



# La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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



## PAURA PER IL PAPA

A pag. 2

## AVE, IMPERATOR TRUMP! VIVI TE SALUTANT



Il neo-presidente americano Donald Trump raffigurato come imperatore romano assieme al tecno-genio Elon Musk e alla sua principale alleata europea Giorgia Meloni in una foto creata con l'intelligenza artificiale da Andrea Stroppa, l'uomo di Musk in Italia. La premier italiana è stata l'unica leader di un Paese dell'Unione Europea a volare a Washington per l'inaugurazione di Trump come 47esimo presidente degli Stati Uniti.

LaR

## IN UK ARRIVA (DOPO L'ITALIA) LA PATENTE DIGITALE



Con il telefonino si fa già di tutto e presto si potrà fare ancora di più: in UK è in arrivo la patente di guida digitale, già disponibile in Italia dallo scorso dicembre. Farà bella mostra di sé su una nuova app "gov.uk" che sarà lanciata nel corso dell'estate 2025 e dove in prospettiva troveranno poi posto le versioni elettroniche di passaporto e di altri documenti importanti come libretto e Mot dell'auto.

La nuova app britannica (in versione android o ios) "renderà più facile e in sintonia con la vita moderna l'uso dei servizi governativi", ha sottolineato lo scorso 21 gennaio il ministro laborista della Scienza, Peter Kyle, quando ha annunciato la grossa novità all'orizzonte.

Entro fine 2025 gli automobilisti del Regno Unito potranno avere la loro "driving licence" custodita in un wallet

della nuova app e potranno utilizzarla come documento di identità per votare, imbarcarsi su un volo interno o dimostrare - in caso di acquisto di alcolici - di avere più di 18 anni.

Farà da mosca cocchiera la "Veteran Card" dei militari a riposo, poi verrà in seconda battuta la patente digitale e si tratterà comunque soltanto dei primi passi: si andrà poi all'inserimento di altri importanti documenti nella app, dal passaporto alla mot delle auto, dai sussidi sociali alle tasse e al National Insurance Number.

La digitalizzazione completa - passaporto compreso - dovrebbe essere portata a termine entro il 2027. Chi comunque vorrà tenersi stretta la patente in plastica (al momento ce ne sono in circolazione oltre 38 milioni) e tutti gli altri documenti fisici, incluso il passaporto cartaceo, avrà l'opzione di farlo.

È chiaro che questa rivoluzione ormai alle porte comporterà un completo "shakeup" di tutta la burocrazia pubblica: il governo di Sua Maestà conta di risparmiare per il futuro una

Segue a pag. 4

## UCRAINA: MELONI A LONDRA PER VERTICE EUROPEO

A pag. 2



## RE CARLO IN APRILE A ROMA PER VISITA DI STATO

Re Carlo ha scelto l'Italia per la sua prima visita di stato all'estero dopo il tumore, diagnosticato nel febbraio 2024, che lo ha tenuto lontano dalla scena pubblica per buona parte dell'anno scorso. Assieme alla regina Camilla sarà a Roma nella prima parte di aprile, proprio quando la coppia festeggerà i venti anni di matrimonio. Vedrà il presidente Sergio Mattarella e

la premier Giorgia Meloni nel quadro del rafforzamento dei rapporti tra i due Paesi. Farà anche una capatina a Ravenna, celebre per le chiese romane con mosaici bizantini senza eguali al mondo.

Come "tappa di avvicinamento" in vista del prossimo viaggio nello Stivale

Segue a pag. 6

## LOCATELLI: APRO ALLA NATIONAL GALLERY

"CON IDEA DEMOCRATICA E MENO ELITARIA  
DEL MANGIARE ITALIANO"

Tra gli Chef italiani più famosi grazie anche alla tv, a Londra dal 1986 se si esclude un biennio a Parigi all'inizio degli Anni Novanta, Giorgio Locatelli si prepara ad una nuova avventura dopo aver chiuso a sorpresa a fine 2024 la storica "Locanda Locatelli": nella prima metà di maggio apre un suo nuovo ristorante dentro la National Gallery.

Il progetto - dice in un'intervista esclusiva al nostro giornale lo chef, classe 1963, originario di Corgeno di Vergiate, un piccolo centro in provincia di Varese - "mi entusiasma, perché posso promuovere l'eccellenza del made in Italy attraverso un'esperienza accessibile, veloce, e soprattutto con un approccio più "sociale" che combaci bene con un'idea democratica e meno elitaria del mangiare



italiano in sintonia con la mia filosofia di qualità senza compromessi".

Segue a pag. 9

# Stop a entrata libera in UK per europei

Dal 2 aprile niente più entrata libera per i cittadini europei in UK: ci vuole una specie di visto elettronico (ETA, electronic travel authorisation) pagando 10 sterline a testa, che potrebbero diventare 16 molto presto. È stato introdotto come strumento per "prevenire l'arrivo di coloro che rappresentano una minaccia per il Regno Unito". Ovviamente non c'è bisogno di questa autorizzazione se si è in possesso di pre-settled o settled status.

Questo nulla-osta per l'ingresso nel Regno Unito (dal quale sono esenti i cittadini della repubblica d'Irlanda, si vede che loro in nessun caso possono rappresentare una minaccia...) bisogna richiederlo prima del viaggio, tenendo conto che si promette una risposta positiva o negativa nel giro di tre giorni lavorativi.

Presentabile dal 5 marzo, la domanda va fatta usando preferibilmente l'app UK ETA, disponibile soltanto in inglese sugli smartphone, ma è possibile anche tramite PC al sito gov.uk.

Bisogna inviare copia del passaporto e di una foto tessera, fornire un indirizzo e-mail, rispondere ad una serie di domande e procedere al pagamento con carta di credito, Apple Pay o Google Pay.

Il visto ETA vale fino ad un massimo di due anni (che si riducono se nel frattempo scade il passaporto usato per la domanda) e dà diritto a soggiorni



in UK per un massimo di sei mesi alla volta (senza diritto di lavorare o di accedere a benefici di qualsiasi tipo).

Nei siti ufficiali del governo di Sua Maestà si puntualizza che l'ETA è un permesso digitale per viaggiare e non è un visto ma sembra una questione di razza caprina.

In caso di rigetto della domanda sarà comunicato all'interessato il perché. Il ricorso non è previsto ma sarà possibile presentare una nuova domanda.

In seguito alla levata di scudi da parte dell'industria aerea il governo ha deciso una "esenzione temporanea" dall'ETA per i viaggiatori che transitano per gli aeroporti del Regno Unito senza uscirne.

Anche l'Unione europea sta mettendo in piedi un sistema analogo per i cittadini extra-UE di Paesi come il Regno Unito ma a pezzi straccianti: si pagherà appena 7 euro a testa per il visto. **LaR**

# PAURA PER IL PAPA, ALL'OSPEDALE CON POLMONITE DOPPIA

In ansia da metà febbraio i cattolici d In ansia da metà febbraio i cattolici del mondo intero: Papa Francesco sta male. Polmonite doppia. È finito all'ospedale in gravi condizioni.

Dopo il ricovero d'urgenza al policlinico Gemelli di Roma lo scorso 14 febbraio a causa di crescenti difficoltà respiratorie i medici curanti hanno subito parlato di "un quadro clinico complesso" tenendo conto dell'età avanzata (88 anni) e dello stato globale della sua salute. E hanno avvertito: il pontefice italo-argentino "è in pericolo".

All'inizio la situazione non è apparsa molto drammatica: la premier italiana Giorgia Meloni gli ha reso visita il 19 febbraio, l'ha trovato "vigile e reattivo" e ha raccontato di aver scherzato con lui "come sempre" ("Non ha perso il suo proverbiale senso dell'umorismo") ma poi le cose sono peggiorate e il Santo Padre ha incominciato ad aver bisogno di ossigeno ad alti flussi e a trasfusioni di sangue.

La diagnosi di polmonite bilaterale con tutti i rischi connessi ha dato la stura alla possibilità che anche in caso di sopravvivenza Papa Francesco - apparso molto affaticato negli ultimi mesi e costretto a muoversi in carrozzella a causa di un ginocchio malconcio - si dimetta come fece nel febbraio 2013 il suo predecessore Benedetto XVI non considerandosi più in grado di condurre a pieno la sua attività pa-

storale.

Questa prospettiva ha preso corpo dopo le parole pronunciate lo scorso 20 febbraio dal cardinale Gianfranco Ravasi: "Le dimissioni del Papa? Io penso che possa farlo, perché è una persona che, da questo punto di vista, è abbastanza decisa nelle sue scelte. È fuori di dubbio che, se si trovasse in una situazione in cui fosse compromessa la sua possibilità di avere contatti diretti come lui ama fare, di poter comunicare in modo immediato, incisivo e decisivo, allora credo che potrebbe decidere di dimettersi".

Anche se la sua lotta contro la malattia si concludesse in modo positivo non è in effetti chiaro che Papa Francesco possa ritornare rapidamente agli impegni pubblici, particolarmente importanti e gravosi per tutto il 2025 perché è l'anno del Giubileo e milioni di pellegrini arrivano a Roma con la promessa di una remissione totale dei peccati.

Jorge Mario Bergoglio è nato a Buenos Aires il 17 dicembre 1936 in una famiglia con radici liguri e piemontesi e il 13 marzo 2013 è diventato il 266esimo papa. Prima di lui né il Sud America né l'Ordine dei Gesuiti ne avevano mai espresso uno.

Prima che un'impetuosa vocazione religiosa lo portasse ad entrare in seminario nel marzo 1958 Jorge Mario - figlio di un impiegato delle ferrovie

salpato nel 1928 da Genova in cerca di fortuna in Argentina - si era diplomato perito chimico, aveva addirittura lavorato come buttafuori in un locale malfamato di Córdoba e aveva avuto anche una fidanzata.

Ordinato prete nel 1969, il futuro Santo Padre si è dedicato a lungo all'insegnamento diventando arcivescovo di Buenos Aires nel 1998 dopo esserne stato il vescovo ausiliare dal 1992. Nella città natale Bergoglio - cardinale dal febbraio 2001 - si mise prontamente in vista per uno stile improntato a grande semplicità e affabilità al fatto che si muoveva con i mezzi pubblici e preferiva vivere in un piccolo appartamento (cucinandosi lui stesso i pasti) invece che nei fasti della sede episcopale. È il primo pontefice a farsi chiamare Francesco adottando - non succedeva da 11 secoli - un nome mai utilizzato da un predecessore.

"Proprio in relazione ai poveri - ha poi svelato - ho pensato a Francesco d'Assisi. Ho pensato alle guerre..... Francesco è l'uomo della pace. E così è venuto il nome, nel mio cuore: Francesco d'Assisi. È per me l'uomo della povertà, l'uomo della pace, l'uomo che ama e custodisce il creato; in questo momento anche noi abbiamo con il creato una relazione non tanto buona, no? È l'uomo che ci dà questo spirito di pace, l'uomo povero... Ah, come vorrei una Chiesa povera e per i poveri!".

# UCRAINA: MELONI A LONDRA PER VERTICE EUROPEO

Visita-lampo di Giorgia Meloni a Londra: la premier italiana era lo scorso 2 marzo nella capitale UK per un vertice sull'Ucraina organizzato in fretta e furia dal primo ministro britannico Keir Starmer nel timore che il presidente americano Donald Trump sia pronto a sacrificare l'Ucraina e la sicurezza europea pur di ritornare a far business con la Russia di Vladimir Putin.

Prima del vertice a Lancaster House Giorgia Meloni ha incontrato Starmer a Downing Street e poi Zelensky, ormai invisibile alla Casa Bianca dopo il clamoroso litigio di fine febbraio con Trump nella Casa Bianca a telecamere aperte.

Starmer e la premier italiana hanno definito "eccezionale" la partnership tra i loro due Paesi, confermato "l'impegno comune per la ricerca di una pace giusta e duratura" in Ucraina nel quadro dell'"importante unità euroatlantica" e si sono detti solidali nel contrasto alla migrazione irregolare e nello sviluppo di un nuovo caccia militare assieme al Giappone.

Nel tentativo di salvare capra e cavoli (rimanere ancorata all'Europa e allo stesso tempo preservare un rapporto privilegiato con Trump) la Meloni ha confermato a Zelensky "il sostegno dell'Italia all'Ucraina e al suo popolo" sgattaiolando sulla sceneggiata con Trump. "Sono molto dispiaciuta di quello che è accaduto, non è utile in questa fase lasciarsi andare alle tifoserie", ha tagliato corto.

Ma i Paesi del Vecchio Continente possono ancora contare sulla "protezione" americana? E riusciranno a ridurre Trump a più miti consigli e a darsi un proprio dispositivo di difesa investendo in un massiccio riarmo? Di questo si è discusso al vertice a Lancaster House, presente un po' tutto il gotha politico europeo.



Uniche due potenze nucleari del Vecchio Continente, Francia e Regno Unito hanno messo a punto con l'Ucraina un piano di pace da sottoporre a Trump: propongono di cominciare con un mese di tregua e si dicono pronti a inviare proprie truppe come garanzia di pace. Una fuga in avanti che non piace a Giorgia Meloni, "perplesso" all'invio di truppe europee in Ucraina e convinta che va fatto anche l'impossibile per salvaguardare l'asse euroatlantico con il suo amico Trump. Per lei sarebbe quindi auspicabile "un incontro per parlarci in modo franco" tra Europa e Stati Uniti in tempi rapidi. **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

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

## The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

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

# AMBASCIATA: CAMBIO DELLA GUARDIA ALL'UFFICIO STAMPA



Aurora Russi e Maria Manca

Cambio della guardia alla guida dell'ufficio stampa dell'ambasciata italiana a Londra: a febbraio Maria Manca è subentrata ad Aurora Russi, che ricopriva il ruolo dal settembre 2021 ed è stata nominata vice capo

missione a New Delhi.

Maria Manca è arrivata in UK da Roma dove lavorava nel Gabinetto del Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Esteri Antonio Tajani. Entrata in carriera diplomatica nel 2010, ha prestato servizio all'Ambasciata italiana in Giappone, dove ha svolto l'incarico di capo dell'ufficio stampa e cultura e successivamente è stata Console a Detroit negli Usa dal 2017 al 2021 supportando la nutrita comunità di italiani in cinque stati (Michigan, Ohio, Indiana, Kentucky e Tennessee).

Prima dell'incarico nella capitale britannica Aurora Russi, nata e cresciuta a Roma, è stata a Madrid e poi a Belo Horizonte (Brasile). Nei periodi a Roma, ha lavorato al cerimoniale diplomatico della repubblica e nelle risorse umane della Farnesina. Nel periodo londinese, ha organizzato decine di attività culturali a promozione della Penisola fra cui la rassegna Italy at Frieze e la serie di eventi "Italian Threads" dedicati alla moda. *LaR*

# VOTO ALL'ESTERO: **CGIE** SI IMPEGNA PER RIFORMA



Maria Chiara Prodi

Modifica del voto fuori dei confini nazionali, riforma della legge sulla cittadinanza e messa a punto di nuovi incentivi per il rientro in patria: per il 2025 il Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) si è dato questi tre "obiettivi strategici" sperando CGIEdi "incidere sul dibattito politico nazionale" malgrado sia "penalizzato da un finanziamento che gli consente di svolgere meno della metà delle attività previste dalla sua legge istitutiva".

I tre obiettivi strategici sono stati formulati ed enunciati dalla Segretaria Generale del CGIE, Maria Chiara Prodi, a detta della quale saranno "portati a sintesi durante due momenti nodali":

la riunione del Comitato di Presidenza, convocata per la settimana del 31 marzo, e l'Assemblea plenaria, che si svolgerà a partire dal 16 giugno.

"Rivendichiamo - ha sottolineato Maria Chiara Prodi - la centralità del Consiglio Generale nella vita democratica del nostro Paese perché rivendichiamo la centralità dei sette milioni di italiani all'estero. Il 2025 sarà l'anno cruciale per la vita del nostro Consiglio. Invitare a collaborare con noi tutte le reti della rappresentanza e dell'associazionismo non è un esercizio di forma, ma la volontà di dimostrare che la partecipazione degli italiani all'estero è possibile e reca profitto al Paese intero. Reagire con il doppio della motivazione al dimezzamento dei fondi è un modo per scommettere sulla capacità delle istituzioni di riconoscere che occuparsi di italiani all'estero non è un costo ma un investimento".

La segretaria CGIE ha sottolineato le difficoltà incontrate a causa di una Legge di bilancio 2025 "lesiva della parità di trattamento tra cittadini re-

sidenti fuori dai confini nazionali e in patria", in particolare a causa della mancata perequazione automatica delle pensioni, dell'eliminazione dell'indennità di disoccupazione per i rimpatriati che hanno perso il lavoro all'estero e dell'inasprimento delle tasse relative alle richieste di riconoscimento della cittadinanza.

"Il CGIE - ha assicurato Maria Chiara Prodi - è a fianco di tutte le categorie di italiani all'estero pesantemente svantaggiate dalla legge di Bilancio. Se noi cittadini siamo tutti chiamati a uno sforzo per rispondere alle necessità finanziarie del nostro Paese, è pur vero che il mancato adeguamento della pensione per gli italiani all'estero e l'incremento delle tasse per la domanda di cittadinanza colpiscono al cuore la relazione di fiducia e di accoglienza che i connazionali, o futuri connazionali, possono aspettarsi dall'Italia. Come CGIE non lasceremo sole queste voci, che abbiamo raccolto e portato al Parlamento e per le quali abbiamo lottato con tutti i mezzi". *LaR*

# San Marino: St. Agatha Day Celebration in London Club



Ambassadors, members of the London Diplomatic Corps, MPs and business leaders gathered on the 4th of February at the In & Out Naval and Military Club for the traditional St. Agatha Day celebration hosted by the Consul of San Marino in UK Maurizio Bragagni.

Saint Agatha, co-patron of San Marino, is honored annually, marking the day Pope Clement XII reaffirmed San

Marino's sovereignty in 1740.

During the evening there was the conferment of the Order of St. Agatha (which honors individuals who make outstanding contributions in humanitarian, artistic, political, or military fields) upon Prof. Pasquale Urselli.

This year, a special award was also introduced to recognize organizations "promoting San Marino's values and international presence". The inaugural

recipients included the Consulate General of Italy, the University of Greater Manchester and the philanthropists Lubov Chernukhin and Joe Ricotta. Among the guests was Francesco Mussoni, former Captain Regent of San Marino, who the day after was awarded the Freedom of the City of London in a special Guildhall ceremony. *LaR*



# MA DOVE VAI, STATUA DELLA LIBERTÀ?

"He who saves his Country doesn't violate any Law": lo scorso 16 febbraio il presidente americano Donald Trump ha fatto suo questo motto (attribuito a Napoleone Bonaparte) a strabillante conferma delle sue tendenze autoritarie e mettendo quindi in ulteriore difficoltà la povera Statua della Libertà, simbolo della democrazia Usa, regalata dai francesi agli Stati Uniti e inaugurata nell'ottobre 1886.

L'ingombrante capo della Casa Bianca si è addirittura equiparato ad un re quando il 19 febbraio in un messaggio ha annunciato con queste parole di aver bocciato il progetto di una "congestion charge" tipo Londra per il centro di New York: "CONGESTION PRICING IS DEAD. Manhattan, and all of New York, is SAVED. LONG LIVE THE KING!"

Gli Stati Uniti rischiano di diventare un'autocrazia con l'imprevedibile Trump che cerca di governare senza contrappesi a colpi di "executive orders"?

L'interrogativo imperversa sui media

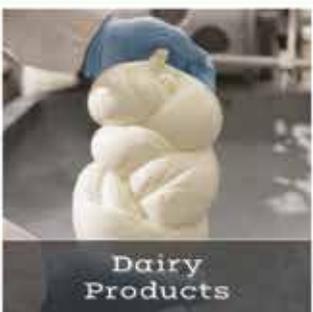


di tutto il mondo e anche i vignettisti (spesso aiutati non solo dalla loro intelligenza creativa ma anche da quella artificiale...) si sbizzarriscono.

La curiosa immagine della Statua della Libertà che fa le valigie per lasciare New York dopo un soggiorno di 139 anni la si può ammirare sul sito [www.facciabuco.com](http://www.facciabuco.com). *LaR*

Italian Food  
Crafted, Imported & Delivered with Passion  
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



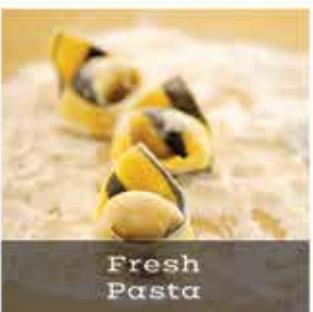
Dairy Products



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

# MOLTI ITALIANI SBARCANO IN UK MALGRADO LA BREXIT

A dispetto della Brexit il 13,3 per cento di tutti gli italiani espatriati alla ricerca di un futuro migliore nel biennio 2022-2023 è sbarcato nel Regno Unito. Soltanto un altro Paese è stato più gettonato: la Germania, con il 15,1%. Da Germania e Regno Unito si registra anche il maggior numero di rimpatri.

Di questi e di altri dati significativi (ad esempio il fatto che dal 2020 l'Italia conta circa 652 mila residenti in meno) si è discusso al Consolato d'Italia a Londra lo scorso 20 gennaio quando è stato presentato il Rapporto Italiani nel Mondo 2024 della Fondazione Migrantes.

Gli interventi sul rapporto, reso noto a Roma il novembre scorso, sono stati curati da Domenico Bellantone (Console Generale), Mons. Pierpaolo Felicola (Direttore Generale Fondazione Migrantes), Delfina Licata (curatrice

del RIM), Alessandro Gaglione (Presidente Comites), Roberto Costa (Presidente Camera di Commercio), Raffaele Fantetti, Golam Maula Tipu (Comites) e Carmen Silvestri (Associazione Manifesto di Londra), con il coordinamento dell'ex-senatore Raffaele Fantetti.

Il rapporto segnala che dal 2020 in poi è cresciuto dell'11,8% il numero degli italiani residenti fuori dei confini nazionali che oggi ammontano ad oltre 6 milioni 134 mila unità: da tempo, l'unica Italia a crescere continua ad essere soltanto quella che ha scelto l'estero per vivere.

La Sicilia si conferma nel 2024 la regione con la comunità di iscritti AIRE più numerosa (+826 mila), seguita dalla Lombardia (+641 mila) e dal Veneto (+563 mila). Nel 2024 si nota però ancora più marcatamente il cambiamento che sta interessando l'intera

comunità dei cittadini italiani residenti fuori dei confini nazionali la cui origine regionale, in passato spiccatamente meridionale, si sta modificando a favore di partenze che interessano l'intero territorio nazionale e, di conseguenza, di cittadini che disegnano appartenenze territoriali complesse perché figli di processi migratori plurimi (dal Sud al Centro-Nord Italia e dal Centro-Nord a oltreconfine) e per i motivi più variegati.

LaR



## DA PENISOLA EMIGRAZIONE SEMPRE PIÙ FEMMINILE

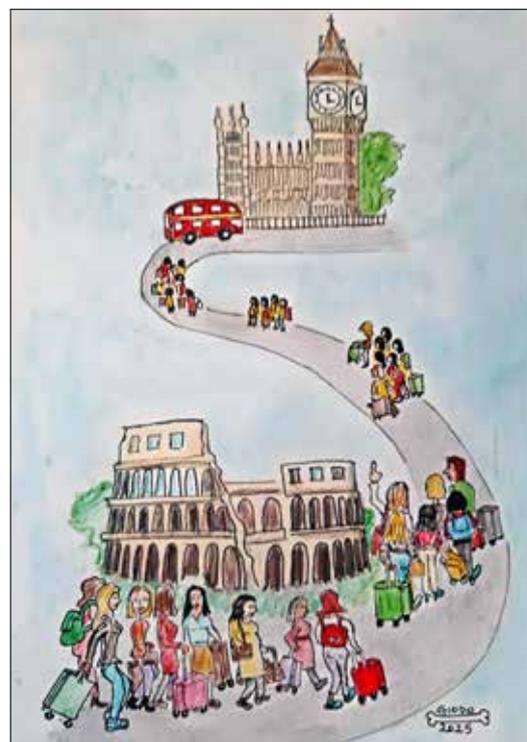
Dal 2006 ad oggi l'emigrazione dall'Italia è stata costituita per il 48,2% da donne, a riprova di come l'emancipazione femminile - quando si tratta di espatriare alla ricerca di un futuro migliore - abbia fatto passi da gigante anche nella Penisola, spesso considerata una società tuttora poco aperta e attenta alle esigenze del "sesso debole".

Questo trend è fotografato in tutte le sue sfaccettature da un libro fresco di stampa: "Sulle ali del cambiamento - Narrazioni femminili dell'emigrazione italiana contemporanea". L'ha scritto Loredana Cornero ed è stato realizzato in collaborazione con la Fondazione Migrantes.

Il libro esplora il tema dell'emigrazione italiana al femminile, offrendo una riflessione profonda e articolata sul viaggio, la transizione e il cambiamento, attraverso la voce e le esperienze di donne che hanno scelto di lasciare l'Italia per costruire una nuova vita all'estero.

L'autrice non si limita a descrivere le cifre e le statistiche dell'emigrazione femminile, ma va oltre, cercando di comprendere le cause e le motivazioni che spingono sempre più donne a partire. L'Italia diventa dunque il punto di partenza per riflettere su scelte che, seppur dolorose, sono spesso guidate da un desiderio di emancipazione, crescita personale e professionale.

Il cuore del volume è rappresentato



l'analisi sociale e culturale del fenomeno, evidenziando come il viaggio non sia solo uno spostamento fisico, ma un vero e proprio processo di trasformazione. L'opera si distingue per l'approccio multidisciplinare adottato, che combina un'analisi quantitativa rigorosa con dati e statistiche, a una dimensione qualitativa altrettanto significativa, costruita attorno alle testimonianze dirette delle protagoniste. Questo consente al lettore di cogliere sia le tendenze generali dell'emigrazione femminile, sia le sfumature più intime e personali che spesso sfuggono ai numeri.

Ognuna delle dieci storie di emigrazione femminile riflette una diversa sfida, ma tutte hanno in comune la forza e la resilienza di chi, nonostante le difficoltà, ha saputo cogliere il cambiamento come opportunità. Le donne di cui si parla in quest'opera appartengono a generazioni diverse, provengono da contesti socioeconomici eterogenei, ma condividono tutte la stessa voglia di raccontarsi e di far sentire la propria voce. È proprio questa pluralità di esperienze che rende "Sulle ali del cambiamento" un lavoro attuale, capace di gettare luce su un fenomeno che troppo spesso viene trattato in modo superficiale.

LaRedazione

dalle storie di dieci donne che hanno deciso di raccontarsi senza filtri. Ciascuna di loro, con esperienze e vissuti diversi, descrive la propria scelta di emigrare, l'amore per il Paese d'origine e l'inserimento nelle nuove realtà in cui vivono. Sono storie di coraggio, di radicamento, ma anche di nostalgia e desiderio di tornare, seppur non nell'immediato.

Loredana Cornero riesce a dare vita a una narrazione che intreccia con maestria queste voci personali con

Segue da Pag 1

### IN UK ARRIVA...

cifra sbalorditiva - circa 45 miliardi di sterline all'anno - "turbo-stimolando efficienza e crescita".

La nuova app non sarà soltanto una vetrina di documenti ma permetterà di interagire con l'amministrazione pubblica per le ragioni più disparate riducendo la necessità di inviare e ricevere lettere e/o email. Non è difficile immaginare che dall'altra parte, a rispondere, non ci saranno ovviamente call-centers con esseri umani in carne ed ossa ma forme robotiche di intelligenza artificiale.

Il problema più delicato per questi processi di digitalizzazione riguarda ovviamente i dispositivi di sicurezza da mettere in opera onde evitare frodi e clonazioni, dispositivi non molto diversi da quelli (non infallibili...) a protezione delle carte bancarie.

"La tecnologia - ha sintetizzato il ministro Kyle lo scorso 21 gennaio - ora rende possibile che le identità digitali siano più sicure di quelle fisiche, ma sia chiaro che non saranno rese obbligatorie. Insieme ai CD, al Walkman e ai cellulari pieghevoli, saranno presto consegnati alla storia il cassetto stracolmo di lettere del governo e le ore passate in attesa per ottenere un appuntamento di base. GOV.UK Wallet signifierà che ogni lettera o documento di identità che ricevi dal governo saranno inviati in modo elettronico. Per le persone che scelgono di utilizzare GOV.UK Wallet, sarà più facile dimostrare di avere diritto a sussidi o controllare la propria età quando acquistano alcolici o attrezzature fai da te, con più sicurezza e fiducia che mai. Fondamentalmente, apre anche enormi opportunità per rendere l'interazione con i servizi pubblici molto più semplice, mettendo le persone in controllo dei propri dati".

Va detto che al momento non c'è soltanto l'Italia (dove è chiamata "patente di guida mobile") più avanti del Regno Unito in questa conversione al digitale. Anche in Australia, Danimarca, Islanda e Norvegia la patente sul telefonino è già realtà, così come in alcuni stati Usa. Pur essendo molto indietro agli Stati Uniti nel campo dell'intelligenza artificiale l'Unione europea ha ordinato ai 27 Paesi UE di sviluppare una forma di identità digitale entro il 2026.

LaRedazione

@cibosanoldt

**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

# SIMPOSIO MEDICO A LONDRA SUL "MODELLO ITALIANO" SALVA-ATLETI

Come prevenire il rischio di morte cardiaca improvvisa nei giovani atleti? Esiste un "modello italiano di medicina dello sport", molto apprezzato dagli addetti ai lavori, che è stato illustrato e discusso lo scorso 28 gennaio da cardiologi e medici sportivi italiani e britannici durante un simposio nell'Ambasciata d'Italia a Londra.

"Italy and UK pre-participation screening programme from elite to amateur: a common effort to prevent sudden cardiac death in the young" il titolo dell'evento, co-organizzato dall'Ambasciata e dalla Federazione Medico Sportiva Italiana (FMSI), con la diretta collaborazione di Lord Polak, Membro della Camera dei Lords.

"Questo evento - ha sottolineato il Presidente FMSI Maurizio Casasco - testimonia il valore del modello italiano di Medicina dello Sport riconosciuto in tutto il mondo. L'Italia è l'unico Paese ad avere delle leggi nazionali per la certificazione di idoneità alla pratica sportiva e, nel caso di quella agonistica, viene rilasciata esclusivamente dallo specialista in medicina dello sport, che valuta il rischio sportivo specifico in gara e in allenamento. Accanto alle leggi in materia di salute dei praticanti l'attività sportiva, l'Italia vanta delle specifiche linee-guida elaborate dalla Federazione Medico Sportiva Italiana, unica Società Scientifica di Medicina dello Sport in Italia, in collaborazione con le società cardiologiche".

A detta di Casasco "l'introduzione



del modello italiano di screening ha permesso una riduzione delle morti improvvise da sport (MIS) dell'89% rispetto alla popolazione generale, con una curva che scende perfino al di sotto di coloro che non fanno alcuna attività, tanto che oggi le MIS nel nostro Paese rispetto al resto del mondo sono in un rapporto di 1 a 1 milione e mezzo versus 1 a centomila".

Il modello italiano diventa importante oggi più che mai, visto il valore, riconosciuto a livello globale, dell'attività sportiva per la prevenzione primaria, secondaria e terziaria nella lotta alle principali patologie non trasmissibili (cardiovascolari, neurodegenerative, oncologiche, metaboliche, etc.) e la cui prescrizione richiede una specifica competenza.

Il Simposio si inserisce nel quadro del Memorandum of Understanding di collaborazione bilaterale - anche nel settore medico - sottoscritto da Italia e Regno Unito nel 2023. "Credo molto - ha indicato dal canto suo l'ambasciatore Inigo Lambertini - nel valore della diplomazia scientifica, a maggior ragione quando, come quest'oggi, essa abbia una finalità così nobile quale quella di salvare più vite tra i giovani sportivi. Sono quindi orgoglioso che l'Ambasciata a Londra abbia fattivamente contribuito a organizzare questo proficuo scambio di esperienze tra luminari della cardiologia e della medicina sportiva, e alla valorizzazione del modello di screening italiano - un'altra delle nostre tante eccellenze a livello mondiale".

LaR

# PER GIOVANI ITALIANI SI RIAPRE STRADA VERSO LONDRA

I giovani italiani e degli altri Paesi Ue potrebbero presto riavere l'opportunità, persa con la Brexit, di tornare in massa a Londra per viverci e lavorarci almeno per qualche tempo.

Nel quadro di migliori rapporti con l'Unione europea il governo laborista con a capo Keir Starmer avrebbe ceduto: sarebbe disposto a negoziare con Bruxelles un "Youth Mobility Scheme" che permetterebbe a giovani dei Paesi UE tra i 18 e 30 anni di soggiornare in UK per due anni con la possibilità di un anno extra, secondo indiscrezioni raccolte dal quotidiano "Times".

Ovviamente la stessa opportunità esisterebbe per i giovani del Regno Unito interessati ad un'analoga esperienza in una delle ventisette nazioni dell'Unione Europea.

Un simile "Youth Mobility Scheme" già esiste tra Regno Unito e Australia e con una specie di "copia e incolla" il governo Starmer ne vorrebbe concordare un'estensione ai giovani europei entro il 19 maggio, quando è previsto a Londra un vertice UK-UE.

Al pari dei conservatori nemmeno i laboristi ne volevano sapere di un programma di mobilità giovanile con l'Europa nel timore di riaprire le ferite tuttora aperte della Brexit. Bruxelles però si è impuntata e ne ha fatto una questione "sine qua non" per il miglio-



ramento dei rapporti.

La proposta britannica non piace però a molti Paesi Ue perché è piuttosto restrittiva. Prevede ad esempio un tetto annuo di 70.000 giovani cooptabili nel programma, davvero poco se si pensa che quello per l'Australia è 45.000 quando di abitanti l'Australia ne ha 27 milioni e l'area Ue più di 450.

Non basta: i giovani europei (come avviene per gli australiani) dovrebbero pagarsi il servizio sanitario (£1,552 per il primo biennio), sborsare £298 per spese amministrative e non avrebbero diritto a sussidi di alcun tipo.

"È offensivo, per essere onesti, che l'Europa - ha detto una fonte della Commissione Europea al "Times" - sia vista come un aspetto negativo, come un afflusso di manodopera straniera a basso costo, non come il positivo dei contatti interpersonali che promuovono una migliore comprensione".

Bruxelles vorrebbe che gli anni di soggiorno per i giovani fossero quattro, senza tetti e senza alcun esborso per la sanità.

LaR

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



Segue da Pag.1

## RE CARLO IN APRILE A ROMA...

Carlo e Camilla – già volati nei mesi scorsi varie volte all'estero ma mai in pompa magna per una visita di stato – hanno permesso all'attore italo-americano Stanely Tucci e allo chef calabrese Francesco Mazzei di organizzare lo scorso 7 febbraio una fastosa cena di cucina italiana in "black tie" nella loro tenuta di Highgrove nella campagna del Gloucestershire avendo tra gli invitati l'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini con la moglie Maria Grazia e celebrità del calibro di Helen Mirren, David e Victoria Beckham, Roberto Bolle. Essendo la serata all'insegna non solo del "Slow Food" (ben rappresentato da Carlo Petrini) ma anche del



"Slow Fashion" molti i nomi di spicco della moda "made in Italy" invitati: da Donatella Versace a Lorenzo Bertelli (erede del gruppo Prada), da Brunello Cucinelli a Renzo Rosso, da Angela Missoni a Remo Ruffini. Non mancavano nemmeno l'architetto Stefano Boeri, Sir Rocco Forte e l'imprenditore Federico Marchetti che ha cenato accanto a Camilla ed è considerato il miglior amico italiano di Carlo. Nutrita anche la presenza di famosi chef: da Giorgio Locatelli a Carlo Cracco, da Franco Pepe ad Angela Hartnett e Raymond Blanc.

"Il buon cibo unisce le persone e ciò che scegliamo di mangiare aiuta a de-



finirci, come famiglie, comunità e nazioni...Questa splendida serata unisce due cose molto care al mio cuore: lo slow food e l'Italia", ha affermato il re che ha sempre avuto un debole per la Penisola si tratti di cucina o di arte.

Settantasei anni, sul trono dal settembre 2022, Carlo ha sfoggiato qualche parola nella lingua di Dante quando ha proposto un brindisi "all'eterna cultura italiana del buon cibo", ovvero "alla cultura gastronomica senza tempo dell'Italia". "Maestà, se siamo qui questa sera – ha detto dal canto suo l'ambasciatore Lambertini – è grazie a Lei. Non solo per il meraviglioso contesto che ci ospita, ma anche perché è stata una conversazione con Lei ad ispirare l'organizzazione di questa serata speciale".

Brunello Cucinelli ha poi raccontato di aver ammirato Re Carlo "quando, al cameriere che gli stava sostituendo il piatto ha chiesto di trasportare in quello nuovo un piccolo pezzo di pane che era rimasto nel primo, intendendo riutilizzarlo tutto, come simbolo del lavoro dell'uomo e del suo significato universale. E guardandomi ha poi detto: 'Non dobbiamo sprecare nemmeno le cose più piccole'".

Per il menù lo chef Mazzei ha interpretato il concetto di chilometro zero in maniera attentissima, con piatti come salumi reinterpretati con ingre-



dienti britannici, Yorkshire Pecorino Cheese Puffs, ravioli con ricotta e spinaci Woolworth, porchetta di Suffolk Red Pork e, per dessert, zuppa inglese. Ogni piatto ha unito ingredienti locali e un forte impegno verso la sostenibilità, con ortaggi e erbe provenienti direttamente dai giardini di Highgrove. Il sommelier e "mixologist" Alessandro Palazzi ha curato i drink introducendo il monarca ai segreti di un buon Martini e utilizzando per le bevande piante aromatiche provenienti dai giardini di Highgrove mentre al ricevimento pre-cena i bicchieri sono stati riempiti di spumante inglese. La serata è stata allietata dalla violinista Lucilla Rose Mariotti, che ha fatto musica con uno Stradivari.

Carlo, che ha sposato Camilla il 9 aprile 2005, è già stato in Italia per visite istituzionali diciassette volte se si contano quelle compiute da Principe di Galles e dovrebbe tornarci dal 7 al 9 aprile prossimi. A più riprese ha già incontrato Papa Francesco ma mai 'in

veste di monarca e governatore supremo della Chiesa Anglicana. La coppia reale ha indicato che con il Giubileo in corso a Roma – dove i pellegrini stanno affluendo in massa (si parla di due-tre milioni prima della fine del 2025) – non mancheranno di recarsi in Vaticano da "pellegrini della speranza".

LaRedazione

Photo: Made for Social Media/Ambasciata d'Italia

### MENU

Scottish crab panzanella  
Westcombe ricotta and Highgrove fine herbs ravioli  
Isle of Wight tomato passata  
Suffolk Red porchetta  
Pumpkin and sage mash, Tuscan kale with white wine Gavi dei Gavi La Scolca Black label 2023 and red wine Barbaresco Gaja 2021  
Zuppa Inglese and biscotti with a red dessert wine, Recioto della Valpolicella Classico Zenato



# CiBiMarket

cibimarket.co.uk

Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk>

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

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

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

# SANT'AGATA, LA FESTA! UN ASSAGGIO A LONDRA

La festa di Sant'Agata, Santa Patrona di Catania, è una delle celebrazioni religiose più importanti e spettacolari d'Italia. Si svolge nella città siciliana dal 3 al 5 febbraio ed è la terza festa religiosa al mondo per numero di persone partecipanti: si calcola che l'evento arrivi a coinvolgere fino a mezzo milione di persone, attraendo fedeli e turisti da tutto il mondo e rappresentando un momento di grande devozione e tradizione per i catanesi.

Dall'11 al 28 gennaio scorso il pubblico londinese ha avuto l'opportunità di un incontro ravvicinato con la celebre kermesse religiosa di Catania grazie ad una mostra fotografica - "Sant'Agata, la Festa!" - allestita all'Istituto Italiano di Cultura della metropoli britannica.

La mostra ha raccontato le varie fasi della Festa di Sant'Agata tramite 40 fotografie e un video del catanese Mario Bucolo, un "artisan of imagery" residente da dieci anni a Londra che la segue da un quarto di secolo.



"Le feste religiose rappresentano un elemento importante della cultura italiana. Siamo felici di poterne fare apprezzare a Londra il valore religioso, artistico ed etnografico attraverso delle bellissime immagini", ha detto il direttore dell'IIC Francesco Bongarrà al vernissage del 21 gennaio.

Tra l'altro Sant'Agata ha anche un legame con la Casa Reale inglese. Leg-

genda vuole che la pregiata corona della Santa (il busto reliquiario è pieno di gioielli offerti come dono di devozione) sia stata donata da Re Riccardo Cuor di Leone al rientro da una delle crociate, quando soggiornò in Sicilia in corrispondenza del ritorno delle reliquie della Santa (in ostensione ed adorabili, dai fedeli, durante la Festa) da Costantinopoli nel 1126 dopo Cristo. La Regina Elisabetta II aveva nella sua collezione una foto di Sant'Agata scattata da Mario Bucolo e in mostra all'IIC è stata esposta anche la lettera con la quale la Regina ringraziò Bucolo per averla messa a conoscenza di tale legame.

In occasione del vernissage gli ospiti hanno potuto apprezzare i tipici dolcetti della Festa, le "minuzzette di Sant'Agata" cui il New York Times ha recentemente dedicato uno specifico articolo, a dimostrazione della caratura internazionale dell'evento catanese.



## AL CARNEVALE DI VIAREGGIO PRESA DI MIRA GIORGIA MELONI

Al Carnevale di Viareggio, il più famoso d'Italia assieme a quello di Venezia, uno dei carri satirici in sfilata lo scorso 9 febbraio ha preso di mira la premier Giorgia Meloni raffigurata con aria truce e con la controversa fiamma tricolore nei pantaloni. Dietro la premier il defunto Silvio Berlusconi con tanto di aureola. Titolo del carro: 'Per una sana e robusta Costituzione'.

"Negli ultimi 30 anni - ha dichiarato Alessandro Azanzini, creatore del carro - si sono succeduti tanti governi e dai colori più diversi. Attualmente siamo arrivati al nero, ma ognuno di questi ha cercato di rafforzare il potere politico. Ora, però, siamo giunti all'apice della parabola con il premierato a vocazione populista che rappresenta un vero pericolo per la Costituzione italiana. Del resto è dagli anni 90, con Bettino Craxi, che si parla di Repubblica Presidenziale; Meloni vuol far sua questa scelta che considero ideologica. Io sono per il bilanciamento dei poteri".

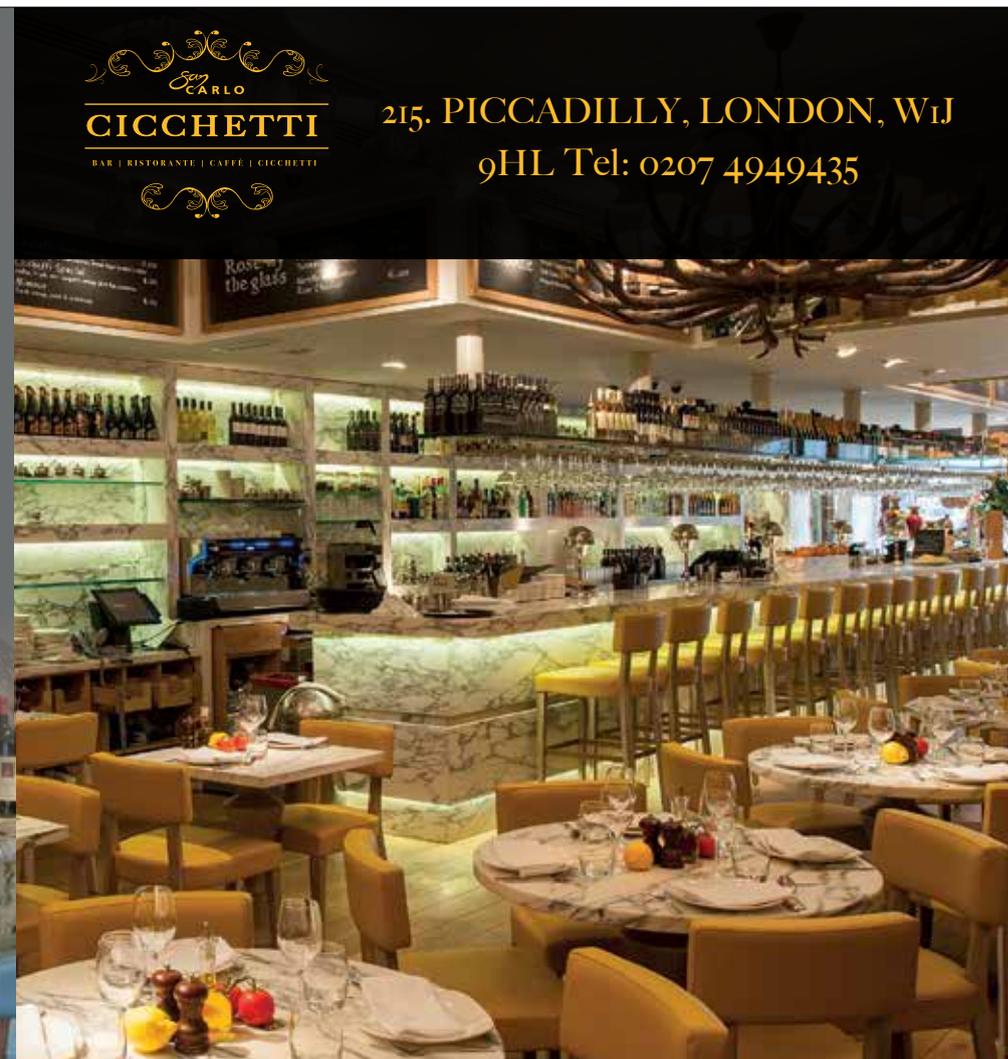
LaRedazione

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](http://WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK)

@SC\_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

# SEMPRE PIÙ DROGHE SUL DARKNET: PROF ITALIANA LANCIÀ ALLARME ALL'HOUSE OF LORDS

Si intensifica la collaborazione tra Italia e Regno Unito sul fronte caldo delle droghe emergenti, sempre più commerciate nei meandri segreti di Internet, il cosiddetto Darknet.

Di questa piaga si è discusso lo scorso 3 febbraio alla Camera dei Lord durante un dibattito - "Emerging Drugs and Online Behavioural Trends", ide-

ato e presieduto dalla Professoressa Ornella Corazza, che insegna psicologia Clinica all'Università di Trento e a quella dell'Hertfordshire in Inghilterra.

L'evento è stato organizzato in collaborazione con l'ex Sottosegretario per il Crimine del Regno Unito, Lord Taylor of Holbeach, che ha aperto i lavori sottolineando la gravità della

situazione, paragonabile all'epidemia di eroina degli anni '70 e '80, ma con una differenza cruciale: oggi le sostanze sono numerose, in continua evoluzione e rendono il fenomeno ancora più difficile da contrastare.

La Prof italiana ha presentato i risultati delle ricerche condotte dal suo team sull'accesso a queste sostanze attra-



verso il Darknet, evidenziando come il web sia diventato un canale privilegiato per l'acquisto e la diffusione di droghe. Ha spiegato che "il Darknet offre un mercato globale e anonimo, rendendo estremamente difficile il monitoraggio e il contrasto di queste attività".

L'evento alla House of Lords, organizzato dallo stratega politico di origini trentine Christian Vinante Giovanni, ha dimostrato come la comunità scientifica internazionale stia lavorando "per trovare soluzioni innovative a un problema sempre più complesso".

LaRedazione

## Irresistibile l'ascesa del Trump de' noantri (Farage)?



A meno di un anno dalla schiacciante vittoria elettorale che li ha portati al governo del Regno Unito dopo 14 anni all'opposizione i laboristi del primo ministro Keir Starmer navigano in brutte, bruttissime acque: se si tornasse adesso alle urne Reform - il partito populista di destra radicale con a capo Nigel Farage - prenderebbe più voti di loro e sarebbe in grado di andare al potere in alleanza con i conservatori.

Un sondaggio, realizzato a febbraio da YouGov per il quotidiano Times, ha mostrato - sulla scia di sondaggi analoghi - che al momento in caso di chiamata elettorale il 25% dei britannici sceglierebbe Reform, il 24% Labour e il 21% voterebbe per i conservatori.

Economia stagnante, aumento delle tasse, eliminazione di una serie di sus-

sidi per le fasce più deboli, incapacità di formulare una politica convincente contro l'immigrazione clandestina: per molte ragioni, alcune fuori dal suo controllo, il Labour si è mangiato parecchio del capitale di fiducia che con le elezioni del 4 luglio scorso lo ha proiettato nella stanza dei bottoni grazie al 33,7% dei suffragi incassati.

In quanto a leadership il cauto e pacato Starmer - centrista come nemmeno lo è stato Tony Blair all'epoca del "New Labour" - sembra decisamente surclassato dalla parlantina dello spumeggiante Farage.

Sessant'anni, assieme all'ex-premier Boris Johnson il più ingombrante paladino della Brexit, amico del presidente americano Donald Trump, Farage sembra il segnale che sulla scia degli Stati Uniti e di parecchi Paesi europei il Regno Unito si appresta anch'esso a entrare in una nuova era politica: quella del populismo di destra, con ricette semplici (e semplicistiche) in risposta a problemi complessi che i partiti tradizionali non sembrano in grado di risolvere. Le promesse di Reform sono chiare e lapidarie: lotta senza quartiere all'immigrazione clandestina e meno tasse per tutti.

Ovviamente le elezioni non sono dietro l'angolo, le prossime sono in calendario - a meno di terremoti imprevedibili - nel 2029 e da qui ad allora il cammino è davvero lungo e davvero difficile prevedere come sarà mai il mondo tra quattro anni. Va aggiunto che il duopolio tra laboristi e conservatori regge dal 1922 malgrado a più riprese siano apparse sulla scena politica terze forze che hanno tentato di scardinarlo ma alla fine hanno fallito.

Il paradosso attuale è che Farage è ritornato prepotentemente in auge in un momento in cui la maggioranza dei sudditi di Sua Maestà da' un giudizio negativo dei primi cinque anni di Brexit (entrata in vigore il 1° gennaio 2020). Proprio quella Brexit che Farage vorrebbe ovviamente rilanciare, allontanando ancor più Londra da Bruxelles.

A quanto sottolineano i politologi il partito di Farage risulta nel frangente attuale il più gettonato perché sembra in grado di rubare elettori sia al Labour che ai conservatori e di spingere alle urne una fetta di astensionisti.

Dunque, allacciatevi le cinture! Farage è in pista più che mai e si profilano tempi "interessanti" ...

## CATENIANS DI EPSON FANNO BENEFICENZA GRAZIE A "VALENTINE BALL NIGHT"



Tony Palladino

Con l'annuale "Valentine Ball Night" al Royal Automobile Club di Woodcote Park il circolo "Catenians" di Epson ha raccolto lo scorso 15 febbraio cinquemila sterline a beneficio della charity "Down Syndrome UK".

Centosessanta persone hanno partecipato alla serata organizzata dal

circolo cattolico presieduto da Tony Palladino.

La Catenian Association è una società laica cattolica con circa 6.000 "fratelli" residenti in diversi paesi di lingua inglese che si incontrano socialmente con le loro famiglie per aiutarsi a sviluppare la propria fede, costruire amicizie durature e fare beneficenza.

È stata lanciata a Manchester nel 1908 su spinta del vescovo Louis Charles Casartelli per incoraggiare i professionisti e gli uomini d'affari cattolici ad associarsi in iniziative di mutuo soccorso. Il circolo Catenian di Epson è stato fondato nel 1934 e i suoi membri si incontrano una volta al mese a Woodcote Park.

LaR



## FOOTBALL CONNECTIONS BETWEEN ITALY AND SCOTLAND

Football is a vital part of Italian and Scottish national histories and cultures and at the same time is part of a shared culture, as an exhibition at the Scottish Football Museum at Hampden Park, home of Scotland's national team, was able to show.

The exhibition "Strikers & Stickers - Football stories between Italy and Scotland", which run from the 6th of February to the 12th of March, celebrated the connections between the football cultures of the two countries exploring the stories of teams and male and female players and featuring a quintessential Italian football icon: the Panini stickers.

The original material on display was part of Gianni Bellini's private collection, considered the world leading collector of football cards, a product that has changed through the years to become a form of historical and cultural entertainment. Simone Ferrarini's illustrations instead evoked a graphic language once used in the newspapers, now offering romantic suggestions.

At the exhibition - presented by the Italian Institute of Culture in Edinburgh in collaboration with Mo' Better Football, the Scottish Football Museum, Panini and the Consulate General of Italy for Scotland and Northern Ireland - visitors had the chance to re-



ve unforgettable moments, savour the joy of a victory or softly recall the sting of a defeat. Adult visitors were invited to reconnect with familiar faces and characters that evoke memories of their youth or other significant times; younger guests were introduced to an unknown imagery full of surprising charm.

"This exhibition - Chiara Avanzato, Director of the Italian Institute of Culture in Edinburgh, said - aims to highlight that football is a vital part of Italian and Scottish national histories and cultures and at the same time is part of a shared culture; regardless of the colour of the jersey, of where and at what level it's being played, football can embody the positive values that sport can represent and that we want to promote".

LaR



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

Segue da pag.1

## LOCATELLI: APRO ALLA...

“Io – sottolinea - ho 60 anni e una cultura del cibo che reputo elevata e l’idea di vivere l’esperienza del cibo associata alle opere d’arte della National Gallery, abbinare gusto e olfatto, con presentazioni più essenziali rispetto a prima. ...Andremo diretti su profumi e sapori”.

Ma come mai “La Locanda Locatelli” ha chiuso dopo 23 anni?

A fine contratto della Locanda dovevamo valutare se rinnovare o meno e proseguire. Tra impegni di qua e di là, si pensava ad uno o due anni sabbatici, a viaggiare in paesi che non conosco come Australia, Giappone ecc. Abbiamo detto: ci teniamo le collaborazioni e Master Chef. Poi è uscito il bando per l’apertura di un ristorante presso la National Gallery, ho detto: “Proviamo!” c’erano almeno altri 20 aspiranti, abbiamo presentato il progetto e partecipato al bando.

Che cosa ci puoi anticipare del nuovo ristorante?

È una novità totale, l’apertura del ristorante coinciderà con il restyling della Sainsbury Wing della National Gallery, firmato da Selldorf Architects. È un progetto di rinnovamento, che includerà un nuovo percorso espositivo, un luogo dove i visitatori potranno vivere un’esperienza completa, tra arte e gastronomia. In verità non pensavo di vincere, era una situazione fuori dagli standard tradizionali della ristorazione ma credo siano stati lungimiranti.

Il nome Locatelli non ha influito?

Sai, sono cose diverse, faremo il ristorante e un coffee in abbinata ai maritozzi, salati e dolci, poi la club house sotto il membership club. Il ristorante avrà un disegno easy, democratico. Io voglio le tovaglie mia moglie no, stiamo decidendo.

Nome?

Locatelli alla National Gallery. Stiamo creando un nuovo logo, vogliamo solo vini italiani, collaborazioni con grandi marchi e la promozione dei relativi prodotti, sela gente è coinvolta diventa più sensibile alle proposte. Girerò molto alla ricerca di prodotti e marchi.

Un’esaltazione del concetto di esperienza sensoriale

Mia moglie dice che deve essere un’esperienza open-democratica; la Locanda è nata con l’idea di un posto dove a noi sarebbe piaciuto andare, negli anni l’impatto economico si è accentuato anche in virtù dei proibiti

tivi costi di gestione, letteralmente fuori controllo

Non si capisce perché mangiare stia diventando un affare da ricchi

L’idea è proprio questa, sarà anche una gestione completamente diversa riuscendo a combinare alta qualità e sostenibilità per un pubblico molto ampio e non esclusivo senza togliere niente all’esperienza

In fondo la cucina racchiude arte, storia e salute no?

Sull’arte ho delle riserve...conta molto di più la managerialità e l’attenzione a mantenere standard di elevata qualità. Ti faccio un esempio; negli anni al Savoia non ho mai visto lo chef cucinare, ti veniva vicino, sapeva esattamente quello che stavi facendo, denotava una conoscenza profondissima, ma le mani le teneva dietro la schiena, lo stesso dicasi per Gualtiero Marchesi. Quindi ti direi che il 90% del lavoro sta nella capacità di trasferire know how e passione alle persone che segui, la creatività è il restante 10%. In tal senso la maturazione che ho sviluppato negli anni della formazione mi ha aiutato tantissimo, una persona può essere bravissima a cucinare, altra cosa è essere uno Chef.

Quindi ufficiale, apri a maggio?

Sì, dal 5 al 10 maggio

Ci sarà il mondo...

Speriamo, quello che un po’ mi spaventa è il livello di aspettative, perché nessuno sapeva cosa sarebbe successo dopo la Locanda

Ti piace tanto Londra?

Mi sono sempre trovato bene, sono arrivato qua da un paese di mille persone, una dimensione che mi stava stretta e arrivare qui mi ha trasmesso subito un senso di libertà. Qui ho trovato un’inclusività, seppur con tutti i suoi limiti, che non ho trovato altrove nonostante le varie esperienze, tra cui a Parigi e altri luoghi che ho conosciuto...Sono arrivato qui per entrare al Savoy, pensavo che mi avrebbero dato il lavoro, ma così non è successo. Mi hanno detto di lasciare i miei dati e nel caso mi avrebbero contattato, punto. Ovviamente di tornare sui miei passi non se ne parlava.

Sei veramente partito così, all’avventura?

In pratica sì; avevo finito il servizio militare e non lavoravo più con la mia famiglia. Sapevo che non era facile, non solo per la lingua, che non parlavo, ma Londra era il sogno. In quegli anni non era così “vicina” come viene



Plaxy Exton e Giorgio Locatelli

percepita oggi. Noi siamo stati dei veri figli dell’Europa grazie ai vari step del processo di unificazione, abbiamo visto cadere il muro nel 1989 e vissuto vari momenti storici importanti. Adesso dobbiamo assistere a Brexit e a queste nuove evoluzioni politico-sociali... Quando ho aperto lo Zafferano, circa 30 anni fa, la sera, finito di lavorare, passavo sempre davanti al vecchio ristorante di Aldo Zilli, Italian Sea Food, era sempre pieno e pensavo: “anche io voglio un ristorante così!” Aldo è stato uno dei primi a concepire il ristorante italiano a Londra in modo moderno, fino ad allora la nostra cucina era lasagne e spaghetti. Da allora c’è stata un’evoluzione pazzesca.

Su YouTube ho visto la clip con le tue sfuriate con giudice di Master Chef sul canale italiano Sky Uno; mi sono divertito un sacco.

C’è anche molta scena, una cosa che la televisione richiede

Però si capisce che ti diverti

Considera che ci sono arrivato a più di 50 anni, Locanda Locatelli andava benissimo, ho esordito come ospite... L’anno dopo mi hanno proposto di fare parte del team, ma ero già impegnato con la BBC e non riuscivo a coniugare i due impegni, quindi subito fu no, ho iniziato l’anno dopo pensando: “Proviamo”. Sinceramente non mi aspettavo un successo così clamoroso, è stata, è il caso di dirlo, una ciliegina sulla torta per la mia carriera. Ormai ero già famoso, in particolare tra gli altri Chef e il circuito della stella Michelin, e se andavo in Italia era per cose mirate. Con Master Chef è stato diverso, al di là dell’aumento di notorietà, mi ha fatto capire che grande responsabilità abbiamo. Se capita di fermarmi in Italia per il week end organizzo dei talk nelle scuole e mi accorgo di quanto, figure come la mia, influenzino i ragazzi e non solo; la televisione

ha un impatto pazzesco.

Ti stanca molto questo continuo girare e tenere questi ritmi?

No, io lavoro in cucina, stare nello studio televisivo è come essere in ferie, se qualcuno del team dice sono stanco, noi che lavoriamo in cucina gli diciamo: “stanco di che? vieni a lavorare con noi in cucina”. Sai io non mi sento stanco, mi sento fortunato, sento che dobbiamo usare questa popolarità per far in modo che i giovani entrino in questo mondo con una visione diversa del lavoro del cuoco. Quando ero ragazzino e dissi a mia nonna che volevo fare il cuoco si mise a piangere: “noooo”, mi disse, “sono tutti pazzi, piuttosto fai il cameriere, almeno sei vestito bene”. Oggi invece le scuole alberghiere chiudono i corsi da cameriere e aprono quelli da cuoco. Questa visibilità ci mette nella condizione di lanciare il messaggio di quanto sia bella questa professione

Grazie alla Locanda e ai precedenti ristoranti hai seguito i clienti più importanti del mondo; a che cosa è dovuto tanto successo?

Dopo la chiacchierata con mia nonna andai a Varese con un amico per mangiare i marron glaces, camminiamo lungo il corso entro in una libreria e trovo un libro di Artusi; altra rivelazione. In quel momento ho pensato: “voglio far da mangiare italiano usando tutte le conoscenze degli otto anni”. Ho cominciato così a sviluppare le mie abilità gestionali, ad uscire dalla cucina, quasi per necessità, e questo mi ha permesso di iniziare le presentazioni dei piatti. Lavoravo dal lunedì al sabato, la domenica preparavo il menu che cambiavamo con molta frequenza. Poi è venuto lo Zafferano ecc. ecc. ... La cucina italiana ha un’adattabilità come nessuna. A fine ‘800 26 milioni di italiani se ne sono andati in giro per il mondo, è così che è nasce l’in-

venzione della cucina italiana. Prima era distinta per zone... Mi sto rendendo conto che chi oggi fa da mangiare in un modo che ti lascia senza parole sono in particolare coloro i quali sono nati in Italia da famiglie di emigrati, riescono ad amalgamare la cucina italiana con le cucine d’origine dei loro genitori. Questo è il futuro / presente della nostra cucina. Le altre tradizioni culinarie questa flessibilità non ce l’hanno

Vorrei chiederti del ruolo e dell’importanza di tua moglie Plaxy in tutti questi progetti.

Plaxy è parte di un team di esperti con competenze complementari che abbiamo creato e Lei contribuisce tanto. Per farti un esempio, quando è nata la Locanda l’idea era quella di un ristorante italiano, invece lei è andata oltre, è riuscita a farlo diventare un ristorante internazionale. Ha lavorato molto nel mondo della musica e del giornalismo, è una persona, molto razionale ed è dotata di un grande senso di giustizia sociale. Se io alzo la voce in cucina verso qualcuno poi devo andare a dormire sul sofà. Da 20 anni parliamo del benessere del nostro personale, il nostro fa 45 ore settimanali e mangia esattamente quello che mangiamo noi. Abbiamo, è vero, un costo del 35% anziché del 20%, ma i sentimenti sono importanti. L’ho imparato a Parigi, mai umiliarle le persone.

Adesso faccio una cosa che è ormai diventato il mio rituale finale; ti chiedo se c’è una domanda che ti piacerebbe sentirti fare?

La domanda che piacerebbe sentirti fare è: tu sei felice? Perché la felicità conta un casino, essere felici è la cosa più importante. Ricordo la gioia che mi dava farmela a piedi da Kenish Town a Soho dopo il lavoro per non pagare il biglietto, non avevo niente, e tenermi quel tanto che bastava per andare alla Patisserie Valerie a bere un the e chiacchierare con le persone. La felicità è fondamentale e ci dimentichiamo di insegnarlo ai ragazzi. Quando vedo uno dei miei collaboratori cupo, lo chiamo in disparte e gli chiedo: “cosa c’è che non va?” La gente ti chiede quanti soldi hai, come va il lavoro; ma mai come stai! Sei felice? Ne ho visto e conosciuti tanti grande Chef che dietro una facciata di successo vivono una condizione miserabile.

Allora la domanda è: sei felice?

Sì! Della carriera, della famiglia e tutte le altre cose, nonostante i tanti ostacoli che ho, e abbiamo, dovuto superare.

Andrea Campagnolo

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

## Apertivo all'italiana tutti i giovedì in nuovo ristorante-cripta di Zilli



## Al'Hilton serata Dinner & Dance per Parmigiani in UK



Moglia e quello di Compiano Francesco Mariani, sono venute apposta a Londra per l'evento a riprova di quanto siano rimasti stretti e fruttuosi i rapporti tra gli expats parmigiani in UK e la zona d'origine.

"Questi incontri riescono a farci vivere momenti belli e divertenti ma sono anche l'occasione per ricordare le attività di volontariato svolte", ha detto Sidoli e ha sottolineato che le somme raccolte grazie alla serata serviranno per aiutare conterranei in stato di bisogno in patria e nel Regno Unito.

LaRedazione

Prosciutto e parmigiano, vini di Monte delle Vigne e dei Colli piacentini: hanno cenato con i sapori della terra natia i parmigiani residenti in UK che lo scorso 8 febbraio si sono trovati all'Hilton Hotel di Kensington per la loro serata annuale "Dinner & Dance".

Organizzata dall'Associazione Parmense presieduta da Domenico Sidoli, presenti quasi duecento persone tra giovani e anziani, la serata è incominciata con l'aperitivo alle 18 e poi tutti a tavola per la cena di gala seguita dai balli e dalla lotteria (particolarmente utile per la raccolta di fondi a scopo benefico).

Una cinquantina di persone, con in testa il consigliere regionale Matteo Daffadà, il sindaco di Borgotaro Marco



Nella cripta della chiesa di St George ad Hanover Square, nel cuore di Mayfair, sotto la regia dello chef pluripremiato Aldo Zilli, ha aperto lo scorso 24 gennaio un nuovo ristorante dove tutti i giovedì viene servito l'aperitivo "all'italiana" (si pagano solo i drink, i tanti stuzzichini sono gratis). Si chiama "Undercroft" (che in inglese significa proprio cripta) e ha un menù che celebra e interpreta l'eredità culinaria italiana ispirandosi un po' a tutte le regioni Penisola.

Polpette di manzo scozzese cacio e pepe, pappardelle con porcini e vongole, costoletta milanese di vitello, orata selvaggia con topinambur e olive nere, il tiramisù di Aldo... I piatti che fanno venire l'acquolina in bocca davvero non mancano.

Utilizzata in precedenza come deposito dalla casa d'aste Sotheby's, la cripta fa parte di una chiesa completata nel 1724, frequentata da uno dei musicisti più importanti di tutti i tempi, Händel, e scelta nel 1886 da Theodore Roosevelt (26esimo presidente americano, in carica dal 1901 al 1909) per le sue nozze con Edith Kermit Carow.

Per rendere più vibrante l'esperienza

gastronomica il nuovo ristorante si è dotato di un programma di intrattenimento musicale dal vivo in continua evoluzione e conta di ospitare mostre d'arte.

Abruzzese di Alba Adriatica, Aldo Zilli è sbarcato nel 1976 a Londra dove ha aperto e gestito parecchi ristoranti e anche cucinato per la casa reale inglese. Ultimo il Zilli Fish, specializzato in piatti marinari, venduto nel 2012. Ha all'attivo dieci libri (comprese due autobiografie), è diventato celebre anche a numerose trasmissioni televisive e si è diversificato con una nutrita serie di consulenze sempre in ambito culinario.

"Sono cresciuto in un ambiente molto povero, c'era tanto amore, ma niente soldi... Mia madre era cuoca, eravamo in nove, e oltre a gestire la casa lavorava anche in un albergo locale nel settore della ristorazione. L'amore per la cucina è arrivato da lei, ho iniziato a fare gnocchi e pasta con mia madre dall'età di otto anni per tutta la famiglia", ha raccontato tempo fa in un'intervista lo chef che si è appena lanciato in una nuova avventura.

LaRedazione

## AL BRITTEN THEATRE LA MUSICA SICILIANA DI CARMEN CONSOLI



Musica siciliana a tutto spiano al Britten Theatre di Londra lo scorso 7 febbraio quando la "cantantessa" Carmen Consoli con in braccio l'immane chitarra si è esibita in un applaudito concerto imperniato sul suo ultimo doppio album, "Terra ca nun senti", uscito a dicembre.

Il Britten Theatre si trova all'interno del Royal College of Music di Londra e il concerto esclusivo sul Tamigi ha anticipato un tour internazionale che la catanese Carmen - classe 1974, passata nella sua ormai lunga carriera dal rock alla canzone d'autore e tradizionale, incomincerà il prossimo 22 maggio a New York.

Patrocinato dal Consolato Generale d'Italia a Londra, con London One Radio che in veste di media player ufficiale lo ha trasmesso in diretta audio live nel Regno Unito e in Italia, il concerto così come il doppio album si basano su uno spettacolo presentato dalla cantautrice il 15 luglio 2023 al Teatro Greco di Siracusa per celebrare la ricca eredità musicale della Sicilia e raccontare in note paesaggi, persone, cultura e tradizioni di quella straordinaria terra. Una missione che vede Carmen Consoli supportata dalla Orchestra Popolare Siciliana da lei fondata proprio per rivisitare attraverso strumenti, melodie e testi antichi rivisita le sonorità dell'isola in una luce completamente nuova e aggiornata.

Il doppio album alterna i grandi classici del repertorio di Consoli - tra cui "Fiore d'arancio", "Il pendio dell'abbandono", "L'ultimo bacio" e "Parole di burro" - a brani più recenti come "Volevo fare la rockstar" e "Le cose di sempre". Comprende anche pezzi in dialetto siciliano, come "Maria Catena", "Masino" e "A finestra", insieme a reinterpretazioni di tradizionali melodie dell'isola, tra cui "Buttana di to mà" e il brano che dà il titolo all'album, "Terra ca nun senti", in omaggio alla leggendaria Rosa Balistreri, morta nel 1990 e fonte continua d'ispirazione per la "cantantessa".

Nelle intenzioni di Carmen Consoli, che a Londra ha animato un "talk" con gli studenti del Royal College of Music, il progetto "Terra ca nun senti" rappresenta "un viaggio emozionante nella Sicilia, raccontata con ironia, amore, leggerezza, intensità e un profondo senso di gratitudine", un "contributo alla crescita e alla diffusione della cultura e della tradizione siciliana, in un'ottica di apertura al futuro, per fare di questa ricchezza una parte integrante della musica e della cultura mondiale".

LaR

# 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



## SFILATE MODA: IL SUCCESSO DIPENDE ANCHE DA LAVORO DIETRO LE QUINTE

Sfilate e saloni di moda richiedono un complesso lavoro dietro le quinte, cruciale per il successo dell'evento, e proprio questo grosso e faticoso impegno lontano dai riflettori è stato raccontato lo scorso 11 febbraio da due dei massimi rappresentanti del sistema fashion italiano - Carlo Capasa, presidente di Camera nazionale della moda italiana, e Antonio De Matteis, presidente di Pitti immagine e amministratore delegato di Kiton - durante un incontro all'Ambasciata di Londra.

L'incontro - dal titolo "Sfilate e saloni, il lavoro dietro le quinte" - ha messo in risalto il pesante impegno richiesto dall'organizzazione di una settimana della moda come quella di Milano o di una manifestazione come Pitti Uomo.

In conversazione con Maria Silvia Sacchi, fondatrice e direttrice della testata giornalistica online ThePlatform, Carlo Capasa e Antonio

De Matteis hanno spiegato la rete di alleanze e relazioni internazionali necessarie per stabilire le date, la "diplomazia" dei calendari, le strategie per attrarre espositori e buyer da tutto il mondo, la scelta degli eventi, il rapporto con la stampa. E anche il contributo che sfilate e saloni danno all'economia delle città e del Paese.

L'incontro rientrava nel ciclo "Italian threads: conversations on fashion", ideato dall'Ambasciata in collaborazione con ThePlatform.

"Il saper fare italiano, declinato in tutti i suoi aspetti, cibo, moda, artigianato, industria di precisione, è un marchio di fabbrica fortissimo, un modello da seguire, ed un potentissimo strumento di diplomazia e soft power", ha dichiarato l'Ambasciatore Inigo Lambertini, indicando Capasa e De Matteis come due protagonisti di primo piano del settore.

LaRedazione

## POLENTA, SALCICCE E SPEZZATINO A VEGLIA VERDE ALPINI



Con il passare degli anni, il numero di alpini a Londra si riduce, ma lo spirito e l'entusiasmo di mantenere viva la storica Sezione Gran Bretagna non mancano mai. Anche quest'anno, la comunità italiana di Londra ha celebrato la "Veglia Verde". Per questa tradizionale festa organizzata dagli alpini emigrati a Londra (festa celebrata la prima volta nel 1928, anno di fondazione della sezione) lo scorso 1° febbraio quasi 400 partecipanti si sono ritrovati alla Bishop Douglass School dove l'orchestra Allodi ha animato la serata con il li-scio italiano e si è mangiato polenta, salsicce e spezzatino prima della consueta lotteria a scopo benefico.

Tra gli ospiti d'onore l'addetto militare amm.

Angelo Viridis, il console Alessandro Mignini e l'ufficiale alpino Giorgio Culasso, "exchange officer" presso il quartier generale della British Army.

Durante la serata, il presidente della Sezione, Bruno Roncarati, ha dato il benvenuto ai presenti, rammaricandosi che questo è l'ultimo anno di servizio a Londra per l'ammiraglio Viridis, grande sostenitore dell'Associazione Alpini.

Tra i tanti presenti anche un gruppo nutrito di ragazzi friulani, guidati da Paolo Pascolo, presidente del "Fogolâr Furlan" di Londra, a conferma della vicinanza del Friuli con le Penne Nere.

Fabrizio Biscotti



# Garofalo

THE UNMISTAKABLE TASTE OF PASTA GAROFALO FOR EVERYONE

DURUM WHEAT  
GLUTEN FREE  
WHOLEWHEAT



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



## PRESTO IN VOLO AEREI CON MARCHIO ALITALIA?

L'anno prossimo o nel 2027 ci potrebbero essere di nuovo in volo nei cieli aerei con il marchio Alitalia, che pur essendo associato ad una compagnia più volte fallita ha ancora una forte notorietà e un suo notevole "appeal".

A questa possibile resurrezione sta pensando Joerg Eberhart, amministratore delegato del gruppo tedesco Lufthansa che dallo scorso 17 gennaio, dopo qualche anno di tira-e-molla a cause delle condizioni poste dall'Ue e dalle difficili trattative con il governo italiano finora azionista di maggioranza, ha preso il controllo di Ita Airways, la compagnia aerea nata in formato mini sulle ceneri di Alitalia.

"Credo - ha detto Eberhart in conferenza-stampa - che il marchio Alitalia abbia un valore alto, ha un potenziale, ma prima di riavviarlo vorremmo raggiungere il break-even per rilanciarlo in modo migliore...ancora non ci sono dettagli, vediamo come vanno i prossimi mesi ma l'idea c'è di usufruire del potenziale di questo marchio".

I tedeschi della Lufthansa puntano a che Ita Airways - finora in passivo - generi il suo primo utile già nel 2025 (si spera di 80-100 milioni di euro), sfruttando la fortissima affluenza verso Roma per il Giubileo in corso.

La Lufthansa controlla un gruppo che comprende anche SWISS, Austrian Airlines e Brussels Airlines e nel quale Ita Airways sarà associata a pieno titolo a partire dal 2026.

La prima sinergia annunciata dopo il passaggio sotto controllo tedesco riguarda la partnership tra il programma fedeltà Volare di ITA Airways e Miles & More del Gruppo Lufthansa. Questa sinergia subito attivata consente ai 2,7 milioni di soci Volare di accumulare e riscattare punti sui voli operati da Lufthansa, SWISS, Austrian Airlines e Brussels Airlines. Allo stesso modo, i 36 milioni di soci Miles & More possono ora guadagnare e riscattare punti sui voli ITA Airways. **LaR**

## UN WEEK-END IN SICILIA PER 1 EURO? MANDATE UN VIDEO!

Vi interessa un intenso week-end in una località siciliana di mare spendendo appena un euro? Siculiana, in provincia di Agrigento, promette due giorni di accoglienza gratis il 4 e 5 aprile alle coppie che inviano i migliori video sul perché vorrebbero passare un fine-settimana da quelle parti.

"Realizzate - spiega il bando della curiosa promozione turistica - un breve video (massimo 30 secondi) in cui raccontate cosa vi spinge ad aderire all'iniziativa. Inviatelo via WhatsApp al numero dedicato 0922 818 438 entro il 15 marzo, corredato dai vostri nomi e cognomi, tipo di relazione, età, città di residenza, contatto telefonico e e-mail. Una commissione apposita valuterà le candidature e selezionerà le coppie vincitrici (di amici, di amanti, di sposi, di fratelli...) in base all'originalità e creatività del video, alle motivazioni espresse e all'entusiasmo



dimostrato. I vincitori saranno contattati entro il 20 marzo".

L'offerta comprende "pernottamento in struttura convenzionata, aperitivo di benvenuto, i pasti, aperitivo conclusivo nel borgo marinaro di Siculiana Marina, visite guidate con itinerario culturale tra i luoghi storici di Siculiana e "partecipazione ad attività esperienziali".

Siculiana ha poco più di 4000 abitanti, vanta molti siti storici e un borgo marinaro con belle spiagge.

## ORVIETO È TRA LE 10 CITTÀ PIÙ ACCOGLIENTI AL MONDO



Orvieto, con la sua straordinaria cattedrale, i vicoli affascinanti e le viste mozzafiato sulla Valle del Tevere, è entrata nella Top-10 delle città più accoglienti del pianeta, stilata da Booking.com sulla base delle recensioni dei viaggiatori che si sono serviti del noto sito di prenotazioni alberghiere. Nella top-10 figura anche una città inglese: Chester.

Arroccata su una rupe di tufo, tra le città più suggestive d'Italia, Orvieto ha ottenuto il riconoscimento per il calore e l'eccellenza dell'ospitalità. Secondo i dati di Booking.com la città sta

conquistando i viaggiatori internazionali, con americani, tedeschi e britannici tra le nazionalità che più cercano soggiorni in quel centro umbro. Si registra una crescita significativa nelle ricerche rispetto al 2023 da parte di viaggiatori olandesi (+26%), francesi (+22%) e canadesi (+31%).

Quando si tratta di scegliere un alloggio, il carattere rurale e autentico di Orvieto si riflette nel fatto che i soggiorni in agriturismo rappresentano la quarta tipologia di alloggio più popolare, preceduti da hotel, appartamenti e affittacamere.

Chester è una città cattedrale nel Cheshire, in Inghilterra, vicino al confine con il Galles. Ha una popolazione di circa novantamila abitanti. Fu fondata nel 79 d.C. dai romani.

Le altre otto città nella Top-10 sono Sigiiriya (Sri Lanka), Cazorla (Spagna), Urubici (Brasile), Taupo (Nuova Zelanda), St. Augustine (Stati Uniti), Manizales (Colombia), Quedlinburg (Germania) e Ko Lanta (Thailandia).

Per l'ottavo anno consecutivo, l'Italia si è vista aggiudicare da Booking.com il primato del maggior numero di strutture premiate dai "Traveller Review Awards" seguita da Francia, Spagna e Germania a riprova di come la tradizione italiana dell'accoglienza continui ad essere apprezzata dai viaggiatori di tutto il mondo.

"È motivo di grande orgoglio - ha commentato Alessandro Callari, Regional Manager di Booking.com per l'Italia - vedere l'Italia distinguersi ancora una volta per aver ottenuto il maggior numero di riconoscimenti, e celebrare Orvieto, autentica gemma nascosta, tra le città più accoglienti al mondo".

LaRedazione

## L'ITALIA SVILUPPA IL TURISMO DELLE STRADE PIÙ BELLE

L'Italia vuole sviluppare un settore del turismo che finora non ha sfruttato a pieno: quello degli itinerari di viaggio. In modo da valorizzare a pieno il suo variegato patrimonio paesaggistico.

Il progetto "Le Strade più Belle d'Italia" è stato ufficialmente presentato lo scorso 10 febbraio a Milano durante la fiera BIT di Milano (dove BIT sta per Borsa Internazionale del Turismo).

L'iniziativa, promossa da Italy Discovery e co-finanziata dal Ministero del Turismo con il supporto della Regione Lombardia e dell'Associazione nazionale comuni italiani - si propone di "rivoluzionare il concetto di viaggio, dando vita a un nuovo prodotto turistico che valorizzi il paesaggio come esperienza in sé, oltre le tradizionali destinazioni" mentre fino ad oggi la promozione si è concentrata su città d'arte, borghi e mete iconiche.

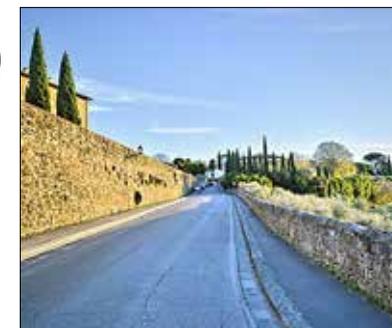
Con "Le Strade più Belle d'Italia", si vuole quindi dar vita ad una nuova prospettiva: "il viaggio stesso diventa protagonista, trasformando il turista in un esploratore del paesaggio. L'obiettivo è tracciare itinerari che esaltino la bellezza, la storia e la cultura del territorio, offrendo esperienze coinvolgenti e sostenibili".

Durante la presentazione è stato svelato il primo percorso scelto per inaugurare questo progetto: un itinerario che, partendo da Lovere, attra-

versa la Val Camonica e giunge fino a Teglio, nel cuore della Valtellina. Un viaggio tra montagne, borghi storici e sapori autentici, che idealmente fa da battistrada alle Olimpiadi Invernali di Milano-Cortina 2026.

"Non dobbiamo fermarci alle mete più note. È fondamentale valorizzare anche i nostri 'territori periferici', custodi di tesori autentici che meritano di essere scoperti", ha auspicato l'Assessore al Turismo della Regione Lombardia Barbara Mazzali.

Giovanni Maria De Vita, responsabile del Progetto "Turismo delle Radici" al Ministero degli Esteri, ha posto l'attenzione sul legame tra viaggi e memoria, sottolineando l'importanza di questi percorsi per le comunità italiane all'estero, che possono riscoprire le proprie radici attraverso itinerari carichi di storia: "Il turismo dei cammini e delle strade è, al pari del turismo delle radici, lento ed è proprio quello che porta le persone a relazionarsi con i territori, a vivere e scoprire le piccole



realità. Ottanta milioni di persone nel mondo che hanno origini italiane sentono il desiderio di riconnettersi con i luoghi delle loro origini. Tutti loro vorrebbero rivedere le località di cui hanno sempre sentito parlare dai nonni, dai genitori. Il turismo delle radici e delle strade non prevede la costruzione di grandissimi alberghi ma mira a preservare il patrimonio immobiliare, delle tradizioni, delle culture e dello stile che gli italiani all'estero vogliono scoprire".

Il progetto è supportato da un portale interattivo pensato per il turismo nazionale e internazionale, che permetterà di esplorare virtualmente i percorsi, fornendo contenuti multimediali e informazioni dettagliate su itinerari, punti di interesse e servizi disponibili lungo il cammino. **LaR**

# BITALIAN.

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

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

### SEEDS OF ITALY

D 2 Phoenix Ind Est Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP

Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051

e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



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

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

# UNO STORICO VIAGGIO FOTOGRAFICO NELLA "VERA" ITALIA



“Tutte le cartoline – scrisse Arturo Carlo Quintavalle nella prefazione al volume - sono ugualmente irrealistiche, sono mitiche rappresentazioni di città ideali dove la realtà del vivere, del gestire, dello spazio quotidiano, la realtà di quello che oggi chiamiamo lo spazio urbano, l’arredo, oppure la architettura degli interni viene del tutto mistificato, anzi cancellato, rimosso. Si vive in cartolina il falso del nostro mondo, un doppio che è assurdo perché non esiste, non rappresenta nulla. Facciamo insomma, inviando cartoline, viaggi simbolici e Ghirri, a suo tempo, fece viaggiare le nostre coscienze nella storia di questi universi fittizi”.

“Viaggio in Italia – ha sottolineato il Direttore dell’Istituto Italiano di Cultura di Londra Francesco Bongarrà all’inaugurazione della mostra, lo scorso 12 febbraio – è il progetto che ha segnato la storia della fotografia in Italia. Ancora, è il progetto che ha aperto la strada a una riflessione più ampia sul nostro Paese, sui suoi paesaggi in evoluzione, segnando un’ideale linea di discontinuità tra una rappresentazione oleografica e tradizionale e una riflessione nuova, critica e cosciente, sui nostri territori”.

LaRedazione

Basta con un’Italia da cartolina illustrata: agli inizi degli anni Ottanta Luigi Ghirri raccoglie intorno a sé un gruppo di venti colleghi fotografi che con lui setacciano la Penisola per raccontarla attraverso immagini alternative, non convenzionali. Ne nasce una mostra collettiva di oltre 300 scatti ormai leggendaria, inaugurata il 15 gennaio del 1984 alla Pinacoteca Provinciale di Bari, riproposta a Genova, Ancona, Roma, Napoli e Reggio Emilia e oggi considerata “il manifesto della Scuola italiana di paesaggio”.

Quella mostra – intitolata “Viaggio in Italia” - è rinata grazie ad un’iniziativa del ministero della Cultura che prima

l’ha portata a Parigi e poi a Londra dove l’Istituto Italiano di Cultura l’ha messa in cartellone dal 12 febbraio al 28 marzo.

Elemento complementare all’esposizione è la ristampa anastatica del catalogo originale, divenuto ormai oggetto raro e da collezione. Il volume, con una selezione di 86 fotografie delle oltre 300 presenti nella mostra storica, è stato rieditato in una versione ‘fac-simile’ dalla casa editrice Quodlibet a cura della Direzione Generale Creatività Contemporanea e del Museo di Fotografia Contemporanea, in collaborazione con l’Archivio Eredi di Luigi Ghirri.



## Travel Hashtag showcases in London the most authentic Italy

In London there is a growing interest in all things Italian, especially when authentic and rural: trying to exploit this opportunity the Travel Hashtag format returned on the 16th of January to the UK capital for the fourth consecutive year with a business networking event entirely dedicated to Italian inbound tourism.

The event was organized in collaboration with ITA Airways, under the patronage of ENIT and the Italian Cultural Institute of London.

In the setting of the Great Scotland Yard Hotel travel designers, travel agents, and UK tour operators had the opportunity to meet representatives from Italo ITALO-Nuovo Trasporto Viaggiatori, Serravalle Designer Outlets, Target Travel, UNAHOTELS MH Matera, Palazzo del Duca, Life Resorts, Visit Emilia, Trenord, Grotte di Castellana, Master Explorer, Martulli Viaggi, Travel Before, Italia Highlights, Relais dei Molini, Driverso, Visit Calabria, bookbook.

As Flavio Zappacosta, the UK & Ireland manager of ENIT, aptly explained during the meeting – said Nicola Romanelli, founder and president of Travel Hashtag – the UK market holds immense importance for our destinations. The attention of London buyers towards our partners’ proposals and the engagement shown during the event indeed attest to a growing interest in all things Italian, especially when authentic and rural”

.LaR



**CAPUTO**  
Il mulino di Napoli

“*Napule è mille culture*”

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



# AI: uno schiavetto, già in mezzo a noi, per migliorarci la vita



Libero Raspa

L'intelligenza Artificiale (IA o AI inglese) potrà suonare come qualcosa uscito da un film di fantascienza, ma in realtà fa già parte della nostra vita quotidiana da un bel pezzo. Che ve ne rendiate conto o no, l'IA sta lavorando dietro le quinte per aiutare le aziende a funzionare senza intoppi e in modo più efficiente, per migliorare l'assistenza sanitaria e persino supportare i nostri hobby preferiti.

Ma che cos'è esattamente l'IA? Pensate all'IA come a uno scolaro intelligente. Proprio come uno studente impara dai libri di testo e dall'esperienza, l'IA impara dai dati e contenuti, che siano testo, immagini, e suoni. Immaginate di insegnare a una nipote a identificare le tipologie di cani: le mostrate le immagini, le dite i nomi della tipologia di cane e, alla fine, sarà in grado di riconoscere un Collie (a chi no viene in mente Lassie?), un Chihuahua o un Bassotto, da sola. L'IA funziona in modo simile. Le forniamo informazioni, forniamo un feedback in base alle prestazioni, e col tempo impara a riconoscere modelli e perfino a prendere decisioni.

Ma ricordiamoci che questi concetti non è affatto nuovi. Tutto è iniziato nei primi anni del 1900, quando emerse il concetto di esseri umani artificiali e gli scienziati iniziarono a chiedersi se fosse possibile creare un'intelligenza artificiale o quello che chiamavano "cervello artificiale". Il termine "persone artificiali" fu utilizzato per la prima volta nel 1921 dal drammaturgo ceco Karel Čapek in un'opera teatrale di fantascienza intitolata "I Robot Universali di Rossum". John McCarthy, che vanta il titolo di Padre dell'IA, utilizzò il termine Intelligenza Artificiale per la prima volta nel 1956 quando organizzò la Conferenza di Dartmouth, considerata la nascita dell'IA come campo di studio. La figura successiva, chiave in questo campo, che immaginava macchine che si avvicinavano all'intelligenza umana e capaci di svolgere compiti come gli esseri umani fu Alan Turing, che introdusse il Test di Turing per far evolvere l'intelligenza delle macchine. Tuttavia, i loro progressi erano limitati dalla potenza di calcolo limitata della tecnologia dell'epoca.

Personalmente ricordo ancora, molti anni dopo nei primi anni 2000, durante il periodo universitario dovevamo programmare modelli molto semplici per ore, per lanciare cicli di addestramento durante la notte, per valutare i risultati al mattino e ricominciare da capo facendo piccoli progressi dopo ogni iterazione - per avere un modello base ci volevano settimane. Oggi, anche con un modesto laptop, si hanno a disposizione linguaggi più semplici e librerie già pronte. Lo stesso ciclo richiederebbe cinque righe di codice e verrebbe eseguito in pochi minuti.

Oggi possiamo parlare di una vera rivoluzione perché, mentre probabilmente abbiamo le stesse menti brillanti nella ricerca e sviluppo, oggi abbiamo a disposizione un'enorme potenza di calcolo e, cosa più importante, un numero di dati esorbitanti. Entrambi sono cruciali per l'IA. Modelli molto complessi che emulano il funzionamento del nostro cervello umano vengono poi addestrati ripetutamente finché, sulla base di diversi input, i risultati sono 'quasi sempre' corretti.

Un altro elemento distintivo rispetto all'informatica classica è che, per usare una metafora, nell'informatica classica 1 + 1 mele equivalgono certamente a 2 mele, mentre con l'IA 1 + 1 mele è molto probabile che siano 2 mele. Allo stesso modo in cui una foto di un gatto, dopo diversi addestramenti con foto di gatti, è riconosciuto molto probabilmente come un gatto. La probabilità sostituisce la certezza, anche se sembra una limitazione, in realtà apre a una miriade di nuove applicazioni tecnologiche. Non è questo anche il modo in cui spesso le persone come noi pensano, agiscono e prendono decisioni?

Ora qualche esempio. Ricordate quando dovevamo sfogliare spessi elenchi telefonici per trovare un'attività commerciale? Ora possiamo semplicemente chiedere ad Alexa o Siri: "Qual è la farmacia più vicina?" e ottenere una risposta immediata. Questi assistenti artificiali possono aiutarci a impostare promemoria per i medicinali, creare liste della spesa, controllare la temperatura di casa, leggerci le notizie del giorno, riprodurre la vostra musica preferita. È come avere un amico competente sempre pronto ad aiutarci.

L'IA sta rivoluzionando anche l'assistenza sanitaria in modi che vanno a diretto beneficio degli anziani. Per esempio, gli smartwatch possono rilevare se qualcuno è caduto e chiamare automaticamente aiuto. Alcuni sistemi possono prevedere potenziali problemi di salute prima che diventino gravi, aiutare i medici a individuare più rapidamente i problemi nelle radiografie e nelle scansioni con maggiore precisione, raccomandare routine di esercizi personalizzate basate sulle vostre condizioni di salute, monitorare i ritmi cardiaci e avvisarvi in caso di irregolarità. Pensatelo come avere un paio di occhi vigili extra che tengono traccia della nostra salute 24 ore su 24.

Anche le nostre attività ricreative stanno ricevendo un upgrade grazie all'IA. Amate il giardinaggio? Le applicazioni possono ora identificare le piante dalle foto e fornire istruzioni specifiche per la cura. Vi piace la fotografia? L'IA può migliorare automaticamente le foto di famiglia, rendendole più chiare e luminose. È come avere un maestro giardiniere o un fotografo professionista direttamente in tasca.

Per chi vi lavora o gestisce un'impresa, l'IA è come avere un assistente instancabile che può rispondere alle domande dei clienti a qualsiasi ora, a volte terribilmente lo ammetto, poi-

ché troppo spesso le aziende semplicemente lanciano tecnologia su un problema o opportunità in teoria profittevole, senza prestare troppa attenzione alla vera esperienza del cliente. Altri usi includono l'organizzazione delle email e l'evidenziazione di quelle importanti, l'aiuto con la contabilità e la preparazione delle tasse, la traduzione istantanea delle conversazioni con clienti internazionali.

Tuttavia, proprio come abbiamo insegnato ai nostri figli a fare attenzione quando parlano con gli estranei, dobbiamo essere attenti quando usiamo l'IA. Vale la pena ricordare i soliti consigli di non condividere informazioni personali come dati bancari o dettagli di accesso, fare attenzione a richieste insolite o offerte troppo belle per essere vere, chiedere ai familiari se non si è sicuri di come utilizzare un nuovo strumento di IA.

La tecnologia dell'IA sta avanzando rapidamente, ma non sentitevi sopraffatti. Ricordate quando abbiamo visto per la prima volta i computer o i telefoni cellulari? All'inizio sembravano complicati, ma abbiamo imparato a usarli con i nostri tempi. Lo stesso vale per l'IA. Iniziamo con ciò che ci fa sentire a vostro agio e esploriamo gradualmente più funzionalità man mano che acquistate familiarità. La parte più entusiasmante è che l'IA sta rendendo la tecnologia più accessibile a tutti, indipendentemente dalle conoscenze tecniche.

Quanto alla fiducia, fidatevi dell'IA tanto quanto vi fidereste delle persone che la stanno addestrando, producendo o utilizzando, come fareste con qualsiasi altro strumento e usate sempre il buon senso.

Libero Raspa - Man. Dir. adesso UK

# CARRARA: HASTA SIEMPRE, COMANDANTE CHE GUEVARA!

Nel centro storico di Carrara è stata inaugurata la prima statua in Italia dedicata al comandante Che Guevara ed è subito finita in polemica, con politici di destra che hanno associato il leggendario guerrigliero ai "crimini" del comunismo e con la sindaca della città toscana, Serena Arrighi, che lo ha invece elevato a "icona di libertà per un'intera generazione".

Due metri e quindici centimetri d'altezza, in marmo bianco di Carrara, con in cima un ritratto metallico del Che così come immortalato in una celebre foto di Alberto Korda, la statua è opera dell'artista argentino Jorge Romeo ed è la seconda in onore del guerrigliero eretta in Europa (la prima si trova a Oviedo, in Spagna).

Il comitato promotore, coordinato da un esule argentino, Alfredo Helman, ha sottolineato che Carrara è ideale per una siffatta scultura essendo "nota per le sue tradizioni anarchiche, repubblicane, socialiste e comuniste" e per "storiche lotte operaie e di Resistenza, contro soprusi di classe e regimi reazionari e repressivi".

All'inaugurazione della statua alla Scalinata del Baluardo, lo scorso 31 gennaio, la sindaca Arrighi - indipendente di sinistra - non ha lesinato le lodi all'argentino Ernesto Che Guevara, famoso non meno di Fidel Castro per la rivoluzione cubana del 1959 e ucciso nel 1965 all'età di 39 anni in Bolivia dove cercava di animare una lotta armata. "Con la sua vita e con la sua morte - ha detto di lui la prima cittadina di Carrara - ci ha donato un



simbolo, un'icona di libertà e diritti che devono essere perseguiti a prescindere da sé stessi e dai confini statali all'interno dei quali si è nati".

L'iniziativa è stata bersaglio di pesanti accuse da parte dei partiti di destra, in primo luogo Fratelli d'Italia. Il partito della premier Giorgia Meloni ha parlato di "nostalgia di comunismo" e di "affronto" alle vittime del comunismo.

"È sconcertante che il sindaco abbia inaugurato questa statua, dipingendo Che Guevara come un'icona di libertà e diritti. Celebrare Che Guevara significa legittimare il culto della violenza politica e di un'organizzazione dello Stato nemica della libertà e del benessere sociale", ha denunciato il deputato leghista Andrea Barabotti, eletto in zona.

LaRedazione

# TAROCCHI (INVENZIONE ITALIANA) IN MOSTRA A LONDRA



I tarocchi, usati per appassionanti giochi di carte ma anche come enigmatici strumenti di cartomanzia, hanno alle spalle una lunga e complessa storia che viene raccontata per esteso - incominciando dalle origini nell'Italia del nord - in una singolare mostra allestita a Londra dal Warburg Institute.

In programma dal 31 gennaio al 30 aprile, "Tarot - Origins & Afterlives" esplora le origini iconografiche delle carte e le profonde trasformazioni che hanno subito nelle mani di artisti, mistici e scrittori permettendo tra le altre cose ai visitatori un incontro ravvicina-

to con.

I primi esempi di tarocchi sopravvissuti, i cosiddetti "mazzi Visconti-Sforza" creati in Lombardia verso il 1450 (probabilmente ispirandosi alle cosiddette carte egizie dei mamelucchi) e poi rielaborati due secoli dopo a Marsiglia dove presero le forme attuali.

I tarocchi sono un mazzo di carte da gioco, generalmente composto da settantotto carte, cinquantasei carte tradizionali a cui se ne aggiungono ventidue chiamate Trionfi illustrati con figure umane, animali e mitologiche e numerati da 1 a 21 (più il Matto,

con numero zero o senza numero).

Come strumenti per esplorare l'inconscio, fonti di ispirazione artistica ed emblemi della controcoltura, i mazzi di tarocchi sono stati tra i nostri più potenti plasmatori di fortuna, creatività e persino identità e hanno influenzato scrittori moderni come Italo Calvino.

A documentazione di questo uso molteplice, spicca nella mostra - curata da Jonathan Allen and Martina Mazzotta - il primo libro dedicato ai tarocchi come strumenti di chiarezza; "Le livre de Thot" scritto nella Francia del diciottesimo secolo dall'occultista Jean-Baptiste Alliette detto Eteilla.

La Warburg ha creato una serie di appuntamenti collaterali alla mostra e l'ultimo, il 30 aprile, sarà un evento dedicato al romanzo di Calvino "Il castello dei destini incrociati", un esperimento letterario ispirato proprio alla disposizione e riorganizzazione dei tarocchi considerati dal grande scrittore italiano una "macchina narrativa combinatoria".

LaR

# COLPA DI ECLISSE SOLARE LO STOP A GRANDIOSE PIRAMIDI EGIZIE?

Perché ad un certo punto i faraoni dell'Antico Egitto smisero di costruire grandiose piramidi e optarono per tombe di diversa struttura?

Un professore del Politecnico di Milano, Giulio Magli, esperto di archeoastronomia, ha avanzato una nuova, rivoluzionaria ipotesi per il misterioso cambiamento nelle pratiche funerarie dell'Antico Regno: sarebbe colpa di una eclisse solare totale, avvenuta il 1° aprile 2471 a.C. e interpretata all'epoca del faraone Shepseskaf come un

presagio divino che mise in secondo piano il culto assoluto fino a quel momento tributato alla stella del nostro sistema planetario.

La quarta dinastia (circa 2600-2450 a.C.) rappresenta l'apice dell'architettura egizia, con la costruzione delle magnifiche piramidi di Dahshur e Giza, inclusa la straordinaria Grande Piramide di Cheope. Tuttavia, durante il breve regno del faraone Shepseskaf, si assiste a una svolta radicale: la sua tomba non è più a forma di piramide,

ma una massiccia struttura rettangolare con estremità rialzate, ispirata ai santuari arcaici di Buto, un sito sacro del delta del Nilo. Altro particolare non secondario: questa tomba (la vedete nella foto a corredo) non era visibile da Heliopolis, centro del culto del Sole.

Le ragioni dietro il radicale allontanamento di Shepseskaf dalla tradizione non sono mai state spiegate in modo soddisfacente, fino ad ora.

Lo studio archeoastronomico del prof. Magli, disponibile sulla piattaforma arXiv, si basa su dati e calcoli che mostrano come il 1° aprile 2471 a.C. si è verificato un evento significativo e inaspettato sul delta del Nilo: un'eclissi solare totale, con il percorso della totalità quasi centrato sulla città sacra di



Buto. Anche l'area di Giza e la capitale, Memphis, erano molto vicine alla zona di totalità (>95%).

“L'eclissi totale del 2471 a.C. – spiega il professor Giulio Magli, che lavora al Dipartimento di Matematica del Politecnico – potrebbe essere stata interpretata come un presagio divino – Questo avrebbe spinto Shepseskaf a rompere con la tradizione, riflettendo un cambiamento simbolico e politico cruciale. L'eclissi sembra quindi aver innescato una crisi che portò alla fine del predominio del culto solare nelle

scelte architettoniche regali”.

I successori di Shepseskaf cercarono di ripristinare l'importanza del culto solare, ma nessuna delle piramidi successive riuscì a eguagliare la qualità e la maestosità dei monumenti di Giza. Lo studio del professor Magli collega per la prima volta un evento astronomico specifico a un cambio di paradigma nell'architettura funeraria, fornendo anche una nuova ancora cronologica per il regno di Shepseskaf.

LaRedazione

## ARCHEOLOGI DI UDINE RITROVANO CERAMICHE DI 8000 ANNI FA



Prime forme di produzione ceramica abbinata alla lavorazione di cereali, risalenti a oltre 8000 anni fa, sono state portate alla luce nel Kurdistan iracheno dagli archeologi dell'Università di Udine. La scoperta è avvenuta nel sito di Kanispan, un insediamento di epoca neolitica del VII millennio a.C.

Nel vicino sito di Asingeran sono stati trovati anche due grandi edifici di 6-7000 anni fa, denominati Rectangular Mudbrick Building e White Building, costruiti sulla cima di una collina appartenenti alle élite del tempo.

Si tratta dei principali risultati della campagna di scavi condotta quest'anno nell'ambito del progetto “Asingeran Excavation Project” diretto dall'Ateneo friulano e dalla Direzione delle Antichità di Dohuk. Obiettivo del progetto è ricostruire i meccanismi che hanno trasformato le prime società agricole di tipo egualitario in insediamenti complessi caratterizzati da specializzazione nel lavoro e gerarchia sociale: un prototipo di società moderna.

Le aree di ricerca riguardano la piana di Navkur, a pochi chilometri dalla città di Rojava. Il lavoro degli archeologi dell'Università di Udine proseguirà con l'analisi di laboratorio dei resti ceramici, paleobotanici e del Dna trovati nei due siti, grazie a una serie di collaborazioni con le università di Bologna e di Padova e con il Museo Nazionale di Danimarca. I risultati di queste indagini permetteranno di ricostruire sia il tessuto sociale delle prime comunità residenti ad Asingeran, e più in generale nella piana di Navkur, e sia le locali strategie agricole di sussistenza.

“Le informazioni ottenute ad Asingeran e nel nuovo sito di Kanispan – sottolinea il professor Marco Iamoni, docente di Archeologia e storia dell'arte dell'Asia occidentale e del Mediterraneo orientale antichi – sono eccezionali. Nel primo sito i due grandi edifici indicano la presenza di élite, a Kanispan le tracce delle primissime forme di produzione ceramica sono abbinata alla lavorazione dei cereali che venivano coltivati nell'area”.

## RICERCATORI PADOVANI SCOPRONO L'ALBERO PIÙ VECCHIO D'EUROPA (NATO 1647 ANNI FA!)

Un team di ricercatori coordinato dall'Università di Padova ha scoperto l'albero vivente più antico d'Europa: un arbusto di ginepro comune che cresce nel nord della Lapponia finlandese, ha un fusto non superiore ai 10 centimetri di altezza e ha raggiunto l'incredibile età di 1647 anni.

La ricerca, guidata da Marco Carrer, ecologo forestale, docente del Dipartimento Territorio e sistemi agroforestali dell'Università di Padova, è stata pubblicata sulla rivista scientifica americana “Ecology”.

“Noi – spiega Angela Luisa Prendin, una delle autrici padovane della ricerca – studiamo gli anelli legnosi dai quali estraiamo preziose informazioni riguardo ai cambiamenti climatici e allo sviluppo della vegetazione. Tuttavia, quando ci si spinge all'estremo nord, gli alberi cedono il passo a piante di dimensioni più ridotte. Da qui la necessità di rivolgere l'attenzione a una specie molto comune e longeva, ma capace di produrre anelli come gli alberi: il ginepro era perfetto per i nostri studi, e così abbiamo iniziato le analisi”.

Il ginepro comune noto soprattutto come spezia in cucina o ingrediente



per la produzione del gin, è anche la specie legnosa più diffusa sul pianeta. “Si trova – precisa Marco Carrer – dal livello del mare fino ai limiti superiori della vegetazione, dall'Alaska all'Etna, dal Giappone alla Scozia. È una specie estremamente eclettica, capace di tollerare temperature roventi e aridità, come nelle dune sabbiose o all'opposto ambienti gelidi in prossimità dei ghiacciai. Da oggi, a questo primato si aggiunge anche quello di essere l'arbusto più vecchio al mondo”.

Determinare l'età esatta non è semplice. È necessario misurare con precisione ogni singolo anello e confron-

tare le misure con quelle effettuate su altri campioni raccolti nella stessa area. Alla fine, però, si arriva a un valore certo, molto più accurato rispetto a quelli forniti dal più noto metodo del Carbonio 14.

Questa scoperta non solo arricchisce la conoscenza sulla longevità delle piante, ma evidenzia anche l'importanza di continuare a esplorare gli ecosistemi più estremi. Comprendere meglio le sfide che le specie legnose e la vegetazione tutta dovranno affrontare in un clima in rapida evoluzione è fondamentale per la conservazione della biodiversità.

www.alivini.com
020 8880 2526
orders@alivini.com
alivinicompanyltd
alivinicolt



## LA DIETA MEDITERRANEA SI CONFERMA LA MIGLIORE (MA PERDE COLPI)

La Dieta Mediterranea si conferma ancora una volta campione del mondo degli stili alimentari, vincendo la sfida delle diete in questo inizio di 2025.

La rivista americana U.S. News & World's Report ha compilato un "Best Diets Ranking" che parla chiaro: nella classifica la Dieta Mediterranea svetta, con un punteggio di 4,8 su 5, davanti alla Dash contro l'ipertensione (seconda con 4,6) e alla Flexitariana (4,5). Quest'ultima è una dieta, che si basa su prodotti di origine vegetale ma non esclude del tutto la carne.

La notizia è stata rilanciata in Italia dalla Coldiretti. La Dieta Mediterranea, sottolinea la principale associazione contadina della Penisola, aiuta a prevenire molte patologie come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori, incoraggiando un consumo moderato di grassi sani, come l'olio d'oliva, e limitando quelli saturi. L'abbondanza di frutti di mare nutrienti, noci, semi, olio extravergine, fagioli, verdure a fogliavere e cereali integrali nella dieta mediterranea offre anche numerosi vantaggi per il cervello.

La Coldiretti lancia quindi un appello affinché siano aumentate "le ore di educazione alimentare nelle scuole" e si lancino "campagne di sensibilizzazione per far conoscere i pericoli associati all'assunzione sistematica e continuativa di cibo spazzatura".

Il risvolto della medaglia è che anche Italia - dove è stata creata - la tanto lodata dieta mediterranea perde colpi a causa della crescente diffusione dei cibi ultra-trasformati che mettono a rischio la salute, soprattutto delle giovani generazioni, e fanno aumentare l'obesità.

LaRedazione

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



**LABORO LAWYERS**

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

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

239 Kensington High Street • London • W8 6SN

## DIMMI CHE MANGI, TI DIRÒ CHE INTESTINO HAI

Un'alimentazione varia e ricca di vegetali, è noto, è salutare per il benessere dell'organismo. L'eccessivo consumo di carne - specialmente carne rossa - comporta rischi di malattie croniche e cardiovascolari. Questo perché la dieta plasma il microbioma intestinale. Allo stesso tempo, escludere determinati cibi come i latticini o derivati animali non è necessariamente una soluzione generale per un equilibrio microbico interno.

Ma si possono identificare quali alimenti sono alla base di eventuali differenze nel microbioma intestinale?

Partendo da questa domanda, un gruppo di ricercatori e ricercatrici ha analizzato i campioni biologici di 21.561 partecipanti (suddivisi tra vegani, vegetariani e onnivori) che vivono tra Stati Uniti, Regno Unito e Italia e ha scoperto che il modello dietetico ha una forte influenza sul microbioma intestinale e su specifici microbi intestinali che sono associati a una salute migliore. La pubblicazione dei dati è su Nature Microbiology.

Il microbioma intestinale, ossia l'insieme di microrganismi che popolano l'intestino, ha un ruolo cruciale nel determinare la salute di una persona, influenzando moltissimi aspetti, dalla digestione alla risposta immunitaria. Finora pochi studi su larga scala hanno esaminato come le diverse diete impattino sulla composizione dei batteri intestinali. La ricerca, sostenuta anche da fondi europei, ha indagato in particolare le differenze e le conseguenze di diete diverse tra loro sul microbioma. E ha rivelato come la dieta possa modellare il microbioma intestinale, non solo selezionando i microbi



per la digestione, ma anche acquisendo microbi direttamente dagli alimenti stessi. "Poiché sempre più persone adottano diete vegane e vegetariane, volevamo sapere quanto diversi potessero essere i loro microbiomi e quali microrganismi sono responsabili di queste differenze", spiega la prima autrice di questo lavoro che è Gloria Fackelmann, ricercatrice del Dipartimento Cibio. Il gruppo che ha collaborato a questa ricerca, che comprende anche studiosi e studiosi del King's College di Londra, è stato coordinato da Nicola Segata, professore di Genetica e responsabile del laboratorio di metagenomica computazionale del Dipartimento Cibio all'università di Trento.

I risultati delle analisi, condotte nel laboratorio di Metagenomica del Dipartimento Cibio, hanno rivelato che, mediamente, i vegani avevano le diete più salutari, seguiti da vegetariani e onnivori. Tuttavia, i dati più interessanti sono emersi dallo studio della diversità del microbioma intestinale, ovvero la misura della varietà di batteri presenti nell'intestino. Sebbene la

diversità fosse inferiore nei vegetariani e nei vegani rispetto agli onnivori, gli scienziati e le scienziate sottolineano che la sola diversità non è una misura affidabile per determinare la salute del microbioma, in quanto non tiene conto della qualità e delle funzioni dei batteri presenti.

Un aspetto cruciale dello studio è stato l'analizzare le differenze tra i microbiomi intestinali. Si è visto così come ciascun modello dietetico porti a una "firma" microbica unica.

"Quello che abbiamo osservato - sottolinea Nicola Segata - è che la quantità e la diversità di cibi di origine vegetale ha un impatto molto positivo sul microbioma. Il singolo fatto di evitare carne o prodotti caseari non necessariamente ha un effetto favorevole se non accompagnato, appunto, da diversità e qualità del cibo a prodotti a base vegetale. Dal punto di vista del microbioma, quello che possiamo raccomandare in linea generale è che è importante assumere molti alimenti vegetali, soprattutto ricchi di fibre. E che è importante la diversità del cibo".

LaRedazione

## IBUPROFENE: UNA CURA PER NOI, UN PERICOLO PER L'AMBIENTE

Una cura per noi, un pericolo per l'ambiente: ecco che cos'è uno dei più popolari e usati pain-killer, l'ibuprofene.

A dare l'allarme - in particolate per l'impatto negativo sulle piante marine chiamate angiosperme - è una ricerca dell'Università di Pisa, appena pubblicata sul Journal of Hazardous Materials.

La ricerca si è focalizzata su Cymodocea nodosa (Ucria) Ascherson, una specie che cresce in aree costiere poco profonde, anche in prossimità della foce dei fiumi, zone spesso contaminate da molti inquinanti, farmaci compresi. La sperimentazione è avvenuta su piante esposte per 12 giorni a



concentrazioni di ibuprofene rilevate nelle acque costiere del Mediterraneo.

È così emerso che la presenza di questo antinfiammatorio a concentrazioni di 0,25 e 2,5 microgrammi per litro causa nella pianta uno stress ossidativo ma non danni irreversibili. Se invece la concentrazione è pari a 25 microgrammi per litro, le membrane cellulari e l'apparato fotosintetico sono danneggiate, compromettendo in tal modo la resilienza della pianta a stress ambientali.

"Il nostro - spiega la professoressa Elena Balestri del dipartimento di Biologia dell'Ateneo pisano - è il primo studio che ha esaminato gli effetti di farmaci antiinfiammatori sulle piante marine. Attualmente, si stima che il

consumo globale di ibuprofene superi le 10.000 tonnellate annue e si prevede che aumenterà ulteriormente in futuro, e poiché gli attuali sistemi di trattamento delle acque reflue non sono in grado di rimuoverlo completamente anche la contaminazione ambientale aumenterà di conseguenza".

"Per ridurre il rischio di un ulteriore aggravamento del processo di regressione delle praterie di angiosperme marine in atto in molte aree costiere sarà quindi necessario - avverte la professoressa di Pisa - sviluppare nuove tecnologie in grado di ridurre l'immissione di ibuprofene e di altri farmaci negli habitat naturali, stabilire concentrazioni limite di questo contaminante nei corsi d'acqua e determinare le soglie di tolleranza degli organismi, non solo animali ma anche vegetali".

Le angiosperme marine svolgono ruoli ecologici cruciali e forniscono importanti servizi ecosistemici, ad esempio proteggono le coste dall'erosione, immagazzinano carbonio e producono ossigeno, supportano la biodiversità, e costituiscono una nursery per numerose specie animali.

LaRRedazione

**CREMOLOSO**  
HANDMADE GELATO

YOUR ITALIAN WHOLESALE GELATO SUPPLIER

ASK FOR PRICE LIST AND FLAVOURS  
we deliver in London and UK mainland  
07479067248

Let's Talk!  
228 Earsfield Road, London, SW18 3JX  
info@cremolosogelato.co.uk  
@cremolosogelato

GELATO FESTIVAL  
WORLD MASTERS

**NGA**  
NATALIA GIACOMINO  
ARCHITECTS + PARTNER

exterior | interior | design

10%  
DISCOUNT

444 7341 100 629  
info@ngandpartners.com  
ngandpartners.com

# Londra, addio! con 3 euro abbiamo comprato casa a Sambuca di Sicilia



Lei, Lindsey, è di origine irlandese e lavora da Google come manager nel settore tecnologico. Lui - Robert - in pubblicità. E assieme ai due figli di 4 e 7 anni hanno avuto sulla stampa siciliana il loro quarto d'ora di celebrità lo scorso novembre per una scelta di vita piuttosto "radicale": assieme ai due figli di 4 e 7 anni hanno lasciato Londra per trasferirsi armi e bagagli a Sambuca, un piccolo centro in provincia di Agrigento.

"Abbiamo coronato un sogno...Che posto meraviglioso, siamo davvero felici di questa scelta", ha sottolineato la trentaseienne Lindsey ed è un sogno costato davvero poco: appena

tre euro. È quanto la famiglia Mosley ha pagato per l'acquisto di un appartamento messo in vendita dal comune di Sambuca nel quadro di una collaudata strategia anti-spopolamento.

"Quando ho letto il bando delle "Case a 3 Euro" su un giornale di Londra, pensavo fosse uno scherzo. Ed invece eccoci qui...", sottolinea Lindsey che ha convinto il marito Robert ad un passo piuttosto simile ad un salto nel buio.

L'immobile è di 60 metri quadrati su due livelli e poteva essere acquistato per la cifra simbolica di 3 euro soltanto a qualcuno che si impegna a prendere la residenza nel paese siciliano e a viverci, cosa che Lindsey e Robert sono

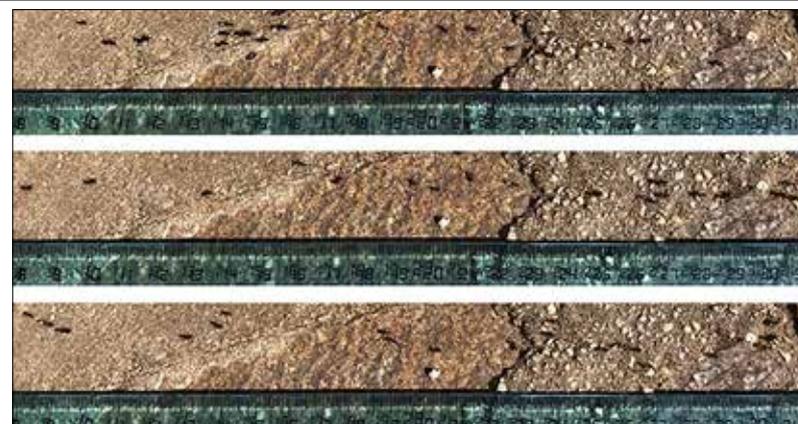
in grado di fare potendo lavorare in smart working.

Quello acquistato dalla famiglia Mosley (che ha ricevuto le chiavi dalle mani del sindaco di Sambuca Giuseppe Cacioppo) è il terzo immobile del Comune "svenduto". I primi due bandi avevano riguardato appartamenti ceduti per 1 euro.

"Ormai il nostro - ha sottolineato il sindaco di Sambuca parlando con la stampa locale - è un comune multietnico e multiculturale. Sono infatti 221 le case acquistate in gran parte da stranieri che negli ultimi anni, dopo il boom registrato in seguito al titolo di Borgo più bello d'Italia conquistato nel 2016, hanno scelto Sambuca come luogo dove vivere".

Sambuca si trova nell'entroterra di Agrigento, a una ventina di chilometri dalla città marinara di Sciacca. Di origini arabe, fu fondata nel lontano 830 d.C. e ha circa 5.800 abitanti.

"Sambuca di Sicilia si legge in un sito turistico che promuove gli angoli più belli d'Italia - è un vero e proprio angolo di paradiso da vivere a ritmo lento, scoprendo passo dopo passo la storia e le tradizioni di un luogo che ammalia tutti i suoi visitatori. Le vie del centro storico sono ricche di ristoranti e locali dove poter assaggiare le specialità della cucina siciliana, altrettanti sono poi i luoghi d'interesse legati al suo passato".



## PROBLEMI DI TRAFFICO? IMPARIAMO DALLE FORMICHE

L'uomo ha ancora molto da imparare dall'umile formica, ad esempio come gestire al meglio il traffico di grande intensità. Ne sono convinti due docenti dell'Università di Trento che hanno studiato a fondo i movimenti di questi piccoli insetti per capire come riescano a spostarsi agevolmente anche in presenza di flussi molto elevati, evitando fenomeni di "stop and go".

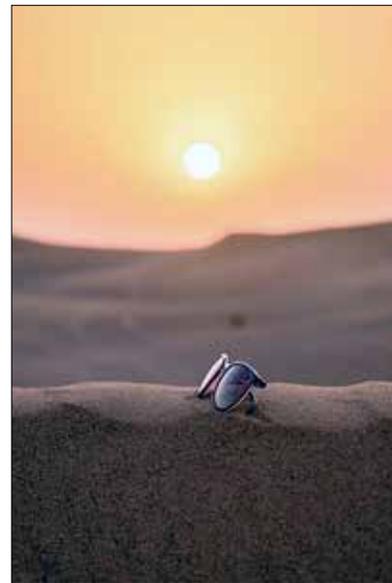
"Le formiche - spiega Marco Guerrieri, docente di Costruzioni di infrastrutture stradali e ferroviarie al Dipartimento di Ingegneria civile ambientale e meccanica e co-autore della ricerca insieme a Nicola Pugno - sono tra i pochi animali capaci di seguire percorsi con un doppio senso di marcia, un po' come il traffico sulle nostre strade. Eppure, i loro spostamenti sono sempre molto ordinati, senza rallentamenti o tratti congestionati".

I due docenti - che sul tema hanno appena pubblicato un articolo scientifico sulla rivista "Transportation Research Interdisciplinary Perspectives" - hanno monitorato il movimento di una comunità di formiche su un tratto di 30 centimetri, pari a cento volte la lunghezza di ciascun esemplare. Le immagini registrate sono poi state analizzate con tecniche di intelligenza artificiale, in particolare algoritmi di deep learning, per individuare il singolo insetto e tracciarne traiettoria e velocità nel tempo.

"Abbiamo osservato - racconta Guerrieri, inforza anche alla School of Engineering and Materials Science della Queen Mary University of London - come gli spostamenti seguano percorsi identificati da ferormoni, quindi tracce chimiche lasciate da un leader. Le formiche si muovono come un plotone, cioè a piccola distanza e in file parallele, senza manovre di sorpasso".

"Per il futuro - conclude il professore che si divide tra Trento e Londra - possiamo immaginare processi di regolazione del traffico stradale ispirati alle formiche. Così come gli insetti comunicano attraverso i ferormoni, i veicoli a guida autonoma (CAVs) in circolazione su strade intelligenti (le cosiddette 'smart roads') possono comunicare tra loro o con chi gestisce l'infrastruttura. In questo modo, è possibile creare una marcia in plotoni coordinati, con veicoli che si muovono ad alta velocità, ma a distanza ravvicinata, occupando tutto lo spazio della carreggiata su file parallele. Con grandi benefici per l'utenza in termini di miglioramento dei livelli di servizio e riduzione delle emissioni inquinanti".

Il mondo delle formiche ha già ispirato spesso la ricerca scientifica. In quanto animali 'eusociali', vale a dire caratterizzati da un alto livello di organizzazione e di cooperazione, le formiche hanno spesso fornito indicazioni per risolvere in modo semplice problemi apparentemente complessi. E uno dei problemi più complessi con cui si confrontano le società contemporanee è senza dubbio la cosiddetta "mobilità nei contesti antropizzati" studiata a Trento. *LaR*



## Fa troppo caldo?

ve se il nostro mondo si riscalda?

Non possediamo dati storici precisi al riguardo - i meteorologi nell'antichità scarseggiavano - ma sappiamo di epoche del passato caratterizzate da durature fasi di surriscaldamento. Quelle solitamente elencate in questo contesto sono i periodi legati alla civiltà 'minoica' - una cultura sorta sull'isola di Creta tra il 2700 a.C. e il 1400 a.C. - descritta come "il primo anello nella catena europea". Successivamente, c'è stato il periodo dell'espansione dell'Impero Romano, seguito poi dallo 'warm' medievale dal IX al XIV secolo. Il Medioevo fu descritto dagli storici di lingua latina come un'epoca 'buia', ma, oltre alla fondazione di tante nuove città, fu caratterizzato da temperature relativamente elevate e dal forte aumento della produttività agricola. Durante il Medioevo si coltivavano viti e olivi fino all'estremo nord della Gran Bretagna.

Il punto è che, malgrado la calura, si trattò di fasi di crescita di tre civiltà chiave del nostro passato. Del resto, pure noi stiamo vivendo una fase di calore secolare, anche se pare ci dia più ansia che soddisfazione...

Comunque sia, è ovvio che il riscaldamento globale è, nei fatti, un problema. Lo è perché cambia il nostro mondo e adattarsi al cambiamento epocale è per definizione doloroso. Si mettono in movimento interi popoli, la conduzione dell'economia viene intaccata, nascono nuove minacce per la salute pubblica, diventa necessario riadattare le tecniche di costruzione e

trovare nuove fonti di energia. Se non riusciamo a risolvere questi problemi, e molti altri ancora, la nostra civiltà attuale potrebbe rischiare il crollo.

Forse è una consolazione sapere che, se - come spesso si ipotizza - il riscaldamento globale è davvero causato dalla moderna società consumistica, allora il problema si risolverebbe da solo con la nostra scomparsa...

*James HANSEN*

Il limite 'invalicabile' per l'aumento della temperatura media globale di +1,5°C entro la fine di questo secolo è stato recentemente sfondato: questo secolo malgrado un molto prestigioso consenso di 195 paesi membri dell'Onu svoltosi a Parigi nel 2015 ne avesse decretato l'assoluto divieto.

Per quanto la tendenza al riscaldamento del globo terrestre fosse stata descritta già a partire dal 1856 dalla ricercatrice statunitense Eunice Foote, l'identificazione del fenomeno come una 'crisi climatica' è arrivata solo in questo secolo attuale, diventando subito controversa. Fiumi d'inchiostro vengono spesi per negare o affermare che sia in corso un cambiamento climatico - questo quando basta guardare periodicamente il termometro per convincersene. Invece, si dedica meno attenzione alla questione che parrebbe d'importanza primaria in queste circostanze: è davvero così gra-

# L'artista

since 1985

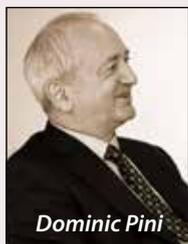
**L'artista**  
est. 1985

**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

## Non voglio trasferimento da Londra a Roma, che faccio?

Gentile Avvocato

Lavoro per una multinazionale nel Regno Unito dove vivo dal 1998 e sono sposato con figli. Negli ultimi 5 anni ho lavorato nel reparto vendite di un'azienda che offre consulenza in materia di AI e cybersecurity per le imprese. Per molti anni l'azienda ha avuto la sua sede centrale nel Regno Unito per le attività EMEA. I miei reparti fornivano servizi in Italia, Spagna e Grecia. La maggior parte del mio lavoro riguardava l'Italia e sono stato nominato responsabile marketing regionale per il mercato italiano. Ho avuto molto successo all'interno dell'azienda e sono stato premiato come miglior manager regionale nei premi produzione annuali della società.

Di recente la nostra azienda si è fusa con una società statunitense e si è deciso di decentrare i dipartimenti in modo che ogni manager fosse presente fisicamente nella regione da lui gestita. Di recente ho ricevuto una lettera dalle Risorse Umane dell'azienda in cui mi si informava che, a causa di una revisione della mia posizione, la stessa non era più necessaria poiché appunto tutti i manager regionali nel Regno Unito per l'area EMEA sarebbero stati trasferiti nei singoli Paesi da loro gestiti. Ho avuto varie consultazioni con il dipartimento del personale, che mi ha proposto di trasferirmi a Roma con un nuovo contratto oppure di iniziare la procedura di licenziamento per giusta causa. Mi hanno offerto la possibilità di un accordo con un'indennità di licenziamento maggiorata.

Ho la famiglia nel Regno Unito, i miei figli vanno a scuola e ho recentemente comprato una casa. Non voglio andare a Roma perché questo sarebbe molto disagevole per me e per la mia famiglia. Può consigliarmi come posso gestire al meglio la situazione?

Cordiali saluti  
Donatello

Caro Donatello

Quello che lei descrive è una ristrutturazione dell'azienda. In generale se l'azienda vuole licenziarla per esubero del personale, dovrà dimostrare che c'è una cessazione o una riduzione della necessità di lavoro del tipo che lei svolge attualmente. Una volta stabilito che il tipo di lavoro che svolge non è più necessario, la società deve seguire una procedura equa per il licenziamento, il che significa che dovrà iniziare delle consultazioni con lei e spiegare il motivo del licenziamento; dovrà adottare criteri di selezione equi per le persone da licenziare, basati sulle qualifiche, sull'anzianità di servizio, sul rendimento e sulle presenze. Una volta effettuata la selezione, dovranno, se possibile, offrirle un'adeguata occupazione alternativa.

Se si considerano i fatti, non è chiaro se si tratti di un licenziamento per esubero del personale, perché la necessità della sua posizione lavorativa esiste ancora ed è cambiata solo la sede dove svolgerla. Tuttavia, anche se non c'è una riduzione del fabbisogno di lavoro, l'azienda può comunque risolvere il suo contratto di lavoro per "altri motivi sostanziali", tra cui la riorganizzazione dell'attività aziendale. Pertanto, se non vuole spostare il suo lavoro a Roma, la scelta migliore è quella di negoziare un accordo prima del licenziamento alle migliori condizioni possibili.

In questo caso, dovrà firmare un accordo transattivo in cui rinuncia a qualsiasi diritto di fare causa contro l'azienda ai sensi della legislazione sul lavoro. In cambio, l'azienda le pagherà una somma esente da imposte (fino a 30.000 sterline) insieme a tutti i benefici contrattuali (ferie, provvigioni, contributi pensionistici e spese) fino alla data di scadenza del preavviso di risoluzione del contratto.

La trattativa dovrebbe basarsi su una valutazione equa del tempo che le occorrerebbe per trovare un altro lavoro dello stesso tipo nel mercato attuale. Credo che 6 mesi siano ragionevoli. Se l'azienda rifiuta la sua proposta, potrebbe presentare una istanza di licenziamento ingiustificato e sottoporre la questione all'Advisory Conciliation and Arbitration Service per la risoluzione della controversia. Il tempo e gli sforzi che l'azienda dovrebbe dedicare alla questione potrebbero convincere la società a farle un'offerta migliore.

Cordiali saluti  
Domenic Pini

Pini Franco LLP

Questo articolo contiene informazioni utili. Tuttavia occorre richiedere una consulenza professionale per ogni singolo caso specifico ed è opportuno avere ottenuto un parere professionale prima di astenersi dal prendere o prendere iniziative.

## Tendenze, Business, Cultura del Lavoro

# AI: anche un negozietto di prodotti italiani a Londra ne ha bisogno



Elisa Sgubin

In pochi anni è davvero tutto cambiato!

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

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

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

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

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

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

Che accadrà nei prossimi decenni?

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

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

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

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

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

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

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

Inoltre, sfruttando modelli di apprendimento automatico, il negozio potrebbe analizzare i dati di acquisto per capire meglio le preferenze dei clienti

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

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

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

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

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

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

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

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



## W. English & Son Funeral Directors

148 Hoxton Street, Hoxton N1 6SH  
020 7739 9165

Providing local funeral care 24 Hours a day

# Benvenuti nell'era dei Robo-Advisor ovvero investire con l'aiuto di AI



**Giulio Busti**

Da qualche anno stanno spopolando dei servizi, i "robo-advisor", che promettono di fare investire i clienti in modo semplice ed efficace grazie all'ausilio della tanto discussa intelligenza artificiale (AI la sigla in inglese).

In generale, questa tipologia di servizi è destinata ad una clientela che di finanza sa poco o nulla. Il sistema, infatti, grazie ad algoritmi ed informazioni dettagliate fornite dall'investitore, permette di investire senza che il cliente si preoccupi di monitorare e modificare il portfolio.

È vero che i robo-advisor hanno dato maggiore accessibilità al mondo degli investimenti, fornendo a tutti gli effetti un servizio di consulenza finanziaria a chiunque e con costi piuttosto ridotti se paragonati, ad esempio, ai costi dei consulenti finanziari delle banche o dei vari istituti specializzati del settore. Ma come funzionano i robo-advisor?

In breve, il cliente deve rispondere ad un questionario chiamato MIFID su: obiettivi di investimento, propensione al rischio, capitale a disposizione e orizzonte temporale. L'algoritmo, in base alle risposte, elabora automaticamente il profilo del cliente ed un portafoglio di

investimento personalizzato. In base al profilo di rischio del cliente, la piattaforma definisce un asset allocation e guida il cliente nel tempo, ribilancian-

do il portafoglio periodicamente in base all'andamento del mercato.

I robo-advisor più avanzati e sofisticati utilizzano tecnologie che permettono ai software di imparare dai propri errori passati per offrire indicazioni sempre più dettagliate.

I robo-advisor, in genere, si distinguono in tre modelli.

Il primo è un software gestito totalmente da robot, senza alcuna assistenza umana. In questo caso l'utente ha più scelta ed autonomia riguardo l'asset su cui investire e le commissioni sono molto contenute.

Il secondo modello è un ibrido, ovvero una componente robot ed una umana. In questo caso il consulente fisico, coadiuvato dal software, va a costruire il portafoglio del cliente dopo avere individuato i suoi obiettivi finanziari, analizzando il mercato e cercando di avere una visione d'insieme del futuro. Tale modello offre all'utente un buon grado di autonomia sulla scelta degli asset ma, qualora lo ritenesse opportuno, potrà fare affidamento al consulente fisico per qualsiasi chiarimento o modifica al portafoglio. Le commissioni, tuttavia, nel modello ibrido sono più alte per via della componente umana a disposizione.

Il terzo modello viene detto "Robo-Advisor". Tale modello è caratterizzato dal fatto che il robot è al servizio non del cliente ma del consulente finanziario. Questo tipo di modello è generalmente usato da una clientela di investitori privati che vogliono essere guidati in ogni step dal consulente fisico per potere investire i propri

risparmi al meglio. In questo caso, il consulente sfrutta il software e gli algoritmi generati nelle prime fasi di asset allocation, selezione e monitoraggio del portafoglio del cliente. In base al differente grado in cui è presente il consulente finanziario in questo modello, ne risultano i costi di gestione. Più il cliente è inesperto ed ha bisogno di consulenza fisica, più le commissioni saranno alte.

I robo-advisor hanno costi bassi in genere, permettono di iniziare ad investire con cifre molto contenute rispetto alle cifre tipiche del private banking. Per questo, anche chi non si può permettere un consulente finanziario tradizionale oppure un private banker, può ottenere dei consigli mirati per muovere i primi passi nel mondo degli investimenti.

Uno dei prodotti più usati dai robo-advisor, ad esempio, sono gli ETF, ovvero fondi di investimento quotati in borsa a gestione passiva i quali replicano degli indici di mercato e sono considerati dei prodotti trasparenti e piuttosto sicuri.

Il successo di questi robo-advisor è legato al fatto che essi rendono accessibile a tutti la consulenza finanziaria che, fino a poco tempo fa, potevano permettersi in pochi. Sono un'ottima opzione per gli investitori principianti o per chi non ha tempo di gestire i propri risparmi, avendo sempre monitorato il rendimento dei propri investimenti accedendo da computer o smartphone e, altrettanto importante, i costi di gestione sono generalmente contenuti



## Che cambierà con le valute digitali?

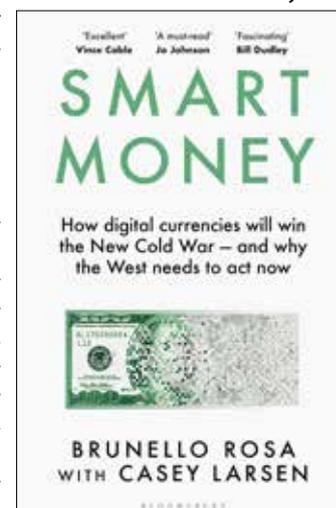
Avanti tutta con la valuta digitale: più di cento Paesi la sviluppano, con ripercussioni che si profilano significative per l'approccio agli affari a livello nazionale e internazionale e con implicazioni piuttosto controverse in materia di rischi per la privacy e per la stabilità del sistema bancario.

Di questa riorganizzazione dell'architettura finanziaria all'orizzonte e dei suoi effetti cumulativi sull'attuale ordine politico ed economico globale si è discusso lo scorso 15 gennaio all'Ambasciata d'Italia a Londra quando il prof. Brunello Rosa ha presentato il suo ultimo libro - "Smart Money: How digital currencies will win the new Cold War - and why the West needs to act now" - in-Times nella lista dei migliori saggi economici del 2024.

La presentazione era Unplugged: exploring una nuova serie di sciata dedicati alla finanza digitale.

Protagonisti dell'in-l'autore, il Prof. Brunalista Anna Irrera. croeonomista e con una vasta esperienza politica economica. e responsabile della & Roubini Associa-Professore onorario alla City, University of London. Anna Irrera è Senior Editor del team Crypto di Bloomberg, con un'esperienza decennale sui temi della fintech e dell'impatto della tecnologia su istituzioni finanziarie e mercati.

"Sono lieto di ospitare presso l'Ambasciata d'Italia a Londra la presentazione del libro del Professor Brunello Rosa. L'incontro sottolinea l'impegno dell'Ambasciata di promuovere il dialogo su fintech e futuro della finanza, temi cruciali per l'innovazione e la cooperazione internazionale negli anni a venire," ha dichiarato l'Ambasciatore Inigo Lambertini.



inserita in "Finance new dimensions", eventi dell'Ambatech e ai temi della

contro sono stati nello Rosa, e la gior-Brunello Rosa è masulente strategico, rienza in materia di Attualmente è CEO ricerca presso Rosa tes, oltre ad essere e Visiting Professor

## GLI ITALIANI TRA I PIÙ INTELLIGENTI IN EUROPA

Degli italiani si dice talvolta che sono più furbi che intelligenti ma non è vero: hanno uno dei più alti quozienti intellettivi in Europa, dove sono battuti soltanto (nell'ordine) da spagnoli, sloveni e francesi. Così almeno indica l'International IQ Registry nella sua edizione 2025.

Su scala mondiale (i Paesi presi in esame sono in tutto 126) gli italiani si piazzano alla 19esima posizione in quanto a quoziente intellettivo (QI), molto in avanti rispetto a statunitensi, inglesi e tedeschi e che sono rispettivamente alle caselle 30, 33 e 35.

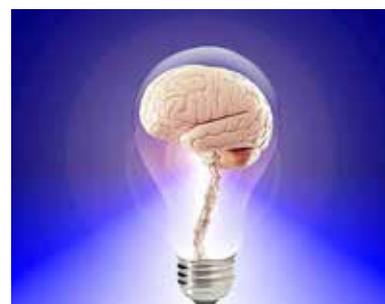
Fissato a 100 il QI medio dell'umanità esistente gli italiani se la sfangano attestandosi a 101,03.

Nel complesso l'Europa però non svezta nella Hit Parade dei popoli

con il cervello più sviluppato e capace. Nella Top-10 figurano soltanto gli spagnoli. I paesi dell'Asia orientale dominano le prime posizioni. Sul podio troviamo i cinesi (107,43), seguiti da iraniani (106,63) e sudcoreani (106,57). Vengono poi giapponesi (106,54) e abitanti di Singapore (105,25). Sesti i russi (103,31), tallonati da mongoli (103,13), australiani (102,67) e armeni (102,64). La Spagna chiude la Top-10 con 102,37.

In fondo alla classifica annaspa la maggior parte dei Paesi africani, con il Gabon fanalino di coda e un QI medio di appena 85,08.

La classifica è stata compilata sulla base dei risultati forniti nel 2024 da 1.393.066 persone che si sono sottoposte online al test internazionale del



QI. Gli esperti dell'International IQ Registry ci tengono a sottolineare che le vistose differenze del quoziente intellettivo non hanno una base razziale ma sono il frutto di molteplici fattori all'opera. In primo luogo il livello di scolarizzazione.

Le popolazioni con i QI più bassi sono anche quelle alle prese con malattie infettive ed epidemie che ne fiaccano mente e corpo e molte importante risulta ovviamente la qualità della nutrizione. Uno studio del 2022 sottolinea poi che gli scacchi, se praticati regolarmente, aumentano il QI dei ragazzi.

**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](http://www.rcelens.it/events)

**WWW.CHANGEMYMIND.CO**

**Veronica Gioscia**  
Counselling Psychologist  
HCPC & BPS accredited

[www.changemymind.co](http://www.changemymind.co)

**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**

# Come gestire la rabbia? Impariamo dai gatti!



Veronica Coscia

Indipendenti, seduttivi, lunatici, i gatti posso stare ore in disparte o fare fusa di continuo. Agiscono d'istinto e se non scocca la scintilla girano alla larga. Osservare questo comportamento ci comunica una lezione importantissima: dobbiamo imparare a rispettare le antipatie.

Molti miei pazienti si lamentano di persone che fanno ghosting o le ignorano o sono esplicitamente ostili. E io domando: ma a lei sono proprio tutti simpatici? E questo stempera la tensione con una risata e mette la situazione in prospettiva.

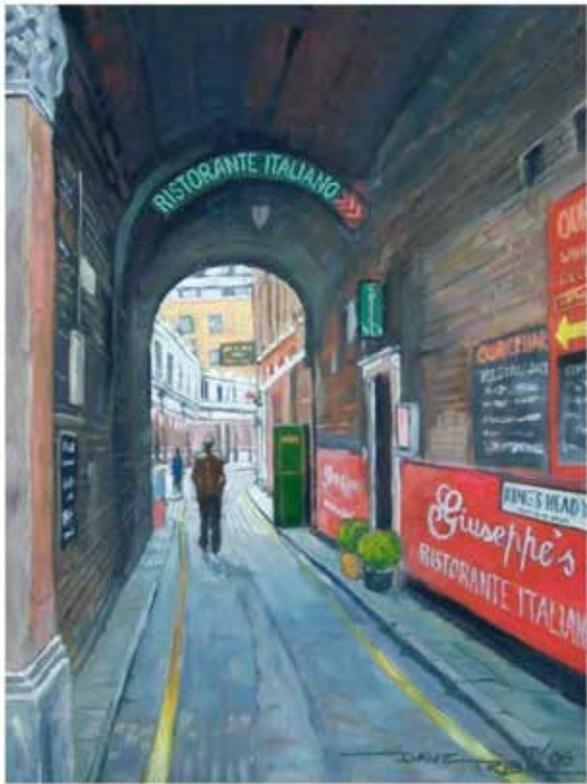
Non sempre però gestire la rabbia è semplicemente una questione di antipatie. Se lo sfogo è un atto liberatorio farne un'abitudine diventa quasi una dipendenza. Inoltre lascia un senso di perdita di controllo e ci sentiamo in colpa. Chi è arrabbiato vede solo se stesso e vede solo soluzioni in una sola direzione. Non dico che le reazioni di rabbia non abbiano una causa e che non siano legate a dinamiche tossiche. Questo è un lavoro più complesso e profondo che bisogna lasciare agli esperti. In questo articolo provo solo a suggerire alcune semplici tecniche per imparare a gestire questi momenti meglio.

Un grandissimo aiuto ci arriva dall'auto ironia, magari parlare con gli amici più stretti e provare e ridere di noi stessi e della situazione, esagerando la narrativa, mettendo in ricolto tutto il contesto... Ridere aiuta a sdrammatizzare, aumenta le endorfine e ci rende leggeri.

Mai prendere decisioni quando la rabbia ci acceca la mente. "Adesso la faccio finita, mi licenzio, divorzio, parto..." Niente di più sbagliato! Provate ad usare la tecnica delle 24 ore. Se domani la penso nella stessa maniera potrò agire. Bisogna obbligarsi ad una pausa, fare un patto con se stessi. È contro la legge guidare quando siamo intossicati, giusto? Questo vale anche per noi. Non possiamo decidere quando la rabbia ci offusca la vista.

Possiamo provare un breve esercizio di rilassamento. Sedetevi in una posizione comoda, chiudete gli occhi e fate qualche respiro profondo. A questo punto affermate lentamente: "Io ho emozioni, ma non sono le mie emozioni. Queste sono diverse, mutevoli e contrastanti, mentre io rimango sempre me stesso. C'è rabbia in me, ma io non sono la mia rabbia"

E infine, come ci insegnano i gatti, stiracchiatevi, aprite gli occhi, fate uno sbadiglio. ecco siete pronti per la prossima avventura!



## 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

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

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



### TIGLIO ARGENTATO:

IN GOCCE RILASSA E AIUTA A DORMIRE

Nome scientifico: *Tilia tomentosa*  
Moench

Nome comune: tiglio argentato.

In Inghilterra è conosciuto come "Silver Lime"

Famiglia botanica: *Tiliaceae*

Albero deciduo, longevo (in generale gli alberi di tiglio possono vivere fino a 250 anni o più), dal portamento regolare e dalle dimensioni notevoli che possono raggiungere i 30 m d'altezza. A valorizzare la maestosità del tiglio argentato vi è la presenza di un apparato radicale profondo e di un tronco robusto, altrettanto slanciato, dalla scorza liscia, grigiastro, che con il tempo si ricopre di screpolature longitudinali. Sul tronco si sviluppa una chioma piramidale-cupolare provvista di foglie che sono alterne, caduche, picciolate, dalla base cordata (ricorda un cuore), dall'apice acuminate e dal margine dentato. A differenza di altre specie di tiglio, la pagina inferiore delle foglie si contraddistingue per una peluria (tomento) che le conferisce una sfumatura argentata. La pagina superiore è, invece, glabra, di un colore verde-lucido. Come le foglie, sia i giovani rami che i germogli sono ricoperti di peli. In autunno, prima di cadere, le foglie si tingono di una sorprendente tonalità giallo-oro. A partire da maggio il tiglio argentato inizia a produrre da due a dieci fiori bianchi-giallastri, ermafroditi, raggruppati in infiorescenze pendenti (dette antele) e caratterizzati da una profumazione molto intensa (essa attira moltissime api, le quali favoriscono la sua impollinazione). Si possono poi ammirare queste infiorescenze nella loro interezza tra giugno e luglio. In seguito, verso la fine dell'estate, i fiori maturano in piccole nocchie -lanuginose e secche- che contengono ciascuna da uno a tre semi.

**Origine.** *Tilia tomentosa* è nativa dell'Europa sud-orientale e dell'Asia sud-occidentale (dalla Romania fino alla Turchia occidentale).

**Habitat e Coltivazione.** Il tiglio argentato è assai apprezzato e coltivato come albero ornamentale nelle alberature stradali, nei viali e parchi cittadini per la maestosità del portamento, in particolare, come già accennato, per il tocco argenteo del fogliame (reso evidente dal minimo tocco di vento) e per la fragranza dei fiori. Non solo ma anche si dimostra essere una pianta a bassa manutenzione per la sua grande resistenza all'inquinamento, alla siccità e alle gelate purché non troppo



intense, fino a -12°C, anche se le basse temperature possono influenzare la maturazione dei semi. Inoltre, si adatta a tutti i tipi di terreno, anche se preferisce quelli argillosi ed umidi. Esso richiede un'esposizione in pieno sole per ottenere un'abbondante fioritura, tuttavia cresce bene anche in penombra, come nei boschi.

**Parti usate.** Le infiorescenze di *Tilia tomentosa* (assieme alla parte interna della corteccia, chiamata alborno, e alle foglie) vengono impiegate in fitoterapia proprio per la forte concentrazione dei suoi principi attivi. Inoltre, rispetto alla *Tilia cordata*, questa specie di tiglio viene usata anche in gemmoterapia - una branca della fitoterapia che si avvale di tessuti vegetali, freschi, allo stato embrionale, come le gemme appena schiuse. Questi stessi tessuti, essendo in fase di crescita, contengono sostanze vitali (per esempio, enzimi, ormoni, vitamine) che contribuiscono ad avere effetti benefici sull'organismo. Rimedi gemmoterapici, noti come **gemmoderivati**, possono venire preparati macerando del tessuto embrionale fresco (per esempio, le gemme vengono raccolte all'inizio della primavera quando sono in pieno sviluppo) in una miscela di acqua, alcol e glicerina. Così, si ricavano rimedi medicamentosi molto concentrati ed efficaci.

**Principi attivi.** Flavonoidi, mucillagini, tannini ed oli essenziali sono gli elementi responsabili del potere specialmente calmante di questa specie di tiglio.

**Proprietà ed uso del gemmoderivato.** Fin dall'antichità il tiglio ha rivestito un ruolo considerevole nella medicina popolare. Per esempio, uno dei più grandi medici romani, Dioscoride, lo aveva inserito tra le 50 piante più importanti per la salute. In particolare, al tiglio argentato sono state riconosciute le seguenti proprietà: antispasmodiche, ipnoinducenti, sedative. Infatti, questo albero risulta essere assai utile nel trattamento delle malattie da raffreddamento placando, per esempio,

gli spasmi di origine nervosa in caso di tosse secca, persistente e stizzosa. Il tiglio argentato esercita questa sua attività antispasmodica anche sull'apparato gastrointestinale calmandone l'ansia o meglio gli spasmi nervosi che ne derivano da essa. A questa azione antispasmodica si associa quella ansiolitica o sedativa. In aggiunta, agendo sul sistema neurovegetativo (noto come sistema nervoso autonomo, il quale regola tutti i processi fisiologici nel corpo), questo albero favorisce la produzione di serotonina, "l'ormone del buonumore e della felicità". Sedando ogni stato di ansia e di stress, migliora il tono dell'umore ed induce al sonno. Facilita l'addormentamento consentendo una migliore e lunga durata, senza che vi sia poi alcuna assuefazione. La più efficace applicazione di *Tilia tomentosa*, che esplica questa sua azione di tranquillante naturale, è il gemmoderivato, che si ottiene dalla macerazione delle sue gemme fresche, per almeno 90 giorni, nella miscela sopraccitata, con il risultato di avere un prodotto a gradazione alcolica di 38-40°. Quest'ultimo diventa un ottimo rimedio per gli stati d'ansia che colpiscono sia il cervello che il cuore. Lo si può applicare, dunque, in caso di ansia ed aumento della pressione sanguigna (come le palpitazioni e la tachicardia), disturbi (come l'intestino irritabile) e spasmi intestinali (come le coliche gassose e le coliti), eretismo cardiaco, insonnia, ipertensione arteriosa da stress, nevrosi. Si consiglia di assumerlo sotto forma di gocce assieme a poca acqua o con le tisane nella posologia di 50 gocce, due volte al giorno, al risveglio o prima di coricarsi, o di 30 gocce, tre volte al giorno, una mezz'ora prima dei pasti. Nei bambini sopra i due anni la dose deve essere dimezzata e deve tenere conto del peso del bambino, quindi una goccia per chilo di peso corporeo in acqua.

**Controindicazioni.** I gemmoderivati di tiglio argentato non sono tossici e non presentano effetti collaterali. Però in alcuni soggetti si può verificare l'effetto opposto a quello calmante, provocando agitazione. Per questo motivo è sempre bene rivolgersi ad un professionista per capire sia la dose che la modalità di assunzione in base alle proprie necessità.

**Curiosità.** Come si è visto, il tiglio argentato è per antonomasia quella specie che aiuta a rilassarsi e a dormire bene. Quindi, non deve sorprenderci se questa specie di tiglio dall'animo così gentile assieme ad altre specie sia il simbolo che unisce l'amore con la fertilità.



## ITALIAN DOCTORS

Private Medical Clinic

24E Little Russell Street, Holborn London WC1A 2HS

Ph: 020 34170790 / 07708909408

www.italiandoctors.co.uk - info@italiandoctors.co.uk

# CONVERTIRE UNA PROPRIETÀ IN HMO: ECCO CHE COSA BISOGNA SAPERE

Convertire una proprietà in una House in Multiple Occupation (HMO) può essere una strategia di investimento redditizia. Tuttavia, senza un'adeguata due diligence, può rapidamente trasformarsi in un'impresa complessa e costosa, specialmente nelle aree soggette a una "Direttiva Articolo 4".



Ma che cosa è un HMO? È una proprietà affittata ad almeno tre inquilini che non appartengono allo stesso nucleo familiare ma condividono spazi comuni come cucina e bagno.

Gli HMO possono offrire opzioni abitative accessibili, ma devono rispettare specifici standard di sicurezza e spazio per garantire un'elevata qualità della vita agli inquilini.

Comprendere queste normative e affrontare il processo in modo strategico è fondamentale per il successo.

Fondamentale è capire l'Articolo 4 sopra menzionato, una normativa urbanistica che rimuove i diritti di sviluppo consentiti per specifiche modifiche delle proprietà. Normalmente, la conversione di un'abitazione singola in un HMO (fino a sei occupanti) rientra nello sviluppo consentito e non richiede un permesso di pianificazione completo. Tuttavia, nelle aree coperte da una Direttiva Articolo 4, il permesso di pianificazione diventa obbligatorio

Le Direttive Articolo 4 sono generalmente imposte per regolamentare il numero e la distribuzione degli HMO all'interno di una comunità, prevenendo concentrazioni eccessive che potrebbero influenzare la dinamica abitativa locale. Quando un'area è designata sotto l'Articolo 4, ottenere il permesso di pianificazione per un HMO può diventare notevolmente più difficile.

Diversi investitori immobiliari hanno subito ripetuti rifiuti delle loro domande a causa della mancanza di un'analisi di fattibilità approfondita. Lavorare con un architetto che esegue un'accurata due diligence è essenziale quando si considera un HMO in un'area con Articolo 4. Uno studio di fattibilità completo dovrebbe valutare: le politiche abitative locali e la storia urbanistica, la conformità agli standard di spazio e servizi, le possibili obiezioni da parte del consiglio locale, la probabilità di approvazione basata su casi precedenti.

Senza questo livello di preparazione, i richiedenti rischiano perdite finanziarie e lunghi tempi di approvazione. Garantire che la proposta sia allineata con gli obiettivi urbanistici locali aumenta significativamente le possibilità di successo.

Per mitigare i rischi associati alle domande di HMO nelle aree con Articolo 4, è altamente consigliabile avviare una consultazione preliminare (pre-app) con l'autorità urbanistica locale. Una consultazione pre-app offre preziose indicazioni, tra cui: Feedback da parte degli ufficiali di pianificazione sulla fattibilità della proposta. Raccomandazioni per eventuali modifiche per rafforzare la domanda. Chiarezza sulle politiche locali e sulle preoccupazioni potenziali. Affrontando le problematiche urbanistiche in una fase iniziale, una consultazione pre-app può far risparmiare tempo e risorse considerevoli, riducendo la probabilità di un rifiuto formale della domanda.

Convertire una proprietà in un HMO in un'area con Articolo 4 richiede una pianificazione attenta, una comprensione approfondita delle politiche locali e decisioni strategiche.

Natalia Giacomino ARB,  
Chartered Member of RIBA



## Navi sostenibili: una vera, grossa sfida

Le navi sono una delle maggiori fonti di inquinamento e renderle sostenibili rappresenta una grossa, grossissima sfida che lo scorso 12 febbraio è stata al centro di un dibattito all'Ambasciata d'Italia a Londra tra esperti di spicco provenienti dal mondo accademico, dall'industria e dalle organizzazioni internazionali.

Si punta ai combustibili alternativi come il biometano e l'idrogeno e si spera su tecnologie avanzate, hanno indicato Elda Belja dell'International Maritime Law Institute di Malta e Monica Canepa della World Maritime University di Malmö che hanno condiviso le loro ricerche tese a migliorare l'efficienza energetica e ridurre l'impatto ambientale.

Se si vuole promuovere pratiche innovative per la tutela degli oceani e la costruzione di un futuro più sostenibile i problemi sono molteplici: la riduzione delle emissioni di gas serra, la gestione sostenibile delle acque di zavorra, la lotta all'inquinamento da plastica...

Organizzato dall'ufficio marittimo dell'Ambasciata, il dibattito è stato moderato dalla giornalista Claudia De Meulemeester del Financial Times.

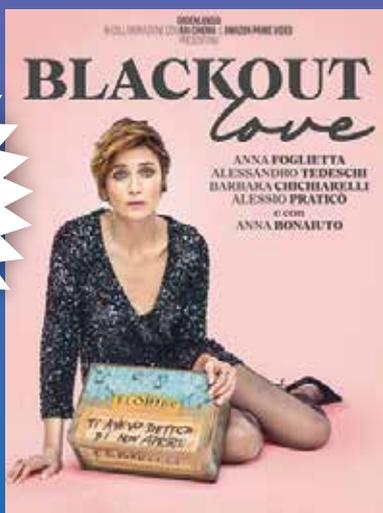
"Oggi, più che mai, la sostenibilità - ha sottolineato nel suo discorso di apertura l'ambasciatore Inigo Lambertini - non è una scelta, ma una necessità. La navigazione deve evolversi per ridurre il proprio impatto ambientale, adottando soluzioni innovative e pratiche responsabili. L'Italia è orgogliosa di contribuire a questo impegno globale, lavorando fianco a fianco con l'Organizzazione Marittima Internazionale. Solo attraverso la collaborazione tra istituzioni, industria e comunità scientifica, possiamo costruire un futuro più verde e sicuro per i nostri mari e per le generazioni future".

# GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

**REGALO**  
PER I LETTORI DE  
"LA NOTIZIA  
LONDRA"

**PROVA  
2 MESI  
GRATIS**

**ilglobo.com/regalo**  
usando il codice  
**LANOTIZIA**  
Scarica l'app  
**"Il Globo TV"**



### BLACKOUT LOVE

Valeria sembra aver capito tutto dalla vita. Collezione un uomo dopo l'altro, senza mai guardarsi indietro. Allena una squadra femminile di pallavolo e insegna anche come comportarsi in amore. Ma quando nella sua vita torna Marco, il suo più grande amore, il suo castello di carta fatto di regole e strategie crolla miseramente.



### CAMBIO TUTTO

Giulia ha 40 anni e vive nella frenesia di una grande città. Ogni giorno si trova a dover combattere contro tutti: un nuovo capo senza alcuna esperienza, un compagno pittore squattrinato con un figlio adolescente, una migliore amica presa solo da se stessa. Stremata, decide di rivolgersi a un terapeuta.



### IL TUTTOFARE

Antonio sogna un contratto nel prestigioso studio del suo mentore, Salvatore "Toti" Bellastella: il principe del foro e il non plus ultra tra gli avvocati. Per lui, Antonio fa tutto: assistente, portaborse, autista e cuoco. Ma quando è giunto il momento di diventare socio dello studio, c'è ancora un piccolo favore personale da elargire.



### LA DONNA PER ME

Alla vigilia del matrimonio con Laura, conosciuta all'università, Andrea inizia ad aver qualche dubbio. Come per magia, la sua esistenza si trasforma e ogni giorno si risveglia in una vita diversa, in un se stesso differente e in una realtà in cui Laura non è mai stata la sua compagna. Cercherà di rompere l'incantesimo?

**IL GLOBO TV**

L'Italia sempre con te

**Entra nel sito per l'accesso immediato: tv.ilglobo.com**

# Italian surgeon in London awarded for her “outstanding” work



Annamaria Minicozzi, an Italian doctor working as Colorectal and Laparoscopic Consultant Surgeon at the Royal London Hospital, won one of the five individual prizes given to the best medical staff of the Barts Health NHS Trust.

The ceremony for the “2025 Barts Health Heroes Awards” took place on the 12 of February at The Brewery in central London. There were ten awards in total celebrating the very best of Barts Health NHS Trust, including five team and five individual prizes.

Annamaria Minicozzi and the other’s awarded people were praised by Adam Sharples, acting chair of Barts Health, for their “outstanding” contributions: “you’ve each gone that extra mile, setting a standard of excellence for patient care and embodying the teamwork that makes Barts Health outstanding”.

“Health Heroe” Minicozzi qualified from the University of Messina, Italy, in 2001, before completing further specialist training in general and colorectal surgery. *LaR*

## ROTARY CLUB PALERMO IN VISITA A LONDRA



I soci del Rotary Club Palermo con il suo Presidente, Pietro Luigi Matta, sono venuti tre giorni a Londra lo scorso febbraio per un “Friendship Exchange” con il Rotary Club of the City and Shoreditch presieduto da Dominic Pini e hanno avuto modo di incontrare l’ ex-sindaco della City Michael Raymond Mainelli.

Lo “Scambio d’amicizia” ha permesso ai due club di discutere “temi di impatto” come “la pace, la salvaguardia

del pianeta, le politiche energetiche” di concordare “una serie di incontri online per definire le linee guida di un percorso comune da poter condividere”. Il viaggio ha preceduto alcune iniziative per festeggiare i cent’anni d’attività del Rotary Palermo e ha visto i soci siciliani del club partecipare all’inaugurazione della mostra fotografica “Viaggio in Italia” all’Istituto italiano di Cultura a Londra.

*LaRedazione*



## AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana  
notiziedalcuore@gmail.com

### MY FRIEND-WITH-BENEFIT HAS A GIRLFRIEND: IS IT ACCEPTABLE?

Mila writes:

I had a friends-with-benefits arrangement for four months, but I recently found out he has a girlfriend. I got really angry and confronted him. My friends argue that since I agreed to be with him without strings attached, I have no right to ask for explanations about his relationship status. But I believe I have the right to know if I’m involved with someone who, like me, isn’t looking for commitment at the moment, or if I’m involved with someone already in a relationship, making me complicit in cheating on another person.

Dear Mila,

I’ve heard this argument countless times, but I still don’t understand it: if you agree to be friends with benefits, you must accept that the other person can do whatever they want. Of course, there’s no commitment. But that doesn’t mean you should be made an unwitting accomplice in a situation that goes against your values. Agreeing to be friends with benefits is not the same as agreeing to be someone’s affair when they’re already committed to someone else. No one has the right to decide that for you.

I’ve always held dear the quote from Kant (often also attributed to Martin Luther King) that says one person’s freedom ends where another’s begins. What does this mean in your case? While your friend with benefits might think he’s simply exercising his freedom to have relationships, he has, in fact, infringed upon your freedom to not be anyone’s mistress.

But there’s more. Kant also provides an incredibly insightful definition of how we should treat others in any human relationship: “Act in such a way that you treat humanity, whether in your own person or in the person of another, always at the same time as an end, and never merely as a means.” What does this mean? When

we act morally, our goal must be to respect and uphold the dignity of others, always treating them as ends in themselves, not as means to our own ends.

In this case, your friend with benefits deprived you of the autonomy to make your own decision and used you as a means to satisfy his own desires, rather than as an end — to be honest with you and protect your dignity. In other words, he dehumanised you. So, I’m not surprised you’re angry.

Had he respected what you consented to — seeing each other without expectation of a future together, and even having similar relationships with others — I don’t think there would be an issue. The problem isn’t that you feel “betrayed,” it’s that he didn’t tell you the truth about who he is.

To better understand this situation, we can look at the myth of Alcmena, which provides an interesting parallel. Alcmena was a woman deeply devoted to her husband, Amphitryon, but one night, Zeus wanted to sleep with her. To do so, he deceived her by appearing in the form of Amphitryon, taking advantage of his absence. Alcmena, believing she was with her husband, was overjoyed to see him return home. However, the man she was with was actually Zeus, who had disguised himself to get what he wanted. Alcmena, unaware of the deception, thought she was with her beloved husband, but the reality was different. When Amphitryon discovered the truth, he became enraged but ultimately accepted that Alcmena wasn’t at fault, acknowledging the son born from that night, Heracles, as his own.

In your case, you too consented to be with a man you thought was single, but the reality was different. Your friend with benefits acted like Zeus, disguising his identity to get what he wanted, while you thought you were engaging in a relationship of a certain kind. The problem, as in the myth, isn’t

so much the consent you gave, but the fact that the person you thought you were interacting with wasn’t who you thought. Your freedom to choose, just like Alcmena’s, was violated by a hidden truth.

There’s another aspect worth considering, and that’s Sartre’s perspective, which differs from Kant’s when it comes to freedom. Sartre teaches us that we cannot escape the responsibility of acting according to our own values. If you were to accept the situation and say everything is fine, just to avoid conflict or to please others, you’d be engaging in what Sartre calls *mauvaise foi* (bad faith): self-deception to avoid confronting the reality of your freedom. Sartre urges us not to betray ourselves, to be aware that we are free to choose, even if this freedom brings the pain of making difficult decisions.

Both Kant and Sartre speak of freedom, but from different perspectives. Kant tells us that the freedom of others must never violate our dignity, while Sartre encourages us not to lie to ourselves about our choices, urging us to take responsibility for what we decide. However, they both agree on one point: when someone treats us as a means to their own end, we are facing a violation of our freedom and dignity.

So, my advice is: cut ties with anyone who robs you of your freedom and dignity.

I suggest two books:

The Dance of Intimacy by Harriet Lerner

The Ethics of Ambiguity by Simone de Beauvoir

If you have a question you’d like to see published in this column, feel free to email me at [notiziedalcuore@gmail.com](mailto:notiziedalcuore@gmail.com). For privacy reasons, I’ll change the names before publishing.

If you’re looking for coaching or guidance, don’t hesitate to reach out at [hello@philosophicalhearts.com](mailto:hello@philosophicalhearts.com). I’d be happy to support you on your journey.

**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](http://www.lagaffe.co.uk)  
[info@lagaffe.co.uk](mailto:info@lagaffe.co.uk)

**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  
• Assistenza all'iscrizione alle università  
• Assistenza all'iscrizione a Student Exchange

• Corsi di lingua  
• Corsi di preparazione all'ingresso  
• Corsi di preparazione all'ingresso  
• Corsi di preparazione all'ingresso

182-184 Wandsworth Bridge Rd  
Fulham, London SW6 2UF  
Phone: 020 7371 5253  
[www.paggs.co.uk](http://www.paggs.co.uk)

**il Paffaccio**

182-184 Wandsworth Bridge Rd  
Fulham, London SW6 2UF  
Phone: 020 7371 5253  
[www.paggs.co.uk](http://www.paggs.co.uk)

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

Seguici anche su:  
[www.lanotizialondra.com](http://www.lanotizialondra.com)



## International Food & Drink Event

17-19 March 2025 | ExCel London

### Scoprite l'eccellenza del Made in Italy a IFE 2025

IFE si conferma come un appuntamento imperdibile per il settore agroalimentare internazionale.

ICE-Agenzia partecipa con una collettiva che occuperà un'area espositiva di circa 350 m<sup>2</sup> presso il complesso fieristico Excel London (stand 1610, 1630, 1650, 1670).

Un'occasione unica per incontrare le aziende italiane e scoprire le eccellenze del nostro agroalimentare.

Evento riservato esclusivamente agli operatori del settore.

**Vi aspettiamo!**



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

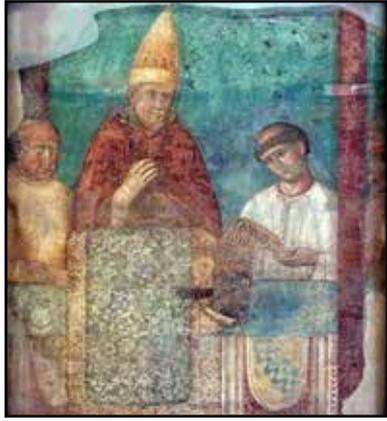


Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale

**ITA**   
ITALIAN TRADE AGENCY

  
THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE

# PAPI, POPOLO E PELLEGRINI: come nacque il primo Giubileo a Roma



Si parte da un corno di ariete e si arriva all'indulgenza plenaria. Ovvero dal yobel, il cui suono annunciava una festa ebraica, al Giubileo della Chiesa Cattolica, solennità del perdono generale elargito dal Papa ogni tot anni. Questa grazia giubilare per i credenti, nacque quasi per caso con Bonifacio VIII nel 1300.

Pare infatti che a Natale 1299 si presentasse alla porta di Roma una folla di vetusti pellegrini in cerca di una leggendaria "indulgenza plenaria" al volgere del secolo garantita con la visita al sepolcro di Pietro. In Vaticano nessuno ne sapeva nulla, ma il Cardinale Jacopo Caetani degli Stefaneschi prese la palla al balzo e immortalò la faccenda nel documento "De centesimo sive Jubileo anno liber". Quindi Bonifacio VIII il 22 febbraio 1300 emanò la Bolla "Antiquorum Habet" e fu un successo planetario.

Folle di pellegrini si misero in marcia per visitare le Basiliche di San Pietro e San Paolo per lavarsi dai peccati e dai cronisti contemporanei si deduce che in quell'anno l'afflusso fu almeno di 30.000 al giorno! Quindi i Romani si organizzarono. Per ospitare tale immensa migrazione di devoti, ansiosa di pentirsi davanti a portentose reliquie come la Colonna della Fustigazione, il Legno della Croce, i Chiodi della Crocifissione, il Panno della Veronica e altro, tutti si improvvisarono albergatori e il mercato delle vettovaglie si alzò a vette vertiginose, tanto che si dovettero subito calmierare i prezzi. Miracolosamente ci fu da mangiare per tutti, scarseggiò solo il fieno per i cavalli, ma tale era l'entusiasmo di italiani, francesi, inglesi, ungheresi, alemanni etc, che il Giubileo si rivelò un grande successo da ripetere e non solo ogni cento anni.

Per il Papa fu un'occasione straordinaria per ristabilire la supremazia e l'unità della sua Chiesa, nonché rasserenare rapporti politici fra bellicosi Re e Imperatori. Come i pellegrini si accalcavano in San Pietro e San Paolo, così ci fu la fila di ambasciatori da ogni paese europeo per baciare la sacra pantofola, per non passare da miscredenti.

Il Cardinale Stefaneschi intanto teneva la cronaca del giubileo e contava le sue entrate. Queste arrivarono a 315.000 fiorini d'oro, che servirono per restauri e ingrandimenti dei possedimenti della Chiesa, nonché abbelli-

menti artistici.

Vedi il grandioso affresco commissionato a Giotto per San Giovanni in Laterano, di cui purtroppo rimane un frammento, un magnifico Trittico per l'altare dei canonici in San Pietro, un grande mosaico commemorativo andato perso.

Roma conobbe un grande fervore edilizio e urbanistico, in cui si buttarono pure i vari ordini monastici, mentre il popolo ingrossava le entrate inventando i Bed&Breakfast. La cosa non sfuggì ai vari cronisti dell'epoca, vedi Giovanni Villani, uno dei tanti fiorentini "inviati speciali" fra consumati mercanti e banchieri in erba.

Lui e i suoi colleghi concordano sulla fede sincera dei pellegrini, strabiliati e frastornati dalla ricchezza della città: chiese, palazzi, monumenti, glorie storiche, fasti imperiali, luoghi mistici, attività commerciali e fervore religioso. Ma concludono che "ricchissima divenne la Chiesa, sicché si è venuta formando l'opinione che quel giubileo non solo fu un grande affare finanziario, ma un affare pensato come affare, un'occasione per raunar denari e tesori".

Tra la folla giubilare pare si aggirasse anche un altro noto fiorentino: Dante. Di sicuro fu a Roma nel 1301 con l'ambasceria di Firenze al Papa, ma nel XVIIIesimo canto dell'Inferno c'è un chiaro riferimento al Giubileo. Paragona infatti il procedere in due sensi dei peccatori ai pellegrini che sul Ponte



Sant'Angelo si incrociavano in due sensi di marcia:

"...come i Roman per l'esercito molto / l'anno del Giubileo su per lo ponte / hanno a passar modo colto / che da l'un lato tutti hanno la fronte / verso un castello e vanno a San Pietro / da l'altra sponda van verso il monte"

Dante non si sbilancia oltre sulla moltitudine di gente che ingolfò la Città Eterna per tutto l'Anno Santo, ma di sicuro non aveva in simpatia chi lo proclamò. Per Dante Bonifacio VIII è il vesillifero della corruzione morale della Chiesa, colui che trasformò la tomba

di Pietro in "una cloaca di sangue e de la puzza."

Il politically correct non si addice a Dante. Di sicuro storse la bocca allo spettacolo di prelati arricchiti, pellegrini defraudati e popolino che mirava a riempirsi le tasche piuttosto che al rinnovamento spirituale, per non parlare del traffico di false reliquie. Tuttavia l'iniziativa mise radici e 50 anni dopo fu proclamato da Clemente VI il secondo Giubileo, caldeggiato ardentemente addirittura da Francesco Petrarca.

Margherita CALDERONI

## SHADES OF GLAMOUR IN THE FORMER BAGLIONI HOTEL

Intimate and striking depictions of Marilyn Monroe, Mia Farrow, Marlene Dietrich, Anita Ekberg, Wenda Parkinson, Jane Birkin, and other renowned figures give life to an exhibition of photography running from 21st January to 31st March in the new Boutique Hotel '60 Hyde Park Gate, formerly

Curated by Carola Syz ni Pinto, the exhibition celebrates the golden and high fashion and captivating black-and-the 1950s through the

This collection, featuring the most iconic photography of the century, captures the charisma of some top a rare glimpse into the during a transformation and offers a timeless elegance and

the works of legendary photographers Eve Arnold, Norman Parkinson, Terry O'Neil, Willie Christie, and Milton H. Greene. Their lens immortalised cultural icons and fashion legends, crafting images that continue to resonate with timeless sophistication.

In the intentions of the curators "the exhibition is not just about photography, it's a celebration of artistry, nostalgia, and the enduring impact of these icons". Each photograph wants to be a window into an era defined by its elegance, innovation, and bold creative expression

LaR



and Francesca Filippini "Shades of Glamour" age of Hollywood brings together 14 white portraits from 1970s.

ring works by some of the 20th century's most iconic photographers of the 20th century, capturing the allure, vulnerability, and essence of glamour in fashion and journey into an era of style and features the

## GIUBILEO: ANCHE UN MUSICAL NEL CARTELLONE UFFICIALE



C'è anche un musical nel cartellone ufficiale del Giubileo 2025, la grandiosa kermesse religiosa che promette l'indulgenza plenaria ai pellegrini in arrivo a Roma nel corso di quest'anno: si tratta di "Bernadette de Lourdes", che rievoca le diciotto apparizioni della "Signora vestita di bianco" (la Madonna) avute dalla santificata Bernadette Soubirous nel 1858.

In scena dal 16 gennaio al 16 febbraio all'Auditorium Conciliazione di Roma, la versione italiana del musical è andato poi in tournée per l'Italia (l'8 marzo al Teatro Palapartenope di Napoli, il 15 e il 16 marzo al Teatro Alfieri di Bari e il 28, il 29 e il 30 marzo al Teatro Alfieri di Torino).

Ambientato nel sud-ovest della Francia nell'Ottocento, "Bernadette De

Lourdes" narra la straordinaria storia di una quattordicenne che – pur vivendo nella famiglia più indigente del paesino francese in condizioni difficili, di analfabetismo e di estrema povertà – diventa una figura capace di ispirare ancora oggi milioni di persone.

Il musical è stato inserito nel cartellone ufficiale del Giubileo perché "affronta temi universali che parlano a tutti, in particolar modo ai giovani che potranno riconoscersi nella protagonista, un'adolescente che dimostra che, anche chi sembra non avere voce, può influenzare profondamente la società".

Acclamato per la sua alta qualità artistica, lo spettacolo è entrato a pieno titolo nella tradizione dei grandi musical francesi come "Notre Dame

de Paris" e "Les Misérables" grazie alla sua trama intensa, alle musiche e alle scenografie immersive che dalla sua prima rappresentazione nel 2019 hanno conquistato spettatori di ogni età, origine e fede.

La giovane Bernadette è interpretata da Gaia Di Fusco, mentre David Ban veste i panni del padre e Chiara Luppi quelli di Louise Casterot-Soubirous. Fabrizio Voghera è l'Abate Peyramale e Christian Ruiz interpreta il Commisario Jacomet. La regia e il libretto sono di Serge Denoncourt (che ha lavorato con il Cirquedu Soleil ed Eros Ramazzotti), con musiche composte da Grégoire e testi scritti da Lionel Florence e Patrice Guirao,

Il musical si basa esclusivamente su documenti autentici e verbali dell'epoca. Nel 2026 sarà distribuito nelle sale cinematografiche di oltre cento Paesi e si lavora anche ad una versione statunitense per Broadway.

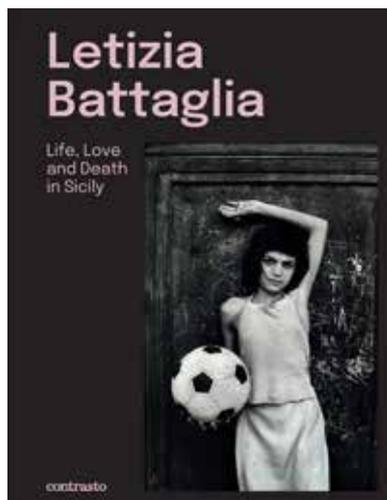
LaR



**Belluzzo**  
International Partners

38 Craven Street, London WC2N 8NG  
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661  
london@belluzzo.net  
www.belluzzo.net

# A LONDRA UNA MOSTRA CELEBRA "LA FOTOGRAFA DELLA MAFIA"



La Photographers' Gallery di Londra ha offerto un'opportunità più unica che rara di conoscere Letizia Battaglia, soprannominata la "fotografa della

Mafia" per come ha documentato i delitti del crimine organizzato in Sicilia e in particolare a Palermo. Le ha dedicato una mostra - "Letizia Battaglia: Life, Love and Death in Sicily" - aperta al pubblico dall'9 ottobre 2024 al 23 febbraio 2025.

Curata da Paolo Falcone in collaborazione con l'Archivio Letizia Battaglia e la Fondazione Falcone per le Arti, con il supporto dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, la mostra rappresenta una prima assoluta per la fotografa palermitana (1935-2022) nella capitale britannica.

Dagli inizi degli anni '70 del secolo scorso e fino a tutti gli anni '90 gli scatti di Battaglia hanno raccontato la vita di tutti i giorni in Sicilia assieme agli orrori delle guerre e delle stragi di Mafia. Le sue fotografie sono riconosciute a livello internazionale come una fon-

damentale documentazione del fenomeno mafioso in Sicilia.

Alla cerimonia di inaugurazione hanno preso parte il direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di Londra, Francesco Bongarrà, la direttrice della Photographers' Gallery, Shoair Mavlian, e il curatore Paolo Falcone.

"È straordinario vedere esposte le fotografie di Letizia Battaglia nella galleria a due passi da Oxford Street considerata come la "Mecca" del panorama fotografico mondiale", ha detto Bongarrà, anche lui palermitano di origine, che ha personalmente conosciuto la fotografa. "Il suo obiettivo ha raccontato la storia di una terra piagata ed offesa dalla mafia che ha trovato la forza per ribellarsi alla violenza ed all'oppressione di Cosa nostra. Una testimonianza di storia e di civiltà", ha sottolineato Bongarrà. *LaR*

# QUANDO A EMIGRARE DA CLANDESTINI ERANO GLI ITALIANI (ANCHE BAMBINI)

Siamo a Napoli nell'immediato secondo dopoguerra e i piccoli Carmine e Celestina tentano di sopravvivere tra le macerie aiutandosi a vicenda fino a quando una notte, s'imbarcano come clandestini su una nave diretta a New York per andare a vivere con la sorella di Celestina emigrata anni prima. Sarà l'inizio di molte peripezie...

Su questa storia di emigrazione uno dei più importanti registi italiani, Gabriele Salvatores, ha costruito un film - "Napoli New York" - che lo scorso 13 gennaio è stato proiettato nella Sala della Regina della Camera.

"Anche allora - ha sottolineato il regista - si emigrava per povertà e anch'io ho qualche parente che ha fatto questa scelta, andandosene da Napoli a metà del '900... il film ci dice solo quanto sia importante un sentimento, quello della solidarietà: ricordarci che una volta gli immigrati eravamo noi può servire a vedere le cose in maniera un po' diversa, meno ostile e di rifiuto".

Salvatores ha voluto che nella pellicola fosse presente il dialetto della città partenopea: "Ho lottato molto per questo. Al nord chiaramente non tutti capiscono tutto ma il napoletano è particolare, come anche altri dialetti che sono quasi lingue. Il napoletano, in particolare, è onomatopico e comprensibile anche al di là di una singola parola. Conservare le tradizioni regionali, come la lingua e le abitudini alimentari, è importante in un Paese come il nostro che ha una differenziazione molto forte".

"La storia dei due bambini - ha detto dal canto suo Federico Mollicone, presidente della Commissione Cultura



della Camera - è la storia dei destini personali e familiari di molti di noi, tra cui la mia...l'emigrazione italiana è una pagina fondamentale della nostra storia, è parte essenziale della nostra storia familiare, in questo senso annuncio che porteremo avanti come commissione cultura il nuovo testo sulla conoscenza dell'emigrazione nelle scuole di ogni ordine e grado".

"Napoli-New York" - ha commentato il sottosegretario alla Cultura Gianmarco Mazzi, presente all'evento - è un film che fa bene all'anima e che parla il linguaggio del realismo fiabesco. Una favola che racconta una storia universale, l'inseguimento di un sogno che si scontra con la dura realtà, ma dove non si perde mai la speranza. Il soggetto è di Federico Fellini e Tullio Pinelli. È un film pieno di poesia, ma anche di verità". *LaR*

# IN ITALIA IL PUBBLICO GETTONA "DIAMANTI" E ALTRI 3 FILM NOSTRANI

Negli ultimi cinque mesi del 2024 gli italiani sono andati in numero più consistente al cinema e hanno premiato le produzioni nostrane: sono quattro i titoli nazionali che si sono posizionati nella top ten degli incassi da agosto. Le quattro pellicole "made in Italy" gettonate sono state nell'ordine "Diamanti" di Ferzan Özpetek, "Il ragazzo dai pantaloni rosa" di Margherita Ferri, "Io e te dobbiamo parlare" di Alessandro Siani e "Parthenope" di Paolo Sorrentino.

In "Diamanti" Özpetek rievoca con il suo solito virtuosismo registico il mondo del cinema italiano Anni 70 tramite le vicissitudini di una casa di moda specializzata in costumi per la settimana arte. In "Il ragazzo dai pantaloni rosa" Margherita Ferri ripropone invece la tragedia di Andrea Spezzacatena, un adolescente vittima di bullismo e cyberbullismo omofobo, morto suicida nel 2012 all'età di 15 anni d'età. Con "Io e te dobbiamo parlare" Siani ha il merito di aver sfornato la commedia italiana di maggior successo nel 2024 mentre Sorrentino ha rivisitato il mondo della sirena Parthenope con sullo sfondo una Napoli schioppettata, vivace, caotica.



"È una a conferma di un dialogo ritrovato tra il grande schermo e gli spettatori", ha sottolineato Benedetto Habib, presidente dell'Unione Produttori di Anica esultando sulla ottima performance delle pellicole made in Italy..

"Anche autori come Gabriele Salvatores, Andrea Segre e Maura Delpero - ha indicato Habib - hanno ottenuto ottimi risultati, segno di una scena cinematografica variegata e in continuo

fermento. I numeri però non raccontano solo di incassi, ma di una chiara volontà degli spettatori di tornare in sala, confermando l'unicità di questa esperienza rispetto alla fruizione domestica. Parallelamente, il sistema sta trovando un equilibrio tra l'offerta nelle sale e quella sulle piattaforme digitali, dimostrando una capacità di adattamento che guarda con grande ottimismo al futuro. Abbiamo un assetto normativo finalmente più stabile e auspichiamo anche una rinnovata efficienza amministrativa. Se, come credo, questo accadrà, il settore potrà affrontare le sfide future con maggiore solidità. I risultati raggiunti sono il frutto di un lavoro corale, che coinvolge tutte le professionalità del settore e che merita di essere riconosciuto e sostenuto".

A giudizio del presidente di Anica (Associazione nazionale industrie cinematografiche audiovisive e digitali) il cinema italiano "sta dimostrando di saper crescere, innovarsi e mantenere un legame forte con il suo pubblico e di essere insieme a tutto il settore dell'audiovisivo un settore industriale solido e di successo insieme alle altre eccellenze del Made in Italy".

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

**Aviela**  
il gelato di  
PASSIONATE ABOUT GELATO

**2 VENETI**

Italian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 657 0789 - www.2veneti.com

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

**Patronato ACLI Regno Unito**

**DOVE SIAMO**

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

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

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

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



# A Ravenna un museo su Lord Byron (l'unico al mondo)

Lord Byron arrivò a Ravenna nel 1819 al seguito della sua giovane e aristocratica amante conosciuta ad una festa sul Canal Grande a Venezia, Teresa Gamba, e continuò l'appassionata relazione stabilendosi a casa di lei, sposata con Alessandro Guiccioli, un conte di 40 anni più vecchio. E proprio lì, a Palazzo Guiccioli, il poeta-simbolo del più scapestrato romanticismo inglese scrisse alcune delle sue opere più famose e migliori.

Dallo scorso 30 novembre è possibile fare una full immersion in quel mondo: proprio a Palazzo Guiccioli, riportato agli antichi fasti dopo un lungo e



Teresa Gamba

costoso rifacimento, ha aperto i battenti un museo dedicato a Byron che a Ravenna sotto lo stesso tetto dell'amante visse fino al 1821 tra alti e bassi ricevendo tra l'altro la visita del suo amico Percy Shelley, anche lui grande poeta romantico inglese. Gli organizzatori sottolineano che è l'unico museo al mondo dedicato esclusivamente a Byron. Nemmeno nel Regno Unito c'è qualcosa di simile.

L'inaugurazione del museo ha tra l'altro coinciso con il secondo centenario della morte del poeta che a Ravenna compose "Don Juan", "Sardanapalus", "The Prophecy of Dante", "Marino Faliero", "The Two Foscari" e il canto finale di "Childe Harold's Pilgrimage".

Tra la contessina e il lord fu amore a prima vista e il museo prende le mosse da lettere e gioielli di lei, che conservò con cura anche una ciocca dei capelli riccioluti dell'amato e altri "souvenir" ora esposti nelle sale e integrati con un ricco corredo multimediale. Il museo vuole essere letterario e rievoca la figura del poeta geniale, viaggiatore in

Europa e in Oriente, nonché l'eroe "fatale", "dandy scontroso", l'uomo alla moda che divenne egli stesso prototipo per la società dell'epoca. Di qui la nascita del mito dell'eroe romantico, melanconico e solo, ribelle alla società e alle convenzioni, che nella città italiana nota in tutto il mondo per i suoi splendidi mosaici bizantini giunge al culmine della propria espressione poetica e alla compiuta estetizzazione della sua vita.

L'esposizione museale - incentrata sul concetto che l'incontro con la contessa Teresa cambiò la traiettoria esistenziale e anche quella letteraria di Byron - evoca e testimonia la memorabile presenza in Palazzo Guiccioli di un'icona dell'Ottocento letterario europeo, considerato da Goethe, "il massimo genio poetico del suo secolo".

George Gordon Noel Byron, VI barone Byron, più semplicemente noto come Lord Byron - che a Ravenna si guadagnò la spicciativa nomea di "inglese matto" - se ne andò via dall'Inghilterra, inseguito dai debiti e dagli



Lord Byron

scandali, nel 1816 e non ci mise più piede. Vagabondò per l'Europa fino al fatale incontro veneziano con la bella Teresa che nel 1821 seguì a Pisa per poi morire di malattia ad appena 36 anni il 19 aprile 1824 quando si era unito agli indipendentisti greci in lotta contro il giogo turco. La sua ultima lettera all'amante è del 17 marzo di quel-

lo stesso anno, a riprova di quanto forte e costante fosse rimasto il legame.

Avendo avuto Byron contatti e simpatie per i carbonari che complottavano per l'unità d'Italia esiste un legame sotterraneo con un altro museo appena aperto in un'altra zona di Palazzo Guiccioli e dedicato al Risorgimento.

Ma che cosa ne fu della musa di Byron dopo la sua morte nel 1824? La bella Teresa, morta quasi un mezzo secolo dopo (nel 1873), ebbe ancora molti amanti tra cui il drammaturgo Henri Edward Fox, il musicista Ippolito Collet e lo scrittore Alphonse de Lamartine. Nel 1847 divenne contessa de Boissy grazie alle seconde nozze con un nobile francese che ebbe un ruolo politico importante al tempo di Napoleone III. Anche con quest'ultimo l'aristocratica ravennate, palesemente una "femme fatale", ebbe una breve relazione.

LaRedazione

## EINAUDI ALLA ROYAL ALBERT HALL E SARÀ RECORD



Ludovico Einaudi si esibirà alla Royal Albert Hall per cinque sere, dal 30 giugno al 4 luglio prossimo, e stabilirà così un record: nessun altro pianista ha mai occupato il famoso tempio musicale della capitale britannica per un periodo consecutivo così lungo.

Sessantanove anni, nipote di un presidente della repubblica e figlio di uno dei più importanti editori italiani del secondo dopoguerra, il celebre compositore torinese ha pubblicato lo scorso 31 gennaio con la casa discografica Decca un nuovo album (il suo 17esimo) intitolato "The Summer Portraits" e ha in programma per il 2025 altri tre concerti in UK: a Manchester (il 6 luglio) e a Edimburgo (il 10 e 11 luglio).

Il nuovo album (nel suo solito inconfondibile stile chiamato classical-pop) contiene in tutto 13 pezzi, è ispirato in parte ai ricordi delle sue lunghe estati di bambino privilegiato (in particolare nella zona ligure di Bocca di Magra al confine con la Toscana) ed è accompagnato dal motto "To our summers...endless memories". Uno dei brani si intitola "Maria Callas" ed è un omaggio alla famosa soprano. In tre pezzi ("Pathos", "To Be Sun", e "Sequence") è spalleggiato dal violinista francese Théotime Langlois de Swarte.

"In Italia - ha raccontato delle sue estati di bambino - finivamo scuola all'inizio di giugno e andavamo subito al mare fino ai primi di settembre. Erano mesi di vita senza scarpe! Ero completamente libero. Avevo sette o otto anni ed era stupefacente poter uscire la mattina da solo e rientrare a sera. Sono stati i migliori anni di vita".

Quello che lo attende con le cinque serate alla Royal Albert Hall non è di certo il suo primo record: Einaudi è diventato il musicista con più "stream" in assoluto, molti di più anche di geni come Mozart. Il suo brano più popolare, "Experience", è stato ascoltato 16 miliardi di volte (yes, 16 miliardi) solo su Tik Tok.

LaRedazione

## LINGUA ITALIANA RIGURGITA DI NUOVI ANGLICISMI

Come se non ce ne fossero già abbastanza, l'enciclopedia Treccani ammette nella lingua italiana una nuova infornata di anglicismi. Si va da alloclock a dissing, da pandoro-gate a Swift Economy passando per top jobs, pommelier, crush, brat, starmerismo, Maga, boppone...

"La diffusione dell'inglese nel linguaggio comune - osserva il Libro dell'Anno Treccani 2024 - è sempre molto forte, per l'influenza dei social media e, più in generale, di Internet, della musica e dell'innovazione tecnologica".

Per fortuna ogni tanto l'espressione inglese viene sostituita con la corrispondente e più comprensibile frase italiana, come è successo (ma sembra un fatto sempre più raro...) con coordinatore di intimità che traduce l'inglese intimacy coordinator".

Il Libro dell'Anno Treccani 2024 segnala anche una serie di neologismi ormai entrati nell'uso comune come amichettismo, arciterrorista, pezzotto,



agrobiodiversità, razzismo immobiliare, trappola al miele, trenopolitana, fuffa guru, espressioni legate alla politica come campo largo, spacca-Italia, autonomia differenziata e anche van-nacciano e fare una Decima e alcune

reminiscenze latine o pseudolatine, quali ad esempio ius scholae o bartellum."

"Il nostro - spiegano gli esperti che hanno lavorato al Libro dell'Anno Treccani 2024 - è un compito di osservatorio della durata di vita di queste parole e ci siamo limitati a registrare le forme più diffuse nei mezzi di informazione, consapevoli che spesso poche di queste parole sono destinate a durare e ad entrare stabilmente nell'uso dei parlanti e nei dizionari della lingua italiana. Ma tra le tante neoformazioni linguistiche italiane di quest'anno che potrebbero affermarsi si segnalano l'IA-taliano, che indica la varietà di italiano scritto prodotto da vari tipi di IA generativa, e 5.0, che designa il ciclo produttivo, basato sullo sviluppo delle tecnologie dell'ICT, sulla robotica e sull'intelligenza artificiale".

In generale gli esperti della Treccani considerano la lingua italiana "sempre più vitale e capace di produrre interessanti novità linguistiche dovute alla continua evoluzione dei costumi e delle mode, a una maggiore attenzione all'ambiente o semplicemente ai fatti di cronaca".

LaRedazione



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

### 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



# Proposte Editoriali

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

## Serena Dandini - C'era la luna - Einaudi Editore

«Volevamo essere avventati e liberi di sbagliare, sì, soprattutto di sbagliare». L'educazione sentimentale, politica, sessuale di un'adolescente nella seconda metà degli anni Sessanta, tra feste e proteste, risate e pianti, sogni arditissimi e drammatici risvegli. Un romanzo che trascina dentro la magia e il mistero della giovinezza. Roma, 1967. Sara Mei è stanca di essere una bambina. La terra di mezzo del ginnasio, su cui è appena approdata, già non le basta più. Il suo sguardo punta dritto ai piani superiori della scuola, dove ci sono le classi del liceo. Ad affascinarla è soprattutto un gruppo di ragazze spavalde, portatrici di una femminilità che ancora non conosceva: una femminilità "non" rassicurante. Una di loro ha un fratello, Saverio. È bello, colto, impegnato: impossibile non innamorarsene, anche se lui sembra sempre perso in pensieri immensi, o sospeso fra le note del suo pianoforte. Coraggiosa, piena di ironia, Sara si butta senza rete nel vortice di cambiamento che travolge la società. Passa senza sosta dal "Piper" ai cineforum, dalle prime impacciate esperienze con i maschi ai contrasti familiari, soffre e gioisce insieme alle amiche. Vive una stagione irripetibile, diverte, si diverte, sboccia. E arriva il 1969. Un anno incredibile, il 1969. Per il mondo è l'anno dello sbarco sulla luna, per Sara quello in cui si scopre grande, per una generazione, la sua, quello in cui le illusioni si sbriciolano nel fragore di una bomba....

## Sandrone Dazieri - Uccidi i ricchi - Rizzoli

Era scomparsa dai radar ma ora è tornata, l'ex vicequestore Colomba Caselli, e si fa notare. Capelli corti neri, iridi di un verde cangiante, spalle larghe da nuotatrice, zigomi alti vagamente orientali. E ferite difficili da ricucire. Ora, nel suo nuovo ruolo di detective privato, ha per le mani un omicidio fuori dal comune. Tra i grattacieli di vetro abitati dai milionari di Milano, infatti, tutto sembra sotto controllo: massima sorveglianza e telecamere ovunque. Eppure l'ex calciatore Jesús Martínez viene trovato morto nel suo costosissimo appartamento, congelato in una criosauna di ultima generazione. Sembra un malfunzionamento, ma se si tratta di uno dei cinquecento uomini più ricchi al mondo non esistono errori. Colomba non può fare a meno del suo prezioso quanto imprevedibile socio, Dante Torre, uomo dalle intuizioni geniali, che soffre di una forma estrema di claustrofobia e che con lei condivide le cicatrici di un passato traumatico. Tra loro c'è una complicità che li tiene in connessione, anche quando a dividerli è la lontananza. I due scoprono presto che quella di Martínez non è l'unica morte sospetta tra i membri di un ristretto cerchio composto da multimilionari. Nel frattempo si diffondono online una serie di post che incitano alla rivolta lanciando lo slogan: "Uccidi i ricchi"...

## Mario Desiati - Malbianco - Einaudi Editore

Era scomparsa dai radar ma ora è tornata, l'ex vicequestore Colomba Caselli, e si fa notare. Capelli corti neri, iridi di un verde cangiante, spalle larghe da nuotatrice, zigomi alti vagamente orientali. E ferite difficili da ricucire. Ora, nel suo nuovo ruolo di detective privato, ha per le mani un omicidio fuori dal comune. Tra i grattacieli di vetro abitati dai milionari di Milano, infatti, tutto sembra sotto controllo: massima sorveglianza e telecamere ovunque. Eppure l'ex calciatore Jesús Martínez viene trovato morto nel suo costosissimo appartamento, congelato in una criosauna di ultima generazione. Sembra un malfunzionamento, ma se si tratta di uno dei cinquecento uomini più ricchi al mondo non esistono errori. Colomba non può fare a meno del suo prezioso quanto imprevedibile socio, Dante Torre, uomo dalle intuizioni geniali, che soffre di una forma estrema di claustrofobia e che con lei condivide le cicatrici di un passato traumatico. Tra loro c'è una complicità che li tiene in connessione, anche quando a dividerli è la lontananza. I due scoprono presto che quella di Martínez non è l'unica morte sospetta tra i membri di un ristretto cerchio composto da multimilionari. Nel frattempo si diffondono online una serie di post che incitano alla rivolta lanciando lo slogan: "Uccidi i ricchi"...

## Vincenzo Schettini - Ci vuole un fisico bestiale - Mondadori

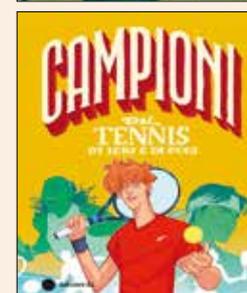
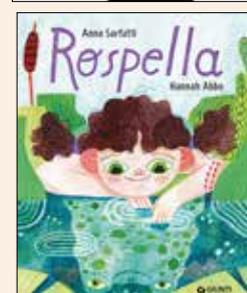
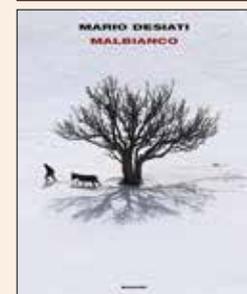
Quante cose hanno in comune gli scienziati più geniali della storia con il mondo presente? Moltissime. A partire dal fatto che, in modi diversi, sono stati tutti dei veri e propri influencer: hanno condizionato il pensiero della loro epoca (come ci insegna Leonardo Da Vinci), avevano follower (Stephen Hawking più di tutti) e hater (Marie Curie ve ne racconterebbe delle belle). E poi anche i grandi del passato, come moderni divulgatori, hanno sempre cercato di spiegare come e perché la fisica è in tutte le cose semplici della vita. È proprio pensando a loro che, dopo "La fisica che ci piace", Vincenzo Schettini, il prof più famoso del web, ha deciso di raccontare la sua materia attraverso le storie di chi ha fondato la fisica moderna.

## Anna Sarfatti - Rospella - Giunti Editore

Rospella nasce con le gambe storte. E allora che si fa? Si chiama il dottor Tiriparo che le raddrizza. Ma dopo le gambe, ecco l'orecchio a sventola. Tiriparo torna all'opera e, con i suoi occhialetti, lavora senza sosta ai più bizzarri marchingegni e rattoppi per raddrizzare la povera Rospella. Ma proprio sul più bello, ecco che compare il dente storto... In una sfilata di rime bislacche, buffe e divertenti, Anna Sarfatti dipinge un'esilarante fiaba moderna che è una magistrale celebrazione della diversità.

## Daniele Nicastro - Campioni di tennis di ieri e di oggi - EL Edizioni

Roger Federer, il genio del tennis; Rafael Nadal, il mito del Roland Garros; Andre Agassi e Steffi Graf, la love story sportiva più bella del mondo; John McEnroe e le sue liti furibonde con gli arbitri; Björn Borg, il tennista di ghiaccio; Serena e Venus Williams, le sorelle nate con la racchetta in mano; Jannik Sinner, il nuovo campione... Un libro illustrato per bambini dagli 8 anni, per scoprire i più grandi campioni del tennis di ieri e di oggi.



# il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE

T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172

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

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

# IL BUON VINO È ANCHE QUESTIONE DI BUONI BATTERI



Per fare un buon vino serve una buona terra. Quest'antica sapienza contadina ha trovato conferma scientifica in una ricerca condotta all'Università di Bologna dove un gruppo di esperti ha mostrato il ruolo cruciale del microbioma del suolo per la produzione vinicola.

Pubblicato sulla rivista "Communications Biology", lo studio si è concentrato in particolare sull'analisi del terroir di una delle regioni vinicole più rinomate d'Italia, quella del Vino Nobile di Montepulciano.

"La nostra indagine ha dimostrato che la specificità del terroir microbico nell'area del Vino Nobile di Montepulciano DOCG influenza direttamente le caratteristiche del vino. Questi risultati offrono nuove prospettive sulla

complessità del terroir e su come la sua composizione unica, anche microbica, contribuisca alla qualità dei vini di questa regione", spiega Simone Rampelli, ricercatore al Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie dell'Università di Bologna che ha coordinato lo studio.

Il microbioma del suolo su cui crescono i vigneti è fondamentale per la qualità del vino: le comunità di miliardi di microrganismi presenti nel terreno contribuiscono infatti alla fertilizzazione delle piante, alla loro resistenza agli stress ambientali, ai meccanismi di contrasto dei patogeni. Il microbioma di un terroir vinicolo può essere utilizzato come marcatore di un'intera area di produzione.

Finora, però, non erano state definite le possibili differenze all'interno di queste aree. Per approfondire il tema, gli studiosi di Bologna si sono quindi concentrati sulle 12 unità geografiche aggiuntive (UGA) del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano DOCG, una delle eccellenze italiane per la produzione vinicola: 7 milioni di bottiglie vendute ogni anno in tutto il mondo, 65 milioni di euro di fatturato e un indotto complessivo del valore di circa un miliardo di euro.

"Abbiamo analizzato - sottolinea Giorgia Palladino, assegnista di ricerca

al Dipartimento di Farmacia e Biotecnologie dell'Alma Mater e prima autrice dello studio - 392 campioni da tutto il territorio di produzione, a diversi tempi di campionamento, seguendo tutto il ciclo produttivo del 2022".

L'analisi dei campioni di suolo e della rizosfera, cioè della porzione di suolo che circonda le radici delle piante, ha evidenziato specifiche abbondanze di batteri e funghi in ciascuna delle 12 unità geografiche aggiuntive. Gli studiosi hanno quindi preso in considerazione queste differenze in relazione alle caratteristiche del vino prodotto. Una comparazione che ha mostrato come le specifiche abbondanze di batteri e funghi contribuiscono a formare specifiche caratteristiche come l'aroma, il colore e il sapore. "Questa analisi mostra quanto è importante conoscere e preservare la biodiversità microbica locale, soprattutto nei casi in cui l'origine geografica e il legame con il territorio è centrale per riconoscere e garantire il prodotto. È importante quindi promuovere pratiche viticole che integrano il microbioma come componente fondamentale del terroir, mettendo a punto strategie mirate per garantire la sostenibilità e la resilienza dei vigneti e della produzione vinicola", tira le somme Simone Rampelli.

## Uovo sodo: a Napoli elaborata ricetta per cottura perfetta

Chi non si è sentito dire, almeno una volta, "non sai neanche cuocere un uovo"? All'università Federico II di Napoli hanno messo a punto la ricetta per una cottura perfetta dell'uovo sodo nel quadro di uno studio scientifico pubblicato sulla rivista "Communications Engineering". Imparate e nessuno potrà più dirvi che non sapete nemmeno cuocere l'uovo!

Il "segreto" scoperto nella facoltà partenopea di Ingegneria Chimica dal professore Ernesto Di Maio assieme alla dottoranda Emilia Di Lorenzo consiste nel trasferire ogni due minuti sull'arco di 32 minuti l'uovo da una pentola con acqua a 100 gradi ad una ciotola con acqua a 30 gradi.

Il problema della cottura nasce dal fatto che l'uovo è "un sistema naturalmente bifasico": il tuorlo e l'albume, che lo costituiscono, sono due materiali completamente diversi.

Il primo è ricco in proteine, grassi, nutrienti e cuoce ad una temperatura più bassa (65°C), il secondo è costituito per lo più da acqua e proteine e cuoce a una temperatura più alta (85°C).

Questo semplice fatto determina una altrettanto semplice conseguenza: cuocendo a una temperatura costante, non possiamo avere contemporaneamente un tuorlo e un albume ottimi: nell'uovo sodo, cotto a 100C, abbiamo un albume perfettamente solido, ma un tuorlo farinoso; nell'uovo sous vide, cotto a 65°C, abbiamo un tuorlo oltremodo cremoso, ma un albume liquido.

La sfida che si sono proposti i ricercatori napoletani di Ingegneria Chimica è stata, allora, quella di imporre due temperature diverse nelle due diverse parti dell'uovo, senza però aprirne il guscio.

Prendendo spunto da ricerche precedenti, l'obiettivo è stato raggiunto imponendo una condizione al contorno periodica nel problema di trasporto di energia e contemporanea gelazione che ben descrive il fenomeno della cottura.

La modellazione matematica del problema e la sua conseguente simulazione - si legge sulla rivista scientifica - hanno consentito di progettare nei minimi dettagli la nuova procedura di cottura: per consentire lo svilup-

po di un profilo termico non banale all'interno dell'uovo, questo va inserito dapprima in acqua bollente per due minuti, poi in acqua a 30°C per ulteriori due minuti, e così via, in maniera alternata, per 8 volte, per un totale di 32 minuti.

Il nuovo metodo prende il nome di "cottura periodica" e non solo riesce nell'impresa di cuocere a due temperature diverse, dando alle due fasi le rispettive texture ottimali, ma si distingue anche per l'incredibile capacità di preservare nutrienti all'interno del tuorlo, specie se confrontata con le altre, più comuni, tecniche di cottura.



### La nuova ricetta dell'Università di Napoli

Prendi una pentola di acqua bollente a 100 °C e una ciotola di acqua tiepida a 30 °C. Metti l'uovo a temperatura ambiente nell'acqua bollente. Trasferisci l'uovo dalla pentola alla ciotola ogni due minuti. Continua questo processo per un totale di 32 minuti.



Recipe by Davide De Simone  
info@garofalouk.com



## Parmesan, Cream and Truffle Pasta



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

So easy and delicious, it's deadly...

### Ingredients for 2

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

### Method

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

## Sorbetto di Fragola Freschezza e Gusto Naturale

Proseguiamo il nostro viaggio nel mondo del gelato artigianale con un classico intramontabile: il Sorbetto di Fragola. Una ricetta semplice ma dal gusto intenso, perfetta per l'estate ma non solo.

### ATTREZZI:

- Contenitore per miscela (capacità: almeno 3 litri)
- Frullatore a immersione o mixer
- Spatola
- Frustino

### INGREDIENTI:

- Fragole fresche: 700 g (mature e dolci per un sapore più intenso)
- Acqua: 700 g
- Zucchero: 350 g
- Sciroppo di glucosio: 50 g (per una texture più vellutata)
- Succo di limone: 20 g (per bilanciare la dolcezza)
- Stabilizzante/emulsionante per sorbetti: 5 g (opzionale, per una consistenza perfetta)

### PROCEDIMENTO:

Frullare le fragole con l'acqua calda fino a ottenere una purea omogenea.

Aggiungere zucchero, sciroppo di glucosio e succo di limone. Mescolare bene con il frullatore a immersione.

Se utilizzate lo stabilizzante/emulsionante, aggiungetelo ora e frullate nuovamente.

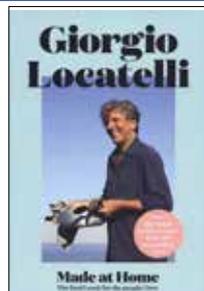
Lasciate riposare la miscela per 30 minuti in frigorifero, mescolando di tanto in tanto con una frusta.

Bersate la miscela nella macchina per il gelato e in circa 30 minuti il vostro sorbetto sarà pronto da servire.

**Un'esplosione di freschezza e gusto naturale che conquisterà tutti al primo assaggio!**

(a cura di Cremoloso Gelato)



*tutti a tavola ...**con Giorgio Locatelli**Dal suo ultimo libro "Made At Home"*

## Crespelle with sausage, radicchio and ricotta



These make a great weekend lunch, especially as you can make the pancakes in advance, then just fold them around the meat filling and bake them, a bit like tacos.

Radicchio and pork are so special together and the ricotta really pulls the flavours together. We used to make hundreds of these for the big parties and wedding receptions which were held most weekends at our family's restaurant in Corgeno, La Cinzianella, and I would often be in charge of making the pancakes, hundreds of them, with my uncle Alfio, who was a little dynamo in the kitchen. What a guy; he had so much energy and craft and speed in his hands, you had to be very fast to try to keep up with him.

Later, when I had to do my military service in the army, I told no one that I could cook because I didn't want to end up making massive vats of food all day, but in the first months everyone had to do four or five days of washing up. When I went into the kitchens to do my first shift, there was a guy sweating over the stove trying to make crespelle. The mixture, which had to be made with powdered egg, was too thin and the pancakes weren't working. 'How many do you have to make?' '240...'. This guy had managed to do about 20 only. So I made a deal with him: 'Give me two pans and go and get some beers.' I thickened up the mixture, got to work with the two pans and by the time he had been to the store-room and back with the beers, I already had a stack of pancakes ready to go.

**Makes 18****For the pancakes:**

eggs 5  
milk 500ml  
00 flour 150g  
butter 100g

**For the filling:**

olive oil 2 tablespoons  
onion 1 large, finely chopped good pork sausages 6  
white wine 1 glass (70ml)  
radicchio 4, chopped  
fresh ricotta 100g  
Parmesan 50g, grated  
dried chilli 1 teaspoon  
sea salt and freshly ground black pepper

**For the sauce:**

double cream 300ml  
Parmesan 120g, grated

**To finish:** a little extra grated Parmesan (optional).

1 To make the pancake batter, beat the eggs in a large bowl with the milk. 2 Whisk in the flour slowly, passing it through a fine sieve, to avoid lumps. 3 Put the batter into the fridge for an hour, during which time it will thicken up. 4 To make the filling, heat the olive oil in a large pan, add the onion and cook gently until soft and translucent. 5 Squeeze out the sausagemeat from the casings into the pan and cook for 3–4 minutes. 6 Add the white wine, and bubble up to evaporate the alcohol. 7 Put in the chopped radicchio and cook for another couple of minutes, until it softens, then take off the heat and leave to cool. 8 Stir in the ricotta, Parmesan and chilli. 9 Preheat the oven to 180°C/gas 4. 10 To make the pancakes, grease a non-stick frying pan with a little of the butter over a medium heat and add a small ladleful of the mixture – just enough to cover the base thinly. 11 Cook for 1 minute, until the underside has taken on a light golden colour, then flip over and cook for another 30 seconds. Lift out and repeat with the rest of the mixture, so that you have a stack of 18 pancakes. 12 Spoon some of the sausagemeat mixture on to each pancake – just off centre. 13 Fold the pancake in half over the top of the mixture, and then again into quarters. 14 Line two roasting tins with baking paper and divide the folded pancakes between them. 15 Melt the remaining butter and brush a little over the top of each pancake, then put into the preheated oven for 10 minutes, until the tops become slightly golden and crispy. 16 While the pancakes are in the oven, make the sauce. 17 Bring the cream to just under the boil in a pan, then slowly stir in the Parmesan until it has melted. 18 To serve, spoon the sauce into the base of a warmed serving dish and arrange the pancakes on top. If you like, finish with a little more grated Parmesan.



## SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei



## BACCALÀ MARINATO ALLA LIQUIRIZIA

COD MARINATED IN LIQUORICE

'Baccalà', or Salt Cod (not to be confused with dried cod, which is very different), is not considered particularly glamorous. Historically it was food for the poor as it was cheap and in abundant supply – the salt cure preserved the fish so it could be kept for several months. However, the salting has another practical side: cod flesh is very flaky but salting keeps it firm so that it holds its shape when cooked. Salt cod is typically soaked for about 3 days to rinse off all the salt but in this recipe, I've made my life – and yours – easier, so I've lightly salted plain cod fillet myself for just 3 hours so that it still has that beautiful firm flesh but you don't have to wait for it (or have the smell of the salty fish in your house). I then marinate it in three different types of liquorice: sticks, for their bitter aroma, powder for its sweetness, and liqueur, which softens and partially cooks the fish (for more on liquorice see page 237). With a final punch from the red chilli and a touch of luxury from the Prosecco, for me this is a perfect dish.

**SERVES 4**

900g black cod fillet, with skin  
70g coarse sea salt  
30g fine sea salt  
**FOR THE MARINADE**  
50ml dry Prosecco  
100ml liquorice liqueur  
3 liquorice sticks  
½ tsp liquorice powder  
25g clear honey  
1 red chilli, halved

**Metod**

Remove any bones from the cod fillet, place in a shallow dish and cover it with a mixture of the two salts. Set aside for 45 minutes.

Meanwhile, in a shallow dish large enough to hold the cod flat, mix together all the ingredients for the marinade.



Rinse the cod with cold water then pat dry and place in the marinade. Turn the fish several times to ensure it is well coated, then leave to marinate for about 12 hours.

Preheat the oven to 200°C /fan 180°C /gas 6. Drain the cod from the marinade and place in a roasting tin lined with baking paper. Bake for about 5 minutes until slightly pink in the middle then place under a very hot grill for about 3 minutes to finish the cooking – watch it carefully to make sure it doesn't burn. Serve immediately.



## In Cucina

di Enzo Oliveri

info@thesicilianchef.co.uk

## Olive paté Paté di Olive

**Serves 4****Ingredients**

200g Olives (pitted green and black)  
50g Capers  
2 cloves Garlic peeled  
1tsp Tabasco  
1 Anchovy (salted)  
4 Slices of Ciabatta bread

**Metod**

1. Place olives, capers, garlic, Tabasco and anchovies into a blender and blend until smooth.
2. Toast the bread.
3. Spread the paté onto the toasted bread 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 73122200 - F: 020 73122230  
[ambasciata.londra.esteri.it](mailto:ambasciata.londra.esteri.it)  
[www.ambolondra.esteri.it](http://www.ambolondra.esteri.it)

## ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH  
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511  
[segr\\_dif@difitalia.co.uk](mailto:segr_dif@difitalia.co.uk)

## ITALIAN TRADE AGENCY

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

## AMBASCIATA ITALIANA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4  
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759  
[ambasciata.dublino@esteri.it](mailto:ambasciata.dublino@esteri.it)  
[consolare.ambdublino@esteri.it](mailto:consolare.ambdublino@esteri.it)  
[www.ambodublino.esteri.it](http://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](mailto:consolato.londra@esteri.it)  
[www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it)

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

## ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

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

## BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Giuseppe Di Stefano  
69 Union Street, Bedford MK40 2SE  
T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)  
Passaporti (Solo su appuntamento)  
Lunedì, mercoledì e Venerdì: 10:00 - 13:00  
[passports@honconsulofitalybedford.co.uk](mailto:passports@honconsulofitalybedford.co.uk)

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

## BRISTOL AGENZIA CONSOLARE

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

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

## CARDIFF

## VICE CONSOLATO ONORARIO

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

## CHESHUNT AGENZIA CONSOLARE

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

## GIBILTERRA

## CONSOLATO ONORARIO

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

[italy.gibraltar@gmail.com](mailto:italy.gibraltar@gmail.com)

(Solo su appuntamento)

## GUERNSEY AGENZIA CONSOLARE

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

Da lunedì a venerdì 9:00 - 17:00

(Solo su appuntamento)

## JERSEY AGENZIA CONSOLARE

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

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

Sabato: 9:00 - 13:00

## PETERBOROUGH

## AGENZIA CONSOLARE

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

(Solo su appuntamento)

[peterborough.onorario@esteri.it](mailto:peterborough.onorario@esteri.it)

## WATFORD AGENZIA CONSOLARE

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

## WOKING AGENZIA CONSOLARE

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

Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00

e dalle 14:30 alle 18:30

[woking.onorario@esteri.it](mailto:woking.onorario@esteri.it)

[onorario.woking@outlook.com](mailto:onorario.woking@outlook.com)

[onorario.woking@gmail.com](mailto:onorario.woking@gmail.com)

## CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER

The Chancery - 58 Spring Gardens  
Manchester M2 1EW  
T: 01612435956

[www.consmanchester.esteri.it](http://www.consmanchester.esteri.it)

[manchester.segreteria@esteri.it](mailto:manchester.segreteria@esteri.it)

## BIRMINGHAM

## VICE CONSOLATO ONORARIO

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

Giovedì, venerdì e sabato: 12:00-15:00

[birmingham.onorario@esteri.it](mailto:birmingham.onorario@esteri.it)

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

## LIVERPOOL

## CONSOLATO ONORARIO

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

(Solo su appuntamento)

Da lunedì a venerdì: 9.30 - 13.00

14.00 - 18.30, Sabato: 9.30 - 13.00

## NEWCASTLE UPON TYNE

## AGENZIA CONSOLARE

Dott. Giorgio GARZON  
Tel: 07595847942  
[giorgiogarzon@gmail.com](mailto:giorgiogarzon@gmail.com)

## NOTTINGHAM

## VICE CONSOLATO ONORARIO

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

## CONSOLATO GENERALE ITALIANO

## EDIMBURGO

32 Melville Street

Edinburgh EH3 7HA  
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631  
F: +44 (0)131 2266260

[consolato.edimburgo@esteri.it](mailto:consolato.edimburgo@esteri.it)

[www.consedimburgo.esteri.it](http://www.consedimburgo.esteri.it)

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW

Cav. Ronnie CONVERY  
Anderson Strathearn, George House,  
50 George Square, Glasgow, G2 1EH  
Cell: 07450 616552

[glasgow.onorario@esteri.it](mailto:glasgow.onorario@esteri.it)

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST

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

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

## CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA, ABERDEEN

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

[aberdeen.onorario@esteri.it](mailto:aberdeen.onorario@esteri.it)

lunedì dalle 16:30 alle 18:00

Solo su appuntamento\*

## AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK

Vacante

## COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU  
Cell: 07562776264

Lunedì - Venerdì 10:00 - 15:00

[info@comiteslondra.info](mailto:info@comiteslondra.info)

[www.comiteslondra.info](http://www.comiteslondra.info)

20 Dale Street, 4th floor  
Manchester M1 1EZ  
Tel/Fax: 0161 236 9261

[comitesmanchester@yahoo.co.uk](mailto:comitesmanchester@yahoo.co.uk)

## ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON

39, Belgrave Square  
London SW1X 8NX  
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618

[icilondon@esteri.it](mailto:icilondon@esteri.it)

[www.icilondon.esteri.it](http://www.icilondon.esteri.it)

## ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH

82, Nicolson Street  
Edinburgh EH8 9EW  
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777

[iicedimburgo@esteri.it](mailto:iicedimburgo@esteri.it)

[www.iicedimburgo.esteri.it](http://www.iicedimburgo.esteri.it)

## EDUCATION DEPARTMENT LONDON

83-86 Farringdon Street  
London EC4A 4BL  
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112

[edu.londra@esteri.it](mailto:edu.londra@esteri.it)

[www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it)

## EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169

## CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: 020 7544 976 601

[enquiries@scuolaitalianalondra.org](mailto:enquiries@scuolaitalianalondra.org)

## LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA

154 Holland Park Avenue  
London W11 4UH  
T: 020 7603 5353

[info@scuolaitalianalondra.org](mailto:info@scuolaitalianalondra.org)

[www.scuolaitalianalondra.org](http://www.scuolaitalianalondra.org)

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

32A, Melville Street  
Edinburgh EH3 7HW  
T: 0131 226 3169

[comaciss@aol.com](mailto:comaciss@aol.com)

## CO.SC.AS.IT.

111 Piccadilly, Manchester M1 2HY  
T: 0131 2253726

## CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK

1 Princes Street, London W1R 8AY  
T: 020 7495 8191 F: 020 7495 8194

[info@italchamind.org.uk](mailto:info@italchamind.org.uk)

[www.italchamind.org.uk](http://www.italchamind.org.uk)

## ITA Airways

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

## BANCHE

### BANCA DITALIA LONDRA

2 Royal Exchange Buildings  
London EC3V 3DG  
T: 020 7606 42

[www.bancaditalia.it](http://www.bancaditalia.it)

### INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA  
020 7651 3000

[www.intesasnanpaolo](http://www.intesasnanpaolo)

### UNICREDIT GROUP

Moor House, 120 London Wall  
London EC2Y 5ET  
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210

[www.unicreditgroup.eu](http://www.unicreditgroup.eu)

### MEDIO BANCA

33 Grosvenor Place  
London SW1X 7HY  
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555

[info@mediobanca.co.uk](mailto:info@mediobanca.co.uk)

[www.mediobanca.it](http://www.mediobanca.it)

### ENIT / ITALIAN GOVERNMENT

#### TOURIST BOARD

1 Princes Street, London W1B 2AY  
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567  
[italy@italiantouristboard.co.uk](mailto:italy@italiantouristboard.co.uk)

[www.enit.it](http://www.enit.it)

## PATRONATI

### PATRONATO A.C.L.I.

Associazioni Cristiane  
Lavoratori Italiani  
134, Clerkenwell Road  
London EC1R 5DL

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

[londra@patronato.acli.it](mailto:londra@patronato.acli.it)

### PATRONATO INAS-CISL

Istituto Nazionale  
di Previdenza Sociale  
248 Vauxhall Bridge Road  
London SW1V 1JZ

T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169

[mail@inasitalianwelfare.co.uk](mailto:mail@inasitalianwelfare.co.uk)

### PATRONATO INCA-CGIL

Istituto Nazionale  
Confederale di Assistenza  
124 Canonbury Road, London N1 2UT

T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471

[regnounito@inca.it](mailto:regnounito@inca.it)

### PATRONATO ITAL-UIL (UIM)

Istituto di Tutela ed Assistenza ai  
Lavoratori della Unione Italiana  
del Lavoro (U.I.L.)

Congress House, London WC1B 3LS

T: 020 8540 5555 - F: 020 8307 7601

[ital.uil.gb@hotmail.com](mailto:ital.uil.gb@hotmail.com)

## MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

### PADRI PALOTTINI

St. Peter's Italian Church  
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN

Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN

T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

### PADRI SCALABRINIANI

20, Brixton Road, London SW9 6BU

T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385

Villa Scalabrini

Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB

T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking

Surrey GU22 7AW

T: 01483 760749

10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG

T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

## BRADFORD

68 Little Horton Lane

Bradford BD5 0HU.

T: 01274 721 612

## AVVOCATI

### PINI FRANCO LLP,

22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE

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

[dpini@pinifranco.com](mailto:dpini@pinifranco.com)



# PASTICCIERI SICILIANI

*The best ingredients for uncompromising quality.*

FIASCONARO.COM



**CIBOSANO**<sup>®</sup>  
AUTHENTICALLY ITALIAN

**WISHING A JOYOUS AND BLESSED EASTER!**

Discover the Fiasconaro Easter Range at  
[cibosano.co.uk](http://cibosano.co.uk)