XXI Nº4 Luglio - Agosto 2025

FREE

SM PhotoNews

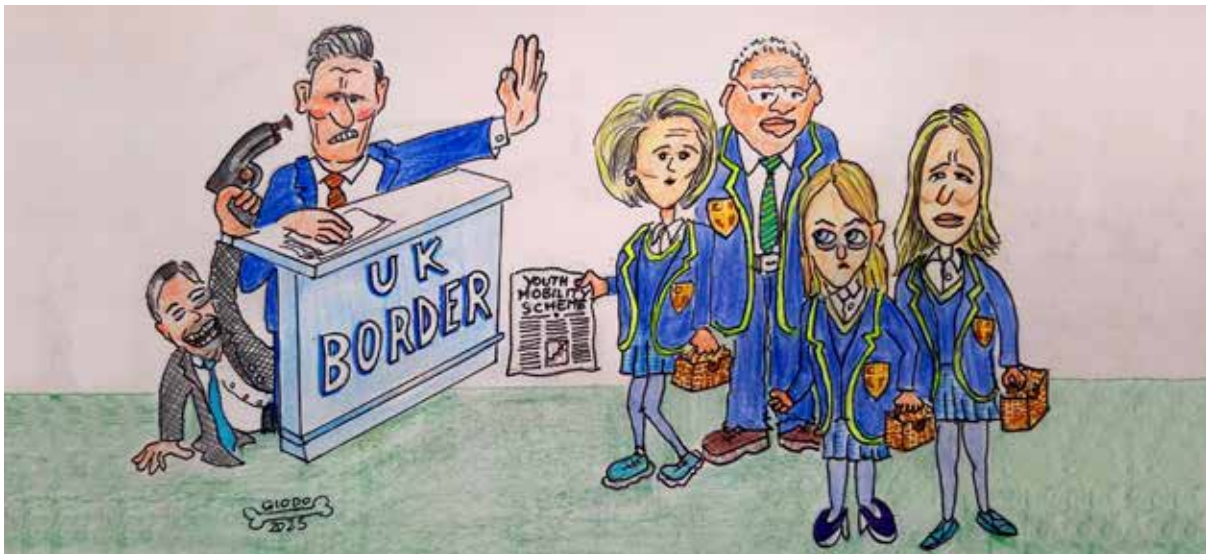
La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725
smlanotizialondra@gmail.com - www.smphotonewsagency.com
SMPhotoNews – La Notizia Londra riceve i contributi previsti dalla legge per la stampa italiana all'estero

I GIOVANI EUROPEI BACK IN UK PER STUDIO E LAVORO?

CAMPA CAVALLO...



Doveva essere la ciliegina sulla torta del vertice Ue-UK del 19 maggio per il decisivo rilancio dei rapporti post-Brexit tra il Regno Unito e il Vecchio Continente dopo anni di tensioni e invece niente: e' slittato l'accordo sul programma che dovrebbe permettere ad un nutrito contingente di giovani europei di studiare e lavorare da questa parte delle Manica per qualche anno in cambio di una reciproca agevolazione per i giovani britannici.

Il primo ministro di Sua Maesta' Keir Starmer e i capi di Bruxelles (Ursula Von der Leyen, Antonio Costa, Kaja Kallas) hanno assicurato che l'accordo ci sarà (al momento è soltanto "di principio") ma intanto malgrado mesi di tira-e-milla non ce l'hanno fatta a scodellarlo in tempo per il summit.

A dispetto di questa vistosa questa battuta d'arresto tutti i partecipanti al vertice di Londra a Lancaster House hanno lo stesso fatto a gara nelle iperboli parlando di intesa "storica"

Segue pag. 15

Totuccio Castiglione (Cibosano):

"La mia filosofia? Alta qualità italiana in sintonia con l'evoluzione del consumatore"

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

Nel sito di Cibosano, la compagnia di import enogastronomico dall'Italia fondata nel 2003 in UK da Totuccio Castiglione, sono riportate alcune famose parole della scrittrice Virginia Woolf: "One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well". Far mangiar bene proponendo nel Regno Unito il top della qualità italiana è proprio la missione rivendicata dal siciliano Totuccio, nato 62 anni fa a Mussomeli in provincia di Caltanisetta. L'abbiamo intervistato per sapere come questa "missione" procede.

Partiamo un po' degli inizi: quando sei arrivato a Londra e come è cominciata?

Sono arrivato nel 1977 con i miei dalla Sicilia per il fidanzamento di mio fratello e qui siamo rimasti

A pag. 14

Referendum-flop: in UK vota 1 italiano su 4

A pag. 11

In questo numero continuiamo la pubblicazione a puntate del libro di Pietro Molle sulla presenza romana e poi italiana in quello che oggi è il Regno Unito.

Il volume è un work in progress e d'accordo con l'autore i nostri lettori sono invitati a mandarci commenti, suggerimenti e qualsiasi altro feedback all'indirizzo: smlanotizialondra@gmail.com, Buona lettura! A pag.22

IN VIAGGIO CON VARVELLO PER I LUOGHI DEL POTERE A LONDRA

Tutti noi "Italiani d'Inghilterra" abbiamo sofferto l'uscita dall'Unione europea. Siamo stati parte dei "Three Millions" che hanno chiesto ed ottenuto di essere riconosciuti come residenti permanenti di questo Paese, per scoprire poi che come Europei in Gran Bretagna eravamo il doppio di quei tre milioni.

Abbiamo tutti visto con sconcerto il risultato del referendum 2016 dividere la società britannica e terremotare la politica, con le convulsioni dei Conservatori e Premier a scadenza ravvicinata come mai in passato. Da cinque anni poi i nostri giovani si sono visti quasi precluso l'accesso a Università diventate carissime e a posti di lavoro soggetti a visti costosi e laboriosi.

Abbiamo tutti visto con interesse i Laburisti promettere nel Manifesto elettorale 2024 il "reset" con l'Unione europea. Poi ancora lunghi mesi senza segnali chiari, Starmer & Co. inchiodati dalle linee rosse da loro stessi proclamate: No al rientro nell'Unione europea e nemmeno nel mercato unico o nell'unione doganale. No al ritorno alla libera circolazione delle persone.

Ancora all'inizio di quest' anno il Regno Unito visto dall'Italia sembrava distante, con un ruolo internazionale incerto, quasi disperso tra le nebbie della Manica. Il ciclone Trump lo ha invece riavvicinato al resto d'Europa, spingendo anche il titubante Starmer ad iniziative più energiche e riconoscibili, soprattutto in campo di difesa e sicurezza. Assieme a Macron ha preso la guida di una ancora nebulosa ma strategica coalizione di Paesi "volenterosi".

Di fronte ad uno scenario internazionale ad alto rischio Londra riscopre insomma interessi e valori comuni con i partner europei. Un ritorno che interessa molto anche l'Italia, soprattutto i nostri giovani.

Per capire questi sviluppi occorre però ripercorrere il decennio appena trascorso: dalla Brexit al "reset" verso l'Europa, dalla fine del lungo regno di Elisabetta al nuovo corso di re Carlo. Il modo migliore per farlo è compiere un viaggio nei luoghi dove si prendono le decisioni che cambiano la storia. Questo viaggio è possibile ora compierlo con l'ultimo libro di Marco Varvello, giornalista, fino al giugno 2025 responsabile dell'ufficio di corrispondenza Rai per il Regno Unito. "Londra, i luoghi del potere".

Segue a pag. 9

Portatevi copia del Settled Status per ritorno in UK senza intoppi

«Ha fatto l'ETA?»

L'addetta al baggage-drop di Wizzair a Fiumicino me lo chiede prima ancora che abbia avuto il tempo di tirare fuori il passaporto o posare il bagaglio sul nastro.

«Non ne ho bisogno» - rispondo tranquillo - «sono residente nel Regno Unito».

«Capisco" - replica - «ma con un passaporto italiano non posso farla imbarcare per Londra, a meno che non mi dimostri che ha diritto a entrare nel Paese».

Che seccatura - penso - e che ingenuità. Ho sempre raccomandato a familiari e amici con Settled Status di portare con sé uno screenshot del proprio status. E io? Predicatore distratto: mi sono dimenticato di farlo.

«Mi dia un secondo» – dico, mentre attivo il piano B: collegarmi al sito di gov.uk e recuperare la prova del mio status di residente. Ma qui sorgono altri problemi: il sito non riconosce le mie credenziali (numero di passaporto e data di nascita). Tre tentativi falliti, ricevendo solo un laconico messaggio: "The details entered do not match our records".

Le persone in fila iniziano a spazientirsi. Mi chiedono di mettermi da parte.

Perché non riesco ad accedere? Non ne ho idea. Passo al piano C: supplica-

Segue a pag. 7

SM La Notizia LONDRA

FESTA DELLA REPUBBLICA
ANCHE ALLA NATIONAL GALLERY

L'Italia ha celebrato in pompa magna il 79esimo anniversario della istituzione della Repubblica e per l'occasione anche a Londra si è festeggiato alla grande, con il Consolato Generale che la sera del 2 giugno ha organizzato un ricevimento senza precedenti nei maestosi saloni della National Gallery mentre l'Ambasciata ha replicato il 4 giugno con un party per esponenti del governo britannico e rappresentanti di Paesi esteri.

Tra i due eventi istituzionali un terzo appuntamento importante: gli anziani della comunità italiana, emigrati decenni fa in cerca di un futuro migliore in UK, si sono riuniti il 3 giugno alla Casa Italiana S. Vincenzo Pallotti – annessa alla St Peter's Church di Clerkenwell – per un pranzo speciale, alla presenza del Console Generale Domenica Bellantone.

Direttore italiano (Gabriele Finaldi), molto ricca di capolavori artistici della Penisola, la National Gallery ha accolto più di 700 invitati che all'ingresso si sono ritrovati davanti a due carabinieri in alta uniforme con tanto di pennacchio. Ha fatto gli onori di casa il Console Generale Bellantone. Tra i presenti anche i sindaci di due quartieri di Londra (Hammersmith e Westminster) e quello uscente di Petersborough, Marco Celeste, nonché l'ambasciatore d'Italia in UK Inigo Lambertini.

"Siamo una comunità grande e importante, e festeggiare la Repubblica Italiana alla National Gallery, proprio nei suoi 200 anni di storia, rafforza i legami profondi tra la presenza italiana e quella britannica", ha dichiarato il console Bellantone commentando un evento che ha visto il tricolore proiettato sulla facciata del celebre museo di Trafalgar Square.

Al party del 4 giugno in Ambasciata erano presenti anche l'ex-premier conservatrice Theresa May mentre il governo laborista in carica era rappresentato dalla deputata Ellie Reeves, ministro senza portaglio. Il nunzio apostolico in UK, lo spagnolo Manuel Miguel Maury Buendía, rappresentante del Vaticano a Londra dall'aprile 2023, ha partecipato alle celebrazioni italiane sia alla National Gallery che in Ambasciata.

Sempre nel quadro delle celebrazioni londinesi per la Festa della Repubblica (proclamata il 2 giugno 1946) vanno segnalati due eventi a latere: lo scorso 27 maggio è stata inaugurata la mostra dedicata dalla Estorick Collection a Claudio Parmiggiani, che si è imposto come una delle figure principali dell'arte italiana del secondo dopoguerra. L'11 giugno all'Istituto di Cultura
è stata la volta di una Quiz Night, incentrata "sulla repubblica italiana… e l'arrivo dell'estate!", con mattatrice la "libraia" Ornella Tarantola *.LaR*

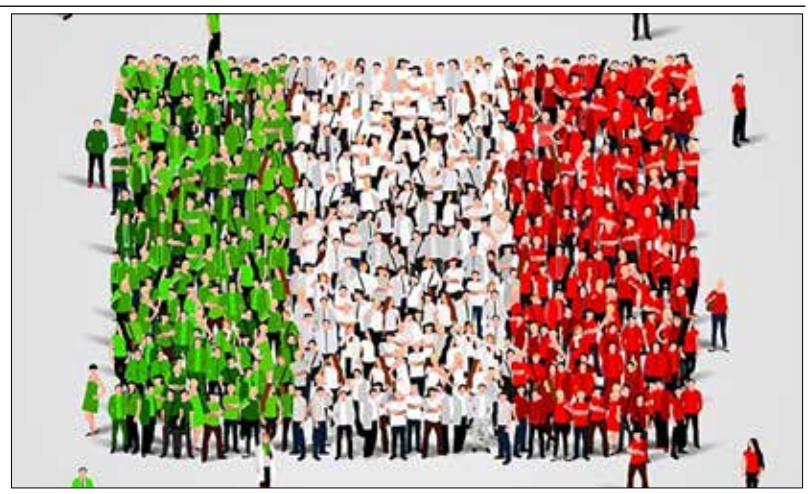
An Early-career Italian Researcher in UK?
A Prize waits for you...

The Italian Embassy in London invites early-career Italian researchers across the United Kingdom to submit applications for its annual research award programme "Italy Made Me" (2025 Edition).

The awards will be presented to Italian researchers operating in the United Kingdom who received part of their education in Italy, in recognition of innovative research carried out in one of the three European Research Council (ERC) domains: Life Sciences (LS), Physical and Engineering Sciences (PE), Social Sciences and Humanities (SH)

For the applications (downloadable at the site https://iiclondra.esteri.it/en/gli_eventi/calendario/premi-italy-made-me-2025/) the deadline is August 15, 2025.The Embassy of Italy in London coordinates this initiative in collaboration with the Association of Italian Scientists in the United Kingdom (AISUK) and with the support of other organisations and institutions in Italy and the UK. The awards will be presented by the Italian Ambassador to the UK by the end of 2025. *LaR*

STRETTA SU CITTADINANZA ITALIANA ALL'ESTERO: GOVERNO TIRA DRITTO



A nulla son servite le richieste di "modifiche sostanziali" da parte di molti Comites, del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) e delle forze d'opposizione: lo scorso 20 maggio la Camera ha approvato in via definitiva il drastico giro di vite sulla cittadinanza italiana all'estero deciso dal governo Meloni con un decreto-legge.

D'ora in poi diventa più difficile per i discendenti degli emigrati italiani avere o mantenere la cittadinanza del loro Paese d'origine. Ne avranno infatti diritto automaticamente soltanto se hanno almeno un genitore o un nonno con questi requisiti: nato in Italia e privo di una seconda cittadinanza. Di fatto questo diritto si perde dopo due generazioni al massimo. Non basta: per conservare la cittadinanza italiana bisognerà "mantenere nel tempo legami reali con l'Italia, esercitando i diritti e i doveri del cittadino almeno una volta ogni venticinque anni".

Malgrado il forte malumore degli italiani all'estero (in particolare gli oriundi del Nord e Sud America) questa stretta – approvata dalla Camera con 137 voti favorevoli, 83 contrari e 2 astenuti dopo che il Senato aveva dato luce verde 5 giorni prima - e' stata difesa a spada tratta dal ministro degli Esteri Antonio Tajani: secondo lui si tratta di "un provvedimento voluto per restituire dignità e significato a un diritto che deve fondarsi su un legame autentico con l'Italia, non solo burocratico, ma culturale, civico e identitario".

"La cittadinanza – ha argomentato il capo della diplomazia italiana - deve essere un riconoscimento serio e consapevole, che si conferma attraverso l'impegno. Questa riforma non esclude, ma responsabilizza. Propone criteri più selettivi e trasparenti, capaci di rafforzare l'integrità del nostro sistema e prevenire abusi. Non si procederà più a riconoscimenti automatici a favore di persone nate all'estero che non abbiano almeno un genitore o un nonno di cittadinanza esclusivamente italiana. I figli dei cittadini italiani nati all'estero avranno comunque la possibilità di acquisire la cittadinanza se i genitori ne faranno richiesta".

Dal giro di vite aveva preso le distanze il CGIE che aveva avvertito come "sin dalla sua emanazione il provvedimento ha sollevato allarme e incertezza tra i cittadini italiani residenti all'estero e tra coloro che, in linea con la normativa fino a quel momento vigente, avevano già avviato o intendevano avviare un percorso di riconoscimento della cittadinanza".

"L'interpretazione eccessivamente restrittiva delle nuove norme per discendenza iure sanguinis finirebbe – aveva puntualizzato il Consiglio creato in rappresentanza degli italiani iscritti all'Aire - per determinare sentimenti di disaffezione e, nel giro di due o tre generazioni, rischierebbe di compromettere il rapporto tra le comunità degli italo discendenti e l'Italia".

Pur d'accordo in linea di principio sulla necessità di una riforma della cittadinanza all'estero, il CGIE aveva chiesto in particolare al governo di "riconsiderare la disposizione che subordina il riconoscimento della cittadinanza al requisito che l'ascendente italiano sia nato in Italia o vi abbia risieduto per almeno due anni continuativi prima della nascita del richiedente" in quanto si tratta di una misura che, unita alla nuova limitazione a due sole generazioni, "rappresenta un cambiamento drastico e improvviso rispetto al quadro normativo precedente".

Il CGIE aveva lanciato inutilmente un appello al governo affinché' accettasse "proposte migliorative" e dimostri "senso di responsabilità e visione strategica ascoltando le istanze delle collettività italiane nel mondo che costituiscono una risorsa e chiedono di salvaguardare il diritto al riconoscimento della cittadinanza da parte di chi ha un'identità italiana e mantiene un legame effettivo con il Paese a prescindere dal numero di generazioni".

Sulla necessità di emendamenti "migliorativi" aveva insistito anche la principale forza d'opposizione, il Partito Democratico, che tramite il Senatore Francesco Giacobbe ne aveva presentati più di uno per "garantire l'automaticità del riacquisto della cittadinanza, anche per quelli che l'avevano perso loro malgrado a causa della rinuncia del capofamiglia, cioè la moglie e i figli minorenni; prevedere la gratuità della dichiarazione necessaria al riacquisto; assicurare il diritto al riacquisto anche agli italiani nati all'estero, che ad oggi sarebbero esclusi da questa finestra". Ma niente da fare, la mobilitazione non ha portato a grandi frutti.

LaRedazione

CONGELATE LE PENSIONI INPS ALL'ESTERO? "SONO CAVOLI TUOI" E TI ATTACCHI AL TRAM

"Da quest'anno, se sei residente all'estero e hai una pensione italiana maggiore di 603 € al mese, non hai diritto alla rivalutazione automatica! Sì, hai capito bene, niente adeguamento all'aumento del costo della vita e di conseguenza il tuo potere d'acquisto si ridurrà, per legge!".

In risposta a questa "ingiusta discriminazione" le rappresentanze degli italiani residenti in Germania (Intercomites e consiglieri del Cgie eletti in quel Paese) hanno lanciato una vibrante campagna per denunciare il danno comminato ai pensionati residenti all'estero dalla Legge di bilancio 2025 approvata dal governo Meloni. E hanno avviato la raccolta di adesioni per una "azione legale e politica" contro quanto disposto dalla manovra.

"Il Comma 180 della legge 207/2024, la finanziaria, – accusano in Germania Intercomites e consiglieri Cgie - lo dice chiaro: "In via eccezionale, per l'anno 2025, la rivalutazione automatica dei trattamenti pensionistici, non è riconosciuta ai pensionati residenti all'estero, per i trattamenti pensionistici complessivamente superiori al trattamento minimo INPS". Se ti aspetti che il Governo italiano ti dia spiegazioni campa cavallo perché, se hai la residenza all'estero, sono cavoli tuoi, o più gentilmente, ti attacchi al tram. Questo dice la Finanziaria 2025. E tu, invece, cosa dici? Poiché un attacco alla pensione è un attacco alle tue tasche e alla tua storia, fatti sentire!".

Intercomites e consiglieri Cgie invitano i "connazionali interessati" a inviare una e-mail all'indirizzo Pensioni.estero@gmail.com scrivendo "Sono interessato a difendere la mia pensione": saranno "tenuti al corrente delle iniziative che faremo per far cambiare questa ingiusta discriminazione".

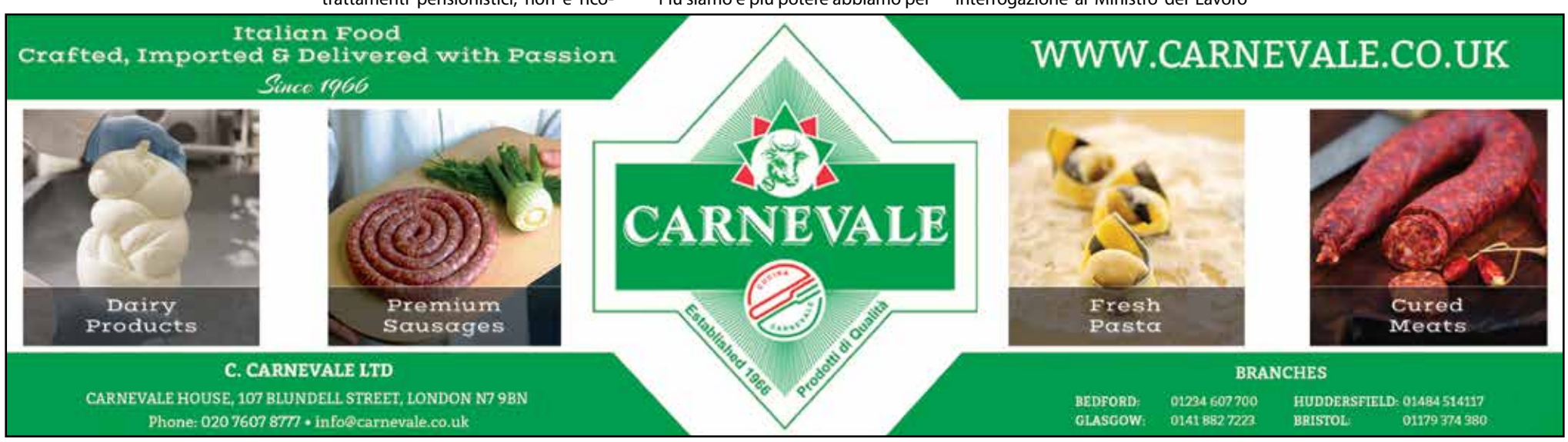
"Più siamo e più potere abbiamo per cambiare questa ingiustizia. Diffondi la notizia tra i pensionati italiani che conosci, quasi nessuno lo sa", è l'invito rivolto agli italiani residenti all'estero che ricevono una pensione Inps.

Da parte sua, per bocca del deputato Fabio Porta, il partito democratico – principale forza d'opposizione – insiste perché' il governo Meloni ritorni sui suoi passi e ripristini una legge in vigore dal 1975 che garantiva un breve sostegno economico a favore dei lavoratori italiani rimpatriati dopo aver perso il posto di lavoro all'estero.

"Cancellare con un colpo di spugna e solo per fare cassa questa legge è un atto politico ottuso e ingiusto. Lo ha fatto questo Governo con la Legge di Bilancio per il 2025", stigmatizza il parlamentare che ha presentato una interrogazione al Ministro del Lavoro chiedendo "motivazioni e chiarimenti".

La legge abrogata (la n.402/1975) prevedeva che in caso di disoccupazione derivante da licenziamento ovvero da mancato rinnovo del contratto di lavoro stagionale da parte del datore di lavoro all'estero, i lavoratori italiani rimpatriati (compresi i frontalieri) sia da Stati non convenzionati che da Stati comunitari o convenzionati in base ad accordi e convenzioni bilaterali avessero diritto al trattamento ordinario di disoccupazione per un periodo di 180 giorni, detratti eventuali periodi indennizzati in base ad accordi internazionali, e che per lo stesso periodo avessero diritto agli assegni familiari ed all'assistenza sanitaria per sé e per i familiari a carico.

LaRedazione



SM La Notizia LONDRA

IN GINOCCHIO DA TE

Per il benvenuto a Giorgia Meloni, a Tirana lo scorso 16 maggio in occasione di un vertice della Comunità politica europea, il primo ministro albanese Edi Rama non si è accontentato del tappeto rosso: l'ha aspettata in ginocchio con le mani giunte.

"Lo fa solo per essere alto come me", ha commentato – tra il divertito e l'imbarazzato – la premier italiana, più bassa di ben 38 centimetri rispetto al gigante Rama (lui 2,01 metri, lei 1,63).

La curiosa foto di lui in ginocchio da lei ha fatto il giro del mondo mediatico, a Londra ha trovato un posto di rilievo anche sul "Times" e dimostra la "special relationship" esistente tra i due capi di governo malgrado appartengano a famiglie politiche in teoria contrapposte (sulla carta Rama è socialista, la Meloni saldamente nel campo conservatore). *LaR*

SVEGLIATI, ITALIA! EVENTO DRIN DRIN ALL'IMPERIAL COLLEGE

È nata una nuova associazione politica che vuole dare la sveglia "all'Italia in stagnazione": si chiama Drin Drin e ha scelto Londra per la sua prima sortita all'estero.

Fondata lo scorso settembre dall'economista Michele Boldrin e dall'imprenditore Alberto Forchielli (quest'ultimo una celebrita' televisiva in patria grazie alle irresistibili caricature di lui fatte dal comico Maurizio Crozza), l'associazione ha organizzato il 19 maggio all'Imperial College un incontro sul divario di innovazione, start-up e scalabilità tra Italia e Regno Unito.

"L'innovazione è anche il risultato del connubio tra università e imprenditorialità, come nel caso delle grandi compagnie tecnologiche americane, e che in Italia manca," ha indicato Boldrin ad un uditorio di un centinaio di persone tra cui "moltissimi giovani, che in maggioranza hanno dichiarato di non prevedere un rientro in Italia, nonostante gli incentivi fiscali al rientro dei cervelli".

Drin Drin si dice gia' forte di 13.000 aderenti (per l'80% con meno di 40 anni e un 10% residente all'estero) e ha un progetto molto ambizioso: "si candida a diventare la forza politica con il maggior numero di iscritti nell'area tra i due poli mobilitando potenziali elettori attorno a proposte pragmatiche e radicali di destra e di sinistra, focalizzate su crescita, innovazione e sul futuro delle nuove generazioni".

Boldrin è professore alla Washington University di St. Louis e ha all'attivo numerosi saggi e pubblicazioni su crescita economica, innovazione e proprietà intellettuale. Su YouTube vanta oltre 70mila followers, 15 milioni di visualizzazioni e 2 mila video. Forchielli è un imprenditore specializzato in investimenti tra Europa e Asia.

Drin Drin conta di trasformarsi in partito vero e proprio "entro l'autunno" dopo un primo congresso a giugno, aperto a tutti gli iscritti.

LaRedazione

Interessati a lavoro all'estero? Fatevi aiutare dal programma MIO

Ritorna per il quarto anno il progetto Mentoring for International Opportunity (MIO), proposto dall'Associazione Talented Italians in the UK (TIUK) agli studenti iscritti dal terzo anno in poi delle università italiane che aspirino ad un lavoro in un contesto internazionale.

Gli studenti interessati devono candidarsi entro il prossimo 11 settembre spiegando in un breve scritto perché vorrebbero essere arruolati nel programma. Il bando è disponibile al sito https://talenteditalians.uk/mentoring.

Gli studenti selezionati saranno affiancati da un mentor che dall'ottobre 2025 al giugno 2026 li supporterà nel loro percorso di crescita personale e professionale, aiutandoli ad acquisire una maggiore consapevolezza delle proprie aspirazioni lavorative in un contesto internazionale.

I mentor verranno scelti nella comunità di TIUK, tra i professionisti italiani che si sono distinti per il loro lavoro nel Regno Unito.

L'intento di più ampio respiro dell'iniziativa è "offrire un'opportunità di apertura a una generazione che si sta formando in un contesto economico di crisi o stasi, portando ispirazione e dialogo positivo con professionisti avviati".

Allo stesso tempo il progetto offre una piattaforma per costruire un dialogo sistematico tra 'diaspora' italiana e giovani di talento in Italia, nell'ottica di favorire un 'circolo virtuoso' di emigrazione e rientro, effettivo o virtuale, in Italia.

Il percorso prevede incontri mensili in remoto tra Mentor e Mentee (via zoom, teams o tecnologie equivalenti), oltre a masterclass di gruppo che si terranno sempre via webinar. *LaR*

MONDOITALIANO FESTEGGIA I 25 ANNI DI ATTIVITÀ

L'associazione di volontariato MONDOITALIANO, nata per la promozione della lingua, dell'arte, della cultura e delle tradizioni della Penisola e molto presente anche nel Regno Unito, ha festeggiato lo scorso 7 maggio a Londra i 25 anni di attività.

Durante l'evento, alla Casa Italiana S.Vincenzo Pallotti, è stata ricordata la storia dell'associazione, costituita a Roma il 12 aprile 2000 – tra gli altri – dai fratelli Alessandro, Giuseppe e Roberto Gaglione, fin dai primi passi mossi nella comunità italiana in Australia, passando poi per il servizio di assistenza legale gratuita per persone in comprovata difficoltà economica, istituito nel 2008 ed attivo tutt'ora con cadenza bisettimanale, fino ad arrivare alle molteplici visite guidate gratuite dei musei inglesi (dove sono custoditi capolavori di arte italiana) ed alle campagne di sensibilizzazione in favore dei corsi di lingua italiana per bambini.

È stata non solo un'occasione per ripercorrere, non senza emozione, la nostra storia e tutto quello che abbiamo

fatto in favore degli italiani all'estero, ma anche per ritrovarci e condividere prospettive e progetti per il futuro", ha sottolineato Alessandro Gaglione, presidente del Comites Londra non che' dirigente di MONDOITALIANO in UK.

Tra le testimonianze offerte da chi, a vario titolo, ha beneficiato o ha partecipato alle attività dell'associazione, c'e' stata quella di Padre Carmelo Di Giovanni, ex parroco della chiesa italiana di San Pietro a Londra, che ha raccontato come e' nato e come si e' sviluppato il servizio di assistenza legale gratuita bisettimanale.

Oltre a molti rappresentanti delle associazioni italiane operanti sul territorio inglese, erano presenti il parroco della chiesa italiana di San Pietro a Londra Padre Andrea Fulco, il Console d'Italia a Londra Alessandro Mignini, il Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura Francesco Bogara', il Direttore dell'ICE Giovanni Sacchi ed il Sindaco di Peterborough (dove vive una numerosa comunità italiana) Marco Cereste, primo sindaco italiano di una città inglese. *LaR*

GUERRA ALLE DROGHE: PROF ITALIANI IN GRUPPO PARLAMENTARE UK

Due esperti italiani sono stati cooptati nel gruppo parlamentare britannico (All-Party Parliamentary Group, APPG) sulle Droghe Emergenti e le Tendenze Comportamentali Online.

Questo gruppo è stato recentemente istituito allo scopo di combattere l'espansione delle droghe sintetiche, come il Fentanyl, e la loro diffusione attraverso i mercati digitali illeciti, in particolare nel Dark Web".

I due esperti italiani chiamati a far parte del comitato scientifico sono Ornella Corazza, leader del progetto, docente ordinario alle università di Hertfordshire e Trento e Gianluca Esposito, Direttore del Dipartimento di Psicologia e Scienze Cognitive a Trento.

L'APPG sarà presieduto dalla Shadow Minister for Health, Caroline Johnson e include esperti internazionali di spicco come Lambros Lazuras (Università di Lincoln) e Olivier Rabin, Direttore Scientifico della World Anti-Doping Agency (WADA). Rabin ha sottolineato la crescente diffusione di sostanze illecite quasi impossibili da tracciare nel mondo dello sport, fenomeno sempre più legato al traffico digitale.

Il contributo italiano è stato particolarmente apprezzato durante la riunione inaugurale. Caroline Johnson ha espresso grande interesse per le ricerche condotte dal professor Esposito e professoressa Corazza, evidenziando l'importanza di una collaborazione intercontinentale per affrontare questi problemi.

Tra gli accademici italiani presenti all'evento, si è unito anche Professor Fabio Castro, esperto in fisiologia del sistema nervoso all'Università di Hertfordshire.

Sebbene siano stati fatti progressi significativi, esiste ancora un divario critico tra ricerca scientifica e processo politico, e colmarlo è essenziale per sviluppare strategie efficaci. In questo contesto, l'APPG si propone di incentivare il dialogo aperto e bipartisan per una politica più informata, condividere le più recenti ricerche scientifiche per orientare politiche basate sui dati, accrescere la consapevolezza sui rischi legati ai mercati della droga online e del Dark Web, approfondire la comprensione dei danni associati alle nuove droghe e alle tendenze digitali emergenti, rafforzare la collaborazione internazionale, coinvolgendo esperti italiani e britannici per garantire la massima protezione della salute pubblica.

L'evento inaugurale è stato curato dall' Italiano Chris Vinante Giovannini, stratega politico e sociale, che svolge la funzione di Responsabile per gli Affari Parlamentari all' Università Dell' Hertfoshire. Giovannini ha avuto un ruolo chiave nell'organizzazione dell'APPG e ne sarà il direttore amministrativo.

LaR

Creativity and Entrepreneurship (Focus of Fashion Event in Embassy)

Creativity and entrepreneurship, two essential qualities that must coexist for companies to thrive, were the focus of the seventh episode of "Italian Threads: Conversations on Fashion" hosted on the 30 of April at the Italian Embassy in London.

In conversation with Maria Silvia Sacchi, Director of ThePlatform and creator of the project, the guest of the evening - Claudio Marenzi, President of Herno - explained how he transformed the small raincoat company founded by his parents in 1948 into a fully-fledged business that has also made acquisitions.

Marenzi recounted key turning points ("it was anything but easy") and the constant need to balance style, price and business profitability.

As a testament to Italian craftsmanship, a small tailoring workshop was set up at the Embassy during the event for the personalization of pocket squares.

"Craftsmanship, attention to detail, and personalization remain hallmarks of Italian excellence," stated Ambassador Inigo Lambertini, commenting on the initiative. He described Marenzi as "a symbolic figure of the union between tradition and innovation."

LaR

SM La Notizia LONDRA

Delikatessen italiche alla Royal Horticultural Hall

Chiorri con i suoi vini, il cioccolato Mercantognini, il pastificio PMC sono alcuni degli oltre 70 espositori che lo scorso 29 aprile hanno animato a Londra nella pittoresca Royal Horticultural Hall la tredicesima edizione di Real Italian Wine and Food, organizzata dall'ITA in collaborazione con Confartigianato, le regioni Sicilia e Campania, le Camere di Commercio dell'Umbria, Cagliari ed Oristano, Animautentica da Reggio Calabria e The Extraordinary Italian Taste.

Come sempre qualita' altissima per i prodotti selezionati, tutti con alle spalle storie di famiglie, aziende con generazioni che si sono passati il testimone nelle loro conduzioni.

Chiorri con I suoi vini e il passito "Vero Amore" porta avanti una storia fondata 200 anni fa. Il cioccolato Marcantognini, con le sue confezioni di praline e tavolette a vari gusti e colori, ha fatto fermare tutti i visitatori per un assaggio. Il pastificio PMC ha proposto paste dai formati tipici pugliesi sia classici che ai vari gusti come le orecchiette al Primitivo o le linguine all'arancia, da abbinare a sughi fantasiosi.

Davvero unica e gustosissima poi l'offerta di Tasting Truffles: vero Parmigiano Reggiano grattato con aggiunta di tartufo, perfetto per rendere gourmet un bel piatto di pasta cucinato come rifugio frettoloso per un pasto dell'ultimo minuto.

Durante l'evento – presentato da ITA all'Ambasciata d'italia a Londra il giorno precedente - ci sono state due master classes tenute dal Master of Wine Walter Speller, incentrate sui vini calabresi e siciliani.

Nello stand della Sardegna I cuochi dell'APCI hanno preparato la tipica fregola e risotto con prodotti autoctoni, mentre nello stand della Sicilia, un'altra cooking station – sempre a cura degli chefs dell'APCI – è stata dedicata alle paste tipiche siciliane.

I vini presenti hanno attirato molti sommeliers ed esperti enologi che hanno potuto assaggiare moltissime varietà bianche e rosse di diversa intensità e profumo principalmente del centro e sud Italia. Molto apprezzati I vini dolci da fine pasto come lo Zibibbo della Tenuta Regina di Sant Angelo, il liquore al Bergamotto della ditta Kephas, il passito Vero Amore di Cantine Chiorri e l'amaro siciliano Dunciamaru, presentato anche con una bottiglietta spray per aromatizzare il loro panettone al cioccolato.

I visitatori che hanno visionato le eccellenze alimentari e enologiche proposte durante l'evento, hanno apprezzato non solo la qualità dell'offerta enograstonomica in arrivo dalla penisola ma anche la storia dietro le aziende espositrici (la maggior parte a conduzione familiare), e l'attenzione al territorio ed alla sostenibilità.

Cristina Polizzi

SPECIAL VISIT OF UK PARLIAMENTARIANS TO ST PETER'S CHURCH

On Tuesday 13th May, the All-Party Parliamentary Group (APPG) for Italy made a special visit to St Peter's Church in Clerkenwell, one of London's oldest and most iconic places of worship for the Italian community, in order " to celebrate the enduring cultural and historical ties between the United Kingdom and Italy."

Members of the APPG, including MPs and peers from across the political spectrum, were given a guided tour of the church—established in 1863—and learned about its pivotal role in supporting the Italian diaspora in the UK for over 160 years. The visit included a meeting with parish leaders and representatives from the local Italian community.

"This historic church - Alberto Costa MP, Co-Chair of the APPG, said - is not only a place of worship, but also a powerful symbol of the deep and enduring friendship between the United Kingdom and Italy.

The APPG Italy is a cross-party group of UK Parliamentarians dedicated to fostering closer relations between the United Kingdom and Italy, promoting cultural exchange and encouraging dialogue on key policy areas and was joined at the Church by the Italian Deputy Head of Mission to the United Kingdom, Riccardo Smimmo, who said: "The APPG's visit highlights the importance of fostering cultural understanding and celebrating the contributions of Italians to the fabric of London life".

"It was a pleasure - Father Andrea Fulco, Parish Priest of St Peter's Italian Church, said - to be able to welcome members of the All-Party Parliamentary Group to our beautiful Church and to share with them a brief history of St Peter's Italian Church and its role in the Italian community in London. Although its role has changed over time it has always fostered friendship with all the local community, and even after 162 years it is still the focal point and the spiritual home of many London-Italians. It remains a central hub for religious and cultural gatherings, bringing together the Italian and English communities."

Oltre 40 aziende italiane alla Clerkenwell Design Week

La 14ª edizione della Clerkenwell Design Week, il più importante festival indipendente del design nel Regno Unito, in calendario dal 20 al 22 maggio, ha attirato a Londra oltre quaranta aziende italiane del settore. Circa la metà di esse ha esposto all'interno dei padiglioni coordinati da ICE-Agenzia: Ceramics of Italy, dedicato ai rivestimenti ceramici in collaborazione con Confindustria Ceramica, e Italian Collection, che valorizza l'arredo e l'interior design italiano.

Le aziende italiane della collettiva ICE sono state supportate da un programma di approfondimenti su tematiche chiave per il mercato dell'architettura britannico, con focus sulle nuove tendenze dell'arredo da interni e le nuove applicazioni della ceramica.

ICE- Agenzia ha ospitato durante ciascuna giornata di fiera un panel tematico, seguito da momenti conviviali di networking, per favorire nuove relazioni tra le imprese in arrivo dalla Penisola e i professionisti locali del settore.

Il festival si è svolto nell'omonimo quartiere di Clerkenwell, cuore creativo della capitale britannica. In pochi anni si è affermato come punto di riferimento per professionisti e operatori del settore alla ricerca di ispirazione e nuove tendenze.

Il Regno Unito è un mercato di grande rilevanza per i settori italiani della ceramica e dell'arredo. Nonostante una leggera flessione registrata tra il 2023 e il 2024 – con un calo del 7,4% nelle esportazioni di piastrelle e dell'8,6% nei complementi d'arredo – l'Italia mantiene un ruolo di primo piano: è il secondo fornitore di ceramica sul mercato britannico e il primo tra i paesi europei nel comparto arredo, con quote di mercato pari rispettivamente al 23% e al 14%. Un risultato significativo, che dimostra la solidità e la qualità della proposta italiana, anche in un periodo segnato da incertezze economiche a livello globale. *LaR*

SICILYFEST FA ANCORA UNA VOLTA SPLASH A ISLINGTON

Dal 1 al 4 maggio il Business Design Centre, cuore pulsante di Islington, è stato preso d'assalto da migliaia di visitatori che hanno assaggiato delizie come arancini, panelle, granite e pasta alla Norma approfittando della decima edizione di SicilyFEST, l'unica fiera enogastronomica londinese interamente imperniata sulla più grande isola del Mediterraneo.

Trentotto espositori, cinque bar, undici cantine, quattordici tra chef e sommelier, decine tra show cooking, wine experience e masterclass, due talk, sei concerti e undici 1 DJ: ancora una volta le cose sono state fatte in grande per offrire al pubblico – accanto all'esperienza culinaria - anche un'immersione culturale nelle molte sfaccettate bellezze di una terra piena di storia e di tradizioni.

Il "sicilian food" è diventato non soltanto un'attrattiva turistica sempre più seducente ma anche un'occasione di business per gli addetti ai lavori della ristorazione, del turismo e dell'export agroalimentare.

"In questi dieci anni – ha dichiarato Sarah Spampinato, fondatrice e project manager dell'evento - abbiamo capitalizzato l'esperienza necessaria per offrire un hub strategico alle aziende, ma anche un appuntamento amato da migliaia di italiani fuori sede come pure dal pubblico UK. La rinnovata collaborazione con la Regione Sicilia e le numerose istituzioni che ci sostengono, dimostrano come dal 2015 la crescita della manifestazione sia stata esponenziale".

Nei quattro giorni della kermesse sicul si sono susseguiti i concerti di Alan Sorrenti, Salvo Piparo, Spaghetti Disco, Val D'Agrakas, La Niña con il suo gruppo tutto al femminile ed infine Idda, catanese, che ha cantato un mix unico di pop, folk e melodie tradizionali siciliane.

Gli stand sono stati impegnatissimi con file lunghe per poter assaggiare gelati e granite, fritti di mare e panelle e il penultimo giorno sono rimasti senza più a nulla da vendere dovendo chiudere prima i battenti per riaprire più tardi in giornata o il giorno successivo.

Molti stands venivano dalla Sicilia, alcuni erano ormai vecchie conoscenze dei visitatori ed altri sono approdati per la prima volta a Londra per far assaggiare i deliziosi manicaretti.

La decima edizione ha fatto registrare un aumento del 20% nel numero di visitatori, per la gioia degli i espositori molto soddisfatti del giro d'affari

Lo stand di Etna Coffee, anche lui al suo decimo anniversario londinese, ha deliziato tutti con la sua ampia gamma di tradizionale street food siciliano oltre a cannoli e cassate.

Per i londinesi il SicilyFEST è stato nel complesso un modo di assaporare un'anteprima di vacanze estive, sotto il profilo enogastronomico e culturale.

Cristina Polizzi

Segue da ***Pag. 1***

Portatevi copia...

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

re l'addetta di farmi salire comunque. Inutile.

«Mi spiace, ma non possiamo» – risponde con cortesia – «se non vi fanno entrare nel Regno Unito, dobbiamo riportarvi indietro e paghiamo anche una multa».

Cerco disperatamente nel portafoglio. Finalmente trovo una tessera con nome e foto, rilasciata da un ministero britannico. La mostro, speranzoso. Funziona. L'addetta mi lascia passare.

Ma non è finita. Arrivato al gate, la scena si ripete. «Mi fa vedere l'ETA?»

Fingo disinvoltura: «L'ho mostrato al check-in». Non sono molto convincente, ma sono l'ultimo passeggero, il volo è già in ritardo. Mi fanno passare.

Solo più tardi scoprirò l'inghippo: qualche mese prima avevo aggiunto la mia carta d'identità italiana al mio profilo sull'Home Office. Questo ha cambiato le credenziali d'accesso (senza che ricevessi alcuna notifica). Il sito infatti riconosce solo il numero dell'ultimo documento aggiunto, anche se quello precedente resta valido.

Questa esperienza mi ha dimostrato quanto sia fragile la condizione degli europei residenti nel Regno Unito. Un tema spesso sollevato da The3Million, l'organizzazione che tutela i diritti dei cittadini europei in UK. Sul loro sito, una sezione intera raccoglie testimonianze di problemi legati allo status di residente e al Settled Status.

Ancora piú complicata è la situazione di chi è in attesa che venga accettata la domanda per il Settled Status e dispone soltanto di un Certificate of Application (lo spiega l'avvocato Bettiga in questo articolo). Cittadini che si trovano in un limbo giuridico senza una prova sufficiente a potere viaggiare liberamente.

La speranza è che la comunicazione tra Home Office e le compagnie aeree diventi presto più chiara, rendendo la vita più semplice per chi viaggia ed evitando inutili rifiuti all'imbarco da parte dei vettori.

Nell'attesa meglio premunirsi. Io ho stampato la pagina del mio Settled Status e la custodisco insieme al passaporto. Fatelo anche voi.

Francesco Ragni (Newsletter Londra Italia)

SM La Notizia

MAGGIO MA A BLOOMSBURY SQUARE È TEMPO DI PANETTONE

Natale è ancora lontano ma lo scorso 12 maggio a Londra è stato organizzato un vero e proprio Panettone Day: nella scuola di cucina Le Cordon Bleu, a Bloomsbury Square, un celebre pasticcere della Penisola – Igino Massari – ha spiegato le sue tecniche e i suoi segreti (partendo dalla farina) per preparare in versione non plus ultra il dolce natalizio italiano per eccellenza.

Assieme a Molino Dallagiovanna, il bresciano Massari ha dato vita nel 2018 a "Meet Massari R-evolution", una masterclass esclusiva dedicata al panettone. Obiettivo: formare i professionisti del settore su temi legati alla pasticceria tradizionale italiana.

Dopo aver toccato città come Barcellona, Tokyo e Parigi, l'evento ha fatto dunque tappa a Londra. Durante la giornata, Massari ha condiviso con i partecipanti la sua arte del panettone, enfatizzando l'importanza della qualità degli ingredienti. In particolare, la farina: "Per fare un buon panettone, serve un buon impasto, e per fare un buon impasto, serve una buona farina".

La masterclass ha incluso sessioni pratiche sulla produzione di panettoni tradizionali e al cioccolato. L'evento ha offerto ai partecipanti l'opportunità di approfondire le conoscenze sulla lavorazione dell'impasto e sulla gestione delle lievitazioni, elementi chiave per ottenere un prodotto di alta qualità. Massari ha anche discusso dell'evoluzione del panettone da dolce natalizio a prodotto apprezzato tutto l'anno, specialmente in contesti internazionali come Londra. "Un dolce quando è buono, è buono tutto l'anno", ha sostenuto.

L'ingrediente principale di tutte le preparazioni è stata una farina speciale della Molino Dallagiovanna, che si vanta di essere l'unico grande mulino ad effettuare ancora la fondamentale fase di lavaggio dei grani, garantendone la massima pulizia, e l'evento è stato supportato anche da Agrimontana, leader nella produzione di frutta candita e ingredienti per pasticceria, e da Salvo, la ditta che importa in Uk la farina Dallagiovanna..

Iginio Massari, 82 anni, ha avuto una formazione iniziale nei cantoni svizzeri francesi con il maestro pasticcere Claude Gerber e dopo una vasta esperienza come consulente nel settore alimentare (compresa la Bauli, un'azienda specializzata in panettoni industriali) ha scelto di dedicarsi interamente alla pasticceria artigianale nella Pasticceria Veneto, che ha aperto i battenti nel 1971 a Brescia. In Italia e' diventato una celebrita' grazie a programmi televisivi sulla preparazione dei dolci.

LaR

Giuseppe Motisi, Andrea Salvagni, Iginio Massari, Jay De Vito e Rosa Gibson

TRAFORMARE LE SFIDE IN OPPORTUNITÀ: BRAGAGNI SI RACCONTA IN LIBRO-INTERVISTA

Come può un ragazzo della provincia italiana diventare motore di connessioni a livello internazionale? E quali sono gli elementi chiave per intraprendere questa strada?

Le risposte si a queste domande le trovate in un libro-intervista dove l'imprenditore anglo-italiano Maurizio Bragagni racconta la sua storia di successo.

Nato mezzo secolo fa a Pieve Santo Stefano in Toscana, AD di Tratos UK, azienda leader nella produzione di cavi, Bragagni rivive nel volume – in conversazione con l'amico Alessandro Vergni - le tappe di un percorso che dimostra a loro giudizio "come visione, fede e determinazione trasformino le sfide in opportunità".

Dall'espansione dell'azienda sui mercati internazionali al referendum Brexit, dalla candidatura al Senato al Queen's Award, dall'impegno filantropico con Esharelife Foundation al ruolo di Console della Repubblica di San Marino, fino al conferimento dell'Ordine del British Empire: grazie al libro – intitolato "L'amicizia, un segreto da condividere" e pubblicato in Italia da Guerini Editori – il lettore puo' scoprire "l'uomo dietro l'imprenditore, il politico e il diplomatico" e incontrare "un esempio di come talento, amicizia e valori costruiscano ponti tra mondi diversi, ispirando a seguire i propri desideri per fare la differenza".

Padre di quattro figlie, "marito devoto" (il suo compleanno coincide con il giorno del matrimonio con la moglie Alessandra...), laurea in legge presa all'università di Pisa, Bragagni è Presidente e Amministratore Delegato della divisione inglese di Tratos Cavi SpA. Con oltre vent'anni di esperienza, ha rafforzato la presenza dell'azienda nel mercato britannico. Chartered Director e Fellow dell'Institute of Directors, è membro del consiglio dell'IEC Market Strategy Board. Dal 2019 è Console Onorario della Repubblica di San Marino nel Regno Unito, Visiting Professor all'University of Bolton e Senior Visiting Fellow alla Bayes Business School. È anche Governatore Alternato della Banca Europea per la Ricostruzione e lo Sviluppo (EBRD). Nel 2019 Tratos ha ricevuto il Queen's Award for Enterprise in Innovation.

Alessandro Vergni si occupa di comunicazione, relazioni pubbliche e promozione culturale collaborando con istituzioni e soggetti privati. Sottotitolato "La storia di Maurizio Bragagni, una vita di impresa, impegno e fede incrollabile", il volume si avvale di una prefazione firmata da Francesco Bongarra', attuale direttore dell'Istituto Italiano di Cultura a Londra.

Il volume e' uscito in coincidenza con uno snodo importante: il traguardo dei 50 anni d'eta' che Bragagni ha festeggiato alla grande al club "In & Out" lo scorso 14 giugno, con un "Birthday Party" da maratona, incominciato alle 13 e finito alle 23, con musica e danze. L'evento e' servito anche per la raccolta di fondi a favore della charity creata e animata dall'imprenditore anglo-italiano, la Esharelife Foundation.

LaRedazione

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

***Avv. Gerardo Aprovitolo** 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

NATIONAL GALLERY: SI MANGIA ITALIANO CON RISTORANTE LOCATELLI

Dopo la chiusura-choc della sua rinomata "Locanda Locatelli" a fine 2024 rieccolo: Giorgio Locatelli si è lanciato con la moglie Plaxy in una nuova avventura. Lo scorso 10 maggio ha aperto un nuovo ristorante all'insegna della cucina italiana top al piano mezzanino della ristrutturata Ala Sainsbury della National Gallery dove a piano terra ha installato il "Bar Giorgio", un bar espresso dove i visitatori del museo possono fermarsi per un "vero" caffè italiano, accompagnato eventualmente da un maritozzo romano dolce o salato con ripieni che spaziano dalla ricotta al salame a fette e alla salsa di olive, avocado e pomodoro.

Il nuovo ristorante, chiamato semplicemente "Locatelli", è dotato di una bella vista su Trafalgar Square ed è in attività soltanto nelle ore di apertura della National Gallery, che chiude alle 18. Propone quindi esclusivamente breakfast e lunch (con ultima prenotazione possibile alle 16.30). Per lo stile del locale lo chef dice di essersi ispirato ad un pittore molto famoso e molto ben rappresentato nel museo londinese: Caravaggio.

"Aprire Locatelli alla National Gallery - ha dichiarato il celebre cuoco, famosissimo anche grazie alle apparizioni nei programmi gastronomici in tv - è un momento straordinario per Plaxy e me, ed è un grande onore per il prossimo capitolo del nostro percorso culinario, ospitato in uno spazio così emblematico; circondato da storia e creatività, dove grandi dipinti del passato ispirano nuove idee per il nostro futuro. Caravaggio è sempre stato una grande fonte d'ispirazione per me, quindi cucinare sotto lo sguardo delle sue opere è un sogno che si avvera. Il suo uso spettacolare di luci e ombre risuona fortemente in questo ambiente, e siamo entusiasti di portare la stessa audacia e autenticità nel nostro menu".

Al ristorante il menù d'esordio è abbastanza stringato, con scelta tra cinque antipasti e cinque primi di pasta (dalle tagliatelle ai tortelloni...) mentre i secondi sono quattro (Tagliata di manzo, melanzane, cipolla rossa, pomodorini, pesto di rucola - Pollo alla cacciatora e polenta - Fritto misto di pesce - Melanzana, ricotta di soya, pomodorini, nocciole tostate, pesto di basilico) con prezzi da 19,5 a 36 sterline. Molto ricca e variegata la carta dei vini, tutta italiana con l'eccezione di due champagne francesi.

Per l'inaugurazione dell'Ala Sainsbury, dove troneggiano i locali di Locatelli, si sono scomodati lo scorso 6 maggio anche re Carlo e regina Camilla.

LaRedazione

Segue da ***pag.1***

IN VIAGGIO...

Ogni capitolo del volume fresco di stampa è così una tappa nell'affascinante metropoli inglese che spiega le tendenze in atto nel Paese: palazzi come Westminster e Downing Street per indagare la fine dell'era dei conservatori e il ritorno al potere dei laburisti. Buckingham Palace per raccontare la svolta dei Windsor. L'ambasciata americana per approfondire il rapporto con la presidenza Trump e il dilemma di porsi tra Washington e Bruxelles. Quartieri come l'East End, aree della grande immigrazione e di un clima sociale difficile. Kentish Town, la «nuova Islington» dei laburisti...

In ogni caso per la Gran Bretagna è una fase di ripartenza sia sul versante politico sia istituzionale. Il nuovo sovrano ha fatto della sua malattia un segno di vicinanza a tutti i sudditi, all'unisono con la futura regina Catherine, consorte del principe William. Tra tabloid e social network la famiglia reale resta un capitolo importante per spiegare la nuova fase della vita britannica, raccontata in questo libro da uno dei volti più noti della Rai.

Corrispondente a Londra per otto anni in un primo periodo, per oltre 11 anni nel secondo, con un intermezzo di altri 8 a Berlino, Varvello ha potuto seguire e raccontare nei suoi reportage i due volti dell'Europa: il lato più euroscettico visto da Londra, quello più coinvolto nel progetto comunitario visto dalla Germania. Unendo i due periodi inglesi Varvello ha raccontato il Regno Unito per quasi vent'anni, e in "Londra, i luoghi del potere" rievoca un decennio che ha cambiato il volto della Gran Bretagna: i "dieci anni che sconvolsero il Regno", per parafrasare un celeberrimo reportage sulla Rivoluzione bolscevica.

Lo storico corrispondente Rai ha presentato il suo ultimo libro lo scorso 21 maggio all'Ambasciata d'Italia a Londra nell'ambito di una conversazione dell'autore con Deborah Bonetti, direttrice della Foreign Press Association, Nicol Degli Innocenti, corrispondente de Il Sole 24 Ore e Bill Emmott, chairman dell'International Institute for Strategic Studies ed ex-direttore dell'Economist.

"Con la sua lunga esperienza e profonda conoscenza del panorama politico e sociale britannico, lo scrittore – ha dichiarato all'evento il Vice Ambasciatore Riccardo Smimmo - ci offre un ritratto incisivo e dettagliato di questa città, fulcro di storia, potere e dinamiche complesse, che interessano non solo il Regno Unito – ma, nel contesto globalizzato in cui viviamo – influenzano l'Europa e il mondo nel suo insieme. Il libro ci conduce in un viaggio attraverso i simboli, le istituzioni e i protagonisti della capitale inglese, offrendoci chiavi di lettura per comprendere meglio le sfide e le opportunità che Londra rappresenta, oggi più che mai, nel contesto internazionale".

Il giornalista ha avuto modo di parlare del suo libro ("Il ritorno del Regno Unito
tra i protagonisti delle sfide globali", il sottotitolo) anche al Pembroke College di Cambridge il 6 giugno in compagnia di Francesco Bongarrà, Direttore dell'Istituto italiano di Cultura di Londra.

LaR

Cucina *"Made in Italy"* in aiuto di giovani inglesi *"difficili"*

"Trasmettere il patrimonio culinario italiano alle nuove generazioni": in sintesi è questo l'obiettivo di un innovativo e ambizioso progetto di "formazione enogastronomica" dedicato a giovani inglesi con un passato difficile, nella speranza di offrir loro un'opportunità concreta di crescita personale e professionale attraverso l'arte dei fornelli in cui la Penisola eccelle.

Il progetto - elaborato da RIAE, la rete degli autentici ristoranti italiani all'estero – e' stato ufficialmente presentato il 19 maggio all'Ambasciata d'Italia a Londra dove sono stati festeggiati i primi quattro ragazzi beneficiari dell'iniziativa.

Il programma è stato messo a punto in collaborazione con The Italian Chamber of Commerce and Industry for the United Kingdom (la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito) e Boats Not Bars, la campagna di Fatima Whitbread e Homewood Group. Attraverso corsi intensivi sulla cucina italiana, mira a fornire a 8-10 ragazzi per volta le competenze di base per avvicinarli al mondo della ristorazione, motivandoli a credere nelle proprie capacità e a costruirsi un futuro migliore. "Il bello genera sempre il buono" è il principio guida del progetto RIAE Cares.

"Crediamo fortemente - ha dichiarato Roberto Costa, Presidente del Coordinamento dei Ristoranti Italiani all'Estero - nel potere della cucina italiana come strumento di riscatto e inclusione. Con RIAE Cares vogliamo offrire a questi giovani una possibilità concreta di costruire un futuro migliore attraverso il lavoro, la disciplina e il valore della tradizione gastronomica italiana. La nostra rete di ristoratori in UK è pronta ad accoglierli e a guidarli in un percorso di crescita professionale e personale". Proprio Costa ha organizzato nella sua compagnia il training per i quattro ragazzi festeggiati in Ambasciata, ai quali è stato offerto un contratto di assunzione.

RIAE Cares "nasce con l'obiettivo di rafforzare il legame tra Italia e Regno Unito, promuovendo la solidarietà tra i due Paesi attraverso la cultura della cucina italiana e valorizzando la biodiversità e le eccellenze del nostro territorio" e si inserisce nel più ampio impegno per la tutela e la promozione del Made in Italy, in linea con quanto previsto da una nuova legge quadro, che riconosce nella formazione e nella trasmissione dei saperi tradizionali strumenti fondamentali per la difesa dell'identità produttiva e culturale italiana.

Con questa iniziativa, RIAE vuole sottolineare "il proprio impegno nella diffusione della cultura enogastronomica italiana nel mondo, non solo come espressione di eccellenza culinaria, ma anche come potente veicolo di inclusione e crescita personale". Per i ragazzi che seguono il training, inoltre, esiste la possibilità concreta di essere inseriti nel mondo del lavoro tramite la rete di ristoranti italiani in UK.

LaR

New Covent Garden's
VINCENZO'S
Specialist Fine Seasonal Italian (& French) Food Importers
Restaurants and **Home Deliveries**
0207 7203 721
WhatsApp FOR BUSINESS
@vincenzo.ltd
A121/122 New Covent Garden Market, Nine Elms Lane, London SW8 5BH
orders@vincenzoltd.co.uk

SM La Notizia LONDRA

IN AMBASCIATA IL GRANDE TENNIS AZZURRO

I Alla vigilia del torneo di Wimbledon, i recenti successi del tennis azzurro sono stati celebrati lo scorso 27 giugno all'Ambasciata d'Italia a Londra con un evento incentrato sul "valore dello sport come strumento di diplomazia culturale e promozione del Sistema Paese".

Dopo i saluti istituzionali di rito l'ex-sindaca grillina di Torino Chiara Appendino - vicepresidente della Federazione Italiana Tennis e Padel – ha illustrato il ruolo della FITP nella crescita e nell'affermazione internazionale del tennis italiano. Successivamente, Paolo Bertolino, Presidente del Museo delle Racchette, ha presentato un excursus storico sull'evoluzione delle racchette attraverso il racconto del Torneo di Wimbledon. Nel corso dell'evento, sono stati trasmessi anche due contributi video pre-registrati degli allenatori delle nazionali maschile e femminile, Filippo Volandri e Tathiana Garbin, che hanno ripercorso le grandi vittorie italiane del biennio 2023–2024, culminate con la conquista della Coppa Davis e della Billie Jean King Cup.

Alla serata hanno preso parte alcuni tra i principali protagonisti del tennis italiano: da Davide Sanguinetti a Mattia Bellucci. Ma anche allenatori, preparatori atletici e manager di riferimento, tra i quali Simone Tartarini (coach di Lorenzo Musetti) Alessandro Petrone (coach di Matteo Arnaldi) e Alessandro Bega (coach di Matteo Berrettini).

Nel pomeriggio dello stesso giorno, è stata inaugurata, nella sede della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito la mostra "History and Chronology of Tennis Legend", con la presentazione al pubblico di una selezione di racchette storiche provenienti dal Museo delle Racchette, fondato e curato da Paolo Bertolino. *LaR*

SANT'ANTONIO: ANCHE I PORTOGHESI SI UNISCONO A FESTA ITALIANA DI SUTTON

Il giovani della comunità portoghese di Epsom si sono uniti lo scorso 8 giugno agli italiani di Sutton, Epsom, Wimbledon e Croydon per la tradizionale festa in onore di Sant'Antonio da Padova: hanno dato solennità alla processione portando la statua del santo, vestiti con speciali mantelli.

L'evento religioso è stato ravvivato anche dalla presenza di un uomo con addosso il saio, che interpretava dal vivo il santo francescano, nato a Lisbona (dove è noto come Sant'Antonio da Lisbona) nel 1195 e morto a Padova nel 1231 ad appena 35 anni.

Ad essere portata ancora volta in processione è stata la statua del veneratissimo santo custodita nella chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton dove il parroco - Padre Jym Gillycuddy - sempre accoglie con gioia la comunità italiana, sapendo della grande devozione nei confronti di Antonio di Padova.

Proprio con le parole di benvenuto del parroco è incominciata la festa che ha avuto tre momenti: la messa, la processione con la recita del rosario (sia in Italiano che in portoghese, con ogni mistero alternato da un canto) e la festa finale nel salone della chiesa dove le signore del Comitato di Sant'Antonio (costituito dalle comunità italiane di Sutton, Epsom, Wimbledon e Croydon) hanno preparato un ricco buffet in modo da "socializzare per un pomeriggio speso all'insegna della fede e della armonia".

Quest'anno la festa cadeva con la celebrazione della Pentecoste, la solennità con cui si chiude il tempo pasquale. Durante la messa da lui presieduta padre Giandomenico ha messo in parallelo "lo spirito che ha animato la vita di Sant' Antonio" con "questo stesso spirito che continua ad animare i cristiani di oggi".

"Per un cristiano, come lo è stato Antonio da Padova, è quanto mai vitale – ha sottolineato padre Giandomenico - far presente oggi il Signore Risorto. È lo spirito che rende attuale la presenza del Signore. Del resto la rinascita periodica della Chiesa, sempre avviene attraverso una intuizione, un movimento spirituale che agli occhi del mondo sembra qualcosa fuori posto, ma in realtà è l'azione dello spirito".

Pur essendo portoghese, Sant'Antonio è fortemente associato a Padova perché' visse nella città veneta gli ultimi quattro anni della sua vita attirando alle sue trascinanti prediche folle di fedeli. A Padova terminò un'opera teologica – I Sermoni – che gli valse la proclamazione a Dottore della Chiesa.

LaRedazione

CAPUTO
Il mulino di Napoli

"Napule è mille culure"

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.

MINE DA GIOCO VESUVIO

@mulinocaputo mulinocaputo.it

CLUB DI LONDRA: NUOVA STAGIONE DI EVENTI

Un incontro con l'ex-direttore dell'Economist Bill Emmott, la presentazione di un libro sul diritto europeo e un'immersione nei media cinesi: il Club di Londra ha avviato una nuova stagione di eventi, la prima sotto mandato del nuovo presidente Michael Mainelli, già Lord Mayor della City di Londra nel 2024 e attualmente a capo della London Chamber of Commerce & Industry.

Per tredici anni a capo dell'Economist (dal 1993 al 2006), Emmott è stato protagonista del primo evento della nuova stagione, organizzato lo scorso 7 aprile al ristorante Bocconcino di Mayfair. Un evento che ha permesso una stimolante analisi dello scenario politico internazionale, con particolare attenzione alle implicazioni globali dell'Amministrazione Trump e alle dinamiche del governo italiano guidato da Giorgia Meloni.

Il 25 aprile è stata la volta di Gino Scaccia, attuale Capo Dipartimento delle Riforme Istituzionali alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, nonché docente di diritto dal 2023 alla Universitas Mercatorum. Al Guildhall Club il professor Scaccia - che ha svolto attività di studio e insegnamento in Germania, Spagna, Stati Uniti, Francia, Polonia, Ungheria - ha presentato il suo libro "Diritti fondamentali, legislazione e giurisdizione nella cornice del diritto Ue" e ha parlato di temi giuridici di grande attualità nel corso di una discussione moderata da Gianluca Sardi.

Il 9 giugno, al Brown's Hotel, i media cinesi sono stati al centro di un evento con ospite d'onore il giornalista Hugo de Burgh, un'autorità in materia, che nel 2005 ha fondato il China Media Centre all'Università di Westminster. di Westminster. *LaR*

Ciao Italia, ho preso la laurea e me ne vado

Si laureano in Italia e poi se ne vanno perché in patria gli stipendi sono bassi, le prospettive di carriera troppo spesso modeste e la qualità di vita non del tutto soddisfacente: negli ultimi dieci anni questo trend allarmante ha interessato la bellezza di 97.000 giovani tra i 25 e i 34 anni.

Il trend è tra l'altro in aumento, ha segnalato un panel durante il Festival dell'Economia che si è tenuto a Trento dal 22 al 25 maggio.

In un'Italia che invecchia e si svuota, la fuga dei cervelli assume allora i contorni di un'emergenza strutturale da non trascurare o minimizzare. Il panel "La grande fuga: progetti di vita e incertezza sul futuro", moderato dal giornalista de "Il Sole 24 Ore" Giorgio Pogliotti, ha messo a confronto visioni e testimonianze di chi, da prospettive diverse, si sente vicino alla stessa sfida che riguarda tutti: tornare a rendere l'Italia attrattiva, e in particolare per i suoi stessi giovani emigrati all'estero. La prima parola a chi la crisi occupazionale la affronta ogni giorno in prima persona: Tommaso Calcaterra, studente dell'Università di Bologna, ha raccontato le sue esperienze di studio e lavoro a Dublino e a Ottawa, testimoniando come la qualità della vita e le retribuzioni all'estero siano molto più competitive.

Eppure, l'elemento economico non basta: "Dopo la fine degli studi, vorrei tornare nelle mie Marche, ma il Paese deve mettermi nelle condizioni di farlo" spiega lo studente. Un'esperienza all'estero simile, anche se molto precedente nel tempo, per Umberto Baldi, General Counsel di Snam, che ha ricordato come negli Stati Uniti "ti senti in Serie A". L'avvocato, oggi tornato in Italia per "motivi non economici, ma legati ai valori", parla dei suoi primi anni di carriera americana come caratterizzati da retribuzioni paragonate ai risultati, percorsi di crescita più strutturati e una grande responsabilizzazione già nei vent'anni.

"Il fatto che i nostri ragazzi vadano all'estero va bene, ma dobbiamo fornirgli le motivazioni per rientrare. E con i nostri, dobbiamo anche i giovani stranieri. Serve un contesto che favorisca integrazione e fiducia", ha sottolineato Max Bergami, Dean della Bologna Business School

Per il segretario generale della CGIL, Maurizio Landini, la precarietà e' la prima "sfida urgente" da vincere e bisogna anche affrontare altre tre piaghe: salari bassi, scarsa valorizzazione delle competenze e un sistema imprenditoriale troppo spesso basato su scorciatoie anziché innovazione.

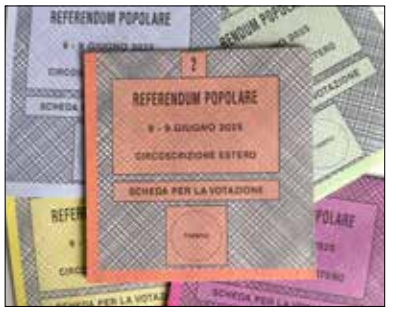
Secondo un sondaggio due giovani italiani all'estero su tre sarebbero pronti a tornare in patria se solo i salari fossero più competitivi e ci fosse una maggiore valorizzazione del merito.

Referendum-flop: in UK vota 1 italiano su 4

Colpiti (dall'astensionismo rampante) e affondati: i cinque referendum abrogativi di iniziativa popolare per i quali gli italiani sono stati chiamati alle urne l'8 e 9 giugno si sono risolti in un colossale (e previsto) flop. Perché il loro risultato fosse valido doveva andare a votare almeno il 50% degli aventi diritto (il cosiddetto "quorum") ma l'affluenza si è fermata ad un modesto 30,6%.

In UK, dove si è votato ancora una volta per posta al pari di tutti gli altri Paesi esteri, gli italiani che si sono degnati di restituire le cinque schede (una per ogni referendum) sono stati 98.093 (su un totale di aventi diritto di 4000.105): l'affluenza è stata dunque un misero 24,52%.

La cinquina di quesiti – uno per ridurre da 10 a 5 anni il tempo di residenza legale in Italia di uno straniero per l'accesso alla cittadinanza italiana, gli altri quattro riguardanti il rafforzamento delle tutele per il lavoro dipendente – era stata promossa dalle opposizioni



di sinistra e dal sindacato CGIL e al flop ha contribuito il fatto che i partiti della maggioranza di centro-destra hanno apertamente invitato gli elettori a snobbare le urne in modo da far mancare il "quorum".

Un controverso invito a disertare il voto è stato ad esempio lanciato dallo speaker del Senato Ignazio La Russa (seconda carica dello stato) mentre la premier Giorgia Meloni ha eccelso in creatività: è andata a votare ma non ha ritirato le schede".

Tenendo conto che al giorno d'oggi per le elezioni più importanti – quelle legislative per il rinnovo del parlamento – si presenta ai seggi poco più di un elettore su due il referendum di iniziativa popolare è ormai uno strumento morto e sepolto della democrazia italiana se il "quorum" non viene abbassato o abolito.

L'astensionismo è stato senz'altro alimentato anche dalla percezione che i cinque quesiti (formulati in un burocratese più vicino all'ostrogoto che all'italiano) vertevano su questioni di importanza secondaria per i più.

Quelli che hanno esercitato il diritto al voto hanno risposto sì ai quesiti con quote dal 79,90 al 73,66%. I no più consistenti (26,34%) hanno riguardato la riduzione da 10 a 5 anni per l'accesso alla cittadinanza italiana.

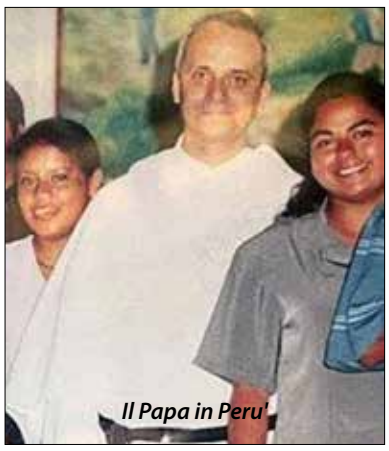
Non fa certo onore all'Italia il fatto che all'estero si è ancora una volta utilizzato il controverso voto per posta che in passato si è prestato a frodi e abusi: anche qui un segnale di immobilismo che di certo non avvicina la politica alla gente. *LaR*

SM La Notizia

HABEMUS PAPAM! È DI CHICAGO

Non era nella rosa dei papabili (nel mondo delle scommesse era dato a 50 volte la posta) ma a sorpresa eccolo: come successore di Papa Francesco il Conclave ha scelto in sole quattro votazioni il cardinale Robert Francis Prevost, nato a Chicago 69 anni fa e diventato lo scorso 8 maggio Leone XIV. Un evento storico: mai prima d'ora la Chiesa Cattolica ha avuto un pontefice "yankee", per giunta con laurea in Matematica.

Nel suo primo discorso da Papa, Prevost – forgiato da una lunga attività missionaria in terre remote del Perù ma altresì portatore di esperienze "manageriali" al vertice dell'Ordine di San Agostino e come presidente della Pontificia Commissione per l'America Latina e prefetto del Dicastero per i Vescovi - ha auspicato una "pace disarmata e disarmante", ha assicurato che "il male non prevarra"' e ha lanciato un appello al quasi miliardo e mezzo di cattolici sparsi per il mondo: "Aiutateci anche voi a costruire i ponti con il dialogo e con l'incontro, per essere un solo popolo, per essere in pace". Parole in continuità con il defunto Papa Bergoglio, malgrado Leone XIV ne sembri molto lontano per carattere, formazione intellettuale e anche per visione del mondo.


Il Papa in Peru'

Il futuro Leone XIV nasce a Chicago il 14 settembre 1955, nell'Illinois, da Louis Marius Prevost, di origini francesi e italiane, e Mildred Martínez, di origini creolo-spagnole. Ha due fratelli più grandi, Louis Martín e John Joseph che raccontano di come il piccolo Robert – rampollo di una famiglia molto religiosa – amasse molto giocare al prete che dice messa pregando in latino. Trascorre l'infanzia e l'adolescenza negli Stati Uniti, studiando prima nel Seminario minore dei Padri Agostiniani e poi, alla Villanova University, in Pennsylvania, dove, nel 1977, si laurea in Matematica.

Sempre nel 1977 entra nel noviziato dell'Ordine di Sant'Agostino a Saint Louis (Missouri), diventa sacerdote nel 1982 e dopo una seconda laurea (stavolta in teologia) viene mandato a Roma per approfondire gli studi in diritto canonico alla Pontificia Università San Tommaso d'Aquino.

Dopo gli studi nella Città Eterna segue un intenso periodo di lavoro sul campo con destinazione in Perù dove ricopre svariati ruoli a diretto contatto con popolazioni povere e poco istruite e si impone come un punto di riferimento essenziale per la chiesa cattolica in quel paese sudamericano. Allo stesso tempo fa carriera nell'Ordine di San Agostino diventandone per oltre un decennio (fino al 2013) priore generale.

Secondo vicepresidente del Conferenza episcopale peruviana per cinque anni a partire dal 2018, Roberrt Francis Prevost fa un grosso salto di carriera quando nel 2023 Papa Francesco lo nomina presidente della Pontificia Commissione per l'America Latina e prefetto del Dicastero per i Vescovi, quello da cui dipende la scelta dei vescovi in tutto il mondo. Il 30 settembre 2023 è fatto cardinale e lo scorso 7 maggio può quindi entrare in Conclave ed essere proiettato sul trono di San Pietro come 267esimo Papa nella storia bimillenaria della Chiesa Cattolica.

Appassionato di tennis (tanto che uno dei suoi primi incontri da numero uno del Vaticano è stato con il numero uno del Tennis Jannik Sinner...) , tifoso della Roma calcio, Leone XIV parla correntemente quattro lingue (inglese, spagnolo, portoghese e italiano), ha una buona conoscenza del francese e nel complesso sembra avere le doti per limitare se non ricomporre l'aspro scontro in corso tra innovatori e conservatori all'interno della Chiesa (inasprito dal "progressista" Papa Francesco) e di sicuro - benché' in passato abbia votato alle primarie repubblicane e abbia un fratello trumpiano sfegatato - non condivide molte delle politiche dell'attuale amministrazione americana, incominciando da quelle per il drastico contenimento dell'immigrazione clandestina. A riprova di questa dissonanza ha avuto poche settimane prima dell'elezione a Papa un pubblico battibecco con il vicepresidente Usa J D Vance sulle dinamiche dell'amore per il prossimo. Tanto è bastato perché' fosse subito etichettato come una specie di Anti-Trump. Qualche vaticanista si è spinto fino a chiedersi se non sia stato eletto anche per fare da forte contr'altare al capo della Casa Bianca.

Di sicuro il nome che si è dato è un programma: si inspira a Leone XIII, autore nel 1891 della "Rerum Novarum", la prima enciclica incentrata sulle questioni sociali ed economiche del mondo contemporaneo e della continua tensione tra capitale e lavoro. A suo giudizio la dottrina sociale della Chiesa alla quale Leone XIII impresse una svolta cruciale va aggiornata pe rispondere alle colossali sfide e ai grossi pericoli che l'umanità' si trova oggi ad affrontare con l'emergenza dell'Intelligenza Artificiale.

Leone XIV da giovane

Leone XIV, *un Papa meticcio*

Un meticcio a tutti gli effetti: il nuovo Papa con doppio passaporto (statunitense e peruviano) è un vero e proprio mix di razze e sulle pagine del "New York Times" i cultori di alberi genealogici gli hanno attribuito da parte materna persino nonni di colore.

Dal padre ha senz'altro ereditato un po' di sangue italiano: suo nonno paterno si chiamava Giovanni Prevost, era nato nel 1876 in Piemonte (per l'esattezza a Settimo Rottaro, vicino a Ivrea) ed è morto a Chicago nel 1960 dopo essere emigrato negli Stati Uniti negli anni a cavallo tra il diciannovesimo e ventesimo secolo. Particolare curioso: in Piemonte la parola prevosto era in passato usata qualche volta come sinonimo di parroco...

Un po' di sangue franco-svizzero risale invece alla nonna paterna, Suzanne Louise Marie Fontaine, originaria (sembra) della Normandia, che nel 1920 dall'unione con il piemontese Giovanni da' la luce al padre dell'attuale pontefice, Louis Marius Prevost, morto nel 1997 dopo aver lavorato per decenni come dirigente scolastico a Chicago.

Meno chiaro invece l'albero genealogico da parte della madre bibliotecaria con forti radici spagnole, Mildred Martinez: in un censimento del 1900 recuperato da un esperto in genealogia il nonno materno di Leone XIV Joseph Martinez "viene descritto come "nero", il suo luogo di nascita come "Hayti" e la sua occupazione come fabbricante di sigari". Assieme alla moglie, Louise Baquié, creola, si sarebbe spostato dalla Louisiana a Chicago agli inizi del Novecento.

Secondo un'altra versione circolata subito dopo l'ascesa di Robert Francis Pprevost sul trono di San Pietro il nonno materno Joseph Martinez potrebbe però essere un emigrato ligure di Sanremo, di lontana origine ligure, che avrebbe ispanizzato il cognome, all'origine Martino.

Come si vede, molti dati sono incerti ma di sicuro c'è che nel sangue del nuovo Papa circolano senz'altro molte razze.

SORRY, DONALD,
HABEMUS PAPAM MA NON SEI TU

Povero Donald Trump: non aveva nascosto quanto gli piacerebbe essere Papa, al punto da ricorrere all'intelligenza artificiale per creare una controversa foto di lui in paramenti pontificali con una grande croce d'oro al collo ma purtroppo dallo scorso 8 maggio, da quando il suo connazionale Robert Francis Prevost è salito sul trono di San Pietro, non è più l'unico nordamericano davvero importante e ingombrante sulla scena geo-politica internazionale.

Le ambizioni papali del presidente statunitense sono venute a galla dopo la morte di Papa Francesco quando i giornalisti gli hanno chiesto chi avrebbe voluto come successore: "Vorrei essere Papa. Sarebbe la mia prima scelta", ha scherzato Trump (che non è nemmeno cattolico). Pressato, ha espresso una preferenza per il cardinale di New York Timothy Dolan, che ha fama di ultra-conservatore e gli è quindi politicamente affine ma ha preso le distanze dall'immagine (sacrilega?) del presidente Usa in panni papali.

In conclave i 132 cardinali non solo hanno ignorato la preferenza del potente e imprevedibile capo della Casa Bianca per Dolan ma hanno fatto Papa un cardinale subito etichettato come l'Anti-Trump per la sua visione del mondo.

Segue da ***pag1***

Totuccio Castiglione...

Quindi giovanissimo, avevi 15 anni circa?

Sì, infatti, mi sono iscritto a scuola qui e subito dopo la fine della high school ho iniziato a lavorare. Dapprima nella ristorazione, precisamente in cucina come lavapiatti, ho capito subito che non faceva per me e così ho iniziato a fare attività di vendita per guadagnare qualche soldo e sono entrato in collaborazione con una delle azienda piu importati a quei tempi; Pietro Negroni Ltd, proprietà della vecchia Negroni spa di Cremona.

Da qui è iniziata la tua esperienza nel mondo dell'italian food?

Ho lavorato con loro 9 anni fino a quando non hanno venduto a Philip Morris. Ho proseguito per altri due anni ma era troppo global management oriented, si perdeva la dimensione tipica dell'azienda familiare e artigianale

Sono stati loro quindi i tuoi maestri?

Sì; perché ho conosciuto il lavoro in tutto il processo e questo mi ha reso un esperto del prodotto e non solo. In seguito, mi sono messo in proprio come agente e vista le mie skill nel mondo salume ho iniziato come plurimandatario ma in particolare con un produttore di salumi

Invece Cibosano quando nasce?

Nel 2003, sempre con la filosofia dell'alta qualità appresa cresciuto con aziende importanti, l'idea era ormai ben chiara nella mia mente: made in Italy di eccellenza. Il nome coniuga infatti i due concetti di alimentazione e salute in sintonia con l'evoluzione del consumatore di inizio millennio

Hai colto i cambiamenti in corso?

Volevo mantenere il concetto di genuinità alimentare in contrasto con la sempre più presente manipolazione industriale. Sono partito come broker intermediario e poi ho costituito la Srl così da diventare un vero e proprio distributore. Tra le prime partnership c'è stata la Leoncini Salumi di Lazise sul lago di Garda. Poche aziende super selezionate.

Coprivi tutto il UK?

Arrivavo già in Scozia e quindi ho voluto continuare a seguire i clienti che già avevo su tutto il territorio, motivo per cui oggi abbiamo due sedi la principale in Hertfordshire e quella in Scozia

Che tipo di struttura hai?

La sede principale ha uffici e un magazzino di 800 mq con 8 furgoni per la distribuzione diretta (iniziata nel 2008). Dei 30 collaboratori 25 sono in questa mentre gli altri 5 sono in Scozia e per il resto del UK ci avvaliamo dei corrieri espressi. Abbiamo una clientela molto numerosa nella vendita al dettaglio e nell'industria dell'ospitalità'...Con il covid abbiamo iniziato a distribuire categorie che non tenevamo, il secco ad esempio.

Chi è il tuo cliente ideale?

Ammesso che esista è un negozio che offre l'essenza della qualità del cibo e della tradizione italiana. Forse Cibosano è l'unica azienda che ha una così vasta gamma di categorie di clienti accomunati dalla filosofia dell'italianità che ci contraddistingue. Anche perché ormai il mercato è invaso da cucine di altre culture, il mio concorrente vero è quello.

Hai tanti produttori che ti cercano dall'Italia?

Sì, e in particolare negli ultimi anni, da dopo il brexit perché l'importazione deve rispondere a norme più stringenti. Quindi noi siamo gli interlocutori ideali.

La Brexit ha facilitato o peggiorato la tua attività?

Dal punto di vista logistico peggiorato, dal punto di vista concorrenziale migliorato, perché c'era molta importazione parallela, ed è servita a fare selezione

Cibosano azienda sana?

Siamo un'azienda sana, seria con un buon fatturato e sinceramente è andata molto oltre le aspettative. Non pretendo di essere il più grande importatore ma il più importante; per i clienti collaborare con noi deve avere un significato.

Si sente tanta passione in quello che dici, e si capisce che hai avuto degli ottimi maestri.

È una passione sincera, non è scena credimi anche se qualcuno potrebbe pensarlo. La Negroni sicuramente per me un maestro lo è stato, perché mi ha fatto diventare una persona molto competente, perlomeno del prodotto salume ma in generale per la cultura del lavoro che ho assimilato.

Hai un consiglio in particolare che segui da sempre?

Standard alti ed equilibrio nelle politiche commerciali

Lavori tanto?

Tutta la settimana e quando serve, anche il sabato che è il giorno in cui mi posso dedicare al lavoro con tranquillità perché seguo le attività che non riesco a seguire quando ci sono gli altri, tuttavia lavorare mi diverte anche se ovviamente non disdegno il guadagno ma ho proprio voglia di farlo, mi piace condividere e ascoltare i miei collaboratori. Siamo un bel team.

E lavoro a parte?

Adoro le vacanze, in particolare nei paesi caldi, nella mia Sicilia e altre zone del sud.

In Italia vai spesso?

Al di là delle vacanze sì, anche per lavoro. Vado a conoscere nuovi produttori o a presentarli ai miei clienti, oppure per le fiere.

Quindi viaggi tanto?

Si, in Italia andavo almeno una volta al mese in precedenza, oggi una ogni due.

Hai una casa in Sicilia?

No. Preferisco andare in albergo e far fare le vacanze come si deve a me e mia moglie. Una puntatina a Dubai non la disdegno...

Perché uno va in vacanza a Dubai?

Perché è un po' diversa dal solito, anche se la mia Sicilia non la mollo.

La Sicilia non ha concorrenti, lo dice un padovano. E della tua famiglia cosa mi dici Totuccio?

Mia moglie Lucia è nata in UK, figlia d'italiani. Ho tre figli e 4 nipotini. Due dei miei figli, Antonio e Carmelina, sono in azienda nella logistica e nelle Risorse Umane mentre Sofia fa la make-up artist nel mondo della moda e cinema.

Adesso ti faccio la mia domanda di rito; c'è una domanda che avresti voluto sentirti fare?

Caspita, che dire?

Devi sapere che mi diverto troppo a farla

Beh, potrebbe essere che futuro vedi nella tua azienda

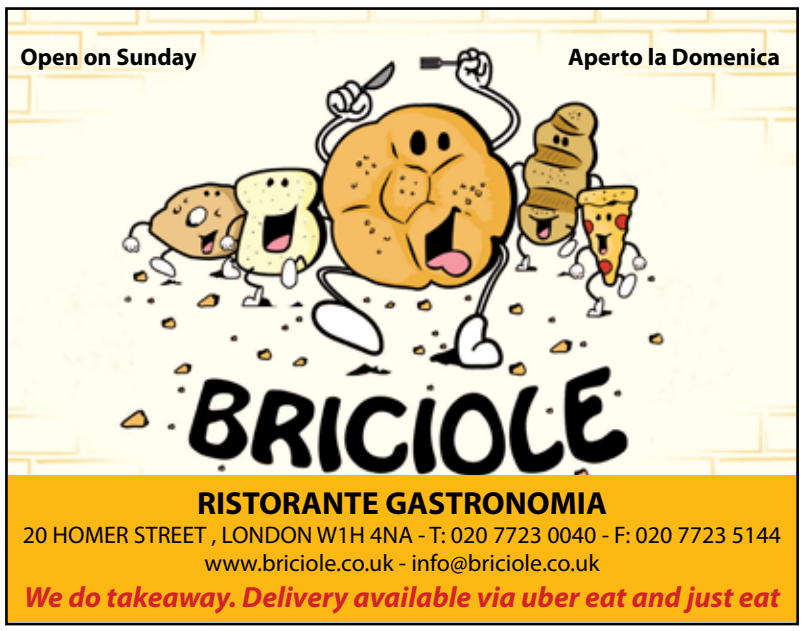
Allora te la faccio

Continuare per questa strada cercando di migliorare nella logica di diventare il più importante e non il più grande

Se sei d'accordo finirei così l'intervista

Va bene e mi raccomando: scrivi anche cose positive

Andrea Campagnolo



MISTERI IN PARCHI DI LONDRA: DA ANTONIONI A "LIAR" ENRICO...

Tra incontri con fantasmi, messaggi misteriosi e inspiegabili omicidi, i parchi di Londra sono pieni di ombre che hanno affascinato scrittori, giornalisti e registi del cinema. Basti pensare a uno dei più celebri film di Michelangelo Antonioni che nel 1965 girò una delle sue opere più famose, Blow Up. Il protagonista è un fotografo che scatta un'immagine in un parco londinese perfettamente tranquillo. Durante lo sviluppo della pellicola scopre che qualcosa non quadra. C'è o no quello che sembra un cadavere? Quella coppia si sta baciando o sta commettendo un assassinio?

Ero già a Londra quando Antonioni lavorava al film. Risiedeva al Savoy Hotel dove all'epoca facevo una sorta di apprendistato che nella mia fantasia sessantottina prospettava una carriera giramondo avventurosa e chic. Gli chiesi un ruolo di comparsa perché adoravo i suoi film. Rispose molto gentilmente che tutto ciò che gli serviva era un parco. Pensai che mi stesse prendendo in giro per disfarsi pazientemente di un aspirante attore. Devo essere tra i pochi a sapere che il parco dove girò quella famosa scena del fotografo che incappa in un inspiegabile delitto non è Hyde Park o Regent's Park, come tanti pensano, ma Maryon Park, oscuro e nascosto anche ai londinesi.

Ho ripensato a questo episodio l'altra mattina quando nel parco di Hampstead ho visto su un albero una scritta in vernice blu'. Più che di albero si tratta di un vecchio tronco lasciato lì di proposito. Gesto di rispetto verso la natura e il ciclo della vita. Cosa diceva il messaggio scritto durante la notte a giudicare dalla vernice fresca? CARABINIER. ENRICO. LIAR. Ogni parola in colonna impressa sul legno nudo senza più corteccia. Che ci fa una scritta di sapore così italiano in un parco di Londra?

Professione. Identità. Giudizio. Corre la fantasia su chi possa aver deciso di mandare un messaggio visualmente così impattante con connotazione aggressiva. Di certo un autore inglese, dato l'uso di bugiardo in quella lingua. Ma perché esplicitare questa accusa in un luogo pubblico, parte di una storia che nessuno potrà mai capire? Questo Enrico deve essere regolare passante di quel tratto perché il messaggio è concepito per colpirlo mentre cammina. A scanso di malintesi, essendo il parco di Hampstead noto per del cruising gay, la scritta è apparsa ad Hampstead Heath, perfettamente straight.

Non è finita qui. Passato un giorno, gli addetti al parco hanno cancellato la scritta lasciando solo tracce di vernice. Poi ecco un altro messaggio sullo stesso sul tronco. Un guanto. Da uomo. Sporco. Logoro. Si direbbe un seguito al primo messaggio con l'autore che dice: "Mi hanno cancellato la scritta, ma ti sfido comunque". Oppure potrebbe trattarsi di un Enrico duellante che di rimando indica: "non riprovarci a sputtanarmi…corri dei guai". La vera storia la sanno solo Enrico e X. Se ci sono fantasmi nel parco, a meno che non siano italiani, si stanno sicuramente interrogando sul termine "carabinier". Ma che vuol dire?

Alfio Bernabei

AI: Italia presenta a Londra la sua strategia

L'Italia non vuole rimanere indietro nella corsa all'Intelligenza Artificiale e lo scorso 11 giugno a Londra ha fornito agli esperti una presentazione "strutturata e coordinata" di quanto sta facendo n questo cruciale settore, di quale strategia nazionale si stia dotando e con quale "visione globale".

Occasione della presentazione è stato il London AI Summit 2025 a Tobacco Dock, dove il ministero degli esteri e l'ambasciata d'Italia hanno organizzato un panel ad hoc, intitolato "AI Made in Italy: National Strategy and Global Vision".

Introdotto dal consigliere d'ambasciata Massimo Carnelos e dal direttore dell'ufficio Ice di Londra Giovanni Sacchi, il panel ha passato in rassegna i principali attori italiani nell'intelligenza artificiale, con particolare attenzione alle infrastrutture tecnologiche e ai centri di eccellenza.

Questa iniziativa fa seguito ai recenti accordi bilaterali tra Italia e Regno Unito sulla collaborazione rafforzata nell'innovazione e nell'intelligenza artificiale, nel quadro di un "partenariato strategico" tra i due Paesi nelle tecnologie emergenti.

LaR

ROBERTO GAGLIONE • NOTARY PUBLIC • ENGLAND AND WALES
PER ASPERA AD ASTRA
GAGLIONE NOTARIES
... I TUOI NOTAI ITALIANI IN INGHILTERRA E GALLES ...
Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279
E-mail: info@gaglione.net

AMERICA'S CUP NEL 2027 PER LA PRIMA VOLTA IN ITALIA (A NAPOLI)

Il torneo velico più famoso e prestigioso al mondo, l'America's Cup, si disputerà, per la prima volta nella storia, in Italia: succederà per la sua trentottesima edizione, nel 2027. Ad ospitare questo "evento globale che coinvolge milioni di appassionati e rappresenta una sintesi unica tra tradizione, innovazione tecnologica, eccellenza ingegneristica e spirito competitivo" saranno le acque del Golfo di Napoli.

L'annuncio che la Penisola si era aggiudicata la competizione è stato dato lo scorso 15 maggio da Giorgia Meloni. "La scelta del capoluogo partenopeo - ha dichiarato la premier italiana - contribuirà a rafforzare il rinnovato protagonismo del Sud, che in questi anni ha saputo riscoprire il suo dinamismo e il suo orgoglio, registrando una crescita del PIL e dell'occupazione superiore alla media nazionale".

A detta della Meloni "l'organizzazione dell'America's Cup a Napoli consentirà, inoltre, di accelerare l'imponente piano di riqualificazione e rigenerazione avviato dal Governo per trasformare l'area di Bagnoli in un moderno polo turistico, balneare e commerciale".

"La scelta dell'Italia - ha sottolineato - è una scelta che ci inorgoglisce, perché è un riconoscimento all'identità stessa della nostra Nazione. Senza il mare, infatti, noi non saremmo ciò che siamo. Il mare è storia, identità, cultura ma anche un pezzo insostituibile del nostro sistema produttivo ed economico, grazie alla posizione di leadership che ricopriamo nella nautica, nella cantieristica, nell'industria armatoriale, nella crocieristica e in tanti altri ambiti connessi alla blue economy. Non vediamo l'ora di accogliere l'America's Cup. L'Italia sarà all'altezza di questa sfida, e dimostrerà ancora una volta al mondo di cosa è capace"

LaRedazione

Segue da ***pag.1***

I GIOVANI...

(Von der Leyen), di "nuova era" (Starmer), di "cruciale reset" dei rapporti dopo i lunghi e profondi scontri sulla Brexit e si sa che sovente i politici la sparano grossa per nascondere la modestia dei risultati. Sul bilancio del vertice i giudizi sono in effetti disparati: per qualche media (ad esempio in Italia il Corriere della Sera) la montagna ha partorito il topolino, per altri di manica più larga sono state poste le basi per una cooperazione sempre più intensa e mutualmente vantaggiosa. A detta del pragmatico Starmer le intese si tradurranno per UK in un beneficio di nove miliardi di sterline all'anno e – dulcis in fundo - in un prossimo futuro (forse il prossimo autunno) consentiranno ai britannici l'uso dei tornelli automatizzati (i cosiddetti e-gates) per l'ingresso nei Paesi Ue.

Ma se i rapporti sono tornati così al bello permettendo intese importanti su disparate aree (difesa e sicurezza in primis, riduzione dei controlli per i prodotti agroalimentari UK in Ue, alleanze nel settore energetico, prolungamento dei diritti di pesca) come mai non è stato possibile annunciare l'atteso accordo sulla mobilità giovanile tanto voluto da Bruxelles?

Con ogni probabilità sir Keir ha frenato, fortemente frenato dopo che alle elezioni locali parziali dello scorso 1° maggio il partito Reform Uk di Nigel Farage - estrema destra, pro-Brexit, pro-Trump, anti-immigrazione e anti-Europa - ha stravinto umiliardo il Labour Party. Ha addirittura cambiato il nome del programma: in origine si chiamava "Youth Mobility Scheme", è diventato "Youth Experience Scheme" in modo da togliere una parola tabù come "Mobility"... Ogni menzione di "libera circolazione", pur se limitata agli europei under 30 e ben circoscritta, lo terrorizza.

Farage ha d'altronde espresso la sua assoluta ostilità al ritorno dei giovani europei in UK, un ritorno che a suo giudizio "reintrodurrebbe la libera circolazione delle persone bocciata dai sostenitori della Brexit". Non da meno Kemi Badenoch, leader del partito conservatore, che ci vede – Oddio! - l'anticamera di una "migrazione senza limiti".

In effetti Farage e Kemi Badenoch osteggiano un po' tutte le intese raggiunte il 19 maggio con l'odiata Europa, in particolare quella che concede agli europei (leggi francesi, olandesi e norvegesi) diritti di pesca a lungo termine nelle acque territoriali del Regno Unito. Il primo ha gridato al "tradimento" degli interessi nazionali e la seconda ha parlato di "resa". Anche l'ex-premier Boris Johnson, brexiter in capo alla pari di Farage, ha tuonato contro i frutti del vertice Ue-UK a Lancaster House come se il povero Starmer avesse svenduto ai biechi continentali l'argenteria di famiglia.

LaR

SM La Notizia LONDRA

ITALIANI DI SAIPEM CONTRIBUIRANNO A REGNO UNITO PIÙ VERDE

Saipem avrà un ruolo di primo piano nella decarbonizzazione del Regno Unito e cioè delle bonifiche necessarie per permettere al Paese un futuro "Net zero", non più inquinante: a fine aprile la società italiana si è aggiudicata da Eni, capofila del progetto Liverpool Bay CCS, un contratto di circa 520 milioni di euro per riconvertire nell'arco dei tre anni un impianto tradizionale di compressione e trattamento del gas a Point of Ayr, nel Nord del Galles, in una innovativa stazione di compressione elettrica di CO_2.

Questa riconversione consentirà lo stoccaggio permanente di CO_2 in giacimenti offshore esausti nella baia di Liverpool, a beneficio del polo industriale HyNet, situato in uno dei distretti industriali a più alto consumo energetico della Gran Bretagna.

Saipem fornirà l'ingegneria, l'approvvigionamento, la costruzione e l'assistenza al commissioning della nuova stazione di compressione elettrica di CO_2.

Il progetto genererà positive ricadute occupazionali, con oltre 1000 risorse locali impegnate nel periodo di costruzione e garantirà la riduzione delle emissioni dalle industrie del nord-ovest dell'Inghilterra e del Galles del Nord.

Con l'assegnazione di questo contratto, Saipem contribuirà a uno dei più avanzati progetti di cattura e stoccaggio del carbonio del Regno Unito, confermando il proprio posizionamento lungo l'intera catena del valore della CO_2. *LaR*

I musei funzionano alla grande per terapie anti-stress

Seguire un percorso di Mindfulness all'interno di un museo riduce l'ansia e lo stress del 25%; con l'Arteterapia, o partecipando a una visita guidata, il calo è del 20% circa. Lo indica una ricerca coordinata dall'Università di Milano- Bicocca.

Passeggiare tra i capolavori di un museo è già di per sé un'esperienza emotivamente coinvolgente. Ma oggi i musei fanno di più e diventano un luogo di cura contro l'ansia e lo stress, aprendo le loro sale ad attività come la Mindfulness, l'Arteterapia, le visite guidate e ad altre tecniche innovative.

La Mindfulness, una tecnica mentale che punta sulla capacità di concentrarsi sul presente, è risultata la più efficace soprattutto tra le persone in condizioni iniziali di elevata ansia e stress, con una riduzione di questi due fattori di quasi un quarto.

Effetti importanti sono prodotti anche dall'Arteterapia, con una riduzione di un quinto. Risultato di poco inferiore per le visite guidate, che hanno generato benefici indipendentemente dal livello iniziale di ansia e stress.

Non da meno le metodologie più innovative: così la Nature+Art, una strategia sperimentale che combina gli stimoli del patrimonio museale con quelli della natura, ha evidenziato una riduzione di circa il 15%, simile a quanto ottenuto con le Visual Thinking Strategies, discussioni guidate davanti a oggetti museali, e l'ArtUP (un metodo che da un lato fornisce approfondimenti culturali basati sulla storia dell'arte e sulla conoscenza delle vicende artistiche e dall'altro favorisce il dialogo sulla dimensione affettiva e psicologica che le opere d'arte suscitano in chi le fruisce).

La ricerca è stata condotta nell'ambito del progetto ASBA (Anxiety, Stress, Brain-friendly museum, Approach - Il museo alleato del cervello contro ansia e stress) e ha coinvolto più di 350 cittadini e decine di operatori museali nell'arco degli ultimi tre anni. Sono stati misurati i livelli di ansia e stress dei partecipanti all'inizio e alla fine di ogni incontro attraverso questionari standardizzati e strumenti quantitativi e qualitativi. Alcuni partecipanti hanno accettato la registrazione della propria attività elettro-corticale con un dispositivo BCI (Brain-Computer Interface) wireless indossabile, in grado di rilevare e registrare la frequenza dell'attività elettrica cerebrale per monitorare l'effetto dell'esperienza sul benessere psico-fisico.

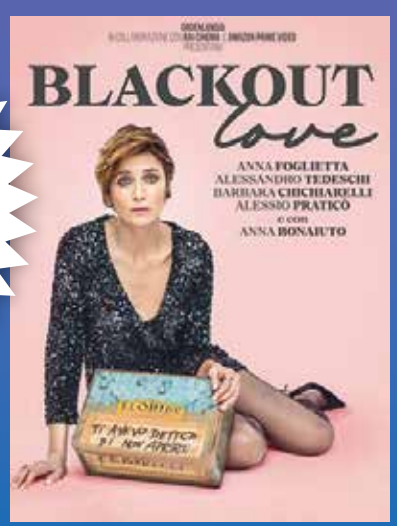
"Grazie alla pluralità di dati raccolti, siamo in grado di supportare l'ipotesi che il museo possa essere considerato un luogo privilegiato dove prendersi cura di sé stessi. Inoltre, si è visto come ogni tecnica generi esperienze uniche. In altre parole, l'arte e i musei non solo possono ridurre l'ansia e migliorare il benessere, ma possono farlo in molti modi diversi", ha commentato Claudio Lucchiari, docente di Psicologia all'Università Statale di Milano.

LaRedazione

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. Colleziona 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 terapista.

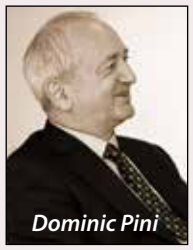
IL TUTTOFARE
Antonio sogna un contratto nel prestigioso studio del suo mentore, Salvatore "Toti" Bellastella: il principe del foro e il non plus ultra tra gli avvocati. Per lui, Antonio fa tutto: assistente, portaborse, autista e cuoco. Ma quando è giunto il momento di diventare socio dello studio, c'è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

DOMANDE ALL'AVVOCATO


Dominic Pini

Molestie sessuali in ufficio: quando il datore di lavoro ha torto (o ragione)

Egregio Avvocato

Sono amministratore delegato di una società di software nel settore della logistica e dei trasporti.

Circa due anni fa abbiamo organizzato un evento sociale in cui una nostra dipendente, Sandra, è stata vittima di un comportamento inappropriato da parte di uno dei nostri dirigenti.

L'episodio è stato visto da altri membri del personale e i tutti erano concordi nel ritenere che non fosse stato appropriato. Il dirigente si è scusato per il suo comportamento e Sandra sembrava aver lasciato perdere la questione e ha continuato a lavorare con noi. Mi risulta che lavorasse anche con il dirigente in questione e che avessero un buon rapporto di lavoro, come risulta dalle emails lavorative che si sono scambiati nel tempo.

Di recente, subito dopo Natale, Sandra ha presentato un reclamo relativo agli eventi (grievance) di due anni fa, affermando di essere rimasta traumatizzata da quanto accaduto. Dopo aver presentato questa rimostranza scritta, si è assentata dal lavoro con un certificato del medico che confermava la sua impossibilità a lavorare per il suo stato di salute mentale.

Abbiamo fatto una riunione in merito al reclamo (grievance hearing), riunione in cui è stato riconosciuto che gli eventi di due anni fa erano inappropriati e abbiamo accettato di mettere in atto regole e metodi di prevenzione più severi per gli eventi sociali organizzati dalla società e di attuare in generale una più robusta politica aziendale di non tolleranza in merito a molestie inappropriate sul posto di lavoro.

A seguito di questo incontro, Sandra si e' licenziata sulla base del fatto che non avevamo protetto i dipendenti sul posto di lavoro e che ciò costituiva una violazione del dovere implicito di fiducia tra datore di lavoro e dipendente (trust and confidence). Sandra sostiene di aver dovuto licenziarsi per colpa della società e pertanto ha citato in giudizio la società chiedendo un risarcimento danni (unfair dismissal). Potreste consigliarmi se può intentare davvero una causa con successo, dato che i fatti di cui si è lamentata risalgono a molto tempo fa?

Alfonso

Gentile Alfonso

Per questo tipo di terminazione del rapporto contrattuale di lavoro, la legislazione rilevante e' l'articolo 136 (1) (c) dell'Employment Rights Act del 1996, in base al quale la violazione da parte del datore di lavoro dell'implicito dovere di fiducia reciproca - che è alla base del contratto di lavoro - autorizza il dipendente a risolvere il contratto (si vedano i casi giurisprudenziali Morrow v Safeway Stores [2002] e Malik e altri v Bank of Credit & Commerce International SA [1998]).

Con la sua lettera di licenziamento, Sandra ha constatato la violazione di questo rapporto di fiducia da parte della società, in quanto il datore di lavoro ha omesso di fornire un luogo di lavoro sicuro, e questo le ha dato il diritto di risolvere il suo contratto. In altre parole, ha ripudiato il contratto di lavoro a causa della vostra violazione.

Tuttavia, la violazione del contratto si è verificata due anni fa e, continuando a lavorare per voi, ha confermato l'esistenza del contratto di lavoro e le è quindi preclusa la possibilità di sostenere ora che il contratto è stato risolto. Se la dipendente dovesse avanzare una richiesta di risarcimento danni nei vostri confronti, potrete difendervi affermando che il contratto non è stato risolto in quanto lei ha continuato a lavorare per voi e cosi ha confermato la continuità del contratto di lavoro.

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

Attenti al'IA generativa: indebolisce il nostro pensiero

Elisa Sgubin

A me è accaduto: rendermi conto di delegare sempre più compiti quotidiani agli algoritmi intelligenti. Scrivere gli auguri per le feste? Un messaggio standard, meglio lasciare la redazione a ChatGPT, Claude, e simili sistemi automatizzati.

Visionare un lungo e complesso rapporto? Perché preoccuparmene quando questi strumenti digitali possono riassumerlo e dare i punti chiave? Perfino i calcoli più semplici, che un tempo erano un allenamento mentale, ora sembrano tempo sprecato. Lasciare alle macchine pensanti le mansioni ripetitive è quasi un gesto di gentilezza verso una mente sovraccarica.

Molti di noi, alla ricerca di maggiore efficienza, hanno integrato l'intelligenza generativa nella propria routine quotidiana: ci fa risparmiare tempo, riduce lo sforzo e concede una tregua alle nostre menti, spesso affaticate dalla continua pressione di stimolazioni esterne.

Esistono dei rischi. Un numero crescente di ricerche evidenzia un effetto allarmante del demandare lavoro e compiti a questa competenza artificiale: si parla di erosione progressiva della nostra capacità di pensare.

Gli studi sono finora concordi: più affidiamo all'AI i compiti cognitivi, più tendiamo a delegare i nostri stessi processi di pensiero.

In termini psicologici, l'intelligenza artificiale sta diventando una stampella mentale. E proprio come una stampella fisica, se ci si appoggia troppo, i muscoli, e in questo caso, le facoltà mentali, si indeboliscono.

Tra gli effetti rilevati, è preoccupante come l'uso frequente degli assistenti digitali sia correlato negativamente alle competenze di pensiero critico, ovvero la capacità di analizzare, valutare e sintetizzare informazioni prima di prendere decisioni. Quando utilizziamo questi strumenti computazionali, spostiamo l'attenzione dall'elaborazione delle informazioni, alla semplice ricerca delle informazioni. Questa modifica, apparentemente minima, indebolisce la memoria, la capacità di risolvere problemi e l'autonomia decisionale.

Ancora più allarmante è il dato sui giovani tra i 17 e i 25 anni, che risultano particolarmente vulnerabili: cresciuti in un ambiente in cui l'AI è a portata di mano, ottengono punteggi più bassi nel pensiero critico rispetto ai coetanei che ne fanno un uso più moderato.

I predatori di questo declino cognitivo sono chiari. In ordine di impatto, occupa il primo posto la frequenza di utilizzo degli strumenti algoritmici: più elevata la frequenza, maggiore il rischio.

Influente è il livello di istruzione: un'istruzione più alta offre maggiore protezione dalla dipendenza.

Al terzo posto c'è l'assenza della lettura, di un pensiero profondo, il venir meno di discussioni critiche, la risoluzione di problemi complessi.

Alquanto insidiosa è la dipendenza da questi cervelli elettronici per le decisioni, chiedere consiglio all'AI su ogni aspetto quotidiano, ad esempio come interagire con i figli, come redigere un rapporto di lavoro, che polizza sanitaria scegliere.

Dare per scontato che l'intelligenza sintetica sia intrinsecamente positiva e un mezzo infallibile per risparmiare tempo è pericoloso: quanto più la consideriamo vantaggiosa, tanto più aumenta la possibilità di abusarne.

È allarmante il fatto che stiamo progressivamente disimparando a pensare, proprio nel momento in cui l'umanità avrebbe bisogno della massima lucidità per rimanere rilevante in un mondo del lavoro potenziato dagli algoritmi intelligenti.

Riconoscere la trappola di un uso eccessivo di questi sistemi porta a riflettere sul valore del proprio pensiero critico e sulla necessità di custodire il vantaggio, sempre più raro, di saper pensare in modo indipendente.

Una valida soluzione è porre un limite rigoroso all'uso dell'automazione cognitiva: utilizzarla solo per attività di supporto, come la correzione ortografica o la sintesi, e mai per pensare al posto nostro. Se un compito richiede analisi, giudizio o creatività, deve essere una nostra prerogativa.

Ma, ed è qui che la questione si complica, limitare l'uso dell'AI non basta. Se davvero vogliamo preservare e affinare le nostre capacità mentali, dobbiamo andare alla radice del problema: il sovraccarico dell'attenzione, che ci spinge a delegare tutto.

In un mondo iperconnesso, la nostra attenzione vive in uno stato di assedio permanente. Email, riunioni, notifiche dai social media, flussi infiniti di informazioni. Tutto frammenta il nostro focus in micro-unità scollegate. Non sorprende che ci si senta troppo stanchi per leggere un articolo complesso o scrivere un'email ben ponderata: i nostri cervelli sono sovrastimolati, affaticati, e cercano ovunque una scorciatoia.

Limitare l'uso degli assistenti algoritmici non basta: per non perdere la nostra capacità di attenzione e riflessione, serve uno sforzo consapevole e continuo. Dobbiamo riabituarci alla concentrazione, altrimenti l'automazione intelligente ci sembrerà sempre l'opzione più semplice e immediata, mentre il pensare continuerà ad apparire faticoso e ingombrante.

Può aiutare la pratica dell' "Attentino Detox", brevi periodi di disconnessione intenzionale per ricostruire la capacità di concentrazione profonda. Per una settimana si stabiliscono dei confini rigidi: niente social media, niente navigazione superflua, niente multitasking. Ci si concentra su un compito alla volta, si leggono libri reali, partecipando a conversazioni estese e riflessive.

Dopo una pausa rigenerativa, leggere non è più faticoso, analizzare le informazioni diventa stimolante, scrivere testi complessi torna a essere un piacere. La mente, liberata dalla distrazione costante, è sveglia e ritorna uno strumento potente, come dovrebbe essere.

Il vero ostacolo nel nostro mondo frenetico e iper-accelerato è trovare il tempo per rimanere attenti su una sola attività: quasi impossibile. Costruire una routine che protegga la salute cognitiva richiede non solo intenzione, ma anche costanza e impegno per fare fronte alla pressione sociale del "fare sempre di più, sempre più velocemente". La vita moderna ci vede testimoni di un paradosso: per restare 'intelligenti', creativi e rilevanti, dobbiamo rallentare, proprio mentre tutto intorno a noi accelera.

Ogni volta che siamo tentati di lasciare che le macchine pensino al posto nostro, dovremmo fermarci a riflettere: lo stiamo facendo perché il compito è davvero meccanico, oppure perché ci manca la pazienza di pensare? Se è la seconda, allora è il momento di riprendere il controllo e affrontare il compito in prima persona, anche se può risultare scomodo, e spesso, anzi quasi sempre, più lento. Ma è il tipo giusto di lentezza, quella che rafforza la mente invece di logorarla.

Alla fine, il vero rischio dell'intelligenza sintetica non è che pensi meglio di noi, è che, poco a poco, ci porti a dimenticare come si pensa.

(Per approfondimento: *https://www.psypost.org/ai-tools-may-weaken-critical-thinking-skills-by-encouraging-cognitive-offloading-study-suggests/*)

B ITALIAN.
Be Italian Catering, a taste of real Italian flavours at your events.
info@beitaliancatering.com - www.beitaliancatering.com - T. +44 (0)20 35423604

WWW.CHANGEMYMIND.CO
Veronica Gioscia
Counselling Psychologist
HCPC & BPS accredited
www.changemymind.co

SM La Notizia LONDRA

Comprare Bitcoin? *Fatelo con investimenti graduali anti-volatilità*

Gilberto Basti

Bitcoin, la prima criptovaluta al mondo, continua a catturare l'attenzione degli investitori globali mentre si prepara a vivere quello che molti esperti definiscono un anno cruciale.

Con previsioni che indicano possibili rialzi straordinari nel 2025, è fondamentale comprendere cosa sia realmente Bitcoin, come si sia evoluto e quali opportunità e rischi presenti per gli investitori.

Bitcoin è una valuta digitale decentralizzata creata nel 2009 da una persona o gruppo di persone sotto lo pseudonimo di Satoshi Nakamoto. A differenza delle valute tradizionali controllate dalle banche centrali, Bitcoin opera su una rete peer-to-peer basata sulla tecnologia blockchain, un registro distribuito che garantisce trasparenza e sicurezza delle transazioni.

Il sistema Bitcoin si basa su alcuni principi fondamentali: la scarsità programmata (con un limite massimo di 21 milioni di bitcoin), la decentralizzazione (nessuna autorità centrale lo controlla) e la trasparenza (tutte le transazioni sono registrate pubblicamente). Ogni bitcoin può essere suddiviso in 100 milioni di unità più piccole chiamate satoshi, rendendo possibili microtransazioni.

Il percorso di Bitcoin è stato caratterizzato da una volatilità estrema e da crescite esponenziali. Nel 2010, il primo acquisto documentato con bitcoin riguardava due pizze pagate 10.000 bitcoin (oggi del valore di centinaia di milioni di dollari). Da allora, la criptovaluta ha attraversato diversi cicli di boom e bust.

Il 2017 ha segnato il primo grande boom mediatico, con Bitcoin che ha raggiunto quasi i 20.000 dollari prima di crollare. Il 2020-2021 ha rappresentato un punto di svolta decisivo: l'adozione istituzionale da parte di aziende come Tesla, MicroStrategy e Square, insieme all'approvazione dei primi ETF su Bitcoin, ha portato la criptovaluta a superare i 69.000 dollari nel novembre 2021.

Il 2024 ha rappresentato un anno di maturazione, con Bitcoin che ha superato per la prima volta la soglia psicologica dei 100.000 dollari, consolidando la sua posizione come asset class legittima nel panorama finanziario globale.

Gli analisti sono particolarmente ottimisti per il 2025, con previsioni che variano da 125.000 a oltre 180.000 dollari per bitcoin. VanEck prevede un possibile "doppio picco", con Bitcoin che potrebbe raggiungere circa 180.000 dollari nella prima metà dell'anno.

Le proiezioni a lungo termine sono ancora più ambiziose. ARK Invest ha aggiornato le sue previsioni per il 2030, proiettando scenari che vanno da circa 300.000 dollari nel caso pessimistico fino a 1,5 milioni di dollari nello scenario più ottimistico.

Questi rialzi potrebbero essere alimentati da diversi fattori: i continui flussi negli ETF spot su Bitcoin e la possibilità che gli Stati Uniti adottino una riserva strategica di bitcoin.

Per chi desidera investire in Bitcoin, esistono diverse opzioni. L'acquisto diretto può avvenire attraverso exchange di criptovalute come Binance, Coinbase o Kraken, dove è possibile comprare frazioni di bitcoin anche con importi minimi. Gli investitori possono anche optare per ETF su Bitcoin, disponibili sui mercati tradizionali, che offrono esposizione senza la necessità di gestire wallet digitali.

Il timing degli investimenti in Bitcoin richiede attenzione particolare. La criptovaluta segue spesso cicli di quattro anni legati al "halving" (dimezzamento della ricompensa per i miner), che storicamente ha preceduto importanti rialzi. L'ultimo halving è avvenuto nel 2024, suggerendo che il 2025 potrebbe essere un anno favorevole.

Gli esperti consigliano un approccio di investimento graduale (dollar-cost averaging) piuttosto che investimenti una tantum, per ridurre l'impatto della volatilità. È fondamentale investire solo ciò che si può permettere di perdere e considerare Bitcoin come parte di un portafoglio diversificato.

Bitcoin offre diversi vantaggi unici. Come riserva di valore digitale, presenta caratteristiche simili all'oro ma con vantaggi tecnologici: è facilmente trasportabile, divisibile e verificabile. La sua scarsità programmata lo protegge dall'inflazione, rendendolo attraente in periodi di politiche monetarie espansive.

L'adozione istituzionale crescente legittima Bitcoin come asset class, mentre la sua natura decentralizzata offre indipendenza dai sistemi finanziari tradizionali. Per gli investitori italiani, Bitcoin può rappresentare una copertura contro l'instabilità economica e una diversificazione internazionale del portafoglio.

Tuttavia, Bitcoin presenta rischi significativi che non possono essere ignorati. La volatilità estrema può causare perdite sostanziali in brevi periodi. Il mercato delle criptovalute rimane largamente non regolamentato, esponendo gli investitori a potenziali frodi e manipolazioni.

I rischi tecnologici includono la perdita di chiavi private (che comporta la perdita definitiva dei fondi), attacchi informatici agli exchange e possibili vulnerabilità del protocollo. Dal punto di vista regolamentare, possibili restrizioni governative potrebbero impattare negativamente sul valore di Bitcoin.

L'impatto ambientale del mining di Bitcoin, seppur in miglioramento con l'adozione di energie rinnovabili, rimane una preoccupazione per molti investitori attenti alla sostenibilità.

Bitcoin si è evoluto da esperimento tecnologico a asset finanziario riconosciuto, con previsioni che suggeriscono ulteriori crescite significative. Tuttavia, investire in Bitcoin richiede educazione, cautela e una strategia ben definita. Chi decide di includerlo nel proprio portafoglio dovrebbe farlo con consapevolezza dei rischi e delle opportunità, mantenendo sempre un approccio bilanciato e informato.

Il 2025 potrebbe rappresentare un anno decisivo per Bitcoin, ma solo il tempo dirà se le previsioni ottimistiche si realizzeranno in un mercato che continua a sorprendere investitori e analisti di tutto il mondo.

Emozioni forti, come gestirle al meglio?

Veronica Gioscia

Quando sentiamo emozioni forti di solito tendiamo a condividerle con gli altri. Ma delle ricerche recenti hanno messo in evidenza un fenomeno curioso. Le persone che tendono a condividere emozioni difficili, dolorose o imbarazzanti con amici intimi lo fanno perché' hanno fiducia in loro e vorrebbero che mantenessero il segreto. A loro volta gli amici che ascoltano vengono influenzati dalle emozioni e dai segreti confessati, con il risultato che anche loro vorranno condividere questa esperienza. Si può creare un effetto paradossale, più il segreto è fonte di forti emozioni negative e più probabilità ci saranno che gli amici sentiranno la necessità di condividerlo, creando situazioni di ulteriore imbarazzo o di dispiacere.

D'altronde siamo animali sociali e per esempio ridere di uno spettacolo divertente in due raddoppia le risate, che sono contagiose. Ma lo stesso spettacolo con un amico musone si dimezza il piacere.

Condividere un segreto può essere un'esperienza che da' grande sollievo. E ricevere un segreto fa sentire speciali e crea un legame forte. Conoscere un segreto può trasformare la relazione in qualcosa di speciale… oppure essere un assoluto disastro! La formula giusta per gestire i segreti tra amici, amanti e nelle relazioni personali è l'equilibrio. Dovrebbe essere una attività reciproca che rinforza la fiducia. Il problema sorge quando una sola parte diventa il ricettacolo delle confidenze dell'altro, si corre il pericolo che quella persona diventi anche il soggetto di tutte le proiezioni dell'altro. Smette insomma di essere l'amico, l'amante o il partner per diventare uno specchio di idealizzazioni e/o denigrazioni.

Se avete un segreto insopportabile o una litania di segreti più o meno lunga è meglio affidarsi ad un professionista. Perché lo psicologo ha una formazione. Per esempio, è in una posizione di relativa neutralità, non mette necessariamente in dubbio il contenuto di ciò che gli viene confidato ma nello stesso tempo non ci crede ciecamente. Non tutti sanno che esiste una tecnica molto semplice per identificare storie non veritiere. Basta chiedere di raccontare lo stesso segreto o storia partendo dalla fine, a ritroso. Il 60% delle volte è possibile notare incongruenze o salti temporali o logici. Inoltre, lo psicologo ha la competenza per gestire le proiezioni, invitando il cliente a capire meglio i processi di idealizzazione o denigrazione. Ma soprattutto lo psicologo non vi perseguiterebbe mai con i suoi di segreti e non potrà, fatte pochissime eccezioni, mai divulgarli.

Perché le supermodelle non sorridono più?

Ricordate i sorrisi delle famose fotomodelle degli Anni '90? Naomi Campbell, Cindy Crawford e Claudia Schiffer, per citare le più rinomate? Probabilmente no. Facevano tanto 'Anni Novanta' e con il loro ritiro è scemato fino a scomparire anche il sorriso in passerella, dando invece esca al look della 'controllata sofferenza'…

Da allora, come hanno fatto notare in molti, domina la cupezza. Le modelle professionali sorridono il meno possibile — paiono tutte di stare pensando a un difficile appunto con il dentista dopo — non tanto per dimostrare che la fashion sia una cosa seria, quanto perché, a un certo punto, le case di moda si sono convinte che i potenziali clienti guardassero più ai 'personaggi' che ai vestiti che portavano e allora alle modelle è stato chiesto di 'abbassare la fiamma'…

E facile sottovalutare l'industria della moda, ma la fashion è invece molto importante, al punto che, per l'anno in corso, le proiezioni parlano di vendite globali sull'ordine di US$880,91 miliardi. Si va, in somma, per il 'trilione' di dollari l'anno. Una misura meno allegra dell'impatto del settore viene dalla Banca Mondiale che calcolò già nel 2019 che la fashion fosse allora responsabile del 10% delle emissioni inquinanti di carbonio sul pianeta, più di tutta l'aviazione e le spedizioni marittime messe insieme…

Ma l'impatto della comunicazione della moda va oltre l'ecologico o il 'meramente' economico. Influisce anche sulle persone normali che assorbano aspetti della maniera di porsi delle modelle. Quando le modelle hanno cominciato a sorridere di meno, anche il pubblico ha fatto altrettanto, come hanno dimostrato delle analisi delle foto personali che appaiono su Facebook, sempre più 'moggie'. Ci sono però indicazioni che il sorriso tenti timidamente di riaffacciarsi, che il fondo sia stato toccato. Anche la cupezza ha un limite, come si vede nell'immagine qui sopra — del fotografo T. Leish per Pexels. Che altro si deve fare con la 'coppia felice'? Metterla nella bara? Siamo a 'peak tristezza' e in mancanza d'altro si deve tornare al sorriso prima o poi...

James Hansen

AMORE E DINTORNI

Rubrica a cura di Gianna Vazzana
notiziedalcuore@gmail.com

My Boyfriend Got My Best Friend Pregnant, How to Trust Again?

Nicoletta writes:
My last relationship ended when my boyfriend got my best friend pregnant. She was like a sister to me — we had been inseparable since middle school. He was the man I thought I would spend my life with: I had already chosen the wedding dress, and the reception hall was booked. I couldn't wait to become his wife. Instead, now the two of them are playing happy family, and I've had to heal my wounds alone. I managed to get over it, but I no longer know how to trust. I'm too afraid of feeling that excruciating pain again. I don't let anyone in. Will I ever be able to trust again?

Dear Nicoletta,
Let me start by saying: I'm sorry.
What you've been through is one of the most painful experiences when it comes to relationships. Not only have you lost the man you loved, but also the person you considered closer than a sister — she should have been there helping you through the heartbreak: staying up late, eating pizza, drinking wine, and watching romantic comedies to get you through it.
Instead, you ended up alone. And now, after being betrayed by those you trusted blindly, how can you ever be sure you won't fall into the same trap again?
I'm so sorry to be the one to break this news to you, but the truth is: you can't. Unfortunately, if you were hoping I could provide the correct formula to guarantee you'll never be hurt again, I'm afraid you'll be disappointed.
Of course, there are signs to help you spot who's genuinely interested and who isn't. Pay attention to who shows up for you, who wants to truly know you, who supports you and cheers you on. But even then, there are no absolute guarantees.
So what do we do? We look somewhere else, because trust cannot be fully explained or controlled by logic alone. Trust is something that goes beyond reason — and it requires a leap of faith.
If you think about it, trust and faith are essentially the same thing. In Fear and Trembling, Søren Kierkegaard describes faith as a "leap" — a movement of reason towards the unknown. Whether you believe in the literal story or not, it offers us a powerful metaphor for what it means to trust when everything in us is afraid.
To help us understand this concept, Kierkegaard tells the story of Abraham and Isaac.
In the Bible, we learn that Abraham was an old man, to whom God had granted the greatest gift: a son. One day, God asks him to make an unimaginable sacrifice: to take his son Isaac to Mount Moriah and offer him in sacrifice.
Abraham's heart is shattered by pain for the unthinkable task, but he doesn't hesitate. He sets out on the journey and prepares to make the sacrifice. Though this act seems horrendous from any rational or ethical standpoint, Abraham obeys, driven by a faith that goes beyond logic — a faith that somehow, he would not lose his son.
Right up until the last moment, when he raises the knife above his son, Abraham continues to believe. He believes that God will not betray him. And indeed, at the very last second, God stops him. Isaac is saved.
Abraham is what Kierkegaard calls a knight of faith: not a blind fanatic, but a man capable of believing the impossible when all hope seems lost.
The knight of faith is someone who, even when faced with the absurd, chooses to believe that love, life, and what he holds most dear can be restored — even when reality screams the opposite.
He is a living paradox: in his heart, he knows he must let go, but he keeps loving and hoping as if he will lose nothing. Not because he is oblivious to suffering, but because he has learned to face it without closing himself off to grace.
But knights of faith are exceedingly rare — so rare that Kierkegaard admits he never met one himself.
And now I ask you to strive, as much as is humanly possible, to become this rare figure — whom we will call a knight of trust: trust in love.
Not trust in every person you meet, but in Love itself — in the possibility that it might return to you, transformed, pure, beautiful, and joyful, despite having abandoned you in the past.
And if it had been necessary for that love to leave you, to make space for a deeper, truer, more mature love?
I ask you to open your heart — not blindly, but with care, noticing who deserves it and who does not.
Knowing that only by opening yourself to the risk of pain can you truly love again.
In Manon, Ballerina, Antoine de Saint-Exupéry writes:
"Of course, you will hurt me. Of course, I will hurt you. Of course, we will hurt each other. But that is the condition of existence itself. To become spring means accepting the risk of winter. To become presence means accepting the risk of absence."
You cannot love someone, make them a presence in your life, without accepting the risk that the presence you cherish might become an absence.
We have only one choice: to open ourselves to the possibility of suffering while experiencing the joy of love, or to suffer longing for love without the courage to open ourselves to it.
Will your next story have a happy ending? Perhaps. Or maybe it will be another lesson you need in order to grow.
That's the paradox. Love does not ask you to erase the past — it asks you to believe in it, despite the past.
And that is the leap you must take.
If you have a question you'd like to see published in this column, feel free to email me at 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*. I'd be happy to support you on your journey.

I GIOVANI MOLLANO LE APP DI DATING

Mentre gli adulti sono convinti che le nuove generazioni trovino l'amore (o affini) sulle App di incontri, la generazione Zeta le ha già mollate da un pezzo. Non è un caso che Tinder, forse la più nota, in borsa stia annaspando dopo le quotazioni record del periodo post pandemico.

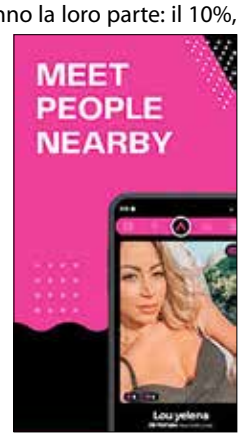
Questo trend mondiale è arrivato anche in Italia, come indica un sondaggio che ha riguardato un campione di 2.500 ragazze e ragazzi tra i 14 e i 25 anni: i giovani di oggi hanno sempre più voglia di tornare a una dimensione autentica e sempre meno desiderano rapporti virtuali, anche in amore.

Un dato su tutti: circa 4 su 10 hanno conosciuto l'attuale compagno o compagna - o comunque la maggior parte degli amori passati - tra i banchi di una scuola o di un'università. Ma, più in generale, la GenZ non cerca più un potenziale partner attraverso uno schermo.

Cosicché le App di dating perdono quota tra i giovanissimi, rimanendo di fatto appannaggio quasi esclusivo dei Millennials. Quasi 9 giovani su 10 non le hanno mai utilizzate. E solo il 3% delle persone attualmente impegnate in una relazione hanno conosciuto il proprio partner in questo modo. Alla base di questa fuga dall'online - almeno in ambito sentimentale - c'è principalmente la percezione negativa che i giovani hanno di questi sistemi: ben 1 su 2 li ritiene poco utili al fine di trovare l'amore e quasi 1 su 3 addirittura pericolosi.

Scuole e università sono dunque i luoghi principali in cui scatta il colpo di fulmine. Ma non sono gli unici: il 17% degli intervistati ha incontrato l'amore grazie agli amici, che hanno vestito i panni di Cupido, mettendo in contatto i due innamorati.

Anche i luoghi in cui si passa il tempo libero, però, fanno la loro parte: il 10%, ad esempio, ha conosciuto il partner in discoteca, a una festa o in una sala giochi; il 9% per la strada, in piazza o ai giardinetti. Completano la geografia dei luoghi dell'amore le parrocchie (7%) e quelli in cui si pratica sport (4%). Insomma, ovunque fuorché nel mondo digitale: appena il 14% ha trovato qui l'attuale partner sommando complessivamente coloro (11%) che hanno conosciuto l'attuale partner online - tra forum, social e gaming - e quelli (3%) con App di dating o incontri.



Tornando alla fuga dalle App, l'unico segmento che sembra dimostrare una timida propensione verso il dating online è quello maschile: quasi 2 ragazzi su 10 - dato doppio rispetto alla media - hanno provato almeno una volta le piattaforme di incontri. *LaR*

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

SM La Notizia LONDRA

COME DIFENDERSI DALLE "FRODI ROMANTICHE" *(IN FORTE AUMENTO)*

Hai mai sentito parlare di truffe sentimentali? Anche conosciute come love fraud o romance scam, sono un rischio emergente in una società iperconnessa e in cui sempre più persone cercano online l'anima gemella. Funzionano così: il truffatore si finge l'anima gemella perfetta, conquista la fiducia della vittima e poi... zac! Arriva la richiesta di soldi, regali o informazioni bancarie.

Ovviamente, la storia d'amore si rivela una farsa e il denaro svanisce nel nulla. E no, non ci sarà mai un primo appuntamento.

Secondo una ricerca condotta da ING, banca pioniera nel digital banking, in collaborazione con YouGov Italia, un italiano su due ha avuto almeno un'esperienza di contatto da una persona sconosciuta che cercava di instaurare un rapporto affettivo online a scopo finanziario. Le donne sono le più consapevoli del fenomeno rispetto agli uomini, infatti ne hanno sentito parlare più spesso (65% contro 47%) e inoltre il 75% degli italiani ha sentito parlare di persone truffate da qualcuno che si fingeva una celebrità.

Ma quanto è diffuso il fenomeno? I dati parlano chiaro: le truffe romantiche sono in costante aumento.

I segnali d'allarme più lampanti sono la richiesta di soldi per emergenze improvvise (80%), storie drammatiche (64%), l'evitare videochiamate e perfino incontri dal vivo (63%).

Il romance scam è solo una delle strategie di attacco dell'ingegneria sociale utilizzata dai truffatori informatici che sfruttano le emozioni, le caratteristiche e i comportamenti fondamentali delle persone per raggiungere i propri scopi che hanno sempre una ricaduta finanziaria. I truffatori possono assumere qualsiasi ruolo e fingere di essere una persona fidata o vicina alla vittima (amico, parente, collega, datore di lavoro e così via) oppure un'istituzione rispettabile (banca, autorità pubblica, azienda e così via).

È quindi importante sviluppare una cultura della verifica, riassumibile in 10 consigli pratici elaborati dagli esperti per non cadere in una romance scam e in una truffa finanziaria:

1.Diffida di chi ti dichiara amore eterno dopo pochi messaggi.

2.Attento a profili troppo perfetti (sembrano usciti da un film?).

3.Se non vuole mai fare una videochiamata, grosso campanello d'allarme!

4.Mai inviare denaro a chi non hai mai incontrato di persona.

5.Occhio alle storie strappalacrime per chiederti aiuto economico.

6.Controlla le foto del profilo: una ricerca inversa su Google può smascherare i fake.

7.Proteggi i tuoi dati: non dare mai a nessuno, ma davvero a nessuno, password o codici bancari. Sono personali!

8.Se è troppo bello per essere vero, probabilmente vero non è: i soldi facili non esistono.

9.Segnala profili sospetti alle piattaforme di dating.

10.Cultura della verifica: ricontatta tu la persona che ti chiede soldi se la conosci, così da smascherarla. *LaR*

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

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

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

Centaurea minore,

"fiele della terra"
in aiuto a digestione

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

Nome scientifico: *Centaurium erythraea Rafn, 1800*
Sinonimi: *Centarium minus, Erythraea centaurum* Pers, *Gentiana eentaurium L.*
Nome comune: *Centaurea minore*
Nome popolare: cacciafebbre, erba china, granella, santaurea
Famiglia botanica: *Gentianaceae*

Pianta erbacea annuale, biennale, dal portamento eretto e cespuglioso, che può raggiungere un'altezza compresa tra i 10 e i 50 cm, raramente fino a 70 cm. La centaurea minore puo' variare nel colore dei fiori, nelle dimensioni e nella ramificazione a seconda delle condizioni climatiche e del tipo di terreno. Ne esistono diverse sottospecie che si differenziano nelle foglie, nei fiori ed anche nel fusto. In Italia la più diffusa è *Centaurium erythraea* Rafn subsp. *Erythraea.*

Centaurium erythraea è dotata di un fittone (apparato radicale centrale) sottile ma profondo, che le consente di sopravvivere anche in terreni poveri ed aridi. I suoi fusti -sottili, eretti e glabri- sono tetragoni (a quattro spigoli) e risultano molto ramificati nella parte superiore, con i rami ravvicinati tra loro. Un elemento distintivo della pianta è la disposizione a rosetta delle foglie basali, di un colore verde chiaro e dalla forma ovato-appuntita, simile a quella di altre specie appartenenti alla stessa famiglia botanica. Le foglie cauline, ovvero quelle presenti lungo il fusto, sono invece piccole, strette e sessili. In generale, tutte le foglie si presentano glabre e con un margine intero. Da maggio a settembre, questa pianta produce piccoli fiori dal colore variabile: dal rosa pallido a tonalità più intense, fino al lilla, e raramente al bianco. Si tratta di fiori dall'aspetto delicato, con una profumazione non particolarmente intensa, ma comunque in grado di attirare numerosi insetti impollinatori grazie ai colori vivaci e alla presenza di nettare. I frutti sono delle capsule contenenti piccoli semi

scuri, che fuoriescono a maturità.

Origine. La centaurea minore è una specie eurasiatica, diffusa in tutta Europa (Italia compresa), in Asia Occidentale e nel Nord Africa. Si è perfino naturalizzata in Australia ed in America Settentrionale.

Habitat. Cresce molto bene a partire dalle zone costiere fino a quelle submontane, prediligendo luoghi soleggiati e terreni asciutti, anche poveri o calcarei. Colonizza facilmente prati aridi e campi sfalciati, margini dei boschi, pascoli magri e terreni abbandonati.

Parti usate. Le sommità fiorite vengono principalmente impiegate in fitoterapia. Nel periodo di massima fioritura (maggio-luglio), si procede al taglio della pianta a pochi centimetri da terra. Successivamente, la pianta - comprese le sue sommità fiorite - viene fatta essiccare all'ombra. Una volta essiccata, dopo circa un paio di settimane, viene conservata in recipienti ermetici, al riparo dalla luce e dall'umidità, per preservare i principi attivi, particolarmente sensibili.

Principi attivi. La centaurea minore, in particolare le sue sommità fiorite, è tra le piante più ricche di sostanze amare, soprattutto secoiridoidi come il gentiopicroside. Contiene inoltre flavonoidi, tracce di alcaloidi (come la genzianina), oli essenziali, acido caffeico, xantoni e tannini.

Proprietà ed usi. *Centaurium erythraea* è considerata una pianta medicinale tradizionalmente utilizzata come rimedio febbrifugo, cicatrizzante ed amaro-tonico. Già nota in epoca antica, veniva impiegata per trattare i disturbi dello stomaco, le febbri intermittenti e come tonico generale per l'organismo indebolito. Gli antichi romani l'avevano soprannominata "fiele della terra" per il suo gusto molto amaro. Le sostanze amare sono responsabili dell'effetto amaricante ovvero stimolano i recettori del gusto e, per riflesso, aumentano la secrezione dei succhi gastrici e biliari. Più precisamente, questo meccanismo favorisce la digestione, attenua il senso di pesantezza post-prandiale (dopo i pasti) e contribuisce a stimolare l'appetito, risultando utile in tutti quei disturbi gastrici legati all'atonia gastrointestinale (ridotta motilità intestinale). Questa condizione si manifesta non solo con difficoltà digestive, ma anche con inappetenza, dispepsia dolorosa accompagnata da meteorismo ed insufficienza epatica. Quindi, la centaurea comune esercita proprietà antinfiammatorie, aperitive, carminative, depurative, digestive, epatoprotettrici e febbrifughe. A contribuire a questi effetti non sono solo le sostanze amare, ma l'attività sinergica di tutti i suoi componenti. Per esempio, i flavonoidi e i xantoni svolgono un'azione antiossidante, gli alcaloidi conferiscono un blando effetto tonico-stimolante, gli oli essenziali apportano proprietà aromatiche e antispasmodiche mentre i tannini le attribuiscono proprietà astringenti e lievemente antinfiammatorie.

In fitoterapia si possono preparare decotti, infusioni od una tintura madre dalle sommita' fiorite ed essiccate. Per esempio, si possono preparare degli infusi dalla funzione digestiva. Si puo' versare 1g delle sommita' fiorite in 100 ml d'acqua bollente. Poi, si spegne il fuoco e si lascia in infusione per circa 5 minuti. Si consiglia di bere una tazza di questo infuso dopo i pasti.

Controindicazioni. Questa pianta è sconsigliata alle donne in gravidanza o in allattamento. Anche i soggetti affetti da ulcera peptica o gastrite acuta dovrebbero evitarla. Inoltre, non è da assumerla in caso di ipersensibilita' ai principi attivi.

Curiosità. Il nome latino del genere *Centaurium* ha origini riconducibili al centauro Chirone, figuramitologica greca legata al mondo della medicazione e delle erbe officinali, di cui era un profondo conoscitore. Secondo la leggenda, Chirone si servì di questa pianta per curare una ferita al piede, inflittagli per errore da Ercole, che lo aveva colpito con una freccia avvelenata dal sangue dell'Idra di Lernai. Il termine *erythraea*, invece, deriva dal greco *erythros*, che significa "rosso", e si riferisce al colore rosato o rossastro dei suoi piccoli fiori. La centaurea minore è anche uno dei 38 rimedi floreali scoperti da Edward Bach, il quale osservò che, in natura, questa pianta tende a farsi "soffocare" dalle altre, come se avesse timore di reclamare spazio per sé. I suoi fiori, inoltre, si aprono solo in condizioni favorevoli (come alla luce del sole). Per questo motivo, Bach la associò alle persone eccessivamente servizievoli o incapaci di dire "no".

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

BAMBINI, ECCO LE "6 A" PER CRESCERLI BENE

La salute dell'adulto si costruisce fin dall'infanzia. Le buone abitudini acquisite nei primi anni di vita sono un vero e proprio elisir che protegge nel tempo, contribuendo a prevenire molte malattie croniche dell'età adulta.

E per aiutare famiglie, educatori e pediatri a orientarsi, la Società Italiana di Pediatria (SIP) propone una formula chiara ed efficace: le 6 A, sei azioni fondamentali per favorire la crescita sana di bambini e adolescenti e migliorare la qualità della vita anche da grandi.

"Investire nella prevenzione fin dall'infanzia significa agire sulle cause che, negli anni, portano allo sviluppo delle più comuni malattie dell'età adulta come obesità, diabete, tumori e patologie cardiovascolari. È ormai evidente che i comportamenti salutari acquisiti da piccoli si riflettono sull'intero arco della vita, generando benefici per la persona e per la collettività. Per questo è essenziale agire presto, perché bambini più sani oggi saranno adulti più sani domani", dichiara il presidente della Società Italiana di Pediatria Rino Agostiniani.

Ecco le 6 A da seguire fin da piccoli per vivere in salute anche da grandi:

1 - Allattamento al seno - Il latte materno è il miglior alimento per il neonato: rafforza il sistema immunitario, favorisce lo sviluppo del cervello e protegge da obesità e malattie croniche future. Allattare al seno nei primi mesi di vita è un investimento prezioso per la salute a lungo termine. L'Oms raccomanda l'allattamento esclusivo al seno per i primi sei mesi di vita.

2 - Alimentazione corretta - Adottare una dieta equilibrata è essenziale per la salute. Segui i principi della dieta mediterranea: tanta frutta, verdura, legumi, cereali integrali, olio d'oliva e poca carne rossa. Riduci gli alimenti confezionati e le bevande zuccherate. Non saltare mai la prima colazione e punta su pasti vari, semplici ed equilibrati. La SIP propone la Piramide alimentare transculturale, uno strumento educativo che integra alimenti tipici di diverse culture, promuovendo varietà e inclusione nelle scelte alimentari.

3 - Attività fisica quotidiana - L'attività motoria regolare è fondamentale per lo sviluppo fisico e mentale. L'OMS raccomanda per bambini e adolescenti (5-17 anni) almeno 60 minuti al giorno di attività fisica moderata o vigorosa. La SIP ha ideato la Piramide dell'Attività Fisica, che incoraggia movimento quotidiano (come camminare o andare in bici), gioco attivo, sport settimanali.

4 - Attenzione agli schermi - Le Raccomandazioni SIP sull' uso degli schermi prevedono di evitare l'uso di smartphone e tablet nei bambini al di sotto dei 2 anni; limitarlo a massimo 1 ora al giorno per i bambini tra i 2 e i 5 anni; e non più di 2 ore al giorno per quelli tra i 5 e gli 8 anni. È inoltre consigliato evitare l'uso di dispositivi durante i pasti e prima di andare a dormire per non interferire con le abitudini alimentari e il sonno. Ma soprattutto, i genitori dovrebbero dare il buon esempio e non usare il cellulare come babysitter.

5 - Abitudini di sonno - Un riposo adeguato è essenziale per il benessere dei bambini. L'American Academy of Sleep Medicine fornisce le seguenti indicazioni sulla durata del sonno: neonati (0-3 mesi): 14-17 ore al giorno, lattanti (4-12 mesi): 12-16 ore al giorno, inclusi i sonnellini, bambini (1-2 anni): 11-14 ore al giorno, inclusi i sonnellini; prescolari (3-5 anni): 10-13 ore al giorno, inclusi i sonnellini; scolari (6-12 anni): 9-12 ore al giorno; adolescenti (13-18 anni): 8-10 ore al giorno. Garantire un ambiente tranquillo, una routine serale rilassante e limitare l'esposizione agli schermi prima di dormire sono alcune delle regole per un buon sonno.

6 - Aderenza alle vaccinazioni - Le vaccinazioni sono uno strumento cruciale di prevenzione contro numerose malattie infettive. Seguire il calendario vaccinale nazionale e aderire alle campagne di immunizzazione raccomandate contribuisce a proteggere sia il singolo individuo che la collettività, prevenendo la diffusione di patologie potenzialmente gravi. Per maggiori informazioni rivolgersi al pediatra curante.

LaR

PIERDAVIDE CARONE CANTA A KING'S CROSS

Pierdavide Carone, uno degli ultimi veri cantautori italiani, è approdato a Londra, allo storico locale Scala a King's Cross, per un set unplugged all'interno dell'evento Spaghetti Disco organizzato da Gotobeat con la collaborazione di Complitaly TV.

Pierdavide ha iniziato la sua carriera nel mondo della musica con il programma "Amici" dove si è classificato terzo ed ha vinto il premio della critica. Una pietra miliare importante nella sua carriera fu quando Lucio Dalla lo volle sul palco di Sanremo per cantare insieme il brano "Nani'" che arrivò quinto nel 2012. Un brano scritto dall'allora ventiduenne Pierdavide Carone per Valerio Scanu trionfa al Festival di Sanremo 2010.

Dopo la sua recentissima vittoria al programma RAI "Ora o mai più", dove ha cantato in coppia con Gigliola Cinquetti, e' stato anche concorrente al San Marino Song Contest 2025 vincendo il Premio della Critica per la miglior canzone con "Mi vuoi sposare?".

Il mini concerto a Londra, dove lo scorso 7 giugno Carone ha cantato alcune delle sue canzoni piu' famose, con le immancabili "Di Notte", "Ti Vorrei" "Non ce l'ho con te" e "Mi vuoi sposare?", ha entusiasmato i presenti che durante l'esibizione, hanno cantato insieme a Pierdavide.

Dopo il concerto, il cantautore ha parlato di questa esperienza, faticosa ma bellissima, con un qualcosa di surreale, cantando in italiano, circondato da tantissimi italiani e quindi sentendosi a casa, ma poi guardandosi intorno, realizzare che è invece dall'altra parte della Manica.

Cristina Polizzi

SM PhotoNews La Notizia LONDRA
CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE
Seguici in digitale anche su
COMPLITALY
A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP
Available on the App Store
GET IT ON Google Play

BIGLIETTI STRAVENDUTI PER CABARETTISTA ORNANO A LONDRA

Antonio Ornano, cabarettista/monologhista ligure, visto su Zelig e Comedy Central, è approdato a Londra per presentare l'ultima replica del suo show "Maschio Caucasico Irrisolto" che è andato in tour per gli ultimi due anni. Nella metropoli britannica si è esibito lo scorso 8 giugno al Dingwalss a Camden, luogo storico dove I più grandi della musica hanno suonato, un locale reso iconico anche dalla sua scalinata immortalata dai Clash nel loro primo album. Lo spettacolo è stato un successo, con biglietti stravenduti e pubblico anche in piedi che non ha voluto perdere un opportunità di vedere un grande cabarettista. La Notizia lo ha incontrato un paio di giorni prima per un'intervista:

Come è iniziata la tua carriera di stand-up comedian?

Io in realtà ho iniziato come attore, cioè non ho una formazione da stand-up comedian classico, che poi adesso per voi è normalissimo ed è giusto che si dica così in Inghilterra, stand-up comedian. Invece in Italia adesso c'è questa moda che per darsi un tono spesso si utilizza l'inglese ornamentale. Adesso i fautori della stand-up comedy in Italia mi ucciderebbero se dico una cosa del genere. Però la sostanza è quella, Walter Chiari era uno stand-up comedian. Beppe Grillo è stato il più grande stand-up comedian che abbiamo mai avuto, a prescindere da come tu la possa vedere da un punto di vista politico. Fino ai 34-35 anni facevo soltanto spettacoli a teatro. Poi con degli amici avevamo provato a fare degli sketch, che erano però un ibrido fra un teatro comico e qualche cosa di cabaret. E allora proprio quando a un certo punto ho deciso di stoppare un attimo con il teatro, perché era parecchio faticoso, io avevo un lavoro normale da mattina alla sera, perché il linguaggio del comico è un linguaggio, è un alfabeto particolare, ho iniziato con il laboratorio Zelig a Genova.

Il tuo comico preferito?

Non ce ne ho uno, ce ne sono tantissimi. Se resti nel Regno Unito ce ne sono tantissimi. Nel Regno Unito Ricky Gervais è forse il comico adesso più popolare in tutto il mondo, poi c'è un comico, Dylan Moran che mi piaceva molto. Michael McIntyre ovviamente è bravissimo, però non ho visto tante cose sue in Italia. Jimeoin è uno che mi faceva morire, aveva fatto quella trasmissione Live at the Apollo. Però, da italiano, secondo me non devi scimmiotare gli stand-up comedian, te li devi guardare, te ne devi guardare migliaia, però se li scimmioti sei già perdente, perché uno, perdi ovviamente di originalità e due, ti precludi la possibilità di andare a toccare qualche cosa che ti appartiene veramente. Cioè loro parlano magari di argomenti che fanno parte di questa cultura, ma che nella nostra, in Italia, non toccano in un certo qual modo. Però sono molti invece interessanti aspetti da cui prendere spunto: i salti di pensiero che hanno, come scrivono, i collegamenti, il modo con cui stanno sul palco, cioè spesso tu pensi che stiano improvvisando, che gli stia arrivando qualche cosa in quell momento lì, in realtà no, in realtà è qualche cosa di meccanico, matematico provato 150 milioni di volte, perciò c'è una grande etica delle prove del lavoro.

In Liguria avete una grande tradizione di cabarettisti. Maurizio Lastrico, Luca Bizzarri, Gilberto Govi, Paolo Villaggio.

Sì, ecco, c'è stato un decadimento, perché poi se arrivo io, no? Voglio dire, quello mi sembra abbastanza palese, di come la comicità ligure sia ormai in una caduta profonda, inesorabile, da Govi fino a Ornano, già ti dà proprio l'idea della caduta dell'impero romano. molto spesso si dice scuola genovese come per i cantautori, in realtà è più un ambiente, Genova, che tende ad aiutarti a sviluppare un tipo di umorismo molto disincantato, molto cinico, molto cattivo. Villaggio, forse è proprio l'emblema assoluto, la più grande maschera comica, cioè non la più grande, forse l'ultima vera grande maschera comica del secolo scorso.

È la prima volta che ti esibisci a Londra? Mai avuto tappe all'estero?

Prima, assolutamente. il mio world tour ha previsto Locarno, in Svizzera. Quest'anno purtroppo è saltata a Lugano, perché non sono stato bene, adesso dovremmo recuperarla.

I tuoi figli? Si rendono conto che tu sei famoso?

Secondo me no. Grazie a Dio mi prendono in giro. Sono cringe per loro, ma poi sono carini. Mio figlio è calcio riferito. Perciò se fosse qui a Londra, mi metterebbe a perdere per andare a vedere qualche partita. Invece Maria è molto più aperta, suona. Ovviamente è la sua musica, che è diversa dalla nostra musica, però è affascinante come ha fatto la tesi per l'esame di terza media. Ha fatto una tesina di terza media sul rap, ma collegando vari posti di tutto il mondo. Suona la chitarra, insomma. Cioè è venuta a Londra non per vedere il suo papà, è venuta a Londra perché voleva respirare l'aria di Londra.

Cristina Polizzi

SM La Notizia

BRITANNIA: PER 350 ANNI PROVINCIA ROMANA, DA CLAUDIO A ONORIO

Pietro Molle

Circa un secolo dopo, nell'anno 43 d.C., l'imperatore romano Claudio ordinò la conquista vera e propria della Britannia. I motivi di questa decisione furono vari. Claudio era stato nominato imperatore dai pretoriani dopo l'assassinio di Caligola ma aveva speso quasi tutti i suoi cinquanta anni tra libri di algebra e filosofia. Aveva quindi necessità di creare per sé una reputazione militare per consolidare la sua posizione a dir poco precaria.

L'opportunità gli venne offerta da Verica, il re degli Atrebates con cui Roma aveva sviluppato importanti rapporti diplomatici ed un considerevole scambio di merci. Gli Atrebates avevano insistentemente richiesto il ritorno di alcuni disertori che erano detenuti da Roma. Verica rifiutò di agevolare la loro consegna schierandosi dalla parte di Roma e i suoi sudditi, sentendosi a loro volta traditi, si rivoltarono contro di lui e lo bandirono dalla Britannia.

Claudio interpretò questo gesto come un segno grave di ribellione tanto più che i Catuvellauni, nel frattempo, avevano occupato quasi tutto il sud della Britannia, erano riusciti ad unire la maggior parte delle tribù circostanti e quindi rappresentavano una seria minaccia contro il potere commerciale dei romani in Britannia.

Claudio affidò il comando a Aulus Plautius e mise a sua disposizione quattro legioni, con altri ventimila uomini ausiliari ed ingenti provviste per l'impresa.

Imperatore Claudio

Le legioni sbarcarono in due posti diversi: due a Richborough e due nei pressi di Chichester. I Britanni non attaccarono i romani appena sbarcati: preferirono tenerli a distanza sperando che le loro provviste presto venissero a finire. Quando finalmente Plautius riuscì a scovarli, li affrontò in due battaglie e sconfisse sia le milizie di Caratacus, re dei Catuvellauni, e poi quelle del fratello Togodumnus, che aveva sostituito Verica come re degli Atrebates, conquistando sia il Kent che lo Hampshire. In seguito il condottiero romano ottenne la sottomissione per delegazione dei Dobunni, tribù che viveva nell'alto Somerset e nelle zone moderne di Bristol e di Gloucester.

Ma i Britanni non erano ancora sconfitti; una imponente armata si era rifugiata dietro il fiume Medway. Plautius ordino' l'attacco. La battaglia durò due giorni, cosa inusuale per quei tempi, ma alla fine i soldati romani ebbero la meglio.

Nel frattempo l'imperatore Claudio, senza avviso né preavviso raggiunse le legioni romane in Britannia e sotto il suo diretto comando i legionari inseguirono il nemico oltre il Tamigi, conquistarono la fortezza di Camulodunum (Colchester) che Claudio volle nominare capitale della nuova provincia dell'Impero romano.

Claudio rientrò a Roma tre anni dopo l'inizio della campagna per celebrare la vittoria. Il senato gli offrì l'appellativo di Britannicus, che egli rifiutò per sé ma volle per il suo secondo figlio avuto dal la moglie Messalina, Tiberio Claudio Cesare Britannico.

Dopo Claudio, le campagne romane durarono diversi anni e diversi imperatori ne presero parte. Ma la insurrezione con la conseguente conquista più conosciuta e avvolta un po' nella leggenda, è stata quella avvenuta sotto l'imperatore Nerone.

Siamo nel 59 d.C. quando la tribù degli Iceni, guidati dal loro re Prasutago, collaborando con i romani, viveva relativamente in pace nei territori della zona moderna di Norfolk e Suffolk.

In quell'anno, Nerone inviò in qualità di governatore della Britannia il senatore Svetonio Paolino, privo di abilità politica ma famoso per la sua inflessibilità nel comando.

Il re Prasutago degli Iceni era sposato con Boadicea ed insieme avevano due figlie. Non avendo eredi maschi, Prasutago nominò eredi in parti uguali l'imperatore romano e la moglie Boadicea finche' le sue figlie non raggiungessero la maggiore età. Egli pensava che in questo modo potesse assicurare un futuro alla sua famiglia. Il re morì un anno dopo, nel 60 d.C. e salì al trono la moglie Boadicea. La politica romana in queste occasioni prevedeva l'annessione all'impero di tutto quanto appartenesse al re defunto, perciò Nerone ordinò l'occupazione del territorio.

Ne seguì un vero e proprio massacro: i centurioni saccheggiarono in lungo e in largo il regno degli Iceni e si appropriarono dei terreni mentre gli schiavi devastarono le loro proprietà.

La regina Boadicea protestò con tutte le sue forze e per tutta risposta Marciano la umiliò esponendola nuda in pubblico e frustandola, mentre le sue giovani figlie venivano stuprate.

La reazione degli Iceni fu immediata e violenta. Da poco in Comulodunum (Colchester), la capitale romana in Britannia, si era stabilita la prima colonia dei veterani legionari romani i quali, per i loro soprusi, erano odiati dalla popolazione locale. La regina Boadicea, avendo ottenuto l'aiuto dei vicini Trinovanti, a capo di più di 10000 uomini marciò su Camulodunum, distruggendola e massacrando la popolazione. I rivoltosi di Boadicea, ci dice lo storico Dione Cassio, non si accontentarono di distruggere la città ma commisero una seria di atrocità specialmente verso le nobildonne a cui avevano tagliato il seno, per vendicare i soprusi ricevuti. Da Camulodunum, Boadicea si diresse verso Londinium (London) espugnandola e la stessa sorte toccò alla città di Verulamium (St. Albans).

In quel momento Paolino era lontano. Combatteva i Druidi sull'Isola Mona (Anglesey). Egli tornò immediatamente, raccolse tutti i soldati disponibili e affrontò Boadicea sulla strada romana di Waitling Street, vicino la città moderna di Wroxeter. La battaglia fu vinta dai romani anche se i ribelli erano di numero cinque volte superiore. La regina si tolse la vita piuttosto che cadere nelle mani dei vincitori. Era l'anno 61 d.C.

La statua in bronzo di Boadicea e delle sue figlie, realizzata da Thomas Thornycroft nel 1883, può essere ammirata ancora oggi sul Victoria Embankment, verso la fine del ponte di Westminster di fronte al Big Ben. Boadicea viene raffigurata come la descrive lo storico Dione Cassio: una gran massa di capelli fulvi che le scendono fino alla cintola, alta statura quasi spaventevole da vedere, una lancia in

Onorio

pugno, vestita da una tunica di diversi colori e un mantello fermato da una spilla.

La vittoria di Svetonio Paolino su Boadicea permise ai romani di riguadagnare il pieno controllo dell'isola. Negli anni seguent altre campagne militari spinsero l'occupazione della Britannia fino ai confini della Scozia.

Marco Traiano divenne imperatore di Roma nel 98 d.C. e per rafforzare il confine ed impedire le molteplici incursioni dei Caledoni, egli fece demarcare una frontiera che collegava Carlisle con Newcastle on Tyne.

Venti anni dopo, l'imperatore Adriano rafforzava questa linea con la costruzione di un muro lungo 72 miglia che attraversava l'isola da mare a mare e segnava il confine tra la Britannia romana e la Caledonia. Il muro era di pietre, con due larghi fossi di protezione sia davanti che di dietro e dotato di fortificazioni lungo il tragitto.

Nell'anno 142 d.C. questa demarcazione del limite settentrionale dell'Impero romano venne spostato più a nord, per circa 160 Km., con la costruzione di un altro muro, il Vallo Antonino, che porta il nome dell'imperatore del tempo, Antonino Pio. Questa fortificazione era più piccola del Vallo di Adriano perché lunga solo 39 miglia e costruita di terra e di palizzata in legno con alcuni forti e fortini costruiti lungo il tratto. E infatti non ebbe vita lunga e dopo una breve rivisitazione durante il tempo dell'imperatore Settimio Severo, fu del tutto abbandonata nel 211 d.C.

La costruzione dei due valli non segnò la fine delle incursioni dei Pitti e dei Caledoni. Esse si intensificarono e dal 250 d.C. divennero più minacciose perché nel frattempo anche Angli, Sassoni e Juti avevano iniziato a irrompere sulle popolazioni delle coste della Britannia partendo dalla Germania e dalla Scandinavia. Tutto questo accadeva mentre l'impero romano, dilaniato anche dalle lotte interne, non riusciva ad assicurare alla provincia Britannia una adeguata e stabile protezione.

La riforma della Tetrarchia apportata da Diocleziano nel 294 d.C. – con l'impero diviso in quattro territori governati rispettivamente da due Augusti e due Cesari - aveva appunto lo scopo di assicurare più stabilità e sicurezza all'impero. La Britannia stessa nel 296 d.C. fu divisa in quattro provincie: la Maxima Caesariensis (l'Inghilterra del nord fino al Vallo di Adriano), la Britannia Prima (il sud dell'Inghilterra), la Flavia Caesariensis (Midlands e East Anglia) ed infine la Britannia Secunda (Wales).

Nel 305 d.C. Diocleziano ormai stanco, passò il comando al suo cesare Galerio e la stessa cosa fece Massimiano, passando il potere a Costanzo Cloro. Contemporaneamente i due nuovi augusti scelsero i nuovi cesari. In particolare, Costanzo Cloro scelse come suo cesare e successore Flavio Valerio Severo. Ma questo passaggio di potere non avvenne come previsto dallo schema tetrarchico, così cambiando il corso della storia.

Costanzo Cloro, conosciuto come "l'imperatore pallido" perché sofferente di leucemia, aveva appena sconfitto i Pitti e gli Scoti, guadagnando l'appellativo di "Britannicus Maximus" quando, trovandosi a Eboracum (York), venne nominato augusto. A combattere con lui vi era il figlio Costantino che in separate battaglie aveva dimostrato le sue alte qualità di condottiero. L'anno seguente Costanzo Cloro morì e le sue truppe nominarono augusto il figlio Costantino mentre ancora si trovava a York, non riconoscendone il diritto a Flavio Valerio Severo.

Seguirono più di 20 anni di guerre intestine, fino a quando Costantino il Grande si impose, mise da parte la tetrarchia e dono' di nuovo un senso di stabilità a tutto l'Impero romano dove con l'Editto di Milano del 306 d.C. il cristianesimo divenne una religione lecita e si espanse a macchi ad'olio.

Nel 367 d.C. i Barbari dalla Scozia, dall'Irlanda e dalla Germania lanciano una serie di incursioni sull'isola, depredando ogni città tanto da indurre la Britannia in uno stato di anarchia. Una pace apparente viene ristabilita solo 40 anni dopo, grazie ad un grande contingente di soldati che venne assemblato da altre provincie dell'Impero. Ma l'ascesa a capo dell'Impero d'Occidente di Flavio Onorio quando aveva solo undici anni, segnò anche l'inizio della fine della dominazione romana della Britannia. Onorio era troppo debole ed indeciso per la gravità dei tempi in cui visse e fu dominato dalla figura prepotente del generale Stilicone, di cui sposò le sue due figlie.

Era il tempo in cui il contrasto dell'Impero d'Occidente con l'Impero d' Oriente, la calata in Italia da parte dei Visigoti, l'orda degli Svevi, degli Alani e dei Vandali guidati da Radagaiso nella Gallia ed infine il sacco di Roma da parte di Alarico costrinse Onorio a concentrare tutte le sue forze militari in Italia, lasciando sguarnita la Britannia.

E quando nel 410 d.C. arriva dalla Britannia l'ennesima richiesta di aiuto per salvarli dalle incursioni dei Sassoni, degli Scoti, dei Pitti e degli Angli, l'imperatore Onorio risponde che era tempo che la Britannia pensasse alla propria difesa, ponendo così a 350 anni di occupazione.

"VERMIGLIO" MIGLIOR FILM ITALIANO DEL 2024

"Vermiglio" si conferma il miglior film italiano del 2024: lo scorso 7 maggio ha fatto man bassa di statuette quando a Roma negli studi di Cinecittà sono stati assegnati i David di Donatello, riservati al meglio della cinematografia tricolore.

Di statuette ne ha incassato ben sette, comprese le due più ambite e prestigiose (miglior film e miglior regia). Un successo davvero eccezionale per la regista Maura Delpero, prima donna a ricevere i più importanti David di Donatello in tutta la storia di questo concorso giunto alla 70esima edizione.

La pellicola ha trionfato anche nelle categorie migliore produzione, migliore sceneggiatura originale, migliore autore della fotografia e miglior suono.

Girato con grande maestria da una regista che ha scritto in proprio anche la sceneggiatura, il film di Maura Delpero è ambientato in un remoto paese di montagna del Trentino a cavallo della fine della Seconda Guerra Mondiale e racconta come l'arrivo di Pietro, un enigmatico soldato siciliano in fuga, travolge la quotidianità di un maestro di scuola e della sua numerosissima famiglia quando Lucia, la maggiore tra le figlie dell'insegnante, si innamora del reduce e lo sposa. Per un paradosso del destino quel paesino di montagna chiamato Vermiglio perde la pace nel momento stesso in cui il mondo ritrova la propria. Una narrazione corale molto femminile, diretta con rigore e sensibilità da Maura Delpero, dove il patriarcato, i desideri repressi e il peso della guerra si intrecciano in un affresco magistrale.

"Vermiglio" ha accumulato una massa impressionante di riconoscimenti: ha vinto il Leone d'argento alla Mostra di Venezia, è giunto in finale ai Golden Globe e figura tra le 15 migliori opere internazionali candidate agli Oscar, arrivando lo scorso gennaio a sfiorare la nomination alla iconica statuetta. Ai David di Donatello l'ha spuntata su un altro film di notevole qualità: "Parthenope" di Paolo Sorrentino che dallo scorso 2 maggio è in cartellone nelle sale cinematografiche britanniche.

Per questo film d'autore, definito dai critici una "omelia montanara" e costato nel complesso appena quattro milioni di euro, Maura Delpero - nata a Bolzano 49 anni fa, al suo secondo lungometraggio di finzione dopo "Maternal" del 2019 e dopo una lunga carriera come documentarista – si è avvalsa di attori quasi tutti non professionisti che parlano nel dialetto locale (da qui la necessità di sottotitoli anche per un pubblico italiano).

LaR

"ISOLITUDINE" NELLE FOTO DI BERENGO GARDIN E ROMANO

Alessandra Klimciuk, Filippo Romano e Susanna Berengo Gardin

Due maestri della fotografia italiana, Gianni Berengo Gardin e Filippo Romano, sono stati alla ribalta a Londra con una mostra incentrata sull'isola "come dimensione fondante del nostro stare al mondo".

Aperta dal 14 maggio al 25 giugno "all'Istituto Italiano di Cultura in collaborazione con l'associazione Aedificante, intitolata "Insulae Aqua", la mostra ha presentato una preziosa selezione di cinquantanove opere fotografiche in bianco e nero e a colori, di cui molte vintage print, scattate a Linosa nel 1991 da Gianni Berengo Gardin e da Filippo Romano.

Oltre la suggestione e il valore simbolico di luogo lontano e appartato, di spazio discreto e protettivo, quasi paradisiaco, un'isola remota amplifica proprio il senso di separazione che il mare delinea in una esperienza radicale di isolamento spazio – temporale. Una condizione esistenziale così unica da meritare la nascita di un neologismo, l'isolitudine.

L'isolitudine non identifica solo la condizione esistenziale di isolamento, ma anche la condizione di appartenenza e propria di chi è nato in un'isola.

Nelle intenzioni della curatrice Alessandra Klimciuk "Insulae Aqua" è stata concepita come "una straordinaria testimonianza del vivere altrove": un percorso visivo e narrativo che parla di comunità, identità, territorio e sostenibilità in ascolto del territorio e della comunità che abita la piccola, remota e incontaminata isola di Linosa, luogo affascinante e magnetico dalle peculiarità paesaggistiche, geografiche e naturalistiche uniche, trionfo di complessità ambientale, biologica e vitale.

LaRedazione

W. English & Son Funeral Directors

148 Hoxton Street, Hoxton N1 6SH
020 7739 9165
Providing local funeral care 24 Hours a day

In nave da Sud America a Genova, a ritroso degli emigranti

Ripercorrere in senso inverso il cammino compiuto dai loro antenati partiti per il Sud America: i discendenti di emigrati di origine italiana e spagnola avranno quest'opportunità grazie ad una speciale crociera ("a prezzi accessibili") che partirà da Buenos Aires con destinazione Genova.

Ad organizzarla sono la Confederazione delle Federazioni Italiane in Argentina (Feditalia)e la Federazione delle Società Spagnole dell'Argentina (Fedespa) assieme alla società di navigazione Costa.

La partenza è prevista il 13 marzo 2026 dal porto della capitale argentina e prevede tappe a Rio de Janeiro, Recife, Capo Verde, Mindelo, Tenerife, Barcellona, Marsiglia e Savona, per un totale di 21 giorni all'insegna della riscoperta delle proprie radici.

"Lo spirito con cui lanciamo l'iniziativa è quello di intraprendere un viaggio così come lo hanno fatto i nostri antenati, ovviamente all'inverso, dall'America verso l'Europa, alla ricerca di momenti, esperienze ed emozioni in famiglia, durante diversi giorni a bordo, così come hanno fatto i nostri avi", ha spiegato a 9Colonne Carlos Malacalza, presidente di Feditalia.

"Vogliamo permettere alla comunità italiana e a quella spagnola - sottolinea Malacalza - di vivere un viaggio di ritorno unico, a un costo accessibile rispetto ad altre crociere". "Oltre a creare una bella proposta turistica per i discendenti, puntiamo a generare un beneficio economico per le associazioni organizzatrici, il che rappresenta un doppio vantaggio per questa iniziativa".

Feditalia sta organizzando un tour nelle principali città del paese per presentare l'iniziativa, con il supporto dei vari Comites e delle associazioni della comunità italiana.

"Nel 2024 – ha ancora indicato Malacalza - abbiamo celebrato l'Anno delle Radici Italiane nel Mondo, e come Feditalia abbiamo partecipato alla coordinazione delle attività svolte da Italea in Argentina. A partire da quell'esperienza abbiamo cominciato a riflettere su progetti che potessero concretizzare quel turismo del ritorno, delle radici, e questa proposta di Costa Crociere ci è sembrata perfetta. Perché permette ai partecipanti di condividere molti giorni a bordo, come una grande famiglia, con i servizi che già di per sé offre questo tipo di viaggi, a cui però abbiamo aggiunto attività e spettacoli legati all'italianità. Ora stiamo anche lavorando con le autorità del porto di Genova per ricreare l'arrivo dei migranti italiani a Buenos Aires durante il nostro sbarco alla conclusione della crociera. Ci piacerebbe poi integrare la crociera anche con un piano di visite ad alcuni borghi inclusi nel progetto del Turismo delle Radici della Farnesina. Ci stiamo lavorando".

LaRedazione

CHIARA VALERIO A ISTITUTO DI CULTURA CON "THE LITTLE I KNEW"

Nella cittadina di Scauri, alle porte di Roma, Vittoria muore improvvisamente nella sua vasca da bagno. La gente del luogo reagisce con rispettoso silenzio, ma Lea, avvocato, vuole indagare. Chi era Vittoria? Perché Vittoria era arrivata a Scauri trent'anni prima? Tra silenzi e indizi segreti, la storia di Vittoria viene svelata e tutto – passioni, emozioni e relazioni – cambia per sempre....

Su questa trama Chiara Valerio ha costruito "Chi dice e chi tace", un romanzo di successo che lo scorso 17 giugno ha presentato all'Istituto italiano di Cultura a Londra prendendo spunto dal suo lancio in inglese sotto il titolo "The Little I Knew".

Nata nel 1978, dove si svolge l'azione del romanzo, Chiara Valerio ne ha parlato in conversazione con la collega britannica Olivia Laing che lo ha definito "enigmatico e seducente, preciso e inquietante" e in grado di porre "domande avvincenti sul desiderio, la conoscibilità e le possibilità ancora limitate di libertà delle donne".

Tradotto nella lingua di Shakespeare da Ailsa Wood, selezionato per il Premio Strega 2024, il romanzo e' stato pubblicato in Italia da Sellerio che lo reclamizza con queste parole: "Storia nera di personaggi, indagine su una provincia insolita, ritratto di donne in costante mutazione. Niente è fermo, in "Chi dice e chi tace", le emozioni, gli amori, le verità e gli enigmi, i silenzi del presente e il frastuono della memoria: tutto si muove, tutto si trasforma, tutto può sempre cambiare".

Chiara Valerio è considerata "una delle scrittrici più eclettiche e coinvolgenti del panorama letterario italiano". Ha pubblicato saggi, romanzi e racconti. Lavora per Rai Radio 3 ed è editor di narrrativa italiana per la casa editrice Marsilio. Scrive per La Repubblica, l'Espresso e Vanity Fair.

LaR

SM La Notizia LONDRA

ISPIRATA A LONDRA L'ULTIMA CANZONE DI MARCO LIGABUE

Per il suo ultimo singolo, "Le Canzoni inglesi", Marco Ligabue ha girato un videoclip usando come sfondo le iconiche locations di Londra. Dopo la sua visita ai primi di marzo, la voglia di poter organizzare un concerto a Londra si è fatta sempre più forte e finalmente il 6 maggio il sogno di Marco è diventato realtà con una serata allo storico Troubadour club, dove grandi del rock come Paul Simon, Jimi Hendrix, Bob Dylan ed Elvis Costello, solo per nominarne alcuni, hanno suonato. Marco Ligabue è stato il primo italiano in assoluto ad esibirsi in questa venue

Il giorno prima per promuovere questa serata, sul lungo Tamigi, accanto al London Eye e con lo sfondo del Big Ben, si è improvvisato busker affiancato dai ragazzi del gruppo Speaker Box Street Party ed è stato subito circondato dai tantissimi italiani in visita o che abitano nel Regno Unito che si sono meravigliati di trovarsi davanti un cantante del suo calibro.

All'Istituto Italiano di Cultura abbiamo incontrato per una piccola intervista Marco, classe 1970, fratello del più celebre Luciano, noto semplicemente come Ligabue. E' sulla breccia dal 1993 e dopo varie esperienze, in particolare come chitarrista, ha intrapreso nel 2012 la carriera di CANTAUTORE solista sempre nell'ambito del pop rock.

Marco, Come nasce "Le Canzoni Inglesi?"

"Le canzoni inglesi" è una canzone che ho scritto pensando a Londra, sbloccando un ricordo. E' partita con la voglia di riavvolgere il nastro. La prima volta che arrivai a Londra era la fine degli anni 80 e volevo scoprire di più di questa musica inglese che arrivava in Italia, di questa Londra ricca di humus culturale di fermento e mi ricordo che quando arrivai qua a Londra fu incredibile perché a Camden Town in particolare c'era musica live tutti i giorni, i mercatini di vestiti stravaganti, punk, rock and roll, new wave, dark, mod. Insomma tutte le tendenze possibili, sembrava la mia Gardaland, il mio parco giochi ed è anche un momento dove mi innamoravo quasi ogni ora. Ogni sguardo di una ragazza, c'era un innamoramento e quindi ho voluto con questa canzone tornare un attimo a quel periodo, riavvolgere il nastro.

Quale è la tua canzone inglese preferita?

È impossibile trovarne una sola. Forse se vogliamo ricordare un po' con quel periodo lì, rimasi proprio incantato dalla vena dei Clash in particolare London Calling.

Il tuo concerto al Troubadour è il tuo primo concerto all'estero?

Da solista è il primo concerto. Con la mia band, precedente, i Rio, avevamo suonato a Londra a Bruxelles in Brasile e Romania, insomma da alcune parti. Però il mio primo concerto da solista all'estero è a Londra nella capitale della musica, ha un sapore ancora più bello.

Hai visto concerti a Londra in passato?

L'ultimo concerto che ho visto a Londra è stato quando sono venuto per girare il video, erano I Kinks. Ho avuto la fortuna un giorno di incontrare Nick Cave e la sera dopo di trovare un biglietto per questo gruppo. I Kinks era una band che ascoltavo, avevo un paio di vinili, ricordo brani come "You really got me" "Lola", quindi è stata una bella sorpresa.

Cosa ci sta nel futuro di Marco Ligabue dopo questo concerto?

Quest'anno tantissimi concerti in Italia, l'anno scorso ho fatto quasi 90 eventi, quest'anno stiamo andando in quella direzione, che il calendario ovviamente è sempre un work in progress. Attività live quella principale e a fine anno farò uscire un disco, il mio nuovo disco. Io intanto ho fatto uscire già cinque sei canzoni come singoli e a fine anno con qualche nuovo inedito raccoglierò queste canzoni che ho fatto uscire tra cui "Le canzoni inglesi" che aprirà il lato B del disco perché i dischi li ragiono ancora in vinile, mi piace pensarlo così e quindi sarà verso l'autunno l'uscita del nuovo disco. Il concerto al Troubadour è stato un successo, con il locale pieno di italiani che hanno ballato e cantato insieme a Marco ed alla sua band venuta dall'Italia, tre musicisti straordinari, Jack Barchetta al basso, Johnny Gasparini alla chitarra e Leo Cavalca alla batteria.

Cristina Polizzi

TROVATE IN SICILIA TRACCE DI OLIO DI 3700 ANNI FA

Le prime tracce di sfruttamento dell'olivo in Italia da parte dell'uomo provengono dalla Sicilia e risalgono a 3700 anni fa, in piena età del Bronzo. Lo indica una ricerca condotta dalle università di Pisa, della Tuscia e Sapienza di Roma e pubblicata sull'ultimo numero della Quaternary Science Reviews.

Le antichissime tracce dell'olio sono state trovate nel sito di Pantano Grande, un'area paludosa vicino Messina. I carotaggi eseguiti in quella zona hanno restituito una sequenza continua di sedimenti risalenti a circa 3700 anni fa. L'analisi al microscopio ha rivelato quantità eccezionalmente elevate di polline di olivo già nella Media età del Bronzo, il che suggerisce una massiccia presenza di questi alberi e la loro possibile gestione attiva da parte delle popolazioni. Si tratta della testimonianza di consumo d'olio più antica di tutto il mediterraneo dopo quella di Malta che risale a 5000 anni fa.

Secondo la ricerca, l'olivo selvatico era sfruttato in modo sistematico non solo per la produzione di olio. Il legno era utilizzato come combustibile o materiale da costruzione, e le foglie servivano come foraggio per gli animali. Anche se non si trattava ancora di una vera e propria coltivazione, la sua presenza intensiva nel paesaggio suggerisce un intervento umano consapevole e mirato.

Dopo l'Età del Bronzo, lo studio identifica altre due fasi di propagazione dell'olivo collegate a momenti chiave della storia culturale e politica della Sicilia.

In epoca romana (dal II secolo a.C. al III secolo d.C.) le evidenze archeologiche e paleobotaniche convergono: il polline di olivo è associato a reperti come anfore o presse per l'olio e tutto fa pensare ad una vera e propria coltivazione.

In epoca moderna (Regno di Sicilia, XIII–XIX secolo) si assiste a una nuova espansione dell'olivo. Come testimonia la documentazione storica siamo di fronte ad una olivicoltura in senso moderno, non più una gestione del selvatico.

"Il Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ateneo pisano - racconta la professoressa Monica Bini, coautrice dell'articolo insieme al collega Giovanni Zanchetta - ha contribuito al recupero e alla datazione delle carote sedimentarie, alla validazione dei dati geochimici e all'interpretazione dei risultati alla luce dell'analisi paleoambientale e climatica del sito".

"Abbiamo adottato – aggiunge Zanchetta - un approccio fortemente interdisciplinare per indagare l'evoluzione storica, ecologica e culturale degli olivi in Sicilia orientale. Questa sinergia tra scienze naturali e discipline umanistiche ci ha consentito di ricostruire le dinamiche a lungo termine dell'interazione tra uomo e ambiente, evidenziando come fattori culturali, climatici e commerciali abbiano modellato il paesaggio olivicolo. L'espansione degli olivi non è spiegabile solo con condizioni ambientali favorevoli, ma è piuttosto il risultato di scelte antropiche, pratiche agricole, e reti di scambio che hanno attraversato i millenni".

LaR

Pif a Londra: un viaggio tra storie, risate ed emozioni

Un vero e proprio vortice di appuntamenti per il poliedrico attore e regista Pierfrancesco Diliberto, in arte Pif, ospite a Londra dove è stato capace di trasmettere attraverso ogni sua parola e gesto la passione per la narrazione e la commedia.

Il suo viaggio londinese è iniziato lo scorso 28 aprile con la registrazione del primo episodio di un nuovo podcast, frutto della collaborazione tra Complitally e l'Ambasciata d'Italia a Londra, con la presenza dell'Ambasciatore Inigo Lambertini.

In serata Pif è stato protagonista di un evento all'Istituto Italiano di Cultura. Un evento che gli ha permesso di esprimere la sua inconfondibile ironia in un'intensa conversazione con il giornalista Alessandro Allocca.

Pif – nato a Palermo nel 1972, autore di film di successo come "La mafia uccide solo d'estate", famoso in patria anche per le moltissime apparizioni in tv - ha raccontato storie del suo percorso artistico, riservando anche spazio per il pubblico, che non ha mai smesso di ridere. Ed è stato successivamente ospite di una diretta con London One Radio, che ha dato la possibilità a tanti ascoltatori di vivere da vicino la magia del momento.

Il secondo giorno trasferta ad Oxford, dove Pif ha incontrato gli studenti della Società Italiana dell'Università. Un incontro vivace, ricco di energia, che ha fatto emergere come sia anche punto di riferimento per chiunque abbia vissuto e lavorato lontano dalla propria terra d'origine.

E infine, il gran finale: due proiezioni al cinema Everyman di Belsize Park e Broadgate. Un'occasione speciale per Pif, che dopo 30 anni, ha avuto l'opportunità di tornare a Londra, proprio come quando era un giovane espatriato italiano. Con la sua uniforme originale da portiere d'ostello, ha raccontato storie e aneddoti, mostrando con orgoglio la sua tessera Everyman degli anni '90. Un legame con la città che non si è mai interrotto. Questo evento è stato possibile grazie ad Alessandra Gonnella e Nervosa Pictures, che hanno saputo cogliere l'essenza del legame tra Pif e la metropoli britannica.

POMPEI: RIPORTATO ALLA LUCE GRANDE AFFRESCO SUI MISTERI DI DIONISO

Pompei non smette di stupire: a più di 100 anni dalla scoperta della villa dei Misteri, un nuovo grande affresco getta luce sul culto di Dioniso nel mondo classico. In una grande sala per banchetti, scavata nell'area centrale di Pompei, nell'insula 10 della Regio IX, è emerso un fregio a dimensioni quasi reali, ovvero una "megalografia" (dal greco "dipinto grande"- ciclo di pitture a grandi figure), che gira intorno a tre lati dell'ambiente (il quarto era aperto sul giardino).

Il fregio mostra il corteo di Dioniso, dio del vino: baccanti rappresentate come danzatrici, ma anche come cacciatrici feroci, con un capretto sgozzato sulle spalle o con una spada e le interiora di un animale nelle mani; giovani satiri con le orecchie appuntite che suonano il doppio flauto, mentre un altro compie un sacrificio di vino (libagione) in stile acrobatico, versando dietro le proprie spalle un getto di vino da un corno potorio (usato per bere) in una patera (coppa bassa).

Al centro della composizione c'è una donna con un vecchio sileno che impugna una torcia: si tratta di una iniziandа, vale a dire una donna mortale che, tramite un rituale notturno, sta per essere iniziata nei misteri di Dioniso, il dio che muore e rinasce, promettendo altrettanto ai suoi seguaci.

Gli archeologi hanno battezzato la dimora con il fregio "casa del Tiaso", con riferimento al corteo di Dioniso. Nell'antichità esistevano una serie di culti, tra cui quello di Dioniso, che erano accessibili solo a chi compiva un rituale di iniziazione, come suggerito nel fregio di Pompei. Tali culti si chiamavano "misterici", perché solo gli iniziati potevano conoscerne i segreti. Spesso erano legati alla promessa di una nuova vita beata, sia in questo mondo sia in quello dell'oltretomba.

Il fregio scoperto a Pompei è attribuibile al II Stile della pittura pompeiana, che risale al I sec. a.C. Più precisamente, può essere datato agli anni 40-30 a.C. Questo significa che nel momento dell'eruzione del Vesuvio, che seppellì Pompei nel 79 d.C. sotto lapilli e ceneri, il fregio dionisiaco era già vecchio di circa un secolo.

L'unico altro esempio di una megalografia con rappresentazioni di simili rituali è il fregio detto "dei Misteri" nella omonima villa fuori le porte di Pompei, anche esso in II Stile pompeiano.

Il nuovo fregio trovato a Pompei aggiunge un altro tema all'immaginario dei rituali iniziatici di Dioniso: la caccia, che viene evocata non solo dalle baccanti cacciatrici, ma anche da un secondo, più piccolo fregio che corre al di sopra di quello con baccanti e satiri: qui sono raffigurati animali vivi e morti, tra cui un cerbiatto e un cinghiale appena sventrato, galli, uccelli vari, ma anche pesci e molluschi.

"La caccia delle baccanti di Dioniso – ha spiega il direttore del Parco archeologico di Pompei, Gabriel Zuchtriegel – a partire dalle 'Baccanti' di Euripide del 405 a.C., una delle più amate tragedie dell'antichità, diventa una metafora per una vita sfrenata, estatica, che mira a 'qualcosa di diverso, di grande e di visibile', come dice il coro nel testo di Euripide. La baccante esprimeva per gli antichi il lato selvaggio e indomabile della donna; la donna che abbandona i figli, la casa e la città, che esce dall'ordine maschile, per danzare libera, andare a caccia e mangiare carne cruda nelle montagne e nei boschi; insomma, l'opposto della donna 'carina', che emula Venere, dea dell'amore e delle nozze, la donna che si guarda nello specchio, che si 'fa bella'. Sia il fregio della casa del Tiaso sia quello dei Misteri mostrano la donna come sospesa, come oscillante tra questi due estremi, due modalità dell'essere femminile a quei tempi. Sono affreschi con un significato profondamente religioso, che però qui avevano la funzione di adornare spazi per banchetti e feste".

LaR

IL CALEIDOSCOPICO MONDO DI GIANNI VERSACE RIVIVE AD ARCHES LONDON BRIDGE

Un'immersione nello straordinario e caleidoscopico mondo di Gianni Versace, grazie a oltre 450 pezzi vintage rari e originali, molti mai prima d'ora esposti nel Regno Unito: è quanto promette un'ampia retrospettiva dedicata all'iconico stilista italiano, la prima in assoluta in UK, in calendario a Londra nei locali di Arches London Bridge dal 16 luglio al 31 dicembre.

Sarà un'occasione più unica che rara per un incontro ravvicinato con eleganti completi indossati dalla Principessa Diana, audaci capi sfoggiati da Kate Moss, Naomi Campbell e Liz Hurley e abiti di scena creati per Elton John e George Michael. Sarà anche un tuffo all'indietro nella sfavillante moda degli anni '80 e '90 tramite schizzi, foto, filmati originali delle sfilate, interviste e molto altro. E non mancherà nemmeno il modo di rivisitare le 21 collezioni firmate da Gianni Versace, dalla Primavera/Estate 1988 all'Autunno/Inverno 1997-1998.

"Siamo lieti - ha dichiarato Liz Koravos, amministratrice delegata di Arches London Bridge - di ospitare questo opulento viaggio attraverso la vita e la carriera di Gianni Versace. Essendo un genio del suo tempo, è affascinante vedere queste incredibili collezioni riunite sotto le arcate curve della sede. Gianni Versace ha legami profondi con la cultura moderna e la sua eredità è duratura, segno distintivo di uno stilista di talento. È stato un pioniere dell'arte collaborativa, qualcosa di ormai comune. L'incrocio tra moda, musica, cultura pop, belle arti, antichità, scultura e l'ascesa delle top model è racchiuso nelle sue opere"

Quella ad Arches London Bridge si profila come una versione "aggiornata e ampliata" rispetto a precedenti edizioni della mostra già allestite in Paesi Bassi, Polonia, Germania, Svezia e Spagna, con una nuova e ricca sezione intitolata "Gianni Versace a Londra".

"La sua visione audace e senza remore ha rivoluzionato la moda e Londra, così ricca di creatività e influenza culturale, offre il palcoscenico perfetto per celebrare la sua eredità", ha sottolineato il curatore Karl von der Ahe.

Lo stilista fu assassinato a Miami il 15 luglio 1997 dal serial killer Andrew Cunanan mentre tornava nella sua villa dopo aver comprato i giornali in un'edicola vicina. Aveva 50 anni. Era nato nel dicembre del 1946 a Reggio Calabria. Aveva incominciato a farsi un nome negli anni '70 dopo un apprendistato nel laboratorio di cucito della madre e aveva lanciato il suo marchio di moda nel 1978 con grande successo e con un debole per l'opulenza sfacciata e barocca.

Come racconta la retrospettiva ad Arches London Bridge, Versace ha avuto un ruolo determinante nell'ascesa della supermodel negli anni '90, lavorando in particolare con Kate Moss e Naomi Campbell, al centro di sue campagne pubblicitarie memorabili.

LaRedazione

Pane Cunzato
PIZZA & MORE
Mangia sano
Mangia siciliano

Pane Cunzato - pizza & more situato nel cuore di Londra, propone piatti della tradizione Eoliana e Siciliana. Con una vasta gamma di 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.panecunzato.com - booking@panecunzato.com

SM La Notizia LONDRA

Due musicisti italiani fondano a Londra orchestra *"inclusiva"*

Due giovani musicisti italiani attivi a Londra, il pianista Antonio Morabito e la violinista Beatrice Limonti, si sono lanciati in un'impresa davvero ambiziosa: hanno dato vita ad un'orchestra sinfonica "con l'obiettivo di offrire spazio e opportunità a giovani musicisti, promuovendo inclusione, multiculturalismo e impatto sociale attraverso la musica".

BriosOrchestra, questo il nome scelto per il nuovo ensemble, ha avuto lo scorso 17 maggio il suo "concerto di lancio" alla St. Peter's Church di Acton Green, servito anche per una raccolta fondi a favore di "programmi educativi e sociali" legati alla musica.

Nelle intenzioni dei due fondatori - affiancati dal compositore e pianista Geoff Westley - BriosOrchestra non vuole soltanto fare buona musica ma punta a "trasformare l'orchestra in uno strumento di trasformazione sociale, contrastando isolamento, disuguaglianza e mancanza di accesso alla cultura" e "attraverso concerti, workshop e progetti educativi" si rivolge in particolare "ai giovani con risorse limitate, agli studenti appena arrivati nel Regno Unito e a tutte le realtà che faticano a trovare rappresentanza nel panorama musicale tradizionale".

Il programma del concerto di lancio ("tappa fondamentale per questo progetto musicale e sociale emergente") ha proposto un repertorio ricco e variegato, che ha spaziato da Paganini, Schubert, Liszt, Schumann e Vieuxtemps, fino a opere contemporanee di Piazzolla, Galliano e composizioni originali di Geoff Westley e Luca Grilli.

L'ensemble ha visto la partecipazione di Antonio Morabito (pianoforte), Geoff Westley (pianoforte), Beatrice Limonti (violino), Mariia Obmelko (violino), Lalita Melenchuk (viola), Luca Grilli (contrabbasso), Oliver Pigram (clarinetto) e Pietro Chiodi (fisarmonica) "per una serata all'insegna della libertà espressiva e del dialogo musicale".

"La nostra idea – hanno indicato Beatrice Limonti e Antonio Morabito – è quella di costruire un'orchestra dove i giovani si sentano accolti e valorizzati. Un luogo in cui il talento si intreccia con la cura, e dove l'arte può davvero cambiare le cose. BriosOrchestra nasce da un sogno, ma vuole camminare con i piedi ben piantati nella realtà". Da qui l'offerta di "opportunità concrete a giovani talenti, in particolare a coloro che affrontano sfide economiche o sociali" e la collaborazione con associazioni e gruppi comunitari "per contrastare l'isolamento, favorire l'integrazione e sostenere la nuova generazione di artisti e cittadini".

Il progetto, con il multiculturalismo come "cuore pulsante", è sostenuto da una rete crescente di realtà italiane attive nel Regno Unito, tra cui Il Circolo, Del Vigna Advisor, MIE – Movimento Italiano in Europa, Lions London Westminster, CompIItaly e Bella Media Studio. Lo scorso 18 giugno ha avuto la sua presentazione ufficiale al Consolato Generale d'Italia a Londra.

LaRedazione

Di Pietrantonio presenta a Londra il suo ultimo romanzo appena tradotto in inglese

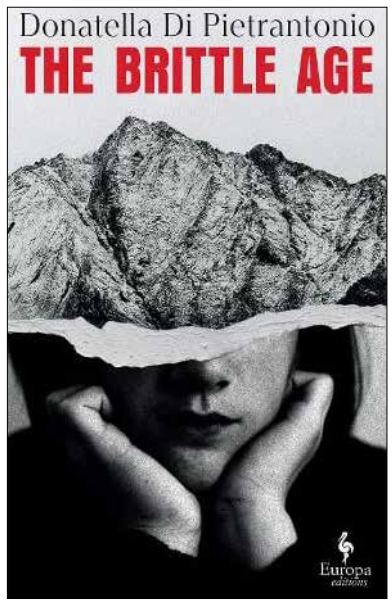
Sala gremita all'Istituto Italiano di Cultura di Londra lo scorso 1° maggio per la serata dedicata alla scrittrice Donatella Di Pietrantonio, in occasione dell'uscita di "The Brittle Age" (Europa Editions), versione inglese, nella traduzione di Ann Goldsmith, del romanzo "L'età fragile", Premio Strega 2024.

In conversazione con lo scrittore e giornalista Ian Thomson, la scrittrice si è soffermata a lungo sul linguaggio da lei adoperato: "In quest'ultimo libro – ha spiegato – ho cercato per quanto possibile di evitare il dialetto anche perché nella mia regione, l'Abruzzo, il dialetto muta ogni 5 chilometri! Quale scegliere? Inoltre si tratta di dialetti semplici, poveri, non letterari, che non hanno forma scritta. Non avrei potuto usarli in modo filologico".

"D'altro canto – ha proseguito - non potevo, per quei personaggi, usare l'italiano. Ho dunque usato la lingua che usa mio padre quando va alle poste o in farmacia: non il dialetto, duro e roccioso, che userebbe con il vicino di casa. Ma un tentativo di avvicinarsi e farsi capire dall'interlocutore".

Nata ad Arsita in provincia di Teramo nel 1962, nota al grande pubblico dopo il successo del romanzo "L'Arminuta", vincitore del Premio Campiello nel 2017, Donatella Di Pietrantonio ha sottolineato che il suo "day job" di dentista pediatrica non rinnega le sue origini contadine, secondo le quali il vero lavoro è quello manuale: "ho semplicemente sostituito la zappa con il trapano!"

E il lavoro di odontoiatra in qualche modo si rivela anche nelle scelte del



linguaggio e della sintassi da usare nei libri: "Cerco di usare una scrittura scarna, come quella dei libri di anatomia. Non una virgola di più, non un aggettivo che non sia necessario. Pratico la sottrazione, nella mia scrittura, tolgo invece di aggiungere. E che ci vuole a scrivere così, mi hanno chiesto una volta. Beh, io cerco di far risaltare le parole giuste, e preferisco sacrificare la complessità della struttura".

Impegnatissima con interventi e presentazioni in Italia e all'estero, l'autrice, che con "L'età fragile" è al quinto libro non sta al momento lavorando a un nuovo progetto. Ha però preparato una lezione su Lalla Romano, per il Salone del Libro di Torino. "Ma sto incubando" ha indicato, in attesa di avere più tempo per scrivere.

LaR

BIS A CHARING CROSS PER MOSTRA SU MATTEOTTI

Riapre a due passi da Trafalgar Square la mostra dedicata al deputato socialista Giacomo Matteotti e al suo viaggio clandestino a Londra nel 1924 poco prima della sua tragica morte per mano di sicari fascisti. È un "bis" voluto dalla Charing Cross Library Westminster che lo scorso anno la tenne aperta per ben sei mesi.

"Dopo quello splendido risultato si replica con gran piacere", dichiara la direttrice Nicky Smith che ha calcolato il passato afflusso di visitatori nel giro di diverse migliaia.

Contento anche l'autore e storico della comunità italiana nel Regno Unito, Alfio Bernabei, che ha curato la mostra in stile "artigianale" come ha scritto La Repubblica. "È la giusta descrizione. Come per le precedenti mostre dedicate alla Little Italy di Londra,

scrivo, stampo, appiccico e incollo. Non mi piace l'arte appiattita, la preferisco tattile, viva, come lavorando con pennello e vernice; mi ispiro a Van Gogh.", racconta

Già autore del documentario girato per Channel 4, Dangerous Characters, e di diversi articoli pubblicati da l'Espresso e History Today, tutti incentrati sul periodo 1920-1940 tra fascismo e antifascismo nella Little Italy di Londra,

Bernabei sta ora lavorando su una versione della mostra da presentare in Italia nel 2026.

Giacomo Matteotti, Voice of the Century rimarrà aperta fino al 30 ottobre, Charing Cross Library, 4-6 Charing Cross Rd, London WC2H 0HF. Entrata libera.

LaR

Patronato Acli
Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

SERVIZI
Pensioni italiane, inglesi ed estere
Pensioni complementari italiane, inglesi ed estere
Estratti contributivi italiani, inglesi ed esteri
Detassazione delle pensioni italiane
Trasmissione Modello RED – INPS
Trasmissione Certificati di esistenza in vita
Rilascio certificazione INPS (CU e Obis M)
Richiesta National Insurance Number
Richiesta Modello U1 (per indennità di disoccupazione)
Richiesta benefit inglesi (Pension Credit, PIP ed ESA)
Successioni italiane
Dichiarazione dei redditi in Italia
Pagamento IMU e TASI
Assistenza per pratiche consolari (Iscrizione AIRE, codici fiscali)
Informazioni Brexit e Settled Status

DOVE SIAMO

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

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

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

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!
www.patronato.acli.it
Patronato ACLI Regno Unito

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - *ornella101@hotmail.com*

Grazia Verasani - Iris di marzo. Una nuova indagine per Giorgia Cantini - Marsilio Editore

L'investigatrice privata Giorgia Cantini viene ingaggiata da Teresa Palazzo, una madre quarantenne, per sorvegliare il figlio Libero, un adolescente che è entrato a far parte di una baby gang di quartiere. Libero ama la musica rap e hip hop e frequenta, con scarsi risultati, un istituto tecnico industriale; non sa immaginare il suo futuro, e insieme agli amici sperimenta alcol e droghe in notti di noia e rabbia più o meno soffocata. Hicham, un diciottenne marocchino, è uscito dal carcere minorile, dove ha scontato una pena per reati minori; Charlie, invece, ha lasciato la scuola e consegna pizze a domicilio. Tra loro c'è anche Iris, che è appena andata a vivere altrove dopo una brutta vicenda di festini a luci rosse. I ragazzi sono tutti un po' invaghiti di lei. Iris è sfrontata, si dà arie da donna navigata, coltiva il sogno di fare l'attrice e preferisce gli uomini maturi ai suoi coetanei. Purtroppo, il suo corpo, accoltellato a morte, viene ritrovato dentro un carrello del supermercato, in una zona periferica di Bologna. Luca Bruni, l'ex di Giorgia, incarica l'ispettore Manlio Severi di occuparsi dell'indagine. Giorgia però non resta con le mani in mano, e avvia una ricerca del colpevole parallela a quella condotta dalla polizia, frequentando i parchi e i bar dove si ritrovano Libero e la sua ghenga, nel tentativo di conoscere qualcosa in più di questa "gioventù bruciata", mossa dalla volontà di scoprire perché Iris, apparentemente così scaltra e piena di vita, abbia trovato la morte in una fredda alba di marzo, un marzo che non vuole saperne di lasciarsi l'inverno alle spalle.

Roberto Saviano - L'amore mio non muore - Einaudi Editore

Questo è un romanzo. Racconta una storia impossibile. Una storia vera. «Ho deciso di scrivere questo libro per raccontare la storia d'amore più drammatica e potente in cui mi sia imbattuto. Quella di Rossella Casini, giovane piena di vita, vittima di 'ndrangheta. È una storia che raccoglie tutti i colori dell'umano sentire: l'ingenuità e lo slancio, la devozione e l'ossessione, l'amicizia, il desiderio, il coraggio, la delusione, il tradimento, lo schifo, la tragedia. Eppure, per Rossella, la certezza che proprio nell'amare risieda l'unica possibilità di verità e di senso non viene mai meno. L'amore non muore» (Roberto Saviano). Rossella Casini ha poco più di vent'anni, è di Firenze, ha un padre e una madre affettuosi che non le fanno mancare nulla. La sua è un'esistenza tranquilla, anche se siamo nell'Italia del '77, le piazze sono animate dalle contestazioni politiche, nelle strade si riversano rabbia, violenza, molta eroina. Ad agitare la vita di Rossella, da un giorno all'altro, ci pensa Francesco: lui è uno studente calabrese fuori sede. Il sentimento che nasce fra loro è qualcosa che nessuno dei due aveva mai provato. Trascorsi i primi mesi spensierati, Rossella scopre che la famiglia di Francesco è legata a una potente 'ndrina della Piana di Gioia Tauro. Durante una vacanza a Palmi, dove ha portato anche i genitori, assiste allo scoppio di una faida: un vortice di violenza che travolge tutto e tutti, dal quale Rossella sceglie di non scappare, almeno non senza Francesco. È convinta che il loro amore sia così potente da fermare la mattanza. Che sia il lievito necessario per cambiare il corso delle cose. Il 22 febbraio 1981 Rossella Casini sparisce misteriosamente dopo aver annunciato il proprio rientro a casa. Nessuno la rivedrà più. Sebbene il corpo non sia stato ritrovato, è riconosciuta dallo Stato come vittima di 'ndrangheta. Roberto Saviano ha scritto il romanzo della sua storia, un'avventura umana che strazia, ricolma d'amore, di violenza e di coraggio.

Concita De Gregorio - Di madre in figlia - Feltrinelli Editore

Ciò che ti isola ti salva, è la vita che ti mette in pericolo. Marilù abita in cima a un'isola: sotto c'è il villaggio, in mezzo il bosco e infine la radura con la sua casa, dove nemmeno i frequenti incendi estivi possono raggiungerla. È una donna che affascina ma un po' spaventa, perché porta con sé il fatto di essere stata molto libera negli anni più liberi del secolo scorso, gli psichedelici Settanta. Fin troppo, pensa sua figlia Angela, che sente di averne ricevuto soltanto trascuratezza. Ora Angela si trova costretta a malincuore ad affidarle per tre mesi la figlia Adelaide – che si fa chiamare Adè –, adolescente tanto attiva in Rete quanto insicura nel mondo e nel proprio corpo. In questa lunga estate nonna e nipote si ritrovano insieme dopo dieci anni, si conoscono e si riconoscono, mentre la madre irrompe con telefonate ansiose sul fisso di casa perché, come primo gesto, Marilù ha requisito il cellulare alla ragazza. Per Adè la vacanza non potrebbe cominciare peggio, invece a poco a poco diventa un'avventura. C'è un segreto di cui la nonna non vuole parlare, qualcosa che riguarda la sua storia familiare, la linea femminile che la precede – sua madre, farmacista in un paesino del Sud, e la madre di sua madre, una guaritrice che è finita a vivere in un convento. Un'antica colpa in questa storia senza colpevoli.

Giorgia Tolfo - Wild swimming - Bompiani Editor

Due giorni dopo essere entrate in contatto tramite una dating app, J. e la protagonista di questo romanzo si incontrano sul binario di una stazione londinese. Sanno poco l'una dell'altra, ma hanno scambiato foto delle loro librerie lasciando che siano i loro gusti letterari a parlare. L'attrazione fra loro è subito fortissima, l'intimità dei corpi precede quella dei pensieri. J. viene dal Canada, ha un compagno cui è legata da una relazione etica non monogama, è in fuga da un ricordo difficile anche solo da pronunciare. La narratrice è cresciuta in una piccola città veneta ma da quando ha diciotto anni vive in grandi città europee, alternando l'euforia di quegli spazi nuovi con un senso di sradicamento. Insieme trovano il coraggio per tuffarsi nelle acque non protette del desiderio e del dolore, per nuotare attraverso i fondali della memoria fino a trovare le parole per raccontare la propria storia.

Geronimo Stilton - Miti e leggende dell'antica Roma - Piemme Edizioni

I miti e le leggende della civiltà romana nascono come racconti orali, tramandati a voce. Nel tempo le storie si intrecciano con quelle della mitologia greca, arricchendosi di personaggi che vengono romanizzati. Zeus diventa Giove, Crono diventa Saturno e così via, in una lunga narrazione che conduce ai gemelli Romolo e Remo e alla mitica fondazione di Roma con i suoi sette re. Età di lettura: da 6 anni.

Maria Loretta Giraldo, Nicoletta Bertelle - Uguali ma diversi - Gribaudo editore

C'erano una volta un quadrato, un rettangolo e un triangolo. Se ne stavano là, immobili, ognuno convinto di avere la forma perfetta. Ma un giorno arrivò un cerchio che, saltellando e rotolando, si unì a loro. «E questo chi è?» si chiesero gli altri, preoccupati. «Da dove viene? E cosa vuole?» Un libro sulle forme che racchiude un significato profondo, un messaggio importante di uguaglianza e inclusione. Età di lettura: da 3 anni.

il Fornaio ltd
EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD
il Fornaio ltd
5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk
For job opportunities please email: tais@ilfornaio.co.uk all inquiries welcome

SM La Notizia

Il Gelato Artigianale a Casa Tua

Prova il Dubai Chocolate by Cremoloso Gelato

Una ricetta intensa e sorprendente, nata per evocare la vitalità e l'eleganza di una città che non dorme mai: Dubai. Il Dubai Chocolate è un gelato ricco, speziato e avvolgente, arricchito da una variegatura di crema al pistacchio e completato dall'irrinunciabile croccantezza del kadaify tostato. Il kadaify, anche noto come kataifi, è un particolare tipo di pasta fillo a filamenti sottilissimi, tipica della tradizione mediorientale e balcanica. Una volta cotto, diventa irresistibilmente croccante e aromatico. In questa ricetta, crea un connubio perfetto con il cioccolato fondente e la crema di pistacchio: una danza tra intensità, dolcezza e croccantezza che rende ogni cucchiaiata un piccolo viaggio tra culture e sapori. Una ricetta intensa e sorprendente, nata per evocare la vitalità e l'eleganza di una città che non dorme mai: Dubai. Il Dubai Chocolate è un gelato ricco, speziato e avvolgente, arricchito da una variegatura di crema al pistacchio e completato dall'irrinunciabile croccantezza del kadaify tostato. Un connubio perfetto tra Oriente e gusto moderno.

Attrezzi:

Contenitore per miscela (capacità: almeno 3 litri), Frullatore a immersione o mixer. Spatola, FrustinoIngredienti:

Latte intero: 1100g
Panna fresca: 300g
Zucchero: 180 g
Cacao amaro in polvere: 60g
Cioccolato fondente 70%: 100g
Pasta di cacao: 40 g
Cremoloso Dairy Base: 150 g
Crema al pistacchio: 120g (per variegatura)
Kadaify tostato: 50 g (obbligatorio per guarnire e stratificare)

Procedimento:

Scaldare il latte e la panna fino a circa 70°C.

1 Unire zucchero, cacao, cioccolato e pasta di cacao e frullare energicamente con un frullatore a immersione. **2** Aggiungere la base Cremoloso e mescolare fino a completo assorbimento. **3** Far riposare la miscela in frigorifero per 30 minuti, mescolando ogni 10 minuti con una frusta. **4** Versare nella macchina per il gelato e mantecare per circa 30 minuti. **5** In fase di estrazione, stratificare con crema di pistacchio e kadaify croccante.

RICETTA "SCIENTIFICA" PER UNA PERFETTA PASTA CACIO E PEPE

Per una pasta cacio e pepe davvero superlativa fate così: preparate un gel a base di amido di mais in polvere, frullatelo con pecorino e pepe nero e in ultima battuta mescolate la pasta (al dente, of course!) con la salsa e aggiungete anche un po' di acqua di cottura (fino ad un mezzo bicchiere).

Un gruppo di otto ricercatori universitari italiani, per lo più expats, ha annunciato a fine aprile sulle pagine di una autorevole rivista scientifica, "Physics of Fluids", di aver messo a punto la ricetta perfetta per uno dei piatti più iconici del Belpaese.

Ivan Di Terlizzi, uno dei fisici del team, ha raccontato che l'idea gli è nata mentre spignattava con colleghi italiani in Germania: "Ceniamo spesso insieme e ci godiamo la cucina tradizionale. Tra i piatti che abbiamo cucinato c'era il cacio e pepe, e abbiamo pensato che potesse essere un sistema fisico interessante da studiare e descrivere. Naturalmente, c'era anche l'obiettivo pratico di evitare sprechi di buon pecorino. Metà delle volte io sbagliavo il cacio e pepe, e questo era insopportabile per me...".

Di Terlizzi lavora a Dresda in Germania all'Istituto Max Planck per la Fisica e ha coinvolto nello studio colleghi connazionali delle università di Padova e Barcellona e dell'Istituto viennese di Scienza e Tecnologia.

I capoccioni hanno usato ben sei chili di pecorino per le ricerche di laboratorio sulla pasta cacio e pene e

hanno compilato uno studio zeppo di formule ed equazioni incomprensibili ai comuni mortali che non masticano l'alta matematica.

La conclusione alla quale sono arrivati è comunque abbastanza semplice: per la ricetta perfetta bisogna integrare nella salsa anche dell'amido di mais sciolto in un po' d'acqua. L'amido – più ancora dell'acqua di cottura che comunque ci vuole – garantisce che la salsa sia al top.

. "Preparare la cacio e pepe con successo – spiegano gli otto capoccioni italiani - dipende dal giusto equilibrio, in particolare dal rapporto tra amido e formaggio. La concentrazione di amido gioca un ruolo cruciale nel mantenere la salsa cremosa e liscia, senza grumi o separazioni. Se il contenuto di amido è inferiore all'1% del peso del formaggio, la salsa tende a separarsi in fastidiosi grumi. L'acqua di cottura della pasta da sola non contiene abbastanza amido per stabilizzare efficacemente la salsa."

In soldoni ecco allora la ricetta "scientifica" per la cacio e pepe perfetta per **2 persone:**

240 g di pasta
160 g di pecorino
4 g di amido di mais sciolti in 40 ml di acqua
Pepe nero q.b.

Tostate il pepe in una padella e macinatelo. Sciogliete amido di mais o di fecola di patate in acqua e riscaldatelo fino a ottenere un gel. Frullate il gel raffreddato, il pecorino e il pepe e versate il tutto sulla pasta scolata aggiungendo dopo un minuto un po' di acqua di cottura. Come se si vede, oltre all'aggiunta dell'amido un altro fattore importante è il controllo delle temperature in modo da far sì che il formaggio non formi grumi ma si emulsioni in modo uniforme con gli altri ingredienti.

"La quantità di amido – precisa Di Terlizzi – è determinante per il risultato finale, per questo consigliamo di aggiungere una quantità di amido misurata con precisione. Ciò è possibile solo se si dispone della giusta quantità di amido in polvere in proporzione alla quantità di formaggio. A questo punto è indispensabile mescolare fino a ottenere una miscela uniforme, per poi riscaldare la salsa in padella, fino a ottenere la temperatura a cui verrà servita la pasta".

MAXIMUM CAR CARE LTD
Carmine or Gennaro
Accident & Mechanical Repair Specialists
Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE
Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682
maxcarcare@btconnect.com
maximumcarcare.co.uk
bsi. Vehicle Damage Repair KITEMARK

GLI INGLESI SCOPRONO LA DELIZIA DEL PANINO ALL'ITALIANA

Per uno snack come si deve o un lunch al volo che cosa c'è di meglio di un panino all'italiana con prosciutto, salame e/o mozzarella? Se ne sono accorti anche gli inglesi, sempre più ghiotti di "Italian-style sandwiches".

Gli importatori dalla Penisola gongolano: il trend (segnalato dal quotidiano "Times" in un pezzo sotto il titolo "La cosa migliore dopo il pane a fette: gli snack italiani diventano virali") ha fatto impennare le vendite di mozzarella e prosciutto. Sembra che gli inglesi sempre più cercano di ricreare a casa i panini strombzzati sui social media, in particolare quelli preferiti da famosi calciatori.

La catena di supermercati Tesco ha visto la domanda di focacce, panini, ciabatte e piadine aumentare di oltre il 40% nell'ultimo anno, mentre le vendite della mozzarella di qualità sono sono cresciute in modo stratosferico: di quasi il 400%. Incrementi consistenti sono registrati anche per gorgonzola (70% in più) e burrata (+100%).

TikTok e altri social media – sottolinea il "Times" – pullulano di video e ricette appetitose per panini italiani. Un video su TikTok dove si mostra come preparare un panino alla Caprese con burrata, olio d'oliva, pesto e pomodorini ha ricevuto più di 1,6 milioni di "Like". Un altro con al centro una ciabatta riempita di prosciutto di Parma e insalata e pronto in 30 secondi è stato visualizzato quasi mezzo milione di volte.

A quanto sembra la moda è stata molto rafforzata da famosi con un debole per i panini delle gastronomie italiane. È il caso di due stelle del Manchester City come Erling Haaland e Phil Foden. In onore di Haaland un negozio di gastronomia italiana di Manchester ha creato uno speciale panino a base di prosciutto di Parma, burrata, pesto, olio al tartufo, pomodori secchi, pistacchi e rucola (in vendita a 13,99 sterline...).

"L'autentico cibo italiano - ha detto al "Times" Harry Dempster, chef dell'azienda alimentare Samworth Brothers - è una tendenza chiave in questo momento, sia per un pasto seduti che per un pasto da asporto". Charlotte Gramlick, responsabile degli acquisti di formaggi per Tesco, ha spiegato che gli ingredienti di alta qualità dei panini italiani non erano economici, motivo per cui le persone li preparavano a casa.

"In tutto il Regno Unito – ha indicato dal canto suo Charlotte Gramlick, responsabile degli acquisti di formaggi per Tesco - si trovano negozi artigianali da asporto nelle principali città che creano panini che sono di per sé un pasto completo con ogni tipo di ingrediente di lusso. Questa tendenza si sta replicando anche a casa, con gli chef casalinghi che utilizzano i social media, e in particolare TikTok, per mostrare le loro creazioni e ricette. Di conseguenza, stiamo assistendo a una domanda molto forte di formaggi, pane e salumi italiani".

LaRedazione

WORLD LIQUEUR AWARDS: BRONZO ALL'AMARO DON CARLO

Un liquore artigianale alle erbe creato in Campania, l'Amaro Don Carlo, si è aggiudicato la medaglia di bronzo nella categoria "Liquori" ai World Drink Awards 2025 che si sono appena svolti in UK, a Norwich.

L'evento ha visto protagonisti prodotti e artigiani di eccellenza provenienti da ogni parte del mondo oltre che brand ambassador e giornalisti. Ventisei le categorie in gara e internazionale il panel di esperti che ha effettuato gli assaggi alla cieca secondo criteri rigorosi.

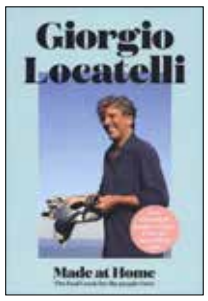
Il concorso è nato nel 2007 come World Whiskies Awards a cura di Whisky Magazine per poi, dal 2013, ingrandire la sua prospettiva con l'inserimento di altre tipologie di drink e in questo modo assumere l'attuale forma a più ampio spettro del World Drinks Awards.

Amaro Don Carlo è nato da un'idea e dalla visione di Angela Caliendo e del marito Carlo Gargiulo dell'Enoteca Gargiulo di Eboli, in provincia di Salerno. Viene distillato sulla base di una ricetta segreta con oltre 15 erbe e spezie e un'aggiunta di mallo (e cioè dell'involucro esterno delle noci non ancora mature). Lo reclamizzano con la sottolineatura che "ha un gusto un po' dolce un po' amaro e va bevuto ghiacciato".

LaR

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made At Home"

Muffins

These are so easy to make, and so much more wholesome than anything you can buy in packets.

You can omit the vanilla and instead add fruit, as you like: blueberries, raspberries, or sliced pear, apple or banana are all fantastic. If you are using a self-contained fruit like a berry, or even slices of banana, then you can add as much as 400g to the ingredients, but for a cut fruit like apple or pear which will release quite a bit of juice, I would keep it to 350g. Fold the fruit into the muffin mixture, just before putting into the moulds.

If you like you can turn the muffins into a dessert, adding some fresh fruit and a little whipped cream

Makes 24 medium muffins
unsalted butter 360g, at room
temperature, diced
caster sugar 400g
vanilla seeds from 1 pod
lemon zest of 1
fine salt 1 teaspoon
full-fat milk 500ml
eggs 4
egg yolks 3
plain flour 760g
baking powder 3 teaspoons
bicarbonate of soda 1 teaspoon

1 Have ready two 12-hole (medium) silicone moulds. 2 Preheat the oven to 180ÆC/gas 4. 3 In a bowl using a wooden spoon, or in a food processor, cream the butter, sugar, vanilla seeds, lemon zest and salt until pale and fluffy. 4 Whisk in the milk, a third at a time, making sure it is fully incorporated before each addition. 5 Lightly beat the eggs and egg yolks in a bowl, then whisk into the butter and sugar mixture a little at a time. 6 Mix the flour, baking powder and bicarbonate of soda together in a bowl, and whisk into the mixture. 7 Spoon into the moulds, filling each one three-quarters of the way to the top. 8 Put into the preheated oven and bake for 25 minutes, until risen and golden. 9 Remove, turn out and leave to cool

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

LABORO LAWYERS

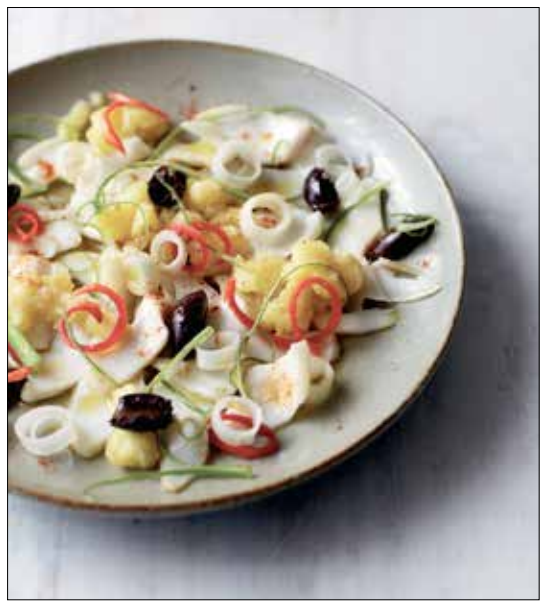
www.laborolawyers.com
info@laborolawyers.com • 020 7316 3032
239 Kensington High Street • London • W8 6SN

SOUTHERN ITALIAN COOKING

by Francesco Mazzei

INSALATA DI BACCALÀ

SALT COD SALAD



The inspiration for this recipe comes from a dish we often serve at Christmas as part of the main course. The festive version is quite rustic and hearty – pan-fried fish stirred into a rich stew of oily peppers and chunks of potato. This is my lighter, more elegant interpretation, which nods too the original but doesn't have its heaviness. As or my cod marinated in liquorice – the cod is only very lightly cured in the salt.

SERVES 4
1 litre water
150g sea salt
1 bay leaf
5 white peppercorns
3 juniper berries
500g black cod loin or good-quality cod loin
1 tbsp lemon juice
70ml extra virgin olive oil, plus a little extra for frying
1 tbsp white wine vinegar
1 tsp clear honey
50g pitted black olives
500g small new potatoes
1 red chilli
80g spring onions
1 thyme sprig
sea salt and freshly ground black pepper

Put the water, salt, bay leaf, peppercorns and juniper berries in a large casserole and bring to the boil. As soon as it starts to boil, take off the heat and leave to cool completely.

When the water is cold, submerge the cod fillet and leave to marinate
at room temperature for about 4 hours.

Preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6. Whisk the lemon juice, oil, vinegar, honey and some salt and pepper in a bowl, until creamy. Put the olives into a small baking tray and the potatoes into a roasting tin. Bake the olives for 20 minutes, then remove and leave to cool. Bake the potatoes for about 30 minutes, until soft (it depends how big they are). Remove from the tin and leave to cool at room temperature, then peel and crush them by hand into pieces the size of an almond.

Cut the chilli in half, take out the seeds and cut into very thin strips. Put in iced water for 10 minutes. Slice the white part of the onion and set aside, then cut the green stems into very thin strips and place in the iced water.

When the cod has had its marinating time, preheat the oven to 200.C /fan 180.C /gas 6.

Drain the cod and dry it on kitchen paper. Heat a large non-stick frying pan with a few drops of olive oil and the thyme over a high heat, and fry the cod fillet for 1 minute on each side, until golden. Transfer to a piece of baking paper, fold the paper over the top and finish the cooking in the oven for 6 minutes. Allow to cool a little then flake the flesh. Lay the cod flakes in a serving dish then scatter over the potatoes, olives and onion slices. Pour over the dressing and garnish with the drained chilli curls and green onion strips.

In Cucina

di Enzo Oliveri
info@thesicilianchef.co.uk

Pasta with anchovies

Margherita all'acciuga rossa

Serves 4
Ingredients

2tbls Vegetable oil
2 Garlic cloves sliced
2 Anchovy fillets
1tbls Pine nuts
1tbls Raisins
2tbls Tomato paste
250ml Water

Seasoning
1tbls Vegetable oil
100g Breadcrumbs
4lt Water
Salt pinch
400g Pasta

Metod

1. Heat the vegetable oil in a deep-frying pan and fry together the garlic and anchovies. Stirring occasionally with a wooden spoon to break up the anchovies. 2. Once the garlic has browned add the pine nuts, raisins, tomato paste, water and seasoning. Stir well to allow the paste to dissolve. 3. Gently simmer for 10minutes. 4. Bring to the boil water and salt adding the pasta. Cook for 7minutes. 5. Coat a separate frying pan with vegetable oil and toast the breadcrumbs for approx 5minutes on a low heat. 6. Drain the pasta and add to the sauce. Stir together. 7. Divide between 4 bowls and serve with a sprinkling of toasted breadcrumbs

SM La Notizia LONDRA

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA
Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
ambasciata.londra esteri it
www.ambolondra.esteri.it

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

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

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

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

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE
Sig. Antonino COMPARETTO
Cell. 07941612319
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 Venerdi:10:00 – 13:00
passports@honconsulofitalybedford.co.uk
Notarile *Venerdì: 12:00 – 16:00*
11 Lurke Street -Bedford MK40 3HZ
notarile@honconsulofitalybedford.co.uk

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

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

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

GIBILTERRA
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. CANESSA
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
T: 00350-200 47096
F: 00350-200 45591
italy.gibraltar@gmail.com
(Solo su appuntamento)

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

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

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

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

WOKING AGENZIA CONSOLARE
Sig. Domenico MINARDI
14 Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Cell: 07360 213603
Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 14:30 alle 18:30
woking.onorario@esteri.it
onorario.woking@outlook.com
onorario.woking@gmail.com

CONSOLATO D'ITALIA A MANCHESTER
The Chancery - 58 Spring Gardens
Manchester M2 1EW
T: 01612435956
www.consmanchester.esteri.it
manchester.segreteria@esteri.it

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

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

NEWCASTLE UPON TYNE
AGENZIA CONSOLARE
Dott. Giorgio GARZON
Tel: 07595847942
giorgiogarzon@gmail.com

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

CONSOLATO GENERALE ITALIANO EDIMBURGO
Italy House
20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: +44 (0) 226 3631
consolato.edimburgo@esteri.it
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

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

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

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Vacante

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

20, Brixton Road, London SW9 6BU
Cell: 07562776264
Lunedì– Venerdì 10:00 –15:00
info@comiteslondra.info
www.comiteslondra.info
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGO
Italy House, 20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: 0131 668 2232
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGO
Italy House, 20-22 East London Street
Edinburgh EH7 4BQ
T: 0131 226 3169

CORSI DI LINGUA E CULTURA ITALIANA LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7544 976 601
enquiries@scuolaitalianalondra.org

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

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

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

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

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

BANCHE

BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it

INTESA SANPAOLO
90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT GROUP
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
T: 020 7826 100 - F: 020 7826 1210
www.unicredtgroup.eu

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

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

PATRONATI

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

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

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701- F: 020 7354 4471
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.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE

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

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

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570
14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 760749
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

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

AVVOCATI

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

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

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

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

NOTAI

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

DOTTORI

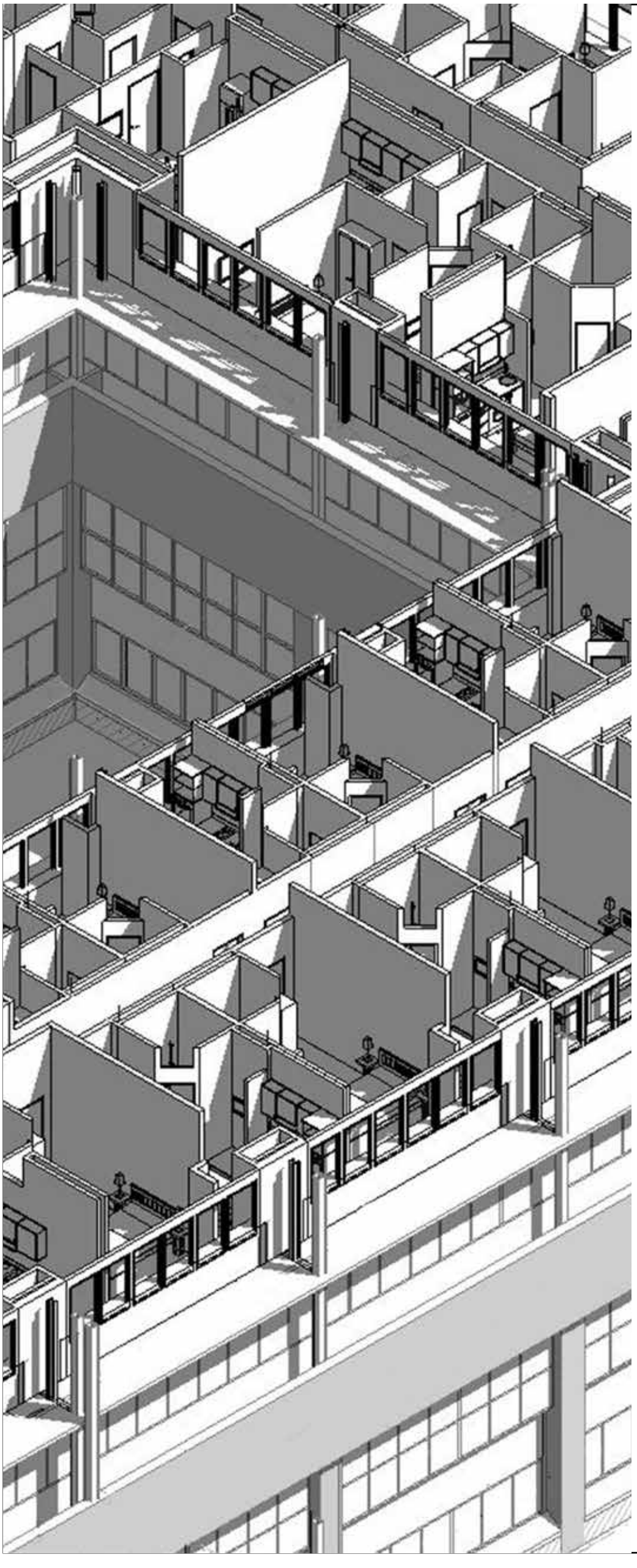
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI

HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111

SM La Notizia CULTURA · SPETTACOLO · ECONOMIA · POLITICA · SPORT · INFORMAZIONE

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



emd GROUP

EMD Group is a multidisciplinary construction company that integrates all kinds of support on **design and construction**. The company was founded in 2009 as a construction firm that works both in the design and building sector throughout England.

Finding innovative and creative ideas to deliver outstanding projects whilst working in collaboration with the clients is the right way, according to the company, to provide the best solution for their clients' needs.

EMD's key to success is due to EMD's attention to detail on every project, our clients do not have to worry about several different contractors, they deal solely with EMD. EMD caters in each sector from designer, demolition/strip-out, health & safety advising and Principal Contractor, Principal Designer, Interior design, all build trades (eg: decorators, dry liners, ironmongery), maintenance, heating, medical gas, mechanical, plumbing, ventilation and electrical.

Building a solid long-term relationship with clients through team spirit, the absence of barriers, honest communication and building trust with transparency is the mile stone of their work. This whole process begins and ends with the right approach to planning, scheduling, choosing the right team, managing various sub-contractors and taking pride in good results.

EMD works for both **private and public business**, putting expertise at clients' service so as to deliver exactly what they expect. In order to accomplish this, creativity and innovative thinking is applied on all projects.

On top of other services, EMD can provide services of design and planning. In particular, concept design, interior design, M&E design, SAP/EPC and construction planning and consultancy.

EMD underwent a great transformation during the last few years. Starting as M&E Contractor, the company is now a qualified, excellence-driven and cost effective Commercial and Residential **Main Contractor** with a very diverse portfolio, that has flourished by working on various projects. Going from shop and restaurant fit-outs to conversion and residential refurbishments. EMD is currently working at Park View in Bristol, the biggest Permitted **Development in the UK**.

2019 has started as a promising year so far, with new and challenging projects commencing in the next few months.

EMD Group | Unit 6 | Optima Park | Thames Road | Dartford | DA1 4QX
T: 0800 699988 | E: info@emd-group.co.uk | W: www.emd-group.co.uk

CHAS Constructionline A UK GOVERNMENT CERTIFICATION SERVICE SafeContractor APPROVED The Parliamentary Review BEST PRACTICE REPRESENTATIVE

SM La Notizia LONDRA

HOTEL SAVOY
FLORENCE
A ROCCO FORTE HOTEL

The renaissance of a Florentine classic

The Duomo Presidential Suite is a light-filled residence with splendid views across Florence's terracotta rooftops to Brunelleschi's iconic Duomo.

HOTEL SAVOY, PIAZZA DELLA REPUBBLICA 7, FLORENCE, ITALY
RESERVATIONS.SAVOY@ROCCOFORTEHOTELS.COM
+39 05 5465 2165

ROCCOFORTEHOTELS.COM