni di vittime aveva ormai preso il sopravvento.

Questa fraternizzazione - molto malvisto dalle gerarchie militari - riguardò soprattutto le reclute britanniche e tedesche. Chi ne vuole sapere di più sull'evento può guardare un bel film del 2005, Joyeux Noël - Una verità dimenticata dalla storia, girato dal regista francese Christian Carion. Una pellicola molto superiore a quegli stucchevoli filmetti natalizi che canali televisivi come "Great Christmas" su Freeview - propongono H.24 a partire addirittura da ottobre... Nel film di Carion la tregua incomincia il 24 dicembre quando soldati scozzesi si mettono a cantare canzoni tradizionali di Natale con accompagnamento di cornamuse.

Particolare curioso: la stampa dei Paesi belligeranti non diede subito notizia delle tregue natalizie. Lo fece soltanto dopo che il principale quotidiano americano, il "New York Times", ne diede notizia il 31 dicembre 1914. In Francia i giornali avvertirono che fraternizzare con il nemico era una forma di tradimento.

La tregua di 110 anni fa coinvolse soldati di fede cristiana ed è gioco-forza chiedersi come mai due Paesi di tradizione cristiano-ortodossa come Ucraina e Russia non riescano a fermare la mattanza nemmeno il giorno di Natale.

Purtroppo anche la religione, che poteva rappresentare una potenziale spinta verso la pace, è caduta vittima dell'aggressione russa. La chiesa ortodossa ucraina ha finito per rompere i ponti con il Patriarca di Mosca Kirill, che dall'inizio del conflitto nel febbraio 2022 si è messo l'elmetto sposando in toto la linea ultranazionalista del presidente russo Vladimir Putin. Per rimarcare ancor più la distanza dal guerrafondaio Kirill la chiesa ortodossa ucraina ha deciso di allinearsi al calendario gregoriano e di celebrare il Natale il 15 dicembre e non più il 7 gennaio (come vuole il vecchio calendario giuliano usato dal Patriarcato di Mosca). Una tregua tra Russia e Ucraina per Natale è diventata quindi ancora più impraticabile tenendo conto che la festività è ormai celebrata in giorni diversi.

LaRedazione

ALL'ESTERO L'UNICA ITALIA CHE CRESCE

L'unica Italia che cresce è quella che ha scelto l'estero per vivere e lavorare. Lo ripete da tempo la Fondazione Migrantes e lo ha ribadito lo scorso 5 novembre presentando il nuovo Rapporto Italiani nel mondo, che da 19 anni fotografa la comunità degli expats, raccontandone i sogni, le speranze e - soprattutto - i cambiamenti.

Una collettività che continua a crescere, come testimoniano i numeri: dal 2006 al 2024 i cittadini italiani residenti fuori dei patrii confini sono quasi raddoppiati (97,5%) passando da 3,1 a oltre 6,1 milioni. Le donne, nello stesso arco di tempo, sono più che raddoppiate, passando da oltre 1,4 milioni alle attuali 2.961.160 (+106,3%).

"Dare il dato nell'anno ci racconta poco ma ci racconta molto considerare la crescita negli ultimi 19 anni, che è stata di oltre il 97% e le donne in questa crescita hanno superato il 106%. Questo - sottolinea Delfina Licata, curatrice del Rapporto - significa che bisogna attenzionare i diversi profili che partono".

Da gennaio a dicembre 2023 si sono iscritti all'AIRE, per la sola motivazione "espatrio", 89.462 italiani, per il 54,8% maschi, il 66,9% celibi/nubili, il 26,9% coniugati/e. È in atto un ulteriore cambiamento: i trasferimenti ufficiali all'estero, dopo la parentesi dell'emergenza sanitaria, sono ripresi. Non si è ancora arrivati ai livelli del prepandemia, con oltre 130 mila partenze per espatrio in un anno, ma da gennaio a



dicembre del 2023 rispetto allo stesso arco di tempo dell'anno prima, si registra una variazione positiva del 9,1% che, in valore assoluto, è pari a 7.500 partenze.

Secondo la curatrice del rapporto si tratta di una "complessità che va raccontata e capita per mettere a punto le strategie di azione per fare in modo che la partenza non sia malata, cioè unidirezionale, ma sia 'guarita' dall'attenzione del ritorno. Lo Stato deve riattivare a sé le persone che sono partite".

Il 45,5% del totale iscritti all'AIRE per solo espatrio da gennaio a dicembre 2023 ha tra i 18 e i 34 anni e un 23,3% appartiene, invece, alla classe di età immediatamente successiva (35-49 anni). La componente dei giovani e dei giovani adulti, quindi, nell'insieme (68,8%) è sicuramente interprete indi-

scussa dell'attuale esperienza migratoria italiana accompagnata dal 14,7% di minori (oltre 13 mila) e dal 5,5% di over 65 anni (5 mila circa).

Il restante 11,1% ha tra i 50 e i 64 anni. Si tratta, cioè, di quasi 10 mila adulti maturi, qualificati o no, con titoli di studio eterogenei, respinti dal sistema occupazionale italiano e che si ritrovano a dover "giocare la carta dell'estero", o genitori di figli in mobilità che tentano e riescono - trovando una idonea occupazione ex novo o una modalità di lavoro alternativa attraverso forme di spostamento in sedi dislocate ad esempio - un trasferimento per ricongiungimento familiare al contrario di quello solitamente concepito. In questo caso è, infatti, la famiglia di origine che si sposta nel luogo estero ricongiungendosi ai figli, e agli eventuali nipoti, precedentemente trasferiti.

L'Europa ha accolto il 71,4% di chi si è spostato all'estero da gennaio a dicembre 2023 (quasi 64 mila connazionali). Gli italiani sono partiti da tutte le province di Italia e sono andati in 187 paesi del mondo, che rappresentano tutti i continenti. Il Sud resta la principale terra di partenza, con la Sicilia che si conferma nel 2024 la regione con la comunità di iscritti Aire più numerosa (+826 mila), seguita da Lombardia (+641 mila) e Veneto (+563 mila). Il 45,8% degli iscritti è meridionale (oltre 2,8 milioni). Oltre 2,3 milioni sono, invece, del Settentrione (il 19%) e più di 966 mila gli iscritti del Centro Italia (15,7%).

Altro dettaglio importante perché dimostra come la fuga dei cervelli continui imperterrita: "Il livello di istruzione degli emigranti si è alzato e il 70% è almeno diplomato".

L'Argentina si conferma il Paese con la comunità italiana più numerosa (oltre 952 mila) seguita, a distanza, da Germania (oltre 832 mila) e Svizzera (quasi 640 mila). Vengono poi Brasile (611 mila) e Regno Unito (475 mila).

Nel 2022 e 2023, nel complesso, i principali paesi di destinazione sono stati ancora il Regno Unito e la Germania, che si aggiudicano le prime posizioni in graduatoria e che hanno accolto, rispettivamente, il 15,1% e il 13,3% degli emigrati italiani, seguiti da Svizzera, Francia, Spagna, Brasile e Stati Uniti.

LaRedazione

Le novità del vegano "Made in Italy" a Londra

Plant Based World Expo Europe è un appuntamento imperdibile per chi lavora nella ristorazione vegana e vegetariana. Espositori da tutto il mondo vengono all'Excel a presentare i loro prodotti alimentari che nonostante siano fatti con vegetali, ricreano con la consistenza, il colore ed il sapore carni come pollo, filetto di manzo, hamburger o salsicce oppure salmone e gamberi.

Il padiglione dell'ITA ha ospitato 13 aziende venute dall'Italia per dimo-



Antonio Alderuccio

strare l'eccellenza dei loro prodotti e cercare più business. Come la Vitaly che ha portato una bevanda al dattero, dal gusto fresco e frizzante, apprezzatissima da tutti i visitatori, una vera novità che ha avuto successo. La Valsoia, un pilastro dell'alimentazione italiana che da sempre presente nei nostri mercati, ha portato una selezione di gelati squisiti oltre a una serie di alternative al latte. Le paste fatte con i grani antichi siciliani come Russello e Timilia del Pastificio Minardo sono state un altro fiore all'occhiello fra le aziende presenti, con un catalogo di formati tradizionali ma dai gusti particolari come le busiate al pistacchio, o i fusilli al finocchetto.

Durante l'evento, che si è svolto il 13 e 14 novembre, lo chef vegano Antonio Alderuccio ha presentato un cooking show nel palco dell'Excel, dove ha creato un menu intero usando i prodotti esposti nel padiglione italiano.

La dimostrazione culinaria è stata affollatissima mentre lo chef ha preparato una pizza usando la mozzarella della Dreamfarm, come primo ha pre-



parato le busiate all'aglio nero e cacao del Pastificio Minardo condite con olio extra vergine d'oliva ed un mix di peperoncino ed aglio della Casa Folino e servito con un cucchiaino di stracciatella della Vegetal. Le polpette vegane della Rumori Polpetteria sono state servite su un letto di ragù vegetale della linea BiGood della ditta Molino

Rossetto. Non poteva mancare il dolce con dei Plantuccini della ditta La Dolce Vegan, accompagnati con un cucchiaino di gelato della Valsoia.

Ogni anno sempre più aziende italiane si affacciano sul mercato vegano, con proposte interessantissime e di alta qualità.

Cristina Polizzi



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

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 Console Bellantone tra i vecchi emigrati italiani di Hitchin



Tra le colline e le vallate a nord dello Hertfordshire, a 35 miglia da Londra, sorge Hitchin, una cittadina che nei decenni passati ha offerto agli italiani di prima emigrazione un posto sereno dove far crescere la propria famiglia.

Qui, nella sala della chiesa cattolica di Our Lady Immacolate and St. Andrew di questa cittadina di 30mila abitanti, che sprigiona la raffinatezza di una grande città e al tempo stesso sa di campagna, lo scorso 14 novembre l'incontro settimanale degli anziani del posto è stato speciale: vi hanno infatti partecipato il Console Generale di Londra Domenico Bellantone e i Consoli Rossella Gentile e Alessandro Mininni in omaggio a quei vecchi emigrati italiani, in tutto una cinquantina, con a capo gli animatori Rosa, Eleono-

ra e Ada.

All'incontro hanno partecipato anche i rappresentanti delle Acli di Bedford e due consiglieri del COMITES di Londra, Nicola del Basso e Antonino Martorana.

Nel suo breve discorso il Console

Generale ha sottolineato l'importante esempio che le precedenti generazioni di emigrati hanno dato e la via che essi hanno indicato alle nuove generazioni. Ha anche annunciato che presto riaprirà il consolato onorario di Bedford.

Pietro Molle



INTERESSA UNA BELLA SERATA CON "VINI EROICI"?

Si chiamano "Food & Wine Pairing". Si tratta di cene speciali dove i piatti del menu vengono abbinati a "vini eroici" in arrivo dall'Italia. Sono state appena importate a Londra dove stanno avendo successo.

Le due ultime cene "Food & Wine Pairing" sono state organizzate al Ristorante Lasagneria Italiana, nella City, su iniziativa di "Emozioni Italiane", una ditta che ha deciso di importare "vini eroici" da nove cantine di diverse regioni. Saranno presto proposte da altri ristoranti italiani della metropoli britannica.

All'etichetta di "vini eroici" hanno diritto quei vini della Penisola prodotti in vigneti situati su territori particolarmente impervi e tutelati dalla legge, proprio per le difficoltà che normalmente si incontrano nella loro coltivazione. Per essere classificati come "eroici", i vigneti in questione devono quindi essere ubicati su piccole isole (con una superficie inferiore a 250 km2), o in alternativa su gradoni e terrazzamenti, su terreni con pendenza minima del 30% o 500 metri sul livello del mare (sono comunque esclusi gli altopiani). Le modalità di coltivazione e le caratteristiche del territorio che ne consentono la definizione sono state stabilite da un decreto ministeriale del 2020.

I "vini eroici" - numerosi e sparsi su tutto il territorio nazionale - hanno l'ambizione di riportare il consumatore ai tempi passati, quando il vignaiolo si prendeva cura delle viti con tanta dedizione e senza pesticidi e i grappoli venivano raccolti a mano, sistemati e trasportati in ceste, pigiati e trasformati in vino in modo biologico e naturale.

LaR



Garofalo

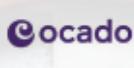
THE
UNMISTAKABLE
TASTE OF
PASTA
GAROFALO
FOR EVERYONE

DURUM WHEAT
GLUTEN FREE
WHOLEWHEAT



WHERE TO BUY GAROFALO PASTA






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




@garofalopastauk



MERRY CHRISTMAS



PIZZA • METRO • PIZZA



www.pizzametropizza.com

64, Battersea Rise, London SW11 1EQ - Phone: 020 7228 3812



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



Segue da Pag. 1

Don Andrea...

re a Londra?

Si, perché subentrare al mio predecessore, una persona tanto eccezionale che tanto ha fatto per gli italiani che vivono qua, era una prova molto impegnativa, seppur molto stimolante e negli anni molto gratificante. Londra mi ha insegnato ad aprirmi a tutti e alle situazioni più difficili, si decisamente mi ha aiutato a sviluppare una maggior apertura mentale aiutando e condividendo con le persone le situazioni più difficili da ogni punto di vista

Nel sentirla descrivere tutto questo mi rendo conto di che visione stereotipata io abbia degli italiani a Londra, la associo infatti a persone che, chi più chi meno, ce l'hanno fatta, quasi escludendo le situazioni difficili che lei descrive

Il disagio degli altri apre le porte dell'empatia, verso tutti quegli italiani di prima e seconda immigrazione di zone di tutta Italia così diverse tra loro seppur accomunate da queste difficoltà. Ci sono le rappresentanze del nord Italia, in particolare delle aree tra Piacenza e Modena della val di Taro e Val Ceno, persone che per la maggior parte si sono date ad attività legate alla ristorazione. Oppure la grossa rappresentanza della Sicilia soprattutto delle città di Palermo Agrigento e Caltanissetta.

In che periodi si identificano prima e seconda immigrazione?

La prima degli anni 50, nel dopoguerra, mentre la seconda è del periodo degli anni 80/90, quella dei famosi "studentelli" che andava di moda ed ha funzionato fino alla data della Brexit. Era la Londra accogliente che dava la possibilità di inserirsi e sbarcare il lunario se avevi voglia e ci mettevvi impegno. Adesso è tutto diverso, siamo di fronte ad un'emigrazione "esageratamente" controllata

Situazione molto attuale e oggetto di discussione in quasi tutti i paesi occidentali. Quanto è impegnativa e complessa la sua attività?

Molto, perché fatta di tante cose e molto diverse l'una dall'altra; si va dai certificati per l'iscrizione presso le scuole cattoliche, cosa possibile solo attraverso le referenze del parroco, al fornire beni di prima necessità come alimenti, vestiti ecc. Per fortuna abbiamo il St. Peter's Project, l'organizzazione caritativa che si occupa di aiutare persone in difficoltà nel processo d'integrazione legato a motivi economici, sociali ecc. Il fatto è che Londra è diventata una città estremamente cara per tutto, dopo la Brexit anche per gli



Padre Andrea Fulco, Padre Giuseppe De Caro e Padre Carmelo Di Giovanni

alimentari.

Ha notato un aumento delle persone che tornano in Italia?

Si, per motivi legati al venire meno degli obiettivi lavorativi o per motivi economici. Oppure per un'altra problematica, quella legata al fatto che, dal mio punto di vista, Londra è la capitale della solitudine. È la conseguenza di vivere in una città che ti obbliga a correre e dedicare poco tempo a relazioni che non siano prettamente lavorative. È qui che la chiesa diventa luogo d'aggregazione che va al di là della mera funzione religiosa.

So che Pietro Molle, l'ex presidente del Comites è molto presente con le iniziative rivolte agli anziani

Si, Pietro collabora con le nostre iniziative e dà un grande aiuto, è una persona speciale.

È ancora forte l'identificazione della comunità nei valori cattolici?

Per chi emigra sicuramente sì, rappresenta un legame con la cultura d'origine, venire in chiesa in fondo significa anche vivere un po' d'Italia, la comunità rimane sicuramente ben rappresentata e in maniera molto mista e trasversale anche se molti non sanno neppure della nostra esistenza. C'è un'inevitabile riduzione del numero di persone per motivi legati all'età dei partecipanti e non va sottovalutato il fatto che accedere alla chiesa è oneroso economicamente per tutti i vincoli collegati all'uso delle macchine in città.

Il suo contatto con gli italiani si limita ai "londinesi" o si estende a tutta la nazione?

Diciamo che si estende fino ai sobborghi più remoti della città.

Di fatto lei è un po' come il fulcro di una rete di relazioni molto vasta e articolata

Quella degli italiani a Londra è sto-

ricamente una comunità solida e importante

Con le istituzioni che tipo di rapporti ci sono?

Di grande stima, collaborazione e grande aiuto. Quando si organizzano degli avvenimenti ci coinvolgono e ci rendono sempre partecipi

Senta Don Andrea, dato che questa intervista sarà pubblicata nel giornale che uscirà per Natale, le chiedo che regalo bisognerebbe fare alla comunità italiana?

Un grosso pacchetto di speranza e di grande ottimismo in ragione delle grandi crisi cui stiamo assistendo: personali e collettive. C'è un grande bisogno di speranza

Lei che regalo vorrebbe dalle istituzioni?

Quello del sostegno e non lasciare sole le categorie a rischio tra i giovani gli anziani ed ex detenuti. Vorrei un'integrazione sociale più forte anche dal punto di vista economico. Vede, Londra è sia madre che matrigna, è una città dalle mille contraddizioni

La sua giornata tipo, quindi, è di 25 ore?

Diciamo bella piena, mi sveglio quando si sveglia la città e c'è sempre qualcosa da fare, tuttavia, non disdegno momenti di relax e socialità

Ma è vera questa cosa che Lei è molto bravo a fare i dolci?

È una passione che ho scoperto nel periodo covid, permetteva alla comunità di raccogliere fondi vendendole. In realtà la mia passione per la cucina è nata qualche anno fa, cucinare mi fa stare bene

Che dolci fa?

Alta pasticceria e cose classiche come le crostate o altro

Adesso le faccio una domanda che sta diventando ormai un classico nelle mie interviste. C'è una domanda che vorrebbe sentirsi fare?

Questa è bella; vorrei che mi chiedessero come si fa ad amare di più?

Detta da un sacerdote è molto forte come affermazione, significa che non è soddisfatto?

Non si è mai pienamente soddisfatti, le persone hanno sempre bisogno di essere ascoltate e capite. Oggi viviamo una dimensione troppo individualista e invece ci deve essere più spazio per ascoltare gli altri; invece, troppo spesso verso gli altri puntiamo il dito e condanniamo. La misericordia di cui parla Papa Francesco è sempre la risposta giusta.

Vorrebbe fare di più?

Si può e si deve fare di più, Don Tonino Bello diceva parafrasando Gesù: "Servi inutili a tempo pieno!"

Ci sono mai momenti in cui la fede vacilla?

La scelta di farsi prete non è una scelta facile, soprattutto oggi, in una società così mutevole, è fondamentale restare saldamente ancorati ai valori dell'insegnamento cristiano. Ovviamente ci sono dei momenti di sconforto magari nello scoprire certi scandali legati alla chiesa, però il lavoro e il messaggio di Papa Francesco in questa direzione sono di grande aiuto

Quando verrà Papa Francesco a Londra?

Dovrebbe arrivare un invito istituzionale, e comunque oggi Sua Santità ha l'attenzione verso zone del mondo diverse. Sarebbe moto più auspicabile un suo viaggio in Russia

Figuriamoci se Putin lo invita: E della situazione italiana che idea si è fatto?

Situazione difficile con molte sfide, soprattutto di tipo economico ma ci sono molta difficoltà anche nel sociale. Credo manchi una passione per la cultura, il vecchio modello educativo non è stato sostituito in modo adeguato, prevale un approccio superficiale e approssimativo. C'è una forte crisi di credibilità del modello familia-

re che rappresenta la prima istituzione per l'individuo, ma in genere tutti i precedenti modelli di riferimento hanno perso in credibilità e autorevolezza.

Sembra una visione molto pessimista

Io direi realista, pensi all'escalation di casi di femminicidio, è un bollettino quotidiano. Nonostante questo, noto segnali di ripresa post pandemia che lasciano uno spiraglio anche all'ottimismo

Certamente una grande responsabilità dover tirare sempre la volata ad una comunità così numerosa e complessa. Possiamo chiudere con un messaggio di buon auspicio e un invito anche a chi non conosce la sua chiesa in Clerkenwell?

- Più empatia e meno antipatia per accogliere tutti e camminare assieme. E agli italiani che non ci conoscono dico se volete incontrare qualcuno con cui parlare italiano, trovare un abbraccio fraterno e assaggiare delle buone torte venite a trovarci; se poi ve lo meritate (dice ridendo) c'è anche un amorevole scappellotto

Andrea Campagnolo



Una messa per tutti gli alpini "che ci hanno lasciato"

Una messa "in memoria di tutti gli Alpini che ci hanno lasciato" nei 152 anni dalla fondazione del Corpo è stata celebrata lo scorso 20 ottobre nella chiesa italiana di Clerkenwell, alla presenza di molte "penne nere" e anche dell'ambasciatore d'Italia Inigo Lambertini e del Console Generale Domenico Bellantone.

Durante l'omelia, Padre Andrea ha messo in evidenza come gli Alpini siano sempre stati in prima linea nella difesa dei valori di libertà e democrazia, nonché nel supporto alla popolazione civile durante calamità naturali e situazioni di emergenza, grazie al loro impegno come volontari volenterosi ed efficienti. Al termine della liturgia il Presidente Bruno Roncarati ha letto la Preghiera dell'Alpino.

L'Ambasciatore Lambertini, invitato da Padre Andrea a rivolgere un saluto, ha sottolineato la storica vicinanza tra le istituzioni civili e l'Arma degli Alpini, ricordando come quest'ultima si sia distinta in numerose missioni all'estero.

Alla cerimonia hanno partecipato anche rappresentanze delle comunità regionali, tra cui il Fogolâr Furlan di Londra e il Circolo UK dei bergamaschi nel Mondo.

Dopo le foto di rito, i partecipanti si sono riuniti per un momento conviviale nelle sale parrocchiali.

Fabrizio Biscotti



CiBi Market

cibimarket.co.uk

Est. 2015



<https://cibimarket.co.uk>

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo







ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

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



Per la prima volta gli avvocati italiani residenti in UK si sono riuniti – sotto l'egida del Comites di Londra – per discutere tutti assieme dei problemi che incontrano nell'esercizio della professione in un Paese dove il sistema giuridico è decisamente diverso rispetto a quello della Penisola. E hanno dato vita ad una loro associazione: LEGALITALIA.

Questo primo meeting generale dei professionisti e delle associazioni italiane del settore legale che operano nel Regno Unito si è svolto lo scorso 8 novembre all'Istituto italiano di Cultura.

Tante le sfide e le opportunità discusse durante l'incontro presieduto dall'avvocato Alessandro Gaglione, Presidente del Comites di Londra ed

AVVOCATI ITALIANI IN UK FANNO IL PUNTO SU SFIDE E OPPORTUNITÀ

ideatore dell'evento LEGALITALIA.

Il deputato della Lega Simone Billi, eletto per la Lega nella Circoscrizione Estero-Europa e presidente del Comitato sugli Italiani nel Mondo, ha portato i saluti del ministro della Giustizia Carlo Nordio ed ha ricordato come tanti professionisti legali difendono e promuovono l'export italiano e il Made In Italy nel Regno Unito e sono quindi un importante volano per la crescita economica dell'Italia.

Il dibattito - alla presenza di circa 150 Professionisti e rappresentanti di istituzioni ed associazioni del settore legale nel Regno Unito - ha permesso l'emersione di una serie di concreti

spunti che saranno oggetto di approfondimenti tematici:

1) L'opportunità della ideazione/creazione, in seno ad ogni Ordine degli Avvocati territoriale, di un albo/elenco speciale/registo degli Avvocati italiani che esercitano la professione legale all'estero, che tenga conto, tra l'altro, delle peculiarità legali, procedurali, previdenziali, ecc. del Paese nel quale l'Avvocato esercita e degli aspetti transnazionali relativi alla figura dell'avvocato dipendente e del conseguimento dei crediti formativi.

2) La possibilità di rendere più semplice e meno gravoso economicamente il procedimento di legalizzazione degli atti (a mezzo Apostille) tra Italia e Regno Unito, con particolare riferimento agli atti di stato civile, per i quali molti Connazionali si trovano nella difficoltà di sostenere le relative spese.

3) La possibilità di rendere più accessibile l'esercizio della professione legale, sia da parte di Solicitors inglesi in Italia sia da parte di Avvocati italiani in Inghilterra e Galles.

laRedazione

FORZA, GUIDATE COME UNA DONNA!



Forza, guidate come una donna!

Il Governo francese ha da poco lanciato una campagna dedicata alla sicurezza stradale che punta sullo slogan "Conduisez comme une femme" (Guidate come una donna). Si può supporre che a molti maschi francesi, leggendo l'annuncio sui quotidiani, sia andato improvvisamente di traverso il croissant mattutino, ma il consiglio è del tutto sensato. Un'immensità di ricerche confermano che le donne alla guida sono significativamente meno pericolose degli uomini.

Commentando il lancio della campagna, la Générale de Gendarmerie Florence Guillaume—che detiene la delega alla sécurité routière nel Governo—ha spiegato che, secondo lei, "gli uomini vogliono ancora mettere in mostra la propria forza attraverso il comportamento alla guida, anche in condizioni meteorologiche difficili, di

stanchezza e dopo avere consumato alcool..."

La spiegazione di Guillaume che, più dei dati, rispecchia il concetto modaiolo della 'tossicità maschile'—secondo il quale, in sostanza, gli uomini sono nati per rompere le balle e non imparano mai—può non convincere. È anche vero, per esempio, che secondo le statistiche, gli uomini guidano molto di più e su percorsi mediamente più lunghi, mentre buona parte della guida femminile ha tuttora a che fare con modeste gite al supermercato e brevi viaggi per portare i bambini a scuola. Le donne avrebbero dunque una minor possibilità di incorrere in un incidente stradale.

Detto ciò, pare innegabilmente vero che il rapporto emotivo degli uomini con la propria auto sia diverso da quello delle femmine e che, in generale, i maschi siano più portati a correre dei

rischi—uno dei motivi per cui, nell'Ue, le donne vivono mediamente oltre 5 anni più a lungo degli uomini.

Ad ogni modo, la questione di 'chi guida meglio, tra i due sessi' è stata molto studiata—probabilmente perché è facile: sia le assicurazioni sia la polizia raccolgono vaste quantità di dati sugli incidenti stradali. Anche quando questi vengono corretti tenendo conto delle differenze nell'utilizzo dell'automobile, le donne vincono nettamente. Infatti, secondo i calcoli della Banca Mondiale—che danno implicitamente ragione a Guillaume e alle sue compaesane—"Se, per ipotesi, tutti gli automobilisti guidassero come le donne, il tasso di mortalità stradale nell'Ue diminuirebbe di circa il 20%."

Eppure, vige ancora—almeno popolarmente—il luogo comune che 'una donna alla guida' presenti un pericolo maggiore rispetto alla conduzione presumibilmente più 'esperta' degli uomini. È difficile ormai sapere con precisione da cosa nasca tale convinzione. Forse l'origine ha radici in qualche modo 'nobili', partendo dall'idea che i maschi dovessero avere l'obbligo di proteggere le femmine dai tremendi pericoli posti dalla nuova 'carrozza senza cavalli'. Ora però i numeri suggeriscono che gli uomini dovrebbero imparare a guidare dalle donne...

James Douglas Hansen



È BOLOGNA LA PRIMA UNIVERSITÀ ITALIANA

La chiamano "la dotta" perché vi fu fondata nel 1088 la prima università d'Europa, la Alma Mater Studiorum, e per il quinto anno consecutivo il suo ateneo – tuttora chiamato come quello nato quasi mille anni fa - 'è al primo posto in Italia per la qualità dell'insegnamento.

Parliamo di Bologna che svetta tra gli atenei italiani nel World University Rankings di Times Higher Education (THE), una delle più note e prestigiose classifiche universitarie internazionali.

A livello mondiale l'Alma Mater bolognese guadagna nove posizioni, passando dal 155° al 146° posto, confermando un trend di crescita che prosegue da tempo: solo negli ultimi quattro anni sono state 26 le posizioni scalate.

Tra le italiane, dopo l'Università di Bologna seguono la Scuola Normale Superiore di Pisa (154°), Sapienza Università di Roma (185°) e l'Università degli Studi di Padova (201°-250°), Politecnico di Milano (201°-250°), Scuola Superiore Sant'Anna (201°-250°), Vita-Salute San Raffaele (201°-250°).

L'Alma Mater Studiorum del capoluogo emilio-romagnolo migliora i suoi punteggi in quattro dei cinque ambiti che compongono il ranking. Importanti i miglioramenti della performance negli indicatori relativi all'ecosistema della ricerca (+7%), e internazionalizzazione (+5%). L'ateneo registra inoltre il punteggio più alto possibile (100 su 100) nell'indicatore che valuta la qualità dei corsi di dottorato. Risultati che per il primo anno vedono l'Università di Bologna nella top 150 del ranking.

Considerando che nel mondo esistono circa 26 mila università, l'Ateneo bolognese consolida la sua appartenenza all'1% dei migliori atenei a livello globale.

"L'Alma Mater Studiorum continua a perseguire, in tutte le sue attività, il duplice obiettivo di crescere in qualità senza mai rinunciare alla nostra funzione sociale e alla nostra natura di grande Ateneo pubblico, aperto e inclusivo", sottolinea il Rettore Giovanni Molari.

LaRedazione

alivini

The Holiday Essentials Hamper

The Joyful Treats Hamper

The Plant-Powered Holiday Hamper

The Ultimate Deluxe Holiday Hamper

Christmas Hampers 2024

020 8880 2526 orders@alivini.com alivinicompanyltd alivinicoldt

DIVORZIARE "ALL'ITALIANA" A LONDRA (ADESSO SI PUÒ)

Dallo scorso 14 novembre a Londra si può divorziare "all'italiana", nel senso di avere assistenza da parte di un desk legale composto da avvocati specializzati in diritto di famiglia in grado di interagire con i loro clienti nella lingua di Dante.

Questo Italian Desk, con a capo l'avvocata pugliese Maria Fiorito, è stato inaugurato nello studio Vardags, sulla breccia da un ventennio e tra i più conosciuti della metropoli britannica per quanto riguarda il diritto di famiglia inglese. Si rivolge ovviamente ai circa 400mila italiani residenti a Londra: nel caso dovessero trovarsi a vivere l'esperienza traumatica del divorzio potrebbero trovare nell'equipe legale italofona una sponda più empatica e meno formale rispetto ai classici giuristi "made in UK".

A Londra dal 2016 dopo la laurea in giurisprudenza presa nel 2012 alla Cattolica di Milano, Maria Fiorito non manca mai di evidenziare che nei casi di divorzio Londra è una piazza particolarmente attenta ai problemi e ai bisogni della parte più debole (in genere le mogli).



Maria Fiorito e Alessandro Gaglione

La legale italiana è stata tra l'altro protagonista - il giorno prima dell'inaugurazione dell'Italian Desk - di un seminario intitolato "Separazioni e Divorzi: differenze e similitudini tra Italia ed Inghilterra e Galles".

Il seminario si è svolto al Consolato Generale d'Italia a Londra, in collaborazione con l'Associazione di Volontariato "Mondoitaliano" che, dal 2000, supporta gli italiani all'estero.

Dando il via ai lavori il Console Generale Domenico Bellantone ha sottolineato l'importanza di rendere il

Consolato non solo un luogo nel quale poter usufruire dei servizi consolari ma anche un luogo nel quale la comunità italiana si può ritrovare per occasioni di carattere informativo e di supporto alla comunità stessa. L'Avv. Alessandro Gaglione, Notaio a Solicitor a Londra nonché rappresentante per il Regno Unito dell'Associazione Mondoitaliano, ha spiegato che la frequenza di matrimoni tra italiani e persone di diverse nazionalità rende particolarmente utile una sensibilizzazione sul diritto di famiglia.

LaR



La charity di Bragagni rinnova impegno per il Kenya

Alleviare la povertà per i bambini e le famiglie in Kenya è la missione che si è data Esharelife, la charity presieduta dall'imprenditore anglo-italiano Maurizio Bragagni che lo scorso 20 novembre ha organizzato una serata di gala per la raccolta di nuovi fondi da canalizzare per beneficenza - tramite la AVSI Foundation - verso il Paese africano.

La serata - la settimana annuale per la charity - si è svolta a "The In & Out Naval and Military Club" nel cuore di Londra alla presenza di due VIP del mondo politico conservatore: il finanziere Dominic Johnson, ex-sottosegretario al commercio estero nel defunto governo Sunak e dal 2022 nella Camera dei Lord, e la deputata Priti Patel, ex-ministro degli Interni e attuale ministro-ombra degli Esteri.

Prima del "7th Annual Esharelife Gala Dinner", Maurizio Bragagni - nella sua veste di Console di San Marino in UK - ha elevato al rango di "Cavaliere dell'ordine di Sant'Agata" Mustafa Tariq Mohammed. Anche questa cerimonia si è svolta all'In & Out Naval and Military Club" di St James's Sq.

Tariq Mohammed possiede una catena di studi dentistici ed è a capo di un think tank impegnato a "trovare soluzioni pratiche per migliorare la vita dei disabili".

LaR

I MUSEI ITALIANI A PORTATA DI APP



Se fate del turismo in Italia sappiate che esiste un'app molto utile per la visita dei musei: offre una miriade di informazioni e - dettaglio non trascurabile - consente anche l'acquisto anticipato online dei biglietti d'ingresso.

L'applicazione "Musei Italiani", disponibile per telefonini e tablet, mette in rete informazioni in inglese ed italiano su 406 musei e parchi archeologici italiani, geo-localizzandone la posizione rispetto al visitatore e dando accesso a una piattaforma di bigliettazione digitale, sen-

za costi di intermediazione.

Nuove funzionalità in fase di sviluppo riguardano poi gli itinerari consigliati, i servizi di audioguida e video-guida e le versioni in altre lingue, per migliorare l'esperienza dei visitatori e favorire l'accessibilità dei luoghi della cultura.

Questa app ufficiale del Sistema Museale Nazionale, collegata alla relativa piattaforma (museiitaliani.it) permette dunque di informarsi, esplorare e acquistare in sicurezza i biglietti d'ingresso per i luoghi della cultura statali in tutto il territorio nazionale.

Promossa dal Ministero della Cultura, l'app è stata sviluppata dalla Dire

Dotata di un'identità visiva ben riconoscibile grazie al logo Musei italiani e allo sfondo blu che richiama il colore istituzionale del Ministero della Cultura, l'app è stata rilasciata un annetto fa, insieme alla piattaforma web ad essa collegata. Nel corso dei mesi, il sistema si è arricchito. Gli oltre 400 istituti statali ad oggi presenti in app e piattaforma offrono un servizio agile e intuitivo, con percorsi di conoscenza e scoperta del patrimonio culturale, il vantaggio di informazioni sempre aggiornate e ufficiali e la possibilità di acquisto online dei biglietti di ingresso.

Per la gestione della biglietteria, 130 di questi oltre 400 usufruiscono già oggi del sistema di gestione diretta offerto dalla piattaforma, completo ed efficiente, progettato per integrarsi con eventuali sistemi di cassa fisica o totem digitali sul posto e privo di costi di intermediazione: un'innovazione importante, considerando che la gran parte di questi non aveva mai avuto la possibilità di gestire - e quindi di istituire - un biglietto di ingresso, oppure non aveva alcuna forma di e-ticketing o di pagamento elettronico sul posto.

LaRedazione

BIRRATURISMO DIVENTA TREND NEL PAESE DEL VINO

Lo chiamano birraturismo, è una sottospecie del cosiddetto "turismo esperienziale" e in Italia sta diventando un vero e proprio trend perché l'abbinamento tra birra artigianali e cibo nostrano piace sempre di più. Sembra che nell'ultimo anno un turista su cinque abbia visitato un birrificio o partecipato ad un "evento birraio".

Secondo un'analisi di Coldiretti, la principale associazione contadina della Penisola, le birre artigianali, non pastorizzate né microfiltrate, stanno trainando il fenomeno, attirando soprattutto i giovani in cerca di esperienze di qualità. Due terzi dei consumi si concentrano su produzioni nazionali, sostenute dal Consorzio Birra Italiana per promuovere l'eccellenza locale. E non mancano anche in questo settore le idee innovative che cercano anche di rispondere alle problematiche più diverse. In quest'ottica è nata da poco la prima birra agricola al granchio blu, un'idea dell'agricoltrice Alessia Parisotto. Il granchio blu, considerato un flagello soprattutto per la pesca veneta, è stato trasformato in una risorsa grazie alla creazione di una birra stout di colore marrone molto scuro. Ispirata alla tradizione irlandese della Oyster Stout, questa birra rappresenta una risposta creativa e sostenibile alle sfide ambientali, dimostrando come un problema possa diventare un'opportunità.

Sulla base di dati Istat la Coldiretti indica che il profilo del bevitore di birra in Italia è molto variegato, ma presenta tendenze significative. I più assidui consumatori sono dirigenti, imprenditori e liberi professionisti, con una percentuale di consumatori del 70% del totale della categoria. A seguire, si trovano i lavoratori autonomi (69%) e gli impiegati (68%). Più distanziati sono gli operai (65%), gli studenti (40%) e le casalinghe (33%). La birra gode di grande popolarità tra i laureati, con un 65% di consumatori, rispetto al 61% dei diplomati. A livello regionale, Sardegna e Friuli guidano la classifica dei consumatori seguiti da Abruzzo

Valle d'Aosta, Calabria e Molise, mentre la Basilicata si posiziona all'ultimo posto.

Il settore della birra agricola italiana sta però affrontando sfide significative a causa delle condizioni climatiche avverse, in particolare la siccità. La raccolta dell'orzo, materia prima fondamentale, ha subito pesanti flessioni in diverse aree del Paese. In Sicilia, molte aree non sono state nemmeno seminate, con rese che non superano le 2 tonnellate per ettaro nelle zone più colpite. Anche in Puglia e nel Salento si registrano cali importanti. Al contrario, l'eccessiva piovosità che ha colpito le regioni del Nord Italia, ha ridotto drasticamente le rese.

LaRedazione



COME INVECCHI DIPENDE ANCHE DA STILE DI VITA E AMBIENTE

Ci sono fattori genetici, culturali, sociali, ecologici e ambientali che influenzano l'invecchiamento. Tanto che popolazioni diverse che vivono nello stesso luogo possono mostrare età biologiche differenti. Lomette molto bene in evidenza uno studio dell'Università di Bologna pubblicato sulla rivista *Evolution, Medicine, & Public Health*.

I ricercatori bolognesi hanno preso in esame il processo di invecchiamento biologico di due popolazioni provenienti dal villaggio di Misión Nueva Pompeya, in Argentina: i Wichí, una popolazione nativa americana, e i Criollos, un gruppo che ha radici sia native americane che europee. "Analizzando gli orologi epigenetici delle due popolazioni abbiamo scoperto che i Wichí mostrano segni di invecchiamento biologico più elevati rispetto ai Criollos. Le differenze che abbiamo individuato possono essere



spiegate in parte dalla diversa storia genetica delle due popolazioni, ma un ruolo importante è giocato soprattutto dallo stile di vita e da diversi fattori ecologici", spiega Cristina Giuliani, professoressa al Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e

Ambientali dell'Università di Bologna, coordinatrice dello studio.

L'invecchiamento della popolazione a livello globale sta rendendo la misura dell'età biologica – lo stato e la velocità del processo di invecchiamento dell'organismo – un elemento fondamentale per la prevenzione e la cura di molte malattie croniche. Per farlo, tra gli strumenti più innovativi ci sono gli "orologi epigenetici": una serie di tecniche di analisi che permettono di distinguere l'età cronologica da quella biologica di un individuo. Oggi sappiamo che tra gruppi umani diversi possono esserci diverse velocità di invecchiamento. Manca ancora però un quadro complessivo di queste differenze, e in particolare sono ancora molto limitate le indagini sulle popolazioni indigene. Per questo, gli studiosi hanno deciso di analizzare le differenze di invecchiamento in due popolazioni che convivono nel villaggio di Misión Nueva

Pompeya, nel Gran Chaco, in Argentina, mantenendo però profili genetici e culturali distinti.

Da un lato, i Wichí sono un popolo nativo americano, che è rimasto a lungo isolato dai diversi eventi migratori che sono avvenuti nel continente sudamericano. Dall'altro, i Criollos sono un gruppo geneticamente caratterizzato dall'incrocio tra diversi popoli indigeni e i primi colonizzatori europei.

L'analisi ha coinvolto 24 Wichí e 24 Criollos: attraverso una serie di analisi epigenetiche, gli studiosi hanno mostrato per la prima volta differenze significative tra le due popolazioni. In particolare, i Wichí mostrano un'età biologica più elevata rispetto ai loro vicini Criollos. Per cercare di spiegare queste differenze, gli studiosi hanno preso in considerazione diversi parametri e dati etnografici tra cui lo stato nutrizionale, lo stato socioeconomico, il contesto ecologico e la positività a *Tripanosoma cruzi*, un parassita endemico in queste zone.

"I Wichí, tradizionalmente cacciatori, raccoglitori e orticoltori stagionali da semi-nomadi, nelle ultime decadi del XIX secolo sono diventati – indica spiega Zelda Alice Franceschi, professoressa all'università di Bologna e da

tempo impegnata in una ricerca etnografica nel villaggio di Misión Nueva Pompeya – sedentari, passando da una alimentazione che vedeva la prevalenza di frutti e animali della foresta al consumo di cibo industrializzato. Questi cambiamenti economici e nutrizionali possono certamente aver contribuito alle differenze osservate nel confronto tra gli indicatori di invecchiamento biologico".

Altri fattori chiave sembrano poi riguardare l'accesso all'acqua potabile e l'esposizione a malattie infettive. L'accelerazione dell'età epigenetica osservata tra i Wichí potrebbe essere infatti attribuita all'aumento dei tassi di infiammazione dovuti a infezioni ricorrenti. "Anche la storia genomica ha giocato un ruolo", aggiunge Stefania Sarno, ricercatrice al Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna. "Dalle analisi condotte è emerso come specifiche regioni genomiche di origine nativa influenzino gli orologi epigenetici". C'è insomma un'intricata rete di fattori che influenza l'invecchiamento epigenetico e per questo popolazioni diverse possono mostrare velocità di invecchiamento diversi



Ognuno di noi ha un orologio biologico interno che scandisce i tempi della nostra vita quotidiana e che condiziona ogni aspetto fisiologico dei nostri ritmi (il sonno, la veglia, l'orario migliore per mangiare, fare esercizio oppure sport). Esiste dunque un "tempo giusto per ogni cosa" e sui segreti e i misteri dell'orologio biologico circadiano e i suoi effetti su salute, ambiente e vita quotidiana, il Dipartimento di Scienze mediche dell'Università di Ferrara ha organizzato alla fine dello scorso settembre una serie di tavole rotonde.

"In medicina il tempo – ha spiegato il Professor Roberto Manfredini, studioso ed esperto di cronobiologia, Professore ordinario di Medicina interna dell'Università di Ferrara – è stato sempre considerato secondo un percorso di tipo longitudinale, dalla nascita fino alle varie fasi della vita di ognuno di noi. Parallelamente a tutto questo, esiste anche un tempo trasversale, nel quale in ogni momento della giornata le funzioni delle nostre cellule, tessuti e organi, presentano delle oscillazioni ritmiche, caratterizzate da un picco massimo e uno minimo. Il tutto è organizzato da veri e propri orologi biolo-

gici, il principale dei quali è nel nostro cervello, e poi molti altri localizzati praticamente in ogni cellula e organo del nostro corpo".

Non sembra in effetti esserci ancora una diffusa consapevolezza sul ruolo degli orologi biologici, dei ritmi circadiani (da circa-dies, periodo di circa 24 ore) e del corretto funzionamento di questi ritmi per la stabilità e la salute dell'organismo. La maggior parte delle funzioni fisiologiche del nostro organismo, sia pure con differenze legate a età e sesso-genere, è infatti organizzata secondo questo modello.

"L'alternanza luce-buio – sottolinea Manfredini – è il principale 'sincronizzatore' di ogni funzione biologica. Il vantaggio biologico di questa organizzazione ritmica è dato dalla anticipazione. Se un fenomeno è ritmico, allora è predicibile e prevedibile. Quindi, se gli orologi circadiani funzionano in maniera corretta, l'organismo è in grado di anticipare eventuali modificazioni e adattare rapidamente le proprie funzioni in maniera adeguata, mantenendo così una fisiologica stabilità. Ecco perché diciamo che esiste 'un tempo per ogni cosa'. L'organizzazione dei ritmi biologici, che

garantisce condizioni di stabilità all'organismo, può essere però disturbata o desincronizzata da fattori esterni, che stanno via via prendendo importanza anche per le complicanze sulla salute. Il cambio fra ora solare e ora legale (e viceversa), il lavoro a turni, la sempre più frequente abitudine di consumare i pasti in finestre temporali sbagliate, l'eccesso di illuminazione nelle ore notturne (sia ambientale che domestica), hanno ripercussioni ad esempio sul sonno (sempre più disturbato ed accorciato) e sul metabolismo. Ma questi problemi non appartengono solamente all'uomo. Anzi, interessa tutti gli esseri viventi sulla terra. Inquinamento luminoso e surriscaldamento globale impattano sul mondo animale, vegetale, sull'intero ecosistema".

Ibus cupatuscia dolupit optatur? Xero officiendi aborem. Equi atur sum, exerit, quae veri doluptatum fuga. Feritem alit, simusciet et quaeptatibus volutempos et quos at est ommolum faccus. Cepe inctaquam a volorum a quatur sae a que vita nobis alique veritas mi, andaepeditis sitatatem fugitasit alibus, occulpa ipsanim ilibus aborpor

CINQUE CONSIGLI PER SCHIVARE IL TUMORE AL SENO

Il cancro al seno si combatte con diagnosi precoci e un corretto stile di vita. Partendo da quest'assunto e nel quadro di un progetto di sensibilizzazione finanziato dalla catena alberghiera BWH, la Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT) ha formulato un vademecum in cinque punti per la prevenzione della più diffusa neoplasia femminile.

1) Effettuare regolarmente l'autopalpazione: l'autopalpazione è lo strumento letteralmente a portata di mano per conoscere meglio il proprio seno. La sola autopalpazione non basta, ma se eseguita regolarmente, permette di notare qualsiasi cambiamento rispetto alla fisionomia di base del seno e a ridurre quindi il rischio di ricevere una diagnosi un tumore in fase avanzata.

2) Giocare d'anticipo programmando visite di controllo regolari: prevenzione e diagnosi precoce hanno un ruolo fondamentale per rendere il tumore al seno sempre più curabile e guaribile. Programmare visite di controllo regolari è il primo passo per mettere a fuoco i fattori di rischio, correggerli, quando è possibile, e impostare una routine di controlli su misura.

3) Prevenire le patologie femminili con l'alimentazione: un'alimentazione bilanciata e salutare gioca un ruolo importante nella prevenzione del tumore al seno. Seguire una dieta ricca di cereali integrali, vegetali e legumi, che preveda un limitato consumo settimanale di carne rossa e bianca, e possibilmente priva di carni conservate e in scatola e di insaccati può fare una grande differenza nel prevenire la malattia e le recidive.

4) Evitare di fumare: anche il fumo



può aumentare il rischio di sviluppare un tumore al seno. Come evidenziato da uno studio presentato nel 2018 al XIV Congresso Nazionale della Società italiana di tabaccologia (SITAB), il 4.3% delle morti per tumore al seno e il 4.7% degli anni persi o vissuti con disabilità in seguito alla malattia è da imputare al fumo, sia attivo sia passivo.

5) Fare attività fisica: il movimento regolare, anche a bassa intensità, aiuta a prevenire numerose patologie, compreso il tumore al seno, perché incoraggia a modificare in meglio la propria dieta giornaliera, a non fumare e, in generale, a migliorare il proprio stile di vita.

Il vademecum è stato in particolare messo a punto dalla sede Milano-Monza-Brianza della LILT nel quadro del progetto "Armonia in rosa" volto a promuovere la consapevolezza sull'importanza della diagnosi precoce e la necessità di adottare corretti stili di vita per la tutela della salute.

Nel 2023 sono stati diagnosticati in Italia 55.900 nuovi casi di carcinoma mammario, il più comune tra le donne (30%).

LaR



SVELATO IL MISTERO DEI COLORI DELLE FARFALLE

A cosa è dovuta la varietà di strisce e colori che le farfalle sfoggiano sulle loro ali? Una ricerca internazionale a cui ha partecipato l'università di Parma ha trovato una risposta, ed è una risposta che apre prospettive importanti negli studi del processo evolutivo.

Le farfalle devono la loro bellezza ad un meccanismo genetico che influenza l'evoluzione della colorazione e che finora era stato trascurato. Questo meccanismo è regolato da una serie di modulatori interni al genoma chiamati lncRNA.

Stando alla ricerca, pubblicata su "Proceedings of the National Academy of Sciences", un gene che produce una molecola di RNA controlla dove vengono prodotti i pigmenti scuri nelle ali delle farfalle.

Utilizzando la tecnica di modifica genetica CRISPR, gli studiosi hanno dimostrato che quando si rimuove il gene che produce la molecola di RNA, le farfalle perdono completamente



le squame pigmentate di nero: esiste dunque un chiaro legame tra l'attività dell'RNA e lo sviluppo del pigmento scuro.

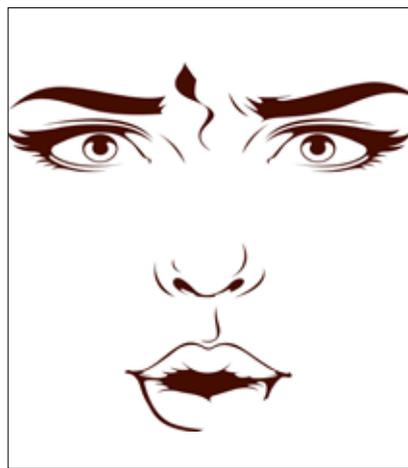
Questo studio o è il primo a dimostrare direttamente la funzione di regolazione genetica di una molecola di RNA non codificante e la sua valenza a livello evolutivo delle ali delle farfalle.

SE RICONOSCERE I VOLTI È UNA CAPACITÀ INNATA

Il cervello umano è predisposto a riconoscere i volti? Esiste una propensione biologica innata per questa capacità? Domande che alimentano da tempo la diatriba tra chi risponde sì e chi invece la considera un'abilità appresa con l'esperienza e con l'esposizione alle facce.

Nel dibattito interviene un recente studio condotto da un gruppo di ricerca del Centro interdipartimentale Mente e Cervello (Cimec) dell'Università di Trento. Il team ha individuato in pulcini di una settimana di vita mai prima esposti a volti un insieme di neuroni che rispondono a uno stimolo visivo simile a un viso, comprendente tre puntini che ricordano due occhi e un becco (o una bocca). Gli stessi animali non reagiscono invece a tratti facciali isolati o a punti disposti in modo disordinato. I risultati suggeriscono che il riconoscimento dei volti è quindi innato.

Il lavoro è stato pubblicato sulla rivista scientifica Pnas. Numerosi studi comportamentali suggeriscono che la selettività ai volti potrebbe essere una



caratteristica innata del cervello (non solo quello umano ma in genera animale). Sia i neonati umani sia i pulcini appena usciti dall'uovo che non hanno mai visto dei volti prima di venire alla luce, mostrano attrazione spontanea verso stimoli simili a volti composti da tre tratti scuri che rappresentano occhi e una bocca (o un becco). Tuttavia, il meccanismo neurale di questa predisposizione innata era finora sconosciuto.

Gli esperimenti condotti dal gruppo di ricerca UniTrento hanno dimostrato che i neonati pennuti messi di fronte a forme che assomigliano a delle facce schematizzate reagiscono con una sensibilità specifica. La risposta registrata è stata a livello di singoli neuroni e in una precisa regione cerebrale. Si chiama 'nidopallio caudolaterale' ed è considerata un equivalente aviario della corteccia prefrontale dei mammiferi.

Lo studio è stato condotto nel Laboratorio di cognizione animale e neuroscienze (ACN) del Cimec diretto da Giorgio Vallortigara. Spiega il professore: "Abbiamo fatto tutta una serie di controlli utilizzando faccine schematiche in cui i puntini sono stati rovesciati, cambiati, disposti in tutte le combinazioni possibili. E questi neuroni sembrano rispondere proprio soltanto alle facce. Il che suggerisce che questa sensibilità ai volti è probabilmente innata nel cervello dei vertebrati".

LaRedazione

BAMBINI DI CITTÀ PIÙ SANI GRAZIE A INTERAZIONE CON ANIMALI

Mettili dieci bambini che vivono in città a interagire liberamente per quindici giorni con i cavalli di una fattoria didattica. Il risultato? Migliora la salute del loro microbioma intestinale, aumenta la diversità microbica, emergono nuove componenti probiotiche antinfiammatorie. Lo segnala, sulla rivista One Health, una ricerca dell'Università di Bologna nell'ambito del progetto europeo Circles.

"Questo studio mostra l'importanza per la nostra salute dell'interazione con ecosistemi naturali, in particolare attraverso un impatto benefico sul microbiota intestinale", spiega Marco Candela, professore al Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie dell'Alma Mater, che ha coordinato la ricerca. "Dai risultati emerge infatti che proprio a seguito dell'interazione con i complessi sistemi naturali, tra cui animali da fattoria in ambiente rurale, il microbiota dei bambini riacquisisce diversità, batteri promotori della salute e metaboliti antinfiammatori".

Il microbioma intestinale – l'insieme di microrganismi che a migliaia di miliardi abitano il nostro intestino – ha un ruolo fondamentale per la nostra salute. Oggi sappiamo però che nel microbioma di chi vive nelle aree urbane la diversità delle popolazioni microbiche è minore rispetto a chi vive nelle aree rurali. Questo fenomeno, noto come "modernizzazione del microbioma", è associato all'aumento di allergie, asma, obesità, sindromi metaboliche, diabete di tipo 2 e altre malattie infiammatorie. E nei bambini che vivono in città, in particolare, la "modernizzazione del microbioma" potrebbe essere responsabile di un aumento delle malattie allergiche.

Per cercare soluzioni a questo problema, gli studiosi hanno quindi pensato di sperimentare un approccio chiamato "rewilding del microbioma intestinale", che mira a ripristinare le caratteristiche del microbioma tipiche delle popolazioni rurali attraverso l'interazione con ambienti naturali.

Hanno quindi coinvolto dieci bambini tra i 9 e il 14 anni residenti in aree urbane del territorio bolognese per un "intervento di biodiversità". L'intervento si è svolto in una fattoria didattica: per quindici giorni, nel contesto di un campo estivo, i bambini hanno interagito per circa dieci ore al giorno con i cavalli della fattoria, accarezzandoli e giocando insieme a loro.

"Dopo l'intervento abbiamo osservato un aumento significativo della diversità del microbioma intestinale dei bambini e una maggiore produzione di butirrato, un acido grasso a catena corta con proprietà antinfiammatorie",



dice Daniel Scicchitano, ricercatore dell'Università di Bologna e primo autore dello studio. "I cambiamenti osservati includono l'aumento di batteri benefici noti per il loro ruolo nella promozione della salute intestinale e nella bioconversione di polifenoli vegetali in metaboliti antinfiammatori, mentre non sono emerse evidenze di

trasmissione di ceppi virulenti o produttori di tossine".

L'interazione con i cavalli nel contesto della fattoria didattica ha insomma portato i bambini coinvolti ad arricchire il loro microbioma, aumentando la diversità dei batteri benefici che lo animano: risultati che suggeriscono l'efficacia delle azioni di "rewilding".

GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

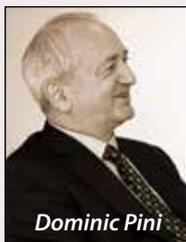
L'artista
since 1985

open every day from 12 to 12

in Golders Green
UNDER THE BRIDGE

917 Finchley Road
NW11 7PE
020 4530 9600

also available on
UberEats

DOMANDE ALL'AVVOCATO

Dominic Pini

FACILE IN UK CASSARE CONTRATTO DI DISTRIBUZIONE

Gentile avvocato

Produco lampade elettriche in Italia per uso domestico e ho un distributore nel Regno Unito da circa 10 anni. Purtroppo, non è mai stato firmato un contratto di distribuzione, ma abbiamo avuto per anni un rapporto esclusivo in relazione alla vendita.

Nel corso del tempo, il distributore ha sempre mostrato difficoltà nei pagamenti e la sua capacità finanziaria sembra essersi gradualmente deteriorata. In questo momento ci deve circa 40.000 euro.

Data la situazione dei pagamenti e l'assenza di garanzie, recentemente siamo stati costretti a non accettare nuovi ordini/consegne se non pagati in anticipo. Il risultato è stato che nel corso del 2024 abbiamo consegnato pochissimo al distributore e il rapporto professionale non sta chiaramente funzionando. Desideriamo pertanto nominare un nuovo distributore.

Può dirmi se posso rescindere il contratto perché l'attuale distributore non paga le nostre fatture e se devo pagare un'indennità al momento della rescissione? Inoltre, se posso recedere, quale periodo di preavviso devo dare al distributore?

Cordiali saluti
Pietro

Caro Pietro

Secondo il diritto inglese, un contratto può essere risolto quando una parte, con parole o comportamenti, si rifiuta di eseguire il contratto o non mostra alcuna intenzione di farlo. Il distributore ha una storia di mancato pagamento delle fatture. Non ci sono prove che, anche se il contratto dovesse continuare, il distributore sarebbe in grado di effettuare i pagamenti secondo i termini concordati. Ciò potrebbe dimostrare che il distributore ha l'intenzione di non eseguire o continuare a non eseguire il contratto verbale (repudiatory breach) e ciò potrebbe giustificare la risoluzione del contratto.

È consigliabile che lei dia un preavviso di risoluzione del contratto. La risoluzione solleverebbe la sua azienda da ulteriori adempimenti e le permetterebbe poi di nominare un nuovo distributore. In caso di preavviso scritto, il periodo di preavviso può variare da 1 a 3 mesi. Non ci dovrebbe essere alcuna indennità da pagare perché non si tratta di un contratto di agenzia commerciale, dove invece è previsto un risarcimento in caso di risoluzione.

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.



A parte gli immobili, l'unico investimento tradizionale che si può possedere fisicamente è l'oro. Che è anche disponibile in forma digitalizzata, ad esempio comprando un

fondo ETC (Exchanged Traded Commodities).

Gli ETC non sono altro che fondi quotati nei mercati finanziari, dove ad ogni quota acquistata corrisponde una parte di oro. Se chi acquista la quota, in questo caso, non si possiede fisicamente l'oro ma la società che emette tale quota ha il dovere di confermare una corrispondenza esatta tra le quote emesse e l'oro fisico.

I vantaggi di detenere quote d'oro digitale sono molteplici, tra questi vi sono: la facilità di acquisto e vendita di tali quote, operazione facilmente eseguibile da computer con un click, tramite una piattaforma di broker.

In questo caso l'oro è detenuto sia virtualmente (a portata di click) sia fisicamente. Infatti, i fondi che ci vendono le quote si affidano ad aziende che custodiscono in totale sicurezza la quantità corrispondente d'oro fisico acquistato con le quote online, sicurezza che sarebbe compromessa se l'oro fosse detenuto in casa. I costi per tale servizio sono decisamente bassi, siamo in media tra lo 0.12% e 0.2% annuo.

Un costo che potrebbe esserci, durante l'acquisto o la vendita è quello dello spread, ma siamo su cifre poco sopra lo zero. I costi di gestione dipendono poi dal broker che si utilizza per effettuare tali operazioni.

L'oro digitale, inoltre, è anche vendibile in frazioni, ovvero se si possiede una quota d'oro è possibile venderne od acquistarne una frazione, operazione impossibile da fare con l'oro fisico.



INVESTIRE IN ORO (MEGLIO SE DIGITALE)

Quindi, il vantaggio principale di possedere oro digitale è sostanzialmente quello di avere la flessibilità di gestire l'investimento in modo rapido, abbastanza facile e sicuro.

Per quanto riguarda l'oro fisico, la situazione è decisamente diversa. I metodi di acquisto sono tradizionali, ovvero si va fisicamente in negozio e si acquista la quantità di oro desiderata oppure la si riceve a casa, ordinandola online, in sicurezza. Ovviamente i rischi quando si conserva oro in casa sono alti, per questo motivo molte aziende che vendono oro si sono attrezzate con casseforti e vigilanza con tecnologia di ultima generazione per custodire il metallo prezioso acquistato dai clienti. Sempre più clienti scelgono questa opzione sicura, sono coperti infatti da un'assicurazione contro ogni evenienza in cambio naturalmente di un premio annuo pagato all'azienda o alla compagnia assicurativa.

L'azienda che vende oro ha l'obbligo, in qualsiasi momento il cliente lo desideri, di consegnare il corrispettivo in oro fisico.

Psicologicamente, possedere oro fisico potrebbe essere un vantaggio rispetto a quello digitale. Il motivo sta

nel fatto che, possedere oro digitale e tenendo traccia quotidianamente dell'andamento del metallo prezioso sul mercato azionario, si potrebbe essere tentati di vendere delle quote con un semplice click quando non è il momento di vendere o viceversa con l'acquisto, sbagliando il momento di entrata o uscita dall'investimento in situazioni di mercato volatili. Avendo invece oro fisico, si riesce tendenzialmente ad essere più ragionevoli e disciplinati di fronte all'andamento del mercato azionario.

Lo svantaggio principale nel possedere oro fisico, a parte il rischio di custodirlo in casa, è quello di non avere la possibilità di liquidità immediata come avviene con l'oro digitale una volta venduto. Infatti, per convertire il metallo prezioso in soldi bisogna recarsi in negozio ed effettuare lo scambio.

L'oro è sempre stato una forma di investimento valida, un asset affidabile, legato profondamente allo sviluppo economico e monetario a livello globale. Storicamente, questo metallo prezioso ha mostrato di aumentare di valore in periodi di incertezza ed ha rappresentato un rifugio sicuro per molti in tempi di crisi economica.

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.

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

Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

Cambia il lavoro a Londra, Preparatevi a nuova opportunità!



Elisa Sgubin

Il mercato del lavoro a Londra riflette una rapida evoluzione riscontrabile a livello globale, con profonde trasformazioni nei tre settori economici principali: primario, secondario e terziario. Ogni settore sta vivendo una rivoluzione guidata dall'innovazione tecnologica, dall'intelligenza artificiale (AI) e dai cambiamenti delle esigenze sociali ed economiche.

Il settore primario, agricoltura e risorse naturali, è tradizionalmente legato alla produzione agricola, alla pesca e alla gestione delle risorse naturali. A Londra è l'ambito meno dominante rispetto alle aree rurali del Regno Unito. Tuttavia, anche qui l'innovazione ha un ruolo fondamentale. L'agricoltura urbana, la gestione sostenibile delle risorse e l'integrazione di tecnologie come l'AI e i droni nella produzione agricola e nella sorveglianza ambientale stanno cambiando il panorama del settore.

Le competenze tecniche tradizionali, come la gestione delle colture, ora si combinano con competenze digitali come l'uso di piattaforme per l'analisi dei dati agricoli. Questo settore offre nuove opportunità a coloro che vogliono innovare e sfruttare le nuove tecnologie per migliorare la sostenibilità.

Il settore secondario, che interessa la manifattura e l'industria, riguarda in parte anche la Capitale britannica. Pur non essendo un grande centro manifatturiero, l'industria avanzata e la tecnologia di produzione stanno trasformando il settore secondario. La robotica e l'intelligenza artificiale sono ormai strumenti comuni in molti processi di produzione. La cosiddetta "Industria 4.0" sta diventando una realtà, dove automazione, big data e macchinari intelligenti guidano l'efficienza e la personalizzazione della produzione.

I ruoli che combinano abilità tradizionali con competenze digitali stanno diventando sempre più richiesti. Ad esempio, tecnici esperti nella manutenzione di macchine industriali, in grado di programmare sistemi AI per ottimizzare i processi produttivi, rappresentano una combinazione di competenze molto apprezzata.

Questa integrazione di tecnologia non riguarda solo il settore industriale. Anche il settore terziario, in particolare i servizi e la tecnologia, sta vivendo una trasformazione significativa. A Londra, il cuore del mercato del lavoro è proprio nel settore terziario, dove

finanza, servizi legali, sanità, educazione e IT costituiscono le colonne portanti dell'economia. Tuttavia, l'intelligenza artificiale e le tecnologie emergenti stanno rapidamente rivoluzionando questi ambiti.

Considerando le specializzazioni che combinano competenze tradizionali con l'intelligenza artificiale, il podio dei lavori meglio retribuiti nell'ultimo triennio appartiene a:

1. Chief AI Officer (CAIO): I dirigenti che gestiscono l'integrazione dell'intelligenza artificiale all'interno delle aziende sono tra i professionisti più richiesti e meglio retribuiti. La loro esperienza nelle strategie aziendali e la capacità di sviluppare soluzioni AI li rende fondamentali.

2. Ingegnere di Machine Learning: Questi esperti combinano la conoscenza ingegneristica con algoritmi di apprendimento automatico per creare sistemi autonomi che migliorano nel tempo. È uno dei ruoli più richiesti e con ottime prospettive di guadagno.

3. Avvocato specializzato in Diritto dell'AI: Con la crescente importanza dell'AI, il bisogno di esperti legali in questo ambito è in aumento. Avvocati specializzati nella regolamentazione dell'AI, della protezione dei dati e dell'etica della tecnologia stanno vendendo una crescita delle richieste e dei compensi.

Mentre la top 3 dei lavori in forte crescita?

1. Data Scientist con focus su AI: Le aziende di ogni settore cercano professionisti che sappiano analizzare grandi volumi di dati e utilizzarli per prendere decisioni strategiche supportate dall'AI.

2. Sviluppatore di Soluzioni AI per la Sanità: La sanità sta adottando sempre più tecnologie di intelligenza artificiale per migliorare diagnosi, trattamenti e gestione dei pazienti. I professionisti in grado di sviluppare queste soluzioni sono estremamente ricercati.

3. Esperti di Marketing con Competenze in AI: I professionisti del marketing che sanno sfruttare l'AI per analizzare i dati dei clienti e creare campagne personalizzate hanno visto una forte crescita nella domanda, grazie all'evoluzione del digital marketing.

Azzardando una previsione sulle occupazioni di successo nei prossimi cinque anni, è evidente che le competenze tradizionali si integreranno sempre più con competenze tecnologiche avanzate. Tra i lavori emergenti, è intu-

ibile una crescente importanza di:

• Esperti in Etica dell'Intelligenza Artificiale e Regolamentazione: Con la diffusione sempre più capillare dell'AI, sarà essenziale definire regole e pratiche etiche. Gli esperti in diritto e regolamentazione dell'AI diventeranno figure chiave per garantire l'uso responsabile di queste tecnologie.

• Specialisti in Automazione Avanzata per la Logistica: La gestione delle supply chain e dei sistemi logistici sta adottando tecnologie sempre più avanzate. Ciò porterà a una crescente domanda di specialisti in automazione, capaci di integrare competenze logistiche tradizionali con l'AI per ottimizzare l'efficienza operativa.

• Professionisti della Psicologia Digitale e dell'Interazione Uomo-AI: Con l'espansione dell'uso dell'AI nelle interazioni umane, ci sarà una crescente necessità di esperti in grado di analizzare e migliorare queste interazioni, concentrandosi sia sull'esperienza utente che sugli aspetti psicologici legati alla tecnologia.

Viste le opportunità emergenti e la rapida crescita di alcuni settori, è fondamentale prepararsi fin da ora per affrontare i lavori del futuro. Questo richiede un mix di apprendimento continuo e adattabilità. Ecco alcuni consigli sempre validi per essere pronti e competitivi nelle posizioni più richieste:

1. Sviluppare Competenze Tecnologiche: Conoscenze di base su AI, machine learning, analisi dei dati e programmazione sono ormai essenziali. Molte piattaforme online offrono corsi di formazione facilmente accessibili.

2. Integrare Competenze Trasversali: Anche se la tecnologia è fondamentale, le competenze trasversali come la capacità di comunicare, lavorare in team e risolvere problemi complessi rimangono imprescindibili.

3. Aggiornarsi continuamente: Il mercato del lavoro evolve rapidamente. Partecipare a seminari, workshop, conferenze e continuare a formarsi su tematiche emergenti è vitale per rimanere competitivi.

Londra e il mondo stanno vivendo una trasformazione epocale. La fusione tra competenze tradizionali e nuove tecnologie, in particolare l'intelligenza artificiale, sta ridefinendo il futuro del lavoro. Essere pronti a cogliere queste opportunità richiede formazione continua e apertura mentale verso nuove prospettive.



VORREI MUTARE IMPIEGO. COME FACCIO?

C'è chi considera inadeguata la retribuzione, chi si sente sottoutilizzato, chi non ama l'ambiente dove sgobba: di fatto circa la metà dei lavoratori dipendenti vorrebbe tentare la carta del cambiamento. Ma come farlo al meglio, senza rischiare troppo?

Sulla scia di rapporti che hanno evidenziato questo malessere, soprattutto perché c'è una crescente tendenza a valutare il lavoro alla luce di benessere e felicità individuale quotidiana, Adami & Associati (www.adamiassociati.com), una società leader nell'head hunting internazionale, ha offerto una serie di consigli "strategici" per chi desidera mutare impiego.

"Il cambiamento professionale richiede un approccio metodico e ponderato. È cruciale valutare attentamente il mercato prima di prendere decisioni drastiche", avverte Carola Adami, Ceo di Adami & Associati.

Gli esperti di Adami & Associati propongono "un processo strutturato":

1. Autovalutazione critica: "Iniziate con un'analisi approfondita delle vostre competenze, aspirazioni e valori. Identificate ciò che vi appassiona veramente nel vostro lavoro attuale e ciò che vorreste cambiare."

2. Ricerca di mercato mirata: "Esplorate il mercato del lavoro con precisione chirurgica. Individuate settori in crescita e ruoli che si allineano alle vostre ambizioni."

3. Sviluppo strategico delle competenze: "Investite in formazione mirata per colmare eventuali gap. La formazione continua è un asset inestimabile nel mercato del lavoro odierno."

4. Personal branding efficace: "Curate la vostra presenza professionale online e offline. Un profilo LinkedIn ottimizzato e un CV incisivo sono fondamentali."

5. Networking qualitativo: "Costruite relazioni professionali significative. La qualità dei contatti supera di gran lunga la quantità."

6. Approccio alle candidature: "Privilegiate la qualità sulla quantità. Personalizzate ogni candidatura in base all'azienda e al ruolo specifico."

7. Preparazione alle interviste: "Simulate scenari di intervista, focalizzandovi su come le vostre esperienze si allineano con le esigenze dell'azienda."

8. Negoziazione consapevole: "Siate preparati a negoziare non solo lo stipendio, ma l'intero pacchetto di benefit e opportunità di crescita."

"Il cambiamento di carriera è un processo di evoluzione personale e professionale. Richiede pazienza, determinazione e una visione chiara dei propri obiettivi. Con il giusto approccio, le riflessioni estive possono trasformarsi in un concreto salto di qualità professionale", sottolinea Carola Adami. *LaR*

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



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.rcelens.it/events

WWW.CHANGE MY MIND.CO

Veronica Gioscia
Counselling Psychologist
HCPC & BPS accredited

www.changemymind.co



COME FAR TESORO DELLE NUOVE MISURE ANTINCENDIO IN UK

Nuove, stringenti normative antincendio sono state introdotte in UK per rendere i nostri edifici più sicuri. Che si tratti di costruzioni residenziali o commerciali, gli aggiornamenti puntano a proteggere meglio le persone, e anche gli investimenti.

Ma come possono proprietari, progettisti e investitori navigare in questo nuovo contesto senza sacrificare estetica e funzionalità?

In qualità di architetti specializzati in sicurezza e normativa, offriamo ai nostri clienti un supporto concreto per integrare queste misure fin dalle prime fasi di progettazione.

Ecco cosa c'è da sapere per progettare o ristrutturare in sicurezza, rispettando le regole e aggiungendo valore agli immobili.

1. Materiali Ignifughi: Sicurezza e Sostenibilità

Le nuove normative richiedono materiali resistenti al fuoco, soprattutto per gli edifici a più piani o in zone urbane dense. Ciò significa scegliere materiali come intonaci ignifughi o composti avanzati che non solo rallentano la diffusione del fuoco, ma sono anche sostenibili. Materiali più sicuri e ecologici aiutano a valorizzare gli immobili, riducendo nel lungo termine anche i costi di manutenzione. Suggestivo: Se state ristrutturando o costruendo, chiedete ai progettisti di proporvi materiali ignifughi di ultima generazione, che oggi sono disponibili in vari stili e finiture. Questo migliora la sicurezza senza compromessi estetici.

2. Vie di Fuga Accessibili e Visibili

Per facilitare l'evacuazione in caso di emergenza, le norme chiedono vie di fuga chiare e accessibili a tutti, comprese le persone con mobilità ridotta. Devono esserci uscite di emergenza facilmente raggiungibili e ben segnalate, preferibilmente posizionate in punti strategici dell'edificio.

Consiglio: Se state progettando un nuovo edificio, pianificate con i progettisti per integrare le vie di fuga nel layout senza creare corridoi bui o spazi poco utilizzati. Gli edifici moderni spesso riescono a fondere sicurezza e funzionalità.

3. Sistemi di Ventilazione e Controllo del Fumo

Uno dei maggiori pericoli durante un incendio è l'inalazione di fumo. Per ridurre questo rischio, le nuove normative richiedono sistemi di ventilazione che espellano il fumo e migliorino la visibilità nelle vie di fuga. La ventilazione naturale è efficace, ma in alcuni edifici sono necessari sistemi di controllo del fumo avanzati. Se state valutando un progetto, considerate di chiedere l'installazione di sistemi di controllo del fumo, che possono essere integrati in modo discreto senza intaccare l'estetica dell'edificio.

4. Sistemi di Allarme e Sensori Avanzati

Le normative richiedono l'installazione di sistemi di allarme antincendio intelligenti, che consentono una rilevazione precoce e avvisano gli occupanti in modo rapido e chiaro. Gli allarmi collegati tra loro o a sistemi smart permettono un intervento tempestivo da parte delle squadre di emergenza e delle autorità.

Suggestivo: Nei nuovi edifici o nelle ristrutturazioni, pensate di includere sistemi di allarme con sensori di ultima generazione, compatibili con le tecnologie di gestione smart. È un investimento che migliora la sicurezza e aumenta il valore dell'immobile.

5. Accessibilità per Tutti, Sicurezza Inclusiva

Una grande novità è l'attenzione all'accessibilità per le persone con disabilità. Le vie di fuga e gli spazi sicuri devono essere progettati per garantire la sicurezza di tutti. Questo significa piani accessibili e una segnaletica che includa indicazioni chiare per persone con difficoltà motorie o sensoriali.

Consiglio: Se siete proprietari o investitori, verificate con i progettisti che i piani di sicurezza antincendio siano inclusivi e accessibili. Questo garantisce sicurezza a tutti e può migliorare la reputazione degli immobili a livello di accessibilità.

Per molti, queste norme possono sembrare una barriera, ma un approccio proattivo può trasformarle in un'opportunità. Ad esempio, scegliere materiali ignifughi può migliorare non solo la sicurezza ma anche la sostenibilità dell'edificio, garantendo prestazioni migliori e abbassando i costi di manutenzione. Inoltre, pianificare le vie di fuga fin dall'inizio permette di integrarli perfettamente nello spazio, migliorando il layout senza dover intervenire in modo invasivo successivamente.

Collaborare con professionisti che conoscono a fondo queste normative significa evitare ritardi e costi imprevisti, mentre si ottiene un risultato sicuro, funzionale e di valore. Con una gestione esperta e una consulenza mirata, queste nuove normative antincendio possono diventare un vantaggio competitivo, trasformando i vostri progetti in spazi innovativi e all'avanguardia.

Natalia Giacomino ARB, Chartered Member of RIBA



AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

HE'S PERFECT BUT AM I IN LOVE WITH HIM?

Gilda writes:

My current relationship has been going on for about seven months. He is a good, kind, present, generous, and funny man. He has all the qualities I have always wanted. But I don't know if I love him. I don't feel that passion that twists my insides. I don't lose sleep thinking about when I'll see him again. I don't feel lost when I haven't seen him for a day. Am I in love, or am I just settling for someone who treats me well after a string of toxic relationships?

Dear Gilda,

I cannot answer your question of whether you love him or not. Unfortunately, you'll have to determine that yourself. However, we can try to understand if this sense of calm you feel is a symptom of a lack of love or perhaps something else entirely.

I believe the ancient Greeks, as often happens, may offer us a valuable reflection. The Greeks left us various definitions of the word "love," two of which are particularly relevant here: Agape and Eros.

Eros is the passionate love that twists your insides, the kind that makes you ache and despair. In Sappho's words, "Eros shakes me, like a wind that falls on the oak trees." Eros is described repeatedly by the poet as this devastating feeling: "When I see you, I can't speak, my tongue is broken, a subtle fire runs beneath my skin, my eyes see nothing, my ears ring, my body sweats, a tremor seizes me, I turn greener than the grass, and I feel just a step away from death." I believe this is the type of love you are referring to when you try to measure your feelings. But when you look at your partner, you don't feel that tremor, nor do you feel on the verge of death. You feel calm, at peace, secure. Does that mean you don't love him? Why isn't Eros sweeping you away like the winds that strike the oak trees?

You are surely familiar with the love story of Penelope and Odysseus. Penelope loves her husband so deeply that she waits for him for twenty years without ever doubting he would return to her. The first ten years, he is fighting in Troy, and the next ten years, everyone believes him to be dead, but we know he is wandering the world, desperately trying to return home. When Homer recounts the conversation between the finally reunited husband and wife, he has Penelope use the word Agape when she expresses her love: "Do not be angry, do not be upset if I did not immediately tell you, when I saw you, my affection (Agape)." One of the most beautiful love stories in Greek mythology is a story of Agape, not Eros. It is unconditional, faithful love that evolves through time, without the need for dramatic proofs or turbulent emotions. It is a love that, like Penelope's, endures all difficulties, nourished by trust and dedication.

But what is true love, then? I would say both. However, I would also argue that the passionate love of Eros, if left unchecked, does not provide a good foundation for a healthy, lasting, beautiful relationship. Let me explain what I mean, as I would not want to risk offending the love of God, as Socrates warns us not to do.

In Phaedrus, Plato tells us that one day, outside the walls of Athens, Socrates hears from Phaedrus Lysias's view of love as madness: according to Lysias, lovers act foolishly and irrationally. Socrates disagrees and proposes a different view: he tells a myth as an allegory of the soul. The soul is like a winged chariot, driven by two horses—one noble, the other rebellious. The charioteer's job is to guide the soul toward higher knowledge, where true love is seen not as a destructive force but as a divine experience that elevates the soul.

For Plato, love is not madness or

physical possession. It's a force that leads us to higher beauty and truth, which connects with the calm love of Agape.

It seems to me that, for the first time, your soul's horses are in harmony, and you feel confused because you've always been accustomed to that love driven by the black horse: passionate, overwhelming, and turbulent. But you yourself have called your past relationships toxic. Now, on one hand, you desire healthy love, tired of being constantly hurt. On the other hand, you feel nostalgia for those devastating feelings, which you have learned to call "love."

Remember, emotions can be addictive. When we become accustomed to feeling a certain way, whether we like it or not, we feel the need to experience those emotions again and again. But, like all substances that cause addiction, emotions are no exception.

Before deciding that what you feel now isn't enough, try giving yourself time to detox from the rollercoaster of passions that used to keep you awake at night. When you think of him, do you want to hug him? Kiss him? Smile with him? Do you enjoy seeing him happy? Do you love looking into his eyes when he's excited about his favourite ice cream? Do you remember his quirks and find them adorable? Believe me, the fact that your stomach doesn't twist might simply mean that you've finally found someone you can trust, someone who gives you security. Perhaps you love him more than you've ever loved anyone before.

I suggest you read Attached: *The New Science of Adult Attachment and How It Can Help You Find—and Keep—Love* by Dr Amir Levine.

If you have any questions you'd like to see published in this column or need coaching, feel free to email me at hello@philosophicalhearts.com.

"Your name will be changed for privacy reasons".

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

Il Ragazzo
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

REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

Tutti



**Cucina
italiana
autentica,
direttamente
dalle migliori
cucine d'Italia**

**Vi presentiamo A TAVOLA
il nuovo canale di cucina italiana esclusivo per IL GLOBO TV**

**Dalla Toscana alla Sicilia, i nostri chef vi guideranno attraverso un'ampia varietà di
ricette tradizionali italiane – tutto direttamente dalle loro cucine in Italia.**



A TAVOLA è un canale interamente dedicato alla cucina italiana. Lezioni tenute dai più rinomati chef d'Italia, i segreti e i consigli delle cucine regionali raccontati direttamente da casalinghe e ristoratori, storie di prodotti, territori e gastronomie da ogni angolo della Penisola e tutto ciò che riguarda il mangiar bene in Italia.

DISPONIBILE ORA SU

IL GLOBO TV

PROVA 2 MESI GRATIS

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

Scarica l'app "Il Globo TV"

IL GLOBO TV

L'Italia sempre con te

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



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

TAMARINDO: BUONO ANCHE PER SALSA AGRODOLCE

Nome scientifico: *Tamarindus indica* L. (1753). Indica, unica specie del genere *Tamarindus*

Nome comune: Tamarindo

Famiglia botanica: *Fabaceae* (*Leguminose*)

Albero sempreverde, tropicale, dal portamento maestoso grazie ad un'ampia chioma caratterizzata da lunghi rami che gli permettono di raggiungere un'altezza anche di 30 metri, pur avendo un tronco contenuto, ma robusto, costituito da una corteccia rugosa dal colore grigio-marrone. Il suo sviluppo è alquanto lento (può superare i 150 anni) tanto da farlo considerare un albero plurisecolare. Le foglie rendono il tamarindo più attraente ai nostri occhi: di un colore verde brillante e dalla forma ovale, pennato-composta (ogni foglia è costituita da lunghe foglioline con disposizione opposta sui rami) esse alleggeriscono la chioma creando un effetto delicato, quasi piumato. Durante la notte, la stessa chioma si richiude in sé stessa come accade in altre specie della stessa famiglia botanica. I fiori, dal colore giallo e dalle striature rosso-arancioni, donano al tamarindo un altrettanto effetto decorativo, presentandosi in infiorescenze a grappolo, molto profumate (esse attraggono molti insetti impollinatori), che sbocciano tra aprile e maggio. Dai fiori si sviluppano lentamente, dopo circa 7-12 anni dalla semina, i frutti - baccelli marroni, leggermente incurvati, lunghi fino a 15 cm, che contengono semi lisci e duri avvolti da una polpa marrone ed appiccicosa.

Origine. Il tamarindo proviene dall'Africa orientale, in particolare dal Su-



dan, anche se, al giorno d'oggi, lo ritroviamo in molte altre regioni tropicali del mondo, tra cui l'America centrale, l'India (il maggiore produttore al mondo!) e il Sud-Est Asiatico. Si ritiene che questa sua diffusione sia stata favorita nel tempo dai commercianti arabi e portoghesi che già apprezzavano i suoi frutti e le sue proprietà salutari.

Habitat e Coltivazione. Prospera in climi tropicali e subtropicali caratterizzati da un'esposizione diretta verso la luce solare e da temperature elevate. Tuttavia, è resistente alla siccità e può tollerare brevi periodi di freddo. Se si considera di coltivarlo a temperature più miti (come nel Nord Italia) all'interno di vasi, è importante prestare attenzione ai periodi di freddo prolungati dei mesi invernali, che possono compromettere la fruttificazione. In queste condizioni, si raccomanda di proteggere la pianta in vaso spostandola al chiuso. Inoltre, cresce molto bene in terreni argillosi o sabbiosi, purché siano ben drenati per evitare il marciume delle radici.

Parti usate. La polpa del frutto, che gli conferisce un sapore agrodolce, viene largamente adoperata, in particolare in cucina per preparare bevande rinfrescanti e salse come in Africa, mentre i dolci vengono specialmente graditi in America Centrale. Per l'utilizzo della polpa, i frutti, una volta maturi, vengono raccolti, separando la polpa stessa dai semi e dalla parte esterna.

Principi attivi. Il frutto del tamarindo, specialmente la sua polpa, è una risorsa incredibile d'importanti nutrienti conferendo diversi benefici al nostro corpo. Questi nutrienti sono, per esempio, fibre solubili (come le mucillagini, le pectine), zuccheri semplici (come il destrosio) che rendono il frutto ipocalorico, sali minerali (come il calcio, il ferro, il potassio), vitamine (in particolare del gruppo B e la vitamina C) e sostanze antiossidanti (come l'acido organico tartarico) che sono indispensabili per contrastare l'invecchiamento cellulare.

Proprietà ed alcuni usi. Il tamarindo si dimostra già utile nella medicina tradizionale di molti Paesi, tra i quali l'Africa, il Bangladesh, l'India che lo impiegano, per esempio, nei casi la diarrea e di dissenteria (grazie al principio attivo della **tamarindina** che garantisce proprietà antibatteriche ed antifungine), per i dolori addominali, per i disturbi oculari e per la febbre. In particolare, la medicina popolare fa uso da molto tempo della polpa dei suoi frutti per contrastare la costipazione sia acuta che cronica e per il trattamento dei

disturbi della cistifellea e del fegato. Altresì, la medicina omeopatica se ne serve come rimedio contro il mal di stomaco. Di gran lunga a questo albero tropicale si riconoscono le proprietà lassative che si esplicano attraverso un'azione di tipo osmotico, cioè- per mezzo di alcuni principi attivi presenti nella polpa, per esempio, gli acidi organici tartarico e malico- il tamarindo è in grado di trattenere e richiamare l'acqua nel lume intestinale, rendendo più facile e morbida la defecazione. Ad esempio, prodotti contenenti estratti di tamarindo si possono reperire in commercio per ottenere il sopraindicato effetto od altrimenti sciroppi e marmellate a base di tamarindo si possono adoperare contro la stitichezza. Il tamarindo svolge a sua volta azioni antiossidanti, digestive, idratanti, tonificanti sempre per mezzo di alcuni dei suoi elementi chimici. In cosmetica, estratti di tamarindo sfruttano le proprietà idratanti e tonificanti e vengono applicati sulla pelle sottoforma di gel o sieri.

In cucina. Vi propongo una ricetta molto semplice per la preparazione di una salsa agrodolce al tamarindo che si può abbinare con il riso bollito, il pesce, l'arrosto, il pollo con le verdure o anche per condire le insalate.

Ingredienti: 250g di polpa tamarindo, 100ml d'acqua, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di peperoncino rosso in polvere, 1 cucchiaino di aglio liofilizzato.

Si procede direttamente nell'estrarre la polpa dai baccelli del tamarindo per poi trasferirla in un pentolino dove si aggiungono tutti gli altri ingredienti. Si mescola il tutto ed in seguito si mette il pentolino sul fuoco continuando a mescolare. Il risultato è quello di ottenere una salsa dalla consistenza desiderata, meglio addensante, che deve essere priva di ogni grumo (se volete, la salsa, prima di accompagnarla ad un pasto, si può anche frullare).

Curiosità. Precisamente, il nome tamarindo è una translitterazione dall'arabo Tamar Indi che vuol dire "dattero dell'India". Invece, come sappiamo, il frutto del tamarindo, che ricorda molto le nostre carrube, ha le sue radici in Africa, da dove si spostò in Europa con le crociate. Per di più, all'epoca della regina Vittoria, gli Inglesi lo commercializzarono e non solo: si racconta che gli Inglesi, quando si recavano nei quartieri dei nativi, in particolare a Goa (città sulle coste occidentali indiane), per tenere lontano i nativi, portavano con loro un baccello di tamarindo perché pensavano che fosse abitato da demoni. E così gli stessi nativi cominciarono a definire gli Inglesi "teste di tamarindo".



Segue da pag.1

MIGLIORI RAPPORTI...

are being introduced as part of our transformation and digitisation of the UK border. They will enable a more efficient customer experience and cement the UK as a world leader in border security". Siamo quindi ancora una volta in zona Brexit, malgrado i laboristi oggi al potere a Londra fossero contrari all'uscita dall'Ue: si tratta di riprendere al massimo il controllo delle frontiere, messo a dura prova dall'arrivo dei barconi dalla Francia.

Chi ottiene questo visto digitale (necessario anche per bambini da zero anni e con la possibilità di ingressi illimitati per un biennio, gli unici europei esentati sono i soliti irlandesi) potrà stare nel Regno Unito per turismo fino a una durata massima di sei mesi. Sia chiaro: turismo. Per lavorare è necessario un visto ad hoc, con una procedura più complessa. Dettaglio bizzarro: avete bisogno del visto Eta anche se atterrate in un aeroporto britannico in transito, senza uscire dallo scalo e senza presentarvi al controllo passaporti.

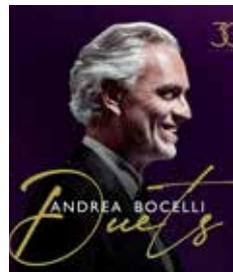
L'Eta è già da qualche mese in fase di avanzata sperimentazione per i cittadini di Qatar, Bahrain, Kuwait, Oman, Emirati Arabi Uniti, Arabia Saudita e Giordania.

Va sottolineato che il Muro dei Visti non risparmia nemmeno le visite scolastiche e di esso faranno le spese dal prossimo maggio anche i sudditi di Sua Maestà in visita nei Paesi Ue dell'area Schengen (dove esiste la libera circolazione e che non include Bulgaria, Croazia, Cipro, Irlanda e Romania): dovranno anch'essi ottenere un permesso digitale di ingresso chiamato Etias (European Travel Information and Authorisation System), che li abilita a viaggiare verso la zona Ue in modo illimitato per tre anni ma ogni volta con un soggiorno massimo di 90 giorni. Più modica la spesa: appena 7 euro tra i 18 e 70 anni, per le altre fasce d'età non si paga nulla.

Per non farsi mancare niente incombe sui viaggiatori extra-comunità nell'area europea Schengen anche l'Ees (Entry Exit Scheme) che prevede la registrazione dei dati biometrici (impronte digitali incluse) e che è stato già a più riprese rimandato per il rischio di creare colossali ingorghi ai controlli di frontiera.

LaRadedizione

ANDREA BOCELLI SCALA BILLBOARD CLASSICA, È RECORD MONDIALE



Andrea Bocelli aggiunge un altro record mondiale nell'anno del suo 30ennale di carriera. Negli Usa "Duets: 30th Anniversary", il suo nuovo disco, ha debuttato al n.1 della classifica Billboard degli album classici e al n.1 della classifica degli album classici crossover. Un ennesimo record che fa del tenore italiano il primo artista a guadagnare per ben 22 volte la vetta della classifica Classica e 16 quella della Classica Crossover. Un traguardo mai ottenuto da nessuno al mondo.

"Duets", uscito lo scorso 19 ottobre, riunisce molte delle collaborazioni più amate di questi ultimi tre decenni e brani nuovi, in una raccolta di 32 tracce che abbraccia tutta la sua carriera. All'interno, le sue collaborazioni con Luciano Pavarotti e Stevie Wonder, i duetti con Bono, Ed Sheeran, Céline Dion, Dua Lipa, Jennifer Lopez, Sarah Brightman, Giorgia, insieme a nuovi duetti registrati appositamente per questo album con Elisa, Karol G, Shania Twain, Chris Stapleton, Gwen Stefani, Marc Anthony, Sofia Carson, Lauren Daigle, Matteo Bocelli e Hans Zimmer.

LaR

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

needine

Cosa sai sui programmi di studio in Inghilterra?

Servizio gratuito di supporto

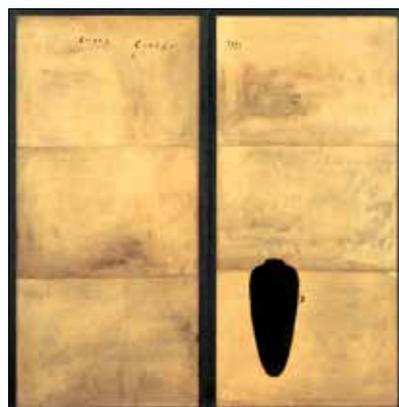
- Lista dei corsi e relative informazioni
- Consulenza personalizzata per la scelta del percorso
- Info sull'applicazione alle università
- Info sull'applicazione a Student Finance

Lezioni flessibili e fondi governativi

- Info a 0€ di lezioni per il corso di master
- Info sui corsi a 0€
- Info a 0€ di lezioni per il corso di master
- Info sui corsi a 0€

Servizi disponibili solo per studenti universitari e colleghi italiani

Arte e Diplomazia si incontrano a Londra: Italia in primo piano con Pizzi Cannella



Contemporanea di Torino, la Collezione Unicredit e la Collezione SanLorenzo, hanno suscitato grande interesse tra critici, appassionati e collezionisti internazionali. Sotto l'egida del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e nell'ambito della "Giornata del Contemporaneo", la mostra ha avuto il prestigio di essere inserita tra gli eventi collaterali di Frieze Masters, garantendo così una visibilità ancora maggiore e attirando un pubblico qualificato, aumentando il rilievo dell'arte italiana sulla scena globale. La curatela della mostra è stata affidata a Elena Geuna, curatrice di fama internazionale e consulente della Fondazione Pinault, nota per importanti progetti espositivi come le mostre di Jeff Koons a Napoli e Versailles e di Damien Hirst a Palazzo Grassi e Punta della Dogana a Venezia. La mostra - proposta dall'11 al 28 ottobre - ha incluso opere dagli anni Novanta fino a realizzazioni recenti, presentando un viaggio immaginativo ed emotivo attraverso trent'anni di ricerca artistica. Si evidenziano così la capacità di Pizzi Cannella di far dialogare la pittura con atmosfere, culture e influenze artistiche diverse.

figurativo e l'astratto, sollevano interrogativi sulla condizione umana, combinando forme, colori e materiali in composizioni espressive e concettuali. Nel discorso inaugurale, il Console Generale d'Italia a Londra, Domenico Bellantone, ha sottolineato il ruolo fondamentale dell'arte contemporanea italiana come veicolo di diplomazia culturale: "L'arte è un canale essenziale per valorizzare il nostro patrimonio culturale e proiettare un'immagine dinamica dell'Italia, culla dell'arte classica e del Rinascimento, e oggi protagonista sulla scena artistica internazionale." Bellantone ha ricordato la creazione della "Collezione Farne-sina", che dal 2000 raccoglie circa 700 opere di artisti italiani contemporanei, come parte della strategia culturale del Ministero degli Affari Esteri per promuovere l'Italia nel mondo. Francesco Bongarrà, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, ha evidenziato la sinergia con il Consolato Generale, definendola essenziale per promuovere il talento artistico italiano a livello internazionale.

Parte della fervente comunità artistica del quartiere San Lorenzo a Roma, dove lavorava insieme ad altri artisti presso l'ex Pastificio Cerere, Pizzi Cannella ha esplorato nuove soluzioni formali, rivisitando il disegno, la pittura e la manualità in un dialogo tra tradizione e innovazione. Le sue opere, con una cifra stilistica che spazia tra il



ESTORICK: INCURSIONE NEL MONDO DELLA POESIA SPERIMENTALE

La Estorick Collection inizia il 2025 con un'esplorazione approfondita del mondo rivoluzionario della poesia sperimentale, ospitando una mostra di opere d'arte e correlate pubblicazioni in arrivo dalla Collezione Bonotto.

La mostra - in calendario dal 15 gennaio all'11 maggio al museo londinese specializzato in arte italiana moderna - include un nucleo di opere importanti di Carlo Belloli, le cui composizioni minimaliste degli anni '40 hanno anticipato la poesia concreta. Saranno inoltre esposte opere di molte altre figure, da Vincenzo Accame a Corrado Govoni, da Dom Sylvester a Filippo Tommaso Marinetti.

Partendo dall'audace e anticonvenzionale approccio al linguaggio e alla tipografia del Futurismo, questa mostra immersiva guida il pubblico attraverso 100 anni di innovazione poetica internazionale che hanno visto l'emergere di numerosi movimenti e tendenze verbo-visive significative, tra cui la Poesia Concreta e la Poesia Sonora, tutte caratterizzate dall'ambizione di Filippo Tommaso Marinetti - il fondatore del movimento futurista nel 1908 - di "raddoppiare la forza espressiva delle parole" enfatizzando e sfruttando le dimensioni visive e sonore del linguaggio.

Al centro dell'esposizione all'Estorick c'è una riflessione sul ruolo di lunga data rivestito dalle riviste nella diffusione della ricerca poetica all'avan-

guardia e sul loro straordinario successo nel favorire una comunità creativa internazionale nell'era pre-Internet. Le correlate pubblicazioni erano organi militanti, laboratori attivi, sperimentazioni in stampa e attraverso di esse artisti e poeti visivi hanno sviluppato nuove possibilità espressive e soluzioni estetiche.

Dai primi anni Settanta ad oggi la collezione Bonotto ha raccolto oltre ventimila "testimonianze" tra opere, documentazioni audio, video, manifesti, libri, riviste ed edizioni sulle ricerche verbo-visive internazionali condotte dalla fine degli anni Cinquanta. L'ha creata una famiglia di industriali tessili con più di un secolo di storia alle spalle. Si trova all'interno dei 10.000 metri della Bonotto Spa (uffici, linee produttive, magazzini) a Concesera in provincia di Vicenza. *LaR*



OPERA DI LONARDI IN AMBASCIATA PER LONDON FRIEZE 2024

Al pari del Consolato Generale anche l'Ambasciata d'Italia in UK ha partecipato all'edizione 2024 di London Frieze, imperdibile grande fiera per gli amanti dell'arte contemporanea. Lo ha fatto esponendo 'Senza Tempo', un'opera tessile realizzata dall'artista Adalberto Lonardi e ispirata a una sua poesia palindroma (e cioè leggibile nei due sensi).

Stampata in digitale, arricchita da ricami a mano in chiffon, organza, velluto e seta e rifinita con applicazioni in oro e argento, l'opera di Adalberto Lonardi è stata collocata nel contesto di grandiosità della scalinata centrale dell'ambasciata nel cuore di Mayfair, accanto ad arazzi risalenti al 1600. I colori rosso, rosato e bianco di "Senza Tempo", con accenni di verde e blu,



evocano sia i colori del vino che il paesaggio dei vigneti.

"L'Italia - ha dichiarato l'ambasciatore

re Inigo Lambertini - è riconosciuta a livello globale come un centro d'arte e Frieze, la principale fiera d'arte del Regno Unito e una delle più importanti a livello mondiale, offre una piattaforma ideale per esibire il talento italiano. Siamo lieti che Pasqua Vini abbia reso disponibile, ai visitatori della nostra Ambasciata, un'opera d'arte speciale, da ammirare nei prossimi mesi e che celebra due delle nostre eccellenze di fama mondiale: la creatività e il vino".

London Frieze 2024 si è svolta dal 9 al 13 ottobre. Adalberto Lonardi è basato a Londra e sul suo sito online si presenta come "an Italian artist and creative director working at the intersection of art and design with a focus on public engagement and community empowerment".



Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY
Phone: 020 3581 1747
www.panecuzato.com - booking@panecuzato.com

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tormenti in Sicilia

T: +44 (0)20 8443 7310
M: +44 (0)7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.gaetano](https://www.skype.com/name/alfano.gaetano)

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

2 VENETI

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



Console Alessandro Mignini e Flavia Catena

La "Rabbia" della siciliana Flavia Catena ha vinto la terza edizione di Match Point, concorso organizzato da "Il Circolo" per racconti inediti scritti in italiano da residenti nel Regno Unito.

Flavia Catena è stata premiata "per la capacità di esplorare il tema dell'incertezza del futuro con una forte, avvincente allegoria; il taglio originale nell'affrontare il genere distopico; la creazione di un'atmosfera intensa e inconfondibile; l'equilibrio di un rac-

conto in bilico tra narrazione esplicita e mistero".

Al secondo posto è arrivata Alessia Piermarini con "La musica dentro" e terzo, con "Il dito", Max Mauro.

Flavia Catena è siciliana, si è laureata in Editoria e Giornalismo alla Sapienza di Roma, per poi specializzarsi in fotografia di reportage a Milano. Per nove anni ad Oxford, adesso vive a Londra dove lavora come fotografa professionista. Quando non scatta scrive e fa la

FUTURO O NO? IL CIRCOLO PREMIA RACCONTO DI FLAVIA CATENA

volontaria in alcuni musei della città. Ha pubblicato racconti su antologie e riviste come Lunario, Spaghetti Writers, L'Appeso. La sua prima raccolta di racconti, "Il coraggio di Bradamante", è in uscita per Edizioni Kalós.

La cerimonia organizzata dalla charity italiana presente da quasi trent'anni nel Regno Unito in campo culturale si è avvalsa della collaborazione di Londra Scrive, la scuola di scrittura creativa fondata dallo scrittore Marco Mancassola. Si è svolta lo scorso 17 ottobre nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra.

"Futuro o no?" era il tema di quest'anno, una chiamata per racconti sul tema

del futuro in tutte le possibili declinazioni: visioni del futuro dell'umanità, tecnologie che avanzano o nuove società; oppure storie contemporanee basate sulle nostre vite e sulle scelte, i progetti, i sogni, le relazioni, le speranze che possono influenzarle.

La serata di premiazione - aperta con i saluti del Console italiano di Londra Alessandro Mignini e di Simona Spreafico, presidente de "Il Circolo" - è stata condotta da Etta Carnelli De Benedetti, direttrice de Il Circolo. Durante l'evento brani dei tre racconti premiati sono stati letti dall'attore Alex Marchi.

Con circa ottanta racconti partecipanti, Match Point ha confermato la

sua popolarità tra gli italiani e italo-foni del Regno Unito. La qualità dei testi partecipanti ha impressionato la giuria, composta da professionisti della scrittura e dell'editoria. I vincitori del premio possono contare su un percorso di editing professionale e nella pubblicazione sulla rivista letteraria Cattedrale - Osservatorio sul racconto, partner del concorso.

Match Point ritornerà nel 2025 con un tema avvincente: "il viaggio". Fisico o metaforico, certamente un argomento in grado di stuzzicare la creatività dei partecipanti.

LaRedazione



IL VOLO PROPONE AL ROYAL DRURY LANE IL SUO NUOVO ALBUM

IL VOLO ha incominciato lo scorso 6 ottobre a Londra un nuovo tour internazionale, organizzato con l'obiettivo di presentare il suo ultimo album: "Ad Astra", e ha ancora una volta fatto centro.

Il famoso trio italiano, specializzato in pop opera, ha incantato il pubblico londinese esibendosi in un concerto sold out al Theatre Royal Drury Lane, una delle location più prestigiose e storiche della metropoli londinese.

I tenori Pietro Barone e Ignazio Boschetto e il baritono Gianluca Ginoble, da quindici anni sulla breccia, hanno saputo conquistare la ricca platea di fan che tra lunghi applausi e standing ovation ha contribuito a rendere ancora più speciale la serata. Hanno proposto non soltanto brani dell'ultimo album ma anche grandi successi della tradizione musicale italiana e del repertorio ormai consolidato del gruppo.

Il World Tour andrà avanti fino ai primi mesi dell'anno prossimo, con tappe anche negli USA, in Canada e in America Latina.

LaR

IL TOP DELL'ARTE SENESE PRESTO ALLA NATIONAL GALLERY



Opere di Duccio di Buoninsegna, Pietro e Ambrogio Lorenzetti e Simone Martini saranno dall'8 marzo al 22 giugno 2025 al centro di una grande mostra alla National Gallery di Londra: un'occasione unica per meglio conoscere una serie di capolavori assoluti dell'arte senese.

"Siena: the Rise of Painting: 1300-1350" si intitola la mostra. Arriverà nella metropoli britannica dal Metropolitan Museum di New York dove è stata inaugurata lo scorso 13 ottobre e dove resterà in cartellone fino al prossimo 26 gennaio.

Prima della peste del 1348, l'arte senese si configura come fortemente innovativa, animata da un fervore umanistico che avrebbe aperto la strada alle stagioni successive, in particolare al Rinascimento.

La grande esposizione si compone di oltre cento opere fra sculture, pitture e oreficerie, molte delle quali provenienti dall'Arcidiocesi di Siena - Colle di Val d'Elsa - Montalcino, dall'Opera della Metropolitana di Siena e da altri poli museali e siti culturali toscani, tra i quali la Pinacoteca Nazionale di Siena.

Fra i prestiti più cospicui dell'Arcidiocesi è l'icona bizantina detta Madonna del Carmine, con la sua riza metallica: piccola immagine di una Madonna odighitria, dipinta su legno, con un'oreficeria in parte originale, da poco esposta al Museo Diocesano di Siena, presso l'Oratorio di San Bernardino in Piazza San Francesco. La preziosa icona, giunta a Siena a seguito dell'Ordine dei Carmelitani intorno alla fine del XIII secolo (probabile data di esecuzione), proviene

dalla Chiesa di San Niccolò al Carmine.

Un altro celebre capolavoro del Museo Diocesano presente nella mostra è la Madonna del Latte di Ambrogio Lorenzetti del 1330 circa, uno dei dipinti più rivoluzionari dell'arte senese del Trecento. Ambrogio riprende qui un tema ben noto alla tradizione iconografica bizantina (la Vergine che allatta il Bambino al seno) e lo innesta nel suo percorso gotico, tratteggiato da naturalismo e umanesimo, che il dotto pittore intraprende, forte della grande lezione di Duccio, di Simone e del fratello Pietro. Del medesimo artista saranno esposte alla National Gallery le due sinopie dell'affresco dell'Annunciazione, provenienti dall'Eremo di San Galgano a Montesiepi, nei pressi dell'Abbazia, che attestano un progetto iconografico iniziale diverso - che concepiva anche in questo caso l'umanità di Maria - rispetto alla versione finale adottata.

Dal patrimonio diocesano provengono anche una lastra di marmo incisa e decorata a cere policrome, raffigurante una Crocifissione fra i dolenti, di un artista senese degli inizi del XIV secolo, oggi custodita nel Palazzo Arcivescovile ma proveniente dalla chiesa di San Pellegrino alla Sapienza, e la testa del Crocifisso di Lando di Pietro (1338), conservata nel Museo della Basilica di San Bernardino all'Osservanza, scultura lignea frantumata dai bombardamenti degli Allea-



ti che colpirono la Basilica nel 1944. Insieme ai resti furono rinvenuti due cartigli ex-voto che attestano il nome dell'autore, la data di realizzazione e una struggente preghiera vergata dalla mano dello stesso Lando.

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

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

il gelato di **Ariela**

PASSIONATE ABOUT GELATO

La Credenza
Italian delicias 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

LAURA PAUSINI INCENDIA L'02 SHEPHERD'S BUSH EMPIRE

Laura Pausini ha iniziato alla grande a Londra l'ultima leg della sua decima tournée mondiale, il WORLD TOUR WINTER 2024: per due sere "sold out", il 4 e 5 novembre, ha incendiato il palcoscenico dell'02 Shepherd's Bush Empire con uno show di due ore e mezzo di musica senza sosta.

La cantante italiana più premiata al mondo ha strappato applausi a catena al pubblico alternando le hit più famose ad alcuni dei brani dell'ultimo album, Anime Parallele, tra cui il singolo CIAO/CHAO, pubblicato a settembre.

Questo brano chiude la tracklist del nuovo album, recentemente nominato ai prossimi Latin GRAMMY® Awards come Mejor Album Vocal Pop Tradicional. Un ennesimo riconoscimento per Laura Pausini da parte dalla Latin Recording Academy™, che solo un anno fa le ha conferito il titolo di Person of the Year 2023.

Il Laura Pausini World Tour 2023 2024, ha preso il via il 27 febbraio 2023, con una speciale maratona live di 24 ore, tra New York, Madrid e Milano, per espandersi a raggera prima nelle stori-



che piazze di Venezia e Siviglia, poi nei palazzetti e nelle arene più importanti di tutto il mondo coinvolgendo in tutto circa 450.000 spettatori, tra Europa, Sud America e Stati Uniti.

Per la cantante si tratta del tour dei record, che ha superato ogni aspettativa con il 25% in più dei paganti rispetto ai precedenti e la incorona l'artista femminile più performante della

Penisola a livello mondiale.

Cinquant'anni compiuti lo scorso 19 maggio, nata a Faenza in provincia di Ravenna, Laura Pausini è sulla breccia dal lontano 1993 quando vinse il festival di Sanremo nella categoria "Nuove Proposte" con il brano "La solitudine". Da allora ha inanellato un successo dietro l'altro, anche all'estero.

LaRedazione

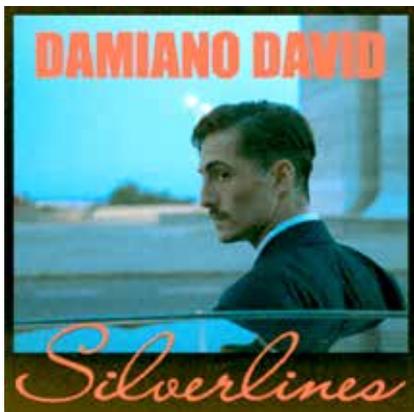
DAMIANO DEBUTTA DA SOLISTA, MÅNESKIN VERSO IMPLOSIONE?

I Maneskin sono sull'orlo dell'implosione? L'interrogativo ha preso forza negli ultimi mesi dopo che Damiano David – il personaggio musicalmente più in vista della band italiana – ha annunciato il suo debutto come solista.

Damiano ha compiuto il suo esordio pubblicando a fine settembre per Somy Music Italy il brano "Silverlines".

Una carriera a dir poco straordinaria, quella di Damiano David: dalle strade di Roma, dove ha iniziato il suo percorso, fino al successo internazionale che lo ha portato ad affermarsi in poco tempo come una vera e propria star nella scena musicale mondiale. Come cantautore, frontman e inconfondibile voce dei Måneskin, Damiano ha ricevuto ovunque premi e riconoscimenti, raccogliendo consensi da pubblico e critica e venendo spesso elogiato per il carisma, la presenza scenica e la potenza vocale.

Damiano si è detto pronto ad intraprendere un percorso da solista per "la necessità di esprimere una parte più personale e intima di sé". In un video ha fatto accenno a questo nuovo capitolo molto personale con queste



parole: "Ho viaggiato in tutto il mondo per trovare la mia voce, solo per finire dove tutto è iniziato...oggi è il primo giorno della mia vita".

I quattro moschettieri Måneskin - Victoria (basso), Damiano (voce), Thomas (chitarra) ed Ethan (batteria) - hanno iniziato suonando come "buskers" per le strade della loro adorata città natale, Roma, ancora adolescenti nel 2015. In pochi anni sono stati acclamati da pubblico e critica a livello mondiale, tanto da essere considerati la forza trainante della rinascita della musi-

ca rock in tutto il mondo. Con il loro sound crudo, energico e distorto hanno riportato il rock'n'roll ai vertici delle classifiche internazionali in un perfetto mix con i gusti contemporanei. Nel 2021 hanno vinto il Festival di Sanremo e l'Eurovision Song Contest con il brano "ZITTI E BUONI".

Le voci di scioglimento dei Maneskin, reduci da un ulteriore tour mondiale di grande successo, sono corse anche per i progetti in solidaria della bassista Victoria che ha pubblicato da poco un singolo assieme alla popstar brasiliana Anitta.

Va detto che i due Maneskin con velleità di carriere parallele se non separate dal gruppo hanno entrambi smentito ogni ipotesi di scioglimento: "la band sta alla grande, stiamo lavorando su cose nuove, non cambierà nulla", ha dichiarato Damiano. "Abbiamo appena terminato il nostro tour ed è andato alla grande, quindi ora ci stiamo solo godendo un piccolo momento di relax, ma ovviamente non abbiamo ancora finito", gli ha fatto eco Victoria.

LaRedazione

Omaggio anglo-fiorentino al "donnaiolo" Puccini

Annualmente a cavallo di ottobre/novembre, dopo 30 anni di crescente entusiasmo, Lucca Comics and Games si conferma la più importante fiera internazionale in Europa di fumetti e giochi.

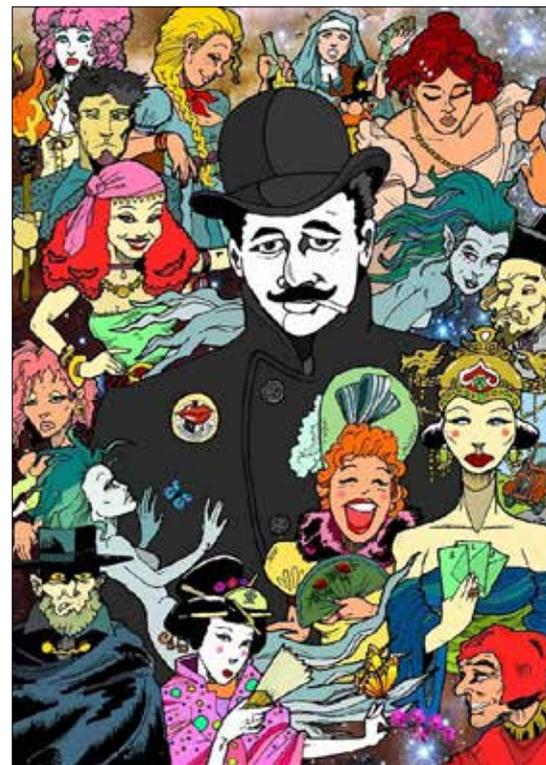
Nonostante l'ingresso a pagamento, la manifestazione attira migliaia di persone di ogni età, che per 5 giorni affollano la città. Questa diventa anche palcoscenico di personaggi di fumetti, carte, videogiochi: un'occasione per travestirsi da eroi delle fantasmagoriche storie illustrate dei giornalini dell'infanzia o di quelli più aggiornati in film e videogames.

E, nell'anno celebrativo di un 'gigante' lucchese (quest'anno ricorre il centenario della morte), non poteva mancare Giacomo Puccini in fumetto. A questo proposito fa il suo ingresso anche Amos The Dark, vignettista fiorentino residente da molti anni a Londra, già autore di 'All Is Not Well', prima raccolta di sue vignette, recentemente presentata con successo a Firenze e in Versilia.

Con profonda capacità di osservazione e attenzione ai dettagli, Amos ha il talento di cogliere l'ironia insita in ogni situazione, dandole forma in vignette satiro-umoristiche con tratto sicuro e pulito. Il suo stile spesso esuberante affolla di immagini comiche i suoi disegni, rigorosamente fatti a mano, che sono l'apoteosi del 'not politically correct' nel trattare temi sociali, religiosi, politici e sessuali, estrapolati anche nel regno della fantasia pura, con una vena generalmente dark. Ma sconfinata anche nel reame del mito e della magia con risata spontanea, senza rancore, divertendosi a interpretare soggetti seri con allegra malizia.

Ecco quindi Puccini e il suo 'tallone d'Achille', ovvero circondato da una folla di donne, quasi tutte le eroine delle sue Opere, raffigurate in versione vignetta con ironico rispetto. Chissà che non la pensasse così anche il grande compositore, che dopotutto, sotto il mantello della incensante fama, rimase un toscano capace di non prendersi troppo sul serio, come nelle vignette di Amos The Dark.

Margherita CALDERONI



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
maxcare@btconnect.com
maximumcare.co.uk

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



GLI ORRORI DELLA TRINCEA IN WWI

RIEVOCATI AL CONSOLATO DI LONDRA

Le difficoltà e gli orrori vissuti dai soldati durante la Prima Guerra Mondiale sono al centro di un libro, "La dura vita della trincea", che lo scorso 30 ottobre è stato presentato al Consolato Generale d'Italia a Londra e che ha il merito di offrire un ritratto intimo e completo della sopravvivenza al fronte.

Il volume – scritto da Luigi Damiano assieme alle figlie Eleonora ed Elisa - approfondisce molti aspetti della Prima Guerra Mondiale spesso ignorati concentrandosi particolarmente sulla sofferenza dei soldati e sulle loro strategie di adattamento. Capitoli come "La tregua di Natale", "Il ruolo delle donne nella Grande Guerra" e "Lo spionaggio" gettano luce su episodi chiave del conflitto. Non mancano analisi sul ruolo cruciale di "I dirigibili" nel fronte aereo e sull'impatto devastante dell'epidemia di "Influenza Spagnola" che colpì i militari.

L'opera – pubblicata da Grafiche De Bastiani e presentata nella metropoli britannica alla presenza dei tre autori su iniziativa del Circolo MIE di Londra, in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia e il Museo della Grande Guerra di Redipuglia - esplora le esperienze più intime e umane del conflitto, come "I canti dei soldati", "Gli animali nella Grande Guerra", e l'importanza dell'arte e del cinema come strumenti per l'elaborazione del trauma. Gli autori offrono una visione emozionante e rigorosa della vita al fronte, trattando anche temi legati alla "Medicina nella Grande Guerra", e alla vita dei "Reduci" e dei "Mutilati" che hanno dovuto affrontare un difficile ritorno alla normalità.

"Con l'entrata in guerra – spiegano gli autori – l'Italia mobilitò milioni di uomini che dovettero fare i conti con una diversa idea di Patria, separandosi dai propri affetti e luoghi, alterandone lo stile di vita quotidiano e di conseguenza la salute mentale; essi andavano a combattere un nemico per la maggior parte di loro sconosciuto sottostando ad ordini assurdi e confidando in una veloce risoluzione del conflitto. Il campo di battaglia divenne luogo di condivisione di dialetti, lingue ed usi e costumi diversi. Nonostante l'orrore della guerra, la nostra fortuna è stata quella di poter accedere a fonti orali e scritte come racconti dei sopravvissuti o diari ed epistole, sebbene filtrati dalla censura".

"Il libro – sostengono i Damiano – racconta fatti e vissuti riguardanti paesi e popoli diversi, tra cui quello britannico, come ad esempio i bombardamenti degli Zeppelin sui cieli di Londra e Edimburgo e di alcune V.A.D. come Vera Brittain, Agatha Christie, Agnes Warner ed altre crocerossine, come pure di scrittori e poeti britannici come Alan Seeger, Isac Rosemberg, Joe McCrae, solo per citarne alcuni, per terminare con i Monumenti e i Sacrari, anche questi non solo quelli dedicati agli italiani. Al termine di tutti i capitoli sono inserite le trascrizioni di lettere o racconti di soldati o di civili".

"Silenzi e grida nella Grande Guerra" è il sottotitolo del volume che è stato presentato a Londra in concomitanza con le celebrazioni dello scorso 3 novembre per i Caduti Italiani di tutte le Guerre al Cimitero Militare di Brookwood e si conclude con una riflessione sull'eredità del conflitto e sulla "elaborazione del lutto" tramite i Sacrari, toccando il tema della memoria collettiva e della costruzione dei luoghi di commemorazione.

Comandante di Stazione dell'Arma dei Carabinieri, Luigi Damiano ha già pubblicato due studi sullo stesso argomento: "1915-1918. Aneddoti, scritti ed immagini dal fronte" e "1914-1918. Un mondo in subbuglio. Curiosità, Orrori e Idiozie nella Grande Guerra".

LaR



Mostra del surrealista pop Accardi alla Eden Gallery

All'Eden Gallery di Londra, tra Soho e Hyde Park, dal 10 al 30 ottobre, Leonardo da Vinci ha incontrato Topo Gigio, Michael Jackson Paolo Veronese e Keanu Reeves Raffaello in un gioco cromatico e surrealista che spazia dal Rinascimento agli anni Ottanta propo-

nendo un'Italia pop, nostalgica, giocosa e al tempo stesso classica, grazie alle tele dell'artista campano Angelo Accardi.

Con le sue opere (è pittore e scultore), Accardi rilegge la grande tradizione del Rinascimento italiano, da Paolo

Veronese a Raffaello, fondendo i loro linguaggi con il surrealismo pop e creando narrazioni visive in cui i suoi celebri struzzi diventano protagonisti di scenari imprevedibili, in un'atmosfera nostalgica. La mostra è stata un'occasione unica per esplorare l'opera di un artista noto per il suo stile citazionista e la capacità di coniugare tradizione e modernità in un mix ironico e provocatorio. I visitatori sono stati invitati a immergersi in un'esperienza estetica che sfida le convenzioni temporali e stilistiche, ponendo l'arte italiana al centro di un dibattito attuale e dinamico.

Pittore e scultore, esponente del cosiddetto Pop Surrealism, Angelo Accardi nasce nel 1964 a Sapri in provincia di Salerno dove, negli anni Novanta, inizia la sua ricerca sulla nuova figurazione e a sperimentare tecniche e materiali per le sue sculture. Nei primi anni 2000 dà vita alla serie "Misplaced" dove introduce per la prima volta la figura dello struzzo che assume in sé l'elemento imponderabile della società liquida contrassegnata da una paura indefinita.

Ad oggi le sue opere sono distribuite in esclusiva da Eden Gallery, tra le sedi di New York City, Miami, Londra, Aspen, Las Vegas, Dubai e in Italia da Deodato Arte.

LaRedazione

IL CRICKET ITALIANO RITORNA A 39 BELGRAVE SQUARE 40 ANNI DOPO

Sono passati più di 40 anni dalla sera del 23 agosto 1984 quando l'Istituto Italiano di Cultura ospitò una serata in onore della Nazionale italiana di cricket in tournée a Londra. In quella occasione 200 persone gremirono le sale del 39 di Belgrave Square costringendo l'intendente dell'epoca, il leggendario cavalier Cipriani, a ricorrere all'esplicito spegnimento delle luci per porre fine all'evento.

Seppur in modo decisamente meno caotico, la storia si è ripetuta lo scorso 22 ottobre. Con un autentico atto di fede, il direttore dell'Istituto Francesco Bongarrà ha allestito una serata sul cricket nello Stivale con particolare riferimento all'impatto sociale provocato dal gioco inglese nelle città italiane, considerando il milione e passa di immigrati subcontinentali che, nel frattempo, hanno eletto l'Italia a loro nuova casa.

Con Simone Gambino, presidente onorario della Federazione Cricket Italiana, a dirigere l'orchestra davanti



a un folto pubblico, sono intervenuti speaker autorevoli quali Roger Knight, Segretario del Marylebone Cricket Club (MCC) dal 1994 al 2006, Alfonso Jayarajah, colui che iniziò mezzo secolo fa la pratica del cricket a Roma, Renzo Parodi, storica firma del Secolo XIX, e il trio composto da Giacomo Fasola, Ilario Lombardo e Francesco Mosca-

telli, autori 10 anni fa di Italian Cricket Club, un libro estremamente incisivo che descrive nove storie d'integrazione italiana legate al gioco.

La serata si è chiusa in bellezza con un rinfresco organizzato e fornito da Enzo Oliveri, presidente dell' Association of Italian Chefs in UK.

office@villascalabrini.co.uk
Tel: 0208 2075713

We are now accepting new admissions

Villa Scalabrini
Residential Senior Living
in Hertfordshire
Since 1986

www.villascalabrini.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

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Il passato è un morto senza cadaver - Antonio Manzini - Sellerio Editore

Quando viene chiamato su una strada di montagna, al vicequestore Rocco Schiavone basta uno sguardo per capire di trovarsi di fronte a una rottura del decimo livello della sua personalissima classifica. Un ciclista, infatti, è stato vittima di un incidente. Il morto si chiama Paolo Sanna, un cinquantenne che da un po' di tempo abita in zona ma che apparentemente nessuno conosce. Dai primi accertamenti risultano subito delle stranezze. Sanna era abbiente se non addirittura ricco, ma senza occupazione, nel tempo aveva cambiato periodicamente residenze in tutto il Nord Italia, sporadiche e superficiali amicizie, qualche amore senza conseguenze, parenti lontani e poco frequentati: insomma, «una specie di ectoplasma ai margini della società». A complicare le cose, c'è il rebus del taccuino trovato nella sua abitazione, una lista di nomi, sigle e numeri indecifrabili. Il quadro è quello di un uomo in fuga. Ma una fuga lunga, senza fine, se non fosse stato per quell'urto in montagna. Per vederlo chiaro bisogna indagare nel passato, andando il più a fondo possibile, un passato che fa sprofondare il vicequestore di Aosta negli anni di gioventù di un gruppetto affiatato. Rocco vorrebbe procedere come al solito, pesante come un pugno e sottile come uno stiletto, ma è di sottigliezza che ha soprattutto bisogno, anche perché si fa sempre più drammatico il timore per la scomparsa inspiegabile di una persona, una donna, a cui qualcosa di intenso lo lega.



La ragazza senza radici - Cristina Caboni - Garzanti Editore

Un vino che ha riposato sul fondale sabbioso del mare, cullato dalle onde. Adeline non aveva mai sentito parlare di nulla del genere. Eppure, da quando lo ha assaggiato, è cambiato qualcosa in lei. Forse perché a donarglielo è stata Miranda, l'anziana donna che un giorno, all'improvviso, si è presentata agli archivi del comune di Nizza, dove Adeline lavora, per avere informazioni su un figlio che credeva morto alla nascita. Miranda è certa di averlo visto, ormai adulto, ma non ha fatto in tempo a fermarlo. Adeline sa che non deve assecondare le sue richieste, che il passato è passato e va lasciato dov'è. Se lo ripete ogni giorno per non pensare ai genitori che l'hanno abbandonata neonata senza mai cercarla. Ora è una donna realizzata, non deve voltarsi indietro. Ma l'emozione e la disperazione che ha letto negli occhi di Miranda hanno smosso qualcosa dentro di lei. Deve aiutarla a trovare suo figlio. Da sempre affascinata dalla genealogia, Adeline è capace di frugare tra vecchi documenti e carte dimenticate per scovare un indizio; una ricerca in cui vorrebbe accanto a sé Damien, l'assistente sociale che le ha insegnato a guardare avanti e a medicare le proprie ferite. Ma lui ha paura che indagare le origini di una famiglia possa farle troppo male. Adeline ne è consapevole, ma qualcosa di speciale la lega a Miranda. Quello che non sa è che le famiglie nascondono sempre dei segreti che non per forza vanno svelati. Alcuni possono mettere tutto in discussione. Nessuno come Cristina Caboni sa entrare nel cuore delle protagoniste facendoci vivere i loro sogni, le paure, le insicurezze e le gioie. Ora è il turno di Adeline che, senza avere un passato, aiuta un'altra donna a scoprire il suo. Il mondo affascinante del vino e della coltivazione della vite fa da sfondo a una storia che parla di tutti noi, perché tutti siamo un intreccio di relazioni, legami familiari e affettivi.



Il fiore delle illusioni - Giuseppe Catozzella - Feltrinelli Editori

È possibile inseguire il proprio sogno senza perdere la parte più autentica di sé stessi? Sfuggire a un destino già scritto senza che questo finisca per bruciarti? Francesco cresce nella periferia di Milano, figlio di meridionali e con il sogno di scrivere: un ragazzo ai margini di un paese ai margini. O almeno questa è la sua sensazione per dieci mesi l'anno, finché non arriva l'estate e lui torna con i genitori in Basilicata, dove la vita sembra più autentica. Lì le costrizioni della città si trasformano in libertà: ci sono i nonni - nonna Luisa, la rimediante del paese -, i campi, e soprattutto c'è Luciano, il cugino con cui mungere vacche, pascolare pecore, lavorare la terra e sfrecciare sulla Vespa rossa truccata. È con lui che Francesco impara a fumare, a guidare la macchina, ad ascoltare il proprio corpo. Eppure Luciano considera sbagliato emigrare, come ha fatto il padre di Francesco: per lui contano solo la fedeltà alle origini e la solitudine della campagna. E se al Sud c'è la libertà, la vita che esiste e basta, Francesco al Nord si imbatte in un duplice omicidio di mafia, vede morire dei passanti innocenti. Ma il Nord è anche il luogo in cui scopre l'amore, dove fa i conti con un padre per il quale i sogni non sono che illusioni, dove incontra un professore-poeta che cambia il suo modo di guardare sé stesso e gli altri. Il luogo dove inizia a credere di poter davvero realizzare il suo sogno, che è la chiave, forse, con cui ricomporre la frattura dei due mondi che si porta dentro. Con la sua voce inconfondibile Giuseppe Catozzella ci narra un appassionante romanzo di formazione che è al contempo lucido romanzo sociale.



Il dio del fuoco - Paola Mastocola - Einaudi Editore

«Io non sono nato. Sono caduto». Troverete soltanto dèi fra queste pagine, allegri e dispettosi, violenti e gentili, generosi e crudeli, vendicativi, ambiziosi, sognatori. E soprattutto uno: Efesto. Il dio del fuoco. Il dio escluso, storpio, deriso, l'orfano adottato da due madri, l'unico dio che lavora, il fabbro che costruisce una città sull'Olimpo e i primi automi della storia. Il più brutto tra gli dèi che sposa la più bella tra le dee. Che cos'è il mito, in fondo, se non un grande romanzo contemporaneo? «Gli dèi non sempre si accorgono di ciò che accade. Guardano altro, pensano ad altro. Si lasciano distrarre. Così anch'essi si smarriscono. Non capiscono, sbagliano, si confondono. E ogni tanto si perdono qualcosa, che forse era importante». Una madre getta nel vuoto suo figlio appena nato, perché debole e deforme. Quella madre è Era, regina del cielo; quel figlio è un dio, Efesto. Che precipita dall'Olimpo per nove giorni e nove notti, finché non si adagia sul fondo del mare. Lo raccolgono due ninfe, Teti ed Eurinome, che lo cresceranno nel cuore degli abissi. Lì Efesto imparerà a trovare la pace nel fuoco: fonderà i metalli, forgerà gioielli, diventerà un artista così famoso che persino Era sarà ammaliata dalle sue creazioni. Ma chi è stato abbandonato ha una ferita sempre aperta, e l'arte forse è solo un modo di rimarginarla. Il dio del fuoco raccontato da Paola Mastocola è un dio umile e geniale, inquieto e tormentato, attratto dal mistero indecifrabile che lega l'eternità alla morte. Ed è un figlio pieno di rabbia che continua a cercare sua madre anche odiandola, dopo esserne stato respinto. Non esiste una sola verità nel mito, sembra dirci l'autrice, e questo ci rende liberi: di aggiungere, togliere, modificare, riscrivere, interpretare.



31 avventure da vivere in famiglia - Mammagiulia e Figliachiara - Editore Nord-Sud

Mammagiulia e Figliachiara, insieme a Figliodiego e Papàantonio, in questo manuale hanno riunito una serie di suggerimenti per trascorrere il tempo con creatività e allegria in famiglia e con gli amici. Hai mai provato a costruire un vulcano in casa o ad allestire un pic-nic sul balcone? A realizzare una capsula del tempo con tuo fratello o tua sorella? A organizzare una caccia al tesoro per il quartiere o a cimentarti in una gara di scherzi? A raccogliere foglie durante una passeggiata in famiglia e catalogarle in un quaderno? A partecipare a un nascondino al buio con gli amici? A fare una gara di cucina con mamma e papà? Scegli le attività che solleticano maggiormente la tua fantasia... e che il divertimento abbia inizio!



Storie classiche di Natale - A cura di Giuditta Campiello - Einaudi Ragazzi

Venti storie natalizie firmate dai più grandi autori della letteratura mondiale, da leggere insieme davanti al camino, mentre fuori nevicava, per riscoprire il buon sapore e l'atmosfera del giorno più magico dell'anno. Un libro di narrativa per bambini dai 9 anni. Un libro prezioso per grandi e piccoli, per viaggiare sulle ali della fantasia mentre fuori nevicava.



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

Tripletta di Londra nei Bar Top 50 del Pianeta

(anche l'Italia non male)

Londra è molto ben rappresentata nella classifica 2024 dei migliori bar del pianeta: ne conta tre e in particolare spicca – così ha sentenziato la folta giuria (1.400 tra “bar industry experts” e “drinks experts” sparpagliati ai quattro angoli della Terra) – il Tayēr + Elementary.

Compilata a partire dal 2009, l'ultima classifica “The World's 50 Best Bars” (una specie di bibbia del settore) è stata resa nota lo scorso 22 ottobre durante un evento a Madrid per l'assegnazione dei premi.

Il Tayēr + Elementary si trova a East London, al numero 152 di Old Street, e figura al numero 4 della Hit Parade. “Even five years into its life, Tayēr + Elementary – così viene presentato il locale – feels as fresh as the day it

opened. That's probably because its power-couple owners Monica Berg and Alex Kratena have always been one step ahead of the world they work in. The venue is divided into two distinct, industrially-designed spaces connected by shared ethos and creative spirit. Elementary is the front room, arranged around a long communal table and, as the name suggests, expertly delivers drinking simplicity”.

Nella classifica Londra è presente anche con Connaught Bar (“not a venue, an icon of the bar industry”), tredicesimo, mentre al 37esimo posto si piazza Lo Scarfes Bar.

Un quarto bar britannico nella Top ten è il Panda & Sons di Edimburgo (trentesimo).

E l'Italia? È presente nella Top 50



con tre bar. Uno a Roma: il Drink Kong, 33esimo, portato in palma di mano perché ha “a dark, vibrant atmosphere” e “seamlessly blends a retro futuristic aesthetic with an innovative and technological approach to cocktails”. Seguono poi due locali di Milano: il Moebius Milano (38esimo), in stile “industrial-chic”, che “blends cuisine, cocktails and culture in a revitalised former textile warehouse”. Chiude la classifica, 50esimo, il misterioso “1930” (“With an unpublished address and invite-only access, 1930 is one of Milan's better-kept cocktail secrets”).

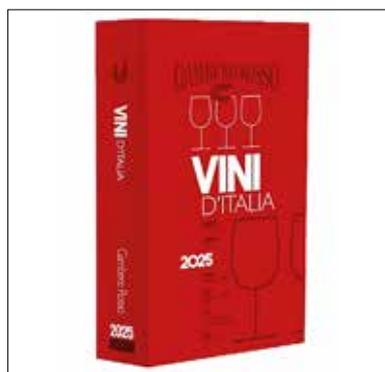
La corona di miglior bar del mondo in assoluto è stata invece assegnata a Handshake Speakeasy, che si trova in una città dove non vi aspettereste di trovarci il best of the best: Mexico City.

Gambero Rosso racconta il vino italiano all'orizzonte del 2025

Sono ormai 38 gli anni trascorsi dal Gambero Rosso e dalla sua celebre Guida Vini d'Italia: un lungo viaggio per ascoltare e informare vignaioli ed enologi, imprenditori del vino e semplici appassionati, così come per sviluppare un mercato sempre più largo, consapevole e maturo. Vini d'Italia 2025, pillar della collana guide del Gambero Rosso, continua a fare e farsi strada, innovando un format già molto rodato, grazie anche a traduzioni in lingua inglese, tedesca, cinese e giapponese.

Nella nuova edizione rientrano ben 24.772 referenze, a fronte di circa 40mila vini degustati. Spiccano 498 Tre Bicchieri, il massimo riconoscimento, e si distingue in particolare la nuova sezione dedicata ai Vini Rari, voluta per dare spazio alle realtà vitivinicole più piccole, caratterizzate da una tiratura di bottiglie molto limitata e quindi doppiamente preziosa.

“Il lavoro che sta dietro alla Guida – commenta Lorenzo Ruggeri, direttore responsabile del Gambero Rosso – è immane. Sono orgoglioso di un team di quasi 70 esperti, coordinati dai curatori Giuseppe Carrus, Gianni Fabrizio e Marco Sabellico. Mai come in questo momento è urgente raccontare la bellezza condensata in un buon bicchiere di vino. Non parliamo solo di territorio, paesaggio e valore umano ma di un vero e proprio stile di vita: uno sguardo curioso sul mondo. Dopo aver assaggiato quasi 40mila campioni siamo in grado di scattare una foto ad alta risoluzione del mondo del vino ita-



liano che ha davanti grandi sfide. Un universo di affascinante complessità, in perenne evoluzione. Come la nostra Guida”.

Non è un caso che Gambero lanci, insieme alla 38° edizione, un nuovo e ambizioso corso dedicato al Vino del Futuro per valorizzare un'Italia vitivinicola in grandissima trasformazione. Il progetto formativo, articolato in 4 moduli a distanza per un totale di 150 ore di lezioni on demand, oltre a seminari in presenza, rappresenta un viaggio completo della filiera.

Dodici sono i “Premi Speciali” 2025 riservati dalla guida ai Vini d'Italia per categoria. Sono andati a:

- Bollicina dell'Anno: OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Poggio dei Duca '19 – Calatroni;
- Bianco dell'Anno: Alto Adige Sauvignon Gran Lafóa Ris. '21 – Colterenzio;
- Rosato dell'Anno: RGC Valtènesi Chiaretto Antitesi '23 – Avanzi;
- Rosso dell'Anno: Chianti Colli Fiorentini Molino degli Innocenti Ris. '19 – Torre a Cona

- Vino da Meditazione dell'Anno: Moscato Passito al Governo di Saracena '15 - Feudo dei Sanseverino;
- Progetto Solidale: Lis Neris;
- Cantina Emergente: Maugeri;
- Miglior Rapporto Qualità-Prezzo: Lambrusco di Grasparossa di Castelvetro 7Bio – Settecani;
- Premi per la Vitivinicoltura Sostenibile: Resistenti Nicola Biasi;
- Cooperativa dell'Anno: Belisario;
- Viticoltore dell'Anno: Mario Fontana;
- Cantina dell'Anno: San Leonardo.

In parallelo Gambero Rosso ha pubblicato lo scorso ottobre la Guida Ristoranti d'Italia 2025 dove si parla di ristoranti che si reinventano bistrot, trattorie che abbracciano lo stile contemporaneo, enoteche che sperimentano nuovi concept culinari.

La guida segnala un cambiamento profondo nel modo in cui gli italiani vivono l'esperienza culinaria fuori casa. Un'esperienza sempre più influenzata da ritmi di vita frenetici e dall'onnipresenza della tecnologia che riduce la capacità attentiva.

La classifica dei ristoranti Top (contrassegnati dal logo Tre Forchette) vede in testa Niko Romito con il suo Ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), insieme a Enrico Crippa con Piazza Duomo ad Alba (CN) che ottengono un punteggio di 97 centesimi. Seguono con un punteggio di 95 centesimi, il ristorante Atelier Moessmer Norbert Niederkofler e Osteria Francescana di Massimo Bottura.



Recipe by Davide De Simone
info@garofalouk.com



Schiaffoni with prawns, crab and asparagus



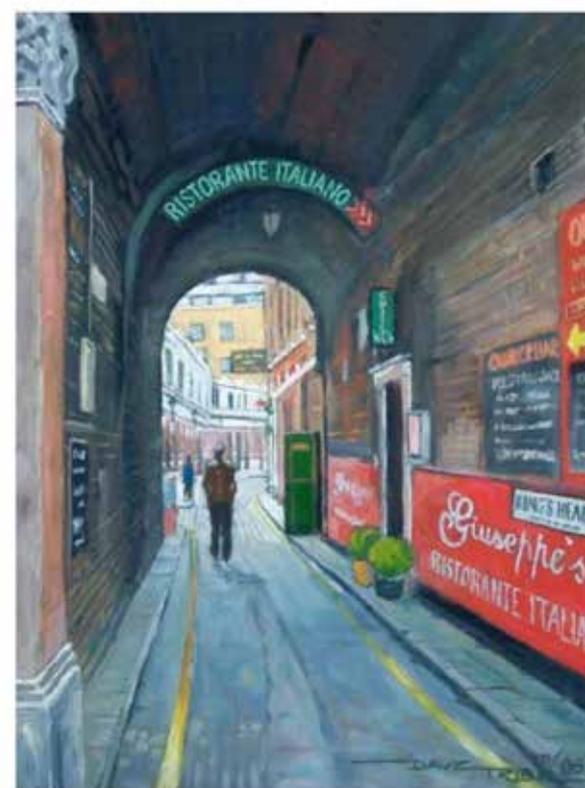
A refreshing taste of the sea. This dish combines a rich prawn bisque with crunchy asparagus, soft crab meat and perfectly al dente Garofalo Schiaffoni.

Ingredients for 2 people

- 220g Garofalo Schiaffoni
- 100g pasteurized crab meat
- 8 King prawns
- 10 - 12 stalks of asparagus, thinly sliced
- 150g cherry tomatoes
- 2 cloves of garlic, finely sliced
- Half white onion, roughly chopped
- 1 sweet chili, finely chopped
- Fresh basil and parsley to serve
- Salt
- Extra virgin olive oil

Method

Remove the heads and shells of the prawns and set aside. In a medium pot add the prawns shells, heads, onion, half of the garlic, 50g tomatoes and glug of olive oil. Cover the ingredients with cold water and allow to simmer over a low-medium heat until the mixture reduces by half. Once the mixture has reduced, blend together to form a bisque and strain well through a fine sieve. Set the bisque aside. In a large pan, gently cook the chili and garlic for a minute or so, then add the prawns and remaining tomatoes. Next add the sliced asparagus and the prawn bisque to the pan and cook for 3-4 minutes. Add the crab meat to the sauce and remove the pan from the heat. Add the Schiaffoni to a pan of salted boiling water and cook for 10 minutes. Once cooked, drain the pasta and add to the sauce pan. Return to the heat and finishing cooking for another 5-6 minutes until the pasta is al dente and fully coated in the creamy sauce. Stir in a dash of olive oil and serve with some chopped basil and parsley. **Enjoy**



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



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

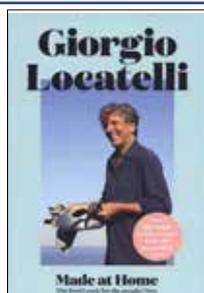
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, EC1R 4SL

Part of Dignity plc. A British Company.

tutti a tavola...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Roast John Dory with asparagus, potatoes, shallots and butter



This is quite an elegant dish to make when English asparagus is in season. John Dory was one of the first sea fish that I got to know as a young chef. Our family hotel and restaurant were right on the shore of Lake Comabbio, which was fed by the rivers running down from the mountains, so apart from salt cod, sardines, mackerel and the red prawns which came in each week from San Remo, the only fish I ever saw in the kitchen there, or at home, were freshwater varieties: eel, carp, perch and pike, which have a very different flavour and texture to sea fish.

It was only when I started my first real job at Il Passatore restaurant in Varese that I got to appreciate the delicate beauty of fish such as John Dory, sea bream and sea bass. Whereas meat cooking can be a muscular, virile thing, preparing and cooking fish in a way that preserves its essential nature requires a more delicate touch.

Later, during my time cooking in Paris, fish was often served with *beurre blanc* (the classic reduction of cream, butter, white wine, vinegar and shallot), which was another new idea for an Italian more used to serving it simply grilled, with nothing to distract from its essential flavour, except for a piece of lemon. I think that must have been in the back of my mind the first time I made this, but I also wanted to add some potato, as well as asparagus, which is in season at the same time as John Dory, and finish with the flavours that are so much a part of my identity: parsley and garlic

- Serves 6
- potatoes 2 large, skin on
- asparagus about 24 thick spears
- butter 250g, diced
- shallots 3, finely chopped
- white wine 35ml
- white wine vinegar 1 tablespoon
- double cream 35ml
- garlic 1 clove
- fresh flat-leaf parsley a small bunch
- olive oil
- John Dory 3 (around 1kg each), filleted
- sea salt and freshly ground black pepper
- lemon juice of 1

hard-boiled eggs 2, chopped and pushed through a fine sieve

1 Put the potatoes into salted water, bring to the boil, then turn down to a simmer until just tender, but still quite firm. 2 Drain them, allow to cool, then peel and chop them. 3 Stand the asparagus upright in a pan of boiling salted water – make sure the more delicate tips are clear of the water, so that they steam, rather than boil and become too soft. 4 Cook for about 5–6 minutes, until the spears are just tender, drain and arrange horizontally in a warmed serving dish. 5 Meanwhile, to make the sauce, heat a couple of pieces of the butter in a pan, add the shallots and cook gently until soft and translucent. 6 Add the white wine and bubble up to evaporate the alcohol. 7 Add the vinegar and reduce by half, then add the cream and continue cooking until the sauce has reduced by half again, and is creamy but not too thick. 8 Whisk in the rest of the butter until it has been completely absorbed and the sauce is rich and buttery, then stir in the chopped potatoes and take off the heat.

9 Put the clove of garlic on a chopping board and crush it into a paste with the back of a large knife. 10 Put the parsley on top and chop finely, so that the garlic and parsley combine and release their flavours into each other. Keep to one side.

11 Heat some olive oil in a large sauté pan, put in the John Dory fillets, season with salt and when the underside turns golden, turn them over, season again with salt and cook for 1 minute. 12 Sprinkle in the lemon juice, then lift out the fillets with a fish slice and place on top of the asparagus spears. 13 Add the parsley and garlic to the sauce and spoon over the asparagus. 14 Finish with the hard-boiled eggs.



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

Spalla di agnello fornarina



GRATIN OF SLOW-COOKED LAMB SHOULDER

Fornarina is the feminine word for 'breadmaker', but really it refers to any woman who cooks using a wood-fired oven, which, throughout my childhood, was many of the women in my town. In many southern households, a wood-fired oven was just part of the armoury at a household's disposal, and a fornarina grew up being taught the secrets of the oven from her mother or grandmother. She understands the oven and its rhythm; how to control the temperature but also how to use it thriftily

Over 24 hours she knows which is the best time to roast peppers or aubergines, when to cook the pizza, bake the bread or use the ashes to slowly cook large cuts of meat. Then at night, when the oven is still warm, she will leave figs, black olives and tomatoes inside to dry them out in its residual heat. I've often marvelled at the fornarina's skill.

This lamb would traditionally have been cooked in the wood-fired oven very, very slowly over many hours. I've speeded up that process by simmering the lamb in stock and wine to add flavour, then finishing it in the oven and under the grill to brown the crust and to try and mimic the effects of the smoky wood-fired oven. You might think it's unusual to use *ros. wine* to cook meat, but I find red too strong; it can overpower the sweetness of the lamb. *Ros. Is* milder and produces a nice light-coloured gravy.

SERVES 4

- 100ml extra virgin olive oil
- 2kg lamb shoulder, with bone
- 2 litres chicken stock
- 750ml rosé wine
- 4 cloves
- 2 bay leaves
- 6 juniper berries
- ó tsp tomato purée
- 900g Cyprus or King Edward potatoes, peeled and cut into chunks
- 600g carrots, peeled and cut into chunks
- 1 garlic bulb, top sliced off
- sea salt and freshly ground black pepper

Heat 2 tablespoons of the olive oil in a large roasting tin. Season the lamb shoulder with salt and pepper and fry it in



the oil over a high heat, until nicely seared all over.

Drain the fat from the tin, pour in the chicken stock and *rose. wine*, then add the cloves, bay leaves, juniper berries and tomato puree. Cover with foil, bring to the boil, then lower the heat and simmer for about 1. hours. Skim the fat from the surface from time to time and reserve. Remove the shoulder from the stock and keep on the side.

Preheat the oven to 170.C /fan 150.C /gas 3

Bring the stock back to the boil and bubble to reduce it by half.

Place the shoulder back in the reduced stock. Add the potato, carrot and the garlic head, then transfer to the oven and cook for about 1 hour, occasionally basting the top of the meat with the juices in the pan until the lamb is tender and cooked through.

Remove the tin from the oven and pour the stock into a saucepan (leave the lamb and vegetables in the roasting tin). Add the garlic cloves to the stock by squeezing the skins of the roasted bulb and reduce the stock until thickened – it should be like a light gravy – and very aromatic. Increase the oven setting to 210.C /fan 190.C /gas 7.

While the stock is reducing, use your hands to mix all the crust ingredients until well combined. Spread over the lamb shoulder and place it back in the oven with the vegetables for 10 minutes then place under a hot grill for a few minutes to brown the crust.

To serve, slice the meat. Spoon the vegetables on to warm serving plates, top with lamb slices and pour the gravy around the plate (not over the crust otherwise it won't be crispy!).



In Cucina

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk

Chocolate Red Wine Drunk Cake



Torta ubriaca al vino rosso

This Italian cake has a moist and fragrant secret. Combining chocolate with a full-bodied red wine enhances the flavours of both while the cooking process drives off the alcohol, leaving a bouquet that intoxicates the senses when you cut into a slice. The recipe uses no butter, only Extra Virgin Olive Oil (EVOO).

Serve 6 - Prep 10 min - Cook 40-45 min. You will need a 24cm diameter cake mould

Ingredients

- 220gm Italian 0 soft wheat flour but an all-purpose or plain flour will also work
- 150gm sugar
- 70gm of 75 percent dark chocolate
- 1 level teaspoon of baking powder
- 150ml of red wine, not too light or fruity. Nero D'Avola, Montepulciano D'Abruzzo or similar will be ideal
- 50ml of EVOO - Extra Virgin Olive Oil
- 3 eggs at room temp

Metod

Preheat the oven to 180C/350F/Gas4 - Sift the flour and mix in a bowl with the baking powder. Beat the eggs in another bowl and set both aside. Coarsely chop the dark chocolate into small pieces and place in a saucepan with the wine, sugar, EVOO, a pinch of salt, stirring over a low heat for about 10 minutes. It is important not to let this sauce boil. Once done, keep a glassful aside as you will need it later. Pour the remaining sauce from the pan, a little at a time, into the flour and stir until it thickens. Then add the beaten eggs, mixing until smooth and homogeneous. Oil the mould and sprinkle a little flour on the inside. Pour in the mixture and bake for 35-40 min. Test with a toothpick, which will come out dry when cooked. Now make small holes in the top of the cake and pour in a third of the sauce from the glass. Pour the remainder over the top as a glaze. If the sauce has become too thick, warm it gently in a pan. **Cool and serve.**

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

www.conslondra.esteri.it

BIRMINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Ilaria Di Gioia
Birmingham Science Park Aston
T: 0121 250 3565 (Solo in ore di Ufficio)
(Solo su appuntamento)
Holt Court South Jennens Rd
Birmingham B7 4EJ

Giovedì, venerdì e sabato: 12.00-15.00

birmingham.onorario@esteri.it

www.viconsolato.co.uk

LIVERPOOL

CONSOLATO ONORARIO

Dott. Rocco Cristiano MENTE
Oriental Chambers -14, Water Street
Liverpool L2 8TD
T: 0151 3051060 - 01513051061
liverpool.onorario@esteri.it

(Solo su appuntamento)

Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00

14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

NEWCASTLE UPON TYNE

AGENZIA CONSOLARE

Dott. Giorgio GARZON
Tel: 07595847942
giorgiogarzon@gmail.com

NOTTINGHAM

VICE CONSOLATO ONORARIO

Dott.ssa Valeria Passetti Riba
T: 0115 950 3133
(Solo su appuntamento)

nottingham.onorario@esteri.it

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO

32 Melville Street

Edinburgh EH3 7HA

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

F: +44 (0)131 2266260

consolato.edimburgo@esteri.it

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

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG

T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD

68 Little Horton Lane

Bradford BD5 0HU.

T: 01274 721 612

AVVOCATI

PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE

T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144

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**



PASTICCIERI SICILIANI

The best ingredients for uncompromising quality.

FIASCONARO.COM



CIBOSANO
AUTHENTICALLY ITALIAN

WARMEST WISHES!

Discover the Fiasconaro Christmas Range at
cibosano.co.uk