



La Notizia LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

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

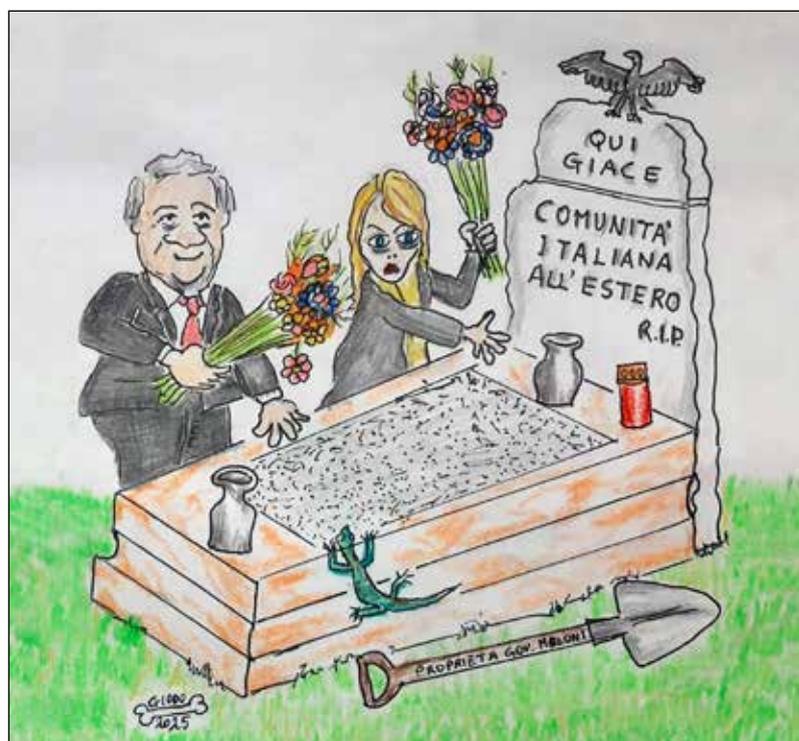


ADL | ADL SOLICITORS

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

www.adlsolitors.com

ITALIANI ALL'ESTERO COME I DINOSAURI: A RISCHIO ESTINZIONE



fortemente voluta dal governo di centro-destra con a capo Giorgia Meloni e approvata in via definitiva dal parlamento lo scorso 20 maggio, che limita in modo drastico l'accesso alla cittadinanza italiana per i discendenti degli emigrati.

In sintonia con parecchi Comites (in primis quelli dell'America Latina ma anche i sette esistenti in Svizzera), la principale forza d'opposizione, il partito democratico (PD), continua a sparare a zero contro una riforma bollata come un giro di vite "codardo e ostile": "Le nostre comunità non esisteranno più, perché spezzando la catena di trasmissione, di fatto, non ci saranno più comunità italiane al di fuori dell'Italia", ha denunciato il senatore del PD Francesco Giacobbe in piena sintonia con la segretaria del partito Elly Schlein che ha parlato di "una stretta incomprensibile" e accusato il governo Meloni di voler "rubare il diritto alla cittadinanza" ai nipoti degli italiani all'estero. "Ciò che risulta davvero incomprensibile - hanno replicato al PD e in particolare alla Schlein i Coordinatori di

Segue a pag. 10

Un colpo mortale alle comunità italiane all'estero, a parole portate in palmo di mano ma nei fatti snobbate, o una riforma giusta e necessaria che

disciplina, responsabilizza e fa chiarezza?

Non si placano le polemiche e i giudizi contrapposti sulla legge 74/2025,

CLERKENWELL RITORNA LITTLE ITALY GRAZIE A FESTA PER MADONNA DEL CARMINE



A pag. 4

MELITI: "VORREI CHE ITALIANI IN UK FOSSERO PIÙ ASCOLTATI"



secolo dopo è un imprenditore di successo nel settore edilizio con all'attivo il più grande progetto di trasformazione di un immobile da commerciale a residenziale in UK, a Bristol. Nato nel 1976 a Monza in Lombardia in una famiglia calabrese, Domenico Meliti riflette sul suo percorso e parla delle sue aspirazioni (anche politiche...) in un'intervista al nostro giornale. E confessa un debole per Elvis Presley ("Sono un malato di Elvis, super pazzo dall'età di 8 anni, ogni giorno ascolto almeno una sua canzone").

Perché proprio Londra?

In realtà il mio sogno erano gli USA, ma c'erano tutti i vincoli burocratici che rendevano la questione problematica.

Segue a pag. 9

"The book is on the table" è tutto quanto sapeva di inglese quando è arrivato a Londra in auto dall'Italia nel 1999, dopo la leva e con in tasca un diploma da geometra. Un quarto di

Settled Status: più semplice il passaggio da Pre-Settled

A pag. 2

"Se accade è SUCCESSO": Giorgio Poggio, da imprenditore a guru

"Il successo non si conquista, lo si riconosce quando accade. E se accade, è perché lo abbiamo reso possibile con ogni gesto consapevole, anche il più piccolo." È una delle tante pillole di saggezza dispensate da Giorgio Poggio in "Se accade è SUCCESSO", un libro dove intreccia autobiografia sul suo percorso professionale con riflessioni su carriera e leadership.

Spedizioniere di lungo corso, fondatore di BRIT Customs (azienda specializzata in sdoganamento post-Brexit in UK), laurea in scienze politiche, ambasciatore di Genova (la sua città natale) nel Mondo, direttore della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, Poggio ha scritto il libro (disponibile su Amazon) per sottolineare che "la le-



adership non è esercizio di potere, ma capacità di generare fiducia, visione e

A pag. 12

A pag. 23 nuova puntata del libro di Pietro Molle sulla presenza romana e poi italiana in quello che oggi è il Regno Unito.

Settled Status: più semplice il passaggio da Pre-Settled

Dallo scorso 16 luglio i cittadini italiani residenti nel Regno Unito possono trarre vantaggio da un'importante modifica all'EU Settlement Scheme: è diventato più semplice il passaggio dal Pre-Settled (permesso di soggiorno temporaneo) al Settled Status (permesso di soggiorno a tempo indeterminato).

"Ora è sufficiente – segnala in una nota Simone Billi, deputato leghista per la Circoscrizione Estero-Europa e presidente del Comitato sugli Italiani nel Mondo - dimostrare di aver vissuto nel Regno Unito per almeno 30 mesi negli ultimi 5 anni, senza restrizioni sulla distribuzione di questi periodi. Questo cambiamento, applicabile sia alle domande manuali sia alla conversione automatica in corso da gennaio 2025, rende il processo più flessibile e accessibile, proteggendo i diritti di residenza dei nostri cittadini. Non è più necessario giustificare assenze prolungate, purché si raggiungano i 30 mesi di residenza".

Prima di questa significativa semplificazione si poteva ottenere il Settled Status dopo aver vissuto nel Regno



Unito almeno 6 mesi l'anno per 5 anni consecutivi, salvo eccezioni giustificate. Questa regola, spesso rigida, creava difficoltà soprattutto per chi aveva trascorso periodi prolungati fuori dal Regno Unito, ad esempio durante la pandemia.

Il parlamentare consiglia a tutti i titolari di Pre-Settled Status di verificare il proprio status sul sito ufficiale www.gov.uk/eusettlementscheme e di presentare la domanda per il Settled Status non appena si soddisfano i nuovi requisiti, anche se è prevista una conversione automatica.

"Conservate sempre – raccomanda Billi - le prove di residenza, come bollette o contratti di lavoro, e aggiornate i vostri dati nel profilo digitale. Per assistenza, contattate il Resolution Centre. Continuerò a monitorare l'attuazione di queste misure per garantire che i diritti degli italiani nel Regno Unito siano pienamente tutelati".

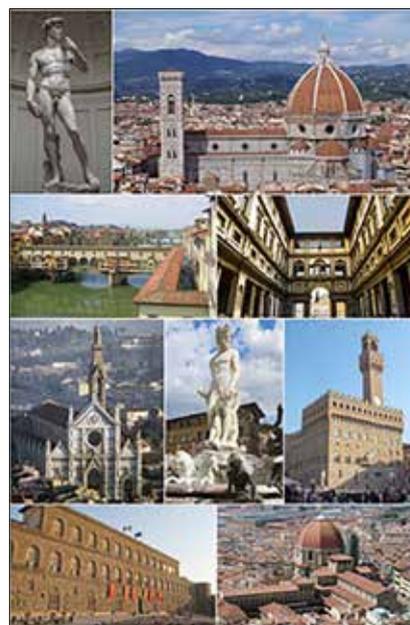
PIÙ ITALIANI A LONDRA CHE A FIRENZE

L'anno scorso, malgrado i lacci e laciuoli della Brexit, è ancora cresciuta la massa degli italiani residenti in UK iscritti all'Aire mentre Londra si conferma – in questo caso i dati si riferiscono al 2003 – la città estera che ne ha il numero maggiore. Più in generale è continuato anche nel 2024 l'esodo dalla Penisola. Questa la fotografia scattata dall'Istat, l'istituto nazionale di statistica con sede a Roma.

Con 386mila iscritti all'Aire la metropoli britannica con il suo hinterland è in assoluto il centro urbano più "italiano" dopo Roma, Milano, Napoli, Torino, Palermo, Genova e Bologna. Supera persino Firenze che di abitanti ne ha 362mila. Ed è probabile che – se si escludono gli stranieri – batta anche Bologna che in totale ha 391mila residenti.

Ma andiamo con ordine: Al 31 dicembre 2024, segnala il rapporto Istat, i cittadini italiani con dimora abituale all'estero erano 6 milioni e 382mila (Prospetto 1), 243mila in più rispetto all'inizio dell'anno (6 milioni e 138mila) per un incremento relativo pari al 4,0%. Il 54% di essi risiedeva in Europa, il 40,9% in America mentre il restante 5,1% viveva in Africa (1,1%), Asia (1,3%) e Oceania (2,7%). L'aumento risulta "trainato soprattutto dalle acquisizioni di cittadinanza italiana e da una vivace dinamica migratoria".

I dati statistici evidenziano un consistente aumento degli espatri nel corso del 2024: in 156mila hanno abbandonato formalmente la Penisola (+36,5% rispetto al 2023). I principali Paesi verso i quali si



emigra sono Germania, Spagna, Regno Unito, Svizzera e Francia che, nel loro insieme, accolgono il 54,6% del totale degli espatriati nel 2024. Tra le mete extra europee, seguono il Brasile (6,9%) e gli Stati Uniti (5,0%).

L'Italia non rappresenta il solo fulcro, in partenza o in arrivo, dei movimenti dei cittadini italiani con l'estero. Una significativa quota di trasferimenti, infatti, avviene tra Paesi esteri, rappresentando una dinamica interessante nell'ambito delle migrazioni internazionali. Il fenomeno, noto come "migrazione secondaria", in genere coinvolge individui che, dopo un primo trasferimento all'estero, decidono di spostarsi in un altro Paese, spinti dalla ricerca di migliori opportunità lavorative, di condizioni di vita più favorevoli o da motivazioni familiari. Le principali determinanti includono, dunque, fattori economici, il grado di integrazione

nel paese ospitante da cui si parte, la presenza di comunità italiane nei Paesi esteri in cui si arriva e l'assenza di barriere alla libera circolazione, come nel caso dei Paesi dell'Ue. Le destinazioni dei movimenti degli italiani tra Stati esteri sono simili a quelle dei movimenti in uscita dall'Italia, ovvero tra i Paesi preferiti figurano il Regno Unito, la Svizzera, la Germania e la Francia. In ognuno di questi Paesi nel 2024 si sono diretti circa 3mila italiani già iscritti all'AIRE altrove.

In termini assoluti il Regno Unito è stato nel 2024 il quarto Paese in quanto a crescita della comunità italiana (+17mila), dopo Brasile (+53mila), Spagna (+30mila) e Argentina (+29mila) e va detto che nel caso di Brasile e Argentina l'aumento è in massima parte dovuto all'acquisizione della cittadinanza italiana da parte di discendenti di emigrati partiti moltissimi decenni fa dalla Penisola. Non a caso in Argentina, solo il 10% dei cittadini italiani è nato in Italia (94mila su 958mila) e in Brasile si scende al 5% (31mila su 618mila).

Alla fine del 2023, il Consolato Generale d'Italia a Londra si è confermato la sede con il maggior numero di iscritti all'Aire (quasi 386mila residenti su un totale di circa 480mila residenti nel Regno Unito), un incremento di circa 11 mila unità sull'anno precedente. Segue, per consistenza numerica, Buenos Aires, con 335mila residenti.

Se Londra svetta in confronto a tutte le altre città estere lo stesso non si può dire però del Regno Unito nel suo complesso perché comunità italiane più consistenti si trovano in Argentina (987mila), Germania (847mila), Brasile (671mila), Svizzera (654mila) e Francia (483mila).

LaRedazione

PROPOSTA "Giornata Nazionale per le vittime italiane dell'Arandora Star"



ge per istituire una Giornata Nazionale in memoria delle vittime italiane dell'Arandora Star. La proposta ha trovato il pieno appoggio di Simone Billi, deputato della Lega eletto in Europa.

Intervenendo nell'Aula di Montecitorio Billi ha sottolineato che il dramma dell'Arandora Star "è l'evento più tragico nella storia della comunità italiana in Gran Bretagna". Anche in qualità di Presidente del Comitato per gli Italiani nel Mondo, ha spiegato di sentire "forte la responsabilità di preservare la memoria degli italiani all'estero, soprattutto quando la storia li ha colpiti con durezza e ingiustizia".

"Ritengo particolarmente significativa la proposta di legge, presentata dal collega Amich, per istituire una Giornata nazionale in loro memoria. È un atto doveroso verso chi è stato dimenticato troppo a lungo, e un segno di rispetto verso tutte le nostre comunità all'estero", ha dichiarato il deputato leghista che ha concluso il suo intervento con parole del leggendario premier britannico i Winston Churchill: "Più lontano riesci a guardare indietro, più avanti riuscirai a vedere".

LaRedazione

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

www.salvo1968.co.uk

The UK's Leading Online Italian Food Wholesaler

Supplying the restaurant and catering industry since 1968

SCAN HERE TO DOWNLOAD
OUR NEW APP

Download on the App Store | GET IT ON Google Play

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

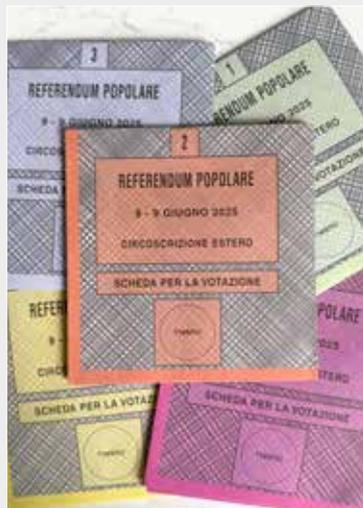
ciao@salvo1968.co.uk

0808 122 1968

f @ salvo1968Ltd

REFERENDUM: flop o non flop?

Pubblichiamo una risposta del Comitato Refrendum in UK al nostro articolo che parlava di flop per la consultazione popolare dell'8 e 9 giugno su cinque quesiti (quattro sul lavoro dipendente, uno sui tempi di accesso alla cittadinanza italiana per gli stranieri residenti). Il risultato dei referendum abrogativi è stato nullo per il mancato raggiungimento del quorum (ha votato molto meno del 50% degli aventi diritto, in UK un italiano su 4). Ci viene contestato l'uso della parola flop che (wikipedia docet) "è un termine inglese, equivalente all'italiano fiasco, che indica un qualcosa che ha ottenuto molto meno successo di quanto ci si aspettasse inizialmente". Ai lettori giudicare se il termine era appropriato o no.



Scriviamo a proposito dell'articolo apparso sull'edizione di luglio-agosto del suo giornale intitolato "Referendum-flop: in UK vota 1 italiano su 4". In un contesto in cui i risultati dei referendum non sono stati quelli che i promotori speravano, riteniamo che sia diminutivo bollare i risultati del Regno Unito un "flop".

Infatti, rispetto alle elezioni politiche del 2022, sono andate a votare 12.286 persone in più, facendo risultare l'affluenza percentuale nel Regno Unito la più alta tra i principali Paesi Europei. Prendendo ad esempio Paesi simili per numero totale di voti espressi (Germania e Svizzera) sono andate a votare rispettivamente 38.614 e 36.077 persone in meno.

Inoltre, anche le percentuali registrate a favore dei sì sono state le più alte tra i principali Paesi europei. Continuando sullo stesso esempio, le percentuali a favore dei quesiti del lavoro sono stati simili nei tre Paesi (con un picco di quasi l'80% nel Regno Unito), mentre la percentuale di "sì" al referendum sulla cittadinanza è stata del 74% nel Regno Unito a fronte del 62% tedesco o 45% svizzero.

Infine, a fronte di una affluenza che generalmente è meno della metà di quella italiana, in questo caso è stata solo di 6 punti percentuali inferiori. Nel 2022, alle elezioni politiche, andarono a votare il 24% degli aventi diritto nel Regno Unito, a fronte di una affluenza che in Italia fu del 64 circa%. Nel caso dei referendum, la percentuale del Regno Unito è rimasta invariata, mentre l'affluenza in Italia è scesa al 30%.

Tutti questi elementi mostrano l'interesse e il supporto che i referendum hanno suscitato tra le elettrici e gli elettori nel Regno Unito, sia rispetto ad altri Paesi europei con grandi comunità italiane, sia rispetto ai connazionali in Italia. Insomma, non un successo, ma neanche un flop.

CONSOLATO DI MANCHESTER "IN SOFFERENZA"

A Manchester i cittadini italiani "devono attendere anche sei mesi per ottenere un passaporto", ha denunciato una parlamentare dell'opposizione in un'interrogazione al Ministro degli Esteri sottolineando che il Consolato d'Italia

nella seconda città del Regno Unito è "in sofferenza" per carenza d'organico.

"La situazione al Consolato d'Italia a Manchester - ha affermato Federica Onori, deputata del partito centrista Azione - continua a presentare gravi

"Utilizzate i canali ufficiali del governo di Londra, ovvero l'app "UK ETA". L'ambasciata britannica a Roma ha lanciato quest'appello agli italiani non residenti in UK che dallo scorso 2 aprile hanno bisogno di una specie di visto (chiamato ETA, Electronic Travel Authorisation)" per l'ingresso nel Regno Unito.

"Siamo al corrente - ha indicato Pierluigi Puglia, portavoce dell'ambasciata - di diversi utenti che, in seguito a una ricerca generica su internet, si sono affidati a siti web che offrono l'ETA con una maggiorazione significativa del costo, fino a oltre quattro volte superiore al prezzo reale. Ricordiamo pertanto che il prezzo dell'ETA è di 16 sterline e invitiamo i cittadini italiani a farne richiesta tramite l'app ufficiale - "UK ETA app" - o tramite il sito web del governo britannico, www.GOV.UK/eta/apply".

In contemporanea a quest'appello a non farsi fregare la sede diplomatico ha fornito un primo bilancio della novità introdotta lo scorso 2 aprile: nel primo mese dall'attivazione, 146.615 italiani hanno ottenuto l'ETA per viaggiare in UK. Il 99.6% delle richieste



è andato a buon fine. Per il restante 0,4%, si contavano 398 domande da ripresentare per vizi formali, 48 casi respinti per motivi incompatibili con il rilascio dell'autorizzazione (come precedenti penali), oltre ad alcuni casi ancora in fase di valutazione.

Dopo Germania (371.226) e Francia (248.597), l'Italia (146.615) è il Paese europeo con il terzo maggior numero di ETA emesse nel primo mese dall'attivazione del servizio, seguita da Olanda (139.410) e Spagna (121.157).

Secondo la distinzione di lana caprina fatta dalle autorità britanniche l'ETA "non è un visto, bensì un'autorizzazione che ha validità di 2 anni o

fino alla scadenza del passaporto a cui è associata nel caso in cui la validità residua dello stesso al momento dell'emissione dell'ETA sia inferiore a due anni".

Richiedere un'ETA - assicura l'ambasciata britannica a Roma - è semplice e veloce e l'importante è fare domanda in anticipo. Il modo più semplice per richiedere un'ETA è attraverso l'applicazione "UK ETA app", che può essere scaricata da Google Play o Apple App Store. Se non si ha accesso a uno smartphone, si può farne richiesta sul sito GOV.UK (apply on-line). La maggior parte dei richiedenti ottiene una risposta automatica in pochi minuti tramite l'apposita applicazione UK ETA, pertanto rimane ancora possibile organizzare viaggi nel Regno Unito con poco preavviso.

I visitatori devono comunque fare richiesta con un congruo anticipo, "per cui si consiglia di prevedere un'attesa di tre giorni, anche se questo lasso di tempo è stimato sulla base di un esiguo numero di richieste che potrebbero dover richiedere verifiche supplementari". *LaR*



criticità per migliaia di cittadini italiani, che devono attendere anche sei mesi per ottenere un passaporto. Servendo una comunità di oltre 116.000 connazionali con meno di 20 addetti, è tra le sedi che soffre il maggiore sott'organico. Nonostante l'impegno e l'elevata produttività del personale, il carico di lavoro è infatti insostenibile e genera ritardi e insoddisfazioni".

"Abbiamo chiesto al Governo - ha aggiunto Federica Onofri - di intervenire con urgenza per rafforzare l'organico del Consolato di Manchester, e ci è stato assicurato che è in corso un potenziamento che durerà fino alla fine del 2025. È certamente una buona notizia, ma continueremo a monitorare affinché le misure annunciate si traducano in risultati concreti per i cittadini".

STARMER UN ANNO DOPO: COMPETENTE MA "ACARISMATICO"...

La cosa più interessante di Keir Starmer, il Primo Ministro britannico, è il suo nome, per l'appunto 'Keir'. Non è né popolare né impopolare nel suo Paese. Perlopiù, non ha né forti amici politici né grandi nemici. Non è nemmeno incompetente. Semplicemente, non c'è, è come se non esistesse proprio. È, per impiegare un ossimoro, 'drammaticamente incolore'. Si direbbe che la rivista americana The New Yorker abbia voluto comunicare proprio questo illustrando un suo profilo di un paio d'anni fa con il ritratto triste e scolorito che appare qui sopra.



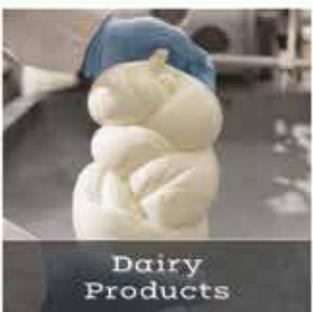
'Keir' è un nome irlandese vecchio e poco usato che nel gaelico antico doveva significare qualcosa come "forte". Negli ultimi decenni è stato solitamente assegnato a non più di una mezza

dozzina di neonati maschi ogni anno, secondo dati dell'Office for National Statistics britannico. Invece, il nome Keir non è stato dato a nessun bambino nato nel Regno Unito da quando Starmer è arrivato al premierato, nel 2024.

Nato a Londra nel 1962, Keir Rodney Starmer è, oltre al Primo Ministro, il Leader del Partito Laburista britannico dall'aprile 2020. Dal 2015 è membro della Camera dei Comuni. È figlio di un'infermiera e di un artigiano. I genitori, entrambi sostenitori sfegatati del Partito Laburista, gli dettero il nome del fondatore del partito, Keir Hardie. Starmer è un avvocato specializzato in diritti umani, con studi all'Università di Leeds e poi a Oxford. È tutt'altro che idiota: è solo che è un po' scarso di personalità... *James Hansen*

Italian Food
Crafted, Imported & Delivered with Passion
Since 1966

WWW.CARNEVALE.CO.UK



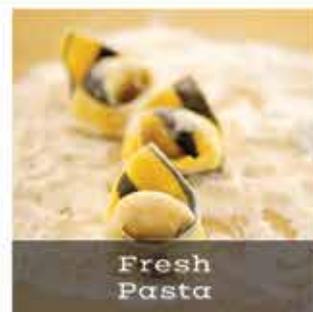
Dairy Products



Premium Sausages



CARNEVALE
Established 1966
Prodotti di Qualità



Fresh Pasta



Cured Meats

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

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

CLERKENWELL RITORNA LITTLE ITALY GRAZIE A FESTA PER MADONNA DEL CARMINE



Una volta all'anno la zona attorno alla St Peter's Church a Clerkenwell ritorna la Little Italy londinese del tempo che fu: succede per la tradizionale e variopinta processione in onore della Madonna del Carmine ed è successo ancora una volta lo scorso 20 luglio.

L'evento si ripete dal 1883, quando la regina Vittoria ne diede il permesso, e unisce sacro (la devozione a Maria Vergine) e profano ("The Sagra" attorno alla chiesa, con le bancarelle da dove emanano i profumi di molte tipiche delikatessen della Penisola: pizza, ravioli, porchetta, salcicce, cannoli siciliani, babà, bomboloni torte, proscioc...).

"Un'occasione unica per respirare

un po' d'Italia nel cuore di Londra, tra tradizione, allegria e condivisione", ha scritto l'Associazione Trevisani nel Mondo su Facebook.

Nel pomeriggio, quando già dalle 11 del mattino le bancarelle in Warner Street funzionavano a pieno ritmo offrendo cibo italiano, bevande e souvenir, la Madonna (Lady of Mount Carmel in inglese) e le statue dei Santi della chiesa sono sfilate per le strade del quartiere, accompagnate da parrocchiani in costumi tradizionali, da carri raffiguranti scene bibliche, oltre che da rappresentanti di associazioni e gruppi comunitari italiani. Non mancavano nemmeno gli alpini che proprio a Londra hanno la loro più antica

succursale estera. Alla processione è seguita una delle cinque messe celebrate in quel giorno di festa.

Tutti i proventi dell'evento (allietato da musica italiana a tutto volume)

vanno alla chiesa dove padre Andrea e padre Giuseppe hanno accolto i fedeli per una processione fortemente voluta da Vincenzo Pallotti, prete e fondatore dei Pallottines, che nel corso dei

decenni è rimasta la più forte espressione identitaria della comunità italiana nella metropoli britannica.

LaRedazione



Est. 2003

CIBOSANO

AUTHENTICALLY ITALIAN

@cibosanoldt

22

ANNIVERSARIO

Est. 2003

Head Office

☎ 01992 804 716 ✉ orders@cibosano.co.uk

📍 Unit 4, I.O. Centre, Lea Road, Waltham Cross, Waltham Abbey, EN9 1AS

Scotland Branch

☎ 01506 901 557 ✉ scotlandorders@cibosano.co.uk

📍 Unit 19, Inchwood Park, Starlaw Road, Bathgate, Edinburgh, EH48 2FY

FESTIVAL ITALIANO IN OTTOBRE A BRIGHTON



altri europei, che vivono, studiano e lavorano nel Regno Unito post-Brexit.

La giornata a Brighton si è aperta con la riunione ordinaria del Comites presieduto da Alessandro Gaglione, alla quale hanno preso parte i consiglieri, IN buona parte in presenza, alcuni collegati online: durante l'assemblea, sono state affrontate diverse tematiche.

Nel pomeriggio due volontarie di Settled, Caterina Amato e Veronica Bortolato, hanno incontrato i connazionali di Brighton che necessitano di assistenza sul Settlement Scheme mentre i consiglieri del Comites Londra hanno offerto altre informazioni utili ai presenti soprattutto su pensioni, tassazione tra Italia e Regno Unito e su come essere maggiormente informati su cosa fa lo stesso Comites e come supporta i cittadini italiani nel Regno Unito.

LaR

Per tutto il prossimo mese di ottobre si svolgerà a Brighton un Italian Festival all'insegna di "food, music, cinema, art + more" che potrà contare anche sul supporto del Comites di Londra.

Questo supporto è stato annunciato lo scorso 5 luglio quando alla Jubilee Library di Brighton il Comites di Londra ha incontrato la comunità italiana

locale.

L'obiettivo della trasferta era proprio quello di "portare la propria presenza e vicinanza alla comunità locale, offrendo tutta l'assistenza possibile sulle più diverse tematiche grazie anche alla collaborazione di Settled, organizzazione in prima linea proprio per supportare gli italiani, ma anche gli

Parlamento UK si interessa a rappresentanza per italiani all'estero

L'All-Party Parliamentary Group (APPG), gruppo parlamentare trasversale composto da esponenti di tutti i partiti politici britannici, ha avuto modo lo scorso 2 luglio di saperne di più sull'articolato sistema di rappresentanza di cui godono gli italiani residenti fuori dai confini nazionali grazie al ruolo strategico dei Comitati degli Italiani all'Estero (Com.It.Es.) e del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE), creati "per garantire la partecipazione delle comunità italiane alla vita politica e sociale del Paese d'origine, favorendo al contempo il dialogo con le autorità locali nei Paesi di residenza".

"Questo modello ha due livelli che consentono agli italiani all'estero di far sentire la propria voce in maniera strutturata, attraverso una rete istituzionale che collega i cittadini con le istituzioni italiane e che contribuisce attivamente alla definizione delle politiche migratorie, culturali e sociali", ha

indicato Elena Remigi, Consigliera del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) e del Com.It.Es. di Londra, durante l'incontro ai Comuni, promosso e presieduto dalla deputata Manuela Perteghella.

Elena Remigi è stata ascoltata a Westminster con l'obiettivo di "analizzare i modelli di rappresentanza dei cittadini all'estero e favorire un dialogo comparativo tra sistemi istituzionali" e i parlamentari britannici presenti sono apparsi "interessati a capire come il Regno Unito potrebbe ispirarsi ad alcune delle pratiche italiane per migliorare la rappresentanza dei propri cittadini all'estero".

All'incontro erano presenti rappresentanti delle principali forze politiche, tra cui membri di Labour International, il presidente dei Liberal Democratici in Europa, i Conservatives Abroad, oltre a due esponenti della Delegazione Europea. Hanno partecipato, in presenza o da remoto, anche

diversi gruppi e associazioni che si occupano della tutela dei diritti dei cittadini britannici residenti all'estero.

Il confronto ha evidenziato come, nonostante le differenze nei sistemi politici, "vi siano spazi concreti per un dialogo proficuo tra Paesi, soprattutto in un'epoca in cui le migrazioni internazionali sono sempre più frequenti e le comunità diasporiche svolgono un ruolo crescente nelle relazioni transnazionali".

A margine dell'incontro, Remigi - che da anni è anche impegnata con la associazione da lei diretta In Limbo nella promozione dei diritti degli Europei nella Gran Bretagna della Brexit - ha dichiarato: "Mi ha colpito molto l'interesse suscitato dalla mia presentazione, sia da parte dei deputati britannici che dei cittadini attivi sul territorio. È evidente che il nostro sistema di rappresentanza, costruito con fatica nel tempo, viene guardato con rispetto anche da chi non fa parte della nostra

Aperte le candidature 2026 per la "Stella al Merito del Lavoro"

Sono aperte le candidature 2026 per la "Stella al Merito del Lavoro": dovranno pervenire al Consolato Generale d'Italia in Londra entro il prossimo 23 novembre.

La decorazione è riservata ai lavoratori dipendenti di imprese pubbliche o private, nei settori Industria, Commercio ed Agricoltura con limite minimo di età i 50 anni.

"La Stella al Merito del Lavoro" può essere concessa ai lavoratori che abbiano prestato attività lavorativa ininterrottamente per un periodo minimo di venticinque anni documentabili, alle dipendenze di una o più aziende italiane o straniere, purché il passaggio da un'azienda all'altra non sia stato causato da demerito personale.

Le candidature dovranno essere corredate da un curriculum vitae (in italiano) firmato dall'interessato, da un attestato di servizio rilasciato da ciascun datore di lavoro che certifichi "l'esemplare comportamento del candidato nell'ambiente di lavoro, della sua laboriosità e probità", da una dichiarazione sostitutiva di certificazione di nascita e cittadinanza e da un certificato generale del Casellario Giudiziale.

Tutti questi documenti devono essere stati rilasciati dopo l'1.10.2025.

La candidatura non deve essere pre-



sentata dall'interessato, né da un suo parente, ma da persone che abbiano conoscenza diretta dei meriti da lui acquisiti sul lavoro.

Onde promuovere le pari opportunità, il Consolato Generale d'Italia a Londra "presterà particolare cura alle candidature provenienti dalla comunità femminile, categoria finora non sufficientemente rappresentata".

Per saperne di più si può vedere un video al link: <https://youtu.be/wjCpKuTqZMc>.

Per qualsiasi ulteriore informazione nonché per un aiuto sulla documentazione da presentare, è possibile rivolgersi al Console dell'Associazione Maestri del Lavoro Vincenzino Auletta (Mob. 07787 402000, Email: vince@auletta.co.uk).

LaR



comunità. Questo riconoscimento è un segnale importante, che ci sprona a continuare a lavorare per rafforzare i legami tra cittadini e istituzioni, ovunque essi si trovino".

A suo giudizio il modello italiano,

dunque, "può rappresentare un riferimento utile per costruire una rappresentanza più inclusiva, partecipata e vicina ai bisogni reali dei cittadini".

LaRedazione

Marco
EST. 2008

ALIMENTARI

— DELIVERING our passion for ITALIAN PRODUCE! —

Delicious. authentic.
Italian produce, imported from *specially*
selected suppliers, serving both Trade & households alike!

www.marcoalimentari.com

info@marcoalimentari.co.uk | 020 8684 9100
Unit 4 Valley Point Industrial Estate, Croydon, CR0 4WP

REGISTER TODAY

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

EUROPEAN PIZZA SHOW

26-27 NOVEMBER 2025
EXCEL LONDON

**BOOK YOUR SPACE/
ATTEND THE EVENT**



Contact us today: info@bellavita.com | www.europeanpizzashow.com



ITALIA A CACCIA DI INVESTIMENTI ANGLO-ARABI

Mettere in luce le opportunità di investimento nel Belpaese per i finanziari arabi basati nel Regno Unito: questo l'obiettivo di una conferenza organizzata lo scorso 15 luglio all'Ambasciata d'Italia a Londra dall'ICE (Agenzia per la Promozione all'Estero e l'Internazionalizzazione delle Imprese Italiane).

Intitolato "A Cultural Tapestry: Arab-Italian Investment Morning", primo nel suo genere a Londra, l'evento ha riunito differenti camere di commercio arabe e ha mostrato come l'Italia sia una destinazione chiave, considerando la posizione geografica nel cuore del Mediterraneo, la qualità manifatturiera e le legislazioni favorevoli per investitori esteri.

La conferenza - seguita da una ses-

sione di networking - ha fornito una pratica guida fiscale e legale su come espandersi in Italia e ha evocato storie di compagnie che si sono stabilite in Italia con successo. Particolare attenzione è stata riservata agli investimenti in tecnologia, aerospazio, logistica, lusso, design, ospitalità e mercato immobiliare.

L'Arab British Chamber of Commerce, il London Intercultural Centre e la Joint Italian Arab Chamber of Commerce hanno supportato l'iniziativa, lanciata sulla scia di accordi economici siglati dal governo italiano recentemente con i Paesi arabi, tra cui Emirati Arabi Uniti per 40 miliardi di dollari e Arabia Saudita per 3 miliardi di dollari.

LaRedazione



Chris Vinante Giovannini

Tempo di bilanci per Italian Conservatives, il gruppo fondato da Chris Vinante Giovannini e Massimo Segalla con l'obiettivo di rafforzare il legame tra la comunità italiana e il partito conservatore britannico: è sulla breccia da dieci anni e un bilancio della sua attività è stato fatto lo scorso 24 luglio in occasione dell'Assemblea Generale Annuale nella sede dei Two Cities Conservatives (Victoria-Westminster).

Stefania Signorelli (Presidente) e James Cockram (Tesoriere e Segretario Organizzativo) hanno aperto i lavori, portati avanti dal fondatore Chris Vinante, rieletto "Chairman". Fine conoscitore dell'Italia dove ha vissuto e studiato per vari anni, il leader dell'opposizione tory ai Lord Nicholas True CBE è stato nominato Honorary Co-Chairman.

In veste di stratega politico Vinante ha ripercorso i momenti salienti del gruppo nei 10 anni di attività sottolineando come tra il 2015 e il 2025 Italian Conservatives abbia contribuito direttamente e indirettamente con circa £200.000 al partito conservatore, tramite l'introduzione di molti finanziatori internazionali e italiani e l'organizzazione di vari eventi di sostegno alle campagne elettorali (a volte con oltre 700 partecipanti).

Tra gli ospiti di rilievo a questi eventi, vari ministri di Stato come Jeremy Hunt e l'allora Vice Primo Ministro Dominic Raab, presentato nel 2023 da Vinante all'Ambasciatore d'Italia in UK

ITALIAN CONSERVATIVES: DA DIECI ANNI SULLA BRECCIA



Inigo Lambertini durante un incontro privato a Westminster. Numerose poi - tra il 2022 e il 2024 - le visite a Downing Street dove Stefania Signorelli e Vinante hanno avuto occasione di incontrare brevemente i Primi Ministri Boris Johnson e Rishi Sunak'

Vinante e Signorelli hanno ricordato il merito di aver introdotto l'organizzazione "The 3 Million" - in prima fila nella difesa degli europei residenti nel Regno Unito post-Brexit - all'allora Presidente degli Italian Conservatives Alberto Costa, che ne ha fatto propria la causa. Gli Italian Conservatives hanno anche facilitato incontri tra rappresentanti di "The 3 Million" e membri del Parlamento, incluso Boris Johnson, che in quell'occasione dichiarò pubblicamente che "i diritti dei cittadini europei saranno confermati dal primo giorno della mia premiership".

Parlando di futuro Chris Vinante ha

insistito sull'importanza di rafforzare ulteriormente il dialogo tra la comunità italiana e le istituzioni britanniche, promuovendo la partecipazione civica e politica.

Sulla stessa linea Valentina Marcolungo, "Vice Chairman", ha definito fondamentale la ricostruzione del sito web ufficiale e del rilancio dei canali social, che sono sempre stati tra i più attivi all'interno del partito conservatore. Ha annunciato che, grazie alla disponibilità di giovani volontari italiani, il gruppo potrà contare su una presenza digitale ancora più incisiva. Questi volontari collaboreranno direttamente con l'ufficio dei Conservatives a Victoria e con il Quartier Generale del Partito (CCHQ) a Westminster.

All'Assemblea Generale del gruppo erano tra gli altri presenti gli avvocati Alex Amicarelli e Daniele Milizia e la commercialista Francesca Silvani. La

Bringing you the very best from Italy



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

OPEN NOW



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

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

WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK



VALENTINA DELI RIAPRE DOPO FURIOSO INCENDIO



Dopo mesi di incertezze e difficoltà, Valentina Deli – punto di riferimento per gli amanti della cucina italiana a East Sheen, sobborgo nel quartiere sud-occidentale di Richmond - ha riaperto i battenti, offrendo un segno di speranza e rinascita per la comunità locale.

All'inizio dell'anno il negozio era stato distrutto da un furioso incendio che aveva lasciato i fedeli clienti e la famiglia proprietaria in una situazione

di incertezza.

Tuttavia, nonostante le difficoltà, la determinazione e l'amore per la tradizione culinaria italiana hanno prevalso.

La riapertura di Valentina Deli è avvenuta in pompa magna con un weekend di celebrazioni, tra piatti tipici italiani, musica e tanto spirito di famiglia, a riprova di quanto sia gradita la riapertura del negozio.

Per la famiglia proprietaria il ritorno in attività di Valentina Deli "non è solo una riapertura commerciale, ma un

simbolo di resilienza e speranza per tutta la zona". Nonostante le difficoltà economiche e le sfide logistiche, la famiglia non ha mai perso la volontà di ripartire. Grazie anche al supporto dei dipendenti, che hanno mostrato un impegno straordinario, la deli ha riacquisito la sua identità, "pronta a offrire ancora una volta la vera cucina italiana di qualità". "Non vediamo l'ora di accogliere ancora più clienti, vecchi e nuovi, e di continuare a servire il nostro amato quartiere con i sapori della nostra terra".

LaR



PROCESSIONE A MANCHESTER CON MADONNA DEL ROSARIO

Anche il Comites di Manchester ha preso parte alla 135ª processione della Madonna del Rosario, svoltasi domenica 6 luglio a Manchester.

Il corteo, organizzato dalla Manchester Italian Association, ha visto la partecipazione di diverse parrocchie cattoliche di Manchester. La processione è partita da Ancoats, un tempo nota come la "Little Italy" della città, e ha attraversato il centro fino a St Peter's Square dove, di fronte alla Central Library, si è tenuto un momento di preghiera. La processione è poi rientrata ad Ancoats, fino alla storica Halle St Michael.

Alla manifestazione hanno preso parte numerose figure istituzionali e rappresentanti della comunità, tra cui il Lord Mayor di Manchester Councillor Carmine Grimshaw, e la presidente della Società Dante Alighieri Manchester, Manuela Costanzo.

"È sempre bello – ha dichiarato il Presidente del Comites, Cesare Ardito – vedere come tradizioni così radicate riescano ancora oggi a unire generazioni diverse. Anche molti connazionali arrivati di recente hanno partecipato con entusiasmo: un segnale forte di come la nostra comunità, pur nella sua varietà di percorsi e storie, resti profondamente connessa da simboli condivisi e momenti come questo".

LaR



SORPASSO: ITALIANI PIÙ RICCHI DEGLI INGLESI!

Non succedeva dal 2001: l'anno scorso gli italiani hanno superato i britannici per reddito pro-capite. Sono diventati cioè un po' più ricchi. In media hanno guadagnato – dati della Banca Mondiale – 60.847 dollari contro i 60.620 dei sudditi di Sua Maestà.

Il dato va però un po' ridimensionato se si tiene conto di un fattore piuttosto cruciale: nel complesso il Regno Unito ha avuto nel 2024 un prodotto interno lordo (PIL) più alto di quello della Penisola ma viene battuto a livello di benessere economico individuale perché il reddito pro-capite si calcola dividendo il PIL per il numero di abitanti e qui non c'è partita: in UK vivono 69 milioni di persone e la popolazione è in crescita mentre in Italia – vittima di "inverno demografico" - ce ne sono dieci milioni in meno e la prospettiva è quella di ulteriori ribassi.

L'inversione di tendenza a favore dell'Italia è stata comunque riportata



con allarme dal quotidiano conservatore "Daily Telegraph", che l'ha utilizzata per mettere ancora una volta sotto accusa le politiche del governo laborista capeggiato da Keir Starmer, alla ricerca di un rilancio della crescita finora elusivo. E per sottolineare in termini elogiativi quanto stia facendo di positivo in Italia il governo Meloni – gravato da un debito pubblico a 130% del PIL contro circa il 100% britannico – sul versante macro-economico.

Di sicuro il Regno Unito non attraversa uno dei suoi momenti migliori: la disoccupazione è salita al 4,7%, l'inflazione è quasi al 4% (il doppio cioè del target della Banca d'Inghilterra), i conti pubblici danno segni di progressivo deterioramento e il governo laborista – incapace finora di riforme significative - sembra tentato dalla classica strategia della vecchia sinistra, quella cioè del "tassa e spendi". Il rischio concreto è la stagnazione.

LaR

LE TUE EMOZIONI PARLANO IN ITALIANO
SUPPORTO LOGOPEDICO E PSICOLOGICO PER ITALIANI A LONDRA

DR.SSA GUGLIELMINA BARBIERI-PSICOLOGA E LOGOPEDISTA
Tel: 07722915772 - email: guglielmina.barbieri@gmail.com

SERVIZI PER BAMBINI

- VALUTAZIONE E TRATTAMENTO DEI DISTURBI DEL LINGUAGGIO E DELLA COMUNICAZIONE
- SOSTEGNO PSICOLOGICO PER DIFFICOLTÀ EMOTIVE
- DISTURBI DELL'APPRENDIMENTO
- POTENZIAMENTO COGNITIVO
- SUPPORTO PER BAMBINI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

SERVIZI PER ADULTI

- TERAPIA PSICOLOGICA PER VARIE CONDIZIONI CLINICHE
- SUPPORTO PSICOLOGICO IN MOMENTI CRITICI DELLA VITA
- RIABILITAZIONE COGNITIVA NELLE DEMENZE O POST-ICTUS

PREZZI COMPETITIVI

PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA
MASSIMA RISERVATEZZA



Inquadra il QR code per visitare il sito

www.letueemozioniparlanoinitaliano.com

ADL | ADL SOLICITORS

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

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

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

131-133 Cannon St, London EC4N 5AX - Telephone: 0207 929 4311 - Mobile: 07888 840318
gerardo@adlsolicitors.com www.adlsolicitors.com

Segue da pag.1

MELITI: "VORREI CREARE..."



Comunque c'era il mito dell'Inghilterra anche se quella Londra era più bella di quella di adesso. Sono rimasto, perché ho conosciuto mia moglie Luisa, il lavoro nell'edilizia è arrivato dopo. Ho intrapreso la mia avventura londinese per apprendere l'inglese e confrontarmi con una nuova cultura. All'inizio fu molto difficile e come molti ho svolto le mie prime attività nel settore dell'ospitalità. Ho avuto la fortuna di lavorare in importanti società alberghiere e sviluppare un'esperienza che mi ha permesso un'ampia visione multiculturale del mondo.

In realtà avevi già una formazione adatta ad iniziare a lavorare nel settore edilizio

Si ero geometra poi ho studiato qua ingegneria meccanica. Ho iniziato a lavorare per una società di installazione di impianti meccanici per risolvere ad un architetto un problema che nessuno voleva affrontare. Gli ho detto: "lo faccio io, ho anche la squadra" in realtà non avevo un bel niente...così è partito tutto.

Sembra la storia della stangata con la finta agenzia di scommesse, e comunque viva l'inventiva italiana

Ho recuperato un gruppo di personaggi che ricordavano gli ammutinati del Bounty, e alla fine il lavoro l'abbiamo realizzato. Il mio team è cresciuto fino a 120 dipendenti ed ha in programma di continuare a crescere.

Giri tantissimo...

Fa parte del mio lavoro anche perché dal 2019 sono partner di Tecnomec, un gruppo energetic pugliese, ed è una partecipazione che richiede una certa presenza. Roma è una tappa fissa per via dei tanti clienti che ci sono e delle relazioni da tenere con gli organi istituzionali proprio per la complessità di un'attività come questa.

D'altro canto le tue attività sono arrivate a quel livello in cui necessaria-

mente economia e politica si intrecciano

Absolutamente sì e poi dal 2021 sono Presidente del Gruppo British Italian Conservatives. Questo ruolo oltre ad avermi dato un canale diretto con Parlamento e membri del Governo inglese, mi ha permesso di costruire ottime relazioni diplomatiche con esponenti politici europei. Questa rete di relazioni è vitale per il sostegno della nostra comunità e delle sue necessità.

Sei presente su tantissimi fronti, ristorazione compresa

Nel settembre dell'anno scorso ho rilevato dalla famiglia di mia moglie un ristorante. Lei è nata in UK da genitori piacentini proprietari di 2 ristoranti, mio suocero a 70 anni voleva starsene più tranquillo e mi ha chiesto: "Perché non te ne prendi uno?". Io ho scelto il più piccolo che occupa un posto speciale nel mio cuore. Il ristorante si chiama The Coach House ed è quello in cui lavoravo e dove ho conosciuto mia moglie; quindi, prima di conoscere lei ho conosciuto mio suocero.

Quindi hai un posto dove andare a rilassarti e mangiare bene, mica ci lavorerai giusto?

Adesso ti faccio ridere. Dopo nemmeno un mese che l'avevo acquistato, il cuoco ha avuto un grosso problema fisico e ha smesso di lavorare, così mi sono messo dietro i fornelli...mi piace lavorare, non mi tiro indietro

Parlaci delle tue radici al sud

I miei nonni paterni erano allevatori di ovini e per la mucca pazza hanno perso tutto e sono dovuti emigrare a Milano. Mio padre è tornato al paese a 20 anni e ha conosciuto mia madre... mio nonno materno aveva un negozietto di barbiere dove dentro c'era tutto, l'edicola e la cabina del telefono insonorizzata con il centralino e gli spinotti e facevano da collegamento per tutto il paese...quando torno giù

mi sembra di tornare ragazzino visto che molte cose non sono cambiate.

In edilizia punti molto sulla formazione del personale

Se tu non offri qualcosa che vada oltre denaro e un impiego non vai da nessuna parte. Non ho mai capito certi imprenditori, la questione sociale è importante... Mi piace lavorare e vorrei contribuire a migliorare il sistema, c'è tanto bisogno di concretezza e di riuscire ad individuare un'utilità che negli interlocutori istituzionali attuali un imprenditore non trova o, magari è un mio limite, non riesco a cogliere. A cosa servono certe istituzioni? Perché pagare quote associative a certe istituzioni italiane in UK che di concreto non fanno niente per me nel Paese in cui opero?

Fammi capire, Domenico, hai intenzione di dar vita ad un partito politico?

Ho scritto a tutti i partiti in Italia, ho presentato la mia esperienza e chiesto di creare qualcosa che permetta agli italiani in UK di farsi ascoltare maggiormente dalle istituzioni locali. Ho preso l'aereo per andare a Roma presso tutte le segreterie e consegnare una lettera di persona, sigillata con la cera lacca; mi hanno risposto la Meloni, prima di diventare Presidente del Consiglio tramite la sua segretaria, e la Lega. Ultimamente mi ha contattato Vannacci, si è reso disponibile: "questo è il mio numero di telefono, chiamami se hai bisogno!"

Della situazione attuale in UK, Europa e mondo occidentale cosa mi dici?

Sembra quasi ci sia una volontà di eliminare tutto ciò che riguarda la medio-piccola imprenditoria, non è una novità ma sta diventando impossibile operare. Cosa stiamo facendo noi europei per contrastare certe iniziative made in USA? Te lo dico da uomo di destra che non è assolutamente contro gli Stati Uniti ma diamo sempre più l'idea di una debolezza culturale oltre che di sistema. L'economia reale sta morendo. Perché dobbiamo comprare il gas dagli USA avendo in casa quello della Basilicata?

Infine che domanda vorresti che ti fosse rivolta?

Mettiamola sul cosa farei e quali consigli servirebbero oggi per soffrire di meno

Andata: chi e cosa ti ha salvato in certi momenti della tua vita?

La mia famiglia, mia moglie Luisa e i miei figli, ti dico questo perché sicuramente tutti attraversano periodi difficili e se non fosse stato per loro, che sono la mia bussola, mi sarei perso. Non tutti hanno questa fortuna e comunque rispetto al "sei felice?" ti dico di sì!

Andrea Campagnolo

FUNZIONARIA ITALIANA "BESTIA NERA" DI ISRAELE E USA

In rotta di collisione con Israele e Stati Uniti la funzionaria italiana che dal 2022 è relatrice speciale delle Nazioni Unite per i territori palestinesi occupati dallo stato ebraico: Francesca Albanese è stata accusata di antisemitismo dal governo Netanyahu mentre l'amministrazione Trump l'ha fatta oggetto di sanzioni personali. La sua colpa? Denunciare la guerra di Israele nella striscia di Gaza arrivando a parlare di "anatomia di un genocidio".

"Io - si schernisce la funzionaria, nata 48 anni fa a Ariano Irpino in Campania, laurea in legge a Pisa e un master in diritti umani preso a Londra - non voglio che l'attenzione sia su di me, se non per ricordare tutte le violazioni che stanno avendo luogo".

Parlando lo scorso 29 luglio a Roma alla Camera dei Deputati durante la presentazione di un suo rapporto sulla "connivenza" di banche e imprese occidentali con Israele per la repressione del popolo palestinesi Francesca Albanese ha denunciato come Israele "sta affamando una popolazione di sopravvissuti al genocidio, e che saranno i prossimi caduti, i prossimi martiri del genocidio se non li salviamo".

"Come siamo potuti arrivare fino a questo punto?", si è chiesta la funzionaria, a giudizio della quella gli Stati membri delle Nazioni Unite dovrebbero sviluppare "un piano per porre fine all'occupazione coloniale israeliana e al regime di apartheid".



Pur essendosi attirata pesanti critiche da parte di Israele e Stati Uniti Francesca Albanese ha anche ricevuto premi e riconoscimenti e due parlamentari italiane del partito democratico l'hanno candidata al Nobel per la Pace. A più riprese ha respinto le accuse di antisemitismo puntualizzando che le sue critiche allo stato ebraico riguardano soltanto la condizione dei palestinesi nei territori occupati.

L'italiana è la prima persona all'interno delle Nazioni Unite sanzionata da uno Stato in tutta la storia dell'organizzazione internazionale. "Ora - ha indicato - sono sulla lista nera con criminali e terroristi internazionali. Avere contatti con me può portare all'arresto di un cittadino americano." Le è stato anche vietato da parte del governo Netanyahu l'accesso in Israele.

Open on Sunday Aperto la Domenica

BRICIOLE

RISTORANTE GASTRONOMIA

20 HOMER STREET, LONDON W1H 4NA - T: 020 7723 0040 - F: 020 7723 5144
www.briciole.co.uk - info@briciole.co.uk

We do takeaway. Delivery available via uber eat and just eat

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



IN ITALIA VOLO IN CABINA ANCHE PER CANI DI GROSSA TAGLIA



In Italia i cani di grossa taglia non saranno più costretti a volare in stiva se superano gli 8-10 chili di peso: anche a loro sarà consentito di viaggiare su un sedile accanto al padrone.

Lo ha deciso in via di principio l'Ente nazionale per l'aviazione civile (Enac) con una delibera dello scorso 12 maggio, per la gioia delle associazioni animaliste.

La normativa vale per tutti i quattro-

zampe domestici (anche i gatti quindi, che però pesano quasi tutti meno di 8-10 chili...): dovranno comunque essere "alloggiati all'interno di un apposito trasportino da collocarsi anche al di sopra dei sedili, purché adeguatamente assicurato tramite le cinture di sicurezza o altri sistemi di ancoraggio". Il peso complessivo dell'animale e del trasportino "non può eccedere il peso massimo previsto per un passeggero medio".

Quale sarà l'impatto concreto del provvedimento non è però ancora del tutto chiaro. Al momento per i voli nazionali Ita Airways (ex-Alitalia, adesso nelle mani tedesche della Lufthansa) permette ai pet il viaggio in cabina se pesano meno di dodici chili (trasportino compreso) mentre la Ryanair e le altre compagnie low cost lo proibiscono tout court, a meno che non si tratti di cani guida per ciechi. In generale ci sono limiti anche per il numero complessivo di animali domestici ammessi per volo, previo un pagamento in genere piuttosto salato.

Il ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti, nonché vicepremier, Matteo Salvini ha espresso "grande soddisfazione" per "un atto di civiltà che tanti cittadini attendevano".

Segue da pag.1

ITALIANI ALL'ESTERO...

Forza Italia per Nord e Centro America (Forza Italia di berlusconiana memoria e' uno dei tre partiti al governo) - è la pretesa che la cittadinanza italiana possa essere trasmessa all'infinito, senza alcun limite, anche a chi non ha mai avuto un legame concreto con il nostro Paese...È illogico pensare che la cittadinanza italiana possa essere concessa automaticamente, generazione dopo generazione, prescindendo da qualsiasi reale connessione con l'Italia...Rispettiamo profondamente la nostra diaspora e chi ha portato l'Italia nel mondo con orgoglio, lavoro e sacrificio. Ma proprio per onorarla dobbiamo proteggere il valore della cittadinanza, evitando che diventi un automatismo burocratico privo di significato".

Sull'argomento si confrontano dunque due scuole di pensiero davvero agli antipodi ma una cosa è certa e in dubbio: la svolta impressa dal governo Meloni è destinata ad avere un grosso impatto sulla diaspora tricolore.

C'era una volta un Paese (l'Italia) dove vigeva a titolo universale lo ius sanguinis: si diventava italiani soltanto per diritto di sangue, e cioè avendo almeno un genitore con passaporto italiano. Dopo il 20 maggio non è più così. D'ora in poi avranno pienamente diritto alla cittadinanza italiana soltanto quanti 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 o anche prima se genitori e nonni hanno acquisito un'altra cittadinanza oltre

l'italiana.

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".

Il controverso giro di vite è oltremodo curioso tenendo conto che la Penisola è in drammatico inverno demografico (non si fanno più figli) e la maggioranza di centro-destra al potere avversa l'idea di far diventare rapidamente italiani gli emigrati e la loro prole introducendo lo ius soli o lo ius scholae, e cioè il diritto di cittadinanza italiana se si nasce dentro i confini della Penisola o si è andati a scuola nella Penisola con profitto per almeno dieci anni. Insomma si è ridimensionato drasticamente lo ius sanguinis all'estero tagliando fuori almeno dieci milioni di discendenti di italiani attualmente residenti in America Latina ma non sembra esserci una coerente visione del futuro.

"La cittadinanza - ha comunque argomentato il ministro degli Esteri Antonio Tajani a giustificazione del giro di vite - 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 cit-

tadini italiani nati all'estero avranno comunque la possibilità di acquisire la cittadinanza se i genitori ne faranno richiesta". A suo giudizio 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".

In totale antitesi a Tajani i Comites svizzeri - al pari di molti ma non di tutti i Comites - hanno condannato senza mezzi misure una legge che "disconosce il valore profondo della cittadinanza come riconoscimento di un'appartenenza culturale, affettiva e storica", è stata adottata "in assenza di un reale confronto con le rappresentanze democratiche delle comunità italiane nel mondo" e si configura "come una misura esclusiva, punitiva e potenzialmente incostituzionale, che rischia di compromettere diritti storicamente riconosciuti e consolidati".

Sulla stessa lunghezza d'onda i membri del Consiglio Generale degli Italiani all'Estero (CGIE) eletti in Germania - Tommaso Conte, Silvestro Gurrieri, Gianluca Errico, Marilena Rossi, Giuseppe Scigliano e Giulio Tallarico - hanno lanciato una campagna social per chiedere di "rivedere gli aspetti discriminatori" della legge 74/2025 sulla cittadinanza.

Pur non schierandosi apertamente per nessuna delle due contrapposte scuole di pensiero il presidente della Repubblica Sergio Mattarella ha lanciato dal canto suo un appello affinché si valutino attentamente le conseguenze concrete della riforma fatta, un'implicita e garbata richiesta di modifiche alla quale finora il governo Meloni sembra aver risposto picche.

LaRedazione



CAPUTO
Il mulino di Napoli

“**Napule è mille culture**”

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



@mulinocaputo mulinocaputo.it



A KING'S CROSS TORNA IL SAN GENNARO FEST (CON GROSSE NOVITÀ)



pop culture, nonché la cultura musicale italiana". La mostra fotografica, curata da Mario Pistolese, vuole guidare il pubblico "in un percorso vivo che intreccia memoria, rito e trasformazione. Al centro, la figura di San Gennaro: non solo Santo Patrono di Napoli, ma icona popolare e globale, simbolo di fede, identità e rinascita che non conosce confini".

La prima edizione del San Gennaro Fest, nel 2024, ha visto riversarsi all'iconico Coal Drops Yard oltre 5.000 visitatori al giorno attirati da un ricco programma di attività ispirate alla tradizione napoletana (più di 30 stand tra gastronomia e artigianato, un palco con musica dal vivo, DJ set e spettacoli culturali, fino a uno spazio dedicato ai bambini).

Alla presentazione dell'evento, moderata dal giornalista Alessandro Allocca, erano presenti il Console Alessandro Mignini, il Direttore e il Vice Direttore dell'ICE Giovanni Sacchi e Gabriella Migliore, il Presidente del Comites di Londra Alessandro Gaglione, il Sindaco di Camden Eddie Hanson, il Nunzio Apostolico in Gran Bretagna Miguel Maury Buendia e Vincenzo Zaccarini di Vincenzo LTD.

LaRedazione

Nelle strade di Londra i prossimi 11 e 12 ottobre tornerà a pulsare il cuore di Napoli: lo shopping centre Coal Drops Yard a King's Cross ospiterà la seconda edizione del San Gennaro Fest con un programma che attraversa tutte le dimensioni della cultura, dalla musica allo spettacolo, dall'artigianato alla cucina, fino ai linguaggi visivi e narrativi della tradizione popolare partenopea.

Nelle intenzioni degli organizzatori di Little Italy UK sarà "un omaggio contemporaneo alla cultura partenopea, pensato per la comunità italiana e aperto al pubblico internazionale di Londra".

L'evento è stato presentato lo scorso

28 luglio alla Saint Peter's Church di Clerkenwell Road, la più antica chiesa italiana della metropoli britannica e punto di riferimento della comunità emigrata dalla Penisola.

Con la prossima edizione il Festival amplia la propria portata e darà spazio a San Gennaro POP, un progetto pluridimensionale e crossmediale "pensato per raccontare una delle figure più iconiche dell'identità partenopea in modo originale e contemporaneo".

Nel nuovo progetto rientrano la mostra fotografica "Il tesoro vivo di San Gennaro" e "Cinema POP Selection" che si propone di "esplorare in modo innovativo i temi di radici e identità,

FONDI PER LOTTA AL CANCRO DA BBQ A CASA AULETTA

Ha fruttato più di tremila settecen- to sterline, prontamente date in beneficenza a Cancer Research UK, il tradizionale barbecue tra italiani che Vincenzino Auletta - Console dei Maestri del Lavoro in UK - ha organizzato lo scorso 6 luglio assieme alla moglie Bianca nella loro casa di Wallington nel Surrey.

Più di 130 persone hanno partecipato all'evento e i sette minuti di pioggia in una domenica per il resto soleggiata non hanno guastato l'atmosfera.

I fondi ricavati dal BBQ e da una ricca tombola hanno permesso di consegnare seduta stante a Cancer Research UK - in prima fila nella lotta contro i tumori - un assegno di £ 3765-00 tramite il dottor Matteo Luca Battisti, oncologo

al Royal Marsden Cancer Hospital che con passione e parole semplici ha spiegato l'immenso lavoro fatto nel suo laboratorio.

Al barbecue di beneficenza, un appuntamento annuale, erano presenti la Console Rosella Gentile, il Presidente del COMITES Londra Alessandro Gaglione e il direttore del nostro giornale Salvatore Mancuso.

Il comitato organizzativo, di cui fanno parte oltre ai padroni di casa Luigi e Caterina Romano, Michelina Alongi, John e Debbie Auletta, Elena Carmelitano, Antonietta Di Carlo, Antonio e Maria Crimi, Mariacristina Barcellona e Geraldina e Tony Gaetano e Gera Panepinto, ha donato cibo e bevande per l'evento.

LaR



Dopo giro del mondo la Vespucci restituisce la bandiera dell'IMO

Negli ultimi due anni la nave-scuola Amerigo Vespucci ha compiuto uno straordinario viaggio intorno al mondo sventolando anche una bandiera dell'Organizzazione Marittima Internazionale (IMO) che lo scorso 7 luglio è stata ufficialmente restituita all'istituzione nel corso di una cerimonia ufficiale a Londra.

Salpato il 1° luglio 2023 da Genova, il celebre e bellissimo veliero italiano ha navigato i mari per 20 mesi, raggiungendo 5 continenti, 30 Paesi, 35 porti

e percorrendo oltre 40.000 miglia nautiche, combinando l'attività formativa degli Allievi Ufficiali della Marina Militare con un'importante missione diplomatica e culturale incentrata sul "Made in Italy".

La cerimonia di restituzione della bandiera IMO, introdotta dal Rappresentante Vicario d'Italia presso l'IMO, Giuseppe Spera, si è svolta alla presenza del Segretario Generale dell'organizzazione Arsenio Dominguez e dei rappresentanti permanenti degli Stati

membri del Consiglio.

Dopo un video illustrativo sul tour della nave, a procedere alla simbolica restituzione della bandiera è stato l'Ammiraglio Massimiliano Lauretti, Capo del Reparto Piani e Politica della Marina Militare Italiana.

La Vespucci ha concluso il suo ultimo viaggio-maratona lo scorso 10 giugno, quando è ritornata al porto di partenza e cioè Genova.

LaR





Multilingual Support



Customs Declarations



24/7 Support



Unique Expertise



BR.IT.
British Italian Customs Solutions


sales@customsbrit.com

brit-customs.com

Segue da **Pag 1**

"Se accade è SUCCESSO":...

coerenza".

"Quando un cliente torna dopo aver perso la fiducia, è lì che si misura il successo: nella ricostruzione. Perché il ponte più solido è quello ricostruito. Il vero successo è costruire relazioni che resistono nel tempo, perché fondate su pilastri sostenibili: trasparenza, rispetto e responsabilità sociale. Un ponte ricostruito con questi elementi non cede più", argomenta lo speditore-guru nel volume dove invita il lettore "a guardare oltre i numeri e i risultati tangibili. Il vero impatto, secondo lui, si misura nella capacità di costruire relazioni, superare crisi con trasparenza e trasformare le difficoltà in opportunità".

"Se Accade è SUCCESSO" ha l'ambizione di essere "un'esperienza emotiva e immersiva" con ogni capitolo accompagnato da un brano musicale scelto con cura, che ne amplifica il tono e il messaggio.

Al centro del testo, l'autore ("Sono nato sognatore e sono diventato imprenditore", dice di sé) ha messo "l'essere umano: imperfetto, determinato, fragile e risoluto". E non racconta solo strategie, ma anche dubbi, scelte difficili, e la forza che nasce dall'autenticità. "Non ho mai creduto alla perfezione, ma - chiosa a questo proposito - alla direzione. E quando scegli di essere vero, ogni errore diventa parte del tuo valore."

Il libro è stato dato alle spalle avendo come target "studenti, imprenditori, manager, professionisti e tutti coloro che credono che il lavoro non sia solo performance, ma anche identità e valore". Ed ecco che cosa aggiunge Giorgio Poggio, 55 anni (portati benissimo), puntualizza... e da 9 nel Regno Unito, in un'intervista per "La Notizia".

Partiamo dalle basi: quale obiettivo principale si è prefissato scrivendo "Se accade è SUCCESSO"?

Il mio scopo fondamentale con questo libro è duplice: innanzitutto, desidero offrire ai lettori degli strumenti concreti per la crescita personale e professionale. Voglio che, attraverso queste pagine, molte persone abbiano la possibilità di imparare dai miei errori, diventando così ciò che io definisco 'geniali'. La vera lezione che intendo lasciare, oltre a scenari e analogie, è proprio l'invito a questa crescita basata sull'esperienza altrui, incoraggiando anche nuove letture e ricerche personali.

Quali sono i principali argomenti e concetti chiave del libro?

"Se accade è SUCCESSO" affronta numerosi argomenti essenziali per una leadership efficace e sostenibile. Partiamo dalla Self Leadership, ovvero la gestione di sé stessi come imprenditori e come esseri umani. Condivido le mie prospettive e le emozioni che guidano la risoluzione dei problemi, spiegando le fasi dei processi decisionali, dal concepimento all'esecuzione, e distinguendo l'aspetto strategico da quello emotivo. Alcuni concetti chiave che esploro includono l'importanza di uscire dalla propria zona di comfort, sia a livello professionale che personale, l'assunzione di rischi calcolati, e il ruolo cruciale di passione, determinazione e resilienza. Parlo anche dell'ottimizzazione del tempo, della gestione (e non-gestione) del succes-

so, e di come i problemi lavorativi possano insidiosamente trasformarsi in problemi personali ed emotivi, spesso senza che la transizione venga notata. Il libro incoraggia nuove interpretazioni, sottolineando l'importanza dell'intelligenza aziendale strategica e, in particolare, dell'intelligenza emotiva.

In che modo lei mescola nella sua narrazione l'apprendimento accademico con l'esperienza pratica?

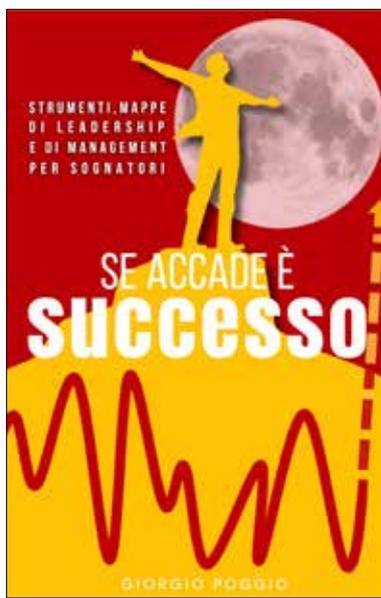
Il modo in cui ho strutturato questo libro autobiografico è proprio quello di combinare l'apprendimento che definisco 'scolastico' con quello 'di strada'. Condivido ciò che ho assimilato accademicamente attraverso scuole, corsi, video e libri, e lo amalgamo con le innumerevoli lezioni che ho imparato in pratica 'sulla mia pelle'. Questo include racconti di decisioni audaci, errori madornali, e successi notevoli. Parlo anche di gioie e dolori, di idee brillanti che hanno avuto successo e di quelle che, purtroppo, sono fallite. L'obiettivo è mostrare come la teoria si sia scontrata con la realtà e come da ogni situazione, sia accademica che vissuta, si possa trarre una lezione.

Lei ha affidato la prefazione del suo libro a un coach di intelligenza emotiva, Nicola Atzeni. Perché?

Ho scelto Nicola Atzeni proprio perché la consapevolezza emotiva è un concetto indispensabile per un imprenditore. Ogni azione e ogni transazione, nel business come nella vita, coinvolgono le emozioni. Se non siamo capaci di conoscerle, moderarle e usarle, rischiamo di sprecare opportunità o di compromettere relazioni invece di rafforzarle. Le emozioni, guidate dai nostri valori e virtù, determinano tutto: dalla qualità dei nostri rapporti personali, all'appetito, al sonno e alla nostra energia. A livello pratico, acquisire intelligenza emotiva significa, per esempio, imparare ad abbracciare la paura. Non significa non averne, ma conoscerla benissimo, capirne la fonte, conviverci e non permettere che guidi i nostri comportamenti o pensieri. Significa dotarsi di strumenti di gestione mentale, emotiva e fisica che permettano di mantenere o recuperare rapidamente la triade di riferimento: calma, chiarezza e coraggio. Inoltre, è fondamentale sviluppare un equilibrio autocritico che aiuti l'imprenditore a imparare dagli errori e a lasciar andare emozioni di disappunto, colpa o vergogna, sbloccando così la creatività e trovando soluzioni.

Ci spieghi meglio...

Uno degli aneddoti più formativi risale ai miei 18 anni, quando mi struggevo per trovare un lavoro mentre studiavo. In una Genova post-industriale dove i posti erano scarsi e si richiedeva esperienza pregressa anche per un tirocinante, ho deciso di offrire il mio lavoro gratuitamente pur di fare esperienza. Inizialmente, ho ricevuto numerosi rifiuti, ma ho capito che dovevo cambiare strategia e ho iniziato a recarmi direttamente nelle aziende. Grazie alla referenza di un amico e avendo affinato la mia tecnica di comunicazione, riuscii a ottenere un'opportunità, inizialmente non retribuita. Nel giro di un mese, la mia dedizione fu riconosciuta con un pagamento inaspettato, e in un anno divenni il braccio destro del proprietario. Questa esperienza mi



ha insegnato che proattività, coraggio e ambizione possono davvero aprire porte apparentemente chiuse. Un altro esempio viene dalla mia 'filosofia della pizza all'ananas'. Nonostante la mia avversione personale per l'ananas sulla pizza, ho imparato che nel business è fondamentale comprendere la prospettiva del cliente. Lo illustro con una negoziazione in cui ho conquistato un cliente importante per un trasporto eccezionale. Invece di proporre una quotazione standard di una pagina, ho spiegato la mia struttura di commissioni in modo trasparente e ho presentato un documento di cinquanta pagine incredibilmente dettagliato. Questo perché il cliente, un ingegnere cipriota, era intrinsecamente diffidente e necessitava di estrema accuratezza, richiedendo qualcosa di 'nero su bianco'. Il mio ego inizialmente mi suggeriva il contrario, ma ho capito che dovevo ascoltare attentamente il cliente e adattare il mio approccio. È stata una lezione potente sull'importanza di leggere il mondo 'dalla prospettiva dell'ananas'.

Quali sono le sue intuizioni chiave su cosa rende un leader efficace e come si costruiscono squadre di successo, specialmente nel contesto odierno?

Ritengo che una leadership competente sia cruciale per la salute di un'azienda. Una delle qualità fondamentali per un leader è l'abilità di delegare. Delegare è vitale perché libera i leader dai compiti di routine, permettendo loro di concentrarsi sulla strategia. Inoltre, favorisce la crescita dei dipendenti, costruisce fiducia e assicura la sostenibilità a lungo termine dell'azienda.

Per quanto riguarda l'identificazione del talento e la costruzione di team vincenti, ho adattato una mia formula. Cerco persone piene di energia positiva e vitalità, capaci di trasmetterla agli altri, stimolandoli e supportandoli. Sono un asset inestimabile, soprattutto per i manager. Valuto la capacità di prendere decisioni difficili rapidamente, specialmente in posizioni apicali, per evitare l'indecisione e di portare a termine le cose, trasformando le idee in realtà e ottenendo risultati concreti.

Ci vuole poi un profondo entusiasmo per ciò che si fa e per le persone con cui si lavora. È un elemento imprescindibile per costruire team di successo, e ignorare questa formula porta quasi sempre a commettere errori.

Il suo percorso di vita e professionale l'ha portata a riconsiderare il significato di successo. Come definisce il successo?

La mia comprensione del successo

ha subito una profonda trasformazione dopo un periodo estremamente difficile della mia vita, un "venerdì più buio di tutti" in cui, nel giro di poche ore, persi il lavoro, il mio primo matrimonio finì e a mia madre fu diagnosticato un cancro. Inizialmente, vedevo il successo imprenditoriale in termini di raggiungimento degli obiettivi aziendali, soddisfazione del cliente e generazione di profitti. Tuttavia, quella dura esperienza mi ha portato a una nuova interpretazione: oggi, per me, il vero

significato del successo è 'vivere una vita che abbia un valore non solo per me stesso ma anche per le persone che ho attorno'. Il successo autentico è quando, al tuo funerale, mille persone parlano bene di te. Si tratta di fare qualcosa per gli altri e rimanere nel loro cuore, riuscendo a ispirare attraverso gesti, anche i più umili e discreti. Quello è il momento in cui si è veramente 'il numero uno'.

LaRedazione

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

Patronato Acli
Per i servizi sociali dei lavoratori e dei cittadini

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

CHIAMATE PER PRENOTARE UN APPUNTAMENTO!!
www.patronato.acli.it

Patronato ACLI Regno Unito

DOVE SIAMO
LONDRA
134 Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
Tel. 0207 2780083
londra@patronato.acli.it
BEDFORD
69 Union Street
Bedford MK40 2SE
Tel. 0123 4357889
bedford@patronato.acli.it
BIRMINGHAM
Birmingham Science Park,
Jennens Road
Birmingham B7 4EJ
Tel. 0121 4557500
birmingham@patronato.acli.it
NOTTINGHAM
312 Sneinton Dale
Nottingham NG3 7DN
Tel. 0115 9881177
nottingham@patronato.acli.it

**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

PONTE SULLO STRETTO: SI PARTE!



Sembra che stavolta sia la volta buona, benché di false partenze ce ne siano già state più di una negli ultimi decenni: il progetto per il Ponte sullo Stretto, cavallo di battaglia del ministro dei Trasporti Matteo Salvini, è stato approvato in via definitiva lo scorso

6 agosto e il governo Meloni punta a costruirlo da qui al 2032.

“E' un'opera strategica per lo sviluppo di tutta la nazione. Non è un'opera facile ma ci piacciono le sfide difficili quando sono sensate”, ha sottolineato la premier Giorgia Meloni e in effetti si

tratta di una grossa sfida sotto il profilo ingegneristico: quello sullo Stretto di Messina che unirà Sicilia e Calabria sarà il ponte a campata unica più lungo al mondo. Con un'estensione complessiva di 3.666 metri. Al momento il record appartiene al 'Çanakkale 1915' sullo Stretto dei Dardanelli, in Turchia, che di lunghezza fa 2023 metri.

Altri dati da capogiro: il ponte sullo Stretto sarà alto 72 metri – in modo da permettere il passaggio sottostante delle navi – e a sorreggerlo saranno due torri alte 399 metri (una sulla sponda calabrese, l'altra sulla siciliana) con 4 cavi di sospensione del diametro di 1,26 metri l'uno, contenenti 44.323 fili di acciaio ciascuno. Reggerà (dovrebbe reggere...) fino a terremoti (devastanti) di magnitudo 7.1 della scala Richter.

Tre saranno le corsie stradali per senso di marcia (più due di servizio) mentre il trasporto ferroviario correrà

su 2 binari. Rispetto ai traghetti oggi in uso il ponte tra Scilla e Cariddi ridurrà i tempi del collegamento ferroviario da 120-180 a 15 minuti e quelli delle auto da 70-100 a soli 10 minuti (pagando un pedaggio inferiore a 10 euro, ha promesso Salvini).

Il progetto varato prevede (oltre all'esproprio di centinaia di case che dovranno essere abbattute) la realizzazione di 40 chilometri di collegamenti stradali e ferroviari distribuiti tra Calabria e Sicilia.

Il costo complessivo dovrebbe aggirarsi sui 13,5 miliardi di euro, che – furbata del governo Meloni – saranno inglobati nel forte aumento delle spese belliche chiesto e ottenuto dall'amministrazione Trump perché il Ponte è stato dichiarato infrastruttura di fondamentale valore strategico-militare.

Essendo l'Italia il fazioso Paese dell'eterna rissosa lotta tra guelfi e ghibellini, dove ci si divide su tutto, le opposizioni hanno reagito al via definitivo

facendo fuoco e fiamme: hanno tuonato contro quello che definiscono l'immane spreco di denaro pubblico e hanno ribattuto che le priorità dovrebbero essere altre, soprattutto se si tiene conto delle condizioni disastrose in cui versano la rete ferroviaria e quella autostradale specialmente in Sicilia. Sul piede di guerre anche parecchie associazioni ambientaliste che segnalano le ricadute negative per l'habitat e il forte rischio sismico di quella zona. Non mancano poi nemmeno preoccupazioni su possibili infiltrazioni da parte della mafia, sempre in agguato quando si tratta di appalti pubblici.

“L'Italia – ha invece commentato con entusiasmo Pietro Salini, amministratore delegato di Webuild – dimostra ancora una volta di saper fare squadra, con un mega progetto trasformativo per tutto il Paese. L'approvazione del progetto segna l'inizio di una nuova stagione di visione, coraggio e fiducia nelle capacità dell'industria italiana e di tutto il comparto produttivo del settore infrastrutturale”. Tanto entusiasmo si capisce: la società di Salini guida il pool di imprese chiamate a costruire l'avveniristico e controverso ponte... LaR

AGOSTO, SPIAGGIA MIA NON TI CONOSCO

Si parla sempre più di “overtourism” e della necessità di un giro di vite contro quella gramigna dei turisti e arriva un sorprendente colpo di scena: ad agosto, se si esclude la canonica settimana di Ferragosto, non c'è stato affatto il pienone sulle spiagge italiane. Gli stabilimenti balneari hanno fatto il tutto esaurito soltanto il week-end mentre nei giorni feriali dal 15 al 25% degli ombrelloni sono rimasti senza bagnanti. Nemmeno giugno e luglio hanno fatto meglio, secondo il grido d'allarme lanciato dal sindacato dei balneari.

Che succede? Perché questa inversione di tendenza che ha portato gli italiani a snobbare le tradizionali, im-

mancabili vacanze al mare?

L'attore Alessandro Gassmann, figlio del grande Vittorio, non è andato per il sottile in un post rivolto proprio ai gestori degli stabilimenti balneari, che finora il governo Meloni ha salvato in tutti i modi dalle aste per le concessioni previste dalla legislazione europea: “leggo che la stagione non sta andando bene bene. Secondo voi perché? Forse avete un po' esagerato con i prezzi e la situazione economica del paese spinge gli italiani a scegliere una spiaggia libera? Abbassate i prezzi e le cose, forse, andranno meglio. Capito come?”.

In effetti un ombrellone e due sdraio costano spesso una fortuna sulle coste della Penisola. Al Twigia di Forte dei Marmi per una tenda vista mare si parte da circa 400 euro al giorno e la “tenda imperiale” arriva a costare fino a 1500 euro al giorno. Palesemente roba da ricconi. Ma prezzi di 50-60 al giorno sono moneta corrente sulle spiagge più gettonate, benché non manchino – soprattutto in Romagna e Veneto – stabilimenti dove si scende ad una ventina di euro. Senz'altro non aiuta i meno abbienti il fatto che di spiagge libere ce ne siano sempre di meno e

che anno dopo anno vengono erose e ridotte a insospettabili lingue di terra.

I listini sono stati ritoccati al rialzo, in media di un 5% rispetto all'estate 2024, e risulta difficile credere che sia stato proprio quest'incremento ad aver fatto traboccare l'acqua dal vaso provocando quello con esagerata drammatizzazione parecchi media hanno chiamata l'estate delle “spiagge vuote”.

Il partito democratico e le altre forze d'opposizione si sono appropriate della crisi balneare e del caro-ombrellone per denunciare una piaga più grossa: i salari bassi, che in Italia sono tra i più bassi d'Europa. Con l'inflazione che morde e l'amministrazione pubblica che contribuisce in molti modi a vuotare le tasche dei cittadini penalizzando in particolare la classe media, non c'è dunque nulla di sorprendente se in parecchi hanno tagliato sulla vacanza al mare se non in possesso di seconda casa.

I partiti di centro-destra al potere si sono ovviamente chiamati in causa e hanno sostenuto che il calo di presenze al mare (minimizzato all'estremo) è il risultato di dinamiche più complesse, ad esempio la “destagionalizzazio-



ne”. Ormai, in particolare dopo lo choc covid, la tendenza emergente è il turismo mordi e fuggi. Vacanze brevi ma durante tutto l'arco dell'anno. E non più soltanto ad agosto quando tra l'altro – colpa del cambiamento climatico – il caldo è spesso insopportabile. Di questo trend ha ad esempio sofferto anche una meta turistica superclassica come Firenze, torrida in estate, dove a inizio agosto risultava occupata soltanto una camera d'albergo su due.

Nel comprensibile tentativo di smentire che la crisi sia provocata soprattutto dai bassi salari (se lo ammettessero sarebbero costrette ad inventarsi qualcosa per alzarli...) le forze politiche di governo hanno segnalato un aumento delle presenze nelle località di montagna e la premier Giorgia Meloni (in vacanza in Grecia...) ha definito

“vergognoso che, pur di attaccare il Governo, certa opposizione diffonda notizie false, danneggiando l'immagine e gli interessi dell'Italia”.

La polemica (possibile che in Italia anche i dati sulle presenze nelle spiagge non sono condivisi e finiscono invece nel tritacarne della politica?) ha fatto riemergere un video dello scorso maggio nel quale Giorgia Meloni gongolava sul fatto che nel 2024 Penisola ha “toccato un nuovo record, raggiungendo quota 458 milioni di presenze turistiche” superando “per la prima volta nella storia la Francia”. Sarà. Ma altri dati (stavolta della World Tour Organization) raccontano un'altra storia: nel 2024 la Francia ha avuto circa 100 milioni di turisti stranieri, 43 milioni in più dell'Italia che in Europa è terza dopo la Spagna (85 milioni)... LaR



CiBiMarket

cibimarket.co.uk

Est. 2015

<https://cibimarket.co.uk>

info@cibimarket.co.uk

+44 208 459 8101 Office

+44 7454 965212 Rosa

+44 7454 889128 Aldo

ITALIAN FOOD DISTRIBUTION CENTER

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

DIETA MEDITERRANEA: VA RIVEDUTA E CORRETTA?

La dieta mediterranea, tanto strombazzata quanto poco seguita, è al centro di un grosso dibattito: c'è chi sostiene che andrebbe riveduta e integrata. È il caso di un gruppo di esperti universitari italiani e spagnoli che ha appena pubblicato una ricerca sulla rivista *Journal of Translational Medicine*. È il caso di un famoso dietologo italiano, Nicola Sorrentino, che propone in un suo libro fresco di stampa ("La mia dieta mediterranea") di cooptare "alimenti di altre culture che hanno le stesse proprietà salutari dei nostri": quinoa, sushi, sashimi, couscous....

I ricercatori dell'Università di Catania, di Parma e delle Marche - in collaborazione con l'IRCCS Neuromed di Pozzilli e dall'Universidad Europea del Atlántico in Spagna - puntano ad un aggiornamento sottolineando che la dieta mediterranea non deve ruotare soltanto attorno a olio extravergine di oliva, legumi, frutta e verdura di stagione ma è fatta di molti altri alimenti troppo spesso trascurati, quasi dimenticati, ma che sono centrali nel regime alimentare più salutare per eccellenza: uova, latticini, noci, semi, spezie e anche vino rosso.

"I risultati della review - spiega Giuseppe Morino, pediatra, dietologo dell'Ospedale Bambino Gesù di Roma - mostrano la necessità di promuovere una piena e corretta conoscenza della dieta mediterranea, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2020. Sono moltissimi gli studi che ne hanno evidenziato l'efficacia protettiva contro malattie come il diabete, l'obesità, le patologie cardiovascolari e persino il cancro. Tuttavia, un'ampia varietà di alimenti è rimasta inesplorata durante lo studio dell'aderenza a questa dieta. Gli studi che decifrano l'impatto sulla salute di una dieta mediterranea infatti si sono concentrati principalmente sul consumo di frutta e verdura, olio d'oliva e cereali. I fattori dietetici rimasti inesplorati includono il consu-



mo di cereali integrali, legumi, noci, semi, erbe e spezie, uova e latticini e vino rosso. Altri fattori inesplorati che possono avere un impatto significativo sull'aderenza alla dieta includono i metodi di cottura, di produzione, di lavorazione e di conservazione degli alimenti".

Nella review i ricercatori hanno esplorato aspetti dietetici importanti e inesplorati per identificare e caratterizzare meglio la dieta mediterranea nel mondo moderno. La maggior parte delle metodologie utilizzate per valutare i benefici nutrizionali e sulla salute della dieta mediterranea presentano alcune limitazioni.

"I punteggi dietetici e gli indici che determinano il contenuto nutrizionale della dieta mediterranea generalmente non considerano - mette in risalto Morino - l'apporto calorico giornaliero totale e la proporzione dei macronutrienti. La classificazione della dieta mediterranea basata sul punteggio e sull'indice dietetico non può catturare pienamente gli aspetti culturali, comportamentali e culinari che caratterizzano il modello dietetico mediterraneo adottato dagli individui che vivono nell'area del Mediterraneo, dai suoi inizi storici fino agli agricoltori dell'Italia meridionale negli anni '60".

Gli indici dietetici che valutano il livello di aderenza alla dieta mediterranea generalmente non includono insomma il consumo di uova, di latticini, di noci e semi, di erbe e spezie, e del vino rosso. Le uova sono ampiamente percepite come una delle principali fonti di colesterolo e un fattore di rischio per le malattie cardiovascolari.

In realtà, l'uovo è una fonte economica e nutriente di proteine, vitamine e minerali. Le evidenze scientifiche indicano che le proteine dell'uovo sono facilmente digeribili e forniscono molti aminoacidi essenziali.

Gli studi suggeriscono anche che il consumo di latte e di prodotti lattiero-caseari è associato a un minor rischio di complicanze cardiovascolari, inclusa l'ipertensione, nonché a un minor rischio di cancro del colon-retto. Alcuni tipi di frutta secca, come mandorle, noci e pistacchi, nonché semi, come semi di lino, semi di zucca e di girasole, fanno poi parte della dieta tipica delle regioni mediterranee da migliaia di anni. Un'ampia serie di evidenze scientifiche indica che il consumo di noci è associato a un minor rischio di malattie cardiometaboliche.

Se l'approccio della "review" universitaria è improntata ad un recupero di tradizioni gastronomiche trascurate il dietologo Sorrentino sostiene invece che la dieta mediterranea ("l'unica alimentazione seria, riconosciuta in tutto il mondo per i suoi pregi e per le sue proprietà") va internazionalizzata aprendola ad alimenti altrettanto salutari presenti in disparate culture culinarie. Sostituendo ad esempio un piatto di pasta con uno di couscous (e riducendo il più possibile il consumo di carne rossa).

"La dieta mediterranea - argomenta il dietologo - è uno stile di vita. Non è solo ciò che mangi, ma come lo mangi: convivialità, stagionalità, prodotti locali. Se un alimento ha le stesse proprietà e rispetta l'ambiente, ben venga. Anche la sostenibilità è salute".



Fake News: quando la BBC trasmise un servizio sugli alberi da spaghetto

In sé, le fake news - le notizie false - non sono certo una novità. Se il tema è di moda di questi tempi, è soprattutto a causa dei nuovi meccanismi, anche troppo efficienti, legati alla trasmissione delle notizie agli utenti sui social network. Le balle, anche le più colossali, girano il mondo intero, letteralmente in pochi minuti.

Comunque sia, la pratica ha una progenitrice 'nobile': nel 1957, la BBC trasmise in un notiziario serale un servizio dedicato al forte aumento della raccolta della pasta asciutta dagli 'alberi da spaghetto' nel Canton Ticino, un boom reso possibile dall'eradicazione di un ipotetico insetto parassita - il 'tonchio da spaghetto' - che prima ne avrebbe fortemente limitato la produzione...

Forse doveva far sorgere qualche dubbio la data della trasmissione - il Primo d'Aprile - ma era la BBC che parlava, il tutto supportato da un filmato e presentato dalla voce più autorevole del giornalismo televisivo britannico,

Richard Dimbleby. Bisogna anche tenere conto che, all'epoca, gli inglesi avevano perlopiù una conoscenza molto limitata della vera cucina italiana. Gli spaghetti che consumavano erano quelli in scatola, già cotti nel loro sugo. Ad ogni modo, l'emittente fu inondata di richieste di famiglie che volevano sapere dove ottenere i preziosi alberelli per coltivarli dietro casa.

La notizia fece anche litigare tutto il Paese, soprattutto, a quanto pare, mariti e mogli. Le donne, non di rado, sapevano almeno in via teorica che la pasta asciutta si faceva con farina ed acqua, mentre gli uomini - con irritante sufficienza maschile - insistevano sulla novità: l'aveva detto Dimbleby, c'era il filmato, era la BBC perdio!!

La lunga controversia rientrò e ormai la si ricorda soprattutto con un sorrisetto amaro. Com'erano sciocchi allora! Oggigiorno al telegiornale dicono solo cose vere...

James HANSEN

L'artista

since 1985

open every day from 12 to 12

in Golders Green
UNDER THE BRIDGE

917 Finchley Road
NW11 7PE
020 4530 9600

also available on
UberEats

PASTA - PIZZA - VINO - GELATO

L'artista

est. 1985

NW11 - UNDER THE BRIDGE

a Londra, Manchester e in tutto il Regno Unito



VI AIUTIAMO CON:

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

telefono:

0207 359 3701

email:

regnounito@inca.it

sito web:

www.incauk.net

su Facebook:

INCA Regno Unito



QUALE LO SPORT GIUSTO PER BAMBINI E TEENAGERS?



Calcio o nuoto, basket o pallavolo, tennis o corsa, quale sarà lo sport più indicato per bambini e ragazzi?

Questo è il dilemma che ogni genitore affronta quando deve decidere quale sport sia meglio per i propri figli, soprattutto per i più piccini. Se da un lato l'attività sportiva da bambini e adolescenti è fondamentale per uno sviluppo armonico dell'apparato muscolo scheletrico, è anche vero che ogni età ha il suo sport. Parola di ortopedico.

"Praticare un'attività sportiva ad ogni età e, in particolare, nei bambini e adolescenti - spiega Alberto Momoli, Presidente della Società Italiana di Ortopedia e Traumatologia, SIOT e Direttore UOC Ortopedia e Traumatologia Ospedale San Bortolo, Vicenza - porta innumerevoli benefici non solo dal punto di vista fisico ma anche psichico, emotivo e sociale. Fare sport aiuta ad aumentare l'autostima e offre ottime opportunità di socializzazione. Lo sport ideale è quello che diverte di più, ma va affrontato nei tempi giusti e senza esagerare perché un inizio troppo precoce all'attività fisica con allenamento intensivo e agonistico può aumentare il rischio di un'accentuata esposizione a lesioni fisiche da "over use".

Le strutture più a rischio nei casi di "over use" riguardano le unità funzionali muscolo-tendinee, le ossa e le borse, ovvero le piccole sacche che contengono liquido sinoviale poste a protezione delle articolazioni. Nell'età dello sviluppo si possono, inoltre, verificare anche danni alle apofisi ossee e alle epifisi, cioè a quelle strutture che servono all'accrescimento osseo.

La giusta misura dell'attività sportiva è un altro fattore importante da considerare e si differenzia a seconda dell'età: "In generale al di sotto dei 5-6 anni - evidenzia Antonio Andreacchio, Presidente della Società Italiana di Ortopedia e Traumatologia Pediatrica - è sempre sconsigliabile praticare sport con allenamenti intensivi che si concentrano sull'esecuzione ripetuta di gesti tecnici che sia calcio, nuoto o tennis, quando sono più piccoli lo sport deve rimanere un gioco e far parte di esperienze motorie quanto più ampie possibili che torneranno poi utili da più grandi per praticare con successo qualunque sport sceglieranno e individuare quello più adatto a loro".

Per i più piccoli, secondo gli ortopedici di SIOT e SITOP, sono indicati basket, volley, nuoto, calcio, ma anche corsa e ginnastica: il bambino può fare

tutto perché deve sviluppare il proprio coordinamento motorio. Quindi più fa sport meglio è, sempre vivendolo come un gioco e senza esagerare.

Quando diventano più grandicelli, dai 6-7 anni in su gli ortopedici di SIOT e SITOP raccomandano di praticare un'ora al giorno di attività fisica, almeno 3 volte a settimana; in età adolescenziale è consigliabile un'attività aerobica vigorosa che serve a rafforzare muscoli e ossa.

"Bisogna evitare in generale allenamenti troppo frequenti nella settimana e nell'anno - aggiunge Alberto Momoli - e rispettare sempre i corretti tempi di recupero, senza sottovalutare la velocità di accrescimento e le caratteristiche psicofisiche di ogni bambino o adolescente. Nei casi di attività agonistica raccomandiamo un'adeguata preparazione preallenamento con una corretta pratica del riscaldamento e dello stretching".

Ed ecco i cinque sport più consigliati degli ortopedici:

Nuoto: è uno sport completo che può essere praticato fin da piccolissimi. Favorisce lo sviluppo armonioso di tutto il corpo, migliora l'apparato cardiocircolatorio e respiratorio e promuove la coordinazione dei movimenti. È un'attività sicura e non provoca traumi muscolari, perché a basso impatto sull'apparato locomotore. È possibile iniziare corsi di nuoto già intorno ai 3 anni, mentre l'attività agonistica può iniziare dagli 8 anni in su.

Calcio: Il calcio solitamente si inizia a praticare intorno ai 7-8 anni, quando i bambini riescono a comprendere meglio e rispettare le regole del gioco. Il calcio aumenta la resistenza, migliora la coordinazione dei movimenti, sebbene tenda a sviluppare principalmente la muscolatura delle gambe. L'attività agonistica è generalmente consigliata a partire dai 12-13 anni.

Corsa: è un'attività fisica che offre numerosi benefici per la salute e può essere praticata in diverse età, l'importante è scegliere sempre il giusto abbigliamento e scarpe adatte. La corsa aiuta i bambini a sviluppare resistenza fisica e migliorare la resistenza cardiorespiratoria e sviluppare abilità motorie come l'equilibrio, la postura e la coordinazione generale del corpo. I bambini possono approcciare queste discipline fin dall'età di 6 anni. Tuttavia, si consiglia di iniziare l'attività agonistica non prima dei dodici anni.

Pallavolo: è consigliabile praticarla non prima dei 7-8 anni. Rispetto al calcio, coinvolge non solo la muscolatura di gambe e glutei ma anche la parte superiore del corpo, i muscoli paravertebrali e gli addominali. L'attività agonistica inizia generalmente intorno ai 12-13 anni.

Tennis: è uno sport asimmetrico che impegna principalmente gli arti superiori. È consigliabile prevedere una preparazione generale prima di apprendere la tecnica specifica. L'attività agonistica per il tennis si aggira intorno ai 10 anni. **LaR**

I NONNI FANNO MERAVIGLIE MA NON MIGLIORANO I VOTI A SCUOLA

I nonni: una colonna portante del welfare familiare informale, in Italia e in Europa. Si occupano dei nipoti, supportano i genitori, aiutano con il lavoro domestico.

Ma il tempo trascorso con loro ha un impatto sui risultati scolastici di bambine, bambini e adolescenti? Larispota è no secondo uno studio fresco di stampa, "The effect of grandparental involvement on grandchildren's school grade".

Il coinvolgimento dei nonni, pur prezioso nella vita quotidiana, non migliora né peggiora i voti a scuola. La ricerca, pubblicata sulla rivista Social Science Research, ha visto collaborare Francesca Zanasi, ricercatrice al Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali a Bologna, e Valeria Bordone, professoressa di Sociologia all'Università di Vienna.

Le studiose hanno analizzato oltre 3mila casi di bambine, bambini e adolescenti tra gli 8 e i 15 anni, utilizzando il German Family Panel (Pairfam), un'ampia indagine rappresentativa della popolazione tedesca che può però offrire spunti utili per il contesto europeo. Sono stati esaminati tre aspetti del coinvolgimento dei nonni: la cura diretta (ad esempio il babysitting), la



frequenza dei contatti familiari, il sostegno economico offerto ai genitori.

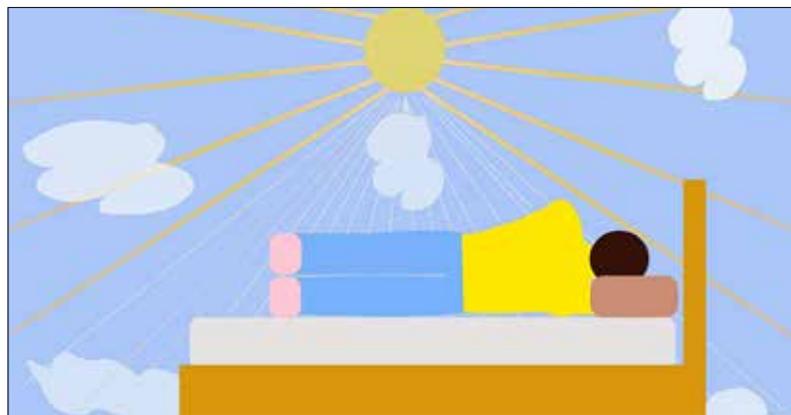
I risultati parlano chiaro: nessuna di queste dimensioni è associata a cambiamenti significativi nei voti scolastici, misurati in matematica e tedesco. Il dato resta invariato anche tenendo conto di differenze socioeconomiche quali il livello di istruzione, l'occupazione e l'origine migratoria delle famiglie.

"Lo studio - afferma Francesca Zanasi - offre un quadro importante per la definizione di nuove politiche familiari. Non ridimensiona il ruolo centrale dei nonni nella vita dei nipoti, ma invita a riflettere sul ruolo che famiglia,

scuola e politiche pubbliche svolgono nello sviluppo educativo dei minori".

La ricerca si inserisce in un contesto italiano ed europeo più ampio, segnato da due importanti trasformazioni demografiche e sociali: l'invecchiamento della popolazione e l'aumento della partecipazione femminile al lavoro retribuito. In questo scenario, il sostegno dei nonni resta essenziale. Tuttavia, per migliorare il rendimento scolastico servono strumenti educativi mirati e un rafforzamento delle politiche pubbliche a sostegno dell'infanzia e della genitorialità. Insomma, i nonni sono importanti per crescere, ma per migliorare i voti a scuola serve altro.

CHI DORME PIGLIA PESCI!



Il sonno è un bisogno fondamentale e chi dorme poco o con ritmi sfasati ha una peggiore qualità di vita, ha riscontrato una ricerca condotta all'Università di Torino con il coinvolgimento di 600 studenti del Corso di Laurea di Psicologia.

È emerso che il 74% di questi studenti dorme meno di quanto raccomandato dall'Associazione Mondiale di Medicina del Sonno ed il 19% soffre del cosiddetto "disturbo del ritmo circadiano con posticipo di fase" (sono cioè dei "gufi patologici"). Questo disturbo è caratterizzato dalla tendenza ad andare a letto ed addormentarsi più tardi rispetto alla media della popolazione con ipnotipo normale (intermedi) o anticipato (cosiddette allodole), con necessità di protrarre il sonno nella mattinata quando possibile.

Il disturbo, trattabile mediante tecniche non farmacologiche, è statisticamente associato ad una peggiore qualità di vita in termini di stress percepito (74 vs 60% dei soggetti gufi patologici rispetto ad intermedi ed allodole),

alle allodole ed agli intermedi.

La ricerca è stata coordinata dal Centro di riferimento regionale per i disturbi del sonno della Città della Salute e della Scienza di Torino.

I risultati dello studio confermano l'importanza di un buon sonno non solo per la salute fisica e mentale ma anche per l'efficienza scolastica e lavorativa, esattamente il contrario del proverbio che recita "Chi dorme non piglia pesci". Il sonno è un bisogno fondamentale per la vita e per il benessere fisico e mentale, come l'acqua, il cibo, l'aria... È coinvolto nei processi che regolano attenzione, memoria ed emozioni, ormoni e funzione cardiovascolare. Non può sorprendere quindi che numerose evidenze scientifiche dimostrino che le alterazioni del sonno, in termini di quantità o di qualità, rappresentino un fattore di rischio per infarto, ictus, diabete, obesità, cancro e demenza.

LaRedazione



Seguici in digitale anche su



COMPLITALY

A THOUSAND SOLUTIONS IN A SINGLE APP

Available on the
App Store

GET IT ON
Google Play

La vera pizza italiana nel cuore pulsante di Battersea



Nel cuore pulsante di Battersea ha aperto le porte Renaissance Pizzeria, con l'ambizione di "portare una ventata di autenticità italiana nella scena gastronomica londinese". L'apertura, avvenuta lo scorso giugno al numero 1 di Battersea Rise, è stata segnata fin da subito da un'affluenza vivace e da un passaparola che ha rapidamente attraversato il quartiere e oltre.

Chiaro fin dall'inizio il messaggio di fondo: "dare vita a un luogo dove la pizza non è solo cibo, ma un'esperienza, un'arte e una dichiarazione d'amore verso la tradizione italiana".

Al timone di questo progetto si è posto Marco Fuso, maestro pizzaiolo con molti riconoscimenti all'attivo e co-proprietario del locale.

Originario di Lecce, Fuso ha costruito la propria carriera su passione, competenza e una ricerca costante della perfezione, conquistando titoli come Campione Mondiale della Pizza.

La sua filosofia si è sempre basata su un principio fondamentale: unire tecnica impeccabile e rispetto della tradizione con un'apertura verso l'innovazione e la creatività. Renaissance Pizzeria ha rappresentato per lui la realizzazione di una visione, un luogo dove poter esprimere appieno il suo concetto di pizza contemporanea.

Un elemento chiave di questo progetto è stata la MFP Flour, una farina professionale sviluppata personalmente da Fuso dopo anni di studio e sperimentazione. Questo ingrediente

distintivo è pensato per garantire impasti a lunga lievitazione, leggeri, altamente digeribili e capaci di esaltare ogni topping in modo armonioso. Il risultato è una base croccante e soffice allo stesso tempo.

Il menù di Renaissance Pizzeria si rivolge sia ai puristi della pizza, legati alle ricette classiche della tradizione italiana, sia a chi cerca proposte più creative e ricercate. Dalle margherite profumate di basilico fresco alle creazioni gourmet arricchite con prodotti stagionali, ogni pizza è concepita come un piatto completo, in cui il bilanciamento tra sapori e consistenze è studiato nei minimi dettagli. Gli ingredienti, accuratamente selezionati, sono in gran parte di provenienza italiana e scelti per portare in tavola il meglio del Made in Italy. Oltre alla pizza, il locale propone una selezione di antipasti tipici della Penisola.

L'ambiente di Renaissance Pizzeria è ispirato all'arte e all'eleganza del Rinascimento, con un arredo moderno, arricchito da richiami classici.

Sin dai primi giorni, c'è stato un buon riscontro del pubblico, con i clienti della zona che hanno accolto l'apertura del locale come una gradita novità.

Le recensioni dei clienti hanno parlato di pizze "leggere come una nuvola" e di un impasto "che si scioglie in bocca", lodando anche il servizio cordiale.

KIMI ANTONELLI, DOPO 16 ANNI UN ITALIANO SU PODIO FORMULA 1



Gli italiani sono un popolo di santi poeti e navigatori ma di certo non di corridori automobilistici, se si guarda ai piazzamenti nelle gare di formula uno.

La conferma viene dal fatto lo scorso 15 giugno al Circuito Gilles Villeneuve di Montreal in Canada Kimi Antonelli è arrivato terzo al traguardo ed è diventato così il primo italiano a salire su un podio della F1 da 16 anni a questa parte: gli ultimi a riuscirci erano stati,

entrambi nel 2009, Giancarlo Fisichella a Spa e Jarno Trulli in Giappone.

Antonelli, un giovane prodigio di 18 anni, è recentemente entrato nel mondo della Formula 1 come nuovo pilota del team Mercedes, sostituendo Lewis Hamilton, che ha lasciato la Mercedes per unirsi (finora senza molta fortuna...) alla Ferrari.

Originario di Bologna, Antonelli ha festeggiato il suo diciottesimo compleanno il 25 agosto 2024. Prima era troppo giovane per avere la patente e guidare un'automobile su strada. Dopo aver impressionato nelle categorie minori, in particolare in Formula 4 e Formula Regional, Antonelli è stato promosso direttamente in Formula 2, saltando la Formula 3.

Questa decisione audace da parte di Mercedes testimonia la fiducia riposta in lui e il suo eccezionale potenziale. Il podio al Gran Premio del Canada è molto più di una semplice medaglia. Chissà che questa giornata non rappresenti davvero il trampolino di lancio per una carriera da protagonista.

laRedazione

GLI ULTIMI FILM DISPONIBILI SOLO IN INGHILTERRA

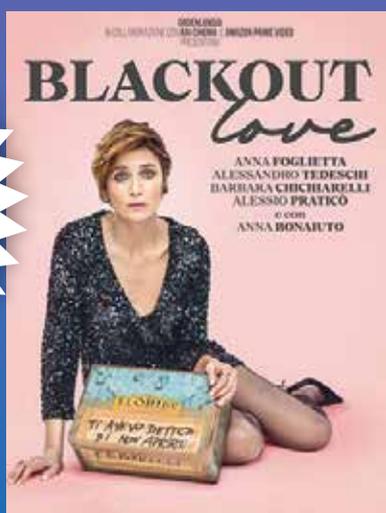
REGALO
PER I LETTORI DE
"LA NOTIZIA
LONDRA"

**1 £ AL MESE
PER I PRIMI
TRE MESI**

**poi il costo mensile
normale di 7,95 £
al mese**

ilglobo.com/abbonati
usando il codice
UK3111

Scarica l'app
"Il Globo TV"



BLACKOUT LOVE

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



10 GIORNI SENZA MAMMA

Cosa succede se una mamma sempre presente decide di partire per dieci giorni lasciando i tre figli con un papà fino ad allora praticamente assente? Una sequela di disastri ed esilaranti eventi che travolgeranno Carlo (Fabio De Luigi) obbligato a fare il "mammo" a tempo pieno.



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.



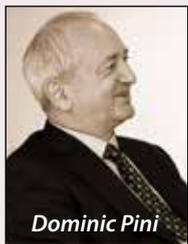
LA DONNA PER ME

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

Sono vittima di "ghosting" al lavoro, come posso difendermi?

Gentile Avvocato

Lavoro nell'ufficio legale di uno studio legale e tributario multidisciplinare. La mia specializzazione è diritto commerciale. Presto assistenza legale ai miei clienti in materia di transazioni commerciali e societarie, in particolare per quanto riguarda le operazioni transfrontaliere in cui società europee acquisiscono o cedono beni nel Regno Unito. Il mio dipartimento lavora con un budget per promuovere i nostri servizi e rispondere anche alle esigenze dei clienti di tutti gli altri dipartimenti dello studio. In particolare, lavoriamo a stretto contatto con l'ufficio fiscale e di contabilità che ci indirizza i clienti che hanno bisogno di supporto legale.

Di recente, ho avuto delle divergenze con il responsabile del dipartimento fiscale e contabile. Abbiamo avuto diverse discussioni su problemi di gestione e sulla direzione e promozione dell'ufficio legale. Ho notato che sono stato escluso da alcune delle riunioni di dipartimento che solitamente organizziamo con il dipartimento fiscale e contabile; il nostro team legale è stato escluso dalla comunicazione diretta con i clienti e non siamo stati coinvolti nelle discussioni riguardanti i nuovi locali o le decisioni relative all'IT. Tutto ciò mi ha causato molto stress perché siamo stati esclusi ed è stata sminuita la nostra partecipazione al lavoro dello studio. Potrebbe consigliarmi cosa devo fare?

Cordiali saluti

Italo

Caro Italo

Secondo la legge inglese, un contratto di lavoro ha una clausola implicita di fiducia reciproca. In base a questa clausola, il datore di lavoro non deve, senza una ragionevole e adeguata causa, agire in modo tale da eliminare o danneggiare gravemente la fiducia reciproca tra datore di lavoro e dipendente. Per stabilire che questa clausola non è stata rispettata, devi dimostrare un singolo evento o una serie di eventi sufficientemente gravi da giustificare una violazione materiale del contratto. La serie di atti che hai menzionato potrebbe essere la prova che la clausola implicita di fiducia nel contratto di lavoro è stata violata.

Ti suggerisco di sollevare un reclamo formale e di richiedere che il datore di lavoro indaghi su tale reclamo in base a una potenziale violazione del termine implicito di fiducia. Se viene sollevato un reclamo, il datore di lavoro può cercare di risolverlo in modo informale con il tuo consenso e cercare di apportare le modifiche necessarie per gestire il tuo reclamo. Se ciò non è possibile, sarà necessario avviare una procedura formale. Se alla fine della procedura formale non sei convinto del risultato, puoi fare ricorso.

Come ultima risorsa, potresti dare le dimissioni e chiedere il risarcimento per violazione del contratto e licenziamento ingiusto. Se hai lavorato per più di due anni, puoi chiedere un risarcimento per licenziamento ingiustificato che consiste in (a) un risarcimento di base basato sull'età, lo stipendio e l'anzianità di servizio e (b) un risarcimento ulteriore per qualsiasi perdita derivante dal licenziamento, a discrezione del tribunale, ed eventualmente anche per danni morali. Se prendi in considerazione l'idea di dimetterti, potresti cercare una strategia di uscita che comporti la negoziazione di un accordo transattivo composto da (a) il pagamento della retribuzione sostitutiva del preavviso di fine rapporto; (b) tutte le ferie e i benefici maturati fino alla data di scadenza del preavviso; (c) un pagamento compensativo.

Questa ultima ipotesi è un accordo transattivo, il che comporta la rinuncia a qualsiasi rivendicazione futura nei confronti del datore 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

Millennial, Gen Z e Gen Alpha riscrivono le regole del lavoro



Elisa Sgubin

Oggi gli uffici non sono solo luoghi di lavoro. Sono uno specchio della storia recente, dove si incontrano e si incrociano esperienze, visioni e linguaggi di ben

cinque generazioni: dai Baby Boomer alla generazione Alpha, passando per Gen X, Millennial e Gen Z. Un vero laboratorio sociale quotidiano, che si estende da Londra a Berlino, da Milano a New York.

Le aziende stanno affrontando una trasformazione silenziosa ma profonda. Per la prima volta, coesistono al lavoro persone nate negli anni '40 e ragazzi cresciuti con TikTok e l'intelligenza artificiale. E no, non è (solo) motivo di scontro: è anche un'occasione straordinaria di arricchimento reciproco, se si impara a leggere i segnali e ad adattarsi.

Cinque generazioni, cinque modi di intendere il lavoro: i Boomer (1946-1964) sono cresciuti con l'idea che il lavoro fosse identità. Fedeltà all'azienda, orari regolari, comunicazione faccia a faccia. Sono oggi dirigenti, primari, segretari generali e pilastri delle grandi istituzioni. Ma la rapidità delle tecnologie può lasciarli spiazzati. Eppure, la loro memoria istituzionale è un valore aggiunto insostituibile.

La Generazione X (1965-1980), figlia dell'autonomia e del pragmatismo, ha imparato a cavarsela da sola. Sa stare tra due mondi: è a suo agio con la tecnologia, ma ricorda anche il fax. Ha cercato l'equilibrio tra vita e lavoro prima che diventasse un argomento in voga. E oggi è spesso il motore principale dei livelli intermedi aziendali.

Poi ci sono i Millennial (1981-2000), eternamente sotto osservazione. Vogliono flessibilità, benessere psicologico e un lavoro che conti davvero. Cercano feedback, mentorship e un "perché" in ogni progetto. In loro convivono creatività e voglia di cambiamento, e non a caso dominano le industrie digitali, creative e socialmente responsabili (fonte: "Deloitte Gen Z & Millennial Survey").

I Gen Z (dal 2001 in poi) sono nativi digitali puri. Hanno vissuto l'instabilità economica sin da giovani e puntano tutto su sicurezza, upskilling continuo e un equilibrio personale-professionale a misura propria. Spesso preferiscono la gig economy alle carriere tradizionali e vogliono un mondo del lavoro più inclusivo, fluido e umano (fonte: "EY research on generational dynamics").

E infine, in arrivo: la Gen Alpha (2010-

2024). Ancora sui banchi di scuola, ma già immersa nell'AI, nel linguaggio inclusivo e in un mondo iperconnesso. Secondo uno studio Visa, oltre il 70% sogna di essere imprenditore o creator. Le aziende dovranno prepararsi a lavori modellati su misura per questa nuova mentalità: flessibili, etici, tech-first (fonte: "Visa study on Gen Alpha").

Nonostante le differenze anagrafiche, c'è un filo comune: la ricerca di significato. Solo che cambia la direzione in cui si guarda. I Boomer lo trovano negli obiettivi raggiunti. I Millennial nell'impatto sulla società. I Gen Z e Alpha nel benessere e nella sostenibilità (fonte: "EY research on generational dynamics").

La tecnologia è il punto di frizione più evidente. Se Millennial e Gen Z si muovono con naturalezza tra riunioni su Zoom, piattaforme di project management e intelligenza artificiale, molti Boomer (ma non tutti) fanno ancora fatica a staccarsi dalla carta. Da questo divario nasce anche una grande opportunità.

Nel Regno Unito, in Germania e negli Stati Uniti, alcune aziende hanno iniziato a sperimentare il reverse mentoring: i giovani insegnano l'uso delle tecnologie ai senior, che in cambio offrono visione strategica e capacità decisionale. E i risultati si vedono (leggi: "Adaptivist survey", FT).

Altri esperimenti riguardano la comunicazione: si tengono workshop per creare linguaggi comuni che aiutano a evitare fraintendimenti tra emoji, email troppo formali o troppo dirette. In più, si ripensa la leadership: meno comandi verticali, più collaborazione orizzontale, ascolto e autonomia. Le nuove generazioni non cercano più figure autoritarie, ma leader carismatici capaci di offrire ispirazione, feedback e lavoro di squadra.

Nei settori bancari, legali e istituzionali, Boomer e Gen X restano fondamentali. Ma Millennials e Gen Z stanno imprimendo una nuova accelerazione: più agilità, più inclusività, più innovazione (fonte: "Deloitte Gen Z & Millennial Survey").

Nelle start-up e nel tech, Millennials e Gen Z sono già protagonisti. Negli USA si muovono in ambienti più snelli,

mentre in Europa città come Berlino e Stoccolma si stanno affermando come hub sostenibili e digitali.

In settori come retail e ospitalità, Gen Z e Millennials costituiscono la maggioranza. Ma affrontano salari bassi e contratti instabili, soprattutto in Europa. Negli Stati Uniti, i salari minimi più alti riducono solo in parte l'insoddisfazione (ricerca: "EY research on generational dynamics").

E nei settori pubblici o manifatturieri? Lì serve un ricambio generazionale urgente. La popolazione europea invecchia e i giovani non bastano. I modelli ibridi e la digitalizzazione sono la via per accompagnare la transizione.

Il sociologo Mauro Guillén ha proposto di superare le etichette generazionali e guardare ai Perennials: persone che restano curiose, motivate e capaci di evolvere a ogni età. Non conta l'anno di nascita, ma la mentalità. Perché in fondo, la vera rivoluzione nel mondo del lavoro non è nei dati anagrafici, ma nella capacità di restare flessibili, empatici e interconnessi. E costruire un ecosistema professionale dove un cinquantenne e un ventenne possano sentirsi entrambi a casa.

In un mondo che cambia a ritmo accelerato, la sinergia tra generazioni non è più un lusso: è il cuore di qualsiasi azienda che vuole restare competitiva.



GAGLIONE NOTARIES

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

Landline: 020 7936 3555 Mobile: 07414974279

E-mail: info@gaglione.net

BITALIAN.

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

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

Automotive elettrico: conviene investire?



Gilberto Basti

Il mercato delle auto elettriche vive una trasformazione senza precedenti, ridefinendo non solo il panorama automobilistico globale ma anche le strategie di investimento più promettenti del prossimo decennio. Con vendite che hanno superato i 14 milioni di veicoli elettrici nel 2024 e previsioni che indicano una crescita importante fino almeno al 2030, il settore rappresenta oggi una delle frontiere più interessanti per gli investitori lungimiranti.

I dati del primo semestre 2025 confermano la tendenza positiva del settore nel mercato: la Cina mantiene la leadership con oltre il 60% delle vendite globali, seguita da Europa e Stati Uniti. Tesla, BYD e Volkswagen Group dominano le classifiche, ma nuovi "player" come Rivian, Lucid Motors e le startup cinesi stanno rapidamente guadagnando terreno. In Italia, ad esempio, le immatricolazioni di veicoli elettrici sono cresciute di quasi il 45% rispetto allo stesso periodo del 2024, grazie anche agli incentivi governativi e dalla crescente consapevolezza ambientale dei consumatori.

La transizione non riguarda solo le auto private: anche il settore commerciale sta elettrificando le proprie flotte, dai furgoni per le consegne ai camion per il trasporto merci a lungo raggio. Amazon, DHL e UPS hanno annunciato investimenti miliardari per convertire le loro flotte entro il 2030.

Gli investimenti diretti nelle case

automobilistiche rappresentano l'opzione più ovvia ma anche quella più volatile. Tesla rimane il benchmark del settore, nonostante la crescente e agguerrita concorrenza. Per gli investitori europei, Stellantis e Volkswagen Group offrono esposizione al mercato con una maggiore stabilità, mentre per chi cerca crescita aggressiva, le startup come Rivian e Fisker presentano opportunità interessanti ma rimangono per ora ad alto rischio.

Il cuore pulsante della rivoluzione elettrica risiede nelle batterie. Le aziende che sviluppano tecnologie al litio-ferro-fosfato (LFP) e le promettenti batterie a stato solido rappresentano investimenti di lungo termine ad altissimo potenziale. Colossi come CATL, BYD e Panasonic dominano attualmente il mercato, mentre startup come QuantumScape e Solid Power promettono di rivoluzionare il settore con tecnologie di nuova generazione.

Anche la costruzione della rete di ricarica globale offre opportunità significative. ChargePoint, Wallbox e le europee Ionity ed Enel X sono protagoniste di questo mercato in rapida espansione. Gli investimenti in questo settore, comunque, beneficiano di supporto governativo.

Per allungare la lista delle aziende interessanti da valutare in ottica di investimenti, bisogna aggiungere che, per l'estrazione e la raffinazione di litio, cobalto, nichel e terre rare, aziende come Albemarle Corporation, Glencore e MP Materials offrono esposizione diretta a questi materiali essenziali.

Gli esperti consigliano sempre di non concentrare gli investimenti su un singolo segmento. Un portafoglio bilanciato dovrebbe includere, ad esempio, il 30% produttori di veicoli elettrici

consolidati, il 25% tecnologie delle batterie e componenti, 20% infrastrutture di ricarica, 15% materie prime strategiche, 10% startup innovative ad alto potenziale (ma anche alto rischio).

Per gli investitori che preferiscono una diversificazione automatica, gli ETF specializzati come iShares Electric Vehicles and Driving Technology UCITS ETF e L&G Battery Value-Chain UCITS ETF offrono un'esposizione bilanciata al settore con commissioni contenute.

La natura ciclica e tecnologicamente intensa del settore richiede un orizzonte temporale lungo. Le fluttuazioni di breve termine sono comunque inevitabili, ma i trend strutturali verso l'elettrificazione sono irreversibili.

Nonostante le opportunità, esistono però dei rischi significativi. La volatilità dei prezzi delle materie prime, l'intensificarsi della concorrenza, i cambiamenti normativi e le sfide tecnologiche rappresentano fattori di rischio da monitorare costantemente nel tempo. La dipendenza dalla Cina per la catena di fornitura delle batterie costituisce un rischio geopolitico importante per gli investitori occidentali.

Si stima che entro il 2030 i veicoli elettrici rappresenteranno oltre il 50% delle vendite globali di auto nuove. Questo scenario apre opportunità straordinarie per gli investitori che sapranno posizionarsi correttamente nel mercato del settore automotive elettrico.

La rivoluzione della mobilità elettrica non è più una possibilità futura, ma una realtà presente che sta ridisegnando l'industria automobilistica globale. Per gli investitori attenti, potrebbe rappresentare una delle opportunità più significative della nostra epoca.

COME NEGOZIARE AL MEGLIO (CON INTELLIGENZA EMOTIVA)



Veronica Gioscia

Negoziare è un'arte complessa che coinvolge non solo la logica e la strategia, ma anche – e soprattutto – la percezione, le emozioni e la psicologia dell'interazione. Uno studio illuminante condotto dal professor Antony Manstead nel 2001 ha mostrato quanto le emozioni percepite dell'interlocutore possano influenzare in modo sostanziale l'esito di una negoziazione.

In questo esperimento, ai partecipanti veniva chiesto di negoziare il prezzo di telefoni cellulari. Una particolarità interessante dell'esperimento era che una delle due parti negoziali non era una persona, ma un'intelligenza artificiale. La negoziazione si articolava in sei round di offerta e controfferta. Ufficialmente, lo scopo dello studio era testare l'abilità di negoziare e di comprendere le intenzioni della controparte. In realtà, però, l'esperimento celava un secondo obiettivo: osservare l'influenza delle emozioni percepite nel processo negoziale.

I partecipanti ricevevano informazioni preconfezionate sulla "personalità" della controparte artificiale, atte a suscitare emozioni fortemente positive (per esempio: "collaborativo, amichevole") o fortemente negative ("aggressivo, impaziente"). I risultati furono sorprendenti ma coerenti con le ipotesi: quando l'intelligenza artificiale veniva percepita come arrabbiata o ostile, i partecipanti tendevano a fare concessioni più ampie e ad abbassare più facilmente il prezzo. Al contrario, quando la controparte appariva disponibile e positiva, i negoziatori umani si irrigidivano, mostrando minore flessibilità.

In altre parole, più la controparte appariva emotivamente "minacciosa", più i partecipanti cercavano di chiudere la trattativa rapidamente e in modo accomodante. Viceversa, un'immagine positiva del negoziatore riduceva la percezione di urgenza o di pericolo, portando a negoziazioni più ferme e

meno generose.

Questo fenomeno si collega a un'ampia letteratura nel campo della psicologia sociale e della negoziazione. Uno studio successivo condotto da Van Kleef, De Dreu e Manstead nel 2004 ha dimostrato che anche negli scambi tra esseri umani, le espressioni emotive influenzano le dinamiche di potere e concessione. In particolare, i negoziatori che mostravano rabbia ottenevano spesso risultati migliori, a patto che la rabbia apparisse autentica e giustificata. Tuttavia, l'uso strategico della rabbia è una lama a doppio taglio: se percepita come manipolativa o eccessiva, può generare rifiuto e chiusura da parte della controparte.

Un altro studio interessante, condotto da Sinaceur e Tiedens nel 2006, ha esaminato l'impatto della tristezza rispetto alla rabbia nelle negoziazioni. I partecipanti erano più propensi a concedere qualcosa a una controparte che appariva triste piuttosto che arrabbiata, suggerendo che la tristezza inneschi risposte empatiche e cooperazione, mentre la rabbia genera sottomissione o opposizione, a seconda del contesto e della personalità del ricevente.

Nel complesso, emerge un messaggio chiaro: la nostra percezione dell'altro – costruita attraverso segnali emotivi, verbali e non verbali – gioca un ruolo cruciale nel determinare il comportamento negoziale. Non è tanto ciò che l'altro dice, ma ciò che pensiamo o sentiamo su di lui a orientare le nostre scelte.

Perciò, una delle chiavi per negoziare efficacemente non è solo saper esporre le proprie argomentazioni in modo logico, ma anche saper gestire – e leggere – le emozioni in gioco. Riconoscere come veniamo percepiti, e come percepiamo l'altro, ci permette di modulare la nostra strategia, aumentare la consapevolezza e ottenere risultati migliori.

In sintesi: nella negoziazione, le emozioni non sono un ostacolo, ma uno strumento. E, come ogni strumento, devono essere maneggiate con attenzione, competenza e un pizzico di intelligenza emotiva.

SE DALL'ITALIA EMIGRANO ANCHE I "NUOVI" ITALIANI...

Ad andarsene via dalla Penisola alla ricerca di un futuro migliore c'è anche un numero crescente di "nuovi italiani": queste persone di prima o seconda generazione emigrano per il 72,8% nel Regno Unito se sono di origini asiatiche (India, Pakistan, Bangladesh) mentre quelli di origine africana scelgono per il 45,7% la Francia.

I comunitari (quelli con radici in altri Paesi dell'Unione europea) si dirigono invece principalmente verso la Germania (23,8%). I sudamericani si dividono tra un ritorno nel Paese d'origine (54%) e una nuova emigrazione verso la Spagna (16%).

Tra il 2023 e il 2024 su circa 270mila espatri complessivi di cittadini italiani, ben 87mila – ha calcolato il Centro Studi e Ricerche IDOS - hanno riguardato persone nate all'estero e successivamente naturalizzate italiane. Una quota rilevante, pari a circa un terzo del totale.

"Registriamo – ha detto il vicepresidente di IDOS Antonio Ricci al quotidiano torinese "La Stampa" - un aumento medio del 53,8% rispetto al 2022, segno di una dinamica che rivela un fenomeno ormai profondo e strutturale. La migrazione dei nuovi italiani impone una riflessione critica sulle po-

litiche di inclusione".

"Spesso pur essendo nati e cresciuti in Italia continuano – spiega Ricci - a essere trattati come stranieri. Per questo scelgono principalmente Paesi dove ci sono società più mature e pienamente multiculturali. In Italia non si sentono accettati neanche dalle istituzioni. Pensiamo a tutta la fatica che si deve fare per ottenere la cittadinanza...All'estero vengono finalmente riconosciuti per quello che sono, professionisti, studenti, artisti e non giudicati anzitutto per la loro origine etnica".

LaRedazione

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

La Gaffe

Est 1962

RESTAURANT

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

La Gaffe

Est 1962

RESTAURANT

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

Combattere a difesa dell'Italia? Ma fammi il piacere....

Ha attirato l'attenzione dei media italiani e della stampa internazionale l'esito di una recente ricerca CENSIS secondo cui solo il 16% degli italiani in 'età militare' (dai 18 ai 45 anni) dichiara la propria disponibilità a combattere per difendere il Paese: questo mentre quasi un terzo della popolazione ritiene che l'Italia si troverà comunque direttamente coinvolta in un conflitto militare entro i prossimi cinque anni.

Una possibile spiegazione almeno superficialmente 'nobile' del fenomeno potrebbe essere quella di una forma di pacifismo filosofico. Ciò però cozza con un altro dato che emerge dal sondaggio: il 26% dei rispondenti segnala che sarebbe meglio pagare dei mercenari stranieri per difendere il Paese. Un altro 19% penserebbe semplicemente di 'desertare' nel caso arrivasse la chiamata.

È difficile dare torto a questi 'obiettori'. L'Italia non ha molta fortuna con le guerre, che finisca dalla parte vincente o da quella perdente. Nei due grandi conflitti del secolo scorso—la Prima Guerra Mondiale, alleandosi



inizialmente con la Triplice Alleanza e, dalla fine di aprile 1915, con la contrapposta Triplice Intesa, e la Seconda Guerra Mondiale, con i tedeschi—i costi umani ed economici sono stati estremamente pesanti: nel primo caso, su 5.615.000 mobilitati, un totale di 2.197.000 perdite, pari al 39% degli uomini sotto le armi. Nella Seconda Guerra Mondiale andò meglio—per dire—con un totale di 1.240.000 morti tra militari e civili.

Il guaio dell'Italia è che non può evitare le guerre europee; il paese è troppo strategico. Il paragone sembrerà strano, ma il caso della 'Penisola' è molto simile a quello della Gran Bretagna, se vogliamo considerare le Alpi alla stregua del Canale della Manica... Sono due 'isole' che controllano la disponibilità del Mediterraneo nel primo caso,

e l'accesso all'Europa continentale nel secondo. Nessuno dei due paesi potrà evitare alla fine di essere 'risucchiato' da una guerra europea di qualche peso, che lo voglia o meno.

Per quanto riguarda invece la scarsa disponibilità degli italiani a farsi coinvolgere nella difesa del proprio Paese, il dato non sorprende. Infatti, richiama un episodio inglese prima della Seconda Guerra Mondiale: un famoso dibattito alla Oxford Union nel 1933, quando passò a grande maggioranza—275 'pro' e 153 'contro'—una sorta di giuramento pacifista, il cosiddetto Oxford Pledge, secondo cui "in nessuna circostanza combatteremo per difendere né il nostro Re, né il Paese". Churchill era convinto che l'esito—che allora rappresentò la visione della futura classe dominante del Paese—avesse incoraggiato le ambizioni territoriali di Adolf Hitler. Tuttavia, quando la guerra nazista arrivò, nel 1939, la vasta maggioranza degli studenti di Oxford accolse la chiamata alle armi—molti dei quali persero la vita nel conflitto.

James Hansen

CANI E GATTI: MEMBRI DELLA FAMIGLIA A PIENO TITOLO

Gli animali domestici vanno sempre più forte: fino al 96% degli italiani li considera membri effettivi della propria famiglia. È la fotografia emersa da un'ampia ricerca sul ruolo sempre più importante che hanno cani e gatti nella Penisola (ma di sicuro la musica non è molto diversa in Gran Bretagna e nella maggior parte dei Paesi europei...).

Nove italiani su dieci sottolineano che la preziosa presenza di un pet tra le mura di casa fa loro compagnia e li aiuta a non sentirsi soli.

Questa vistosa evoluzione nel rapporto tra esseri umani e animali ha dato origine in inglese al termine petparent, che descrive chi si prende cura del benessere fisico ed emotivo del proprio animale con la stessa dedizione riservata a un familiare.

Il sondaggio mostra in modo evidente l'ascesa di questo concetto: oggi, il 42% degli italiani descrive il proprio animale domestico come un figlio o una figlia, con percentuali elevate sia tra chi vive con un cane (44%) che con un gatto (40%). Inoltre, il 40% lo considera il proprio migliore amico, con maggiore incidenza tra chi pos-



siede un cane (42%) rispetto a chi ha un gatto (37%). Il legame è così forte che otto italiani su dieci affermano di avere una comunicazione unica con il proprio animale domestico, basata su suoni, toni ed espressioni distintive. Molte persone raccontano che il loro animale risponde a fischi, parole inventate o intonazioni particolari.

Questo cambiamento di mentalità, fondato sull'impegno per la salute fisica ed emotiva degli animali, ha portato alla nascita di nuove abitudini e priorità. Secondo il sondaggio, il 48% delle famiglie italiane dà priorità alle spese alimentari per i propri animali rispetto a quelle personali, mentre il 23% antepone persino le spese di to-

elettatura.

In linea con questi nuovi comportamenti, orientati alla protezione e alla cura degli animali da compagnia, è cresciuto anche l'interesse verso un'assicurazione sanitaria in grado di garantirne il benessere di fronte a qualsiasi imprevisto.

Nel ruolo di "pet parent" si nota un leggerezza differenza tra i sessi: la percentuale si attesta all'83% tra gli uomini e sale al 92% tra le donne, coinvolgendo tutte le fasce d'età, con un 82% tra le persone con più di 71 anni.

Colpisce poi il fatto che il dato raggiunga il suo picco (96%) nella Generazione Z, ovvero tra le persone di età compresa tra i 16 e i 25 anni. In questo contesto, sono le donne a mostrare il legame emotivo più forte con i propri animali domestici, sia con i cani (83%) che con i gatti (82%). Anche tra gli uomini il legame è forte, sebbene leggermente inferiore: 78% con i cani e 73% con i gatti. È la fascia d'età tra i 26 e i 40 anni a risultare la più incline a considerarli parte integrante della famiglia (82%), con una tendenza che decresce con l'aumentare dell'età. LaR

SEI NUOVI MAESTRI DEL LAVORO IN UK



Vincenzo Auletta, Elena Campera, Filippo Losco e C.G. Domenico Bellantone

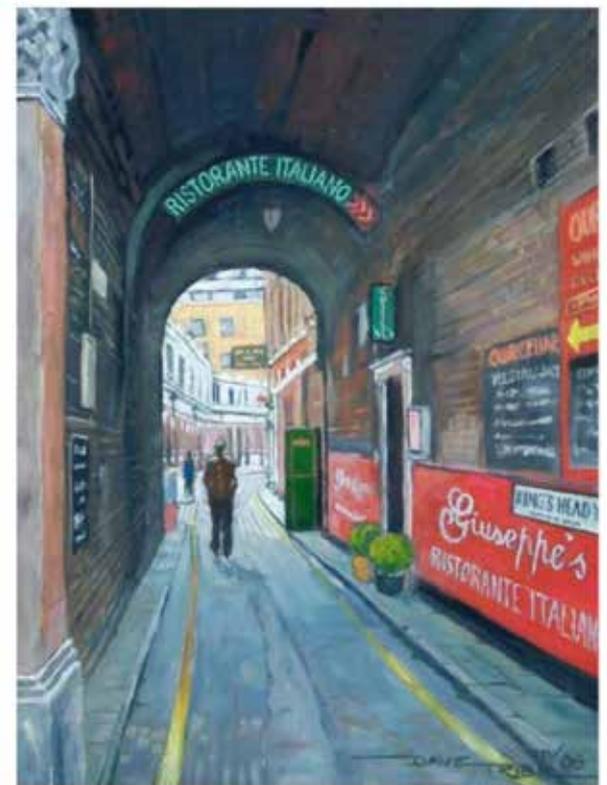
Nel 2025 altri sei italiani residenti in UK sono stati nominati Maestri del Lavoro (MdL): due donne (Elena Campera e Rosanna Sancassani) e quattro uomini (Filippo Losco, Antonio Ros, Antonio Martorana e Francesco Santoro).

Con queste nuove nomine sale a ottanta il numero dei MDL che fanno parte del Consolato dei Maestri del Lavoro nel Regno Unito, un numero record per una succursale all'estero.

La decorazione è concessa dal Presidente della Repubblica a lavoratori dipendenti di almeno 50 anni di età con alle spalle almeno 25 anni di attività che si siano "particolarmente distinti per singoli meriti di perizia, laboriosità e buona condotta morale" in modo da "essere di esempio, incitamento, insegnamento agli altri". LaR



Antonio Ros, Antonio Martorana e Francesco Santoro



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

NEW OPENING!



Renaissance
PIZZERIA

📍 1 BATTERSEA RISE
SW11 1HG
LONDON

✉ bookings@renaissancepizzeria.com

☎ 0203 903 2008

FOLLOW US

📍 📷 🎵

"life happens, pizza helps."



Come si chiama la pratica con cui ci si infliggono volontariamente delle ferite? Facile: "autoerotismo". E sapevate che, secondo alcuni studenti, Gabriele D'Annunzio - oltre a essere un celebre "estetista" - va considerato anche un "poeta water"? E che dire di Elena di Troia, confusa con Penelope, che "avrebbe dovuto scegliere tra i porci" quando in realtà si trattava dei Proci, i 108 nobili pretendenti al trono di Itaca rivendicato in assenza di Ulisse?

Agli esami di Maturità gli studenti ita-

D'ANNUNZIO? ESTETISTA E ANCHE POETA WATER

(GLI STRAFALCIONI A GOGO DI STUDENTI...E PROF)

liani riescono qualche volta a dar prova di una beata ignoranza che fa ridere a crepapelle (anche se ovviamente ci sarebbe da preoccuparsi...)

Il sito Skuola.net ha selezionato una specie di "best" di castronerie e strafalcioni che hanno echeggiato nelle aule italiane agli orali per il diploma. gli ultimi dieci anni, ovvero da quando il portale ha istituito un osservatorio permanente sul fenomeno.

Il nemico numero uno sembra l'assonanza che spiega le scemenze sul poeta vate ed esteta D'Annunzio, l'equivoco tra Proci e porci, l'autolesionismo che diventa autoerotismo.

Altri madornali errori hanno riguardato il dittatore fascista Benito Mussolini, indicato da una studentessa come capo del Partito Comunista Italiano, il dantesco celeberrimo verso "Lasciate ogni speranza, voi ch'entrate" attribuito ad Alessandro Manzoni, lo stretto dei Dardanelli ribattezzato Stretto di

Gargamella (in onore di un personaggio dei cartoni animati...).

Tra gli strafalcioni più recenti, targati 2025, ecco Aldo Moro - statista e vittima del terrorismo negli anni di piombo - che a detta di un maturando fu stato rapito da Cosa Nostra, e non dalle Brigate Rosse, che nel 1978 lo sequestrarono e uccisero in uno dei momenti più drammatici della storia repubblicana. Poi c'è chi ha deciso di dare un tocco hollywoodiano alla scienza, affermando con disinvoltura che Marie Curie - pioniera della radioattività e prima donna a vincere due Nobel - abbia ricevuto un Premio Oscar. Ma il capolavoro arriva con Adolf Hitler, vincitore secondo un maturando addirittura del Premio Nobel per la Pace.

La perfidia di Skuola.net non si limita però a prendere di mira i poveri studenti. Non risparmia nemmeno gli esaminatori, che in qualche caso

danno prova anch'essi di una grassa ignoranza.

Che dire del commissario esterno che all'esame corresse con sicurezza un candidato sostenendo che Hitler fosse di origini polacche e non austriache? Non è mancata nemmeno la docente - di Storia, per giunta - che, per ben due volte, affermò che la Seconda guerra mondiale fosse scoppiata nel 1915. E ci fu anche il presidente di commissione che, con tono deciso, dichiarò che la crisi del '29 e il New Deal furono la stessa cosa, ignorando che l'una fu la premessa storica dell'altro. Errori non proprio veniali, soprattutto per chi siede dietro la cattedra. Ma il peggio - o il meglio, dipende dai punti di vista - deve ancora arrivare. Un altro docente, alcuni anni fa, sostenne con fermezza che "il 1789 fu l'anno in cui i francesi scoprirono l'America": un concentrato di inesattezze che basterebbe da solo

per annullare l'esame. Un suo collega, invece, affermò che durante la Prima guerra mondiale gli Stati Uniti erano alleati della Germania. Un altro esaminatore interruppe un alunno - mentre esponeva correttamente la sconfitta di Caporetto - sostenendo con convinzione questa si fosse verificata durante la Seconda guerra mondiale, e non nella Prima.

C'è poi una gaffe da manuale ed è quella che vede un professore convinto che la Seconda guerra mondiale sia iniziata quando Hitler invase la base militare di Pearl Harbor, nelle Hawaii. Peccato che la base navale degli USA, in realtà, fu bersaglio di un attacco giapponese avvenuto due anni dopo l'inizio del conflitto.

Colpa del caldo? Difficile dirlo. Ma una cosa è certa: anche i professori, sotto pressione, possono dare il peggio di sé.

LaR

ECCO CHE FARE PER INTESTINO FELICE

Oggi in Italia (ma lo stesso avviene negli altri Paesi europei) circa il 20% della popolazione soffre di colon irritabile, una patologia che interessa in prevalenza le donne, e in gran parte i veri responsabili di questi disturbi sono i batteri cattivi dell'intestino, alimentati da una nutrizione scorretta e poco attenta.

Come prevenire allora questi disturbi, a partire dallo stile di vita e dalla nutrizione equilibrata? Quali sono gli alimenti da assumere con moderazione o da eliminare dalla dieta di ogni giorno per ritrovare il nostro miglior equilibrio intestinale?

Manuele Biazzo, nutrizionista, biologo molecolare e direttore scientifico del Centro Microbiota e Longevità della Toscana, meglio noto ai suoi pazienti come Coach del Microbiota felice, e' ricco di consigli e avverte: "Fra i cibi che possono mettere a rischio la salute dell'intestino troviamo le frittiture e gli Snack confezionati e FIT, soprattutto se sono ricchi di dolcificanti artificiali, ma vanno assunti con moderazione anche gli alimenti ultra-processati, carenti di fibre e ricchi di additivi e conservanti. Senza dimenticare i grassi saturi e trans, il cui consumo eccessivo può favorire la crescita di batteri associati all'infiammazione e compromettere l'integrità della barriera intestinale".

Pensando soprattutto all'estate, il nutrizionista ha messo a punto una serie di consigli di base per garantirsi un "microbiota felice".

1. Bevande gassate, tè freddi dolcificati, succhi confezionati: riducono la diversità microbica intestinale. Meglio assumerli con moderazione, da una a due volte a settimana.
2. Bevande Zero: contengono aspartame, sucralosio e acesulfame-K e mandano in tilt il controllo glicemico e rendono microbiota "confuso". Meglio concedersi un brindisi "Zero" non più di due volte a settimana.
3. Frittura, Mon Amour. Ma per l'intestino è un amore impossibile, soprat-



tutto se preparate con oli di scarsa qualità. Non più di una volta al mese

4. Snack salati & FIT: la merenda on-the-go non fa bene al Lactobacillus. Si tratta di snack altamente salati, con additivi e poveri di fibre. Promuovono la diffusione dei batteri pro-infiammatori e non forniscono alcun nutrimento ai batteri buoni. Non più di una volta ogni due settimane

5. Vino rosso e alcolici "sterilizzano" la flora intestinale, aumentandone la permeabilità e favorendo il passaggio di tossine nel sangue che provoca infiammazione sistemica. Inoltre, il consumo eccessivo di alcol può danneggiare le cellule epiteliali dell'intestino e compromettere l'integrità della "barriera intestinale". Mezzo calice di rosso è eccessivo, ma non oltre tre volte a settimana

6. Carne rossa alla griglia: favorisce batteri pro-infiammatori come Bifidobacteria e Bacteroides, e la produzione di TMAO, associata a rischio cardiovascolare. Se ne raccomanda l'assunzione non più di una volta al mese

7. Gelati, frappé e granite sono alcuni degli alimenti must-have dell'estate, ma sono ricchi di zuccheri semplici, che riducono i Bifidobatteri e i Lattobacilli, favorendo batteri fermentativi opportunisti che possono diventare dannosi, causando infiammazione, infezioni e contribuendo allo sviluppo di diverse patologie. Non più di due a settimana, meglio senza panna e abbinando un gusto di frutta e una crema per bilanciare grassi, proteine e

zuccheri.

"Anche se molti degli alimenti elencati possono disturbare il microbiota, nessuno di essi - sottolinea Manuele Bazzo - è dannoso in modo assoluto. Un microbiota ricco e variegato è in grado di tollerare qualche eccesso occasionale. Il segreto è la diversità microbica, che si costruisce ogni giorno con una dieta ricca di fibre vegetali, fermentati, cereali integrali e pochi alimenti processati. In questo modo il tuo intestino rimarrà forte e flessibile, anche nei mesi più leggeri e rilassati dell'anno".

In positivo il Coach del microbiota felice raccomanda cinque gruppi di alimenti da consumare regolarmente: 1) Almeno 10 diverse varietà di frutta e verdura a settimana. 2) Probiotici o fermenti lattici al mattino. 3) 2 litri di acqua al giorno per un'idratazione adeguata. 4) Kefir e Yogurt 5) Insalate di farro e orzo.

LaRedazione

Alto di statura: un sacco di vantaggi ma campi meno

Il personaggio al centro dell'immagine che accompagna questo pezzo - l'americano Robert Wadlow (1918-1940) - dovrebbe essere l'uomo più alto mai esistito. Alla sua morte, causata da un'infezione mal curata all'età di 22 anni, aveva raggiunto l'altezza di 272cm e, secondo quanto si è appreso, stava ancora crescendo. Indossava scarpe proporzionate alla sua stazza, numero 78.

Esiste una grande quantità di ricerche secondo cui la statura alta - in generale, non solo tra gli uomini - conferisce misurabili vantaggi per quanto riguarda la carriera. Le persone più alte tendono ad essere favorite nelle assunzioni, nelle promozioni, e raggiungono - almeno tendenzialmente - i ruoli direttivi con maggiore facilità. Ne consegue che guadagnano mediamente più dei colleghi.

Il caso esagerato di Wadlow parrebbe, se vogliamo, una sorta di prova del contrario. La sua carriera, seppur tristemente breve, fu ben pagata, ma di mestiere fece il fenomeno da baraccone. Non esattamente la scelta professionale preferita dai più.

Ad ogni modo, l'irritante propensione al successo dei più alti è stata oggetto di numerosi studi, particolarmente nei paesi anglosassoni, notoriamente molto attenti nella ricerca di 'ingiusta' discriminazione da sradicare. In inglese la discriminazione a favore dei più alti si chiama heightism - letteralmente, 'altismo'. Gli attivisti 'anti-heightismo' preferiscono supporre che il fenomeno abbia origini paleolitiche e che discenda dalla prudente tendenza a cedere il passo alle persone fisicamente più imponenti: cioè, che sarebbe una sorta di forza d'abitudine storica.

Il guaio di questa visione semplificata è che gli studi sul rapporto tra l'altezza fisica e l'abilità cognitiva tendono a dimostrare che ci sia effettivamente una "statistically significant" correlazione tra altezza e intelligenza... Nell'evento, non si tratterebbe allora di un semplice rimasuglio culturale da superare con la buona volontà, ma di un'espressione 'biologica'. Forse possono consolare altre ricerche che suggeriscono come i 'piccoli' abbiano la propria vendetta, vivendo marginalmente più a lungo degli alti.

James Hansen



This year, Alivini proudly celebrates 50 years of excellence. Since 1975, we have been bringing the finest Italian wines and speciality foods to the UK, sharing the authentic flavours of our heritage with passion and dedication. As we mark this milestone, we remain committed to sourcing the very best from Italy's regions and delivering them to our valued customers.



Architettura di oggi non può non essere sostenibile e in dialogo con natura

L'architettura contemporanea non può più limitarsi a essere un gesto formale o un esercizio estetico. Oggi, costruire significa confrontarsi con le risorse del pianeta, con il patrimonio culturale e con il bisogno universale di bellezza. Significa progettare edifici che non separino l'uomo dalla natura, ma che lo riconnettano a essa, generando luoghi in cui vivere, lavorare e incontrarsi diventa un'esperienza profonda e significativa.

I nuovi materiali rappresentano una delle chiavi più affascinanti di questo dialogo. Il legno lamellare e rigenerato, capace di unire leggerezza e resistenza. Il calcestruzzo riciclato, che dà nuova vita a ciò che sembrava scarto. I rivestimenti in pietra locale, che raccontano l'identità dei territori. I biopolimeri e i materiali a base di micelio, che aprono a un futuro dove architettura e biologia si incontrano. Ogni scelta materica diventa così un atto culturale, tecnico ed etico, che plasma l'esperienza sensoriale dello spazio.

Progettare con questa consapevolezza significa superare la convenzionalità, non cercando edifici neutri, destinati a confondersi, ma luoghi unici, riconoscibili, capaci di appartenere al tempo e al luogo in cui sorgono. Ogni progetto è un laboratorio di ricerca, dove la materia dialoga con la luce, con il paesaggio e con la storia urbana che lo circonda.

La sostenibilità non è un semplice parametro tecnico: è un valore estetico e culturale. È la capacità di crea-



re architetture che durano nel tempo non solo perché efficienti, ma perché amate da chi le vive. L'architettura sostenibile è dunque poesia concreta: materia che respira, che evolve, che accoglie.

È fondamentale rispettare e reinterpretare l'eredità del passato e i progetti devono sempre intrecciare memoria e innovazione, preservando la bellezza storica e al tempo stesso spingendo lo sguardo verso il futuro.

La vera sfida dell'architettura oggi è questa: immaginare spazi che siano al contempo responsabili e visionari, radicati e rivoluzionari, sostenibili e poetici. Solo così l'edificio smette di essere un oggetto isolato e diventa ciò che deve sempre essere stato: un atto di vita, un respiro condiviso con l'umanità e con la natura.

Natalia Giacomino ARB and RIBA Architect

PIANTE MEDICINALI, AROMATICHE E DA PROFUMO: LE PIANTE OFFICINALI

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



La galega preziosa pianta anti-glicemia per medicina tradizionale

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: *Galega officinalis*, L.

Nome comune: Galega

Nome comune in inglese: Goat's rue
Nomi popolari: Avanesè, Capraggine, Castracani, Rutacapraria, Vezzoni

Famiglia botanica: *Fabaceae*

Pianta erbacea perenne, non troppo ingombrante ma comunque capace di farsi notare. Può arrivare fino a 120-150 cm di altezza, formando cespugli ordinati e piuttosto compatti. I suoi fusti sono cavi ed eretti e portano tante piccole foglie allungate, con la punta affilata e i bordi lisci. Il colore è un bel verde tendente al blu, leggermente più chiaro nella parte inferiore. Da maggio ad agosto - e nelle zone con clima mite anche fino all'autunno - la galega si ricopre di fiori, diventando ancora più decorativa. I fiori, di forma elegante, possono essere azzurri, bianchi o lilla e crescono riuniti in grappoli sottili, posizionati in cima ai rami. Dopo la fioritura compaiono nei frutti: piccoli baccelli lisci e allungati che contengono 2-3 semi.

Origine. Questa pianta proviene principalmente dal Medio Oriente ma nel tempo ha viaggiato parecchio. Si è diffusa in gran parte dell'Europa, dall'Italia alla Francia, dalla Spagna alla Polonia, fino alla Russia Sud-Orientale, arrivando anche in Grecia, Turchia e Azerbaigian. La troviamo pure in Asia Occidentale, in Marocco e Algeria, in Sud America, in Pakistan e persino in Nuova Zelanda. Un episodio curioso riguarda la sua introduzione negli Stati Uniti nel 1891: fu portata come possibile pianta foraggera ma si adattò così bene da comportarsi come infestante! Oggi infatti è inserita nella lista delle specie invasive in alcune zone degli USA.

Habitat. La galega ama i terreni freschi e profondi, che mantengono un po' di umidità ma senza ristagni. Preferisce il sole ma può vivere anche in



mezz'ombra. In natura la si incontra facilmente lungo gli argini dei fiumi, nei fossati, nei prati umidi e nelle zone incolte. È rustica e non teme gli inverni freddi, purché il suolo non sia completamente asciutto per lunghi periodi.

Parti usate. In fitoterapia si usano soprattutto le sommità fiorite e i semi. Le sommità si raccolgono nel pieno della fioritura, tra giugno e luglio, tagliando la pianta a pochi centimetri dal suolo. Per mantenere intatte le sue proprietà, la si fa essiccare all'ombra, in un luogo ben ventilato. Una volta secca, si conserva in contenitori chiusi, lontano da luce e umidità. I semi, invece, si raccolgono quando i baccelli sono maturi e si essicano nello stesso modo.

Principi attivi. L'ingrediente principale che ha reso famosa la galega è la galegina, una sostanza in grado di abbassare i livelli di zucchero nel sangue. Oltre a questa, la pianta contiene flavonoidi, saponine, tannini, acidi organici, sostanze amare e tracce di olio essenziale. Questa combinazione di elementi è alla base delle sue numerose proprietà.

Proprietà ed usi. Fin dall'antichità la galega è stata considerata una pianta preziosa. Nel Medioevo, per esempio, veniva coltivata nei giardini dei monasteri sia come rimedio naturale sia come pianta mellifera (molto amata dalle api). Alcune delle proprietà più importanti che le sono state attribuite nel tempo sono: galattogoghe (aumenta la produzione di latte nelle madri che allattano), ipoglicemizzanti (agisce favorendo una riduzione della glicemia, motivo per cui la pianta è stata usata a lungo nella medicina popolare per il trattamento del diabete),

diuretiche e depurative (favorisce la diuresi e depura l'organismo, aiutando a eliminare liquidi e tossine), toniche (dona energia, migliorando il tono generale in periodi di stanchezza).

Le sommità fiorite si possono usare per preparare tisane mentre i semi sono adatti per decotti. Ad esempio, per un infuso con effetto leggermente ipoglicemizzante o galattogogo, basta mettere 1 g di sommità fiorite essiccate in 150 ml di acqua bollente, lasciare in infusione 5-7 minuti e filtrare. Si può bere 1-2 volte al giorno ma sempre sotto consiglio di un professionista, perché la pianta può essere tossica se assunta in dosi eccessive o per periodi prolungati.

Controindicazioni. La *Galega officinalis*, pur avendo molte qualità, va usata con cautela. Non è indicata in gravidanza, per chi soffre di glicemia bassa o per chi assume già farmaci contro il diabete (per evitare cali eccessivi di zuccheri nel sangue). Le dosi elevate o l'usoprolungato possono essere pericolosi per via della presenza di alcaloidi. È bene evitare la pianta anche in caso di allergia ai suoi componenti.

Curiosità. Il nome "Galega" viene dal greco gala (latte) e ago (produrre), in riferimento alla sua fama di stimolare la produzione di latte nelle nutrici. Il nome popolare "capraggine", invece, rimanda a un uso tradizionale: un tempo si credeva che questa pianta fosse un ottimo foraggio per le capre e che le aiutasse a crescere e ingrassare rapidamente. Oggi sappiamo che, se consumata in grandi quantità, può risultare tossica anche per loro, e per questo l'uso alimentare negli animali è ormai molto limitato. Ma la storia più affascinante della galegaria guarda la galegina, una sostanza studiata a partire dal XIX secolo che ha ispirato la creazione della *metformina*, uno dei farmaci più prescritti al mondo contro il diabete di tipo 2. È un esempio perfetto di come dalla tradizione erboristica possano nascere soluzioni mediche moderne e sicure. Inoltre, in passato, nelle campagne, le foglie giovani venivano offerte al bestiame (con prudenza), mentre oggi la pianta è apprezzata soprattutto nei giardini naturalistici. I suoi fiori delicati e ricchi di nettare attirano api e farfalle, regalando movimento e colore per tutta l'estate.



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

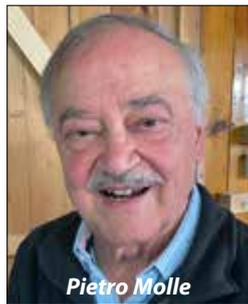
Seguici anche su:
www.lanotizialondra.com



Belluzzo
International Partners

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

UK VIAGGIA ANCORA SU STRADE ROMANE



Pietro Molle

I metodi tecnologici che oggi vengono usati in archeologia, come i LiDar e le ricognizioni aeree, stanno rivoluzionando le scoperte di vecchi ruderi che ancora giacciono sotto la superficie. Le nuove scoperte mostrano ancora di più quanto sparsa, attiva e complessa sia stata la presenza dei romani non solo in Inghilterra ma in tutta la Gran Bretagna.

In questo capitolo parleremo delle loro costruzioni le cui rovine ci parlano e raccontano non solo il loro passato ma anche quello che la società britannica è diventata oggi.

In particolare, visiteremo le strade di comunicazione costruite dai romani durante tutta la loro presenza in Britannia, le località e le maggiori città che esse attraversano perché sono le strade realizzate in ogni tempo e da tutti i popoli che non solo hanno facilitato la circolazione delle merci e delle persone, lo scambio e la valorizzazione delle culture ma soprattutto hanno determinato il benessere di un paese. Oltre tutto, i romani hanno dato precedenza alla costruzione delle strade dopo ogni conquista, priorità che si è poi rilevata una delle ragioni più importanti per cui sono riusciti a mantenere unito il loro vasto impero per tanti anni.

La costruzione delle strade in Britannia è iniziata al momento stesso dell'occupazione. Alcuni storici ed archeologi hanno però messo in discussione l'appartenenza ai romani della scelta del tracciato ed il modo in cui le strade sono state costruite. Questo è quanto afferma, per esempio, Adam Dahmer della University of Louisville che scrive:

"Noi sbagliamo quando attribuiamo la realizzazione della pavimentazione delle strade costruite in Inghilterra ai Romani e non ai Celti." Nella sua opera pubblicata nel 2013 ("Revisiting the achievements of the Ancient Celts: evidence that the Celtic civilization surpassed contemporary European civilizations in its technical sophistication and social complexity, and continues to influence later cultures"), l'autore vuol dimostrare che la civiltà, la cultura e le conquiste tecnologiche dei Celti sorpassava quella dei popo-



li successivi, a partire da quella dei romani. La tecnologia usata dai Celti nelle loro opere, come la costruzione delle strade, afferma ancora Dahmer, non può essere messa in discussione per il solo fatto che noi non abbiamo documentazione scritta che è un fatto fisiologico avvenuto verso la fine del secondo secolo prima di Cristo quando i Celti portatori della cultura La Tené, avevano già perso l'uso di una lingua comune ed erano in grado di tramandare la storia della loro tribù solo oralmente, attraverso i racconti che i sacerdoti druidi raccontavano alla loro gente.

Il dibattito su chi abbia per primo costruito le strade pavimentate è una polemica alquanto antica ed in certe occasioni divenuta anche campanilistica. Basti ricordare la lettera di un certo Mr. Denis Pater all'Editore del "Weekly Westminster Gazette", il quale aveva pubblicato estratti di un nuovo libro di Alfred Watkins (1925) sul paesaggio inglese, classificando come "trackways" (sentieri sterrati) le strade che i Celti avevano costruito in Britannia prima della venuta dei romani. Denis Pater scriveva: "Common sense tells us that all must have been connected by roads capable of sustaining the traffic of herds, bullock transport, pack horses, and chariots. Such roads must have been deserving of a more honourable title than "Trackways." (Il buon senso ci dice che tutti dovevano essere collegati con un tipo di strade capace di sostenere il trasporto del gregge, dei buoi, dei cavalli da soma e dei carri. Queste strade debbono avere il diritto di aver meritato un titolo più nobile che non quello di "sentieri sterrati")

Più vicino a noi e di particolare interesse sono state le teorie di Graham Robb, un ex membro accademico dell'Exeter College di Oxford, il quale, nel suo libro "The Ancient Paths. Discovering the Lost Map of Celtic Europe" (2013), ribadisce di aver scoperto la chiave che svela un ampio e sofisticato network di strade costruite dai Druidi, già operativo molto prima che i romani arrivassero in Francia e quindi anche in Britannia. La cultura dei Druidi, sostiene Graham Robb, era basata sulla matematica e sulla geometria come le loro migrazioni che erano degli avvenimenti programmati sulla scia delle linee del solstizio d'estate e quello d'inverno. In particolare, i Druidi costruivano le strade in base ad un modello prestabilito che seguiva il tragitto del sole.

E l'ultima scoperta nello Shropshire, sembra dare ragione a questa tesi. Alcuni archeologi, infatti, scavando nella zona di Bayston Hill vicino a Shrewsbury, hanno scoperto una strada che viene datata a circa 100 anni prima dell'invasione romana. La strada, sopraelevata al centro per smaltire l'acqua, è coperta da un massiccio ciottolato il cui materiale era stato preso dal fiume Severn.

Indipendentemente dal dibattito su chi abbia iniziato a costruire le strade pavimentate in Britannia, i romani avevano sviluppato una tecnica per

la costruzione delle strade in Italia sin dall'anno 312 a.C. e cioè dalla programmazione della Regina Viarum da parte di Appio Claudio Cieco. Questa tecnica venne impiegata in tutti i territori occupati in seguito dai romani.

In molti casi i romani si sono serviti di tracciati preesistenti, aventi origini addirittura preistoriche. Molte strade invece, sono state aperte seguendo un nuovo tracciato che rispondeva ad esigenze del tempo. La costruzione delle strade per i romani avevano essenzialmente tre motivazioni: una funzione militare per permettere alle truppe di spostarsi facilmente e celermente; un servizio postale veloce ed efficace per garantire lo scambio di comunicazioni private e militari ed infine il passaggio delle merci e, dove possibile, con il traffico in doppio senso.

Le strade venivano costruite secondo un preciso progetto che iniziava con il sopralluogo dell'architetto che ne stabiliva la traccia in modo più rettilineo possibile, seguito dagli agrimensori che puntellavano il tracciato con dei pali infissi nel terreno, stabilendone i punti precisi. In seguito i libratore, aiutati dai legionari, scavano una fossa nel terreno fino a raggiungere uno strato solido. La profondità della fossa dipendeva dal terreno, in genere arrivava ad un metro ma poteva raggiungere anche i due metri.

La fossa scavata era larga tra i cinque o sei metri e veniva riempita con materiali diversi a seconda della località e del materiale disponibile, fino a raggiungere e, a volte, superare il livello del terreno. In un primo strato venivano posizionati sassi e argilla, nel secondo venivano sistemate pietre, mattoni e sabbia mescolati con calce, mentre il terzo veniva riempito di brecciolino e ghiaia. Spesso questi tre strati bastavano per garantire la percorribilità della strada, ma per le strade più importanti e più trafficate si aggiungeva un altro strato composto da lastre di pietra levigate e incastrate fra loro con gli interstizi coperti da brecciolino e cemento; il tutto per offrire ai carri che le attraversavano una superficie liscia e senza problemi. Il centro della strada era un po' rialzato rispetto ai suoi margini che spesso venivano affiancati da due marciapiedi per i pedoni e da due canali di scorrimento per raccogliere le acque piovane.

Nei terreni paludosi le strade venivano rialzate con grandi quantità di pietre ed altro materiale fino a raggiungere due metri sopra il livello della palude. E quando il tragitto presentava altri tipi di ostacoli come fiumi e colline, gli architetti romani, specie gli ingegneri militari, erano maestri in superarli poiché erano proprio le costruzioni in cui i romani eccellevano di più.

Si calcola che i romani, durante tutto il periodo del dominio della Britannia, abbiano costruito una rete stradale di circa 10000 miglia, di cui 2000 erano strade pavimentate.

Questo sistema complesso di costruzione serviva a garantire una lunga durabilità nel tempo anche se era prevista una regolare manutenzione che in genere veniva eseguita da fun-



zionari designati appositamente per questo lavoro. Ovviamente, le spese venivano addebitate alle autorità delle località il cui territorio era attraversato dalla strada.

Dopo il ritiro dei romani, la manutenzione regolare delle strade ebbe fine ma alcune di esse continuarono ad essere utilizzate anche dopo l'alto Medioevo. Solo verso la fine del 1700 la Gran Bretagna prese a costruire strade pavimentate.

I nomi originali delle strade romane non si conoscono poiché mancano fonti letterarie a livello di prova e perché, probabilmente, i romani nominavano le strade segmento per segmento, quando esse venivano completate e man mano che la Britannia veniva dominata. La maggior parte dei nomi attribuiti alle vie di comunicazione derivano dal Galles oppure dall'Anglo-Sassone e furono attribuiti dopo la fine del dominio romano. L'unico nome anglosassone che può essere ricondotto ad un nome originale romano è la Fosse Way (dalla parola latina Fosse) che partiva da Exeter e terminava a Lincoln. Certo è che i popoli che occuparono la Britannia dopo il periodo romano, anche se trovavano le strade romane in rovina, fondavano i loro centri abitati lungo o vicino ad esse. Ne fanno fede le molte località che ancora oggi iniziano i loro nomi con Strat (come Stratford) oppure Stret, (come Stretton), prefissi che derivando dalla parola latina Strada, indicavano una località che si trovava vicino o su una strada romana.

In alcune località, il nome di una strada costruita dai romani veniva attribuito in base a delle leggende locali. È il caso della Sarn Helen Roman Road, che collega il nord con il sud del Galles.

Sarn Helen (Sant'Elena) era la moglie dell'Imperatore Magnus Maximus, la quale aveva indotto il marito a costruire delle strade per proteggere la popolazione dalle invasioni dei Pitti e degli Scozzesi. Anche se Helen (conosciuta nel Galles come Elen of Caernarfon) ed il marito Magnus Maximus (conosciu-

to come Maccsen Wledig) vissero in Britannia per poco tempo, divennero dei personaggi famosi e per questo avvolti nella leggenda. In effetti quello che si conosce di Elen, moglie di Maximus, è quanto viene narrato nella fiaba dal titolo Breuddwyd Maccsen Wledig (Il Sogno di Magnus Maximus) riportata nel Mabinogion, una collezione di 11 fiabe gallesi, tra cui anche quella di Re Artù. La fiaba racconta di Maccsen, imperatore di Roma che dopo aver conquistato il potere, cercò la donna dei suoi sogni e la incontrò in Abersaint (la città galles di Caernarfon). Lei si chiamava Elen Luwyddog. Come prezzo del suo consenso a sposarlo, Elen pretese che l'Imperatore costruisse una serie di fortezze in tutto il Galles collegate tra loro da importanti strade. E così fu fatto.

Di vero in questa fiaba c'è il fatto che l'Imperatore Magnus Maximus effettivamente esistette alla fine del quarto secolo (383 - 388 d.C.). Le strade, però, furono costruite nel Galles dai primi tre governatori della regione, Suetonius Paulinus, Julius Frontinus e Gnaeus Julius Agricola durante il primo secolo di occupazione romana.

Flavius Vegetius Renatus è un autore romano della fine del quarto secolo e nella sua opera, l'Epitoma Rei Militaris, racconta che i soldati romani utilizzavano basilari mappe di itinerari dove venivano riportate le località, le distanze fra loro e la qualità delle strade. Nessuna di queste "mappe" è sopravvissuta. D'altra parte Thomas Oberg, nella sua Master's Thesis presso l'Università di Lund nella Svezia (2023), sostiene che vi sono essenzialmente due documenti primari che hanno permesso la ricostruzione della rete stradale romana: la Peutinger Table, una copia di un itinerario illustrato compilato da un monaco dell'Alsazia nel 1265 e l'Antonine Itinerary, un manuale che elenca il nome di alcune migliaia di località dislocate in tutto l'impero con le rispettive distanze tra di loro. È possibile che la Peutinger Table sia una copia di una mappa originale romana compilata verso la fine del quarto secolo, però la parte che è sopravvissuta e che si riferisce alla Britannia è molto ridotta in quanto riporta solo le strade del sud est d'Inghilterra. L'Antonine Itinerary (Itinerarium Provinciarum Antonii Augusti) è una collezione di 225 liste di località compilate verso i principi del quarto secolo e le copie che sono state pubblicate in seguito sono tutte copie che rispecchiano le liste originali. Le liste delle località della Britannia, (Iter Britanniarum) figurano alla fine della collezione e riportano quindici itinerari che coprono tutta l'Inghilterra ed il Galles.

SEEDS OF ITALY

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



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

Franchi Sementi. Seed producers. Est. 1783, Bergamo

Ippica: Italia ha molto da imparare da UK



Una riflessione sull'ippica in Italia e nel Regno Unito e sul ruolo del cavallo inteso non solo come "animale che corre" ma come essere vivente che va tutelato dall'inizio alla fine della sua vita e che, con l'ippoterapia, può offrire un grande contributo nella lotta alle dipendenze ed al disagio mentale.

All'Istituto Italiano di Cultura di Londra lo scorso 10 luglio si sono confrontati con il direttore generale per l'Ippica del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Remo Chiodi gli esponenti più importanti dell'ippica britannica: un settore che oltre Manica, al di là dell'essere un fenomeno di costume con eventi sociali del calibro di Ascot, genera circa 85.000 posti di lavoro, produce lo 0,3% del PIL (5-6 miliardi di sterline all'anno) e porta nelle casse dello Stato £1-1,2 miliardi all'anno in entrate fiscali, tra

tasse dirette (scommesse, reddito) e indirette (IVA, tasse societarie). Numeri enormi rispetto al settore in Italia, che è stato definito nell'incontro lo "sleeping giant", il gigante dormiente dell'ippica mondiale.

Tuttavia, ribadisce Chiodi, "nel nostro Paese, grazie alla volontà del Ministro Lollobrigida e del Sottosegretario La Pietra, è partita un'azione di profondo rinnovamento e rilancio del comparto ippico, anche attraverso azioni di promozione e riposizionamento in sede internazionale e un nuovo brand, "Grande ippica italiana", che punta a valorizzare le grandi eccellenze ippiche italiane, guardando al cavallo come atleta ma anche come elemento di cultura, di valorizzazione del territorio, di sostenibilità, di inclusione sociale, quale attore cardine nella riabilita-

zione di disabilità ed anche soggetto di temi artistici".

Un impegno apprezzato da Brant Dunshea, CEO della potentissima British Horseracing Authority, e Paull Khan della European and Mediterranean Horseracing Federation, che hanno raccontato la storia di un modello di successo che, secondo il direttore Francesco Bongarrà, "può e deve essere replicato culturalmente ed economicamente in Italia". "Nella consapevolezza - ha sottolineato Dunshea - che tutto passa innanzitutto dal rispetto dell'animale". E da Londra Chiodi propone: "L'UNESCO riconosca il contributo del cavallo alla civiltà umana attraverso l'iscrizione del rapporto tra uomo e cavallo nella lista del patrimonio culturale immateriale mondiale".

LaR

EVENING WITH EMERGING ITALIAN STYLISTS IN SHOREDITCH



On September 19th, the collective Little Italy UK is taking over the Blue Marlin Ibiza in Shoreditch for a runway fashion show where three Italian emerging designers - Antonio D'Errico, Nico Di Donna, and Riccardo Longo - will present their collections

"alongside selected showcase brands, blending style, luxury, and Italian excellence".

The event - in coincidence with the London Fashion Week (18-22 September) - will feature "high-end Italian cuisine and an exclusive afterparty with

top Italian DJs", the cultural collective says, promising to "champion Italian excellence in London through high-impact events that blend tradition, innovation, and community".

Little Italy UK has already organized the "San Gennaro Festiva"l at King's Cross with over 4,000 attendees and is proud to have the backing of "influential partners" such as the Italian Chamber of Commerce in the UK, Comites Londra, and Fairness Magazine, and the support of brands like Maserati H.R. Owen and Portofino Gin.

For the "Italian Fashion Experience" the space of Blue Marlin will be fully transformed, featuring a dedicated catwalk area, a curated Showcase zone for brand exhibitors, and a VIP afterparty lounge with live DJ sets. The aim is to attract "a carefully curated audience of high-profile guests from both the UK and Italy".

LaR

NEK A LONDRA (UNION CHAPEL) IL PROSSIMO APRILE

Dopo il tour dell'estate 2025 con cui ha attraversato l'Italia salendo sui palchi delle principali location estive e proponendo dal vivo i suoi brani più popolari di oltre trent'anni di carriera, NEK (al secolo Filippo Neviani) ha messo in cantiere per la primavera 2025 un tour europeo - il primo degli ultimi cinque anni e il prossimo 17 aprile si esibirà a Londra, all'Union Chapel.

Durante il tour, NEK ripercorrerà tutte le più grandi hit della sua carriera, da "Laura non c'è" a "Fatti avanti amore", da "Lascia che io sia" ad "Almeno stavolta". Senza dimenticare "Se io non avessi te", "Unici", "Sei grande", "Se una regola c'è", la cover di "Se telefonando", eseguita per la prima volta sul palco del Festival di Sanremo nel 2015, e ancora "Sei solo tu"...

Cantante e polistrumentista, con alle spalle oltre 10 milioni di dischi venduti in tutto il mondo e 18 album in studio, Nek - nato nel 1972 a Sassuolo (Modena), dove tuttora risiede - è una delle voci maschili più in vista nel panorama musicale italiano.

Dopo l'esordio nel 1992 con l'album "Nek", sono tantissimi i successi che si sono susseguiti in oltre 3 decenni di

carriera. Negli ultimi anni è stato anche impegnato nella conduzione di fortunati programmi televisivi, ultimo dei quali "Dalla Strada Al Palco", che è tornato con la quarta stagione nel 2025 in prima serata su Rai 1, e che vede Nek alla conduzione per la prima volta insieme a Bianca Guaccero. Nel 2022 è uscito l'album celebrativo "5030", che racconta i 30 anni di carriera e i suoi 50 anni di età.

Nel 2023, e per i successivi due anni, Nek ha dato vita al progetto RENGANEK insieme all'amico e collega Francesco Renga, con cui è protagonista di un lungo tour in tutta Italia, di una partecipazione al 74° Festival di Sanremo e di un disco di inediti.

Nel 2025 l'intera discografia è stata ripubblicata, album dopo album, in una speciale edizione su vinile cristallo ed è stata lanciata su YouTube la mini serie NEK HITS, pensata per guidare i fan in un emozionante viaggio attraverso la sua carriera.

Prima del tour europeo, in calendario dal 7 al 24 aprile, con inizio a Parigi e finale a Barcellona, NEK sarà impegnato per tutto marzo in un nuovo tour per le principali città della Penisola.



BRIGATE ROSSE: STORICO INGLESE NE RICOSTRUISCE L'ESPLOSIVA STORIA

Nel marzo 1978, le Brigate Rosse rapirono l'ex Primo Ministro Aldo Moro, uccidendo le sue guardie del corpo. Lo tennero ostaggio per oltre due mesi, mentre il mondo guardava sgomento, per poi assassinarlo e lasciarne il cadavere nel centro di Roma. Ma chi erano questi terroristi? Che cosa volevano ottenere? E come riuscirono ad operare per quasi vent'anni, terrorizzando l'intera nazione dal 1970 al 1988?

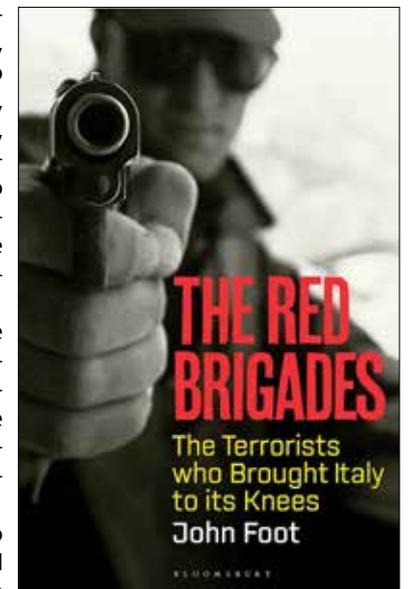
Un nuovo libro dello storico inglese John Foot, presentato lo scorso 10 giugno all'Istituto italiano di Cultura di Londra, rievoca quella stagione di sangue e spiega come le Brigate Rosse diventarono il più forte gruppo terroristico di sinistra nell'Europa del dopoguerra.

The Red Brigades: The Terrorists who Brought Italy to its Knees è il titolo del volume, di cui Foot ha parlato all'Istituto di Cultura in conversazione con un altro storico inglese specializzato in Italia, John Dickie.

Sostenuti dalle proteste studentesche degli anni '60, attivisti e lavoratori radicalizzati dall'"autunno caldo" del 1969, le Brigate Rosse si ispiravano a vari gruppi terroristici nel mondo, soprattutto nell'America Latina. Non accettavano regole né autorità, tranne la loro, e lanciarono una campagna di omicidi, rapimenti, gambizzamenti e intimidazioni che paralizzarono la giustizia italiana e trasformarono la scena politica. Ad un certo punto, furono ammirati dalla sinistra italiana come combattenti per la libertà e considerati martiri.

Grazie a una meticolosa ricerca, Foot punta portare alla luce "la vera storia" che sta dietro alle Brigate Rosse, evidenziando il costo delle loro attività in termini di vite umane e di impatto sulla società italiana. Il libro spiega come le contraddizioni interne alle loro azioni portarono alla fine alla loro disfatta, a seguito di vari processi che li vide imputati in gruppo.

John Foot è Professore di Modern Italian History all'Università di Bristol, UK. Ha scritto numerosi libri, tra cui Italy's Divided Memory (2011), Calcio: A History of Italian Football (2007) e Milan since the Miracle (2001).



MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

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

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

maxcare@btconnect.com

maximumcare.co.uk



STUDIATO A BOLOGNA IL BOOMERANG PIÙ ANTICO D'EUROPA

In una grotta in Polonia, quella di Oblazowa, è stato ritrovato il più antico boomerang d'Europa e forse del mondo: scolpito a partire da una zanna di mammut, risale a più di 42.000 anni fa.

Lo straordinario reperto è stato al centro di un nuovo studio, coordinato dall'Università di Bologna, che inserisce il boomerang preistorico in un contesto cronologico e culturale inedito e rivela un sorprendente livello di abilità cognitiva, progettazione tecnica e pensiero simbolico già nelle fasi iniziali della presenza dell'Homo Sapiens nel continente europeo.

Pubblicato sulla rivista internazionale PLOS ONE, lo studio è il frutto di una collaborazione interdisciplinare che ha coinvolto ricercatori del Laboratorio di Radiocarbonio BRAVHO di Bologna, dell'Università Jagellonica di Cracovia e dell'Istituto Max Planck per l'antropologia evolutiva di Lipsia.

"Abbiamo impiegato tutte le tecnologie più avanzate oggi disponibili per determinare il contesto cronologico e culturale di questo straordinario reperto, e i risultati sono stati sorprendenti", spiega Sahra Talamo, professoressa al Dipartimento di Chimica "Giacomo Ciamician" dell'Università di Bologna e direttrice del Laboratorio BRAVHO. "Le analisi realizzate - sottolinea la docente - ci permettono di collocare il boomerang tra gli oggetti simbolici e tecnologici più antichi finora noti in Europa: un elemento che testimonia la sofisticazione cognitiva dei primi Sapiens nel cuore del continente".

: "Per le sue caratteristiche e il suo stato di conservazione, questo boomerang - conferma Paweł Valde Nowak, professore all'Istituto di Archeologia dell'Università Jagellonica di



Cracovia e primo studioso del reperto di Oblazowa - è un oggetto senza precedenti che ci permette di esplorare aspetti finora ignoti della cultura aurignaziana nell'Europa centro-orientale".

Lungo più di 70 centimetri, scolpito a partire da una zanna di mammut e finemente lavorato, il boomerang è stato rinvenuto nello strato archeologico VIII della grotta di Oblazowa, nel sud della Polonia: una scoperta inusuale per il Paleolitico europeo. Non sono stati dunque i popoli aborigeni dell'Australia - come si è finora creduto - a inventare il boomerang migliaia di anni fa. E il reperto venuto alla luce nella grotta di Oblazowa è molto simile ad alcuni esemplari di boomerang rinvenuti nel Queensland australiano. Era quindi molto importante riuscire a stabilire una datazione precisa di questo oggetto, sia per capire meglio lo sviluppo delle espressioni artistiche e culturali dell'Homo Sapiens in Europa, sia per provare a ricostruire le origini di questo tipo di strumenti. Da qui l'idea di realizzare una nuova analisi multidisciplinare sul boomerang

di Oblazowa. L'indagine, coordinata dalla professoressa Talamo, ha fissato la datazione del reperto tra 42.290 e 39.280 anni fa: un risultato che cambia radicalmente la cronologia del sito polacco e apre nuove prospettive sulle prime presenze dell'Homo Sapiens in tutta l'Europa centrale.

"La sfida principale era ottenere una cronologia affidabile del boomerang senza danneggiarlo. Per questo - afferma Nicole Casaccia, dottoranda dell'Università di Bologna che lavora al Laboratorio BRAVHO - abbiamo scelto di datare indirettamente i resti ossei trovati nelle sue immediate vicinanze". La ricercatrice ha curato il pretrattamento dei campioni per la datazione e ha partecipato all'interpretazione dei dati radiocarbonici ottenuti con la spettrometria di massa con acceleratore. Il boomerang è stato infatti rinvenuto insieme ad altri ornamenti in avorio, a resti ossei animali e insieme anche a una rara falange umana attribuibile ad Homo Sapiens: tutti elementi che potrebbero far pensare a un contesto rituale sciamanico.

La Redazione



CANALETTO VENDUTO DA CHRISTIE'S PER 31,9 MILIONI DI STERLINE

31,9 milioni di sterline: è il prezzo stratosferico pagato lo scorso 1° luglio ad un'asta di Old Masters da Christie's a Londra per 'Il Ritorno del Bucintoro nel Giorno dell'Ascensione', una imponente veduta dipinta dal Canaletto nel 1732. Si tratta di un record assoluto per un'opera del grande pittore veneziano, celebre proprio per le nitide e affascinanti vedute della città lagunare.

Le stime pre-asta valutavano a un massimo di venti milioni di sterline il valore della tela, messa in vendita per la terza volta in tre secoli (una prima volta nel 1751, la seconda nel 1993 quando passò di mano per 7,5 milioni di sterline). La sua presenza in Gran Bretagna risale almeno al 1736 quando fu esposta al numero 10 di Downing Street assieme ad altre opere appartenenti al primo ministro Sir Robert Walpole.

Di dimensioni ragguardevoli (86 x

137 cm), l'opera firmata da Giovanni Antonio Canal, detto Canaletto, immortalava Venezia durante una delle cerimonie più sontuose della Repubblica Serenissima, con il Doge che a bordo del maestoso Bucintoro compie il tradizionale rito dello Sposalizio del Mare gettando un anello nell'acqua per suggellare il legame eterno con l'Adriatico.

"È in condizioni incredibilmente belle, in parte perché nel corso della sua vita è passato attraverso pochissime collezioni. È conservato in modo impeccabile", ha dichiarato Andrew Fletcher, responsabile globale del dipartimento Old Masters di Christie's.

Dopo la morte di Sir Robert Walpole, il dipinto fu comprato all'asta dal finanziere Samson Gideon e rimase nella famiglia Gideon fino al 1930. Nulla si sa dell'anonimo 'bidder' che se lo è aggiudicato per la somma-record.

La Redazione

Domenico Basilea - Email: dom@aquawm.co.uk



CONSULENZA FINANZIARIA

- SAVINGS & INVESTMENTS
- PENSIONS
- MORTGAGES
- PROTECTION
- INHERITANCE TAX PLANNING
- LONG-TERM CARE
- BUSINESS/CORPORATE ADVICE
- EQUITY RELEASE
- COMMERCIAL MORTGAGES

AQUA WEALTH MANAGEMENT LTD

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

www.aquawm.co.uk | 01727 899 244 | info@aquawm.co.uk



YOUR FIRST MEETING IS AT OUR COST

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

ALFA A LONDRA IL 5 OTTOBRE SULLA SCIA DI "A ME MI PIACE"

Sulla cresta del successo con il singolo "A me mi piace" che canta con Manu Chao e che è diventato il tormentone sonoro dell'estate 2025, il cantautore genovese Alfa si esibirà il prossimo 5 ottobre a Londra alla Scala nel quadro di un european tour.

Dopo il lancio lo scorso 9 maggio 2025, il brano (variazione riveduta e corretta di "Me Gustas tu", un singolo del 2002 firmato Manu Chao) ha raggiunto la posizione numero 1 sia nella classifica Top 50 Italia di Spotify che nei brani più ascoltati di Amazon Music, consolidando il successo dell'artista ligure. "A me mi piace" è anche entrato nelle classifiche Spotify Viral 50 di Francia, Spagna, Belgio, Austria e Svizzera.

Il videoclip del brano è stato girato interamente a Genova, città profondamente legata alla identità personale e musicale di Alfa. Le riprese si sono svolte in due luoghi simbolici della città: lo Stadio Luigi Ferraris, tappa emotiva imprescindibile per lui che è da sempre un grande tifoso del Genoa, e i Giardini Luzzati, nel centro storico. Proprio qui, tra sorrisi e balli, si è creata un'atmosfera di festa e partecipazione,



con tante persone coinvolte nel ballare insieme sulle note della canzone.

Andrea De Filippi, in arte ALFA, è nato nel 2000. Con più di 620 mila iscritti al canale Youtube e oltre 2 milioni di follower su TikTok, conta oltre 1 miliardo di stream sulle piattaforme digitali e oltre 330 milioni di views su Youtube. Le sue canzoni sono state condivise in oltre 600 mila video su TikTok e i suoi ultimi video sono entrati ai vertici delle tendenze di YouTube.

YOU YOU, PRIMA MOSTRA MUSEALE IN UK PER KETTY LA ROCCA

Per la prima volta nel Regno Unito una mostra museale dedicata a Ketty La Rocca (1938-1976), figura pionieristica dell'arte concettuale e femminista italiana: l'ha ideata a Londra l'Estorick Collection of Modern Italian Art nella consapevolezza che, sebbene la sua carriera sia stata tragicamente interrotta dalla sua prematura scomparsa all'età di 38 anni, l'opera di La Rocca ha lasciato un'impronta duratura e la sua visione audace e provocatoria va proposta a un pubblico più ampio.

Con oltre 50 opere raramente viste, provenienti dall'Archivio dell'artista guidato dal figlio Michelangelo Vasta, la mostra in calendario dal 10 settembre al 21 di-

cembre ripercorre l'evoluzione artistica di La Rocca - dai primi lavori critici sui mass media e le sperimentazioni con la poesia visiva fino alle celebri Riduzioni. In queste opere potenti, l'artista trasforma l'immagine fotografica attraverso il linguaggio e il gesto, frammentando e decostruendo l'immagine per esplorare i temi dell'identità, della comunicazione e del corpo.

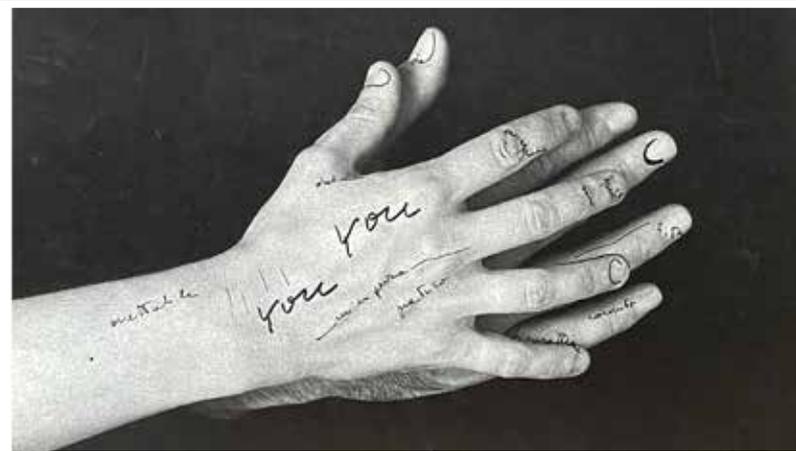
Membro fondatore del collettivo d'avanguardia Gruppo 70, La Rocca ha unito arte e poesia visiva, mettendo in discussione i limiti delle strutture linguistiche patriarcali e proponendo forme alternative di espressione. La sua pratica si è spesso incentrata sulla mano umana - strumento espressivo sia del gesto che della comunicazione

- e si è ampliata in opere scultoree di forte impatto, tra cui grandi forme alfabetiche in PVC nero.

Negli ultimi anni, l'opera di La Rocca ha ottenuto un crescente riconoscimento internazionale; è stata presentata in importanti mostre, tra cui la Biennale di Venezia ed è entrata a far parte delle collezioni permanenti del MoMA, del Centre Pompidou e degli Uffizi.

Attuale e topico, il lavoro di La Rocca risulta sorprendentemente contemporaneo - un'indagine lucida e incisiva sulla cultura del consumo e sulle dinamiche di genere.

La mostra sarà accompagnata da un simposio, un programma di incontri e



workshop, nonché da un catalogo illustrato contenente saggi inediti commissionati

Ketty La Rocca è nata alla Spezia e dopo essersi trasferita a Firenze nel 1956, ha iniziato a collaborare con il Gruppo 70, realizzando collage che esploravano il rapporto tra immagini mediatiche e linguaggio, con particolare attenzione ai temi femminili.

All'inizio degli anni '70, si è dedicata al linguaggio dei gesti, affrontando tematiche antropologiche attraverso diversi media, tra cui fotografia, video, performance e body art. L'invito alla Biennale

di Venezia del 1972 le portò grande attenzione a livello nazionale e internazionale, e una retrospettiva postuma fu organizzata alla stessa Biennale nel 1978.

Oggi le sue opere fanno parte delle collezioni di importanti musei come il MART (Rovereto), il MAXXI (Roma) e il Museo Novecento di Firenze. Negli ultimi anni, La Rocca è stata inclusa anche in importanti mostre sull'arte e il femminismo, come Wack! Art and the Feminist Revolution (MOCA, Los Angeles, 2007) e Woman: Feminist Avant-Garde in the 70s (Galleria Nazionale d'Arte Moderna, Roma, 2010).

MAGICA IMMERSIONE NEI MOSAICI DI RAVENNA ALL'IIC



I mosaici bizantini di Ravenna sono sbarcati a Londra grazie ad una mostra all'Istituto italiano di Cultura (IIC) che ha permesso un viaggio-immersione nelle bellezze del Mausoleo di Galla Placidia, della Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, della Basilica di San Vitale, del Battistero Neoniano e degli Ariani.

Per l'esibizione, in calendario dal 14 luglio (quando ad inaugurarla è stato il neo-sindaco di Ravenna Alessandro Barattoni) al 5 settembre, sono state portate nella metropoli britannica copie fedelissime ed imponenti dei mosaici nelle dimensioni realizzate negli anni '50 del secolo scorso dagli stessi maestri mosaicisti che già si erano occupati del restauro degli originali in seguito ai danni subiti dopo la Seconda Guerra Mondiale. Riproduzioni dei particolari più preziosi delle opere ospitate nei monumenti della città dichiarati patrimonio Unesco, fonti di

ispirazione per Dante e Byron ed amate da Re Carlo d'Inghilterra.

"Questa mostra - ha detto Barattoni al momento di tagliare il nastro inaugurale - rafforza il dialogo tra Ravenna e Inghilterra dopo l'apertura del museo Byron e la visita dei Reali britannici in Aprile. Il dialogo di due città collegate dalla cultura che considerano libertà come valori condivisi".

Il vice Ambasciatore d'Italia nel Re-

gno Unito Riccardo Smimmo ed il Console generale britannico a Milano Kassim Ramji hanno dal canto loro messo in risalto quanto quei mosaici siano cari a Re Carlo, che proprio ad aprile li ha visitati durante la sua visita di Stato in Italia ricevendo una straordinaria accoglienza dai ravennati.

"Siamo felici di portare ancora una volta in Inghilterra un pezzo importante del bello infinito che abbiamo in Italia", ha sottolineato Francesco Bongarrà che dell'IIC di Londra è direttore.

Va detto che le meravigliose copie dei mosaici bizantini ravennati sono tornate a Londra per la terza volta. Ci sbarcarono una prima volta nel 1952 quando una mostra fu allestita nelle New Burlington Galleries in collaborazione con l'Arts Council e fu poi riproposta a Birmingham e Manchester. E tornarono una seconda volta nella metropoli britannica nel 2000.

LaRedazione



BRUNORI SAS ALLA UNION CHAPEL A DICEMBRE



Dopo mesi densi di appuntamenti dal vivo in Italia, il cantautore calabrese Brunori Sas chiuderà il 2025 con un tour europeo che prevede anche una tappa a Londra: l'8 dicembre, alla Union Chapel.

Il tour, dal 5 al 21 dicembre, prevede in tutto sette tappe, con concerti ospitati in location simboliche, teatri e club pensati per valorizzare l'aspetto più intimo e narrativo della sua musica.

Pseudonimo di Dario Brunori, Brunori Sas, è nato a Cosenza nel 1977, ha iniziato la propria carriera come produttore indipendente e ha pubblicato sei album in studio solisti. Ha composto quattro colonne sonore, tra cui quelle per due film del trio comico Aldo, Giovanni e Giacomo - Odio l'estate (2020) e Il grande giorno (2022) - Ha vinto un Nastro d'argento alla migliore colonna sonora.

LaR



Pane Cunuzato
PIZZA & MORE

Mangia sano
Mangia siciliano

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

49 Museum Street, London WC1A 1LY

Phone: 020 3581 1747

www.panecunuzato.com - booking@panecunuzato.com

Proposte Editoriali

A cura di Ornella Tarantola - ornella101@hotmail.com

Anna della pioggia - Michela Murgia - Alessandro Giammei - Einaudi

«Di storie ne servono molte, moltissime, per non diventare schiavi di un solo punto di vista». Michela Murgia ha scritto ogni giorno della sua vita senza mai smettere di chiedersi cosa è possibile cambiare, in sé e nel mondo, inventando storie. Raccontare, forse, era il suo modo preferito di pensare. Per questo i racconti raccolti in "Anna della pioggia" – scritti negli anni, magari letti una sera in una piazza e poi divenuti introvabili – sono pieni di luce, di vita e di idee. E restituiscono la voce mobile e folgorante di una delle più importanti scrittrici del nostro tempo. Anna corre solo quando piove, e correndo ragiona di lavastoviglie, soprammobili, pupazzi: tutto, pur di non affrontare direttamente ciò da cui davvero fugge. Assieme a lei, lo straripante catalogo di personaggi che animano questa raccolta di racconti include pastori laureati e portieri notturni, corridori scalzi e bambini che recitano in sardo mentre gli alleati bombardano Cagliari, terroristi, bracconieri, finanzieri, pescatori di polpi e persino piante, capaci di mettere in crisi le certezze di uomini spavaldi. Ci sono potenti voci di donne che prendono la parola per la prima volta: non solo Morgana, ma anche Elena di Troia, Beatrice Cenci che rifiuta l'autorità di un padre abusante e Odabella che sfida quella di Attila, re degli Unni. E ovviamente c'è Michela, che racconta di quando pestava l'uva nelle vendemmie della sua infanzia rurale, o di come le sue preghiere abbiano resuscitato una delle falene allevate insieme al fratello, o ancora del perché chiunque nasca su un'isola finisca per avere un'identità in frantumi. Queste storie, disseminate come gemme di un tesoro piratesco senza forziere, non sono mai state raccolte in un libro prima d'ora. Perché Michela Murgia le ha lette ad alta voce in scuole e teatri occupati, le ha raccontate a chi andava ad ascoltarla nei festival, le ha pubblicate in diari scolastici, cataloghi di mostre, addirittura nel programma di sala di un'opera lirica. La cura – in tutti i sensi che si possono dare al termine – è di Alessandro Giammei, che ha lavorato filologicamente sull'archivio digitale lasciatogli da Michela Murgia. Il risultato è un libro nuovissimo, sorprendente, che ruota con una vitalità vertiginosa intorno ai temi cari da sempre all'autrice: la Sardegna dei miti e della politica coloniale, il potere delle donne, il lavoro, le identità queer, la malattia, i miracoli e le paure del nostro secolo.

La levatrice - Bibiana Cau - Editrice Nord

Custode di un sapere antico, una donna lotta per far nascere il futuro. Non è una di loro, Mallena. Un giorno di sedici anni prima è arrivata a Norolani insieme con Jubanne, cui è bastato un attimo per innamorarsi e che l'ha sposata per proteggerla da un destino che gravava su di lei come una condanna. Eppure, per gli abitanti di quel paese dove il maestrale porta il respiro del mare, ormai è diventata un punto di riferimento. Perché Mallena è un'allevadora che, mettendo in pratica il sapere antico tramandatole dalla madre, assiste tutte le partorienti, anche quelle delle famiglie più umili, senza mai pretendere nulla in cambio. Ma tutto precipita nel settembre 1917, quando Jubanne torna dal fronte ferito nel corpo e nell'anima. Per pagargli le cure necessarie, Mallena chiede a gran voce al consiglio comunale di essere remunerata per il suo lavoro e, ancora una volta, quel sussidio le viene negato. Come se non bastasse, in conformità a un decreto regio, viene assunta un'ostetrica diplomata, destinata a sostituirla. Arriva dal continente, Angelica Ferrari: nonostante la giovane età, per essere lì ha combattuto a lungo, sfidando le convenzioni sociali e la disapprovazione del padre, che voleva relegarla tra le mura domestiche, sposata con un buon partito. E adesso deve lottare contro la diffidenza delle donne del paese, che la vedono come un'estranea e rifiutano le sue cure. Dovrebbero essere rivali, Mallena e Angelica, invece sono le due facce della stessa medaglia, entrambe spinte dal desiderio di libertà e indipendenza, entrambe tradite dalle persone che avrebbero dovuto proteggerle e vittime della quotidiana ingiustizia che il mondo sa riservare soprattutto alle donne. Tuttavia, quando la situazione si farà insostenibile e i fantasmi del passato torneranno a bussare alla porta di Mallena, sarà proprio l'intera comunità di Norolani a pretendere che, per una volta, si faccia davvero giustizia. Una grande storia al femminile che, attraverso la lingua, i profumi, la poesia e la ruvidezza della vita quotidiana nella Sardegna d'inizio Novecento, narra di gente umile e schiva, ma unita da un profondo senso di comunità. E di una protagonista che, grazie a una saggezza ancestrale e alla solidarietà delle altre donne, matura in sé una nuova e luminosa consapevolezza.

Io che ti ho voluto così bene. - Roberta Recchia - Rizzoli Editore

Luca non ha neanche quattordici anni, ma ha una sensibilità silenziosa che lo rende diverso dai coetanei. Con i genitori e il fratello maggiore abita in una località di mare, dove tutto sembra immutabile: un posto sicuro che con la bella stagione si popola anno dopo anno. Un'estate una ragazza piena di vita diventa il suo primo sogno d'amore. Quando però lei scompare, e i carabinieri bussano alla loro porta, l'esistenza di Luca e dei suoi viene segnata per sempre. Per sottrarre lui, con la sua innocenza di bambino, all'ombra che si propaga inesorabile sulla famiglia, la madre gli riempie in fretta una valigia e lo mette su un treno con un biglietto di sola andata: al Nord lo aspettano lo zio Umberto, professore al liceo, e la zia Mara con le cugine. In un mondo diverso, lontanissimo da quello della sua infanzia, Luca prova a ricostruirsi, cresce e mette nuove radici, cercando di restituire un senso a parole come fiducia e appartenenza. A sostenerlo ci sono lo zio Umberto, che per lui dà tutto se stesso, e Flavia, una ragazzina determinata a fargli ritrovare la speranza nel futuro. Con la sua penna delicata e profonda, Roberta Recchia mette in scena relazioni intense, dialoghi vibranti, e una storia che ci tiene stretti fino all'ultima pagina. Un romanzo carico di grazia sulla possibilità di rinascere e di saper perdonare, con un protagonista che ci conquista e ci commuove da subito: perché la sua voce ci arriva con tutta la pienezza dei silenzi e delle verità sussurrate.

Piomba libera tutti - Marco Malvaldi - Sellerio Editore

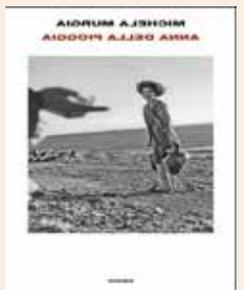
È inizio estate a Pineta e un po' tutti sono alle prese con importanti novità. La figlia di Massimo, la piccola Matilde, cresce e ha scoperto la parola «no». La madre di Massimo invece è andata in pensione e torna ad abitare in pianta stabile a Pineta: Massimo se la ritrova dappertutto. È vero che nel bar è rimasta una sedia vuota, una sedia piccola, ma il vuoto di quella sedia toglie il respiro a tutti. È morto in primavera Aldo, investito sulle strisce pedonali da una bicicletta. I vecchietti hanno perso un compagno, ma al BarLume Aldo è più vivo che mai nei ricordi sempre allegri dei suoi compari di briscola. Massimo, oltre che unico erede insieme a Tiziana, è stato nominato esecutore testamentario: compito più bizzarro, trovare un acquirente per la sterminata collezione di cd e vinili di Aldo. Per risollevarlo i vecchietti dalla nostalgia per l'amico scomparso, il vicequestore Alice Martelli li coinvolge, con la dovuta cautela, nella sua ultima indagine. Giada Meini, sessant'anni, impiegata delle poste, è stata strangolata nel parcheggio del suo condominio in centro a Pisa. Tutti gli inquilini del palazzo la detestavano per una serie di ripicche condominiali e perché, voci corrono per l'androne, pare che la megera fosse incline al ricatto. Tra dicerie, reticenze, false piste, rancori sepolti, la caccia all'assassino si rivela un'impresa davvero ardua. Soprattutto se i vecchietti iniziano con le loro illazioni e pure Aldo, dall'altra vita, ci mette lo zampino. Tra i condomini sospettati c'è anche Viola Stefanelli, collezionista di cd e vinili che Massimo ha incontrato per la vendita della collezione ereditata. Marco Malvaldi ci consegna un giallo spiazzante e spassoso che trascina il lettore tra i tavoli del BarLume a condividere con i vecchietti la suspense del delitto e la malinconia del ricordo.

Chiamami Giulietta - Vichi De Marchi - Feltrinelli

Provincia di Belluno, fine degli anni trenta. Maria è una ragazzina intelligente e vivace, che ama studiare. Tutti i giorni va a scuola con la sua amica Cristina, e lungo il tragitto si divertono a inventare storie e poesie. Maria, tuttavia, proviene da una famiglia povera e il suo destino è già segnato: anche se vorrebbe continuare a studiare, dovrà andare a lavorare come domestica nelle abitazioni dei ricchi, per aiutare i genitori e i fratelli. A dodici anni inizia il suo apprendistato, di casa in casa, per imparare a stare "sotto padrone": bisogna ubbidire, chinare la testa, essere umili. Maria deve anche allontanarsi da casa e dagli amici, da quel paese di cui conosce ogni pietra e quasi ogni abitante. Comincia così a spostarsi sempre più lontano, prima a Padova, poi a Roma e infine a Milano, sullo sfondo della Seconda guerra mondiale che avanza. Una tappa dopo l'altra, Maria inizierà a maturare, a diventare indipendente e a conquistare la propria libertà. A dodici anni Maria deve lasciare la scuola per andare a fare la domestica in città. Il suo destino è segnato, ma lei non ha nessuna intenzione di accettarlo. Età di lettura: da 12 anni.

Orsi in gita - Giuditta Campello - Emme Edizioni

"Tino, l'autista del pulmino, oggi non ha niente da fare. Driiin! Come non detto: squilla il telefono. «Pronto?». Una voce cavernosa dice: «Vorremmo andare in gita. Ci porti?»". Un libro illustrato per bambini dai 5 anni. Una storia in 5 minuti per chi legge lo stampatello maiuscolo e un testo breve e semplice, perfetto per le prime letture. E in fondo al libro tante pagine per giocare con la storia. Età di lettura: da 5 anni.



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

NATO A BERGAMO IL GELATO STRACCIATELLA

È nato nel 1961 a Bergamo uno dei gusti di gelato adesso più popolari: la stracciatella, realizzata aggiungendo pezzetti di cioccolato alla crema. A inventarlo fu un ristoratore originario di Altopascio in Toscana, emigrato in Lombardia negli anni 1940 con la moglie Oriana: Enrico Panattoni.

“Non escludo che qualche altro gelatiere abbia provato a inserire scaglie o pezzi di cioccolato in un gelato al fiordilatte, ma sicuramente fu mio nonno a mettere a punto la ricetta e a darle il nome con cui è conosciuta”, ha raccontato al quotidiano La Repubblica Niccolò Panattoni, oggi alla guida della pasticceria-gelateria di famiglia “La Marianna” a Bergamo, in Città Alta.



Proprio a “La Marianna” Enrico Panattoni, morto nel 2013 a 86 anni, mise a punto il nuovo gusto di gelato, chiamato stracciatella perché il cioccola-

to fondente caldo veniva “stracciato” dallo sbattimento delle pale mentre solidificava.

La parola richiamava anche uno dei piatti più richiesti nel ristorante di Panattoni, la stracciatella alla romana: il cioccolato fuso gli ricordava l'uovo che si rapprende nel brodo bollente.

Se la tradizione del gelato è incontestabilmente italiana (dalla Sicilia conquistata dagli arabi fino al Medioevo e alla tradizione veneta della val di Zoldo e del Cadore) l'origine – sottolinea “La Repubblica” – è da rintracciare in Cina mentre l'invenzione del cono a sostituzione della coppetta si deve a Italo Marchioni, di Vodo (Belluno), emigrato negli Usa a fine Ottocento.



A GARDONE RIVIERA IL MIGLIOR RISTORANTE D'ITALIA

Il miglior ristorante d'Italia è il Lido 84 di Gardone Riviera, secondo la classifica dei “World's 50 Best Restaurants 2025” annunciata lo scorso 19 giugno a Torino.

“Lido 84 serve la quintessenza della cucina italiana, ma non come la conoscete. Anni di ricerca di ingredienti locali, antichi ricettari e tecniche di cucina internazionali, uniti a una passione per l'arte in tutte le sue forme e a una profonda convinzione di mettere il cliente al primo posto, hanno trasformato il ristorante di Riccardo e Giancarlo Camanini in un capolavoro”, indica la giuria internazionale che ha compilato la hit parade e ha piazzato il ristorante di Gardone Riviera in provincia di Brescia al sedicesimo posto.

Altri tre ristoranti della Penisola sono entrati nella lista Top-50: l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler di Brunico in provincia di Bolzano al ventesimo posto (si loda lo chef Norbert Niederkofler per la sua consolidata “filosofia” sulla cucina di montagna “che prevede l'utilizzo esclusivo di ingredienti del terroir tirolese di altissima qualità” ed è “orientata alla sostenibilità”) mentre Piazza Duomo ad Alba nelle Langhe piemontesi è conquistata la trentesima posizione grazie alla cucina di Enrico Crippa che “è un viaggio nello spazio e nel tempo, guidato da gusto, colore, consistenza e aroma” e “si sposa perfettamente con l'ambiente unico offerto dall'edificio storico che ospita il ristorante”.

Al trentunesimo posto troviamo poi

“Le Calandre” di Rubano in provincia di Padova dove cenare “significa assaporare un assaggio della storia culinaria italiana” e dove lo chef Massimiliano e il maître d'albergo Raffaele Alajmo, i fratelli Max e Raf, hanno trasformato il locale “non solo in un'icona dell'innovazione gastronomica, ma anche nel pilastro portante del Gruppo Alajmo, che ora comprende 12 ristoranti in tre Paesi”.

Nella Hit parade Londra vanta due locali: Ikoyi (15esimo) dove Jeremy Chan – che lo ha aperto nel 2017 assieme all'amico Iré Hassan-Odukale “ha creato uno stile culinario che sfida ogni categorizzazione: raccoglie erbe e spezie dall'Africa e dall'Asia, prende in prestito tecniche da tutto il mondo e si rifornisce di proteine e prodotti freschi dal Regno Unito e dalle sue acque”. E poi - 49esimo - Kol, aperto nel 2020 da Santiago Lastra “con l'obiettivo di produrre autentico cibo messicano utilizzando prevalentemente ingredienti britannici”.

Il podio del miglior ristorante al mondo è stato invece assegnato ad un ristorante che si trova a Lima, la capitale del Perù: Maido, che “fa sempre più riferimento a ingredienti e tradizioni della vasta Amazzonia peruviana, con portate come il fagottino giallo in miniatura di guanciale di maiale e cuore di palma che richiama un alimento base della foresta pluviale, spuntini a base di “prosciutto” fatto con pesce psiche sostenibile e yucca servita con fagioli amazzonici”.

LaR



terreno per un'ulteriore valutazione sensoriale.

Consistenza e corpo: i giudici esaminano attentamente la consistenza, notando se il formaggio è friabile, cremoso, denso o setoso. Il corpo dovrebbe riflettere lo stile e la tipologia del formaggio, contribuendo positivamente alla sensazione gustativa e al piacere generale.

Aroma. È una componente fondamentale, con i giudici che annusano ogni formaggio per catturarne il bouquet. Gli aromi desiderabili variano

notevolmente a seconda del tipo di formaggio, ma generalmente dovrebbero essere invitanti e indicativi della stagionalità e degli ingredienti del formaggio.

Gusto. È il criterio più importante. I giudici assaggiano (alla cieca) i formaggi per valutare l'equilibrio e la profondità dei sapori, inclusi, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, acidità, amaro e sapidità. Il profilo aromatico dovrebbe essere complesso e gradevole, senza note stonate.

LaRedazione

Spaghetti alla Nerano, mai così in auge grazie a Bezos



Bezos & Wife

Grazie al “matrimonio dell'anno”, quello dello scorso giugno a Venezia tra il fondatore di Amazon Jeff Bezos e la procace Lauren Sanchez, gli spaghetti alla Nerano hanno goduto di una pubblicità internazionale senza precedenti: proprio questo piatto di pasta – vanto della cucina campana – è stato inserito nel banchetto nuziale e non c'è media che non ne abbia scritto.

Già l'attore italo-americano Stanley Tucci ne aveva cantato la gloria in una delle sue trasmissioni gastronomiche in tv ma con Bezos c'è stato un vero e proprio salto di qualità.

Il ricchissimo fondatore di Amazon si è innamorato degli spaghetti alla Ne-

rano – riferiscono le cronache – dopo averli gustati un anno fa in compagnia della futura sposa durante una cena al Quattro Passi, locale tre stelle che si trova a Nerano sulla Costa Amalfitana. Ne ha molto apprezzato la versione proposta dallo Chef Fabrizio Mellino.

Gli spaghetti alla Nerano sono nati nella versione classica durante gli anni Cinquanta: una ristoratrice della piccola baia di Nerano, di nome Maria Grazia, avrebbe aggiunto un formaggio – il Provolone del Monaco – per meglio legare la pasta con le zucchine.

Volete provare gli spaghetti alla Nerano? La ricetta proposta sul sito di Giallo Zafferano elenca questi ingredienti in aggiunta a 320 grammi di pasta: Provolone del Monaco 150 g. Zucchine 700 g, Basilico q.b., Parmigiano Reg-

giano DOP da grattugiare 30 g, Sale fino q.b., Pepe nero q.b.

Si tagliano a rondelle le zucchine che si fanno poi rosolare nell'olio per 5-6 minuti (il tempo sufficiente a farle dorare) e condiscile con sale, basilico fresco e pepe. Intanto butta la pasta che dovrà cuocere per circa 6 minuti (deve essere al dente!). Grattugia anche il Provolone del Monaco (sostituibile con caciocavallo o parmigiano). Prepara una pentola con un filo d'olio e dell'aglio. Togli l'aglio quando inizia a dorarsi e aggiungi le zucchine, il formaggio e un po' di acqua di cottura per farle inumidire cuocendo il tutto per altri 3 minuti.

Per coordinare meglio i vari passaggi andate su google: le ricette per gli spaghetti alla Nerano si sprecano. LaR



Stanley Tucci e gli spaghetti alla Nerano

FORMAGGI ITALIANI BEN FIGURANO NELLO STAFFORDSHIRE

I formaggi italiani hanno ben figurato alla International Cheese&Dairy Awards 2025, uno dei più importanti eventi annuale nel panorama caseario internazionale e di sicuro il più antico al mondo dato che è nato nel lontano 1897 a Stafford nelle West Midlands inglesi.

Alla 128° edizione, che si è tenuta il 25 e 26 giugno a Bingley Hall nello Staffordshire Showground, più di 5.500 formaggi hanno gareggiato e sono stati assaggiati e soppesati da ben 250 giudici che hanno stilato innumerevoli hit parade.

Nella categoria “The Best Italian Cheese” è stato premiato il parmigiano

reggiano della Ferrari Giovanni Industria Casaria, di Bedonia in provincia di Parma. Una ditta fondata nel 1823.

Altri significativi riconoscimenti sono andati a Latteria Soresina (per gorgonzola e grana padano), Fattorie Garofalo (per Asiago e Mozzarella di bufala campana), Caseificio Defendi (Taleggio), Arrigoni Battista (gorgonzola dolce, gorgonzola piccante e taleggio), Caseificio Garau (per pecorino e altri formaggi sardi). Anche il Caseificio dei Barbi di Montalcino è stato premiato, per le sue molteplici varianti del cacio.

L'evento, aperto al grande pubblico, è stato arricchito da una cinquantina

di lezioni sui cibi e sulle bevande che meglio si accompagnano ai formaggi.

Malgrado Francia e Italia si ritengono i migliori produttori di formaggi del pianeta il titolo di “Supreme Champion Cheese 2025” è stato assegnato ad una gloria locale: il Colored Cheshire della Belton Farm nel vicino Shropshire.

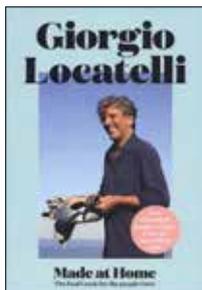
Quattro sono i criteri di valutazione adottati a Stafford per selezionare i migliori prodotti caseari del pianeta:

Aspetto. La valutazione visiva considera le caratteristiche esterne del formaggio, come la crosta, il colore e le caratteristiche superficiali. Un aspetto gradevole e appropriato prepara il

tutti a tavola ...

con *Giorgio Locatelli*

Dal suo ultimo libro "Made At Home"



Green bean salad with roasted red onions



People often ask how it is possible to get so much flavour into a dish that is essentially green beans

and onions in a shallot dressing, but this is a great example of a very simple salad that is all about the quality of the ingredients and the detail of preparing them.

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

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

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

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

- Serves 6
- For the onions:
 - coarse sea salt 100g, plus an extra pinch
 - red onions 4 large
 - red wine vinegar 2 tablespoons
 - extra virgin olive oil 2 tablespoons
- For the beans:
 - long green beans 700g
 - shallot dressing 3 tablespoons
 - Giorgio's dressing 100ml
 - Parmesan 200g, grated, plus a little extra for shaving
 - toasted almonds 120g, chopped.

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



SOUTHERN ITALIAN COOKING

by *Francesco Mazzei*

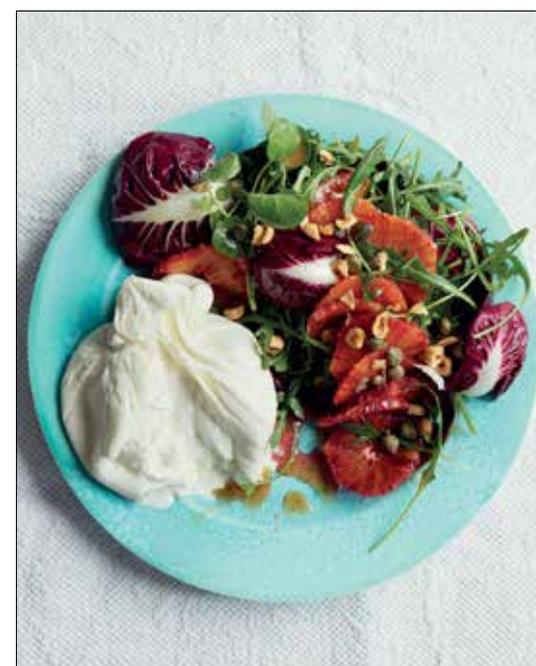


BURRATA E ARANCIA SANGUINELLA

BURRATA AND BLOOD ORANGE

If food could be fashionable, n'duja and burrata would currently be top of the A-list's most wanted items. Burrata, meaning 'buttery', is a cheese I grew up with yet it's only quite recently come to the fore in the UK and now I'm constantly seeing it on restaurant menus – Italian or otherwise. It's a beautiful fresh cheese from Puglia made from a mixture of mozzarella and cream. The outside shell, or pouch, is a thin, firm layer of cow's mozzarella; you cut into it to let a liquid centre of curds and cream spill out. Luxurious yet light – I can't get enough of it.

Here the bitter blood orange has just the right amount of acidity to act as a contrast to the salty, creamy burrata so you don't really feel like you're eating something sweet. The dish is also balanced by one of my favourite bitter leaves, radicchio, which adds another savoury note. It's an unusual combination but I think it works perfectly.



SERVES 4

- 1 burrata cheese
- 26 blood oranges, peeled, white pith removed, plus, the juice of the extra 6
- 30g radicchio
- 30g watercress
- 30g rocket
- 2 tsp lemon juice
- grated zest of 1 unwaxed lemon
- 4 tbsp extra virgin olive oil
- 3 tsp clear honey
- 30g salted capers, soaked overnight
- 10 hazelnuts, toasted and chopped
- sea salt and freshly ground black pepper

Leave the burrata at room temperature for 1 hour before starting to prepare the dish.

Cut the blood oranges into thin slices crossways then squeeze the juice of the remaining half into a bowl

and set aside.

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

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

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



In Cucina

di *Enzo Oliveri*

info@thesicilianchef.co.uk



Farfalle affumate

Serves 4

Ingredients

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 4lt Water | Pepper black/cracked pinch |
| 1tbls Salt | 400g Pasta |
| 2 Knobs butter salted | Splash Grappa |
| 200g Smoked Swordfish chopped | 400ml Cream single |
| Nutmeg pinch | 2tbls parsley chopped |

Metod

1. Boil the water and salt together
2. Melt the butter in a deep-frying pan. Add the fish, nutmeg and pepper stirring over a high heat for 1 minute.
3. Add the pasta to the boiling water and cook for 7 minutes.
4. Add the grappa and allow to evaporate for 2 minutes.
5. Continue on a medium heat, add cream and bring to the boil
6. Reduce heat and simmer for 5 minutes.
7. Drain the pasta and add to the sauce

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

Lunedì/Venerdì dalle 08:15 alle 12:30

È possibile prenotare appuntamenti on

line attraverso il sito del Consolato

ASHFORD AGENZIA CONSOLARE

Sig. Antonino COMPARETTO

Cell. 07941612319

ashford.onorario@esteri.it

Solo su appuntamento

BEDFORD CONSOLATO ONORARIO

Sig. Giuseppe Di Stefano

69 Union Street, Bedford MK40 2SE

T: 01234356647 (Durante le ore di Ufficio)

Passaporti (Solo su appuntamento)

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

passports@honconsulofitalybedford.co.uk

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

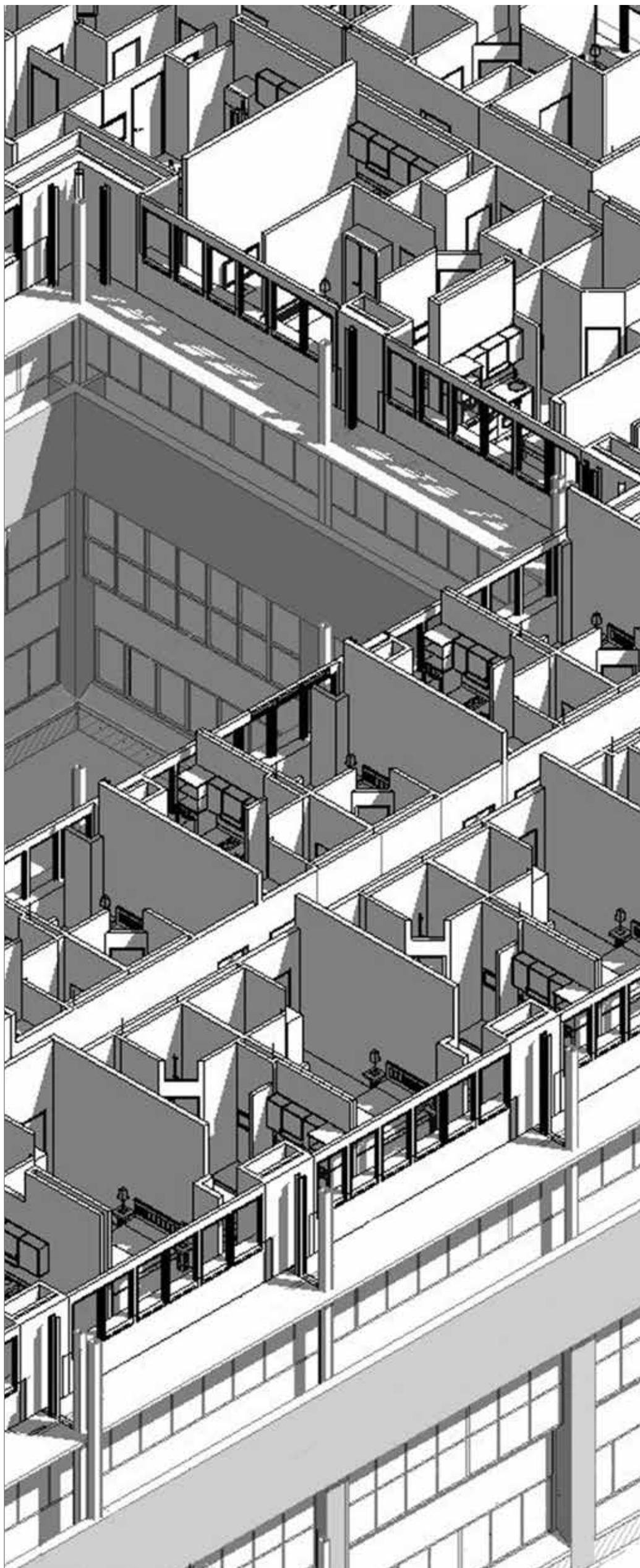
www.scuolaitalianalondra.org

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

32A, Melville Street

Edinburgh EH3 7HW

T: 0131 226 3169



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





HOTEL DE LA VILLE
ROME
A ROCCO FORTE HOTEL

*Unforgettable views of the
Eternal City*

The De La Ville Suite is a spectacular art and antique-filled residence with a private dining room and two terraces overlooking Rome. It can be combined with neighbouring suites to form a six-bedroom duplex apartment, the perfect base for exploring the Eternal City.

HOTEL DE LA VILLE, VIA SISTINA 69 ROME, ITALY.
RESERVATIONS.DELAVILLE@ROCCOFORTEHOTELS.COM
+39 06 2019 1785

ROCCOFORTEHOTELS.COM