



La Notizia

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

GRATIS

LA FESTA DELLA REPUBBLICA ITALIANA A LONDRA 2013

In toni sobri sono stati organizzati due eventi per ricordare la Festa della Repubblica: domenica 2 Giugno all'Istituto Italiano di Cultura ad opera del Consolato Generale d'Italia in Londra; e il giorno 3 giugno nella sede ufficiale dell'Ambasciata Italiana di Grosvenor Square.



Antonio Marchitto, Bruno Delpiano, Sergio Corsini, Remo Obertelli, Clara Caleo Green, On Guglielmo Picchi, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Console Generale Uberto Vanni d'Archirafi, e il Console Sarah Eti Castellani

In tempi di vacche magre si cerca di contenere le spese non solo per risparmiare ma anche per dare il buon esempio. E' quanto il Presidente Giorgio Napolitano ha fatto in occasione della festa della Repubblica Italiana del 2 Giugno. Anche a Londra le autorità italiane hanno seguito l'esempio di Napolitano organizzando due distinte e sobrie celebrazioni. La prima si è svolta all'Istituto Italiano di Cultura, organizzata dal Console Generale d'Italia in Londra, Uberto Vanni d'Archirafi a cui hanno preso

parte numerosi connazionali. Alla cerimonia era presente anche il nuovo Ambasciatore Pasquale Terracciano, la direttrice dell'IIC Caterina Cardona, il generale Nicola Zanelli dell'Addetta Militare, gli onorevoli Guglielmo Picchi e Ivan Scalfarotto. Per il Console Generale si trattava anche della sua ultima apparizione in quanto stava per rientrare in Italia per un nuovo incarico. E' stata anche l'occasione per fare un bilancio dei suoi 4 anni trascorsi in terra d'Albione. Sono stati "quattro anni di duro lavoro al conso-

lato" non solo perché si sono aggiunti gli utenti di Bedford e Manchester, ma anche per i numerosi nuovi arrivi che hanno notevolmente incrementato il numero di connazionali presenti nel territorio della Circonscrizione Consolare. Fra l'altro il Console Generale D'Archirafi ha annunciato l'imminente apertura della nuova sede del Consolato Generale: dal 2 luglio 2013 infatti apriranno gli uffici della Harp House, in Farringdon Street. Una sede che risponderà meglio, almeno dal punto di vista logistico, alle esigenze dei connazionali. Dopo ventanni, finalmente si realizza questo progetto. In seguito l'Ambasciatore Terracciano ha conferito le onoreficenze ad alcuni connazionali che si sono distinti. Sergio Corsini, Bruno Delpiano, Antonio Marchitto, e Remo Obertelli hanno ricevuto la Stella al merito del lavoro, mentre invece la signora Clara Caleo Green ha ricevuto il titolo di Cavaliere Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia per la sua attività di promozione della cultura italiana a Londra. Mentre dal balcone dell'Istituto sventolava il nostro bellissimo tricolore, la festa andava avanti tra brindisi, tartine, sorrisi, ammiccamenti e tante strette



Primo Consigliere Marco Mancini, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Air Chief Marshal Sir Stephen Dalton KCB, Ammiraglio Cristiano Aliperta e il Generale Nicola Zanelli

di mano. Il giorno 3 Giugno nella sede dell'Ambasciata d'Italia in Londra al 4 di Grosvenor Square, il nuovo Ambasciatore Pasquale Terracciano, ha ospitato i colleghi stranieri e numerose personalità di spicco presenti nella capitale inglese per ricordare la festa della Repubblica. E' stata questa anche l'occasione per presentarsi e socializzare. Infatti il nuovo Ambasciatore Pasquale Terracciano, di origine napoletana, dopo una lunga e prestigiosa carriera, è arrivato nella capitale britannica da

circa un mese. Anche se l'Ambasciatore Terracciano conosce bene l'ambiente di Grosvenor Square, avendo nel passato trascorso alcuni anni come Consigliere economico, ha detto di provare grande emozione e soddisfazione nell'iniziare questa nuova avventura nella quale si impegnerà a difendere e proporre al meglio la voce dell'Italia, al di là degli stereotipi. Farà del suo meglio perché da qui parta verso tutto il mondo una bella immagine del nostro Paese.

Continua a pag. 11

Intervista a Grand Uff. Leonardo Simonelli Santi Presidente dell'Assocamerestero



Il Sindaco di Londra Boris Johnson con il Grand Uff. Leonardo Simonelli Santi

Cosa è l'Assocamerestero?

È un'associazione fondata 25 anni fa da Piero Bassetti, presidente dell'Unioncamere e della Regione Lombardia, e serve a far collaborare le Camere di Commercio in Italia con le Camere di Commercio Italiane all'estero. Per questo è posseduta al 50% dall'Unioncamere e al 50% dall'Unioncamere Italiane all'Estero. **Presidente, le imprese italiane, soprattutto le piccole/medie imprese, soffrono in questo momento di crisi e solo quelle che esportano riescono ad avere respiro. Quali nuove iniziati-**

ve avete in programma per aiutare le aziende a far fronte alla enorme competizione del mercato globale?

Certo noi non abbiamo la bacchetta magica, però la Camera di Commercio all'estero rappresenta uno strumento efficace, radicato nel territorio, con contatti di nicchia fondamentali per le piccole/medie imprese. Comunque è molto importante un rapporto di fiducia reciproca. Noi lavoriamo molto sfruttando il successo delle comunità italiane all'estero che conoscono i lati positivi dell'Italia ma

Continua a pag. 14

Messaggio dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano

In riferimento all'apertura del Consolato Generale presso la nuova sede.

Cari connazionali,

ho il piacere di annunciare l'apertura al pubblico, oggi 2 luglio 2013, del Consolato Generale d'Italia a Londra presso la sua nuova Sede, al 83/86 di Farringdon Street (EC4A 4BL).

"Harp House", come si chiama l'edificio che da oggi ospiterà i locali del Consolato, si sviluppa su otto piani e circa 1200 mq nel quartiere di Farringdon, a pochi passi dalla City e dal quartiere tradizionale dell'emigrazione italiana. Proprio nelle vie intorno a Saffron Hill, Farringdon Road e Clerkenwell Road si insediò infatti la prima comunità italiana; non a caso lì venne edificata nel 1863 la Chiesa italiana di St. Peter's, che costituì un importante luogo di aggregazione della nostra comunità a Londra. La zona fu anche luogo di ritrovo dei rifugiati politici Risorgimentali; proprio in questo quartiere Giuseppe Mazzini fondò nel 1841 una scuola gratuita per i figli degli immigrati italiani in Londra, e nel 1864 nacque "La Società per il Progresso degli Operai Italiani in Londra", sotto la presidenza congiunta di Mazzini e Garibaldi.

Allo stesso tempo, il quartiere ospita gli uffici finanziari della City, che accolgono migliaia di nostri connazionali, esponenti di una nuova emigra-

zione professionale costantemente in crescita. La localizzazione della nuova sede del Consolato Generale d'Italia in una delle strade di quella che fu "Little Italy" acquista pertanto oggi

un significato profondo, un "ritorno alle origini" in continuità con la storia della nostra presenza in città, ma dalla valenza ugualmente attuale.

Continua a pag. 3



LA NUOVA SEDE DEL CONSOLATO GENERALE D'ITALIA A LONDRA HARP HOUSE, 83/86 FARRINGDON STREET, LONDON EC4A 4BL

L'UNESCO e i patrimoni culturali a rischio durante le guerre

Francesco Bandarin "L'arma migliore è la prevenzione"

Il 29 maggio, all'Istituto Italiano di Cultura, si è svolta una conferenza tenuta da Francesco Bandarin, Assistente al Direttore per la Cultura dell'UNESCO, sulla protezione dei siti considerati patrimonio dell'umanità durante le guerre e i conflitti sociali. Il tema ha richiamato l'interesse di molti studiosi, esperti, scrittori e personalità di spicco nel settore fra cui James Bridg, amministratore delegato dell'UK National Commission for UNESCO (UKNC), Lord Leicester e Simon Jenkins del National Heritage, Dominic Richards del Prince's Trust Foundation e Hugo Clarke di Blue Shield. Immane poi la presenza di Sara Carello, presidente del comitato FAI in UK. Dopo una breve presentazione da parte del Direttore dell'Istituto, Caterina Cardona, Francesco Bandarin ha illustrato davanti a un folto gruppo di ascoltatori come la distruzione di luoghi, monumenti e archivi storici



Caterina Cardona, Sara Carello e Francesco Bandarin

sia sempre stata una piaga durante i conflitti armati passati ma anche recenti. L'abbattimento delle enormi statue di Buddha di Bamiyan in Afghanistan, risalenti a circa 1800 anni fa, distrutte dai talebani nel 2001, il rogo dei preziosi manoscritti della Biblioteca Nazionale di Bagdad nel 2003, la costante demolizione di mausolei

e manoscritti nel sito di Timbuctu in Mali ad opera di estremisti Al Qaida e la distruzione dell'antico minareto della Grande Moschea di Aleppo in Siria nell'aprile scorso sono solo alcuni esempi di scempio menzionati dal relatore. Atti oltraggiosi che hanno risvegliato lo sdegno della comunità internazionale perché le cause spesso

non sono solo errori militari, ma il frutto di un attentato premeditato volto a colpire una cultura, una religione, un popolo. Si aggiunge a questo lo spreco attuato dallo sciaccallaggio e da vere e proprie associazioni criminali che saccheggiano questi siti, approfittando della confusione.

Quali strumenti esistono per impedire questo scempio? L'elenco dettagliato dei siti considerati patrimonio dell'umanità stilato dall'Unesco non è sufficiente a proteggerli in tempo di guerra. "L'arma migliore è la prevenzione", afferma Bandarin. A questo proposito sono stati istituiti dei corpi specializzati che accompagnano i militari durante le operazioni per istruire i soldati e accertarsi che i siti non vengano danneggiati. Questo metodo, per esempio, ha avuto successo in Libia dove l'infrastruttura culturale del paese è rimasta intatta. Ma poco si è potuto fare per evitare il saccheg-

gio da parte del crimine organizzato a livello internazionale che ha portato via antichità e tesori.

Per questo esistono dei trattati che prevedono la condanna per crimini contro il patrimonio culturale mondiale, ma non sempre vengono ratificati da tutti i paesi. Anche le leggi che impediscono di esportare materiale di valore nazionale o ambientale sono difficili da far rispettare.

"Dovrebbe essere la responsabilità di tutti", afferma Bandarin, "proteggere questi siti che rappresentano il patrimonio culturale dell'umanità". Uno dei ruoli dell'UNESCO è proprio quello di risvegliare la consapevolezza e la sensibilità verso questo disastro a livello globale.

La Direttrice dell'Istituto, Caterina Cardona, ha espresso il grande interesse dell'Istituto Italiano di Cultura per la conservazione del patrimonio culturale e per l'ambiente. A questo scopo, è in programma per settembre l'apertura di un punto di informazione del FAI (Fondo per l'Ambiente Italiano) nella biblioteca dell'Istituto.

Benedetta

Pino Daniele intervistato da Peter Culshaw



Savino De Bonis, Caterina Cardona, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Tullio De Piscopo, Pino Daniele e Peter Culshaw

L'Istituto Italiano di Cultura ha ospitato Pino Daniele il 6 giugno scorso, il cantautore partenopeo che dalla metà degli anni 70 fino ad adesso ha regalato a generazioni di appassionati, le più belle canzoni che hanno spaziato dal genere melodico, al blues, al jazz, all'etnico senza tralasciare le canzoni in dialetto napoletano. Presentato dal direttore Caterina Cardona, l'evento è stato coordinato ed organizzato da Savino De Bonis coordinatore di arte, musica e progetti speciali dell'Istituto Italiano di Cultura. Peter Culshaw, giornalista

musicale e di arte che ha collaborato con importantissime testate quali l'Observer, il Guardian ed il Daily Telegraph, solo per nominarne alcune, ha intervistato il cantautore. L'occasione di questo incontro è stato per il primo concerto di Pino Daniele con il suo gruppo in Gran Bretagna al Barbican. Durante la serata Peter Culshaw ha fatto ripercorrere a Pino Daniele la sua carriera partendo dagli inizi con il primo album uscito nel 1977 "Terra Madre" fino all'ultimo suo CD "Grande Madre" in cui si nota un collegamento ed un amore per la Natura da parte

del cantautore.

Pino Daniele portò il dialetto napoletano nelle arene durante i suoi concerti, svecchiandolo dalle tradizionali canzoni melodiche a cui tutti erano abituati. Per sua ammissione il napoletano non è un dialetto ma una lingua, e lui creò una lingua musicale mescolando napoletano, inglese, italiano e ritmi africani generando un folto gruppo di appassionati del suo genere.

La musica che suona è una fusione di jazz, blues, rock progressivo e suoni tradizionali, chiunque lo ascolti ci trova qualcosa che possa apprezzare. In pratica ha creato un nuovo genere, non è blues o jazz o altro, è Pino Daniele.

Dopo tanti anni sotto una casa discografica, l'ultimo album "La Grande Madre" è stato prodotto con l'etichetta "Blue Drag" di sua proprietà, dove a parte maggiore libertà nel fare uscire un CD con musica non "imposta" dai discografici, questo album vede la totale assenza di computer o altri gad-

get moderni. E' un album registrato come ai vecchi tempi con la banda al completo in sala d'incisione. A metà serata si è unito al pubblico il percussionista Tullio De Piscopo che da sempre collabora con Pino Daniele ed in questa tournée è parte del complesso che ha suonato oltre che in Europa anche negli Stati Uniti ed in Canada. Dopo la lunga chiacchierata, il pubblico ha potuto fare domande, fra i quali il jazzista Antonio Forcione, presente fra il pubblico.

Alla fine della serata un gustoso rinfresco di specialità siciliane è stato offerto dallo chef Enzo Oliveri, sposando la musica con il cibo mediterraneo. Il concerto tenutosi al Barbican la sera seguente organizzato dalla TIJ Events è stato un gran successo con un mix di canzoni vecchie, amate dal pubblico come "Quanno Chiove" "Napule" "oltre ai nuovi brani di "La Grande Madre". L'atmosfera è stata incandescente con i fans che gridavano parole in lingua napoletana ed alla fine del concerto un fan leggermente più ac-

canito è riuscito a salire sul palco per stringere la mano al cantautore, portato prontamente e gentilmente via dal servizio di sicurezza. Un lunghissimo applausi e "standing ovation" ha chiuso questa visita di Pino Daniele a Londra.

Cristina Polizzi



Pupi Avati in conversazione

L'8 Giugno 2013 scorso, nella sede dell'Istituto Italiano di Cultura in Belgrave Square 39 di Londra si è tenuta una fantastica affabulazione della storia italiana degli ultimi 50 anni. Speaker d'eccezione: Pupi Avati, noto per la sua passione musicale, le sue performances televisive, la sua lunga

carriera di Regista dei numerosi films che segnarono la storia dell'horror cinematografico per poi approdare nella maturità alla narrazione dell'Italia contadina e provinciale.

Ma Pupi Avati è anche un narratore arguto che attraverso la sua storia personale, dove non si distingue ciò

che è realmente accaduto da tratti probabilmente inverosimili, finisce per stimolare e farci riscoprire la nostra identità che può essere permeata di timidezza e di paura ma anche di capacità di investigare e svelare i lati immaginifici del nostro essere.

Come da collaudata tradizione è seguita una cena, questa volta a tema siciliano, allestita nei locali dell'ICI e preparata dallo Chef Carmelo Carnevale. Il folto pubblico, che ha trovato



Gincarlo Pelati, Roberto Amendolia, Luigi Angelini, Caterina Cardona e Pupi Avati

a stento posto nella sala, ha molto apprezzato la performance di Pupi Avati e si è congratulato per la sapiente armonia dei sapori siciliani nel convivio finale.

L'evento è stato organizzato dal Prof.

Luigi Angelini, Presidente dell'Italian Medical Society of Great Britain, in collaborazione con l'Istituto Italiano di Cultura di Londra, l'Ambasciata d'Italia a Londra e Italians of London

APERTO 7 GIORNI A SETTIMANA

Forest & Ray
dentista italiano

L'ODONTOIATRIA ITALIANA NEL CUORE DI LONDRA (HOLBORN)

www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

020 3199 0170

L. TERRONI & SONS

Terroni of Clerkenwell
138-140 Clerkenwell Road
London
EC1R 5DL

Tel: 0207 837 1712
E mail: info@terrioni.co.uk
Twitter: @terrioni

... per continuare a curarsi italiano

Italian Clinic

42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com
Direzione: Dr. Luigi Omiccioli

...since 1990

VISITA A LONDRA DEL PRESIDENTE DEL SENATO ITALIANO



Presidente del Senato Italiano
Pietro Grasso

Nella sua due giorni londinese, Pietro Grasso è intervenuto alla 15.ma riunione dell'Associazione Senati d'Europa, incontrandosi poi con la stampa italiana in Ambasciata e tenendo in seguito una Lectio Magistralis presso il King's College. Gli argomenti toccati sono stati "I rapporti tra Camere Alte e Basse", spiegando il nostro sistema a quanti è ignoto e sottolineando la differenza di identità fra Camera e Senato, ognuna con specifiche funzioni. Circa il processo di revisione costituzionale avviato, si auspica una riforma del bicameralismo perfetto con una riconfigurazione del Senato, una diminuzione dei parlamentari, una nuova legge elettorale. Grasso ha inoltre sottolineato l'esigenza di

decisioni rapide ed efficaci ma non a detrimento della democrazia, dopo tutto il Parlamento non deve semplificare il pluralismo ma rappresentarlo, cercando di dare garanzia di stabilità al Governo. Circa l'intervento su "sicurezza e processo di integrazione europea", bisogna non abbassare la guardia contro la Mafia: "anche se appare destrutturata NON è dormiente e può aumentare la sua pericolosità" ha detto "quindi è necessaria una cooperazione giudiziaria internazionale. Inoltre la deriva antieuropeista può facilitare la criminalità organizzata e la sua infiltrazione a vari livelli. L'Unione Europea per combattere le mafie ha bisogno di una democrazia antica

come il Regno Unito" ha proseguito "E deve offrire al mondo un modello di riconciliazione, democrazia e libertà, non un fronte diviso e vulnerabile per una mafia che si adatta ai tempi e sfrutta con successo la globalizzazione", ha concluso Grasso, che dopo 43 anni da magistrato ha una certa esperienza sul tema "Bisogna istituire una Procura Europea che dichiari guerra all'economia illegale e a paradisi bancari e fiscali per fronteggiare una criminalità organizzata in multinazionali economico-criminali." Insomma fronte unico, forte e deciso, anche nella cooperazione di polizia, che non ne vanifichi l'operato.

MM



Ambasciatore Pasquale, Principal and President of King's College di Londra Sir Rick Trainor, Presidente del Senato Pietro Grasso, Professore Andrea Biondi

TURIN, A CITY TO DISCOVER

Culture, art, economy, tourism and innovation



Benedetto Camerana, Marcella Gaspardone, Piero Fassino Sindaco di Torino, Patrizia Re Rebaudengo, Cllr Frances Stainton Mayor of Hammersmith & Fulham.

"Torino, con il suo sistema museale e culturale, confronta a Londra con le più importanti istituzioni culturali inglesi promuovendo un'ulteriore occasione per ampliare la cooperazione internazionale della nostra città, offrendo Torino come sede di eventi ed esposizioni d'arte e reciprocamente proponendo a Londra l'offerta culturale torinese". Lo ha detto il Sindaco di Torino, Piero Fassino, in missione

a Londra. Nella capitale del Regno Unito il Sindaco ha avuto incontri al British Museum, al British Film Institute, alla National Gallery e alla Royal Opera House, che già intrattiene rapporti di co-produzione con il Teatro Regio. Alla Whitechapel Gallery il Sindaco ha visitato la mostra di arte contemporanea "Think Twice" allestita dalla Fondazione Sandretto. La missione a Londra è stata anche l'oc-

casione per un evento di promozione di Torino: all'Istituto Italiano di Cultura, in Belgrave Square, organizzato dal ENIT in cooperazione con Turismo Torino e Fondazione Sandretto Re Rebaudengo hanno presentato "Turin, a City to Discover - culture, art, economy, tourism and innovation", alla presenza di Simon Rees, Senior Advisor International Affairs di Greater London Authority, nonché di operatori economici, culturali e turistici londinesi. A conclusione, il Sindaco si è recato alla Camera dei Comuni dove ha incontrato il Presidente del Gruppo parlamentare italo-britannico Sir Tony Baldry.



Visita alla Mostra "Think Twice."

Messaggio dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano...

Continua da pag. 1

L'immobile costituisce un acquisto in piena proprietà ("Freehold") dello Stato italiano: si tratta di un investimento significativo, che si è avvalso anche della partnership con aziende di eccellenza, come IOC e Artemide. Oltre duecentodiecimila connazionali si riferiscono al Consolato Generale a Londra e oltre 300 persone, con un trend in continua crescita, visiteranno giornalmente i suoi locali per fare ricorso ai corrispondenti servizi: una vetrina importante, dunque, delle Istituzioni italiane a Londra. Questi numeri fanno del resto del Consolato Generale d'Italia a Londra la prima struttura consolare della nostra rete in Europa e seconda solo a Buenos Aires a livello mondiale.

Il Ministero degli Affari Esteri ha inteso dedicare particolare attenzione ai lavori di ristrutturazione del nuovo edificio, coniugando il rispetto della funzionalità e dell'accessibilità, all'utilizzo di open-space luminosi e dallo stile contemporaneo. L'obiettivo è quello di restituire una immagine dinamica ed efficace del servizio consolare, che sempre più si realizzi attraverso l'utilizzo delle più avanzate tecnologie informatiche.

Colgo pertanto l'occasione per invitare la collettività a visitare la nostra nuova casa comune, e per estendere al personale del Consolato Generale i miei auguri di buon lavoro presso la nuova Sede.

Pasquale Q. Terracciano

Il Nuovo Vice Capo Missione presso L'Ambasciata Italiana a Londra Min. Plen. Vincenzo Celeste

Vincenzo Celeste è nato a Napoli nel 1962 ed è laureato in giurisprudenza. Entrato in carriera diplomatica nel febbraio 1989, a seguito di concorso bandito dal Ministero per gli affari esteri, ha prestato servizio presso le Ambasciate a Damasco (Siria) tra il 1993 e il 1997, come Consigliere Commerciale, e a Sofia (Bulgaria) tra il 1997 e il 2000 come Vice Capo Missione e Consigliere politico. Dopo un periodo di servizio presso la Segreteria Generale del Ministero, è diventato un vero e proprio esperto in diritto e politiche dell'Unione Europea, avendo lavorato presso la Rappresentanza permanente presso l'UE a Bruxelles dal 2005 al 2010 e, successivamente presso il Dipartimento per le Politiche Europee della Presidenza del Consiglio, dove da ultimo - e fino al Consiglio europeo del 27-28 giugno 2013 - ha ricoperto l'incarico di Consigliere



diplomato del Ministro per gli Affari Europei, Prof. Enzo Moavero Milanese.

Consolato Onorario a Bedford Decreto nella Gazzetta ufficiale

È stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale di ieri, 2 Luglio, il decreto con cui il Ministero degli Esteri ha istituito un Consolato onorario a Bedford.

Il decreto, firmato dal direttore generale per le risorse e l'innovazione, Elisabetta Belloni, stabilisce che il Consolato onorario è posto alle dipendenze del Consolato Generale a Londra.

La sua circoscrizione territoriale comprende le contee di Bedfordshire, Cambridgeshire, Northamptonshire, Norfolk, Suffolk, Buckinghamshire, limitatamente alla parte Nord orientale relativa ai territori contigui alle città di Bletchley e Milton Keynes, Hertfordshire, limitatamente alla parte settentrionale relativa ai territori contigui alle città di Hitchin e Stevenage

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

'Di che pasta siamo?': un binomio di design e alta gastronomia tutto italiano



'Di che pasta siamo?': un binomio di design e alta gastronomia tutto italiano

Il 6 giugno scorso, negli ampi spazi dello showroom Boffi Chelsea, azienda leader nel design di cucine, bagni e sistemi, si sono incontrate due realtà d'eccezione del Made in Italy: il design e l'alta gastronomia. L'evento,

curato da Paola Barzanò, ha avuto luogo nel cuore della Londra elegante, poco lontano da Harrods, ed ha permesso a molti prodotti italiani di qualità, alcuni ancora non conosciuti sul mercato inglese, di mettersi in mostra. Ogni produttore ha esibito le proprie specialità e ne ha permesso la degustazione.

C'erano i formaggi dei pascoli alpini della Degust, il cui profumo ha richiamato molti assaggiatori, l'aceto balsamico Cà Magelli con stagionatura fino a 25 anni, e le conserve di pomodoro della Mediterranea Belfiore dal mare di Cecina. In un angolo veniva tagliato e servito il prosciutto, stretto nella morsa e servito su taglieri in legno fatti a mano dalla ditta Marino Pasquini. I più golosi invece si affollavano al banco del cioccolato Amedei, fatto in Toscana, e dei Mieli Thun prodotti nel Trentino Alto Adige in moltissime varietà floreali.

Il cuoco Lapo Querci, chef del progetto Tavole Accademiche dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha poi preparato sotto gli sguardi affamati dei presenti, gustose ricette con alcuni cibi in esposizione. Molto appetitosa la pasta Benedetto Cavalieri con salsa alle verdure e il riso Acquerello insaporito con zucca ed aceto balsamico. Anche le pento-

le Agnelli, partner della serata, erano tutte italiane, come lo erano i bicchieri della marca Zafferano, le ceramiche Rossoramina e i tessuti in lino C&C. Tra le bevande, ottimi vini come il Brut Metodo Classico Il Mosnel Franciacorta e il rosso Sangiovese in purezza della cantina Michele Satta di Bolgheri, ma anche la birra artigianale, etichettata 32 Via dei Birrai. Non mancava naturalmente un buon caffè, della Torrefazione Trinci dalla Toscana, e un olio extra-vergine di oliva, quello del Frantoio Pruneti del Chianti. Ad attirare la curiosità degli ospiti, tra cui compariva il noto ristoratore Antonio

Carluccio, c'era anche una ditta, la Piccolo Vegs for Pots, che esponeva piccoli orti da balcone per coltivare gli ortaggi in spazi ridottissimi. Questo progetto itinerante, chiamato 'Di che pasta siamo?', che vede protagonisti la Boffi e un gruppo di piccoli produttori italiani, non si fermerà a Londra, andrà presto a Zurigo, a Tel Aviv e poi ancora in Francia e negli Stati Uniti, con lo scopo primario di diffondere nel mondo la cultura e le eccellenze del design industriale e delle sapienze artigianali della gastronomia italiana.

Benedetta



Antonio Tomassini, Laura Marinelli, Ferdinand Tomassini e Marco Oreggia

L'eleganza e la classe dell'Hotel Ritz per presentare un prodotto comune: l'olio extra-vergine di oliva. A molti consumatori sembrerebbe un paradosso. Ma chi ha avuto la fortuna di partecipare all'evento, organizzato dalla E.V.O. Srl e dalla Wine Food Promotions di Antonio Tomassini, ha scoperto che esiste invece una certa analogia. "L'olio extra-vergine d'oliva non è fatto per ungere la padella, ma è il principe di tutti i condimenti che aggiunge profumo e aroma alle pie-

tanze", afferma Marco Oreggia, che ha presentato la Flos Olei Guide, la prima guida internazionale all'olio extravergine di oliva, di cui è ideatore, editore e curatore insieme a Laura Marinelli.

Si tratta di un manuale che insegna a distinguere da olio a olio. È questo lo scopo principale della guida: istruire il consumatore a saper apprezzare questo alimento dalle straordinarie virtù salutistiche, a riconoscerne, attraverso un corretto assaggio, le diverse caratteristiche e valori nutri-

L'olio extra-vergine d'oliva in mostra al Ritz

zionali e a scegliere l'olio giusto per il giusto piatto. Esistono, infatti, circa 1300 varietà di olive nel mondo e diversi modi di raccogliere e spremere. Con l'aiuto di 50/60 assaggiatori esperti, 700 extravergini provenienti da 45 paesi diversi vengono divisi in categorie e infine classificati. Solo le 20 migliori aziende rientreranno nella lista annuale delle "Best 20" che verranno premiate per la qualità dell'olio ma anche per l'ottimizzazione delle loro strutture produttive.

Anche la lista degli ospiti è degna del Ritz. Personaggi di spicco nel mondo della ristorazione come Antonio Carluccio, direttori commerciali dei più importanti grandi magazzini come Fortnum & Mason, Harrods, Harvey Nichols e Waitrose per citarne solo alcuni. Non mancavano poi sia esponenti della diplomazia italiana e internazionale e del mondo commerciale, fra cui Marco Mancini Primo Consigliere per gli affari economici e commerciali e il Direttore dell'ICE, Fortunato Celi Zullo, che operatori e giornalisti del settore come Gareth Jones e importatori specializzati, incluso Charles Carey dell'Oil Merchant.

"Le novità di questa quarta edizione sono principalmente tre" spiega Oreggia "l'ampliamento del panorama mondiale dei paesi produttori con l'introduzione della Namibia e dello Yemen; il lancio dell'applicazione per l'iPhone e l'iPad in quattro diverse versioni, di cui The Best 20 è scaricabile gratuitamente; una maggiore attenzione al concetto di eco-sostenibilità sia nella scelta dei produttori che della carta, quella con marchio FSC, proveniente da fonti gestite in maniera responsabile". Oreggia ci tiene a sottolineare che la filosofia del progetto Flos Olei si basa sul motto: "La qualità non ha frontiere". Infatti, anche se il centro della produzione olearia è sempre nel Mediterraneo, sono emersi nuovi paesi produttori come l'Argentina, il Cile, il Sud Africa e addirittura il Giappone.

Dalla teoria alla pratica. Gli ospiti sono stati anche doverosamente istruiti da Laura Marinelli sulle principali regole da seguire durante l'assaggio, effettuato su un campione di 6 tipi diversi di extravergine tra quelli in mostra.



Francesca e Carmelo Carnevale, Salvatore Polizzotto, Antonio Carluccio, Antonio e Ferdinando Tomassini

Infatti, è fondamentale usare prima di tutto l'analisi olfattiva, dopo aver riscaldato leggermente il bicchiere, portando il prodotto al naso per un breve intervallo in modo da evitare l'assuefazione. Segue l'analisi gustativa, che avviene sorreggiando solo una piccola quantità di olio e poi facendolo ossigenare in bocca, una tecnica chiamata 'strippaggio', simile a quella usata per il vino. Grazie al riscaldamento e all'ossigenazione è più facile percepire i sapori caratteristici dell'olio e le sue qualità intrinseche. Gli stimoli sensoriali che ne derivano possono essere descritti con vari termini tecnici, ma principalmente sono considerate sensazioni positive il fruttato, l'amaro e il piccante. L'analisi visiva invece non è importante, anzi il bicchiere dovrebbe essere di vetro scuro - di solito blu - per evitare che l'aspetto fisico e il colore dell'olio influenzino il giudizio sulla sua qualità. Nelle sontuose sale del Ritz, durante il tour dei 25 diversi tipi di olio extravergine in esposizione, i visitatori si sono trasformati in apprendisti assaggiato-

ri ed hanno potuto apprezzare una varietà di extravergini provenienti da paesi diversi. Erano presenti soprattutto Spagna e Italia, i due maggiori paesi produttori di olio, ma anche Grecia, Portogallo, Francia e Croazia. L'evento si è chiuso con una Masterclass dello Chef Carmelo Carnevale, Capo Cuoco del celebre ristorante Nobikov che sotto gli occhi dei presenti si è esibito in un carpaccio di baccalà insaporito al finocchietto e in una tartare di filetto di manzo con scalogno fresco. Per esaltarne gli aromi, Carnevale ha quindi necessariamente aggiunto un filo abbondante di extravergine di tipo diverso: un fruttato delicato per il pesce e un fruttato intenso per la carne. Tutti gli ospiti hanno potuto assaggiare il perfetto risultato nell'accostamento dei sapori e all'uscita dall'hotel Ritz, alla fine dell'evento, su una trafficata Piccadilly, si sono portati in bocca un leggero profumo di erba fresca e oliva appena franta.

Benedetta



Marco Mancini, Fabiola Lucente e Sofia Vanni D'Archirafi

OCS
ORAZIO CAR SERVICE



PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

- AIRPORT TRANSFERS
- BUSINESS TRIPS
- TOURS
- CARS
- MINI BUSES
- COACHES AVAILABLE
- VIP SERVICE AVAILABLE

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:

M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk



Veduta sala

La Federazione Italiana Cuochi conquista il Taste of London 2013



Stefano Potorti e Francesco Mazzei

Il presidente della delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi, Francesco Mazzei, conquista il Taste of London 2013. Dal 20 al 23 giugno si è svolto a Londra il Taste of London, festival che promuove la cucina e la gastronomia nel Regno Unito. Tra i celebrity chefs che hanno accompagnato la campagna pubblicitaria dell'evento c'era pure Francesco Mazzei, chef patron del ristorante L'Anima e presidente della delegazione UK della FIC. Successivamente, al Cookery Theatre, Mazzei è stato l'unico chef italiano a esibirsi. Il Taste of London è

stato come sempre meta di numerosissimi visitatori che hanno apprezzato l'italianità della cucina offerta dal celebre chef calabrese e dal suo team. Tra le altre eccellenze italiane è stato molto apprezzato il Consorzio del Prosecco che sta conquistando sempre più mercato in UK. Presenti anche i rappresentanti delle altre realtà della ristorazione italiana presenti a Londra che hanno riscosso anche essi molto successo. Rappresentare e tutelare il meglio del made in Italy e della cucina italiana nel Regno Unito. Questa è la

mission della delegazione UK della Federazione Italiana Cuochi, nata nel 2012 sotto la supervisione del presidente Francesco Mazzei, chef patron del celebre ristorante L'Anima, e del segretario generale Stefano Potorti. "C'era bisogno di riunire tutti coloro che tramite la nostra straordinaria cucina portano in alto il made in Italy - ha dichiarato il presidente Francesco Mazzei - e questa federazione aiuterà a portare avanti gli obiettivi proposti". Cuochi, Chef, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri, Ristoratori e tutti coloro che operano nel mondo della Ristorazione, trovano accoglienza nella FIC. La FIC, oltre a rappresentare l'unico Ente Professionale di Categoria Giuridicamente Riconosciuto che rappresenta la WACS (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio Nazionale, ha anche stipulato un accordo di collaborazione in esclusiva con il Ministero della Pubblica Istruzione per l'attività di formazione degli Istituti Alberghieri d'Italia. La delegazione UK della FIC, inoltre, vanta anche l'onore di essere l'unica associazione di cuochi professionisti partner ufficiale della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito.

La delegazione si propone di pro-

muovere le iniziative della Federazione nel Regno Unito e sviluppare le attività di aggiornamento professionale. Il segretario Stefano Potorti, che da anni si occupa di aiutare negli start-up i ristoranti e i coffee-shop nel paese d'oltre manica grazie alla sua azienda Sagitter One, è soddisfatto dei risultati conseguiti fino ad adesso: "Abbiamo riscontrato grande entusiasmo e disponibilità da parte degli chef e delle istituzioni. L'obiettivo è di creare una rete di contatti in cui chef, amanti della cucina, aspiranti cuochi si possano incontrare e confrontare le proprie esperienze. È una bella sfida che stiamo portando avanti con molto impegno e professionalità". L'iscrizione alla FIC garantisce numerosi benefici agli associati: una giacca da cuoco con lo stemma della delegazione con sopra ricamato il proprio nome (le taglie vanno dalla S alla XXL); la partecipazione alle attività formative che la delegazione ha in programma di realizzare a partire dalla seconda metà dell'anno; accesso al data base delle offerte di lavoro che verranno pubblicate sulla pagina della delegazione; l'abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO"; la nuova tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password; la possibilità di scaricare attraverso log-in il DVD didattico 2011 e di avere accesso alle aree riservate del Nuovo Sito FIC; la possibilità di partecipare a tutte le iniziative della propria Associazione Provinciale e Regio-



nale nonché a tutte le Manifestazioni Nazionali della FIC; l'aggiornamento e la possibilità di partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. e dalla WACS; priorità di iscrizione a tutti i corsi di formazione FIC organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali, nonché la possibilità di scaricare i corsi che saranno pubblicati nelle aree riservate del sito web FIC; ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore nelle quali l'Associazione è presente; la possibilità di accedere attraverso la tessera associativa a particolari agevolazioni o convenzioni sull'acquisto di prodotti di aziende partner, promosse nel sito FIC.

La campagna per il tesseramento 2013 è appena cominciata ma ha già raggiunto numerosi associati e consentiranno l'inizio delle attività molto presto. Per ricevere il modulo di iscrizione o per qualsiasi informazione rivolgersi al +44 20 8144 3085 o consultare il sito <http://www.ficuk.co.uk/> oppure scrivere a info@ficuk.co.uk.



'Sergio' UK Unveiling at Pininfarina Tribute Rally with Rod Stewart

To honour the late Sergio Pininfarina, a gathering of the largest group of Pininfarina designed cars was held by the Brokersclub in Surrey, on 1st and 2nd June. Apart from featuring new star automobile 'Sergio', the event, at Kenney Jones' Hurtwood Park Polo Club, also hosted the likes of Rod Stewart and Eric Clapton.

Sergio's son, Paolo Pininfarina, now chairman of the Pininfarina design house, flew in by helicopter shortly before displaying 'Sergio'. This was the first time Pininfarina's latest concept car creation has been shown in the UK, following its grand unveiling at the Geneva Motor Show in March 2013.

As an added tribute to the great man, organisers offered free entry to

any Pininfarina owner. The event was expected to attract over 200 Pininfarina cars and over 2,000 spectators. Among the cars on display were dozens of Ferraris from the past, such as the Ferrari 275 GTB Spider, the 250 GT SWB and the 365 Daytona, as well as more recent models, such as the Ferrari 360 Modena and the Ferrari 458 Spider.

Attendees saw cars designed for other brands, including the Lancia Aurelia B20, the Alfa Romeo Duetto and the Lancia Montecarlo. The rare Lancia Aurelia B24 spider, first displayed at the Brussels Motor Show in '55, also made an outing.

Hurtwood Park Polo Club's owner Kenney Jones - legendary drummer of The Small Faces and The Who - per-

formed with his band The Jones Gang. Rod Stewart was a special guest, in addition to Kenney's personal guest list of celebrities and TV personalities, including Eric Clapton.

Over the weekend, event sponsors, Brokersclub, also held their four match Brokersclub Tribute Gold Cup Polo match.

The tribute to Pininfarina continues later in September 2013, in the form of a rally of Pininfarina designed cars starting in London and continuing to Monaco, limited to only one hundred cars. The Rally will take the drivers on a fast and scenic route through France, Germany, Switzerland and Italy with the finish line in Monaco. The journey will take collectors onto the Stelvio Pass, with pit stops at the

Pininfarina Factory in Cambiano, Italy and dinner at the Ferrari Museum in Maranello, Italy.

The Tribute Rally was born from the passion of a small group of Pininfarina enthusiasts led by Markus Böckmann, founder of the wealth management and international online Forex and

CFD trading platform, the Brokersclub. Owning a huge range of Pininfarina designed cars including Ferrari, Maserati, Alfa Romeo and Lancia, the group decided to organise and sponsor the rally following the passing of Sergio Pininfarina in July 2012.

Sophie Mancuso



CIBOSANO

NATURALLY ITALIAN

t: 020 8207 5820 ~ e: info@cibosano.co.uk ~ w: cibosano.co.uk

TRASFORMA LA TUA DENTIERA IN UNA PROTESI FISSA

IN UN SOLO
GIORNO

Basta con le paste adesive e l'instabilità della protesi mobile.
GARANZIA CLINICHE FAVERO sugli impianti per 10 anni.
Clinica Odontoiatrica Favero, maestri del sorriso.



medenta[®]
putting business into practice

Finanziamento medenta a tasso zero.
Valutazione clinica e radiologica senza impegno.



FAVERO DENTAL CLINIC
L o n d o n

Londra - Treviso - Napoli - Milano - Brescia - Oderzo - Belluno - Cortina - Conegliano
Motta di Livenza - Mogliano Veneto - Pordenone - Roma - Padova - Villorba - Bucarest

FAVERO DENTAL CLINIC

18 Wimpole Street, London W1G8GD - Phone: 0044 (0) 20 73 23 19 60
www.faverowimpoleclinic.com

Grande serata al Museo di Wandsworth per il vernissage di "Casa, il mio Posto nel Mondo", in cui oltre 50 sorprendenti immagini sono state presentate da fotografi provenienti da tutto il mondo.

La mostra esplora come il concetto di casa sia in continua evoluzione e sia strettamente legato al fenomeno della migrazione di uomini, donne e famiglie intere che lasciano il luogo di origine in cerca di condizioni di vita migliore.

L'Organizzazione Internazionale per le Migrazioni (IOM), stima il numero di migranti in tutto il mondo nel 2011 a 214 milioni - numero destinato ad aumentare come conseguenza di crisi economica mondiale, conflitti e cambiamenti ambientali. In questo contesto, il significato di 'casa' o 'patria' assume un significato del tutto nuovo. Mentre in passato "patria" era il luogo di nascita, ora è il luogo dove ci si sente a casa, con la mente e con il cuore. Da questa prospettiva, barriere

Nancy Dell'Olio apre "Casa, il mio posto nel Mondo"



Nick Sumner, Angelo Iudice, Nancy Dell'Olio, Adrian Knowles e Neil Couzens

politiche ed amministrative tra i Governi perdono di significato e ognuno diventa cittadino del mondo.

Con il patrocinio di Amnesty International, il British Council, la Commissione Europea, IOM e la Regione Puglia, la mostra presso il Museo di Wandsworth fornisce una narrativa sull'integrazione sociale delle popolazioni, soffermandosi su storie di successo e sulle dolorose problematiche dei migranti.

Fotografi della scena internazionale hanno partecipato al vernissage. Tra gli ospiti di spicco Nick Sumner, Ispettore Capo dell'Unità 'Traffico Umano' di Scotland Yard, Clarissa Azkoul, Capo Missione, IOM, Ruth Rouse, Alto Commissario di Grenada e Nancy Dell'Olio, Ambasciatrice dell'Accademia Apulia.

"La qualità delle immagini presenti in questa mostra al Museo di Wandsworth sono di grande spessore

socio-politico. Quello che traspare dalle immagini è che "casa" non è necessariamente un luogo fisico, ma anche e soprattutto uno "state of mind". L'Accademia Apulia continuerà con il proprio calendario a sensibilizzare l'opinione pubblica su importanti questioni sociali - "presto annunceremo il tema del Premio Fotografia 2014", ha dichiarato Nancy Dell'Olio. La mostra presso il Museo di Wand-

south sarà aperta al pubblico fino al 14 settembre 2013.

Il concorso Accademia Apulia Photography Award è stato istituito nel 2008 per sottolineare l'importanza ed il patrimonio della diversità culturali in un mondo in rapido cambiamento, nonché ispirare artisti provenienti da diverse comunità a riflettere sull'importanza dei costumi locali e delle tradizioni, proprie e altrui.



Angelo Iudice e Nancy Dell'Olio,

Venice's Arsenale 1980, Awaiting for a new beginning ad ArtMoorhouse



Martedì, 11 giugno, si è inaugurata a Londra, presso lo spazio espositivo di ArtMoorHouse la personale del fotografo di fama internazionale Antonio Martinelli, Venice's Arsenale 1980, Awaiting for a new beginning.

La mostra accoglie il visitatore in un tempo ed uno spazio quasi surreale, l'arsenale di Venezia negli anni '80. Il passato glorioso dell'arsenale fu caratterizzato da un produzione navale di massa pre-fordiana di ineguagliabile efficienza di galee da esplorazione e da guerra.

Quest'area, estesa su ben 46 ettari, divenne il centro produttivo ed economico di Venezia ma anche il cuore

dal quale dipendeva la potenza navale e politica della Serenissima. Dopo 400 anni di intensa attività dell'arsenale nella costruzione delle navi che avrebbero guidato il Mediterraneo e che avrebbero fatto di Venezia una potenza navale ed economica di alti livelli, l'intera area non risplendeva più di quell'incanto produttivo.

Gli anni '80 rappresentano un periodo cruciale per l'Arsenale. E le foto del fotografo ed architetto Martinelli ne sono eccellente testimonianza in questa mostra Venice's Arsenale 1980, Awaiting for a new beginning. In un raffinato bianco e nero, Martinelli, dopo numerosi anni vissuti viag-

giando in Europa, India e Giappone, nel 1980 decide di testimoniare quel momento in cui l'arsenale non aveva più un ruolo produttivo e sembrava chiedere un cambiamento in nome di quel passato glorioso.

Ma proprio in quell'anno ci sarebbe stata la svolta che avrebbe determinato il ritorno in auge dell'arsenale, questa volta non in senso politico e navale ma prettamente artistico e culturale. La Biennale di Venezia infatti decideva di adottare la zona sud est come sua sede stabile, divenendo così l'Arsenale da quel momento in poi il centro artistico e culturale di attrazione principale in Europa.

Questo toccante reportage esposto in un elegante linearismo di contrasti e di luci sarà visibile al pubblico fino al 30 luglio presso ArtMoorHouse su appuntamento.

Tiziana Maggio



Antonio Martinelli

avuto un grande successo; il soprano Stanelyte ha letteralmente stregato il pubblico con voce impeccabile e splendida presenza, accompagnata da una sensibilità sempre presente del Maestro Galtero. Quest'ultimo si è cimentato poi in due fantasie su temi d'opera suonando a 4 mani con il Maestro Lorenzo Turchi-Floris, direttore artistico della serie di concerti. Fondamentale la presenza della Dott.ssa Rosa Maria Letts (Presidente del Club) che con simpatia ha presentato la serata traducendo testi dall'italiano all'inglese ad un pubblico eterogeneo e sempre attento. Il concerto è stato gentilmente sponsorizzato da Rocco Forte Hotels. Dal prossimo settembre 2013 al maggio 2014, gli amici del Club dell'Accademia Italiana saranno accompagnati in un meraviglioso viaggio nel tempo con cinque appuntamenti musicali in un salotto londinese dove artisti italiani faranno ripercorrere i pentagrammi di un tempo passato tanto presente. Info e contatti: The Accademia Italiana Club - Polish Club - 55 Exhibition Road, London, SW7 2PN - artstur@gmail.com - www.artstur.com

Un'artista italiana alla Annual Exhibition della SWA



Giunta alla sua 152esima edizione, l'Annual Exhibition organizzata dalla The Society of Women Artists (SWA) è stata inaugurata il 26 giugno scorso dalla Principessa Michael of Kent, patron dell'associazione, a The Mall Galleries, sull'imponente viale che porta a Buckingham Palace. Un folto gruppo di ospiti si è raccolto ad ascoltare le parole introduttive della Presidente, Sue Jelley, che ha annunciato i vincitori dei vari premi consegnati dalla Principessa a diverse artiste. Dal 1857 la SWA ha sostenuto le

donne impegnate nell'arte anche in tempi in cui avevano molta difficoltà ad ottenere visibilità e soffrivano di un'evidente discriminazione. Le circa 350 opere selezionate per quest'esposizione del 2013 potevano anche essere acquistate. Erano pitture e sculture astratte o figurative create con stili e media diversi. Ognuna regalava un'emozione e trasmetteva un modo di esprimere la creatività al femminile. Tra le artiste più giovani, nella sala dedicata a The Young Artists, appariva anche un'italiana, Valentina Furgani, nata a Roma nel 1979, che esprimeva una delle sue opere dipinte quando studiava in Cina, dove aveva frequentato un corso di pittura ad olio alla Guangzhou Academy of Fine Arts. Si trattava di un olio su tela intitolato 'Reclining nude' raffigurante un nudo di donna. "Questo dipinto appartiene a un momento artistico per me importante ma che adesso ho superato," ha rivelato l'artista, "il prossimo anno proporrò uno dei miei nuovi quadri astratti in cui cerco di esprimere il fluire di tutte le cose. Ricordo che in Cina osservavo degli esperti calligrafi che scrivevano con l'acqua caratteri complessi e meravigliosi che poi però svanivano. Ne ero affascinata". Benedetta



The Accademia Italiana Club "Cerco tra mille un'anima..."



"Cerco tra mille un'anima..." è stato il concerto di inaugurazione che lo scorso venerdì 28 giugno ha aperto una nuova serie di appuntamenti voluti e sostenuti dal Club dell'Accademia Italiana in collaborazione con l'Organizzazione Internazionale Musicor. Con un programma squisitamente italiano, il soprano Jolanta Stanelyte e il pianista Guido Galterio hanno

sapientemente presentato brani tratti dalla Tosca di Puccini, dall'Otello e dal Trovatore di Verdi. Dopo una prima parte operistica, il duo ha interpretato una seconda parte della grande tradizione leaderistica italiana legandola alla storia inglese con brani di Tosti e Denza. Ricreando un'atmosfera tipica delle "soirée musicales" dei salotti europei di fine '800, la serata ha

...dalle antiche vigne i grandi vini di alberobello

Cantina ALBEA
Alberobello - Italia
Fax: 075 941 8672
E-mail: INFO@RENZINI.IT

DALLE ANTICHE VIGNE
ALBEA
I GRANDI VINI DI ALBEROBELLO



Domanda all'Avvocato

Rubrica a cura di Pini Franco LLP
www.pinifranco.com

Caro Avvocato

I miei genitori lasciarono entrambi l'Italia nel 1964 e vennero a vivere e a lavorare nel Regno Unito. Hanno la loro casa principale qui in Inghilterra. A mio padre è stata diagnosticata la demenza e non è in grado di badare a se stesso e mia madre ora trova difficile viaggiare in Italia a causa della sua non più giovane età. I miei genitori sono entrambi proprietari di una piccola casa vicino a Roma. Io e mia sorella viviamo entrambe nel Regno Unito e stiamo cercando attraverso dei sollicitors locali di ottenere il potere di rappresentanza sia finanziario che sanitario nei confronti di entrambi i nostri genitori qui nel Regno Unito.

La mia domanda è: se la proprietà italiana venisse trasferita a me e a mia sorella dai miei genitori, saremo costrette a pagare le tasse di successione nel Regno Unito sul valore della casa, una volta che i miei genitori moriranno?

Distinti Saluti

Alicia

Gentile Alicia

Se i Suoi genitori sono stati residenti nel Regno Unito per almeno 17 anni degli ultimi 20 anni fiscali, saranno considerati come "deemed domiciled" nel Regno Unito. Il concetto di domicile secondo il diritto inglese segue il luogo di origine di una persona o il luogo ove la stessa abbia stabilito la sua dimora in modo permanente. Il domicile di origine solitamente segue il domicile del padre. Sebbene i Suoi genitori siano cittadini italiani e probabilmente saranno stati domiciled in Italia, essi ora sono considerati come "deemed domiciled" nel Regno Unito ai fini delle tasse successorie, poiché hanno vissuto qui per più di 17 anni durante gli ultimi 20 anni fiscali. Presupponendo che al venir meno dell'ultimo genitore, la proprietà italiana passi a Lei e a Sua sorella, avrete bisogno di una valutazione professionale della proprietà al momento del decesso dell'ultimo genitore per poi riportare tale stima alle autorità fiscali inglesi nella vostra dichiarazione successoria. La proprietà italiana sarà soggetta alle tasse di successione inglesi a seconda del valore dell'intero patrimonio ereditario dichiarato. Tuttavia, se i Suoi genitori donassero a Lei e a Sua sorella la proprietà italiana ora, e non ritenessero sulla stessa alcun diritto o beneficio, la proprietà non sarebbe più considerata come facente parte del loro patrimonio ereditario e non sarebbe quindi soggetta alle tasse di successione nel Regno Unito, a condizione però che entrambi sopravvivano per i sette anni successivi alla data della donazione.

Cordiali saluti

Pini Franco LLP

La prego di tenere presente che questo articolo ha il solo scopo di dare una indicazione generale per i lettori ed è importante ottenere specifico parere legale in merito, che tenga in considerazione tutti gli elementi del caso. Sebbene abbiamo fatto del nostro meglio per garantire che le informazioni fornite siano accurate ed aggiornate, il contenuto di questo articolo potrebbe non essere esaustivo e non essere più aggiornato nel tempo.

L'ambasciatore Filippino a cena



"Visita inaspettata e gradita" nei famosi e rinomati locali della pizzeria I Fratelli la Bufala in Piccadilly così ha detto Enzo Oliveri responsabile nel Regno Unito dell'azienda 100% italiana. L'Ambasciatore della Repubblica delle Filippine nel Regno Unito Enrique A. Manalo, insieme alla consorte Pamela e famiglia ha voluto provare

in prima persona le ormai famose pizze nella Capitale Britannica e non solo. Il risultato è stato molto positivo e convincente e si è proposto di ritornare quanto prima per continuare i suoi assaggi del menu considerato da lui, come d'altronde dal resto di noi, altamente qualitativo con una superba presentazione.

TAGLIO DI CAPELLI PER BENEFICIENZA



"Tre cose ci sono rimaste del paradiso: le stelle, i fiori e i bambini." Sono le parole attribuite a Dante Alighieri, il grandissimo poeta italiano. È ad una di queste che si è ispirato da buon italiano Giuseppe Di Tano: i bambini, i bambini malati.

Plumber romano ma residente a Londra da 34 anni, Giuseppe Di Tano da tre anni non si tagliava i capelli, così ha ideato il taglio di capelli per beneficenza. I fondi raccolti sono stati destinati al reparto di gastroenterologia del Great Ormond Street Hospital.

Domenica 16 giugno presso la Sala Russo della Casa Italiana adiacente alla Chiesa di St. Peter di Clerkenwell Road si è svolto l'appuntamento clou del fundraising, taglio a zero della fol-

ta capigliatura di Giuseppe abbinato a ha un delizioso lunch per rafforzare la raccolta di ulteriori fondi.

La cifra finale è stata di £4.280.10 e dovrebbe servire per contribuire all'acquisto di un macchinario utile per far mangiare i bambini che hanno l'esofago chiuso.

Durante l'evento il Dott. Osvaldo Borrelli, originario di Napoli e gastroenterologo del Great Ormond Street Hospital, a preso la parola con un discorso molto toccante che ha emozionato la platea che lo ha ascoltato in profondo silenzio. Giuseppe in fine ha voluto ringraziare pubblicamente tutti. In particolare coloro che oltre al denaro hanno contribuito con la loro opera alla raccolta di fondi attraverso il lunch: lo chef Michele



Pais di Cucina Asellina che ha preparato le tagliatelle all'uovo con ragù alla bolognese e Marco Calcaterra del ristorante Yaneff at DSTRKT con i suoi aiutanti Gianfranco Palazzo, Mizan Rahman che hanno preparato la porchetta al forno con patate. Non dimenticando gli sponsor: "Salumeria The Gazzano's", la "Continental Meat Supply Ltd" la ditta che ha fornito gratuitamente tutta la carne, la Pizzeria "Da Fabrizio", il parrucchiere Vas, Carmine per la prima sforbiciata, Marcello Pedrone, Emma Cofone e il fotografo Bruno Medici.

Riccardo Cacelli

Associazione Maestri del Lavoro SUNDAY LUNCH



Padre Carmelo Di Giovanni insieme al Comitato MdL e signore

Domenica 30 giugno l'associazione Maestri del Lavoro ha organizzato un pranzo presso i locali della chiesa di St. Peter. s con menu tipico italiano e musica di sottofondo dal vivo. Lo scopo è di passare una giornata insieme in allegria e contemporaneamente raccogliere fondi da destinare a cause meritevoli.

Il ricavato della festa infatti verrà devoluto a Giuseppe Malivero e Giancarlo Rimoldi sotto forma di Borse di studio per aiutarli ad alleviare i costi dei loro studi. Esse saranno consegnate durante la festa annuale presso il centro Scalabrini In Brixton Road.

"La nostra Associazione è costituita da persone che si sono distinte nel loro ramo di lavoro con un minimo di 25anni di servizio. Noi cerchiamo di fare del nostro meglio per aiutare cause caritatevoli facendo donazioni". Così ha ribadito nel suo discorso il Presidente Tonino Bonici, spiegando che ogni anno c'è la possibilità di ottenere l'onorificenza Maestri o Maestre del Lavoro inoltrando domanda. "Sarebbe bene e giusto che anche le donne si facessero avanti a far parte di questa grande famiglia e chi fosse interessato oppure è a conoscenza di suddette persone potrebbe chie-



Veduta Sala

dere al vice segretario Giuliano Carra i formulari necessari". È poi passato ai ringraziamenti dal vice presidente Carmine Supino a tutti i membri del comitato, alle loro signore per il lavoro di supporto che esse fanno e a tutti quelli che con la loro generosità hanno contribuito ai regali della lotteria. In conclusione c'è stata anche la lettura della risposta della Regina Elisabetta II che quest'anno compie il suo 65esimo anniversario d'incoronazione alla quale il MdL aveva mandato una lettera di congratulazioni.

Durante la giornata è anche stata consegnata un'onorificenza a Gianfranco ZORDAN (Motivazione: Rimasto orfano in tenerissima età, il Sig. Zordan emigra in Gran Bretagna nel 1969, inizialmente sull'isola di Guernsey. Per i successivi 27 anni è impiegato nel settore della ristorazione alberghiera, prima come cameriere e poi come direttore di sala, di conferenze e di banchetti. Dopo una breve parentesi professionale presso la West Herts Catering College, quale responsabile di supporto agli insegnanti di cucina, dal 1998 fino alla pensione nel 2010, il sig. Zordan ricopre il ruolo di supervisore dei servizi alberghieri presso l'albergo della BMI Healthcare. Si è sempre distinto per professionalità, attaccamento all'Italia e altruismo, valori che ha trasmesso alle giovani generazioni di italiani).



Rebecca Cuddeford, Gianfranco Zordan e Tonino Bonici

PERFECT CATCH FISH & CHIPS

THE PERFECT CATCH
24 JERDAN PLACE,
FULHAM BROADWAY
FULHAM, SW6 1BH
0208 616 7792

WWW.PERFECTCATCHRESTAURANT.COM
BOOKINGS@PERFECTCATCHRESTAURANT.COM

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

Anna International Club
Catering Recruitment & Accommodation

Basement Floor, 464 Bethnal Green Road
London E2 0EA
Tel: 020 7739-1998/9 mobile: 07411 915227
Email: AnnaInternationalclub@aol.co.uk

FESTA DI SANT'ANTONIO DI PADOVA

Domenica 16 di Giugno a Sutton

Le comunità italiane di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon hanno organizzato domenica 16 Giugno la processione in onore di Sant'Antonio di Padova fra le strade di Sutton. La statua del Santo infatti è custodita nella Chiesa Our Lady of Rosary di Sutton. Il programma è cominciato alle 2,00pm con la celebrazione della santa messa, animata dai Padri scalabriniani, residenti a Woking, P. Giandomenico e p. Elio. P. Jym parroco della Chiesa ha dato il benvenuto a tutti in lingua italiana: un gesto apprezzato dall'assemblea. A nome di tutti P. Giandomenico ha ringraziato P. Jym per la sua disponibilità e per l'accoglienza che sempre riserva alla comunità italiana. È stata anche l'occasione per fare gli auguri a P. Jym che nel 2013 ha celebrato i suoi primi 40 anni di sacerdozio. Con un applauso e con l'assicurazione della preghiera la

comunità ha salutato p. Jym. Subito dopo la messa l'assemblea si è disposta per la processione per le vie del quartiere: il crocifisso apriva il sacro corteo, seguito dalla banda musicale e poi le donne, i sacerdoti, la statua e gli uomini. I poliziotti della locale stazione hanno assicurato il regolare svolgimento della processione regolando il traffico lungo il percorso. P. Elio ha guidato la recita del Rosario alternandolo con canti alla Madonna. Fra i partecipanti vi erano per la prima volta anche alcuni italiani di Tolworth tra questi anche il regista Luca Vullo. E proprio il regista, che ha realizzato numerosi cortometraggi sulla gestualità italiana, è rimasto sorpreso, affascinato che tra i quartieri della grande Londra si organizzasse una processione dedicata al santo patavino. E quello che lo colpiva non era solo la processione in sé ma sorpat-

tutto la curiosità e in un certo senso il rispetto con cui le persone dalle finestre delle case accompagnassero il passaggio dei fedeli e della statua.... Persino i frequentatori dei pub, nonostante una bella birra, al passaggio della processione sospendevano i loro dialoghi. Certo nel corso degli anni la partecipazione è andata scemando: rimane ancora la prima generazione italiana, mentre i loro figli non si vedono. Segno di un'integrazione ormai raggiunta, segno di aver intrapreso percorsi diversi. Fede e folklore spesso si confondono e quest'ultimo per quanto possa essere esteriore rimane pur sempre una manifestazione di un certo modo di vivere la fede. E dunque portatore di valori. Finché i vecchi tengono si continuerà....Dopo forse bisognerà passare la mano e affidarsi ad altre manifestazioni di fede provenienti da altre culture. Ma per le



seconde generazioni, pur comprendendo i loro nuovi cammini, rimane la sfida di trovare elementi valoriali che in qualche modo diano un senso alla loro vita. Ad ogni buon fine anche nel 2013 si ringrazia di cuore il comitato organizzatore della festa di Sant'Antonio composto da persone appartenenti alle comunità di Sutton, Epsom, Croydon e Wimbledon. Come

sempre al termine della processione il comitato di Sant'Antonio nel salone della chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton ha offerto un ricco buffet. E per celebrare i 40 anni di P. Jym, parroco di Sutton, è stata tagliata una torta unitamente a un piccolo pensiero offerto dalle comunità. Appuntamento al prossimo anno nella domenica più vicina al 13 giugno.

FESTA MADONNA DEI MIRACOLI



Il Comitato di Woking insieme al Vescovo Kieran Conry e Padre Elio Alberti

Come ogni anno, la prima domenica di Luglio a Woking si celebra la Festa in onore della Madonna dei Miracoli, grazie all'iniziativa del Comitato apposito e grazie alla partecipazione di tanti italiani di Woking e di altre cittadine limitrofe.

È ormai ospite abituale e graditissimo il Vescovo Kieran, titolare della Diocesi di Arundel e Brighton.

La sua è una presenza che si ripete ogni anno e che lascia in tutti i partecipanti un senso di serenità e di pace, derivanti dalla sua semplicità, dalla sua dolcezza, dalla sua paternità. Ha un qualcosa che ricorda e rende presente l'atteggiamento di Papa Francesco. Davvero Kieran sa amare, cogliere, vivere, sentire, custodire con tenerezza quello che passa nel cuore dei fedeli, un pastore che, per dirla col Papa, sa del profumo delle sue pecore.

Il pomeriggio, prima della Messa c'è stata la processione per le vie di Woking, con la presenza della Polizia che regolava il traffico, di una banda musicale inglese e con una lunga cornice di fedeli, che hanno reso testimonianza della propria fede ai tanti curiosi che uscivano dalle proprie case e fotografavano un evento bello e suggestivo, dove si prega e si canta alla maniera italiana.

Al centro la statua della Madonna dei Miracoli che riproduce quella venerata nel Santuario della Madonna a Mussomeli e che è stata adottata, con P. Pio, a patrona di tutta la comunità intera.

Ha seguito la messa, presieduta dal nostro caro Vescovo Kieran che ha parlato delle tradizioni italiane, sottolineando la loro necessità a essere custodite, anche come aiuto alla società inglese che è arricchita dalla presenza italiana. Ha sottolineato il senso della famiglia, vista come cellula di amore e di fedeltà, l'accoglienza e il senso di ospitalità, lo stare insieme non solo a tavola, ma come stile di vita, la laboriosità e l'onestà.

Il clima festoso che ha caratterizzato tutta la celebrazione ha pervaso di gioia tutti i partecipanti.

Nel saluto finale, p. Elio, missionario scalabriniano a Woking, ha ringraziato, anche a nome di p. Giandomenico, che con lui condivide la Missione, e ha sottolineato come il flusso migratorio italiano in Woking abbia ripreso sostenuto, dato che alla prima generazione, si stanno aggiungendo giovani provenienti da varie regioni, famiglie intere, uomini di mezza età, e come la messa italiana stia diventando un po' internazionale per la presenza di Portoghesi,

Brasiliani e latino americani. Ha ricordato inoltre, ringraziando Kieran che ha sostenuto il lavoro dei due padri, come in diocesi ci siano vari centri di cura pastorale a favore delle popolazioni di lingua portoghese e come si spingano anche fuori diocesi, ad esempio ad Oxford. E, forse, prossimamente a Bristol, dove stanno con insistenza chiamando i brasiliani, che, altrimenti, passano alle chiese evangeliche. Il Vangelo dice: la messe è molta, ma gli operai sono pochi. In emigrazione questo è verissimo.

A sera, dopo le cerimonie religiose, c'è stata anche la festa più ludica di balli, rafle, cena e tanta serenità. Hanno partecipato in molti, con tanta allegria e gli apprezzamenti per la bella riuscita sono stati generali.

Un grazie a tutti quelli del comitato, al suo presidente Mario Genco, a chi ha partecipato e a chi si è impegnato, e sono tanti, a rendere il tutto ben riuscito. Che la Madonna protegga e benedica tutti.

La devozione alla Madonna dei Miracoli poi è continuata, dal 7 al 14 Luglio a Enfield, dove anche lì c'è una grossa comunità di Mussomelesi. E durante tutta la settimana nella Chiesa adiacente alla Missione Cattolica Italiana ogni sera e' stata celebrata la Santa Messa con riflessioni in sua devozione da Padre Antonio Serra.

In fine la domenica la festa è proseguita e conclusa con messa solenne, processione e un lauto rinfresco, a coronamento anche sociale, offerto dal comitato locale a tutti i devoti intervenuti.



L'Associazione Abruzzo-Molise-GB a favore del Progetto Moli-sani

Festa organizzata al Denham Village nel mese di Marzo

Alla presenza di oltre 160 persone l'Associazione Abruzzo-Molise della Gran Bretagna ha organizzato al Denham Village una serata danzante per raccogliere fondi per il Progetto Moli-sani una onlus che ha lo scopo di studiare le interazioni tra genetica e ambiente nell'insorgenza delle principali malattie croniche. La serata è stata un successo e ha visto anche la partecipazione di amici inglesi particolarmente sensibili al tema della ricerca delle cause delle malattie genetiche. Nel corso della serata dopo aver offerto una cena a base di prodotti mediterranei, è stata offerta molta musica e a conclusione di tutto è stata estratta una ricca lotteria. E lo scorso 8 aprile il presidente Michele D'Uva e il segretario della Associazione si sono recati a Campobasso per consegnare la somma raccolta. A ricevere l'assegno è stato Vincenzo Centritto, presidente dell'associazione Cuore-Sano onlus che da anni è impegnata a garantire supporto anche economico allo studio epidemiologico che ha re-

clutato in pochi anni 25mila residenti della regione Molise, con l'obiettivo di studiare le interazioni tra genetica e ambiente nell'insorgenza delle principali malattie croniche. Nel ringraziare per il generoso contributo dell'Associazione Abruzzo-Molise il signor Vincenzo Centritto ha detto: "In un periodo particolarmente difficile per la ricerca scientifica, le iniziative di associazioni e cittadini sono indispensabili per garantire la sopravvivenza e la continuità all'attività di ricerca. Il progetto Moli-sani non sfugge al trend internazionale e le difficoltà da affrontare quotidianamente sono tutt'altro che trascurabili. Ma se da un lato non si smette mai di sperare che a livello governativo possa finalmente arrivare la svolta, dall'altro è impensabile sospendere le attività di ricerca in attesa che qualcosa cambi. In qualche modo bisogna andare avanti, sempre. Per questo giunge a nome della onlus il mio grazie alla Associazione Abruzzo-Molise per la generosa offerta."



Il comitato di Enfield con p. Antonio Serra e i devoti

iGreen
Idyllic Green Solutions
www.idyllicgreen.com
... for all your waste management needs and more.

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALE
ROCCAMORA
Tenimenti in Sicilia

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



La MODA

A cura di Cristina Polizzi
www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Ivana Basilotta Designer Ecologica



Giovanni Fontana

Ivana Basilotta. Livia Firth, moglie del premio Oscar Colin Firth è fra le tante che adora vestire con i capi delicati di Ivana. Forte sostenitrice della moda etica, è stata vista più volte sul tappeto rosso insieme al marito abbigliata in "Ivana Basilotta". Addirittura per il suo costante uso di marche etiche, Livia Firth ha iniziato una sua versione ecologica chiamata "Green Carpet" per sensibilizzare il pubblico ad usare abbigliamento ed accessori "gentili" con l'ambiente.

Ultimamente Ivana Basilotta ha iniziato una collaborazione con ROKPA un ente umanitario con sede in Svizzera, che da supporto a 200 progetti globali ed è a capo di un orfanotrofio a Kathmandu in Nepal. Sfilate ed altri eventi di moda hanno avuto come ospiti d'onore membri del ROKPA per discorsi ed altre iniziative. Ultimo evento è stato un tea del pomeriggio con ricette vegane al sofisticatissimo club privato Home House in Portman Square dove fra deliziosi manicaretti in stile inglese ma con la novità del tutto crudo ed una mini conferenza dedicata ai segreti di bellezza grazie all'alimentazione, i modelli esclusivi di Ivana Basilotta hanno sfilato nell'elegante salone del club, raccogliendo fondi per il ROKPA.

Con otto collezioni alle spalle e punti vendita in Spagna, Germania, Gran Bretagna oltre a New York e Santa Monica in California ed in Giappone, aspettiamo ansiosi la prossima collezione Primavera/ Estate 2014 che sicuramente sarà già nella mente di Ivana la quale per sua ammissione "adora creare e le piace fare cose che le portano piacere". Sicuramente il piacere che ha sarà lo stesso delle sue clienti che indossano le sue creazioni.

Ivana Basilotta è un'altra dei giovani designers di moda che hanno preso residenza in Gran Bretagna. Italianissima ma nata e cresciuta in Germania si è trasferita a Londra iniziando la sua attività nel campo della moda. Ivana ha una forte filosofia riguardo all'ambiente e come preservarlo e nel creare i suoi vestiti sposa l'ecologia e la moda.

I suoi tessuti sono tutti biologici e le sue creazioni in seta usano una seta vegetariana in quanto il baco che produce il filo non viene ucciso e la larva esce dal suo bozzolo per completare il suo ciclo vitale. Usando questi criteri etici, Ivana Basilotta ha partecipato per diverse stagioni al London Fashion Week nel programma Estethica dove solo designers attenuti a precise regole ecologiche ed etiche hanno potuto farne parte.

L'etica di Ivana Basilotta non si ferma solo ai materiali che usa, la produzione viene effettuata in India usando artigiani locali e piccoli laboratori di sartoria oltre che fornitori di tessuti. Molte celebrità indossano i capi di

Luciana Littizzetto Visita l'Italian Bookshop



Luca Bianchini e Luciana Littizzetto

È stato un successo la visita di Luciana Littizzetto, notissima attrice ed autrice satirica, venuta a Londra all'Italian Bookshop per presentare il suo ultimo libro "Madama Smetterfly". Per sua ammissione, non si ritiene una scrittrice, ma appunto un'autrice, perché i suoi libri, incluso l'ultimo sono una raccolta dei suoi monologhi e dei suoi articoli sui vari giornali, modificati oppure allungati, perché tante volte alcune battute non si possono dire in televisione.

La serata ha visto una folla enorme di suoi fans riempire il locale dell'Italian Bookshop fino all'orlo, con persone che hanno occupato l'intero piano inferiore, la libreria al piano terreno

e per i non fortunati, fuori il negozio dove si è dovuto aspettare in strada per poter avere l'opportunità di avere la propria copia del libro firmata dalla Luciana nazionale.

Durante la serata, la conversazione è stata condotta dallo scrittore Luca Bianchini che con la sua solita simpatia e prontezza di spirito ha portato Luciana Littizzetto a rispondere a domande sull'inizio della sua carriera, come nascono le sue battute e tante altre curiosità alla quale la popolarissima autrice ha risposto con l'ironia che la contraddistingue mettendosi anche a conversare con le persone del pubblico che intervenivano con un commento od una risata.

La grande organizzazione dietro a questo evento, grazie all'infaticabile Ornella Tarantola, direttrice dell'Italian Bookshop, ha fatto sì che tutti gli intervenuti, anche per un minuto hanno potuto incontrare la Littizzetto per farsi firmare il libro. Un gesto molto carino ed apprezzato da chi non è arrivato in tempo e non è potuto scendere nella saletta dove si teneva la presentazione, e' stato quello ad un certo punto di chiedere a Luciana Littizzetto e Luca Bianchini di salire al negozio per poter salutare i tantissimi ospiti. Minimo un centinaio di persone sono corse quel tardo pomeriggio all'Italian Bookshop, ma il fascino di Luciana Littizzetto e delle sue battute al vetriolo sono state fondamentali affinché Warwick Street, sede della libreria sia stata presa d'assalto da così tante persone di tutte le età. Tutti i libri pubblicati da Luciana Littizzetto hanno scalato la classifica dei più venduti e la cosa non meraviglia perché leggendoli sembra proprio di sentire la sua voce, lo stile è veloce e fluido e la vena comica non è alterata dalle parole stampate. L'evento organizzato dall'Italian Bookshop ha aggiunto alla lista di ospiti graditissimi per gli Italiani che vivono in Gran Bretagna questa amatissima autrice. Complimenti ad Ornella Tarantola ed alla sua instancabile squadra formata da Renata, Katuscia e Matteo.

Cristina Polizzi

Giuseppe Naccarato Commediografo a Londra

Di giorno è un informatico, ma la sera Giuseppe Naccarato, Joe per gli amici, veste i panni dello scrittore brillante inventando scenette comiche, con un tipo di umorismo sottile e raffinato, oserei dire inglese. Avendo organizzato all'inizio dell'anno uno spettacolo per gli amici, metà in inglese e metà in italiano, Giuseppe si è cimentato questa volta con quattro serate al pub Star of Kings in King's Cross, con uno spettacolo completamente in inglese.

"Let's Cut a Deal" è una raccolta di scenette il cui denominatore comune è che ogni finale vede uno dei protagonisti adattarsi a ciò che gli capita. Giuseppe Naccarato recita in quattro delle otto parti dello spettacolo, affiancato dagli attori professionisti Mark Postgate, Helen Wilkerson and Lisa Colquhoun e dagli attori amatoriali il programmatore informatico Francesco Petrunaro, la giornalista di moda Cristina Polizzi, l'architetto Paola Marocchi ed il giornalista sportivo Aftab Sarker. Il ritmo dello spettacolo è veloce e il cambio di scena dopo ogni parte, accompagnato dalla musica stile "le comiche" non fa stancare il pubblico con pause lunghe per preparare il prossimo sketch. Gli spettatori accorsi numerosi hanno riso davanti alla rappresentazione di



I protagonisti

un italiano che va a chiedere il mutuo prima e durante la recessione, si sono divertiti con il tassista invadente ed insistente e la lettrice di tarocchi che vede solo sventure.

La scelta delle musiche ed il suono è stato curato brillantemente da Luca Lo Castro ed i numerosi spettatori si sono congratulati con l'autore ed il resto degli attori per una serata divertente ed intelligente. Lo spettacolo ha avuto un grande afflusso di pubblico e mentre i copioni sono stati appena posati, già Giuseppe Naccarato ha in mente un nuovo soggetto dove

mentalmente ha visto chi potrebbe interpretare alcune parti. Anche questa volta sarà uno spettacolo di circa un'ora diviso per sezioni con un tema comune. Pur apprezzando i monologhi comici da stand up comedy, Giuseppe Naccarato preferisce cimentarsi con scenette. L'ispirazione viene sempre da scene di vita vissuta o "raccolta" per strada o dai giornali, ampliandola e dandogli spazio piuttosto che racchiuderla in una battuta. Aspettiamo curiosi il suo prossimo spettacolo per vedere cosa esce dalla sua penna umoristica.

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

since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.
sul Gelato nel Caffè
www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com

La Collina
17 Princess Road - Primrose Hill - London NW1 8JR
020 7483 0192
info@lacollinarestaurant.co.uk www.lacollinarestaurante.co.uk

da Scalzo
— Art Brasserie —
da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com

ERCOLE OLIVARIO 2013 IN THE UK



Anna Rita Fioroni, Leonardo Simonelli, Ambasciatore Pasquale Terracciano, Giorgio Mencaroni e Riccardo Monti

Anche quest'anno ha proseguito con successo l'attività di promozione della Camera di Commercio di Perugia e del Comitato del Concorso Ercole Olivario con la Collaborazione della Camera di Commercio Italiana in UK per valorizzare e far conoscere gli oli extravergine del concorso 2013. È par-

ta da Manchester, per poi passare a Edimburgo e concludersi a Londra. Il tutto in una tre giorni (18 - 20 giugno) fitta e densa di impegni che ha portato nel Regno Unito il Comitato dell'Ercole Olivario accompagnato da una rappresentanza di produttori e i 4 chef che hanno realizzato il menu del



Organizzatori insieme gli Chef che hanno preparato la cena al Millennium Hotel

Symposium Culinario 2013. Un gruppo di "testimonial" di successo delle eccellenze del paniere agroalimentare italiano, del quale l'olio extravergine è parte integrante come alimento base della dieta, indispensabile per l'alimentazione, il benessere e la salute a tavola. In ciascuna delle tappe si sono realizzate azioni mirate e diversificate per contribuire a far conoscere meglio l'extravergine. Dal convegno, alla degustazione e alla promozione presso i ristoranti certificati con il marchio Ospitalità Italiana. Il primo step, il 18 e 19 giugno, è stato quello di incontro e approfondimento in una due giorni di workshop dedicato all'olio extravergine italiano. Presso il Monastero di Manchester, Cinzia Fraquelli Bocchi (Ristorante La Lo-

Our buffalo mozzarella is flown in specially for us from Italy 3 times a week
Come and taste the difference



40 Shaftesbury Avenue, London W1D 7ER
Tel: +44 (0)20 7734 3404
flb-londonpiccadilly@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com



35-37 Villers Street, London WC2 6ND
Tel: +44 (0)20 7930 0311
flb-londoncharingcross@fratellilabufala.com
www.fratellilabufala.com

canda di Gisburn - Inghilterra e Premio Lekykos nell'ultima edizione del concorso) organizza "Essential Olive Knowledge for a Healthier Future", rivolta ad un pubblico di operatori specializzati, stampa e studiosi di settore. Non è mancata anche la degustazione di una accurata selezione di oli extravergine dell'Ercole Olivario. Sempre il 19, il Comitato si è spostato, poi, a Edimburgo dove il Presidente Giorgio Mencaroni è intervenuto presso la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito per raccontare la storia del prestigioso Concorso. Anche in questa importante sede istituzionale i presenti hanno avuto l'occasione di degustare gli oli extravergine vincitori del Concorso.

"L'Ercole Olivario - sottolinea Giorgio Mencaroni - ha determinato un mutamento profondo nella cultura dell'olio di qualità in Italia ed ha contribuito in maniera significativa a consolidare un nuovo approccio a questo prodotto, sia da parte dei produttori che dei consumatori. L'extravergine ha ormai superato la concezione di semplice condimento ed è sempre più considerato un alimento con proprietà davvero uniche dal punto di vista della salute e dell'alimentazione. Con il Concorso ci siamo prefissi l'obiettivo di valorizzare questo inestimabile patrimonio italiano, e riteniamo di aver contribuito a questo cambiamento culturale che oggi ci consente di portare oltre confine un bene prezioso di cui siamo orgogliosi".

All'attività di informazione è seguita anche una bella iniziativa che ha offerto ai consumatori britannici la possibilità di apprezzare "live" la bontà dell'oro verde. A Londra il giorno 20, presso l'Ambasciata Italiana nel Regno Unito, il Presidente Mencaroni ha parlato in conferenza stampa del Concorso e degli oli vincitori. Ma soprattutto ha lanciato l'operazione che vede il menu Symposium Ercole Olivario 2013 protagonista presso un numero selezionato di ristoranti londinesi che fanno parte del gruppo di ristoranti italiani certificati con il marchio di Ospitalità Italiana, certificazione rilasciata da ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) e Unioncamere.

La giornata è poi andata avanti con una degustazione degli oli vincitori del concorso al Millennium Hotel London Mafaire e a conclusione tutti i ristoranti aderenti al progetto hanno ricevuto insieme al materiale promozionale del concorso un kit contenente i campioni degli oli vincitori e la possibilità di offrire il menu "Made in Italy Stellato" ai loro clienti, creato nel mese di maggio dalle mani talentuose di Riccardo Benvenuti (Umbria), Salvatore Tassa (Lazio), William Zonfa (Abruzzo) e Roberto Serra (Sardegna), nell'ambito dell'iniziativa Symposium Ercole Olivario 2013, realizzata a Perugia in collaborazione con l'Università dei Sapori

Onoreficenze consegnate il 2 Giugno

Segue da pg. 1

STELLA AL MERITO DEL LAVORO

Finalità: premiare singoli meriti di perizia, laboriosità e buona condotta morale dei lavoratori dipendenti da imprese pubbliche o private.



Sergio CORSINI
MOTIVAZIONE

Nato a Londra nel 1960, il Sig. Corsini inizia la sua attività professionale presso la nota società di sicurezza ADT. Da subito si distingue per la sua professionalità e serietà guadagnandosi la stima di colleghi e superiori fino a diventare Supervisore Centrale. Si trasferisce in seguito presso la "Fine Italian Foods", ove è impiegato in vari ruoli dirigenziali; da ultimo come Direttore Responsabile. Persona ben nota nella comunità italiana per il suo impegno a favore dell'Associazione Parmigiani Valtaro, presso la quale ricopre il ruolo di Vice Presidente dal 2001 fino a luglio del 2012, data in cui viene eletto Presidente.



Bruno DELPIANO
MOTIVAZIONE

Il Sig. Delpiano emigra in Gran Bretagna nel 1969 e per i successivi 5 anni lavora come cameriere e barista presso il Café Apollo e poi presso il Presto Bar, locali in pieno centro di Londra. Nel 1975 inizia la sua carriera presso l'Alitalia, come impiegato a Londra. Dopo 7 anni si trasferisce all'aeroporto di Heathrow dove si distingue per le sue doti professionali, tanto da venire promosso al ruolo di supervisore degli agenti del turno operativo nell'aeroporto. Per gli ultimi 13 anni di servizio ricopre il ruolo di caposcalo di servizio, responsabile per funzionamento dei servizi.



Antonio MARCHITTO
MOTIVAZIONE

Il Sig. Marchitto emigra in Gran Bretagna nel 1973 all'età di 23 anni. Lavora a Londra per la sartoria Anderson & Sheppard per i primi 6 anni e successivamente presso la nota sartoria del Principe Carlo, Turnbull & Asser, dove è impiegato per ben 21 anni. Dal 2002 il sig. Marchitto lavora in proprio. Durante tutti questi anni, il Sig. Marchitto si adopera con impegno e dedizione anche in favore della comunità italiana sia attraverso l'associazionismo sia come volontario presso la chiesa italiana di S. Pietro a Londra.



Riccardo Salvatore Remo OBERTELLI
MOTIVAZIONE

Il Sig. Obertelli nasce a Londra nel 1946 e nel 1967 è impiegato presso il Ritz Hotel, poi al Londonderry (ora Metropolitan) Hotel e in seguito all'Inn on the Park Hotel (ora Four Seasons). Nel 1986 è assunto come Direttore presso il noto albergo di Londra Dorchester. Acquisisce fin da subito l'apprezzamento dei suoi superiori e colleghi per la sua riconosciuta professionalità e serietà che gli valgono, dopo un solo anno, la promozione a Direttore Generale. Per ben 25 anni il sig. Obertelli ha coperto tale ruolo per il gruppo Dorchester, non solo a Londra ma anche nelle migliori sedi di Beverley Hills in California, Parigi e Milano. Persona ben nota nel Regno Unito per la sua esperienza professionale, dal 2009 lavora in proprio come consulente nel settore degli alberghi di lusso al livello mondiale.

L'ORDINE DELLA STELLA D'ITALIA

Onorificenza concessa per ricompensare quanti abbiano acquisito particolari benemerite nella promozione all'estero del nostro Paese nei settori di prevalente interesse sociale, economico, politico e culturale.



Signora Clara Caleo Green
CAVALIERE UFFICIALE dell'ORDINE DELLA STELLA D'ITALIA
MOTIVAZIONE

Da oltre tre decenni Clara Caleo Green contribuisce con la sua attività alla promozione della cultura italiana a Londra e dagli ultimi due decenni in particolare lavora con grande impegno per far conoscere al pubblico inglese l'eccellenza del cinema italiano. In questo ambito Clara Caleo Green ha saputo costruire una rete di conoscenze che ne fanno un punto di riferimento importante a Londra e che hanno reso la rassegna Italian Cinema London, di cui è Direttore artistico, un avvenimento atteso ed apprezzato da addetti al settore e dal pubblico. Clara Caleo Green vanta inoltre collaborazioni con la prestigiosa British Academy of Film and Television Arts, che proprio grazie al suo impegno, sta dedicando spazi crescenti alle prime visioni di pellicole italiane nel Regno Unito.

enotria
world wine

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

SEED OF ITALY

A 1 Phoenix Ind Est, Rosslyn Cres, Harrow, Middx HA1 2SP
Tel: 020 8427 5020 - Fax: 020 8472 5051
e-mail: grow@italianingredients.com - web: seedsofitaly.com



Chiamateci
per un catalogo gratis pieno di varietà regionali e ricette dal libro "From Seed to Plate" by Paolo Arrigo
Franchi Semanti, Seed producers, Est. 1783, Bergamo

£199 PER MONTH*.
TEMPTED?



0% APR
REPRESENTATIVE.
THOUGHT SO.

ALFA GIULIETTA 1.4 TB 120 bhp TURISMO 5dr INCL. GHIACCIO WHITE PAINT

REPRESENTATIVE EXAMPLE

On the Road Price†	£18,255	Customer Deposit	£2,249	Total Amount Payable by Customer	£17,005
Monthly Payment*	£199	Amount of Credit	£14,756	Optional Final Payment	£5,403
Alfa Deposit Contribution^^	£1,250	Duration of Contract	48 months	Rate of Interest (Fixed)	0.00%

Representative 0.0% APR

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY
0207 399 6650

www.motorvillagemarylebonealfaromeo.co.uk

Giulietta



WITHOUT HEART WE WOULD BE MERE MACHINES.

†Model shown is Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Turismo at £18,255 OTR† including Ghiaccio White special paint at £490. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 26.2 - 53.3 mpg (10.8 - 5.3 l/100km); Extra Urban 48.7 - 76.3 mpg (5.8 - 3.7 l/100km); Combined 37.2 - 64.2 mpg (7.6 - 4.4 l/100km). CO₂ emissions 177 - 114 g/km.

*Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Factors such as driving style, weather and road conditions may also have a significant effect on fuel consumption.

**With Alfa Romeo Preferenza you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in these examples) and being in good condition. Offers may be withdrawn or amended without prior notification. Offer subject to status, a guarantee and/or indemnity may be required. Terms and conditions apply. Alfa Romeo Financial Services, PO Box 4465, Slough SL1 0RW. Offer applies to vehicles registered between 1 July to 30 September 2013 on Alfa Giulietta models. Terms and conditions apply.

†On the road price includes 12 months road fund licence, vehicle first registration fee, delivery, number plates and VAT. Figures and prices are correct at time of publishing. Vehicles must be registered before 30 September 2013.

^^£1,250 Alfa Romeo Deposit Contribution is only available on a PCP, HP and Cash and is valid from 1 July to 30 September 2013 on selected Alfa Giulietta models. Participating dealers only. Terms and conditions apply and are subject to exclusions. Retail Sales only.

Novità Editoriali

The Italian Bookshop - 5 Warwick Street London W1B 5LU - www.italianbookshop.co.uk



Luca Bianchini, Io che amo solo te

Edizioni Mondadori

Ninella ha cinquant'anni e un grande amore, don Mimi, con cui non si è potuta sposare. Ma il destino le fa un regalo inaspettato: sua figlia si fida con il figlio dell'uomo che ha sempre sognato, e i due ragazzi decidono di convolare a nozze. Il matrimonio di Chiara e Damiano si trasforma così in un vero e proprio evento per Polignano a Mare, paese bianco e arroccato in uno degli angoli più magici della Puglia. Gli occhi dei 287 invitati non saranno però puntati sugli sposi, ma sui loro genitori. Ninella è la sarta più bella del paese, e da quando è rimasta vedova sta sempre in casa a cucire, cucinare e guardare il mare. In realtà è un vulcano solo temporaneamente spento. Don Mimi, dietro i baffi e i silenzi, nasconde l'inquieto desiderio di riavere quella donna solo per sé. A sorvegliare la situazione c'è sua moglie, la futura suocera di Chiara, che a Polignano chiamano la "First Lady". E lei a controllare e a gestire una festa di matrimonio preparata da mesi e che tutti vogliono indimenticabile: dal bouquet "semicascante" della sposa al gran buffet di antipasti, dall'assegnazione dei posti alle bomboniere - passando per l'Ave Maria -, nulla è lasciato al caso. Ma è un attimo e la situazione può precipitare nel caos, grazie a un susseguirsi di colpi di scena e a una serie di personaggi esilaranti.

Il libro verrà presentato in libreria il 21 giugno 2013.

Romana Petri, Figli dello stesso padre

Edizioni Longanesi

Figli dello stesso padre, ma di due donne diverse, Germano ed Emilio si rivedono dopo un lungo silenzio. Sono diversissimi, accomunati unicamente dall'amore insoddisfatto per il padre Giovanni, una figura possente, passionale ed egocentrica, che ha abbandonato la madre di Germano perché la sua nuova donna aspettava un figlio, Emilio, per poi abbandonare poco dopo anche lei come tutte le altre donne della sua vita. Germano, pur essendo sempre stato il preferito del padre, non ha mai perdonato al fratello minore di essere la causa del divorzio dei genitori. Emilio, cresciuto sapendo di essere il figlio non voluto, ha sempre cercato, invano, l'affetto del padre e del fratello. Nei pochi giorni che trascorreranno insieme, le antiche rabbie e il richiamo del sangue riemergeranno furiosi.

Tra i libri finalisti al Premio Strega 2013

Paolo Cognetti, Sofia si veste sempre di nero

Edizioni Minimum Fax

"Sofia si veste sempre di nero" è la nuova prova narrativa di Paolo Cognetti, autore di "Manuale per ragazze di successo" e "Una cosa piccola che sta per esplodere". Nei suoi racconti, cesellati con la finezza di Carver e Salinger, Cognetti ha saputo rappresentare con sorprendente intensità l'universo femminile. Ed è ancora una donna la protagonista del suo nuovo libro, un romanzo composto da dieci racconti autonomi che la accompagnano lungo trent'anni di storia: dall'infanzia in una famiglia borghese apparentemente normale, ma percorsa da sotterranee tensioni, all'adolescenza tormentata da disturbi psicologici, alla liberatoria scoperta del sesso e della passione per il teatro, al momento della maturità e dei bilanci. Con la sua scrittura precisa e intensa, Cognetti ci regala il ritratto di una donna torbida e inquieta, capace di sopravvivere alle proprie nevrosi e di sfruttare improvvisi attimi di illuminazione fino a trovare, faticosamente, la propria strada.

Tra i libri finalisti al Premio Strega 2013

Marco Mancassola, Gli amici del deserto

Edizioni Feltrinelli

Sulle remote colline della costa californiana, vive una singolare comunità di monaci: il luogo adatto per ritrovare se stessi. Così almeno si illude il narratore. L'oceano, la contemplazione, il riparo dal mondo, non era questo il suo obiettivo? E invece dall'Italia arriva l'amico Danilo, un comico senza successo sfuggito da un mondo dello spettacolo senza prospettive. Tanto depresso quanto vitale, provocatore, insofferente, sognatore senza sogni, Danilo ha un altro obiettivo, che non può essere conquistato in solitudine: da qualche parte nell'entroterra, nel profondo del deserto, sta un misterioso guaritore che bisogna raggiungere. Comincia così un viaggio dentro il viaggio, dentro un deserto pieno di sorprese, di emozioni ventose, di paesaggi infuocati, alla rincorsa avventurosa di un senso dell'esistenza. Se mai è veramente possibile trovarlo.

Alessandro Baricco, Una certa idea di mondo

Edizioni Feltrinelli

"Mi son ricordato di una cosa che ho imparato dai vecchi: falli parlare di quello che veramente conoscono e amano, e capirai cosa pensano del mondo. Io di cose che conosco davvero, e amo senza smettere mai, ne ho due o tre. Una è i libri. Mi è venuta un giorno questa idea: che se solo mi fossi messo lì a parlare di loro, prendendone uno per volta, solo quelli belli, senza smettere per un po', be', ne sarebbe venuta fuori innanzitutto una certa idea di mondo. C'erano buone possibilità che fosse la mia." (Alessandro Baricco)

20% di sconto sulla letteratura nel mese di luglio

UN TÈ IN GIARDINO CON LA REGINA



La nostra inviata Chiara Masini

Il 30 maggio si sono aperti i cancelli di Buckingham Palace per il Queen's Garden Party, ovvero la festa in giardino della Regina. Centinaia di invitati, come chi scrive, hanno avuto l'opportunità di vedere da vicino la Sovrana e parte della famiglia reale in un contesto davvero pittoresco, il parco privato su un lato del palazzo reale.

Sotto un padiglione a righe verde e bianco, gli ospiti hanno potuto gustare tè, limonata e una grande varietà di torte tipiche, pasticcini con la frutta e con la crema, mignon al cioccolato, per chi preferiva il salato c'erano poi tartine al salmone oltre agli immancabili sandwich al cetriolo. Infine è stato servito il gelato alla vaniglia.

Nel prato si aggiravano personaggi dalle mise più diverse, le donne, come

al solito, hanno dato spettacolo, perché per entrare l'invito prevedeva vestito e cappello. La fantasia si sa non ha limite, quindi è stato un alternarsi di cappelli variopinti: rossi, blu, gialli, verdi, bianchi con le piume, viola, neri e color sabbia. La variante per chi non voleva indossare il classico cappello era avere in testa comunque una decorazione floreale, in genere con piume. Tra le signore c'era chi sembrava dovesse andare ad un matrimonio, elegantissima con tutti gli accessori coordinati e chi invece, decisamente più sobria, ha tirato fuori il cappello all'ultimo minuto aggiungendolo ad un vestito classico. Ovviamente non è mancata la pioggia, costringendo qualche signora a ripararsi sotto i tendoni o sotto un gigantesco ombrello perché l'acqua su alcuni cappelli variopinti li faceva stingere, con la spiacevole conseguenza di una dannosa doccia colorata su faccia e vestito.

Gli uomini si distinguevano per l'abito con o senza coda, la divisa militare, il cilindro e, per le autorità la collana o il ciondolo con lo stemma.

La regina Elisabetta II che indossava un cappotto rosa con cappello e ombrello abbinati oltre alla classica borsetta nera, si è intrattenuta con alcuni atleti che hanno partecipato alle Olimpiadi ed ha salutato per oltre trenta minuti alcuni ambasciatori insieme alle rispettive consorti. Insieme al marito, il principe Filippo duca di Edimburgo, la padrona di casa è stata raggiunta dal principe Andrea, con le figlie, dalla principessa Anna oltre al duca e alla duchessa di Gloucester.

Chiara Masini

La Passione per l'Olio



FILIPPO BERIO

FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoberio.co.uk



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

Intervista al Grand Uff. Dottor Leonardo Simonelli Santi...

Continua da pag. 1

anche le potenzialità e le difficoltà del territorio dove operano.

Il successo delle Camere di Commercio è tangibile. Sono infatti cresciute in quantità e qualità. Quest'anno hanno registrato 50 milioni di euro in iniziative promozionali. Anche i contatti sono aumentati grazie a strumenti innovativi di networking, soprattutto a livello micro. Per esempio, cerchiamo di collegare la ristorazione, che gode del marchio dell'ospitalità italiana, alla distribuzione di prodotti alimentari italiani.

Quali sono i prodotti italiani che riscontrano maggior successo?

Sicuramente l'agroalimentare. Ma ci sono ottime prospettive che riguardano settori ad alta innovazione e in particolare le Nanotecnologie, le Biotecnologie e la Green Energy. Tre settori importanti per l'Italia che gode di una buona tradizione tecnico-scientifica ed ha una grande necessità di trovare nuove fonti di energia. Esistono molte iniziative in Italia in questa direzione che devono incontrare l'interesse di investitori nel mondo. Operiamo quindi in senso duplice: creiamo attrattiva non solo per i nostri prodotti all'estero ma anche per gli investimenti in Italia. Di fronte alla globalizzazione non bisogna cercare la fuga, si tratta piuttosto di stabilizzarsi.

Avete in programma un evento a Londra per la promozione dei prodotti agroalimentari promosso dalla Camera di Commercio?

Sì, quest'anno ci sarà un nuovo evento, Welcome Italia, dal 18 al 20 ottobre presso la Royal Horticultural Halls. Sarà un evento che punta all'eccellenza delle aziende e dei loro prodotti per mostrare il meglio dell'italianità anche intesa come produzione di alta qualità.

Inoltre organizziamo delle missioni inviando persone in Italia e all'estero. Per esempio ci sarà una presentazione in Scozia e a Londra dei migliori prodotti oleari italiani. Si tratta di un evento promozionale del Concorso Ercole Olivario che ogni anno premia i migliori extravergini di oliva italiani. **L'Inghilterra e soprattutto Londra è un importante trampolino di lancio per avere maggiore visibilità internazionale. Ma molti mercati tradizionali sono saturi. In quali paesi il Made in Italy secondo lei, ha maggiori potenzialità di sbocco?**

Come fattore di crescita, si sviluppano di più i mercati che sono indietro come l'India. Però non si può trascurare l'effetto volano dei mercati tradizionali. Londra ad esempio è una finestra sul mondo e quindi serve a diffondere un prodotto a livello globale.

Le Camere di Commercio comunque si stanno espandendo geograficamente e stanno andando anche in paesi come la Corea, la Moldavia, il Kazakistan.

Come è il vostro rapporto con l'ICE (Istituto del Commercio con l'Estero)?

Buono. Sono finite le rivalità. In questo momento infatti bisogna unire gli sforzi e fare più cose in comune. Io rispetto molto la professionalità dell'ICE, che è un ente statale. Noi siamo più radicati nel territorio. La co-operazione quindi è importante. Basti considerare che in certi paesi dove non c'è l'ICE, la Camera di Commercio ne fa le veci e che il presidente dell'ICE, Riccardo Monti, risiede anche all'Assocamerestero.

Io credo che in un momento di difficoltà per le risorse pubbliche, le Camere di Commercio assumano un'importanza sempre maggiore perché si avvalgono principalmente di risorse private.

A livello europeo, c'è coordinamento tra le varie Camere di Commercio?

Tutte le Camere di Commercio sono portate a collaborare insieme e trovano convenienza nello stare insieme. E questo è ancora più vero all'estero. Qui a Londra, per esempio, noi lavoriamo anche con la Camera di Commercio francese e quella spagnola.

In quasi tutti i paesi c'è un'Associazione delle Camere Europee e la Eurochambres, con sede a Bruxelles, è la più grossa associazione camerale del mondo. Il Presidente è un italiano, Alessandro Barberis, presidente della Camera di Commercio di Torino ed ex amministratore delegato della Fiat.

Molti presidenti di Camere di Commercio italiane sono anche presidenti di Camere di Commercio europee. Per esempio il presidente della Camera di Commercio a Caracas è anche il presidente della Camera di Commercio Europea in Venezuela. Lo stesso vale in Vietnam e in Brasile. Qui a Londra invece alla presidenza della Camera di Commercio Europea c'è un francese.

Quando pensa che saremo pronti a promuovere un prodotto Made in Europe?

Siamo già abbastanza pronti. Alcuni prodotti, come ad esempio quelli del settore automobilistico, sono fatti con pezzi montati in diversi paesi europei. Più ci sarà da rivaleggiare con la Cina, l'America del Sud e altri paesi emergenti, più si renderà utile un'Europa unita. Ancora però non è stato apprezzato il fatto di creare un marchio europeo.

Per concludere...

Sono all'estero da più di metà della mia vita. Ho lavorato in vari settori, da quello tecnologico, alla finanza, all'intermediazione. Anche all'Assocamerestero si ha a che fare con una molteplicità di settori. Mi piace dedicare tempo a questa attività ed è bello il principio di collaborazione che ci ispira e ci porta a mediare tra opinioni diverse per raggiungere risultati di reciproco interesse e convenienza.

Benedetta

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

LINGUA E CULTURA ALLA DANTE IN CAMBRIDGE



Per coloro che sono alla ricerca di un'oasi italiana in suolo inglese, una mèta imperdibile è La Dante in Cambridge, centro bilingue situato nei pressi del fiume Cam. L'organizzazione no-profit, nata nel 2008 grazie alla volontà della direttrice e fondatrice Giulia Portuese-Williams, è legata alla Società Dante Alighieri di Roma che conta più di 500 sedi in tutto il mondo.

“Vorrei che l'italiano si sostituisse al francese in tutte le scuole del nostro paese, perché quella sì che è una lingua ricca di vera poesia e di fascino” scriveva John Keats nel 1817. L'amore degli inglesi per il nostro Paese ha radici profonde e gli italiani nel Cambridgeshire sono più di cinquemila: con tali presupposti dar vita ad un luogo di incontro per le due culture risultava quindi indispensabile.

Dal 2008 La Dante organizza corsi di italiano per ogni livello e per tutte le fasce d'età: gli studenti vanno dai cinque agli ottant'anni, e ciò che li accomuna è l'entusiasmo con cui si lasciano ispirare. La capacità di distinguersi è la caratteristica che più si nota alla Dante; non si tratta infatti di una semplice scuola di lingua: al cuore del progetto c'è la promozione della cultura italiana e delle sue infinite sfumature. Si può così conversare nel giardino con una buona tazza di caffè, prendere in prestito un libro della biblioteca o partecipare a uno dei numerosi eventi culturali. Con l'egida della Cambridge University La Dante prende parte ogni anno al Festival of Ideas e al Science Festival, occasioni in cui si promuovono le eccellenze italiane all'estero o si ritorna a parlare delle grandezze del passato come

accade durante i seminari danteschi organizzati con il Dipartimento di italianistica.

Lo staff de La Dante ama sperimentare, così dal marzo 2011 Giulia ha anche fondato Radio Dante con la collaborazione di Cambridge105. Il programma, in onda due sabati al mese dalle 13:00 alle 14:00, è un'immersione di qualità nella nostra cultura in cui Giulia e le insegnanti intervistano esperti d'arte del Fitzwilliam Museum o imprenditori italiani che hanno avuto successo nel Cambridgeshire. Le trasmissioni hanno in seno il proposito di parlare della cultura italiana e della comunità italiana a Cambridge.

La Dante è un centro bilingue, soprattutto in questo periodo dell'anno capita perciò di incontrare inglesi ansiosi di imparare l'italiano prima delle meritate vacanze, ma anche di imbarcarsi nelle risate dei teenager italiani approdati a Cambridge per migliorare l'inglese. L'autumn term è ricco di novità ed eventi per tutti gli amanti e i sostenitori della bellezza e della cultura italiana: un invito dunque a venirci a trovare nella nostra nuova sede e ad unirvi alle nostre pagine Facebook e Twitter.

La Dante in Cambridge
ladante-in-cambridge.org
Fb: La.Dante.Cambridge
Twitter: ladantecam

COASIT Comitato Assistenza Scuole Italiane Lettera del Presidente Francesco Giacon



Comunicazione ai genitori degli alunni dei corsi di italiano

Vi siamo grati per il sostegno e la comprensione dimostratici in quello che è stato un momento difficile, a seguito della consistente riduzione del contributo diretto del governo italiano e del conseguente aumento del contributo che abbiamo dovuto chiedere alle famiglie.

Siamo contenti di essere riusciti a mantenere il livello di detto contributo a £100 per il prossimo anno scolastico per tutti i corsi fino al GCSE incluso. Allo stesso tempo abbiamo ridotto a 10 il numero minimo di iscritti per l'attivazione di un corso. Speriamo che in qualche modo questa misura contribuisca a formare classi più omogenee.

Per i corsi di AS e A level abbiamo ridotto il numero minimo a 8. Tenendo conto dei bisogni particolari di questi corsi, che generalmente hanno meno studenti e un orario più lungo, si è deciso di elevare il relativo contributo a £150. (Vale la pena comunque di confrontare questa cifra con quella che si paga per un corso serale in un college o un corso online.)

Il COASIT è in grado di mantenere relativamente basso il contributo richiesto alle famiglie grazie al finanziamento direttamente versato dal governo italiano e all'invio, sempre da parte del governo italiano, di un contingente di docenti di ruolo che non comporta costo per il COASIT.

Ringraziamo quelle famiglie che hanno versato interamente il contributo per il corrente anno scolastico e sollecitiamo coloro che ancora non l'avessero fatto, a farlo con cortese urgenza.

Il mancato versamento del contributo mette a repentaglio la prosecuzione dei corsi, pertanto esso rappresenta un'assoluta necessità.

Si ricorda che il COASIT è un ente morale (Charity) regolarmente registrato. Il suo scopo principale è quello di fornire lezioni di lingua e cultura italiana a bambini e ragazzi di origine italiana in Inghilterra e Galles. In particolare, il COASIT:

- provvede al pagamento dell'affitto delle aule in cui si tengono i corsi extra-curricolari;
- nomina docenti locali (circa 40) per i corsi che non possono essere coperti con il contingente di insegnanti inviati dal Ministero degli Affari Esteri
- provvede alla copertura assicurativa richiesta dai centri che ci ospitano
- sostiene i costi per l'aggiornamento dei docenti e per i materiali didattici.

Il Presidente e i membri del Consiglio di Amministrazione lavorano su base volontaria, senza retribuzione.

Chiaramente, come charity, saremmo ben lieti di ricevere anche donazioni più consistenti da parte dei genitori, poiché queste consentirebbero di migliorare il servizio che noi forniamo alla comunità italiana, aiutando i nostri giovani ad imparare la lingua e la cultura del loro paese d'origine.

Siamo particolarmente grati alla Fondazione Mazzini-Garibaldi per la sua generosità nel rispondere alla difficile situazione in cui ci siamo trovati negli ultimi due anni, offrendoci un consistente aiuto finanziario.

Siamo sempre alla ricerca di misure atte a contenere i costi. Pochi mesi fa abbiamo colto l'occasione per ridurre la dimensione del nostro ufficio, realizzando un notevole risparmio sull'affitto e spese inerenti.

F Giacon
Maggio 2013



Caffé Ristorante Rosticceria
Outside Catering Available

55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB

Tell: 020 8549 8021

www.fratellidelicatessen.com

IL GOVERNO LETTA VARA I PRIMI PROVVEDIMENTI ECONOMICI

IVA funzionamento mercato del lavoro occupazione giovanile sostegno alle famiglie e al mezzogiorno/ provvedimento per le carceri



Il Premier Letta con il Ministro dell'Economia Saccomanni

ROMA 26 Giugno - Il Consiglio dei ministri si è riunito oggi a Palazzo Chigi, sotto la presidenza del Presidente del Consiglio, Enrico Letta. Segretario il Sottosegretario di Stato alla Presidenza, Filippo Patroni Griffi.

Il Consiglio dei Ministri ha approvato la norma che sposta al 1° ottobre 2013 il termine a partire dal quale viene applicato l'aumento dell'aliquota ordinaria dell'IVA dal 21 al 22 per cento; inoltre ha approvato su proposta dei ministri del Lavoro, Enrico Giovannini, dell'Economia e Finanze, Fabrizio Saccomanni, e della Coesione Territoriale, Carlo Trigilia, un decreto legge per migliorare il funzionamento del mercato del lavoro, aumentare l'occupazione, soprattutto quella giovanile, sostenere le famiglie in difficoltà.

Gli obiettivi perseguiti dal Governo attraverso gli interventi previsti dal decreto-legge mirano ad aumentare il contenuto occupazionale della ripresa accelerando la creazione di posti di lavoro, soprattutto a tempo indeterminato; creando nuove opportunità di lavoro e di formazione per i giovani, per ridurre la disoccupazione e l'inattività, favorendo l'alternanza scuola-lavoro; sostenendo il reinserimento lavorativo di chi fruisce di ammortizzatori sociali; incentivando le assunzioni di categorie deboli della società, come le persone con disabilità (sarà previsto un programma di azione biennale per la promozione dei diritti e l'integrazione delle persone con disabilità). Si interviene inoltre per potenziare il sistema delle politiche attive del lavoro, per aumentare le tutele dei lavoratori, migliorare la trasparenza e l'efficienza dei meccanismi di conciliazione in caso di licenziamento. Infine, il decreto, che vuole dare risposte concrete alle Raccomandazioni rivolte all'Italia dalla Commissione europea il 29 maggio 2013 nel quadro della procedura di coordinamento delle riforme economiche per la competitività ("semestre europeo"), prevede un forte intervento per sostenere il reddito delle persone maggiormente in difficoltà, specialmente nel Mezzogiorno, cioè l'area caratterizzata da tassi di povertà più elevati. Gli interventi previsti dal decreto legge rappresentano solo

il primo passo della strategia del Governo per aumentare l'occupazione, specialmente giovanile, ridurre l'inattività e attenuare il disagio sociale. Un secondo gruppo di misure verrà definito non appena le istituzioni europee avranno approvato le regole per l'utilizzo dei fondi strutturali relativi al periodo 2014-2020 e di quelli per la "Garanzia giovani".

In particolare, sono previsti incentivi per nuove assunzioni a tempo indeterminato. Vengono stanziati 794 milioni di euro nel quadriennio 2013-2016 (500 milioni per le regioni del Mezzogiorno, 294 milioni per le restanti) per incentivare l'assunzione di lavoratori in età compresa tra i 18 e i 29 anni e che godano di almeno una di queste condizioni: a) Siano privi di impiego regolarmente retribuito da almeno sei mesi; b) Siano privi di un diploma di scuola media superiore o professionale; c) Siano lavoratori che vivono da soli con una o più persone a carico. L'incentivo per il datore di lavoro è pari a un terzo della retribuzione lorda imponibile ai fini previdenziali complessiva per un periodo di 18 mesi e non può superare i 650 euro per lavoratore. Se, invece, il datore di lavoro trasforma un contratto in essere da determinato a "indeterminato" il periodo di incentivazione è di 12 mesi. Alla trasformazione deve comunque corrispondere un'ulteriore assunzione di lavoratore.

Un apprendistato che abbia valore. In una logica di una disciplina maggiormente omogenea sull'intero territorio nazionale, entro il 30 settembre 2013 la conferenza Stato-Regioni dovrà adottare le linee guida che disciplinano il contratto di apprendistato professionalizzante che le piccole e medie imprese e le microimprese dovranno adottare entro il 31 dicembre 2015.

Favorire i tirocini formativi. Fino al 31 dicembre 2015 è istituito presso il Ministero del lavoro un fondo di 2 milioni di euro annui per permettere alle amministrazioni che non abbiano a tal fine risorse proprie di corrispondere le indennità per la partecipazione ai tirocini formativi.

- È anche autorizzata la spesa di 15 milioni di euro per promuovere l'al-

ternanza tra studio e lavoro e quindi l'attività di tirocinio curriculare per gli studenti iscritti ai corsi di laurea nell'anno 2013-2014.

- Per creare nuove opportunità di lavoro e di formazione per i giovani, per ridurre la disoccupazione e l'inattività. Il provvedimento prevede il finanziamento di un ampio programma di tirocini formativi per giovani residenti nel Mezzogiorno che non lavorano, non studiano e non partecipano ad alcuna attività di formazione, di età compresa fra i 18 e i 29 anni; un incentivo alle università che sottoscriveranno un protocollo standard definito dal Ministero dell'università e della ricerca per il finanziamento delle attività di tirocinio curriculare presso enti pubblici e privati per gli studenti universitari più meritevoli e in difficoltà economiche; un coordinamento più stretto con la formazione realizzata dagli istituti tecnici. Viene poi istituita presso il Ministero del lavoro e delle politiche sociali un'apposita struttura di missione, in vista dell'avvio della "Garanzia giovani".

Un aiuto al Mezzogiorno. Il Governo, inoltre, in considerazione della grave situazione occupazionale che interessa i giovani residenti nelle aree del Mezzogiorno ha deliberato di rifinanziare: a) con 80 milioni di euro, delle misure per l'autoimpiego e l'autoimprenditorialità; b) con 80 milioni di euro il Piano di Azione Coesione rivolta a enti e organizzazioni del privato sociale che coinvolgono giovani in progetti di valorizzazione dei beni pubblici e per l'inclusione sociale; c) con 168 milioni di euro, borse di tirocinio formativo per giovani disoccupati, che non studiano, che non partecipano ad alcuna attività di formazione.

Infine, per ridurre la povertà e per sostenere le famiglie del Mezzogiorno in difficoltà, viene avviato il programma "Promozione dell'inclusione sociale, finanziato con 167 milioni di euro.

Per migliorare il funzionamento del mercato del lavoro, si prevede una serie di interventi, in particolare relativi alla legge 92/2012 volti a chiarire la natura dei contratti e di semplificazione. In particolare sui contratti a termine e di somministrazione (come l'abrogazione del divieto di proroga del contratto "acausale"), contratti di lavoro intermittente, lavoro a progetto e lavoro accessorio.

Per rafforzare le tutele per i lavoratori e migliorare la trasparenza, in particolare, in caso di tentativo di conciliazione la mancata presentazione di una delle parti sarà valutata dal giudice nella sua decisione finale; estensione anche ai co.co.pro. delle norme contro le cosiddette "dimissioni in bianco"; rivalutazione del 9,6% delle ammende con rivalutazione della metà del flusso che ne deriva al rafforzamento di misure di vigilanza

e prevenzione in materia di sicurezza sul luogo del lavoro; il monitoraggio dei contratti aziendali con deposito obbligatorio presso le direzioni territoriali del lavoro; comunicazioni obbligatorie relative all'assunzione, cessazione, trasformazione e proroga dei contratti valgono a tutti gli effetti. Il Consiglio dei Ministri ha poi approvato, su proposta del ministro della Giustizia Annamaria Cancellieri, un decreto legge contenente disposizioni tese a fornire una prima risposta al problema del sovraffollamento penitenziario. Questo fenomeno comporta costi altissimi sotto il profilo umano e sociale, causati dalla lesione dei diritti fondamentali di decine di migliaia di persone detenute. Il provvedimento mira a sanare una situazione che espone il nostro Paese alle reiterate condanne da parte della Corte europea dei diritti dell'uomo.

Il Ministero della Giustizia ha elaborato una proposta che, pur senza stravolgere l'attuale ordinamento, intende realizzare un significativo alleggerimento del nostro sistema penitenziario. L'intervento riformatore si muove nell'ottica di favorire l'adozione di efficaci meccanismi di decarcerizzazione (alcuni dei quali peraltro già in vigore prima della legge n. 251 del 2005, c.d. legge ex Cirielli) unicamente in relazione a soggetti di non elevata pericolosità; ferma restando, al contrario, la necessità dell'ingresso in carcere dei condannati a pena definitiva che abbiano commesso reati di particolare allarme sociale.

Una doppia linea di intervento. Sul versante della deflazione carceraria la proposta si articola su due fronti: la previsione di misure dirette ad incidere strutturalmente sui flussi carcerari, agendo in una duplice direzione: quella degli ingressi in carcere e quella delle uscite dalla detenzione; il rafforzamento delle opportunità trattamentali per i detenuti meno pericolosi, che costituiscono la maggior parte degli attuali ristretti.

Il Consiglio dei Ministri ha anche approvato un decreto presidenziale recante disposizioni per il riordino delle scuole militari e degli istituti militari di formazione. Il provvedimento mira ad attuare: l'eliminazione di sovrapposizioni e duplicazioni delle strutture e funzioni coincidenti o analoghe; la precisa individuazione e la disciplina delle missioni e dei compiti di ciascuna struttura, l'ottimizzazione dei locali adibiti alla formazione, favorendo l'uso gratuito da parte di altre strutture formative pubbliche.

Il Consiglio dei Ministri ha dichiarato inoltre lo stato di emergenza per le alluvioni del Piemonte del 27 aprile e del 19 maggio 2013 e per l'evento sismico verificatosi nelle province di Lucca e Massa Carrara il 21 giugno scorso. Il Consiglio dei Ministri ha inoltre esteso ad alcuni comuni della provincia di Pisa la dichiarazione di stato d'emergenza per le avversità atmosferiche del marzo scorso.

Il Consiglio dei Ministri ha approvato lo schema di Decreto legislativo recante disposizioni integrative e correttive riguardanti il controllo dell'acquisizione e della detenzione di armi. L'intervento è finalizzato ad adeguare la normativa di riferimento alle modifiche che hanno portato alla sospensione del Catalogo nazionale delle armi e all'attribuzione del Banco nazionale di prova di competenze prima riconducibili al Catalogo. Inoltre colma i vuoti normativi e facilita l'applicazione pratica di alcune disposizioni che, nell'incertezza, determinano riflessi anche sull'attività economica degli operatori di settore e sulla sicurezza pubblica.

Il Consiglio dei Ministri ha approvato il disegno di legge "Delega al Governo per l'orientamento e la modernizzazione nei settori dell'agricoltura, dell'agroalimentare, della pesca e dell'acquacoltura e delle foreste nonché per il riordino della relativa disciplina". Tra le altre cose il testo garantisce la revisione della normativa e degli strumenti per lo sviluppo dell'occupazione regolare nel settore agricolo in modo tale da contrastare i fenomeni di economia irregolare e sommersa, ridefinisce gli strumenti relativi alla tracciabilità, etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari e dei mangimi e semplifica gli adempimenti contabili ed amministrativi a carico delle imprese agricole.

Su proposta dei ministri competenti il Governo, ha deciso una serie di nomine. Il Consiglio ha deliberato lo scioglimento del Consiglio comunale di Ardore, in provincia di Reggio Calabria, dove sono state riscontrate forme di condizionamento delle istituzioni locali da parte della criminalità organizzata.

Infine, su proposta del Ministro per gli affari regionali e le autonomie, Graziano Delrio, il Consiglio dei Ministri ha esaminato quattordici leggi regionali, per alcune delle quali è stata deliberata l'impugnativa per le seguenti leggi regionali e delle Province autonome. (aise)

Elio's Barbers
Family Barbers in
Ahead since 1977

84 The street, Ashtead, Surrey KT21
Tel: 01372 274373
www.eliosbarbers.com

Lanza Foods Ltd

Unit 12 Capitol Industrial Park,
Capitol Way, Colindale, London NW9 0EQ
Tel: 020 8200 8000 Fax: 020 8200 7983
info@lanzafoods.com - www.lanzafoods.com

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

Franciacorta inizia l'attività di promozione nel Regno Unito con un evento all'Ambasciata

Ambasciatore Italiano a Londra brinda con Franciacorta alla sua nuova missione

Il Presidente Zanella: 'Ringrazio l'ambasciatore e tutti gli illustri ospiti per l'interesse e la partecipazione'



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Maurizio Zanella

Londra, 5 luglio 2013 – Franciacorta inaugura ufficialmente la propria presenza istituzionale nel Regno Unito con un grande evento organizzato presso le splendide sale dell'Ambasciata Italiana a Londra, alla presenza dell'Ambasciatore italiano, Pasquale Terracciano accompagnato dalla moglie, Karen Lawrence Terracciano.

Un pubblico di operatori e giornalisti qualificati dalle 13.30 fino alle 18.00 ha potuto approfondire la conoscenza del vino e del territorio che sempre più costituiscono motivo di interesse per i Paesi oltre confine tra i quali il Regno Unito rappresenta certamente una delle migliori promesse. "E' stato un inizio brillante che ausp-

chiamo possa portare il Franciacorta nel cuore e sulle tavole degli inglesi – commenta Maurizio Zanella, Presidente Franciacorta. Abbiamo avuto l'occasione di incontrare numerosi operatori del settore e giornalisti ai quali abbiamo illustrato la nostra realtà e fatto degustare i nostri vini. I feedback sono stati eccellenti e da oggi prenderà il via l'attività di comunicazione istituzionale del Franciacorta per raccontare il nostro sogno a tutto il Regno Unito".

Durante l'evento sono stati serviti a circa 200 ospiti selezionati, quasi 1500 calici di Franciacorta delle tipologie Brut, Satèn, Rosé, Pas Dosé, Millesimato e Riserva proposte dalle 19 cantine presenti. A precedere il Tasting, una tavola rotonda alla quale hanno partecipato Maurizio Zanella – Presidente Franciacorta, Jane Parkinson – scrittrice esperta di vino, Simon Cassina – Sommelier, William

Baber – importatore/distributore, che è stata introdotta dai saluti istituzionali dell'Ambasciatore italiano a Londra, Pasquale Terracciano: "Ho assunto questo incarico da soli quaranta giorni e ho l'ambizione, insieme a mia moglie, di fare della nostra casa 'la casa delle eccellenze italiane'. Credo non ci sia miglior modo per iniziare questa nostra missione che presentando Franciacorta. Un'opportunità per conoscere meglio una delle migliori espressioni della qualità italiana".

"Il Regno Unito è un mercato di particolare interesse per l'export delle aziende Franciacortine, con margini di crescita molto promettenti consi-

derato l'appel che questa tipologia di vino ha sui gusti degli inglesi – conclude Maurizio Zanella. Il made in Italy di qualità è sempre più ricercato e apprezzato. E' un fatto culturale prima che di business, che anche nel Regno Unito sta conquistando uno spazio molto importante. Franciacorta è pronto a stupire ed appassionare tutti gli amanti del buon gusto che vorranno lasciarsi guidare alla scoperta di un'esperienza unica".

L'incidenza dell'export sul totale delle bottiglie vendute nel 2012, che sono state circa 14 milioni, è pari all'8%. Il principale mercato si conferma il Giappone, a seguire Germania, Svizzera e Nord America.



Veduta sala

SAIL TRAINING TALL SHIP AMERIGO VESPUCCI In London from 05th to 10th August 2013



The ITS Amerigo Vespucci, the Italian Navy Sail Training Tall Ship led by Captain Curzio PACIFICI, will arrive in London on the next August 05th and will depart on the 10th. and will be moored at the West Indian Docks on the Thames, in London (Greenwich).

This port call will happen in the frameworks of the traditional summer training campaign to train the Italian Navy Academy Cadets.

The Amerigo Vespucci set sail from the port of Livorno (Leghorn), Tuscany, on the last July 08th to begin the 79th training campaign for the Naval Academy Cadets.

The campaign program includes, this year, the Western Mediterranean Sea, the Atlantic Ocean, the English Channel and part of the North Sea, visiting the following harbors: Barcelona (Spain), La Coruna (Spain), London (U.K.), Hamburg (Germany), Antwerpen (Belgium), Lisbon (Portugal), Malaga (Spain). The ship is due to return to Livorno on September 21st.

The periods for free public viewings on board are as follows (to be confirmed):

Monday: 05 August 1530-1800

Tuesday: 06 August 1030-1200 and 1500-1700

Wednesday: 07 August 1500-1800

Thursday: 08 August 1030-1200 and 1500-1700

Friday: 09 August 1030-1200 and 1500-1700

The ITS Amerigo Vespucci is a Sail Training Tall Ship, it was launched on February 22nd 1931 and it was incorporated in the Italian Navy on June 6th of the same year

Il 14 Giugno scorso a Londra, nei locali del Melia White Hotel in Regent Park, il Club di Londra ha organizzato una cena per salutare Marco Mancini, Primo Consigliere Economico presso l'Ambasciata Italiana, che ci lascia per ritornare in Italia e ricoprire un importante incarico presso il Ministero degli Affari Esteri

Il Consigliere, che era accompagnato dalla consorte Roberta, nel ringraziare i presenti per la loro partecipazione ha dichiarato che i quattro anni trascorsi a Londra hanno rafforzato e arricchito la sua formazione professionale e nell'andare via porta con sé un bagaglio ric-

co di esperienze positive.

Il Presidente del club di Londra Leonardo Simonelli in chiusura ha espresso il

pensiero dei presenti, con un augurio per il futuro e un arrivederci nella speranza di un suo prossimo ritorno.



Marco e Roberta Mancini con Leonardo Simonelli

OCEANO ARNO

Londra 8 Giugno 2013



Margherita Calderoni, Nicolò Rinaldi

Sponsorizzato da "Firenze Informa", rivista di storia, tradizioni, cultura fiorentine, illuminante evento all'Istituto di Cultura su un aspetto poco noto appunto della Storia di Firenze. Ospitata dalla Dott.ssa Cardona, La presentazione del libro "Oceano Arno", I Navigatori Fiorentini, è stata anche arricchita dalla proiezione di antiche mappe a sottolineare il percorso della cartografia mondiale. Attraverso la conversazione dell'autore Nicolò Rinaldi, scrittore fiorentino e parlamentare europeo, nonché membro del "Comitato Amerigo Vespucci a Casa Sua", con Margherita Calderoni, giornalista e storica fiorentina, rappresentante in UK dello stesso Comitato e dell'Associazione Fiorentini nel Mondo, ha ricordato come la Firenze Rinascimentale abbia portato sul mare delle scoperte geografiche il coraggio, l'intelligenza, l'iniziativa

e il bagaglio culturale di suoi avventurosi cittadini. Oltre alle stelle di prima grandezza Amerigo Vespucci e Giovanni da Verrazzano, Andrea Corsali, nato nel 1487, fu il primo a raggiungere astronomicamente quelle della Croce del Sud, oltre a calcolare l'esistenza dell'Australia, dove è più noto che in Italia. Idem dicasi per Filippo Sassetti, nato nel 1540, che fra un commercio e l'altro in Asia si mise a studiare il Sanscrito e scoprì per primo la connessione fra i linguaggi indo-europei, tenuto quindi ancora in alta considerazione in India e dimenticato in Italia. E poi Angioilino del Tegghia dei Corbizzi, nominato da Boccaccio, Giovanni da Empoli, Galeotto Cei, Francesco Carletti, tutti personaggi affascinanti e ammirevoli che in altri paesi sarebbero stati salutati come eroi nazionali, ma non in Firenze che già straripava di celebri-

tà. Come viaggiatori e come scrittori, vissero la pienezza degli eventi ma soprattutto la raccontarono, portando a Firenze il mondo e facendone un centro cartografico internazionale. Firenze non divenne una potenza mondiale e nemmeno ci provò, ma i primati dei suoi viaggiatori-esploratori aggiungono un'altra luce al suo faro culturale e pertanto sono degni di essere ricordati.

MM

Oceano Arno e In Nome di Amerigo sono in vendita presso l'Italian Bookshop di Londra. Una più estesa lecture su Vespucci è prevista sull'omonimo veliero in arrivo a Londra la prima settimana di agosto, a sottolineare anche la sua missione di ambasciatore delle eccellenze italiane con la celebrazione di Amerigo

Ristorante Terra Vergine L'Abruzzo e la sua rinomata cucina



442 King's Road LONDON SW10 0LQ - Tel: 020 7352 0491 - Fax: 020 7352 1103
www.terravergine.co.uk - info@terravergine.co.uk

fiandaca

ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975

Alfie Fiandaca

Cavaliere del Lavoro
Managing Director

T +44 (0)20 8752 1222

F +44 (0)20 8752 1218

office@fiandaca.co.uk

Westpoint Trading Estate
Alliance Road, London W3 0RA
www.fiandaca.co.uk

"Sicilia Mondo": Catania in festa per la XXII edizione della "Giornata del Siciliano nel Mondo"



CATANIA - È stata celebrata a Catania la XVII Edizione della "Giornata del Siciliano nel Mondo", evento promosso da "Sicilia mondo" per ricordare la 67° ricorrenza della promulgazione dello Statuto della Regione Siciliana, avvenuta il 15 maggio 1946, con ritardo rispetto alle celebrazioni delle Associazioni aderenti in tutto il mondo, quest'anno più numerose, che l'hanno solennizzata intorno alla data storica del 15 maggio.

Tema di quest'anno: "Promozione della cultura siciliana nel mondo come motore di movimentazione economica, culturale, turistica e delle tante iniziative, anche minori, che portano sempre un ritorno attraverso il coinvolgimento dei siciliani che vivono fuori, utilizzando la rete mondiale delle Associazioni storiche di emigrazione. Una proposta a costo zero".

Il Presidente di "Sicilia Mondo", Domenico Azzia ha esordito, sottolineando l'importanza di una "giornata di festa nello stile tutto siciliano, irripetibile, per la gioia di avere la presenza di 4 siciliani eccellenti residenti all'estero, tutti amici e collaboratori di Sicilia Mondo, eletti al Parlamento Italiano nelle Circostrizioni di 4 continenti. Una vittoria anche per i siciliani che si sono impegnati per la loro elezione".

Presente anche il deputato nazionale Giovanni Burtone, i deputati eletti alla Regione, i Presidenti delle Associazioni storiche di volontariato della Sicilia ed operatori economici.

"Questa manifestazione è stata fortemente voluta da Sicilia Mondo e dall'associazionismo di emigrazione



legato ai valori del volontariato che, ancora una volta, si ripropone come supplenza negli spazi sociali ed etici lasciati liberi dalle Istituzioni e dalla politica, distratte prevalentemente nel mantenimento e ricerca del consenso", ha aggiunto Azzia. "Solennizzata nel passato dai Presidenti della Regione e largamente sentita dalla popolazione. Oggi dimenticata. Per noi è un evento storico di svolta. Nonostante le aspettative deluse, alle sue capacità di avere futuro e certezze noi ci crediamo. La presenza dei 4 parlamentari eletti fuori accanto a quelli eletti nell'Isola, mi fa sognare una "Grande Sicilia". Unica con i siciliani che vivono fuori. Universale, continente, senza confini territoriali, con i suoi siciliani presenti in tutti gli angoli della terra, con la Sicilia nel cuo-

re. Una risorsa di ineguagliabile valore. Proprio pensando a loro, propongo che da questa Assemblea parta un messaggio di fraternità e di vicinanza ai siciliani tutti, quelli eccellenti e quelli che hanno raggiunto l'agognata agiatezza, in modo particolare agli indigenti, agli anziani, agli ammalati, ai sofferenti la solitudine".

Sono quindi intervenuti i quattro parlamentari eletti all'estero: Francesca La Marca, da Toronto, figlia di siciliani; Fabio Porta, di Caltagirone, residente a San Paolo del Brasile; Mario Caruso, di Militello Val di Catania, residente a Phorzheim; e Francesco Giacobbe, di Piedimonte Etneo, residente in Australia.

Giovanni Burtone, deputato al Parlamento nazionale, si è detto "orgoglioso di incontrare i colleghi parlamentari eletti nelle Circostrizioni Estero". La delegazione è stata quindi ricevuta al Comune di Catania dall'Assessore Rosario D'Agata.

Presente alle celebrazioni anche Marco Falcone, deputato regionale che ha ringraziato Azzia per l'invito: "Io conosco ed apprezzo da tanto tempo, gli sono stato vicino in tante battaglie, ultima quella nella Commissione Bilancio. Sono contento di conoscere i parlamentari siciliani eletti all'estero. La loro presenza documenta che le comunità siciliane sono vive". Nino D'Asero, dal canto suo, ha aggiunto: "partecipo con piacere a questa giornata importante per la presenza dei parlamentari siciliani eletti all'estero. Ho ascoltato il loro impegno. Sono certo che sarà determinante per trovare nuove opportunità di

sviluppo culturale ma anche di rapporti commerciali e di integrazione socio-economica". Presente alle celebrazioni anche Giuseppe Portogallo, operatore economico e siciliano eccellente residente in Cina: "sono un siciliano di Piazza Armerina, emigrato nel 1980. Sono imprenditore e titolare di aziende di servizi per aeroporti e controlli di sicurezza ambientale, attraverso l'utilizzo di tecnologie italiane. In Cina incontro molti italiani ma ci sono anche siciliani. Purtroppo la Sicilia non

è conosciuta come dovrebbe esserlo. Contribuisco allo sviluppo di rapporti internazionali tra la Cina e la Sicilia in mondo consistente. Sono un decano degli italiani essendo arrivato tra i primi in Cina e ci resterò ancora avendo sposato una cinese. Parlare della Cina significa aprire un lungo discorso. Lo faremo nel prossimo incontro che spero vicino. Apprezzo moltissimo e mi sento di appartenere a Sicilia Mondo".

Antonio Gioenco, del CARSE - il Coordinamento Associazioni Regionali Siciliane Emigrazione, composto da AITAE, ANFE, COES, CRASES, Istituto Fernando Santi, Sicilia Mondo, Siracusani nel Mondo, USEF - ha ricordato che il Coordinamento "è nato alcuni anni addietro per impostare una politica unitaria di servizio e di sostegno in favore dei corregionali all'estero. Interessanti le relazioni dei 4 parlamentari. Li ringrazio per il loro sostegno in un momento in cui la Regione, dopo 50 anni, ha completamente soppresso quel piccolo contributo che consentiva il mantenimento dei rapporti con i corregionali che vivono fuori. Certo, attraverso un momento di crisi ma non è accettabile un azzeramento totale. Il finanziamento è sancito dalla L.R. 55/80 che indica quali sono le associazioni storiche, una legge preziosa, copiata in tutta Italia, che certamente va ammendata. Oggi dall'Italia va via la parte migliore, cioè i giovani. L'On. La Marca diceva che la Sicilia spesso è stata un punto di partenza, oggi ci dobbiamo impegnare tutti perché diventi un terra di ritorno economico". È intervenuto ai lavori anche Lillo Burgio, Vice Sindaco del Comune di Naro, già emigrante in Germania: "sono stato emigrato in Germania dove ho conosciuto l'On. Caruso che ho apprezzato per il suo dinamismo e fattibilità. Sono qui per lui. Oggi sono vice Sindaco di Naro ed ho ricominciato la mia vita in Sicilia. Ascoltando Portogallo sulla sua attività in Cina, devo esprimere la mia preoccupazione per la invasione dei prodotti cinesi che mettono in crisi la nostra economia. È difficile trovare rimedi".

Già deputato al Parlamento del Connecticut (USA), l'On. Joseph Mioli ha detto: "sono nativo di Santa Teresa Riva, vivo nel Connecticut (USA) dove ho trascorso gran parte della mia vita. Voglio aggiornare l'Assemblea sulla mia iniziativa per attivare una linea aerea diretta tra il Connecticut e Catania, nella convinzione che questo porterà un grande vantaggio ai corregionali ma anche alla Sicilia. Complimenti a Sicilia Mondo, conosciuta in tutto il mondo".

Azzia, nelle sue conclusioni, ha ringraziato l'Assemblea. In particolare i parlamentari nazionali siciliani, quelli regionali ed il rappresentante delle Associazioni storiche di emigrazione, "per la qualità delle loro indicazioni e per l'impegno unitario di operare insieme ed in sinergia per il rafforzamento dell'associazionismo, al servizio dei siciliani che vivono fuori in un quadro

di iniziative congiunte, come contributo concreto in direzione dello sviluppo della Sicilia. E' certamente questo un evento storico dal quale ripartiamo".

Sarah Muscarà, con brevi parole, ha donato agli ospiti un volume pregiato su Pirandello mentre Azzia ha consegnato gli atti del Convegno "Conosciamoci" sulla integrazione delle etnie non comunitarie.

Tra i presenti anche operatori sociali ed amici di "Sicilia Mondo", tra cui Rosario D'Agata, Assessore al Comune di Catania, Salvo Fleres, Gaetano Spoto Puleo,

già Assessore Regionale, Enzo Zappulla, Renato Sgroi Santagati, sicilianista, Dario Pettinato, docente Universitario, Sebastiano Leonardi, l'artista Jano Barbagallo, Paolo Trovato, funzionario regionale, Salvo Vicari, Paolo Musumeci, i giornalisti Filippo Galatà, Antonio Blandino e Annarita Fontana, Maria Bonanno, Giovanni Allegra, Presidente AITAE, Vittorio Anastasi, Presidente Siracusani nel Mondo, Sebastiano D'Angelo, Direttore Ragusani nel Mondo, Rosalba Li Rosi, Presidente Vizzinesi nel Mondo, Ciraolo, Francesco Geremia e Marco Belluardo del Coordinamento giovani.

Regista della giornata il Vice Presidente Paolo Russitto ed il Direttore Carmelo Sergi.

XII edizione del "Fashion Day Caltagirone 7-7-2013"



Goldenpoint beachwear - Foto Andrea Annaloro

La XII edizione del "Fashion Day 2013", organizzata dall'Associazione Fashion Day Group, ha fatto centro: la cornice suggestiva della Scala Santa Maria del Monte di Caltagirone ha incantato tutti. In passerella hanno sfilato capi commerciali dei negozi Golden Point, Mara Kids, Dolce Visione, Halko-t e capi di alta moda di Fabrizio Minardo, Marco Strano, Cinzia Pappalardo e Miriam Ragona, stilisti siciliani emergenti.

L'evento, la cui direzione artistica era affidata a Pierangelo Mancuso, è stato realizzato con la collaborazione del "Formed", centro di formazione e consulenza per estetiste ed acconciatori, e dei Parrucchieri Giarratana.

"Possiamo sicuramente dire che la manifestazione è andata bene, siamo soddisfatti del risultato, a dimostrazione che anno dopo anno, alla nostra associazione non manca l'impegno di regalare alla città di Caltagirone momenti di grande spettacolo" dichiara Pierangelo Mancuso.

"Un ringraziamento speciale va sicuramente agli sponsor ed ai com-

mercianti del centro storico che, contribuendo concretamente, hanno dimostrato di credere in noi, nonostante il periodo difficile che si sta attraversando".

Il sindaco di Caltagirone, che ha partecipato all'evento, ha ribadito come questa sia stata l'occasione per dare lustro alla città. Tra gli ospiti intervenuti, c'erano anche il vicesindaco di Licodia Eubea Paolo La Spada, il direttore dell'NH Hotel Villa San Mauro, Giuseppe Iorio, il professor De Francisci, presidente dell'Associazione IPSAR PAIDEIA. "Sono onorata di aver partecipato ad una manifestazione come questa, grazie anche ad un pubblico complice che ha seguito la sfilata fino alla fine; credo si tratti di importantissime occasioni nelle quali il talento siciliano, quello vero, frutto di passioni e sacrifici, divenga l'unico protagonista" aggiunge Dorotea Lo Greco, che ha presentato l'evento, con la partecipazione di Valentina Disca.

Dorotea Lo Greco

Little Sicily
Bar & Restaurant

36-40 Rupert Street, London W1 6DW
Tel: 020 7287 8989 - Fax: 020 7287 8400
dine@littlesicilylondon.com
www.littlesicily.com



Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza
86 Lamb's Conduit St. London WC1N 3LZ
Tel: 020 7242 4119 - 7405 0089 Fax: 020 7831 4914
www.ciaobellarestaurant.co.uk

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

Storie di Archeologia Mineraria



a cura di **Lorna Anguilano Research**
Fellow a Brunel University e Director of MOViment
(www.movimentitld.co.uk)

Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

Un Italiano a Frongoch



Non tutti sanno che...

Qualche chilometro prima di Devil's Bridge arrivando da Aberystwith (Ceredigion, Wales) si arriva all'enorme paesaggio minerario di Frongoch. La rovina dello scenario dovuto alla lavorazione del minerale non sarebbe stata così intensa se non fosse stato per l'uso successivo del sito come discarica.

Il sito ha un forte impatto dal punto di vista ecologico a causa delle acque che percolano sia attraverso la miniera che attraverso i residui di lavorazione concentrando un'elevatissima quantità di zinco, piombo e cadmio. Per questo motivo il sito di Frongoch è diventato un problema da risolvere per la Natural Resources Wales. L'intervento ecologico ha però anche portato all'attenzione delle varie associazioni minerarie, tra cui prevalentemente la Welsh Mines Preservation Trust, la conservazione dell'archeologia industriale presente nel sito. Il primo intervento della Welsh Mines Preservation Trust è stato sul generatore elettrico visibile un centinaio di metri prima dell'arrivo al sito minerario.

Perché voglio parlare di questo generatore?

Presto detto:

Nel 1899 La Société anonyme minière di Liegi chiese a un giovane ingegnere italiano, Bernardino Nogara, di attrezzare la loro miniera di recente acquisizione, Frongoch appunto, di un generatore idro-termo elettrico. All'epoca, l'installazione fu sensazionale e trattati e articoli specializzati dell'epoca lo misero in risalto (Machi-

nery for metalliferous mines, 1902, E.H. Davies, pp. 496-8; Iron and Coal Trades Review, 13 September 1901, pp. 701-3).

Purtroppo due anni dopo, il forte ribasso dei prezzi del minerale, il rialzo dei prezzi della manodopera, e la competizione straniera mandarono alla rovina la miniera di Frongoch, nonostante fosse equipaggiata, grazie anche a Nogara, della tecnologia più moderna.

La settimana tra l'11 e il 15 Aprile 1904 tutti i macchinari furono venduti e Nogara tornò in Italia, dove espanse il generatore elettrico a Riabl (sud di Tarvisio, Udine).

A questo punto però Nogara era già fortemente implicato in attività finanziarie ed era direttore della Banca Commerciale Italiana dove organizzava compravendite di azioni per Papa Benedetto XV già nel 1914. Nel 1929 fu nominato direttore finanziario della Santa Sede e consulente privato di Papa Pio XI. Nogara era noto a questo punto come "Il banchiere di Dio". Si narra che l'invasione dell'Etiopia del 1935 fu parzialmente finanziata con prestiti organizzati da Nogara stesso. Trovo la parabola professionale di questo ingegnere estremamente interessante.

Trovo ancora più interessante il nuovo aspetto, ripulito e riconsolidato, che la Welsh Mines Preservation Trust è riuscita a regalare al generatore di Frongoch.

Se vi trovate nella zona fermatevi per una passeggiata e un'esplorazione del vecchio e nuovo messi alla luce a Frongoch.

LE GUERRE NON MANTENGONO MAI LE PROMESSE FATTE

Per Emergency UK Gino Strada a Londra

La visita di Gino Strada a Londra il 3 Luglio 2013 ha portato più di 300 persone alla Chiesa Battista di Tottenham Court Road. Il sold out era già stato previsto in settimana, e molti biglietti sono stati

venduti anche la sera dell'evento. La ricetta vincente è stata la combinazione del noto fotografo inglese Giles Duley che per due ore ha conversato sul lavoro di Emergency con il chirurgo Italiano come vecchi amici. E infatti lo sono. Il tema iniziale della serata è stato il reportage fotografico di Giles sul lavoro degli ospedali di Emergency in Afganistan nel 2012, anno molto importante per la vita di Giles Duley.

La sua storia ha molto da dire: 2 anni fa, durante uno dei suoi reportage è accidentalmente saltato su una Improvised Explosive Device (IED) riportando mutilazioni tragiche. Giles ha perso le gambe e il braccio sinistro. Il primo ospedale dove egli ha avuto soccorso è stato proprio quello di Emergency, per poi essere trasferito in U.K. dopo 3 giorni. Dopo un anno è tornato sul luogo per testimoniare con fotografie l'importanza dell'assistenza degli ospedali di Emergency e rendere pubblico l'enorme lavoro che essi fanno.

L'ospedale di Emergency è, infatti, uno degli unici 3 in Afghanistan a offrire servizi gratuiti alle vittime di



guerra senza alcun interesse politico.

Scioccanti gli argomenti descritti e le testimonianze sulla guerra e su gli strumenti usati per colpire ma non necessariamente per uccidere, ma per indebolire il nemico con menomazioni che peseranno sulle famiglie e sul futuro di essi stessi. Ordigni esplosivi usati per attrarre i bambini, che hanno forme di farfalla che incuriosiscono i piccoli e nei casi fortunati colpiscono solo loro, nei peggiori dei casi li portato a casa per giocare con i fratelli e gli amici.

Per due ore Giles e Gino hanno condotto una conversazione su molti temi che da anni Emergency affronta, come le guerre, il sostegno per le popolazioni e il grandissimo lavoro che dottori e infermieri svolgono in questi ospedali in condizioni disagiate e

difficili con risultati eccezionali.

Tantissime sono state le domande rivolte ai due ospiti, mediate brillantemente dal giornalista dell'Observer John Mulholland.

L'incontro si è ovviamente concluso tra gli applausi della platea soddisfatta e compiaciuta del lavoro che l'organizzazione svolge con la speranza di un mondo futuro senza conflitti.

Per Gino Strada è stata la prima visita a Londra dopo l'apertura della sezione UK di Emergency 7 anni fa ed è rimasto molto soddisfatto dell'evento.

Emergency UK organizza ogni mese incontri a Londra per raccogliere fonti e poter contribuire a sostenere il lavoro dei medici e degli Ospedali in Afghanistan e in Africa.

Per più informazioni: www.emergencyuk.co.uk

My Night with Philosophers



Nicola Todaro Marescotti insieme ai filosofi italiani partecipanti

Londra - Venerdì 7 giugno presso l'Istituto di Francia in South Kensington ha avuto luogo la seconda edizione di "My Night with Philosophers" dalle ore 19.00 alle ore 07 del successivo giorno. Un'intera notte all'insegna della filosofia, con discussioni, letture, film, concerti e molto di più.

L'obiettivo dell'iniziativa è incoraggiare il dialogo tra pensatori britannici e filosofi provenienti da altri paesi dell'Europa. Tra gli oltre 100 eventi in programma, vi è stato anche un panel che discusso il tema della cittadinanza europea. Più di 60 i filosofi presenti tra cui, su impulso dell'Istituto Italiano di Cultura e dell'Ambasciata d'Italia a Londra, anche alcuni giovani filosofi italiani.

Questo nuovo film degli artisti Graham Ellard e Stephen Johnstone presentato alla Estorick Collection fa convincente uso di due opposti ma correlati luoghi: la famosa Gipsoteca, galleria dei gessi, progettata da Carlo Scarpa al Museo Canoviano a Possagno ed il laboratorio veneziano di marmo e gesso di Eugenio de Luigi, uno dei più importanti collaboratori di Scarpa.

Filmato usando una telecamera Spring-Wound, il lavoro segue lo straordinario gioco di luce nella Gipsoteca durante un certo numero di giorni, producendo incessantemente un ambiente mutevole e fluido. Everything Made Bronze è stato commissionato da Video and Film Umbrella in collaborazione con la Estorick.

Graham Ellard and Stephen Johnstone Everything Made Bronze

26 giugno - 4 Agosto 2013



Italian Funeral Directors

Un'azienda a conduzione familiare cura dedicata a condurre funerali tradizionali con rispetto e dignità.

Services to central London, north London & surrounded areas.

Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.

Call John Frangiamore Tel. 01992 623310 (24 hour service)

89b Turners Hill, Cheshunt, Herts. EN8 9BD

www.ItalianFuneralDirectors.com



Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orificeria 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 ITALIAN LANGUAGE: ODDITIES & ABUSES

Part 1

By Arturo Barone

No, it's not what you think, although it might well be. Having read the totality of what follows I leave the reader to decide whether he/she might have got it right first time round. We could, however, also be strani, strabici, stracciati, stracchi, stralciati, stranieri, straricchi (I wish), stregati, strigliati, stringati, strumentalizzati, strutturati. In reality, in the light of what I shall be saying, some of us should also have to be 'strozzati'!

Those of you who have been following my previous contributions, I hope with some degree of interest, must have realised how I am second to none in my praise for what we have achieved and in my pride for our traditions and culture. So, what follows over the next paragraphs, very critical no doubt, should be balanced against my appreciation for what we are.

Proud we may all be of our traditions and culture but we should be really ashamed of the manner in which we are treating our language.

Our claim that the Italian language is the most beautiful in the world is a valid one and is easy to justify, as I shall, but we are reducing it to an appendage of Anglo-American.

In fact, this reduction coincides with our liking and appreciation (wholly undeserved in my view) of what comes from England but, mainly, from the USA.

Since the arrival in Italy of the Allies in 1944 this appreciation has known few bounds. Regrettably, what arrived with peanuts and coca-cola, let alone cigarettes and silk stockings, is what I term linguistic abasement.

It is my contention that in Italy we have now become not only slaves of American 'culture' but also of the American/English language.

Before dealing with the details of my complaint, let me make it clear that I do not object to the fact that, for example, we Italians use the expression 'weekend'. There is no point in trying to preserve the purity of any

language because languages are living things and, if they are to survive, they have to adapt and take on new expressions, new words, sometimes even a new syntax.

Take weekend: it is difficult to find an Italian equivalent since it is a lot easier to say weekend than 'fin di settimana'. I go further and maintain that we can now use the word weekend without even adding inverted commas.

Nor do I complain about the use of the word computer since our equivalent (calcolatore elettronico) is, to say the least, somewhat cumbersome.

By the same token, nobody can object to the word 'babysitter', which is now part of the Italian language, since it reflects a change in the structure of the family. To claim that 'babysitter' could be replaced by bambina is really unfair because the concept isn't the same.

Another example: no way can we translate First Lady by using Prima Donna since the two meanings are completely different.

Clearly, what is objectionable is not the preservation of the purity of our language but the attacks on its integrity. As in the use of the word 'disc jockey', it must be accepted that it is permitted and indeed inevitable that we should adopt words and expressions if our own language is lacking in them; but there are so many other words in use which have a perfect Italian equivalent and yet we insist on adopting their 'English' counterparts.

The indoctrination of Italian youngsters started, as I have said, in 1944 with the arrival of Lucky Strike, Chesterfield, Camel, Players, Craven A and so on cigarettes and what were known at the time as K-rations, which served to prevent us from dying of starvation. Those who have not gone through the period 1940-1944 cannot understand how desperate Italians were when the Allies arrived, both for food and for enjoyment.

There was initially some minor resistance and some objection to the GIs, especially black GIs (we hadn't seen many blacks in Italy at the time). I recall a jingle by a Roman comedian, which I will transcribe for fun:

Da quando Tommy ritornò sul suolo americano a casa si comporta con un fare da romano.

Mangia fave e pecorino, si abboffa di spaghetti, grida: "voglio del buon vin, mannaggia li pescetti".

Ricorda i pranzi al "Grand Hotel", le sbronze senza fine, i balli da Pighetti con le belle "segnorine".

Una cicca accende allor, la cicca non é buona, meglio eran le Chesterfield vendute a Tor di Nona.

Poi quando torna al sua lavor, a fare il lustrascarpe, ripensa agli "sciuscià" che gli lustravano le scarpe; e lustrando a tutto andar così come un automa pensa che l'America lui l'ha lasciata a Roma.

(Sung to the tune of Yankee Doodle Dandy)

But it was with the films and the dubbing of them that the seed was sown for an abuse which is now so ingrained that it will probably never be eradicated.

The net result of this impact was that in a very short period the greater part of the Italians decided to copy the

Americans and the Brits and began, quite tentatively at first, to try and speak the new universal language.

Even among the more educated classes, French gave way to English and it is a fact that nowadays most Italians speak English (or American as the case may be) in some form or other. It is the preferred language and the majority of us even believe that we can speak it properly. Furthermore, most Italians think that they become important if, whether in a newspaper or on the radio or on television or even in daily life, they use words or expressions which come from the UK and the USA. There are very many examples. I mention in passing just a few eg. factory, suspense, jumper, staff, network, blend, discount, killer, droga party (what a horrid combination), sexy, OK, suspense, mist, team, brand, starlet, top secret, leader, leadership, station wagon, market, lightweight, copyright, random, contestants, blacklist, governance, mechanical engineer, detective, superstar, deregulation, welfare, thriller, penalty, election day. Have you noticed that, apart from the first three, all of them have a perfectly useful and valid equivalent in our own language?

But perhaps I shouldn't stop there. Now we refer quite freely to cocktail, body building, personnel, leasing, staff, administrator, computer audit, contract marketing, manager, boom, scoop, partner, cast, opinion, leader, trainer, voucher, beauty farm, privacy, condom and so on. In fact, there are well over 2,500 of such 'imports'. A consideration that makes the choice of a foreign word in preference to one of our own so inexplicable, let alone annoying, is that in the majority of cases there is a perfectly adequate Italian equivalent. Consider, for example, our use of the word packaging. This can be translated in Italian as imballaggio, impacchettamento, impacchettatura and the more suitable, shorter and pleasant-sounding confezione...

Nor can it be objected that it is only those Italians whose education has been poor who have adopted this approach since our linguistic defeat has been endorsed by our governmental authorities: we now have ticket sanitari, a minimum tax, and more than one Authority.

To be continued...

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'



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



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 5QB
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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

SPAGHETTI WITH OCTOPUS SPAGHETTI AL POLPO

1 octopus, cleaned

1 large chilli, split in half, plus one extra, to taste

large handful of parsley (with stalks) plus 2 tablespoons of chopped parsley

3 whole garlic cloves

6 tablespoons extra-virgin olive oil, plus a little extra for finishing

2 tablespoons tomato passata or 2 crushed tomatoes

400g spaghetti

salt and freshly ground black pepper

1 If the octopus is fresh, beat it with a meat hammer to tenderize it and rinse very well under cold running water, to remove any excess saltiness.

2 Put the chilli, the handful of parsley and stalks, the garlic and half of the olive oil into a large casserole. Add the octopus (don't season it, as it will be salty enough), cover with a lid and let it simmer for about one hour - but stir every five minutes.

3 Remove the octopus from the pan, reserving the cooking liquid, and cut it into little pieces. Put the octopus pieces back into the cooking liquid and let it cool down. Once cool, you can store it in the fridge if you don't want to make the dish immediately).

4 Heat the rest of the oil in a large sauté pan, add the tomato passata or tomatoes and extra chilli if using, with a little of the cooking liquid from the octopus (taste it first, and if it is too salty, use plain water). Let the octopus heat through, taste, and season only if you feel you need to.

5 Cook the spaghetti in salted boiling water for about a minute less than the time given on the packet (usually 8-10 minutes). Drain, reserving some of the cooking water. Add the spaghetti to the pan containing the octopus. Toss through in the pan for thirty seconds or so, adding a little of the cooking water, if necessary, to thicken the sauce. Add the rest of the parsley, toss through quickly and serve, drizzled with the remaining olive oil.

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

“MY DAD’S BETTER THAN YOUR DAD” GAME OVER

Best Dad in the World? You will be with the new Fiat 500L Trekking. Arm your kids with the perfect playground verbal ammunition when you scoop them and all their mates up. This 5-seater cruiser has a range of features including beefy 17" diamond-finished alloy wheels with bold arches, tinted windows, City Brake Control, plus Traction+ for when the great British summer goes south. Dad 1. The Rest 0. End of.



500L TREKKING
IT'S A LITTLE BIT FULL ON



MotorVillage
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON, W1U 1QY.
TEL: 08433 208 740 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fiat, the car brand with the lowest average CO₂ emissions in Europe[†] Fuel consumption figures for the Fiat 500L Trekking range in mpg (l/100km): Urban 33.6 (8.4) – 60.1 (4.7); Extra Urban 53.3 (5.3) – 74.3 (3.8); Combined 44.1 (6.4) – 67.3 (4.2). CO₂ emissions 149 – 109 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.[†]Source: JATO Dynamics. Based on volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, full year 2012.