



La Notizia

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel/Fax: 020 8879 1378 e-mail: s.mancuso@btinternet.com web: www.smphotoneagency.com **GRATIS**



Ambasciata d'Italia Londra

Messaggio dell'Ambasciatore d'Italia a Londra alla collettività italiana nel Regno Unito



Con l'avvicinarsi delle festività natalizie, tengo, a nome dell'Ambasciata e mio personale, a rivolgere alla comunità italiana nel Regno Unito i più calorosi auguri di un sereno Natale e di un felice anno nuovo.

L'anno che viene a conclusione si è caratterizzato per un anniversario importante: i 150 anni dell'Italia unita. Un anniversario che è stato celebrato a Londra e nel resto di questo Paese con grande partecipazione, in tante manifestazioni, alcune realizzate dalla rete istituzionale ed altre promosse dalle attivissime collettività italiane. A tutte le iniziative hanno aderito con entusiasmo anche i nostri amici britannici, a conferma della solidità del legame tra Italia e Regno Unito.

Un'amicizia della cui profondità abbiamo avuto testimonianza esemplare lo scorso giugno in occasione della visita a Londra del Signor Presidente della Repubblica, insignito del prestigioso degree by diploma in Civil Law nell'ambito della cerimonia dell'Encaenia all'Università di Oxford.

La celebrazione di uno snodo cruciale della storia nostra ed europea quale il Risorgimento ci ha offerto, nel 2011, l'opportunità per riflettere su tradizioni, retaggio culturale e valori nazionali che hanno garantito all'Italia contemporanea, unita e democratica, un significativo progresso civile.

Sono certo che, fidando in quei valori, sapremo affrontare l'attuale difficile congiuntura internazionale, in un 2012 in cui l'Italia e gli italiani potranno esprimere tutte le loro immense potenzialità negli entusiasmanti scenari dei Giochi olimpici di Londra.

Con il mio più sincero augurio a voi tutti
Alain Giorgio Maria Economides
Ambasciatore d'Italia nel Regno Unito

Italian Christmas Bazaar

Un trionfo all'insegna del tricolore



Un trionfo all'insegna del tricolore. Si è aperta così il 14 novembre scorso la dodicesima edizione dell'*Italian Christmas Bazaar* al Chelsea Old Town Hall, dedicata al centocinquantesimo dell'Unità d'Italia. A tagliare il nastro inaugurale, come vuole la tradizione, l'Ambasciatore d'Italia a Londra, Alain Giorgio Maria Economides, che dopo il consueto giro delle sale, si è congratulato per l'organizzazione dell'evento.

Questa fiera natalizia creata da volontari e volontarie de Il Circolo, Associazione Culturale Italiana a Londra, e il cui profitto è interamente devoluto al fondo per le borse di studio, si è svolta su due giorni ed ha visto un'affluenza di circa mille persone.

Particolarmente numerosi gli ospiti della serata di gala, fra i quali molte personalità del mondo diplomatico, giornalisti come Antonio Caprara e l'affascinante avvocato Nancy Dell'Olio. Il ricevimento è stato anche ripreso dalle telecamere della RAI e ha visto il suo momento culminante nel coro del 'Va Pensiero' intonato da tutti i presenti, seguito da arie di Verdi e Donizetti interpretate da due borsiste dell'associazione, cantanti d'opera alla Royal Academy of Music. Un piacere musicale che si è aggiunto a quello del palato. Tra gli ospiti sono sfilati camerieri con vassoi colmi di specialità italiane e l'atmosfera si è riscaldata sorvegliando un bicchiere di Spumante Ferrari. Per i più golosi, tanti cioccolatini Ferrero e una torta su tre piani, creata da Laura Pireddu Occhioneo, rigorosamente tricolore come tutto il resto della decorazione e il dress code della serata.

Più di settanta venditori, quasi tutti italiani, hanno messo in mostra articoli da regalo, accessori, abbigliamento, gioielli e bigiotteria oltre a una vasta gamma di prodotti gastro-

nomici di qualità, dal tartufo al panettone e ai cioccolatini artigianali. Molte le occasioni per mettere alla prova la propria fortuna: dalla ricca silent auction alla lotteria e al sorprendente tree of wonders. Per gli amanti del vintage, c'era anche l'angolo delle occasioni ricolmo di oggetti unici e un po' retrò. E non solo. "Una delle novità di quest'anno è stata la presenza di artisti e scrittori che hanno risposto a domande e firmato le loro opere", precisa Francesca Centurione Scotto co-chair dell'evento insieme a Benedetta Bartolini Baldelli.

Il secondo giorno di fiera le sale si sono riempite soprattutto di mamme e bambini attratti dalla golosa merenda a base di cup cakes e dal face-painting offerto dall'artista Alessandra Tortone. La fiera si è chiusa con il sorteggio dei biglietti della lotteria da parte di quattro giovani alunni della Scuola Italiana a Londra. Fra i premi più ambiti, un soggiorno alla Masseria San Domenico, resort di lusso sulla costa pugliese.

"Le vendite hanno superato ogni aspettativa, sfidando la crisi economica", commenta fiduciosa la presidente de Il Circolo, Marina Fazzari, "grazie anche alla notorietà del nostro bazar, ormai consolidatosi nel tempo". Anche la professoressa Elisa Provini Walker, una delle fondatrici dell'associazione, ha espresso soddisfazione per i risultati.

L'*Italian Christmas Bazaar* si è presentato quindi ancora una volta come un evento corale per esprimere la bellezza dell'Italia in tutti i sensi: dalla musica, al cibo, all'arte e all'artigianato. Dall'alto del palco, le statuette del presepe hanno ricordato a tutti l'importanza della tradizione cristiana del Natale, nella speranza che davvero queste festività siano anche esperienze di solidarietà senza distinzioni politiche, razziali, sociali o religiose. **BBB**

PAGAMENTO DELLE PENSIONI INPS ALL'ESTERO

Si informa che a partire dal 1 febbraio 2012, l'Istituto Nazionale della Previdenza Sociale (INPS) si affiderà al gruppo Citi per il servizio di pagamento delle prestazioni pensionistiche per i beneficiari che risiedono all'estero.

Per assicurare il pagamento delle pensioni nell'anno 2012, Citi ha per contratto l'obbligo di verificare l'esistenza in vita dei pensionati al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio. Il Modulo di Certificazione di Esistenza in Vita dovrà essere compilato, firmato, corredato dei documenti richiesti e inviato entro e non oltre il 2 aprile 2012. In caso contrario, il pagamento della pensione potrebbe essere sospeso a partire dal 1 maggio 2012.

Per istruzioni e informazioni più dettagliate, si invita a leggere il foglio informativo "Domande frequenti". A partire dal 1 novembre è inoltre possibile ottenere informazioni sul sito internet www.inps.citi.com e scrivere all'indirizzo di posta elettronica inps.pensionati@citi.com o, per il Regno Unito, contattare il numero verde 0800 0322913.

Nell'eventualità che la pensione sia pagata su un conto corrente cointestato, bisognerà completare in tutte le sue parti il modulo di Dichiarazione di Intestazione Congiunta del Conto Corrente e spedirlo entro il 15 dicembre 2011.

Tanto si anticipa per opportuna informazione; INPS e Citibank hanno preso contatto diretto con l'utenza interessata con un'operazione di invio della documentazione citata.



Commemorazione dei Caduti Italiani

Al Cimitero Militare di Brookwood, Surrey, Domenica 6 Novembre 2011



Nonostante il cielo plumbeo, non ha piovuto domenica 6 Novembre al cimitero Militare di Brookwood dove si sono ritrovate le autorità italiane civili e militari, unitamente con le associazioni e numerosi cittadini per commemorare i caduti Italiani di tutte le Guerre. Erano presenti l'Ambasciatore Italiano Alain Giorgio Maria Economides, il Console Generale di Londra, Uberto Vanni D'Archirafi, il C.A. Dario Giacomini, responsabile dell'Addettanza Militare presso l'Ambasciata Italiana unitamente agli Addetti per l'Esercito e l'Aeronautica. Erano presenti anche l'on. Picchi e il sen. Fantetti, eletti al Parlamento Italiano nella Circo-scrizione Estera-Europa. Era presente anche il comm. Girolamo Cancilla, presidente del Comites di Londra e il comm. Lorenzo Losi, Vicepresidente vicario del CGIE-Europa. Numerose associazioni civili e militari con i loro guardadetti hanno fatto da corona al plot numerom16 del cimitero Militare dove riposano i soldati italiani. La cerimonia è iniziata con lo schieramento del picchetto e l'alzabandiera, accompagnata dall'esecuzione dell'inno nazionale. Poi sono state portate le corone da parte dei rappresentanti delle associazioni e di singoli cittadini al monumento eretto a ricordo dei caduti. Per ultimo l'Ambasciatore Economides accompagnato dal Console Generale e dall'Addetto Giacomini ha depresso, a nome dello Stato Italiano, una corona di fiori.

La santa messa è stata presieduta da Sua Eccellenza monsignor Kieran Konry, vescovo titolare della diocesi di Arundel and Brighton. Una scelta quella di monsignor Konry fortemente voluta dai due missionari scalabriniani, P. Elio Alberti e P. Giandomenico Ziliotto che operano a Woking e che dopo averlo invitato due anni fa, quest'anno, anche in occasione dei 150 anni dell'Unità d'Italia, è andata felicemente in porto ed ha onorato l'intera comunità italiana. Presentando il vescovo, P. Alberti ha sottolineato quanto monsignor Kieran ami l'Italia (era tornato da poco tempo da un soggiorno a Palermo) e quanto stimi le comunità italiane presenti nella sua diocesi specialmente nelle contee del Surrey e del Sussex. E se qualcuno, in sede di programmazione aveva avuto delle titubanze, esse si sono immediatamente diradate vista l'affabilità e la familiarità di monsignor Kieran. Nella sua omelia il vescovo, dopo aver salutato la autorità civili e militari e tutti i presenti, ha messo in evidenza i 150 anni dell'unità d'Italia e quanto sia la chiesa locale sia la società inglese siano grati per la pre-

senza di una grande comunità italiana in GB che "ha saputo integrarsi senza perdere la identità valoriale". Ricordando i caduti italiani del plot 16, il prelado ha detto che "questo spazio è sacro" e "le ragioni non valgono più di quelle degli altri". Ciò che conta è questi giovani hanno creduto in un ideale di libertà. Monsignor Kieran poi ha colto questa occasione per testimoniare la fede della chiesa: "Questa celebrazione in onore dei Caduti Italiani di tutte le guerre, tuttavia, non ci può esimere dall'affrontare il mistero della morte e dal manifestare la nostra fede nel Signore Risorto. Il mese di novembre è tradizionalmente dedicato dalla Chiesa ai defunti e alla speranza cristiana oltre la morte." E ha aggiunto: "Affidiamo dunque a questo sacrificio di Cristo i caduti di tutte le guerre e anche tutte le nostre speranze di vivere oltre la morte." Infine Monsignor Kieran ha incoraggiato tutti "ad essere testimoni di una cultura della pace a partire dall'ambiente in cui ciascuno si trova a vivere." Al termine della celebrazione il vescovo ha voluto personalmente benedire le tombe dei caduti nel plot 16. Per il futuro di queste commemorazioni bisognerà sempre di più attrezzarsi per favorire la partecipazione: fra le cose da fare vi è senza dubbio quella di responsabilizzare le comunità italiane e la missione, nonché l'Agenzia Consolare di Woking, più vicine a Brookwood, visto che gli autobus saranno tagliati a causa della crisi economica. Qualcuno, maldestramente pensa che certe cose possono funzionare sempre come se niente fosse cambiato e continua a gestire una situazione come se niente fosse cambiato. La riunione preparatoria per Brookwood oltre a limitarsi a ripetere il solito copione dovrebbe interrogarsi su chi in futuro potrà partecipare. Ad ogni modo sappiamo già che per il prossimo il C.A. Dario Giacomini ha dato appuntamento al Vescovo Kieran per il prossimo anno. E questo è già un buon punto di partenza.



L'Addettanza Militare Italiana di stanza a Londra ha celebrato la Festa delle Forze Armate. Grazie alla disponibilità e alla gentilezza dell'Ambasciatore Economides, teatro della giornata delle Forze Armate è stata la sede dell'Ambasciata d'Italia di Grosvenor Square con i suoi saloni ampi addebbati da splendidi arazzi. La residenza dell'Ambasciatore Economides si è aperta a tanti numerosi ospiti di alto livello. L'Ambasciatore Economides e il responsabile dell'Addettanza C.A. Dario Giacomini, unitamente al BG. Maurizio Agrusti, Addetto per la Aeronautica e il col. Nicola Zanelli, Addetto per l'Esercito, hanno accolto all'entrata gli ospiti salutandoli personalmente e dando il caloroso benvenuto. Oltre alle rappresentanze diplomatiche accreditate a Londra, molte sono state le rappresentanze militari di altri paesi che hanno onorato questa Giornata. Questi eventi favoriscono l'incontro tra rappresentanti di popoli diversi e mostra come va cambiando nel mondo globalizzato il ruolo delle forze Armate nazionali. Oggi tanti militari italiani sono impegnati nelle zone calde del mondo e insieme con colleghi di altri paesi vigilano per mantenere la pace e avviare popoli usciti dalla guerra civile o comunque usciti da situazioni belliche a ricostruire la nazione. Pur quindi mantenendo una caratteristica nazionale, le Forze Armate di tanti paesi in



Romana e Nicola Zanelli, Anna e Maurizio Agrusti, Marina e Dario Giacomini

4 Novembre: Festa delle Forze Armate

Nella residenza dell'Ambasciatore al 4 di Grosvenor Square

particolare europei sono impegnate in azioni congiunte nel mondo. Certamente la difesa dei confini nazionali non viene trascurata e per lo più viene attuata attraverso un'opera intensa di intelligence e quindi di prevenzione. E anche questa attività ha quasi sempre una caratteristica sovranazionale nel senso che vi è un frenetico scambio di informazioni con le Forze Armate di paesi diversi. La Giornata delle Forze Armate diventa quindi un ricevimento dove non c'è una scaletta ufficiale, ma diventa un modo per stare insieme

e condividere un momento di incontro e convivialità. E infatti oltre alla compagnia i rappresentanti delle delegazioni straniere apprezzano non poco l'immane buffet a base della cucina mediterranea, di cui il nostro Paese è senza dubbio la punta di diamante per tradizione, qualità e capacità creativa. A nome di tutto il personale dell'Addettanza Italiana, il C.A. Dario Giacomini ha ringraziato l'Ambasciatore Economides per aver dato l'ospitalità a questa importante ricorrenza.

Wine Party per Italo Bocchino

al Gran caffè Londra 21- Novembre 2011

Locale pieno al Gran Caffè di fronte a Harrods il 21 Novembre a Londra per l'arrivo dell'On. Italo Bocchino, vice-presidente di Futuro e Libertà nonché figura pubblica molto nota sia per le sue esternazioni spesso infiammatorie, sia per altre attività extra-politiche. L'On. Bocchino, in visita di lavoro a Londra per partecipare a una riunione della NATO, era accompagnato dall'On. Aldo Di Biagio, già responsabile esteri per il PdL ed adesso anch'egli nel partito del Presidente della Camera On. Gianfranco Fini, e da Vincenzo Zaccarini, esponente di FeL ed organizzatore della serata.

Davanti a un centinaio di persone a cui è stato offerto da bere e saporiti stuzzichini da mangiare (un vero e proprio "Wine Party"), hanno parlato insieme ai due onorevoli, Vincenzo Zaccarini, Vincenzo Nicosia e Luigi Billé, anch'essi particolarmente attivi nel lanciare FeL in Gran Bretagna. Nicosia ha spronato gli astanti a rilanciare un'offerta di centro-destra fra i numerosi immigrati italiani. Billé si è espresso accuratamente riguardo alcuni problemi di certa parte della comunità italiana locale e ha ricordato l'On. Mirko Tremaglia. L'On. Di Biagio ha ringraziato i presenti promettendo di continuare il suo impegno per gli Italiani all'estero. Zaccarini per conto suo ha espresso la sua fiducia per un futuro più radio del presente, e infine è arrivato il momento di ascoltare l'On. Bocchino.

Davvero impressionante a questo proposito la sua capacità di parlare a braccio per diversi minuti, mantenendo un ritmo sempre elevato e privo di esitazione, accompagnato da una molto espressiva mimica del



Luigi Bile
On Aldo Di Biagio
Vincenzo Zaccarini
On Italo Bocchino
Vincenzo Nicosia

corpo.

La lunga esperienza sia di comiche di interventi televisivi era molto evidente. L'intervento dell'On. Bocchino (che ha voluto Zaccarini accanto a sé per tutto il tempo) è stato incentrato sulla contrapposizione fra la difficile situazione italiana del momento e le straordinarie capacità dell'italianità, sia riguardo la prodigiosa produzione artistica e non solo nel Bel Paese, anche riguardo la miriade di attività di successo svolta da tanti Italiani all'estero. A questi è stato chiesto di sentirsi Ambasciatori, per dare l'esempio nel senso di aiutare ognuno a risollevarne la dignità collettiva dopo le recenti débâcle, e di partecipare più attivamente alle elezioni, per le quali vota solo il 10%.

L'esaltazione dell'Italia come "Paese ricco" ha suscitato una certa reazione, con una Signora nel pubblico pronta ad accusare l'On. Bocchino di essere un emulo dell'ex-Presidente del Consiglio On. Silvio Berlusconi, un momento abbastanza imbarazzante per la Signora molto più che per l'On. Bocchino. Menzionati temi classici come dare spazio a giovani e donne, e tagliare i costi della politica, il discorso si è poi concluso con l'esortazione a che l'Italia si risollevi nonostante il futuro prossimo abbastanza difficile.

Al termine i presenti hanno avuto la possibilità di scambiare opinioni a tu per tu con entrambi gli onorevoli.

Maurizio Morabito

PINI FRANCO LLP

Studio internazionale legale
Solicitor and Avvocati
personal and business lawyers
specialists in English and Italian legal matters

22-24 Ely Place, London EC1N 6TE
Tel: +44 (0)20 7566 3140 - Fax: +44 7566 3144
website: www.pinifranco.com - e-mail: info@pinifranco.com

enotria
world wine

4-8 Chandos Park Estate
London NW10 6NF
Tel: 020 8961 4411 Fax: 020 8961 8773
www.enotria.co.uk

SALEMIERIA ITALIANA
THE GAZZANO'S
ESPRESSO BAR
167-169 FARRINGTON ROAD LONDON EC1R 3AL
TEL: 020 7837 1586
VAT No: 810 3599 43

Re Panettone

per celebrare il dolce natalizio italiano per eccellenza

L'Istituto Italiano di Cultura ha ospitato un evento che ha fatto accorrere gli amanti del panettone, il dolce che si trova su tutte le tavole degli italiani in tutto il mondo durante le feste natalizie. "Re Panettone" è una manifestazione nata nel 2008 e che nell'ultimo week end di novembre si svolge a Milano dove più di 40 produttori di panettone arrivano da tutta Italia per esporre i loro prodotti e migliaia di visitatori accorrono per conoscere pasticcerie artigianali e gusti nuovi.

Davanti ad un numerosissimo pubblico, questa serata "gustosa" ha avuto inizio con un discorso di benvenuto da parte del direttore dell'Istituto Carlo Presenti e poi un'introduzione della signora Sabrina Dallagiovanna, Presidente dell'Associazione Amici del Panettone ed uno degli sponsor della serata che ha fornito la farina del Molino Dallagiovanna per le ricette cucinate durante la serata. Il Molino Dellagiovanna ha un dipartimento specializzato in farine per panettoni.

In seguito il dottor Stanislao Porzio, autore del libro "Panettone: la storia, leggende e segreti di una stella di Natale", ha raccontato le origini del pa-

nettone che non è come tutti conoscono un errore occorso nelle cucine sforzesche e riparato dal panettiere Toni che mise in un impasto canditi e uvette sultanine.

Dopo questa introduzione, il Maestro Pasticcere Achille Zoia ha preparato, davanti agli ospiti l'impasto per i baba' che sono stati fatti cuocere poi nelle cucine dell'Istituto. La conferenza e' andata avanti con il giornalista gastronomico Paolo Marchi il quale si e' addentrato nei "miti metropolitani" del panettone, consigliando poi al pubblico intervenuto il miglior vino da accompagnare a questo dolce tradizionale italiano. Niente costosi champagne francesi, il miglior abbinamento è un dolce moscato.

Sempre in tema di dolcezza, il pasticciere Achille Zoia ha deliziato il pubblico offrendo un dolce cucinato in Istituto, un facsimile del panettone, in forma e contenuto, ma non per la lievitazione. Il panettone lievitato per tre giorni, mentre avendo avuto solo un giorno a disposizione, il dolce offerto, con uvetta e glassa zuccherina è stato solo un assaggio gradito, soprattutto per la sua

fragranza, appena tolto dal forno. Infine un video filmato presso la pasticceria Zoia ha mostrato le varie fasi di preparazione del panettone. Il pubblico ha potuto fare domande agli esperti e prima di spostarsi in un'altra sala per ammirare le produzioni dei quattro pasticceri ospiti, hanno potuto assaggiare i baba' al rhum appena sfornati.

Un tavolo imbandito con diversi tipi di panettoni è stato approntato e gli ospiti hanno potuto quindi assaggiare le delizie della Galup portate dalla signora Regina Ferrua, nipote del fondatore di questa ditta piemontese che dal 1922 è stata presente con i suoi prodotti sulle tavole natalizie, ricevendo anche il titolo di "Fornitore della Casa Reale" nel 1937.

Altra ditta presente è stata la Vergani Srl che ha mandato come rappresentante la quarta generazione della famiglia nella persona di Andrea Raineri che orgogliosamente ha mostrato la sua produzione nel suo stand approntato nelle sale superiori in Istituto, esponendo confezioni regalo ed offrendo agli ospiti un assag-

gio della produzione familiare.

Un'altra storia di tradizioni familiari per la Flamigni Srl che si è fatta un nome nel campo pasticciere fin dal 1930 e che nel corso di tre generazioni ha perfezionato la sua ricetta portando nuovi sapori ai suoi prodotti. Molto gustoso il panettone con un impasto al vino che regala un profumo insolito e festivo.

Ultimo ma solo per anzianità "I Dolci di Giotto" della Pasticceria del Carcere di Padova. Questa cooperativa che opera all'interno del carcere di massima sicurezza nella città veneta ha istruito e impiegato i detenuti i quali un giorno, scontata la loro pena potranno avere un'opportunità di lavoro, vista anche la domanda sempre più crescente per questi mestieri artigianali che stanno sparando.

L'esposizione di antiche scatole per il trasporto di panettone, le bellissime confezioni regalo esposte dai quattro produttori e l'assaggio generoso di cui gli ospiti sono stati i riceventi, hanno fatto di questo evento una festa del gusto ed un'anticipazione al Natale nella veste del dolce più famoso del mondo: Il Panettone. Cristina Polizzi



Happy Birthday to the British-Italian Society



Charles Chassiron e Lidia Pontecorvo

The British-Italian Society celebrated its 70th birthday on November 30 and raised funds for its event programme in a beautiful art space in Chelsea, the new London gallery of the Tomasso Brothers, specialists in baroque Italian sculpture. Over 100 members and guests (who included Ministro Stefano Pontecorvo, deputy head of mission at the Italian Embassy, and his wife) attended the event, and enjoyed a jazz concert given by the Italian saxophonist Tommaso Starace and his Quartet, followed by an excellent Italian dinner of risotto

and penne held among the spottlit sculptures and washed down with Sicilian wine. After a birthday cake was cut, there was a raffle of prizes donated by generous sponsors. BIS Chairman Charles de Chassiron (a former British diplomat who served in the British missions both in Rome and Milan) recalled the interesting origins of the Society in 1941, when some leading British cultural figures came together to found the Friends of Free Italy, which later merged with the Movimento per l'Italia Libera to form the Society. More details of this

history can be found on the BIS website www.british-italian.org The BIS has thrived ever since in its mission to help make the culture and history of Italy better known in the UK. It now has 600 members, both British and Italian, and it runs a monthly programme of varied events, symbolising the warm 'special relationship' between the two countries. It marked the 150th anniversary of Italian Unification earlier this year with a reception held in cooperation with other Anglo-Italian groups in the House of Commons.



Johnny e Dino Tomasso e Charles Chassiron

Festa dei Lucani a Epsom

Sabato 22 Ottobre nel salone della parrocchia di St. Joseph in Epsom

L'Associazione dei Lucani, guidata dal cav. Vincenzo Auletta ha organizzato, sabato 22 Ottobre, una serata danzante nel salone della Chiesa di St. Joseph in Epsom. All'evento hanno partecipato oltre 200 persone, provenienti da Epsom, Croydon, Sutton, Woking, Walton e Kingston. Come sempre si unisce l'utile al dilettevole: una buona cucina, una musica brillante, un pò di senso ludico e tanta voglia di stare insieme. Ovviamente tutto questo si rende possibile per lo sforzo notevole e la grande dedizione degli organizzatori. E' tradizione poi che questi eventi sfocino in gesti di solidarietà' per cause che meritano sostegno. E infatti tutto il ricavato della serata e' andato per tre distinte e apprezzate attività. In primo luogo è stata aiutata la testata SM PhotoNews La Notizia, il giornale diretto da Salvatore Mancuso che, con grande sforzo del direttore cerca di informare la comunità italiana su quanto accade. Una menzione meritata per la nostra testata visto

che l'impegno profuso è notevole sia in termini di risorse umane che economiche. Salvatore Mancuso ringraziando gli organizzatori e tutti i presenti ha detto che questi incoraggiamenti concreti sono una forza incredibile per continuare in un'opera che è tutt'altro che facile e redditizia. Inoltre il direttore ha ricordato come la testata abbia a cuore le comunità che vivono fuori Londra in particolare quelle che vivono nella contea del Surrey. La seconda solidarietà è andata ad un istituto che si occupa di malati di Alzheimer, quella malattia degenerativa delle cellule del cervello che porta progressivamente la persona ad uno stato vegetativo. Proprio perché rende la persona indifesa da tutto, tale malattia esige una solidarietà' notevole da parte delle famiglie e delle istituzioni. Infine la terza solidarietà è andata ad una gloriosa istituzione britannica: cioè la St. John's Ambulance. Si tratta di una organizzazione di soccorso, che vive delle donazioni e del

volontariato. I membri del Comitato dell'Associazione Lucani hanno voluto comperare la bandiera della St. John's Ambulance della sezione di Sutton, di cui è presidente il cav. Vincenzo Auletta. La bandiera è stata presentata e benedetta a Sutton domenica 27 Novembre scorso. Il gesto è stato molto apprezzato dalle autorità inglesi che hanno avuto parole di stima verso la comunità italiana. Questo a dimostrazione che le comunità italiane specialmente quelle che vivono nei centri periferici si sanno integrare con la vita delle istituzioni locali. La serata è stata un successo dove oltre ad una buona cena i partecipanti hanno potuto usufruire di ottima musica italiana per qualche ballo. Tutto questo per la gioia degli organizzatori che hanno visto la loro dedizione premiata e di chi ha partecipato che ha visto ben spesi i soldi del biglietto di ingresso.

Sophie M.



Importers & Distributors
Of Wines & Provisions



Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

Carnevale House, 107 Blundell Street
London, N7 9BN
Tel: 020 7607 8777
Fax: 020 7607 8774

www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

Poplar Street, Moldgreen
Huddersfield, HD5 9AY
Tel: 01484 514 117
Fax: 01484 432 861



Fort Art Sake

Rubrica d'arte a cura di Nadia Spita
nadia@artcaffelondon.com

Desperate Artwives

A tutte quelle donne che quando la sera dicono 'Vado a letto significa andare in cucina a preparare la colazione per il giorno dopo, sistemare vestiti e gli zaini per la scuola, dare il mangiare al gatto, rimboccare le coperte, preparare la lettera alla maestra, lasciare i soldi per il lattaio, ritirare i panni e soprattutto dare un ultimo sguardo a quel loro angolo di arte che è stato messo da parte per la vita di tutti i giorni, segnalo una bellissima iniziativa tutta al femminile: Desperate Artwives.

Desperate Artwives è un'idea nata da una mamma/artista Italiana con sede in Inghilterra Amy Dignam che ha deciso di non lasciare più da parte l'arte ma di creare con l'aiuto di altre wonderwomen-mamme-donne-artiste un gruppo unito per supportare la propria creatività e non abbandonarla sotto documenti da firmare.

Unica regola da seguire per partecipare: Il lavoro deve essere stato creato interamente a casa, fra i lavoretti, la famiglia e le bollette.

Installazioni, video, fotografia pittura scultura sono i benvenuti in un progetto che vede le donne sempre più convinte che c'è spazio per portare avanti i propri sogni anche se accompagnati ovviamente dai soliti salti mortali degni di un trapezista.

Per maggiori informazioni: info@desperateartwives.com

Chi ha paura dell'arte contemporanea?

Quante volte avrete esclamato, durante la visita a una mostra di arte contemporanea (magari obbligati), "Non ci voleva un genio a fare questo"; sono certa anche che davanti ad un quadro del '600 a nessuno salterebbe in mente di dichiarare il "Non mi piace", non potendolo motivare con il famoso "Lo potevo fare anch'io".

Molte persone non capiscono l'arte contemporanea, non la condividono. Benissimo, ma sono sicura in una loro reazione, anche un sorriso, se camminando in un parco si fossero imbattuti in un cartello con scritto "Cerco piccione grigio, non ha segni di riconoscimento, non risponde a nessun nome"; idea assolutamente fattibile da tanti, ma realizzato solo da un artista svedese.

Commentatelo pure.

Il libero arbitrio nell'arte contemporanea è un grande dono ma non prendiamocela con quello che non capiamo, il nostro essere troppo impegnati a sopravvivere nel mondo non dovrebbe essere un debellante per non avere tempo per un momento di riflessione, perchè è quello che l'arte contemporanea vuole: far riflettere anche con i suoi "ma come si aspetta di ritrovare un piccione?".

Rassicuro sul fatto che l'arte contemporanea sia difficile anche agli addetti ai lavori; È successo, infatti, in Germania che una responsabile delle pulizie non abbia riconosciuto l'opera d'arte come tale e abbia pulito una costosissima macchia di calcare/gesso, in una bacinella, per un danno irreparabile al museo di circa 850mila euro. Mi viene in mente anche la scena del film di Alberto Sordi e Anna Longhi che visitano la biennale di Venezia. Lei, stanca e spossata da una visita interminabile, si siede sotto una pianta aspettando un marituzzo quando dei collezionisti la scambiano per parte dell'opera e, commentando la bellezza di quella composizione, motivano le scelte dell'artista nell'uso di pianta-donna-sedia offrendo un'ingente somma per un'eventuale vendita. Scena assolutamente probabile, un pò come quando in un museo si osserva per svariati minuti anche l'estintore, in caso non fosse, per quella mostra, usato solo in caso di incendio.

Questi sono solo pochi esempi di come l'arte contemporanea possa a volte risultare di difficile comprensione, perché richiede più attenzione del solito e quindi più fatica, facendoci sentire inadeguati. Non è proprio come guardare un Leonardo da Vinci, direste, ma solo perché non si ha idea di che simbologia ci sia dietro ogni suo lavoro; basta vedere quant'è straordinario e perfetto e così facile da ammirare, non c'è niente da capire è tutto lì. Sicuri?

Una mostra contemporanea non da risposte, ma ci fa domande, il limite tra l'opera d'arte comunicazione e marketing è veramente sottile, basta non opporsi alle prime difficoltà. Quello che non capiamo non è pericoloso, richiede solo più tempo.

Consiglio allora, per la prossima volta che andrete a vedere una mostra di arte contemporanea (costretti o no), non abbiate paura di confessare i dubbi o piaceri nel vedere un'opera. Non siete voi lontani da questa realtà, quell'opera che state osservando è uno studio, un'idea, anche provocatoria, una forma di comunicazione che l'artista cerca in voi e che, anche se non direttamente, vi stimolerà e inciderà nelle vostre azioni e pensieri, come quando anche solo per un momento, in quel parco, cercherete quel famoso piccione grigio.

Il tempo breve

Antonio Caprarica in conversazione con Marco Niada autore del libro



Antonio Caprarica e Marco Niada

La presentazione dell'ultimo libro di Marco Niada <Il tempo breve>, già giunto alla sua seconda edizione si è svolta il 5 dicembre all'Istituto Italiano di Cultura con una conversazione tra lo scrittore e Antonio Caprarica, giornalista e direttore della Sede Rai a Londra, ed ha affrontato il difficile problema della relazione tra l'uomo e il tempo.

Scritto dopo un periodo di silenzio e di riflessione passato dall'autore tra le mura di un monastero benedettino, questo saggio nasce da una profonda necessità: ricreare un rapporto equilibrato col tempo.

Dopo anni di intenso lavoro come giornalista al Sole24 Ore, Marco Niada racconta il suo stordimento di fronte ad un'accelerazione dell'informazione e del tempo che toglie all'uomo il senso della propria identità, allontanandolo dai suoi punti di

riferimento. In questa frenesia di impegni e di scadenze "confondiamo ciò che è urgente con ciò che è importante", sostiene lo scrittore. La velocità delle informazioni diventa suicida: "l'informazione divora se stessa", aggiunge.

La causa principale è da ricercare nell'evoluzione degli strumenti della finanza, dove le notizie diventano denaro e la velocità di reazione ha superato le capacità umane. Ormai esistono sistemi elettronici che permettono di reagire 'finanziariamente' alle notizie quasi in tempo reale senza bisogno dell'intervento del trader. Ma lo scrittore accusa anche le nuove tecnologie e in particolare l'introduzione del cellulare diventato uno strumento di massa onnipotente in quanto permette di restare connessi sempre ed ovunque.

Il saggio di Niada parte da molto

lontano per ripercorrere la storia dell'evoluzione del tempo, della sua frammentazione sempre maggiore ad opera dell'uomo: dalle misurazioni degli antichi, fino all'invenzione dell'orologio meccanico e poi di quello da polso. Ma è la relazione tra l'uomo e il tempo che interessa maggiormente Niada. "Prima il tempo era circolare, adesso è diventato lineare", afferma. E l'accelerazione, viene da aggiungere, esponenziale. La velocità del tempo è diventata direttamente proporzionale al progresso e quindi un elemento fondamentale della competitività moderna. "Gli uomini di successo dormono solo poche ore per notte. Fino al momento in cui devono ricorrere a droghe e a tranquillanti per andare avanti." Diventa la malattia dei nostri tempi. Anche la crisi economica attuale è frutto di questa anomalia. Niada la definisce infatti "un'indigestione di futuro" in quanto ha dato luogo ad un debito pubblico spropositato che ricadrà sulle prossime generazioni. La visione pessimistica di Niada infine si apre a una speranza: che questa crisi imponga a tutti una pausa di riflessione per rivalutare le nostre priorità e riequilibrare il nostro rapporto con il tempo. Una nuova concezione di progresso quindi non più solo legata a canoni economici ma anche alla qualità della vita e alla solidarietà.

Mostra di Fotografia "Italiani a Londra: Ieri e Oggi"

all'Istituto Italiano di Cultura 14 - 16 ottobre 2011



Uberto Vanni d'Archirafi, Sarah Eti Castellani, Sen Raffaele Fantetti, Veronica Gasparini, Carlo Presenti

E' stata inaugurata venerdì 14 ottobre presso l'Istituto Italiano di Cultura a Londra la mostra fotografica "Italiani a Londra: ieri e oggi", organizzata dal Consolato Generale d'Italia a Londra con Italians of London per celebrare il 150mo anniversario dell'Unità d'Italia.

La mostra documentava, attraverso un percorso fotografico tratto dagli archivi del Camden Local Studies and Archives Centre, Holborn Library e dai materiali del Mazzini-Ga-

ribaldi Club, la storia dell'immigrazione italiana a Londra negli ultimi due secoli. Attraverso il linguaggio della fotografia, la mostra ha mirato a creare un ponte tra il passato e il presente della comunità italiana a Londra e a promuovere in modo così ancor più significativo i legami di appartenenza all'Italia e alle sue tradizioni culturali, che dal 1861 ad oggi hanno rappresentato e continuano a rappresentare un elemento caratterizzante del nostro straordi-

nario Paese.

Durante la mostra sono state proiettate le immagini del documentario "Italiani nel mondo: la storia", realizzato dal Museo Nazionale Emigrazione Italiana (MEI) in collaborazione con Cinecittà Luce e Rai Teche. Una video creazione di un giovane artista italiano residente a Londra, Alessandro Grespan, ha aperto la parte relativa all'immigrazione contemporanea a Londra.

Nell'occasione, è stato premiato il vincitore del concorso fotografico amatoriale indetto da Italians of London, con il patrocinio del Consolato a Londra, dal titolo "Londra: italiani, ritratti contemporanei". Alla vincitrice Veronica Gasparini, selezionata da una giuria presieduta dall'Ambasciatore d'Italia a Londra, S.E. Alain Maria Economides, e da personalità quali Antonio Caprarica, il fotografo e curatore Duncan Caratacus Clark e il fotografo Donato Paolo Mancini, è andata un biglietto Alitalia di andata e ritorno per l'Italia. I tredici migliori scatti stati esibiti durante la mostra e sono stati oggetto di un calendario patrocinato dal Consolato a Londra, presentato durante la mostra

&

Belluzzo & Associati
studio internazionale legale tributario
tax & legal advisors

38 Craven Street, London WC2N 3NG
Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661
london@belluzzo.net
www.belluzzo.net

CVZ
Casa Vinicola Zonin

Luigi Bolzon
Sales Manager
mobile 0796 1150424
luigi.bolzon@zonin.co.uk

Zonin UK Ltd
18 The Green
Richmond-upon-Thames
Surrey, TW9 1PX
Tel: 020 8940 4943
Fax: 020 8940 6895
www.zonin.co.uk

TIRAMISÙ
Italian Patisserie

ANY ITALIAN PATISSERIE
AVAILABLE ON ORDER

290 High Street
Sutton, Surrey SM1 1PQ
Tel: 07403 448 892
e-mail: silvana_2007@hotmail.it

ITALIAN PIZZA CONNECTION

FREE LOCAL DELIVERY

Bayswater: 0207 229 3536
94 Bishop's Bridge Rd, Bayswater W2 5AA
Fulham: 0207 385 3911
2 Rainville Road, London W6 9HJ

Breakfast con Alberto Fontana

Busines Club Italia Londra 15 Novembre 2011



Paolo Filò della Torre, Walter Zanrè, Domenic Pini, Giovanni Sanfelice, Alberto Fontana, Sidney Celia Ross e Stefano Pinto

Alberto Fontana, presidente del gruppo Salov SPA che produce il marchio Filippo Berio, parla al pubblico del Business Club Italia di Londra del mercato dell'olio d'oliva.

Esponente della quarta generazione di eredi, Fontana racconta di un'etichetta che domina negli Stati Uniti ed in Inghilterra.

L'inizio del rapporto di lavoro proprio con quest'ultima, un mercato da 36 milioni di sterline per la Berio, data al 1982, anno in cui il business dell'olio di oliva - limitato e molto etnico - era ancora nella sua infancy.

"Negli ultimi 25 anni - e consideriamo che 30 anni fa l'olio d'oliva era venduto, ancora e solamente, nelle farmacie -

tale mercato si è evoluto in modo considerevole" - dice Fontana - "Sia grazie al cambiamento delle abitudini alimentari, ad esempio l'aumento dell'uso dei grassi vegetali rispetto a quelli animali, sia grazie alla crescita dei prodotti d'importazione.

Per affrontare lo sviluppo di questo mercato che possiede ancora ampio spazio di crescita, 10 anni fa abbiamo fondato una filiale nostra qui in UK, ed oggi abbiamo una distribuzione capillare in tutto il paese".

Walter Zanrè, managing director della Berio UK:

"Nel mercato inglese c'è una concentrazione della grande distribuzione relativamente facile da gestire a livello di

logistica ma, tra i grandi, Tesco, Asda Sainsbury, c'è una sfida quotidiana a livello di potere contrattuale.

10 anni fa quindi, quando ancora esisteva il vecchio modello distributore-importatore ormai superato dalla necessità di un contatto diretto, abbiamo intrapreso questo passaggio verso una struttura nostra, assumendoci la responsabilità finanziaria del business in UK.

In tale modo, sono state liberate risorse reinvestite nel marchio e nello sviluppo del lavoro. Oggi la struttura, molto snella, copre tutto il mercato ed abbiamo una piattaforma che ci permette di lanciare nuove iniziative".

Secondo Fontana, l'apporto dei vari governi del bel paese al processo d'internazionalizzazione delle aziende italiane - e non solo quelle del food - è stato molto modesto.

"Forse è mancata una centralità di visione, una efficace programmazione al lavoro, una reale coesione tra le parti coinvolte".

Un sistema deficitario quindi, rispetto a quello di altri paesi europei come Germania, Francia e Spagna, in cui il supporto dei rispettivi governi è stato pratico, efficiente e misurabile.

A tale carenza politica, le aziende che si

battono nei mercati internazionali suppliscono con le caratteristiche intrinseche del made in Italy: creatività, qualità e tradizione.

"Se mi domandassero quale sia il processo specifico che porta un'azienda all'internazionalizzazione, non saprei che dire perché una regola unica non esiste.

La nostra azienda nasce alla fine dell'800 con una vocazione ai mercati internazionali, ma è il periodo storico a creare le condizioni. In quegli anni difatti, inizia il forte processo migratorio dall'Italia in diversi continenti, e quell'esodo genera un mercato di 'bisogno' di prodotti italiani primari all'estero - pasta olio, formaggi - che si traduce con un aumento delle esportazioni".

La Salov è l'unica azienda olearia ancora italiana al 100% - marchi storici come Bertolli e Carapelli sono stati acquisiti dal gruppo spagnolo Deoleo - esporta in tutti e cinque i continenti ed ha una produzione annua di circa 130 milioni di litri.

Questo in un mercato mondiale in cui la richiesta d'olio extravergine d'oliva aumenta sia quantitativamente che qualitativamente, ma in cui l'immagine d'eccellenza rimane quella del prodotto italiano.

"Noi importiamo olio da altri paesi del mediterraneo - la produzione interna non è difatti sufficiente a garantirne gli alti livelli richiesti - ma sono il blend, la tecnica, la cultura a distinguere l'olio

italiano ed a conferirgli quelle caratteristiche di grande qualità".

L'olio d'oliva ha valori nutrizionali che ne accentuano la superiorità rispetto ad altri grassi.

Le sue peculiari caratteristiche organolettiche, che ne fanno un condimento molto apprezzabile al palato, sono legate alla presenza di fenoli.

Tali molecole possiedono potenti proprietà antiossidanti - sia in vivo che in vitro - associate ad una minore incidenza di alcuni tipi di tumore nonché di cardiopatie coronariche.

Alcuni anni fa, una ricerca pubblicata sul settimanale scientifico Nature (Nature, 2005. n.d.r.) ha mostrato che un composto presente nell'olio d'oliva, l'oleocanthal - a cui si deve quel retrogusto lievemente amaro e pungente - possiede non solamente proprietà anti-ossidanti ma anche proprietà anti-infiammatorie simili a quelle della classe farmacologia degli NSAIDs (Non-Steroidal Anti-Inflammatory Drugs) Aspirine, Ibuprofen etc. per intenderci.

Gli effetti benefici osservati nella dieta mediterranea quindi, che la rendono vincente su altre culture gastronomiche, sono basati anche sull'attività biologica di una spremuta di olive.

Anna Maria Sanna

¹ Beauchamp G K. et al. (2005). Phytochemistry: ibuprofen-like activity in extra-virgin olive oil. Nature, 437: 45 - 46

Seminario in onore dell'Italian Multinational SME's

Il giorno 11 novembre la Camera di Commercio e dell'Industria Italiana per l'Inghilterra ha organizzato presso la prestigiosa sede della Church House, a due passi da Westminster, il Seminario SME's al quale hanno partecipato rappresentanti di alcune delle realtà imprenditoriali e finanziarie italiane di maggior rilievo tra cui: Ettore Nicoletto - Santa Margherita Spa, Michele Bauli - Bauli Spa, Annamaria Moretto - Laica Spa, Riccardo Lodigiani - Reply Spa Luigi Belluzzo - Belluzzo & Associati, Stefano Carcasio - Banca d'Italia, Fabrizio Marchetti - Banco Popolare

Gli interventi hanno ricostruito i relativi percorsi di nascita e crescita delle singole Aziende sottolineando la serietà delle stesse e gli obiettivi futuri spesso di respiro internazionale.

A seguire troviamo riassunti i primi interventi che raccontano le storie che stanno dietro due grandi aziende dove trova spazio anche un filo di commozone:

Il Dott. E. Nicoletto inizia presentando (in un ottimo inglese parlato) la Santa Margherita Spa raccontando gli oltre ottant'anni di storia enologica ed oltre due secoli di presenza imprenditoriale.

Santa Margherita nasce nel 1935 per volontà del conte Gaetano Marzotto che, allora, guidava l'omonimo gruppo tessile vicentino avviato agli inizi dell'800 dal nonno Luigi. Una volontà ben precisa: riuscire a creare un polo agricolo innovativo che rompesse con gli schemi tradizionali dell'epoca e che rappresentasse un fattore di modernità e sviluppo. Dagli otto figli del Conte, suo nipote, che ne porta il nome, figlio del primo-

genito Vittorio Emanuele, presiede oggi la Santa Margherita e sostiene: "Santa Margherita non è una realtà chiusa. Non lo è mai stata. Il mondo è, per noi, da sempre qualcosa di più di un "semplice" mercato". Da questa considerazione sono nate, nel tempo, diverse iniziative che hanno sostenuto, e sostengono tuttora, progetti importanti in Italia come all'estero ed il fatto di trovarci oggi nella città di Londra è un chiara dimostrazione!".

Il Dott. M. Bauli racconta invece (anch'esso in un ottimo inglese) la storia della sua Azienda, la Bauli Spa che vede nel 1937, Ruggero Bauli tornare in Italia (dopo anni e successi come pasticciere in Argentina) ed aprire un laboratorio e negozio nella sua città: Verona.

Grazie alla sua esperienza, il suo impegno ed al ritmo di 5000 paste al giorno, divenne il primo pasticciere della città.

Fu dopo il secondo conflitto mondiale che Ruggero Bauli iniziò a produrre il dolce tradizionale veronese: il Pandoro. Fu l'intuizione vincente. Così, prima da artigiano e dal 1953 in un laboratorio di 500 metri quadri, iniziò con una ventina di operai, la produzione a regime.

Gli anni '60 portarono all'azienda un forte sviluppo come del resto a tutta l'Italia. Fu l'innovazione l'arma giusta, fu grazie all'utilizzo di nuove tecniche produttive unite al sapore della tradizione, che l'azienda Bauli si impose definitivamente sul territorio nazionale. E dagli anni '70, ad affiancare Ruggero nella sua impresa, entrarono i figli: Alberto, Carlo e Adriano. Le loro specializzazioni scolastiche e un pizzico di intraprendenza fecero di Bauli un'azienda dinamica e

moderna, senza perdere di vista quei valori dettati fin dagli anni '20 dal padre. Passione, qualità di prodotto e qualità di servizio, tutto questo è Bauli.

Oggi Bauli fattura qualcosa come oltre 400 milioni l'anno solo in Italia. Per il mercato estero si sta guardando intorno e se oggi Michele Bauli è a Londra a presentare la sua azienda ... pensiamo che presto lo troveremo anche in territorio inglese.

A seguire la Dott.ssa Annamaria Moretto ha presentato la sua azienda, ormai di livello internazionale presente in Inghilterra anche nei punti vendita Boots www.laica.com, e lo stesso gli ospiti che a seguire hanno preso parola: Riccardo Lodigiani - Reply Spa, Luigi Belluzzo - Belluzzo & Associati, Stefano Carcasio - Banca d'Italia, Fabrizio Marchetti - Banco Popolare

e che raccontano anni di presenza in Inghilterra dove il sostegno alle aziende italiane interessate a questo paese è andato nel tempo crescendo e che, nonostante il periodo di forte crisi che il Bel Paese sta vivendo, continuano a voler affacciarsi per innescare nuovi meccanismi di business.



smi di business.

Periodo di crisi sottolineato anche dal Presidente della Camera di Commercio Italiana in Inghilterra, Mr Leonardo Simonelli, il quale però, a fine conferenza e prima dell'inizio del gala dinner organizzato dalla Camera, rimane ottimista sottolineando:

"Over the past 150 years there have often been difficult periods, yet these have always been overcome with a sense of unity and the help of other nations.

At the seminar, we heard reasons to be optimistic. We can rely on the excellence of our multinational SME's and also upon the passion and diligence of the

majority of our citizens. Most Italians love their work and are committed to their professional objectives. When they go abroad they are generally successful in business and they integrate well, remaining attached to their origins. They try to be an efficient interface for economic and cultural cooperation. In the UK we are fortunate to have found a very hospitable environment".

Come ultimo intervento troviamo il Dott. Giovanni Mantovani - Verona Fiere il quale chiude la serata auspicando maggiori sinergie tra Verona Fiere e l'Inghilterra.

Francesco Fanelli

Ferrarelle, Italy's N°1 sparkling water

Is an effervescent natural product, reinforced with natural gas coming from the depths of the earth of an uncontaminated area extinct volcano.

Ferrarelle is rich in minerals: calcium: important for strong bones and teeth, Bicarbonate: Helps to facilitate digestion, Silica: Essential to retard the aging processes of tissues, Potassium: Helps to reinforce the muscular system

In 2011 continues the partnership with **UNICEF Italia** to bring drinking water to people in Chad.

Italy's N°1 Sparkling Water



Sorrento, Napoli e le sue isole celebrate al Mandarin Hotel di Londra



Ermano Mennella, Gareth Davis, Manuela Barzan, Clemente Maria del Gaudio e Marco Colombo,

In occasione del World Travel Market ai Docklands, la Camera di Commercio di Napoli, tramite la sua Azienda speciale per il Turismo COM-TUR, ha presentato l'offerta ricettiva della città e delle sue Isole

(Capri, Ischia e Procida). La serata di gala si è tenuta il 3 Novembre scorso al Mandarin Hotel Hyde Park accogliendo gli ospiti con un aperitivo italiano in una comoda hall dell'albergo. Numerosa la partecipazione di professionisti della comunicazione e dell'informazione, tra gli altri il Food Editor del The Guardian e la BBC TV Food Executives, così come di imprenditori testimonial dell'eccellenza italiana in UK come il celebre Antonio Carluccio o l'eccellente Giuseppe Mascoli sublimatore della pizza napoletana a Franco Manca. La direttrice del COM-TUR Manuela Barzan ha fatto gli onori di casa durante la conferenza stampa presentando, in collaborazione con

il giornalista londinese Marco Colombo e il producer di Travel Channel Gareth Davis, la quarta edizione del Festival Isole di Napoli: un mare di meraviglie. Considerato che la primavera è il periodo migliore per visitare le isole e apprezzarne le delicatezze gastronomiche e i prodotti dell'artigianato, dal 21 al 27 maggio 2012 i più rinomati ristoratori isolani proporranno Menus in concert, frutto della creatività degli chef locali per onorare canzoni napoletane e interpreti celebri. In concomitanza anche lo show musicale Aria di Napoli per celebrare le canzoni create all'ombra del Vesuvio e interpretate negli anni da Pavarotti, Caruso e Bocelli. Il prossimo anno si terrà alla Terra

Murata di Procida il 24 maggio e al Castello Aragonese di Ischia due giorni dopo. Prima di accomodarsi per la cena, come ulteriore incentivo alla promozione dell'area che include anche la Costa di Sorrento, il consigliere COM-TUR Clemente Maria del Gaudio ha estratto tre vacanze esclusive, un soggiorno per sei notti e due persone in esclusivi alberghi di Napoli e dell'isole partenopee. Al termine della serata il sodisfatto pubblico di addetti ai lavori si è congedato ricevendo una goodie bag dove al materiale informativo è stata aggiunta l'immane bottiglia di Limoncello e una confezione della celebra pasta di Gragnano.

WORLD TRAVEL MARKET 2011

Dal 7 al 10 novembre la fiera internazionale di turismo al ExCel, nella zona dei Docklands



Il World Travel Market (WTM) all'ExCel resta il più importante appuntamento fieristico per il comparto turistico mondiale. Un evento internazionale che ogni anno presenta tutte le novità in materia di turismo, dai servizi di incoming, outgoing, all'accoglienza e ospitalità, ai servizi innovativi di management delle destinazioni turistiche.

Già Domenica 6 novembre presso il Jumeirah-Carlton Tower Hotel in Knightsbridge si è tenuto il tradizionale briefing per gli operatori italiani con la consegna dei badge ai co-espositori e la relazione sul mercato turistico britannico ed irlandese, a cura della Delegazione di Londra. Poi il via ufficiale nel Palazzo delle esposizioni dell'ExCel con la visita dell'Ambasciatore Economides

nello spazio riservato agli espositori italiani. Lo stand Italia EM1800 ha coperto 850mq ed ha ospitato 13 Regioni e la Provincia Autonoma di Trento 14 spazi personalizzati, oltre a Roma Capitale e la Camera di Commercio di Salerno. L'Ambasciatore Economides si è soffermato in tutti gli stands complimentandosi con i rappresentanti delle Regioni e con i promotori turistici delle diverse compagnie. Come ogni anno poi l'Enit-Agenzia di Londra ha organizzato per conto delle Regioni e Enti Italiani una serie di conferenze stampa. Molto interessante è stata quella organizzata dalla Regione Campania presso la Gibson Hall (13 Bishopsgate London EC2N 3BA) a cui ha fatto seguito una serata di gala a base di prodotti tipici campani. Le

altre conferenze stampa hanno visto come protagonisti Roma Capitale, il 9 Novembre presso lo stand Italia e presentata dal Consigliere Delegato del Sindaco di Roma Antonio Gazzellone. Folta anche la conferenza della Regione Puglia dove fra l'altro sono stati presentati l'ingresso di Monte Sant'Angelo, incantevole cittadina del Gargano, nella World Heritage List dell'Unesco e le novità dei portali web viaggiareinpuglia.it e pugliaevents.it. Hanno tenuto inoltre le loro conferenze stampa la Regione Marche, la Regione Sicilia e la Camera di Commercio di Ragusa. La Regione Toscana che non era inclusa nello spazio Enit ha tenuto la propria conferenza stampa nel nuovo stand della Regione Toscana dove sono state presentate le ultime novità sull'offerta turistica da tutto il territorio. È stata anche



Conferenza Stampa Regione Campania

l'occasione per presentare la quarta edizione del Bto-Buy Tourism Online in programma a Firenze, alla stazione Leopolda, l'1 e il 2 dicembre prossimi. Firenze e la Toscana hanno avuto un grande risalto in questa kermesse londinese: infatti durante la conferenza stampa di apertura, la chairman del Wtm, Fiona Jeffery, ha presentato un importante evento internazionale che si terrà proprio nel capoluogo toscano, dal 18 al 20 maggio 2012, in Fortezza da Basso: "Art e Tourism", la prima fiera internazionale dedicata al turismo culturale. Un evento, unico al mondo, che farà convergere a Firenze

un'offerta turistica sempre più adatta alle nuove esigenze del mercato, pacchetti complessi sotto il brand di ogni regione. I tempi sono cambiati, il turismo è cambiato e le Regioni devono investire risorse umane ed economiche per essere capofila di questa nuova era. E l'interesse dei mercati esteri per alcune regioni italiane, soprattutto di paesi emergenti come Cina, India, Brasile e Russia, sono un chiaro segnale della strada da seguire.

Il WTM 2011 nonostante la crisi mondiale è stato un successo. Secondo gli organizzatori della Fiera i dati parlano chiaro: circa 48.000 presenze,



L'Ambasciatore Alain Giorgio Maria Economides visita la fiera



Conferenza Stampa Provincia di Ragusa



Conferenza Stampa Regione Sicilia



Conferenza Stampa Regione Puglia



Buffet della Regione Marche



Conferenza Stampa Città di Roma

il meglio dell'offerta culturale nazionale e internazionale e gli operatori turistici. Al di là di tutto il WTM 2011 ha dato un messaggio molto chiaro: di rendita non si vive. Sfruttando le nuove tecnologie, bisogna creare

tra professionisti dell'industria turistica, giornalisti internazionali, ministri ed esponenti di Governo. Nel 2010, si calcola che il WTM abbia generato un giro di affari di £ 1.425.000.000.



iGreen
Idyllic Green Solutions

Gero Sicilia

Head Office: 116 Kings Cross Road, London WC1X 9DS
T: 0207 278 5197 M: 07921 815465
E: gero@idyllicgreen.com
www.idyllicgreen.com

da Scalzo
— Fidejuro Fizzaro —

2 Eccleston Place
London SW1W 9NE
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com
(Entrance in Elizabeth Street near Victoria Coach Station)

FRATELLI
F
DELICATESSEN

Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB
Tell: 020 8549 8021
www.fratellidelicatessen.co.uk

Dinner and Dance della Parmigiani Valceno 2011

Sabato 19 Novembre alla Bishop Douglass School di Finchley

Non era il Marriott Hotel, dove abitualmente si ritrovava l'associazione Parmigiani Valceno per il Dinner and Dance, ma ci assomigliava avendo addobbato la sala di palloncini azzurri, gialli, neri, rossi e verdi. Si era nella grande sala della Bishop Douglass School in Finchley. Ospite d'onore Il Console Generale di Londra Uberto Vanni D'Archirafi unitamente alla consorte e ad altri entusiasti, 250 fra soci, simpatizzanti e sostenitori. Dal palco facevano mostra i premi della ricca lotteria, dove spiccavano televisori giganti. Da anni l'Associazione Parmigiani Valceno e' impegnata a sostenere economicamente lo svolgimento dell'OGI Olimpiadi della Gioventu' Italiana che si terranno a giugno



del 2012, poco prima dell'apertura delle Olimpiadi (vere) che vedranno Londra sul palcoscenico del mondo. Le OGI si svolgono ogni due anni e riuniscono giovani italiani di tutte le eta'. L'evento e' organizzato da

un gruppo di genitori entusiasti e da altre persone che vedono nello sport un modo per tenere insieme i giovani. Le OGI sono cominciate nel 1980 e dunque quella del prossimo anno sara' la sedicesima edizione

(svolgendosi ogni due anni). Le OGI si svolgono al nord di Londra, precisamente al Barnet Copthall Stadium e il motto e' quello di sempre: "Partecipare, impegnarsi a fondo per vincere e comunque divertirsi e fare amicizia con altri giovani". Il cav. Adriano Morini, presidente dell'Associazione Parmigiani Valceno, nonche' fresco presidente delle OGI mentre ringrazia i membri del Comitato della Parmigiani e quelli delle OGI, lancia allo stesso tempo un messaggio alla comunita' perche' aiuti in maniera fattiva questa iniziativa da cui i giovani possono trarre un beneficio educativo e sportivo. Inoltre il presidente ringrazia vivamente la Mazzini-Garibaldi Foundation per il generoso contributo economico concesso per le OGI. Il Cav. Morini conferma la presidenza onoraria delle OGI al Console Generale Uberto Vanni D'Archirafi e gli presenta una cornice contenente le me-

daglia della 15ma edizione. Il Console Generale promette che sara' esposta nella nuova sede (quando questo avverra'!!!!) del Consolato Generale d'Italia in Londra. In risposta all'omaggio ricevuto il Console Generale D'Archirafi si complimenta vivamente con gli organizzatori della manifestazione e incoraggia tutti a investire sui giovani perche' essi sono il nostro futuro. Questi giovani sono il futuro perche' da un lato sono perfettamente integrati nella societa' britannica e dall'altro respirano la identita' profondamente culturale legata all'Italia. Il Console Generale si e' poi impegnato da qui a Giugno a promuovere questa manifestazione. La serata a Bishop Douglass e' continuata poi con tanta musica dettata dall' Italian Trio e la estrazione della ricca lotteria. Prossimo appuntamento 2, 3 e 4 giugno a Barnet Copthall Stadium per OGI 2012 - www.ogi-olympics.co.uk

UN ANNIVERSARIO DI TUTTI I COLORI

Domenica 27 novembre. I missionari scalabriniani di Londra hanno celebrato il loro 124.mo anniversario di nascita: lo hanno fatto in maniera originale com'era da aspettarselo, viva e multicolore. Fu, infatti, più di un secolo fa che Mons.Scalabrini inviava i primi suoi due missionari nelle Americhe, per assistere spiritualmente un'enorme massa di italiani emigranti. Per questi la vita veramente diventava un'avventura, a volte, una tragedia. Il loro destino era la terra e la lingua degli altri. La loro provvidenza, però, furono dei sacerdoti, grandi pionieri del nostro carisma: i missionari scalabriniani. Abbiamo celebrato queste origini eroiche insieme a tre differenti comunita' di migranti: italiani, portoghesi e filippini, abituati a frequentare il

nostro Centro Scalabrini, che ognuno sente come casa propria. Ormai questo è un segno dei tempi: una multiculturalità dinamica che invade il mondo, specialmente quello inglese. Una cattolicità riscoperta di una Chiesa che vive la comunione e l'unità nella originalità di culture e storie di emigrazione differenti. Presiede la celebrazione del mattino l'arcivescovo della diocesi, Peter Smith, ed è la prima volta che ci visita. Ne resta subito "sbalordito e impressionato" come confessa "per una wonderful atmosfera e un lavoro pastorale enorme, importante, strategico." Le sue parole diventano per noi incoraggiamento e augurio. La comunita' italiana, infatti, si è ormai affezionata alla portoghese e ambedue alla filippina. Era bello, allora,

vedere sulla bocca di tutti cantare "Sa 'yo lamang ang puso ko," un canto tagalog, mentre i filippini ripetere con entusiasmo ritornelli italiani o portoghesi. P.Francesco Buttazzo dirigeva il tutto con una maestria tutta sua. Amare la cultura dell'altro è l'arte segreta di colui che emigra ed è, in fondo, un modo originale di unire la terra. Terminata la messa solenne, nel grande salone attendevano impazienti tutte le specialità del mondo. Era mezzogiorno, l'ora giusta di cominciare, quando l'arcivescovo benediceva una tavolata di delizie, che ormai tutti avevano già mangiato... con gli occhi! L'arrivo improvviso, poi, di un gruppo folklorico portoghese e uno filippino dava ritmo ed eleganza all'insieme. Gli italiani, invece



P. Renato Zilio, P. Pietro Celotto, Archbishop Peter Smith, Fr. Philip Glandfield, P. Jake Dicto e P. Francesco Buttazzo

- ormai ben avanti nell'età come pionieri da cinquant'anni in terra inglese - danzavano con la speranza che le gambe li reggessero fino alla fine. Ma anche questo miracolo fece parte della festa. Sorridevano dall'alto un grande uomo e una grande intuizione: Gio-

vanni Battista Scalabrini. E questa era quella di amare i migranti, di imparare a camminare con loro, ma soprattutto guardarli camminare assieme... come qui da noi, a Londra. Un centenario così, allora, sarà sempre un giovane e profetico birthday. Renato Zilio

"Tuscany and Umbria: a collection of the Poetry of Place"



Proseguendo le celebrazioni a Londra per il 150° anniversario dell'Unita' d'Italia. L'Ambasciatore d'Italia a Londra, Alain Giorgio Maria Economides il 15 novembre 2011, ha ospitato nelle sale della Residenza di Grosvenor Square il lancio del volume "Tuscany and Umbria", antologia di poesie scelte da Gaia Servadio, scrittrice italiana a Londra, protagonista della scena culturale in Italia e nel Regno Unito. La raccolta, appena pubblicata dalla casa editrice ELand nella collana "Poetry of Place", accompagna i let-

tori in un viaggio poetico e sentimentale attraverso Toscana e Umbria, regioni che nell'immaginario britannico restituiscono - nei paesaggi, nel retaggio culturale, nelle tradizioni e nella lingua - tutto il fascino inimitabile dell'Italia. Presenti numerosi esponenti del mondo della cultura, della stampa e della societa' britannica, l'autrice ha evocato atmosfere toscane ed umbre grazie ai versi immortali di quanti (da Dante a Byron, da Milton a D'Annunzio) hanno trovato ispirazione in quelle terre.

Il 28 Novembre 2011 il Seminario economico ad alto livello presso l'Ambasciata d'Italia a Londra

Opportunità di Investimento e Cooperazione in Italia e Scozia



Console Generale a Edimburgo Mauro Carfagnini Leonardo Simonelli, Ambasciatore Elain Giorgio Maria Economides e Antonio J. Manca Graziadei

L'Ambasciatore d'Italia a Londra, Alain Giorgio Maria Economides, ha aperto lo scorso 28 Novembre i lavori del seminario economico ad alto livello dal titolo: "Italia - Scozia, nuove opportunita' di investimento e cooperazione". Il seminario, ospitato nelle sale della Residenza di Grosvenor Square, ha costituito l'occasione per il lancio di un nuovo sito web (www.scotalinvest.com), grazie al quale sono "in rete" tutti gli esperti legali e consulenti nei comparti che offrono le piu' interessanti opportunita' di investimento e cooperazione, come quelli

degli appalti pubblici; dell'immobiliare (residenziale, commerciale e agricolo); delle energie rinnovabili. Secondo appuntamento dopo quello tenutosi in Scozia la primavera scorsa, il seminario ha permesso anche di discutere gli strumenti normativi disponibili per i potenziali investitori, imprimendo rinnovato impulso alla

reciproca collaborazione economica tra Italia e Scozia. Al termine dei lavori e' stato offerto un ricevimento alla presenza di numerosi professionisti ed esponenti del mondo economico scozzese ed italiano e del "Sistema Italia" (ICE, Camera di Commercio).

fiandaca
Wine Importer and Wholesaler

Allie Fiandaca Limited
4 Westpoint Trading Estate
Alliance Road
London W2 0RA
Tel: +44 (0)20 8752 1222
Fax: +44 (0)20 8752 1218

office@fiandaca.co.uk
www.fiandaca.co.uk

alivini
Importers & Distributors of Wines and Provisions

GIANNI SEGATTA
Director

Alivini Company Limited
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

TRUST MEAT

WHOLESALE OF FRESH MEAT, POULTRY AND GAME

55 Blundell, LONDON N7 9BN
Tel: 020 7607 8104/5/6/7 - Fax: 020 7609 6284
email@trustmeat.co.uk - www.trustmeat.co.uk

Key for Two: Una chiave per due

Commedia in due atti andata in scena dal 15 al 19 Ottobre a Londra

Ideata da Mariano Bonetto e diretta da Dug Duncan, il gruppo teatrale Instabile di Londra ha portato in scena la commedia riadattata in italiano del testo Key For Two degli autori J. Chapman e D. Freeman.

Enrichetta (Harriet), una donna divorziata che vive in un elegante appartamento a Brighton, si trova ad avere problemi finanziari. Per risolvere la sua situazione decide di intrattenere rapporti intimi, in diversi giorni della settimana, con due uomini sposati (Alec e Gordon) e di farsi mantenere dai due amanti. Per evitare di dover dare spiegazioni Enrichetta si diverte a raccontare aneddoti sulla sua "mamma" che nasconde l'identità di un amante all'altro e viceversa.

La vicenda si complica quando entra in scena l'amica d'infanzia di Enrichetta, Anna, in visita dalla Nuova Zelanda per farsi consolare dall'amica riguardo ai suoi problemi coniugali con Richard, il marito ubriaccone. In concomitanza con il suo arrivo inizia a rompersi l'equilibrio che



Enrichetta stava fino ad allora riuscendo a mantenere a furia di bugie. Gordon scivola e si rompe una gamba rimanendo immobilizzato a casa di Enrichetta proprio quando Alec sta per arrivare nell'appartamento per il suo "turno" settimanale di visita all'amante. Ciò provoca il tanto temuto incontro tra i due rivali, creando scene di ilarità fragorosa. Da qui si parte con un crescendo di equivoci e di menzogne secon-

do un meccanismo tipico fin dalle origini del genere comico, il quale esordisce con l'arrivo delle due mogli venute a riprendersi i loro mariti "itineranti". La confusione farsesca, il miscuglio di identità incomprese, la velocità dell'azione approdano inesorabilmente allo scioglimento della vicenda nel migliore dei modi, con il tanto atteso happyend.

La trama avvincente e scoppiettante ha rapito il pubblico riunito nel picco-

lo teatro, trascinandolo dalle risate a scena aperta ai sogghigni a denti stretti di chi si riconosce in alcuni dei personaggi. Le tre repliche hanno avuto un successo di nicchia per tutti quegli italiani residenti a Londra, nostalgici di un ritorno agli accenti natii. La curiosità ha portato anche qualche inglese cultore del palcoscenico teatrale ad assistere alla realizzazione della commedia, che si è dimostrata un successo tutte e tre le sere. Dimostrazione evidente lo sguardo del pubblico: all'entrata lo sguardo stanco di chi è reduce da una giornata lavorativa ai ritmi serrati della capitale britannica, e all'uscita occhi carichi di un sorriso divertito e soddisfatto, di chi ha passato una serata piacevole che gli ha permesso di scrollarsi di dosso lo stress accumulato nelle ore precedenti. Alla conclusione di ogni replica ha seguito l'estrazione dei biglietti della lotteria, con premi rigorosamente italiani: da prodotti tipici come vino, pasta e Baci Perugina, fino alle magliette con autografi (tra cui una maglietta di EMERGENCY firmata dal cantante Luciano Ligabue). La commedia ha assorbito gli spettatori nei suoi labirinti amorosi che, dopo un

crescendo di bugie, incomprensioni e battibecchi ha approdato al già accennato finale districante; accompagnato da un sospiro di sollievo di chi risolve tutto senza bisogno che la verità sia svelata, lasciando in bocca contemporaneamente quell'amarezza nascosta dell'irrisolto. Atmosfera familiare, risate ammiccanti, riferimenti interessanti, tutti gli ingredienti insomma per uno spettacolo riuscito. Ospitati dal teatro della London Oratory School, che ha offerto lo spazio per la scenografia ben studiata, curata nel dettaglio, pensata in maniera pratica così da poter svolgere la sua parte nell'esprimere la dinamicità richiesta dal testo.

Tutto il ricavato della vendita dei biglietti, 12£ cadauno, è andato interamente a sostegno delle attività di EMERGENCY UK per il centro pediatrico chirurgico del Bangui, e all'associazione CHARM (Children of Chechnya Aid Relief) a sostegno del progetto di creazione di una struttura ospedaliera ai confini con la Cecenia. Tra gli spettatori anche Antonio Caprarica, giornalista e scrittore, attualmente direttore della sede RAI a Londra.

Matilde Casaglia

BLOOM all'Istituto Italiano di Cultura di Londra

È il titolo della mostra di Carolina Melis che espone all'ICI dal 24 Novembre al 15 Dicembre 2011



Carolina Melis

L'Istituto Italiano di Cultura di Londra ha accolto dal 24 Novembre al 15 Dicembre i lavori dell'artista, graphic designer, Carolina Melis. Essi si distinguono per la loro inconfondibile capacità di combinare rigore grafico, creatività e immaginazione.

A contribuire al suo stile unico e ricercato sono stati proprio gli studi in coreografia che l'hanno dotata di una consapevolezza decisiva dell'uso dello spazio che ha trasferito poi nella sua opera multidiscipli-

nare. Infatti, oltre a essersi misurata con l'audiovisivo, producendo video musicali per artisti contemporanei quali Václav Dělaj, Four Tet, Metronomy e cortometraggi per MTV, BBC3, Sony PSP e Prada, la Melis è anche un'illustratrice di fama internazionale.

La mostra il cui titolo è "BLOOM" celebra, con una collezione d'illustrazioni, animazioni e produzioni tessili, gli antichi mestieri e paesaggi della terra natale dell'artista, la Sardegna spiega Luigi Crisponi, Assessore al Turismo e all'Artigianato della Regione Sardegna, che precisa: "L'arte locale è vero e proprio patrimonio artistico dell'isola, intrisa di secoli di storia, dall'Impero Bizantino a quello Aragonese".

"L'Istituto Italiano di Cultura di Londra è entusiasta nel sostenere questa mostra" aggiunge Carlo Presenti, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura, "perché l'opera di Carolina è la dimostrazione lampante di come la Sardegna si affaccia verso la modernità, rimanendo tuttavia saldamente al suo patrimonio culturale".

La Mostra 'Il Sole delle Mie Radici' Espone a Londra

Dal 18 ottobre al 6 novembre, l'artista pietrasantese Rinaldo Bigi presenta a Londra, presso l'Istituto Italiano di Cultura (ICI), la mostra "Il sole delle mie radici". La mostra, curata da Rossana Pittelli dell'ICI, è promossa in collaborazione con Imago Art Gallery, per la quale i lavori di Bigi sono sotto esclusiva internazionale dal 2007, e realizzata con il sostegno della Fondazione Henraux che, per la prima volta, opera fuori dal contesto locale.

Sin dal 1970 Bigi si è imposto all'attenzione del pubblico e della critica internazionale per il vigore delle sue sculture e pitture, due forme espressive trattate da sempre in maniera parallela. Artista singolare per le sue opere colorate, armoniche e piene di vita, è considerato da Rossana Pittelli uno dei pochi "capace di far riaffiorare con ironia e sottile umorismo tutti quegli aspetti gioiosi ma spesso dimenticati del periodo fanciullesco latente in ciascuno di noi". Un artista nelle cui opere "ha il potere di portare in superficie i germogli di un'anima felice dove i sogni, le illusioni, i timori e il dolore stesso della vita sono



Rossana Pittelli, Rinaldo Bigi, Carlo Presenti e Paolo Carli

i bagliori di un sole interiore capace di fugare ogni paura".

Il titolo della mostra rivela l'attaccamento dell'artista alla sua terra, l'Italia e il Mediterraneo, narrata sia nelle opere pittoriche che in quelle scultoree. Si tratta di un dualismo interdipendente ed inseparabile attraverso il quale l'artista più che raccontare dà indizi narrativi.

La critica Gabriella Belli spiega: "scultura e pittura partecipano con uguale diritto, come due facce della stessa medaglia, alla narrazione emotiva ed estetica del suo creativo sperimentare". Elemento caratterizzante dell'opera di Bigi, laddove "le sculture si collocano in una dimensione diurna, giocosa e ludica, la pittura gravita nella dimensione notturna del sogno; personaggi, animali o elementi astratti sono frutto di una visione onirica dove anche l'ironia lascia una sua impronta". La vitalità dei soggetti è esaltata dall'uso del colore, strumento che fa da collante tra le due discipline.

Nato e cresciuto nel marmo ("da piccolo mi sembrava latte ghiacciato"),

del quale impara presto i segreti della tecnica, col tempo sviluppa una forte passione per il metafisico e surreale mondo dei sogni. "La scultura non è mai completamente personale -afferma Bigi- a volte si tratta di un lavoro di équipe. La pittura, invece, è diretta; si gioca nell'illusione del quadro".

Figura ricorrente nell'opera di Bigi è quella del "leone", di cui l'artista stesso ne racconta il curioso aneddoto: "nonostante sia nato sotto il segno del Leone, non si tratta di narcisismo. È una figura legata alla mia infanzia, a quando nel 1952, all'età di dieci anni, andai a Roma con mio padre. Ricordo mi persi per le strade di Roma dietro la sfilata di un circo per seguire un leone sonnolento (non ne avevo mai visto uno dal vivo) rinchiuso in una gabbia. Il nome del leone era Gorky (stesso nome di un pittore a me molto caro)". Quel "Gorky" che aveva incantato l'artista quando era ancora bambino e che a più di mezzo secolo continua ad ispirarne i sogni

Francesca Pardo

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

Nolita
www.nolitarestaurant.co.uk
info@nolitarestaurant.co.uk

IL FORNAIO
HOT QUALITY BAKERY
5 Barratts Green Road
London NW10 7AE
Tel: 020 8961 1172

www.wilfornaio.co.uk

GOLD MEDAL
"Exceptional liquor"
Chicago 2006

1907
Punch Abruzzo
EVANGELISTA
Italy

Mythic!

www.evangelistaliquori.com
info@evangelistaliquori.com

Max Mara Art Prize for Women 2011 a Laure Prouvost



Iwoana Blazwick
Laure Prouvost
Luigi Maramotti

Nella Residenza dell'Ambasciata Italiana di Grosvenor Square, martedì 22 di Novembre - in occasione di un ricevimento offerto da SE l'Ambasciatore d'Italia a Londra, Alain Giorgio Maria Economides, a personalità di rilievo internazionale del mondo dell'arte contemporanea, curatori, galleristi ed esponenti della stampa - è stata annunciata l'artista vincitrice per il 2011 del Max Mara Art Prize for Women. Si tratta di Laure Prouvost. La giuria del IV Max Mara Art Prize for Women e' stata

presieduta da Iwona Blazwick i cui membri erano Lisa Milroy, artista; Muriel Salem, collezionista; Amanda Wilkinson, gallerista; and Gilda Williams, critico e saggista. Laure Prouvost si è formata al Central Saint Martins in 2002 e ha preso parte al Lux Artist Associate Programme. I suoi lavori riguardano film, recite e impianti. Essa ha fatto parte di gruppi di spettacolo come ICA, Serpentine e BFI Galleries al Tate Britain. Ha ricevuto il premio East International nel 2009 e Flamin-

Commission nel 2011. Il premio costituisce il frutto della collaborazione della Max Mara, marchio d'eccellenza del Made in Italy, con la Whitechapel Gallery, struttura protagonista della scena culturale ed artistica londinese, ed è inteso a sottolineare il prezioso contributo femminile, sia in termini estetici che intellettuali, all'arte contemporanea.

Grazie al premio, assegnato ogni anno, la vincitrice Laure Prouvost ha la possibilità di sviluppare il proprio itinerario artistico attraverso un periodo di residenza presso istituzioni culturali con sede in Italia e di esporre poi la produzione artistica scaturita dalla loro esperienza sia in Gran Bretagna (alla Whitechapel Gallery) che in Italia, presso la Collezione Maramotti di Reggio Emilia. Laure Prouvost passerà sei mesi dividendosi tra un ambiente urbano e rurale. La prima parte si svolgerà presso la British School di Roma mentre la seconda parte presso la Fondazione Pistoletto di Biella, fondata dal grande artista Michelangelo Pistoletto.

La nuova collezione di gioielli di Lucia Odescalchi

Presentata Giovedì 1 Dicembre nella sede dell'Ambasciata Italiana di Londra

La nuova collezione di gioielleria disegnata da Lucia Odescalchi è stata al centro del grande ricevimento offerto l'1 di Dicembre dall'Ambasciatore d'Italia a Londra, Alain Giorgio Maria Economides, in onore della Principessa romana, da più di dieci anni impegnata nel design di gioielli dalle forme originali e inconfondibili. Dalle antiche volte dello show room di Palazzo Odescalchi in Piazza Santi Apostoli a Roma, le nuove creazioni sono state esposte nei saloni della Residenza di Grosvenor Square, e la loro luce riflessa dagli antichi specchi della sala da ballo. Di ispirazione fortemente contemporanea, i pezzi rinnovano la grande tradizione artistica ed artigianale dei maestri italiani, rinomati in tutto il mondo quali esempi dell'eccellenza nazionale.

Ad ammirare la collezione, numerosissimi esponenti della società britannica e rappresentanti del mondo della moda, della cultura e della stampa.



Principessa Lucia Odescalchi

FILMING IN ITALY SUCCESSFUL FILMS IN A SUCCESSFUL INCENTIVE FRAMEWORK

Italian Fiscal Benefits currently available



Celi Zullo durante l'introduzione

L'8 dicembre 2011 si è svolto presso il Soho Hotel di Londra un seminario sui benefici del Tax Credit a favore delle case di produzioni straniere che girano in Italia. L'iniziativa è stata organizzata dall'ufficio ICE di Londra in collaborazione con ANICA (Associazione Nazionale delle Industrie Cinematografiche Audiovisive e Multimediali).

Il saluto di benvenuto è stato dato dal direttore dell'ufficio ICE di Londra Fortunato Celi Zullo, che ha sottolineato come la nuova normativa italiana rende ancora più attraente il nostro Paese alle produzioni britanniche, che già riconoscono la grande professionalità delle nostre maestranze, la bellezza e l'unicità delle locations e delle nostre strutture, prima tra tutte Cinecittà Studios.

La presentazione, ad un' audience di circa 100 operatori del settore, della normativa è stata condotta da un nutrito panel di relatori attraverso l'analisi del case study del film "Nero Fiddled" di Woody Allen, girato di recente a Roma.

I relatori sono stati: Mario La Torre, professore all'università di Roma "La Sapienza", Gian Marco Committeri, consulente di Cineconsulting Group Srl, Barbara Bettelli, avvocato Belaw Law Firm, Sheila Fraser Milne, produttore esecutivo European Film Bond, Shani Hinton, avvocato e David Nichols, produttore esecutivo Cineroma Srl.

La tavola rotonda ha affrontato, inoltre, il tema delle co-produzioni, in special modo si è discusso su come utilizzare ed ottimizzare gli incentivi fiscali in co-produzioni Italo-Britanniche. L'esperta Isabel Davis del British Film Institute è intervenuta su questo argomento.

Il seminario è stato moderato da Mike Goodridge, giornalista inglese della rivista Screen International.

Nel corso della presentazione è stata sottolineata l'unicità della nostra normativa, che attraverso il sistema degli incentivi fiscali di fatto alimenta un cash-flow per finanziare la produzione. Tale unicità ha molto interessato gli operatori britannici che con numerosi interventi hanno chiesto maggiori informazioni sulla normativa.

Il mercato dell'industria dell'audiovisivo britannica è particolarmente interessante, sviluppando un giro di affari di oltre 3,2 miliardi di sterline, che la colloca al terzo posto al mondo dopo USA e Giappone. Il totale degli investimenti in produzioni è stato di 1,15 miliardi di sterline, 119 il numero di film girati.



... per continuare a curarsi italiano

42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com

Direzione: Dr. Luigi Omiccioli

...since 1990

MAXIMUM CAR CARE LTD ACCIDENT & MECHANICAL REPAIR SPECIALIST

M.O.T
AIR CON.
SERVICING
RECOVERY
RESPRAYS



DIAGNOSTICS
WELDING
LOW BAKE OVEN
MECHANICAL
REPAIRS

ACCIDENT CLAIMS MANAGEMENT

Leeborn House, 859 Coronation Rd. Park Royal, London NW10 7QE
Tel: 020 8965 6565 - 020 8838 4555 - Fax: 020 8963 0682
www.max-online.co.uk - maxcarcare@btconnect.com



TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli

The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square

Buckingham Palace Road

London SW1W 9SH

Ph 020 7630 8100

info@tuscanycorner.eu

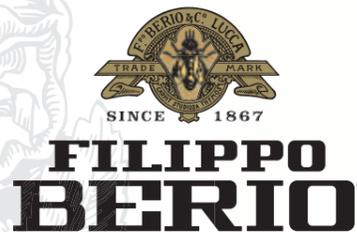


ITALIAN HAMPERS



Get your
10% off with this
voucher

La Passione per l'Olio



FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoerio.co.uk



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
info@sr-hypnotherapy.com

Smettere di fumare

Smettere di fumare non è facile. Per il fumatore medio possono esserci svariati motivi per continuare a fumare, tra questi una situazione difficile al lavoro, tra le mura di casa, l'ansia di esami universitari o scarsa auto-stima. Sentir dire che il fumo fa male quasi non se ne può più!

Mi è capitato spesso di sentire i fumatori dire che fumare è un vizio indispensabile per rimanere calmi e riuscire a fare il punto della situazione anche in momenti difficili. Ed ho anche conosciuto persone che portando l'ennesima sigaretta alla bocca dicevano, per l'ennesima volta, che quella sarebbe stata l'ultima.

A volte la volontà di smettere può non bastare, anche se è fondamentale. Siamo esseri umani e qualche volta ci serve una mano per fare delle cose così importanti come smettere di fumare.

Uno studio condotto dall'Università dell'Iowa (USA) ha dimostrato che l'ipnosi è il metodo più efficace per smettere di fumare, lasciandosi dietro tutte le tecniche di fai-da-te, cerotti e gomme alla nicotina e quant'altro.

Questi sono i benefici per un ex-fumatore:

Benefici fisici:

- Migliora la circolazione sanguigna soprattutto nelle mani e nei piedi
- Diminuiscono le probabilità di infarto e di cancro
- I polmoni si liberano da muco e catrame e diventano più efficienti
- Migliora la respirazione
- Aumentano i livelli di energia vitale
- Migliorano il senso del gusto e dell'olfatto
- Aumenta il campo visivo del 15/20%
- Si rinforza il sistema immunitario

Benefici economici:

- Si può risparmiare in media £2400 all'anno per un fumatore di 20 sigarette al giorno
- Minori probabilità di spese per medicinali e cure mediche

Benefici psicologici:

- Aumento dell'auto-stima
- Senso di libertà da un oggetto/comportamento che regolava la tua vita
- Meno sensi di colpa
- Senso di benessere genuino

L'insoddisfazione e il desiderio di realizzarsi

Negli ultimi mesi sono venute da me persone molto giovani che lamentavano un senso di insoddisfazione e allo stesso tempo un gran desiderio di realizzazione.

La prima sessione con Maria (il cui vero nome non verrà citato per motivi di privacy), 28 anni, occhi lucidi nel raccontarmi la sua vita quotidiana e i suoi stati di ansia. La rabbia che provava verso se stessa per essersi ridotta in quello stato di debolezza che la rendeva così incapace di darsi "una mossa" nella vita.

Quando le chiesi quale fosse il suo obiettivo, rimase in silenzio per un attimo e poi mi rispose: "non ne ho la minima idea, so solo che vorrei fare tante cose".

Mi parlava delle sue paure e del terrore che aveva nel provare a pensare al suo futuro, uno schermo nero impenetrabile.

Un po' alla volta, proprio guardando in quello schermo nero, Maria è riuscita a svelarsi cose molto importanti che la tenevano bloccata in quello stato di insoddisfazione insopportabile e triste. Si diede degli obiettivi. All'ultima sessione, fu un piacere vederla arrivare col sorriso in viso e quella carica, di cui lei ne ignorava l'esistenza, per dirmi che finalmente era riuscita a "darsi una mossa" e che la sua vita stava per decollare adesso.

Maria è solo un esempio di come spesso ci si può sentire inappagati dalla nostra vita, perché ci sentiamo come se non avessimo raggiunto granché. Ancorati a situazioni che ormai non ci appartengono più e da cui sganciarsi può voler dire dover "far male" a qualcuno a noi caro, o "tradire" quegli ideali e quei sogni in cui abbiamo creduto da così tanto tempo.

Andare in crisi è cosa umana e, anche le crisi, hanno il loro valore. Non servono solo a dirci che qualcosa non va, ma a far emergere quell'altra parte di noi che vuole il cambiamento, che ci vuole soddisfatti e felici

XI Edizione del Premio Internazionale Padre Pio da Pietrelcina

A Casapulla (CE) il 23 Novembre 2011

Tra i premiati oltre a personalità delle istituzioni e dello spettacolo anche due Padri Scalabriniani, P. Giandomenico Ziliotto e P. Elio Alberti che operano tra le comunità italiane, portoghesi e brasiliane del Surrey e del Sussex



I Padri Giandomenico Ziliotto e P. Elio Alberti insieme con l'organizzatore del Premio dr. Gianni Mozzillo, signora Mozzillo e Enrico Froncillo

La XI Edizione del Premio Internazionale Padre Pio da Pietrelcina si è svolta a Casapulla, un piccolo centro alle porte di Caserta, nella bella chiesa dedicata all'evangelista San Luca. Questa è la quarta edizione che Tempio San Luca di Casapulla ospita questa manifestazione, che ha nel dr. Gianni Mozzillo il suo ispiratore e realizzatore finale. Fondamentale risulta l'apporto dei frati minori di San Giovanni Rotondo e di Pietrelcina, in particolare di P. Marciano Morra, direttore generale dei "Gruppi di preghiera".

Il premio è un invito, da offrire a tutti gli uomini di buona volontà che si sono prodigati per professionalità e spirito di iniziativa, a dare un po' di calore al prossimo. L'iniziativa si pone come un momento di incontro dove persone conosciute, alla stregua di quelle meno conosciute, portano le loro esperienze di vita. Il premio che viene loro consegnato, al di là dei meriti diventa una sorta di invito a continuare nella bella opera intrapresa e a far meglio fruttificare quei talenti per il bene comune. A ciascun premiato viene consegnato un busto in

bronzo e lega raffigurante il santo di Pietrelcina.

I premiati sono stati molti. Persone note e meno note, ma tutte animate da una sensibilità umana e religiosa di grande spessore. E, in fondo il vero premiato è il Signore che continua ad operare nelle persone grandi cose. Operai che lavorano nella vigna del Signore senza formalismi o etichette, mettendo a disposizione dei fratelli e delle sorelle i doni del Signore. "Nulla possiamo fare noi che non sia voluto da Dio, è Lui che fa, che ci guida, strumenti nelle sue mani" - ha rammentato Eugenio Bennato, il noto cantautore partenopeo che ha ricevuto il premio, la cui "musica divina", intrisa di fasciose sonorità mediterranee avranno compiaciuto il Cielo quanto le sue profonde espressioni di fede.

Allo stesso modo, il Signore ha profuso nel cuore di P. Giandomenico Ziliotto e P. Elio Alberti il carisma, proprio degli Scalabriniani, di prestare assistenza religiosa ai migranti italiani e portoghesi presenti nella diocesi di Arundel and Brighton, in Gran Bretagna ed ha voluto che la loro missione venisse degnata del

Premio P. Pio, loro consegnato dal Vescovo di Caserta S. E. Mons. Schettino, responsabile della Conferenza Episcopale Italiana per i Migrantes. Un premio da condividere con le comunità italiane di Woking, Worthing, Walton ed Hors-ham.

Il Signore ha elargito al sacerdote copto Padre Yussuf Francis una straordinaria capacità di amare le centinaia di bimbi dell'Orfanatrofio di King Mriout, della Diocesi di Alessandria d'Egitto.

Il Signore ha donato il talento dell'imprenditoria ad Aquilino Villano, che l'adopera non solo con singolare ingegno, ma anche con l'ansia cristiana di offrire una possibilità di sviluppo ad un'area svantaggiata come la sua Irpina ed insieme un'opportunità di lavoro a tanti giovani, a tante famiglie, diversamente costrette al triste calvario di un'emigrazione forzata.

Il Signore ha fornito di un'ugola d'oro artisti della levatura di Amedeo Minghi ed Eugenio Bennato, perché l'adope-rassero, così come fanno, per deliziare l'animo della gente ed insieme infonderle buoni sentimenti, sacri valori eterni.

Una disposizione d'animo che la Commissione, presieduta dal dott. Gianni Mozzillo, ha riscontrato anche in tutti gli altri premiati, tra cui la familiarissima attrice Laura Freddi, madrina del Premio, il noto giornalista televisivo Aldo Biscardi, conduttore del famoso "Processo" del Lunedì e l'Avv. Antonio Froncillo, giornalista, saggista, autore di pubblicazioni di diritto canonico, per anni direttore responsabile della rivista "Padre Pio e il mondo contemporaneo" Enrico Froncillo

Le comunità italiane del Surrey e del Sussex celebrano S. Padre Pio da Pietrelcina



Lo scorso 25 Settembre nella Chiesa di St. Dunstan's in Woking e di St. Mary of the Angels in Worthing le comunità italiane del Surrey e del Sussex hanno onorato il santo frate di Pietrelcina

Fra gli italiani del mondo intero occupa un posto di rilievo la figura di San Padre Pio da Pietrelcina, il frate che è stato santificato nel 2002 dal Beato Giovanni Paolo II. Non fanno eccezione le nostre comunità italiane sparse nel Surrey e nel Sussex. A Woking all'ingresso della sede della Missione Cattolica campeggia una statua di San Pio benedicente e all'interno nella cappellina se ne trova un'altra, di dimensioni minori che in

occasione della festa liturgica del santo viene portata nella chiesa di St. Dunstan's. Il Gruppo di san Padre Pio si è riunito qualche settimana prima per preparare la cerimonia religiosa. Per l'occasione ha presieduto la santa messa Don Salvatore Falzone, giovane sacerdote in visita ai parenti a Woking e originario di Musumeli. Nel corso della celebrazione si è dato ampio spazio alla processione offertoriale dove sono stati portati alcuni segni e simboli che sono stati fondamentali nella vita spirituale di san Padre Pio: il calice e la patena, l'uva e il pane, il crocifisso, il Rosario, la stola, il mazzo di fiori e la candela. Per ognuno

di questi simboli, un lettore ne commentava il significato che ciascuno ha avuto nella vita del frate. Questa processione offertoriale particolare ha aiutato i presenti non solo a ricordare i capisaldi della fede di San Pio, ma anche a far risuonare dentro ciascuno il senso profondo della esperienza sacramentale, in particolare nella celebrazione della Eucarestia e della confessione. Anche don Salvatore nel corso della omelia ha ricordato come la grazia di Dio lavori in ciascuno di noi e ci cambi senza fare violenza alla libertà personale, attraendoci invece con la forza invincibile del suo fascino. Nel corso della celebrazione è stato benedetto il pane che poi ciascuna famiglia ha portato a casa.

A Worthing, nella chiesa di St. Mary of the Angels, al pomeriggio di domenica 25 Settembre si sono ritrovate le comunità italiane del Sussex per rendere omaggio a San Pio: qui oltre alla messa è seguita la processione con la statua del santo nelle vie adiacenti alla chiesa. Tra canti e preghiere, le comunità italiane hanno dato una bella testimonianza di fede. Un ringraziamento va a tutti coloro che hanno organizzato le celebrazioni e a tutti i partecipanti.



FRIARWOOD

A unique collection of Bordeaux and boutique wines from Italy, Spain and around the World

Friarwood Ltd: 26 New Kings Road London SW6 4ST
Tel: 0207 736 26 28 - Fax: 0207 731 04 11
sales@friarwood.com - www.friarwood.com

For all enquires: ilario@friarwood.com



tel: 020 8944-8822
www.italianpasticceria.com
725 - 727 GARRATT LANE, LONDON SW17 0PD



34 Hans Crescent
Knightsbridge - London SW1X 0LZ
Tel: 020 7590 0905 - Fax 020 7183 0555
www.grancaffe.co.uk

A Short Trip Through Italian London Part 4

by Arturo Barone

Not too long ago I was present at a talk given in London by a well-known Rome correspondent of a London daily newspaper who had chosen to live in Rome for something like 20 years.

Surprisingly, he had little good to say about the Italians and especially the Romans. They are ill-disciplined (true), noisy (probably), enjoy dangerous double-parking of their cars (correct), are vulgar in speech, are neglectful of their antiquities (probably because we have too many...), their bureaucracy is antiquated and corrupt (also true), their legal system is decadent (not true) and they allow criminal societies (Mafia, Camorra 'Ndrangheta, Sacra Corona) to flourish unimpeded (quite untrue: big strides have been made against these criminal associations). Of course, being English, he didn't put it quite so crudely as I have: as is well known, the English are masters of the understatement (although at times it is difficult to resist the temptation to believe that that noun is synonymous with hypocrisy): but the points were made. One thing he didn't say, of course, probably because he didn't really believe it himself, was that Italian men pinch girls' bottoms. As I pointed out in my book *The Italian Achievement* (Renaissance Books, 2007) this is a misconception. There are some ill-mannered and vulgar Italian men

who may caress girls' bottoms but not pinch them; which is a homosexual gesture but be that as it may.

I must confess I felt rather sorry for him because instead of moaning, he should have left the country... Quite obviously, he found something in Italy, which he needed and that is exactly the point that I intend to make in these few lines: namely, that Italy has contributed more than any other country to the total happiness of human beings.

My first Italian contribution perhaps not to happiness as such but certainly to health is the use of olive oil in cooking. Have you ever asked yourself what exactly the English used for cooking until olive oil became fashionable? White lard, suet, lard, dripping, bacon fat, margarine: not very good for one's health we're told nowadays. And should you be tempted to think that it wasn't the Italians who taught the English how to use olive oil, but the French, you would certainly be wrong: the majority of the French use butter; olive oil is only used in Southern France...

But leaving aside the much too obvious cooking (let's also leave aside the obvious 'wine, women and song'), which I have already dealt with in a previous article, there are a number of other contributions to happiness which are often glossed over. For example: in 1028 Guido D'Arezzo invented the modern sys-

tem of notation on which all future musical developments up to this day have been based.

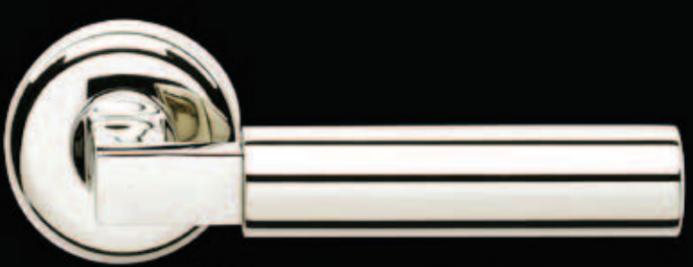
In 1607, Claudio Monteverdi created his work 'Orfeo', the foundation stone for all future operatic developments.

In 1698 Bartolomeo Cristofori created the piano. What would we do without it?

In 1700 Antonio Stradivario 'invented' the violin; what would we do without violins?

But I believe that the most fundamental contribution that the Italians have made to happiness is the result of their imagination and resourcefulness: namely, their insistence on style and artistic development. I often wonder how easy it must have been for wealthy foreigners (mainly English men on their 'grand tour') to appropriate works of art, paintings, sculpture, majolica. Some Italian collections were stripped. It is a mere consolation to observe that if all the works that were stolen or bought at a very low price from Italy were to be returned there, the majority of the world's museums would cease to exist!

One final thought. Indeed, just one word: espresso coffee, in all its variations, which no doubt you can find out if you go onto the internet and consult Wikipedia...



franchi®
 Locksmith & Key Cutting Service
 Architectural Ironmongery & Security Hardware
 Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
 Screws, Fixings & General Building Products
 Contract Architectural Ironmongery

Franchi plc
 Head Office & Sales
 278 Holloway Road
 London N7 6NE
 Tel. 020 7607 2200
 Fax. 020 7700 4050

also at
 144-146 Kentish Town Road
 London NW1 9QB
 Tel. 020 7267 3138
 Fax. 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
 London WC1X 8PX
 Tel. 020 7278 8628
 Fax. 020 7833 9049

Contracts Department
 Unit 3c 3-11 Imperial Road
 London SW6 2AG
 Tel. 020 7384 3339
 Fax. 020 7371 5094
 www.franchi.co.uk
 email: info@franchi.co.uk

 **0800 176 176**

Villainous Indulgence at Il Mascalzone

by Sophie Mancuso



Make your way down Putney High Street and, just before the bridge you'll come across Il Mascalzone - an Italian restaurant in the truest sense of the word. Unlike many places masquerading as Italian establishments, at this one all the waiters speak the lingo and, while there's a wide selection of pizza, you'll also find a host of other traditional dishes, such as veal scallops or gnocchi.

The interior is modern with clean lines and low lighting, but it also has a homely ambient, and touches of eccentricity added by features such as the wall mounted half Fiat 500. This makes it a great place to come for a big family meal. On entering, you see the obligatory wood fired

oven spouting pizza for the waiting tables. But just behind lies the stainless steel bar, which gives the place a very metro London feel. The eatery was opened in 2005 by Andrea Magi, Luciano Nisco and Ivan Solo, all originally Italian. Hence that sense of a marriage between traditional Italy and modern London.

I went there recently for a family occasion and we were lucky enough to be cosily seated in an alcove, the restaurant in full view. Eating out with eight is always a challenge, especially when you have four generations in tow (including a six week old baby). Staff were charmingly tolerant of our constant needs, including waiting for latecomers, adding chairs, and feeding the baby.

We didn't have to think too much about what to order. Bottles of prosecco almost magically appeared at the table and, noticing that it was a special occasion, the barman thought-

fully laced glasses with raspberries. Rather than asking for individual things, we simply ordered a few pizzas to start. Apart from the usual Fiorentina and Quattro Stagioni, the waiter brought us his personal choice, which turned out to be the best of all: Italian sausage, mozzarella and cherry tomatoes.

But the best was yet to come, the king of all pasta dishes: Spaghetti all'aragosta. Imagine two almighty mountains of homemade black pasta, drenched in the flavours of the sea, and mixed with a generous helping of lobster, mussels and squid. The dish looked so good I almost couldn't bear to disturb it but I didn't have to because the waiters dished up for our party.

It's not often that in a party of eight you have leftovers, but there was just enough room for us to all steal a spoon of my sister's birthday gelato - I guess Il Mascalzone brings out the villain in all of its diners.

Il Mascalzone
 41 Putney High Street
 London SW15
 www.ilmascalzone.com



DAL 1968
 For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.
EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
 0808 122 1968
 sales@salvo1968.co.uk



GAETANO ALFANO
 Roccamora UK

T: +44 (0) 1707 875 777
 M: +44 (0) 7785 280 267
 E: gaetano@roccamora.co.uk
 Skype: alfano.gaetano

Roccamora UK
 Oak House, 1 Poppy Walk
 Goffs Oak, Hertfordshire
 EN7 6TJ

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



OX TONGUE WITH GREEN SAUCE (LINGUA DI MANZO IN SALSA VERDE)

- 1 salted ox tongue
- 1 carrot, cut in half
- 1 shallot, peeled and cut in half
- 1 wine glass of white wine
- 3-4 black peppercorns
- 1 bay leaf
- 3 tablespoons plain flour
- 2 tablespoons white wine vinegar

- For the salsa verde:
- 6 anchovies
 - 1 garlic clove, peeled
 - leaves from 50g flat-leaf parsley
 - yolks of 2 hard-boiled eggs, plus a few extra for garnish, if you like
 - 1 tablespoon white wine vinegar
 - 15g dried breadcrumbs
 - 200ml extra-virgin olive oil

- 1 Rinse the tongue under gently running cold water for an hour to remove the excess salt.
- 2 Put the carrot, shallot, wine, peppercorns and bay leaf in a large pan of water. Bring to the boil and add the ox tongue. Taste the water and, if it is salty, bring another pan to the boil and transfer the vegetables, herbs and tongue from the first pan.
- 3 Mix the flour with the vinegar to make a thin paste, add it to the pan and whisk in. It will make the water appear cloudy, but it will help to keep the colour and bring out the flavour of the tongue. Turn down the heat and simmer for about 2 1/2 hours. The tongue is cooked when you can easily peel off the skin. Peel, then leave to cool in the cooking liquid. If it still tastes a little salty, leave it to cool down more, as the salt will be less apparent when the tongue is cold.
- 4 Make the sauce, preferably using a mortar and pestle. First crush the anchovies and the garlic, then put in the parsley leaves and egg yolks and work to a fine paste. Mix in the vinegar and breadcrumbs, then add the olive oil a little at a time. If you prefer the sauce a little sharper, add a touch more vinegar; if you like it firmer, put in more breadcrumbs. (To make the sauce in a food processor, put everything except the oil in together, then add the oil a little at a time. Pulse very quickly, as the longer you let it go on, the darker green it will get as the food processor warms up.)
- 5 Slice the tongue quite thinly, drizzle the green sauce over it and, if you like, grate some more hard-boiled egg yolks over the top.

TRY A WHOLE NEW KIND OF SPEED DATING

First, find a new girl and say "If I don't like you by the time we've driven to Land's End and back, it's a non starter." That way if sparks don't fly at least you can enjoy your Fiat 500 TwinAir. You know it makes sense. The Fiat 500 comes with the TwinAir turbo 85 BHP engine, which as well as being a blast to drive, is the lowest CO₂ emission petrol car engine in the world*. It also comes with total black alloys and sport interior. By the way those low emissions mean you pay no road tax, and you can say **GIAO** to the congestion charge†. So give speed dating a go. You'll fall in love, and maybe with the girl as well. The Fiat 500 TwinAir. **Everyday fun.**



 **TWINAIR NO CHARGE**



FIAT MARYLEBONE, WIGMORE STREET,
LONDON, W1U 1QY. TEL: 08430 223 027
WWW.FIATMARYLEBONE.CO.UK

flagship store
london



Fiat, the car brand with the lowest average CO₂ emissions in Europe†. Fiat 500 TwinAir, the lowest CO₂ emission petrol car engine in the world*. Fuel consumption for Fiat 500 TwinAir: mpg (l/100km) and CO₂ emissions: Urban 57.6 (4.9) Extra Urban 76.3 (3.7) Combined 68.9 (4.1). CO₂ emissions 95 g/km. †Under current DVLA regulations there is no charge for vehicle excise duty in the first year of registration and every subsequent year. Vehicle Excise Duty rates are reviewed annually by the government and are subject to change. 100% congestion charge discount is valid from January 2011, requires registration with TFL, £10 annual fee and is based on the current TFL policy. †Source: JATO Dynamics. Based on Volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, year 2010. *According to NEDC standard.