



La Notizia

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

GRATIS



S.E. PASQUALE TERRACCIANO A BUCKINGHAM PALACE

per la presentazione delle lettere di Credenziali

L'Ambasciatore S.E. Pasquale Q. Terracciano ha presentato a Londra le lettere di Credenziali alla Corte di San Giacomo al cospetto di Sua Maestà la Regina Elisabetta II il 16 Ottobre 2013

La cerimonia, come vuole la tradizione, in una giornata con condizioni atmosferiche tipicamente Londinesi grigia e leggermente piovosa, ha visto arrivare due carrozze con cocchieri in livrea rossa fiammante e bottoni dorati presso la sede dell'Ambasciata Italiana in Grosvenor Square in tarda mattinata, con il Marshal del Corpo Diplomatico Britannico che ha accompagnato per il tradizionale tragitto l'Ambasciatore Italiano, la consorte Mrs Karen Lawrence Terracciano, il Ministro Vincen-

zo Celeste, il Contrammiraglio Dario Giacomini Addetto per la Difesa e la Marina e i Consiglieri Silvia Limoncini e Nicola Todaro Marescotti, a Buckingham Palace.

Un evento sociale di grande importanza annotato nelle pagine del 'Times' e del 'Daily Telegraph' come l'evento più significativo della vita diplomatica a Londinese.

Nel colloquio che ha seguito la cerimonia, improntato sulla grande cordialità che caratterizza l'antica amicizia tra il Regno Unito e l'Italia, la Sovrana ha, nelle parole dell'ambasciatore Terracciano, "formulato voti augurali per l'inizio della missione diplomatica ed espresso, sentimenti di profondissima stima per il Presidente della Repubblica, Giorgio

Napolitano, evocato come figura di riferimento e stabile guida per il nostro Paese sullo sfondo della complessa situazione odierna in Europa".

Per questa memorabile occasione Mrs Karen Lawrence Terracciano ha scelto di indossare un outfit di Alta Moda firmato dallo stilista italiano Michele Miglionico

Conclusasi la parte ufficiale della cerimonia, il nostro Ambasciatore e il suo seguito è stato riaccompagnato in residenza dalla signora Anna Clunes Protocol Director e dopo la tradizionale offerta di carote ai cavalli eseguita dalla signora Terracciano e figli, un Vin d'Honneur è stato offerto agli invitati per festeggiare un così significativo e importante evento.



LA PRESENZA ITALIANA AL WORLD TRAVEL MARKET 2013



Segue a pag. 9

35ª CONFERENZA ANNUALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO A LONDRA



Segue a pag. 2

I grandi temi attuali dell'innovazione, regolazione ed etica, alla ricerca di un modello economico sostenibile sono stati centrali alla conferenza annuale della Camera di Commercio Italiana di Londra, tenutasi lo scorso 3 ottobre

nella storica Church House nel cuore di Westminster. L'Ambasciatore Giovanni Castellaneta, Presidente della Società Assicurativa Commercio Estero, SACE SPA, era l'ospite d'onore al pranzo che ha seguito i lavori,

SUCCESSO STREPITOSO DELLE MELODIE ITALIANE concerto diretto dal maestro Pappano-Riccio X



Segue a pag. 5

35^a Conferenza Annuale della Camera di Commercio Italiana a Londra

"Innovazione, regolazione e principi etici per una nuova cultura globale nell'industria e nella finanza"



Prima sessione



Seconda Sessione

Segue da Pag. 1...

a cui hanno partecipato illustri personalità italiane ed internazionali, fra le quali Andrea Enria, Presidente European Banking Authority, EBA, H.E. e Monseigneur Marcelo Sanchez Sorondo, Cancelliere della Pontificia Accademia delle Scienze e della Pontificia Accademia delle Scienze Sociali. Alla sua trentacinquesima edizione, con il titolo "Innovazione, regolazione e principi etici per una nuova cultura globale nell'industria e nella finanza" il convegno ha riunito esperti, accademici e personalità di spicco di diversi settori per esplorare idee e principi per un nuovo modello di sviluppo nel quale il capitale umano e sociale è tenuto in primo piano.

Leonardo Simonelli Santi, Presidente della Camera, ha aperto i lavori ponendo sotto il riflettore la sfida che il settore delle banche sta affrontando, fra stabilità e sviluppo, e ha spiegato perché in agenda a questa conferenza finanziaria compaiono temi come l'innovazione e l'etica. "L'innovazione è strettamente collegata all'economia", ha detto, illustrando questa connessione con il cosiddetto "triangolo della conoscenza", che "mostra l'impatto bi-direzionale fra ricerca e tecnologia, educazione superiore e il business. Da notare è che la R&D è centrale in questo processo, e infatti investimenti in ricerca e sviluppo sono indicatori della ricchezza e crescita di un paese," ha spiegato. Simonelli ha osservato inoltre che una valutazione puramente materiale della ricchezza di un Paese basata sul PIL oggi non è più sufficiente. "Penso che se puntiamo ad un futuro migliore dobbiamo creare una nuova cultura politica meno incline al personalismo e populismo e più basata sulla collaborazione, l'informazione e la tecnologia, e soprattutto su una forte cooperazione internazionale. Ideologie e atteggiamenti del passato non dovrebbero ostacolare la nostra ricerca di nuovi modelli comportamentali che possono aiutare a superare l'egoismo e inefficienze", ha sottolineato.

Vincenzo Celeste, Vice Capo di Missione, a rappresentanza dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Pasquale Terracciano, ha presentato un'analisi approfondita dei fattori contribuenti alla crisi finanziaria, l'abuso delle regole e le potenziali conseguenze negative della "overregulation" degli attori finanziari e delle limitazioni al commercio internazionale. Il focus deve essere sulla politica dell'economia reale per combattere la recessione e il disequilibrio economico, ora che le firewalls sono state erette, ha detto, parlando anche della importanza dell'inclusione delle donne nel mondo del lavoro. "L'Italia accoglie con favore un modello che unisca una rappresentanza inclusiva della forza lavoro e il business di successo".

Robert Leonardi, Visiting Professor, Università LUISS Guido Carli di Roma ha moderato la conferenza insieme a Tony Barber, Redattore per l'Europa del Financial Times, un "amico" dell'Italia che per anni ha vissuto a Roma come inviato del quotidiano finanziario Britannico. Il Prof. Leonardi, nel suo intervento, partendo da un'analisi dell'ultimo decennio, ha espresso la necessità ora di uno sviluppo sostenibile ed equo allargato a larghe fasce della società: "I giovani, le donne, le minoranze etniche non devono essere escluse dal progresso finanziario", ha detto. Ha messo l'accento sull'importanza dell'educazione, di mantenersi al passo con il progresso tecnologico e della valorizzazione sia del capitale, non solo finanziario ma anche del territorio, inteso come patrimonio storico, e del capitale sociale "orizzontale", inteso come condivisione di valori e "verticale". Il collegamento fra la società e il governo deve essere produttivo, non populista, deve trainare l'intera società. "Siamo ad un crocevia", ha detto il Prof. Leonardi, "Stiamo per avanzare verso una fase più produttiva".

Mons. Sancez Sorondo ha portato la visione di Papa Francesco per un mondo dove prevalgano i valori di

etica e giustizia. "Dobbiamo agire per cambiare lo status quo, che vede marginalizzati il futuro - i giovani, e la saggezza - gli anziani. Dobbiamo allontanarci dai falsi ideali di felicità legati al denaro, all'egoismo individuale, dalla globalizzazione dell'indifferenza verso la persona umana e il bene comune", ha detto.

Charles David Powell, Baron Powell of Bayswater, diplomatico, uomo politico e d'affari, principale consigliere di politica estera del Premier Margaret Thatcher, decano di una famiglia influente dell'establishment Britannico, prendendo la parola ha preso atto di come la conferenza annuale della camera di commercio sia negli anni divenuta un'istituzione, una parte integrante della vita di Londra, "un esempio di duro lavoro e spirito imprenditoriale", ha sottolineato. Riprendendo il tema centrale dell'agenda, ha riconosciuto la gravità dei fattori che hanno portato alla crisi degli ultimi anni, ma ha messo in guardia contro "la medicina che è peggio della malattia". "L'Italia è come il Regno Unito: troppe leggi, che rendono ancora più complicate quelle emanate dall'Europa". Quando la legge è troppo complessa non può essere applicata ed avere gli effetti desiderati. "Uccelli in gabbia non possono volare", ha detto, auspicando una liberalizzazione del commercio transatlantico, un alleggerimento delle costrizioni imposte al settore finanziario ed una diminuzione del ruolo dello Stato nell'economia. "Il controllo del governo sulla nostra società è divenuto troppo restrittivo, non solo con burocrazia ma anche con eccessiva sorveglianza, questo deve essere ridotto", ha concluso.

Andrea Enria, Presidente European Banking Authority, EBA, da parte sua ha presentato i problemi che si trovano ad affrontare le autorità di supervisione in un settore dove la rapidità d'innovazione dei mercati è divenuta di gran lunga superiore alla capacità dei regolatori di tenere il passo. Ha sottolineato che il problema nel mondo

finanziario è l'assenza di competizione reale (che spiegherebbe anche i salari d'oro del settore) e l'importanza di creare "Istituzioni globali forti" con vigilanza centralizzata affidata alla Banca Centrale Europea, e per l'EBA un ruolo di mediazione fra la zona Euro e la piazza di Londra. Più che una miriade di nuove regole andrebbe rafforzata la "peer pressure" e ripristinare il codice che poneva principi etici alla base delle dinamiche di gruppo degli operatori. "Certi giorni", ha detto, "quando sto lavorando nel mio ufficio nella City, dalla finestra guardo agli altri grattacieli e immagino tutti quegli operatori che già stanno lavorando a trovare modi di aggirare le regole che stiamo scrivendo", ha detto.

Secondo Marcello Sala, Vice Presi-

dente Esecutivo dell'Intesa San Paolo SpA, non si tratta di innovazione "buona o cattiva", bensì più o meno "sostenibile". "Bisogna innanzitutto stabilire cosa la società vuole dal sistema finanziario" e pone come esempio Banca Prossima, una banca Low Cost creata dal Gruppo Intesa Sanpaolo dedicata esclusivamente al mondo Nonprofit laico e religioso, che non porta solo capitali nei paesi in via di sviluppo dove opera, ma un supporto di expertise insieme e innovazione.

Uno dei problemi alla base dell'innovazione oggi, ha detto Mariana Mazzucato, Professore di Economia all'Università di Sussex, è l'ottica a corto termine degli investitori del capitale di ventura, non compatibili con gli orizzonti temporali di molti settori della ricerca. Si finisce per "socializzare i rischi e privatizzare i guadagni", facendo l'esempio di Google e Apple, due società che hanno tratto guadagni da capogiro grazie ad innovazioni sviluppate con finanziamenti pubblici nei laboratori della Silicon Valley, senza poi nemmeno contribuire alle casse dello stato grazie a sofisticate manovre per evitare il fisco.

Gianni Tamburi, Presidente e AD di Tamburi Investments Partners SpA ha portato la sua società come esempio di capitale di ventura "buono", che aggiunge, piuttosto che estrarre capitale nelle aziende in cui investe a lungo termine.

Roberta Bonometti

CENA A CASA DEL CONSOLE GENERALE



Serata all'insegna del Cinema e dell'Enogastronomia venerdì 22 novembre nell'elegante residenza del Console Generale Massimiliano Mazzanti e della consorte Silvia Limoncini, Primo Consigliere dell'Ambasciata Italiana, a St. James's Place tipica via della vecchia Londra nel cuore del così detto "West End". Fra gli ospiti erano presenti l'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano e sua moglie Karen, il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Filippo Patroni Griffi, l'attrice Greta Scacchi, il regista e produttore Michael Radford (White Mischief, Il Postino, The Merchant of Venice), il regista e produttore Uberto Pasolini (The Full Monty), il gallerista e antiquario Max Reed, figlio del regista premio Oscar Carol Reed (The Third Man, Oliver, The Mutiny of the Bounty) e Antonio Carluccio, mito della ristorazione italiana nel Regno Unito. Cuoco d'eccezione della serata il giovane ed esperto ITV Celebrity Chef Gino D'Acampo, che con la sua squadra ha preparato per l'occasione alcune delle ricette più raffinate della gastronomia italiana per la delizia del palato dei presenti, coinvolgendoli in un'esperienza che non verrà dimenticata facilmente.



Ambasciatore Giovanni Castellaneta



Veduta sala Durante il Pranzo

IL MINISTRO BONINO A LONDRA: DONNE IN POLITICA, VITA DIFFICILE IN TUTTO IL MONDO

Londra 25 Ottobre 2013

Immigrazione, donne e politica, datagate. Il Ministro degli Esteri Emma Bonino a tutto campo in una lunga intervista alla Bbc nell'ambito di "100 donne", una giornata di discussione e confronto sulle sfide presenti e future cui hanno preso parte appunto 100 rappresentanti, provenienti da tutto il mondo, individuate per loro caratteristiche e impegno in vari settori.

"In qualsiasi parte del mondo le donne in politica non hanno vita facile", ha sottolineato il Ministro - che a Londra ha avuto una colazione di lavoro con il collega britannico Hague - aggiungendo che in Italia sono stati fatti progressi, ma resta ancora molta strada da fare. A questo proposito, ha ringraziato la collega Cecile Kyenge, Ministro dell'Integrazione, che è "molto coraggiosa" e "sta cambiando l'Italia", "pagando un alto prezzo" e "venendo insultata ogni giorno".

Passando all'attualità, sul Datagate, ad esempio, il Ministro ha sottolineato l'importanza che i 28 Paesi dell'Ue "abbiano reagito con

una voce sola, chiedendo sia fatta chiarezza". Poi ha puntualizzato che "dalle informazioni che abbiamo non risulta un coinvolgimento italiano".

Il Ministro ha quindi confermato che il tema è stato toccato con il segretario di Stato Usa John Kerry, durante la sua visita a Roma. Kerry "riconosce il problema e ha riferito che il presidente Obama è determinato ad affrontarlo", ha puntualizzato.

Sull'immigrazione, nessuno ha "una soluzione miracolosa" ma la costa sud dell'Europa deve essere di "responsabilità comune" da parte degli Stati Ue.

Il violento episodio che ha portato alla morte di Joele Leotta, massacrato di botte in Inghilterra, è uno di quei "drammatici comportamenti di teppismo che esistono ovunque non solo in Italia", ha detto poi il Ministro all'Ansa. "Ci sia di insegnamento - ha detto ancora auspicando una rapida soluzione del caso - questo tipo di atteggiamenti non sono limitati solo a certi luoghi". (aise)



Emma Bonino

IL MINISTRO SACCOMANNI A LONDRA

Il 4-5 Novembre il ministro dell'Economia in missione per una due giorni londinese fitta di incontri istituzionali



George Osborne e Fabrizio Saccomanni

Il Ministro Fabrizio Saccomanni in missione a Londra lo scorso 4-5 Novembre. Ha incontrato il cancelliere dello Scacchiere George Osborne, con il quale ha avuto uno scambio di vedute, soprattutto per fare fronte comune per una politica europea basata sulla crescita, senza trascurare il rigore sul fronte dei conti. L'altro incontro istituzionale invece è stato con il governatore della Bank of England,

Mark Carney, con il quale ha discusso della politica finanziaria in Europa e del ruolo della Banca Centrale Europea. In mezzo un programma fitto di impegni con investitori e grandi organizzazioni finanziarie della City per la "intensa" missione di due giorni a Londra del ministro dell'Economia, Fabrizio Saccomanni. Ma nella capitale britannica il titolare del Tesoro si è trovato anche a raccogliere un appello di giovani italiani. Gli studenti della Italian Society della London School of Economics che non vogliono essere considerati 'in fuga', ma parte della costruzione del futuro dell'Italia. A Saccomanni hanno consegnato una lettera in cui chiedono di poter "partecipare all'affermazione di un nuovo sistema" che li veda come una risorsa. Forse anche grazie alla loro formazione internazionale, ma non solo, per un "inevitabile indilazionabile

progetto di cambiamento del nostro Paese". Si propongono per "contribuire a ricostruire e alimentare la fiducia e la speranza nel futuro del Paese". Per questo però, chiedono che l'Italia faccia "scelte coraggiose". Così, a margine del suo intervento ieri sera alla Lse dedicato alle prospettive per il futuro del progetto europeo e dell'unione monetaria, il ministro si è trattenuto con i ragazzi, ha ascoltato le loro proposte e si è impegnato a dare supporto alle loro iniziative. Un atteggiamento quello degli studenti italiani che Saccomanni ha giudicato molto positivo e ha molto apprezzato. E forse anche una 'sorpresa' nella missione a Londra, voluta proprio per spiegare quello che l'Italia può essere, può fare. Per rassicurare e 'correggere' quell'immagine del Paese che ancora suscita perplessità. Lo ha ammesso il ministro a fine missione: "Permangono elementi di dubbio per la realizzazione delle riforme strutturali, ma non tanto per la mancanza di fiducia nelle capacità del governo nell'elaborare strategie, ma per i timori di instabilità politica in termini più generali". Il messaggio che Saccomanni a Londra ha tentato di far passare è che la determinazione ad andare avanti "ci consente di non dare troppo peso ad elementi di turbolenza momentanea che non ci fanno deflettere dal cor-

so che abbiamo deciso di seguire", ha detto. Nel presentare la legge di stabilità e dando indicazioni su quali sono gli aspetti di novità sul fronte della strategia politica economica, ha tentato di dare "una visione non di breve periodo". Ha raccolto "interesse e apprezzamento", ha spiegato, e torna a Roma con la sensazione che "il messaggio sia stato ben percepito", perché, "il bombardamento di elementi di instabilità spicciolo e conflittualità momentanea qui ha un certo peso", e invece "mi è stato detto che sarebbe utile che queste nostre visite ci fossero più spesso per dare una visione non troppo condizionata dalle cose momentanee".

Business Club Italia

Breakfast con Luigi gubitosi



Sidney Celia Ross, Stefano Pinto, Luigi Gubitosi e Giovanni Sanfelice

Londra venerdì 18 ottobre: il Business Club Italia ha organizzato un incontro seguito da un dibattito, presso i locali del Pewterers Hall situati nel cuore della city di Londra, con un ospite d'eccezione, il Dott. Luigi Gubitosi, che per la seconda volta è ritornato ad incontrare i soci del club, nella sua nuova veste di Direttore Generale della RAI. Il tema della giornata è stato "RAI, servizio pubblico, tecnologia, innovazione". Gubitosi aiutato da una serie di clip visivi ha spiegato ai presenti in che direzione intende portare il sistema Rai senza omettere o variare la veste di servizio pubblico, condizione fondamentale della rete televisiva italiana.

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



Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

Cena di Benvenuto per il Console Generale d'Italia Massimiliano Mazzanti

9 Ottobre 2013



Carlo Missaglia, Domenic Pini, Silvia Limoncini, Console Generale Massimiliano Mazzanti e Victor Menozzi

Il Mazzini Garibaldi Club insieme con il Rotary Club della City hanno organizzato una cena di benvenuto per il Console Generale Massimiliano Mazzanti. Alla manifestazione hanno partecipato anche il Consigliere Silva Limoncini dell'Ambasciata Italiana, la moglie del Console Generale e il Presidente del Rotary Club della City, Carlo Missaglia. La cena si è svolta presso il Ristorante Pescatori in Charlotte Street, di proprietà di Simone Lavarini della Spaghetti House Group, una delle restanti figure pubbliche importanti del dopoguerra della comunità italiana a Londra. Dopo la cena, il Console Generale, il cui precedente incarico diplomatico era a Washington DC e nel Consiglio degli ultimi tre Presidenti del Consiglio ha tenuto un discorso in cui ha detto che è stato onorato di essere ospite al Mazzini Garibaldi Club, una delle più antiche associazioni del Regno Unito, essendo stata fondata nel 1864. Ha detto che era importante per gli italiani all'estero e per le nuove seconde o terze generazioni di coloro che sono nati nel Regno Unito continuare a mantenere una connessione e un senso di identità con la loro terra d'origine. Il Mazzini Garibaldi Club era un elogio per preservare l'eredità e la memoria dell'immigrazione italiana a Londra. Dopo il discorso sono state consegnate al Console Generale dall'Avv. Domenic Pini, presidente della Mazzini Garibaldi Club una copia firmata del libro di Olive Besagni sulla storia della Comunità italiana di Londra intitolato "A Better Life" e del libro di Maria Serena Balestracci sull'affondamento dell'Arandora Star nel 1944, in cui oltre 248 italiani di Londra hanno perso la vita durante il trasporto da Liverpool verso il Canada e le cui morti sono commemorate nella Chiesa italiana in un memoriale sponsorizzato dal Mazzini Garibaldi Club.



Mazzini Garibaldi Fondazione a scopo benefico

Sono passati cinque anni da quando i membri del Mazzini Garibaldi Club (fondato nel maggio 1864 e che tuttora svolge eventi sociali e culturali) hanno donato alla charity The Mazzini Garibaldi Charitable Foundation, contestualmente costituita, il ricavato della vendita della loro proprietà freehold situata in Red Lion Street.

La Charity ha come obiettivo di supportare principalmente la comunità Anglo-Italiana presente in UK nell'ambito dell'istruzione, la cura, la cultura italiana, l'interazione sociale e gli eventi della comunità. I Trustees, a loro discrezione, possono anche supportare altre cause a scopo benefico.

A partire dalla sua costituzione, sono state donate dalla Fondazione oltre £169,000, per un ventaglio di cause meritevoli che possono essere riassunte nelle seguenti categorie:

Comunità 30%, Cure 29%, Istruzione 27%, Cultura 8%, Altro 6%

I beneficiari hanno spaziato dalla casa di cura Villa Scalabrini (www.villascalabrini.co.uk), l'organizzazione di istruzione italiana C.O.A.S.I.T. (www.coasit.org), le Olimpiadi italiane di Gioventù OGI (www.ogi_olympics.co.uk), la Chiesa di St. Peter's e il Club (www.italianchurch.org.uk), il BackOnline (www.backonline.com), il Finchley Social Club (www.finchleyitalianclub.com), il Tricolore (www.tricolore.org.uk), all'Arandora Star Memorials a Londra e Cardiff e a svariati eventi culturali.

Alcuni casi di studio sono indicati sul sito web della Charity, www.mgfoundation.com, dove potete trovare anche altre notizie relative alla Charity, inclusi i moduli di domanda per le sovvenzioni.

I Trustees accettano richieste di finanziamenti per cause meritevoli e desiderano continuare ad offrire contributi finanziari in linea con gli obiettivi della Charity.

Presidente
Peter Ciccone

GRETA SCACCHI: CAVALIERE DELL'ORDINE DEL MERITO DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Durante il ricevimento in occasione della partecipazione italiana al 57mo BFI London Film Festival, presso la Residenza dell'Ambasciata d'Italia a Londra, al quale era presente una vasta gamma di personalità del mondo del cinema, l'attrice Greta Scacchi è stata insignita dell'onorificenza di Cavaliere dell'Ordine del Merito della Repubblica italiana. Il riconoscimento è stato consegnato dall'ambasciatore Pasquale Terracciano, a nome del Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, con la seguente motivazione:

"Nota attrice di fama internazionale, Greta Scacchi ha saputo proiettare un'indimenticabile immagine di figura femminile moderna, indipendente e cosmopolita, il cui fascino promana dalla miscela di eleganza anglosassone e temperamento italiano.

Greta Scacchi si è distinta nel panorama internazionale, oltre che per il raffinato talento artistico, anche grazie al suo personale impegno a sostegno di numerose campagne di sensibilizzazione sui temi am-

bientali.

Personaggio molto amato dal pubblico italiano, ella ha sempre mantenuto un fortissimo legame con la terra d'origine e, nell'anno dei festeggiamenti per il 150° anniversario dell'unità d'Italia, ha contribuito alle celebrazioni dell'importante



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora insieme a Greta Scacchi con la mamma e la figlia.

ricorrenza".

La nota attrice, è nata a Milano ma cresciuta tra Inghilterra e Australia e che, come lei stessa ama sottolineare con un pizzico di ironia, si sente un frullato di nazionalità "metà ita-

liana, metà inglese e metà australiana", così ha accolto visibilmente emozionata quello che lei ha definito "un onore ma anche una responsabilità d'appartenenza".

Cocktail party all'Ambasciata Italiana

Londra 19 Novembre 2013



Ambasciatore Pasquale Q. TERRACCIANO, Segr. Gen. IMO Koji SEKIMIZU, C.te Gen. Corpo Capitanerie di Porto Amm. Isp. Capo (CP) Felicio ANGRISANO e Addetto Marittimo Contrammiraglio (CP) Cristiano ALIPERTA

In occasione delle prossime elezioni dei Paesi membri del Consiglio Esecutivo

dell'Organizzazione Marittima Internazionale (IMO) - Agenzia specializzata delle Nazioni Unite in materia di Sicurezza della Navigazione, salvaguardia della vita umana in mare e Prevenzione degli Inquinamenti marini da navi - che si terranno a Londra, presso la sede dell'IMO, durante la prossima Assemblea Generale, si è tenuto presso l'Ambasciata d'Italia un cocktail party al quale hanno partecipato, oltre al Segretario Generale IMO Mr. Koji Sekimizu, numerosi rappresentanti dei 170 Paesi membri dell'Organizzazione.

Venetian Restaurant - 10 Wigmore Street - London - W1U 2RD - 0207 637 0789 - www.2veneti.com

Unit C34 Hstingwood Trading Estate, Herbet Road London N18 3HU
Tel/Fax: 0208 803 534
ariel@ilgelatodiariela.com
www.ilgelatodiariella.com

il gelato di Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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

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

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT



La comunità italiana della Circonscrizione Consolare di Londra si è ritrovata domenica 3 Novembre nel Cimitero Militare di Brookwood per commemorare i caduti italiani sepolti nel Plot 16 e 12.

La cerimonia, molto sobria, è iniziata con il corteo delle autorità civili, militari e religiose che ha raggiunto il Plot 16 per la esecuzione dell'Inno di Mameli e l'alzabandiera. A questo ha fatto seguito la deposizione delle corone di fiori da parte dei rappresentanti delle Associazioni Civili e Militari e delle autorità. La corona dell'Ambasciatore ha chiuso questo gesto significativo, mentre veniva eseguito il silenzio di Ordinanza. Per l'Ambasciatore Pasquale Terracciano e per il Console Generale di Londra Massimiliano Mazzanti questa è stata la prima volta dall'inizio del mandato. L'Addetta Militare presso l'Ambasciata di Londra era presente al completo, capitanata dal Contrammiraglio Da-

rio Giacomini. Era presente anche l'onorevole eletto nella Circonscrizione all'Estero, deputato Guglielmo Picchi. Infine erano presenti i presidenti del Comites di Londra il cav. Girolamo Cancilla e del Comites di Bedford Nicola Del Basso. Erano numerosi i presenti, anche grazie alla bella giornata che si è profilata. Il Consolato Generale di Londra ha messo a disposizione 4 autobus che sono rispettivamente partiti da Bedford, dalla chiesa Italiana di San Pietro, dal Centro Scalabrini e dalle comunità italiane di Worthing, Brighton e Horsham. Un altro bus era presente a carico dell'Associazione Amico. Numerosi anche i locali provenienti dalla comunità di Woking e Walton, oltre naturalmente a molti italiani provenienti dalle zone di Sutton, Slough, Epsom, Croydon. Il momento religioso è culminato con la celebrazione della Santa Messa, presieduta da sua Eccellenza Monsignor Kieran Conry, vescovo di Arun-

Commemorazione dei Caduti a Brookwood

Domenica 3 Novembre 2013

del and Brighton e concelebrata dai padri Scalabriniani della Missione per i Migranti di Woking, P. Elio Alberti e P. Giandomenico Ziliotto.

Nel corso della sua omelia, il vescovo Kieran, dopo aver salutato i presenti ha ricordato che "la Commemorazione del 2013 dei Caduti Italiani di tutte le Guerre cade nel novantaciquesimo anniversario della fine della prima guerra mondiale: era il 4 novembre del 1918. E in tutta Italia si celebra la giornata dell'Unità Nazionale e delle Forze Armate italiane." E dopo aver richiamato all'impegno per la pace, il vescovo ha ricordato i migranti, soprattutto quelli che fuggono da contesti di guerra, sono milioni e milioni e interpellano la nostra coscienza. Le tragedie di cui siamo stati testimoni nei mesi scorsi lungo le coste dell'isola di Lampedusa richiamano l'Europa



a farsi carico di queste persone." E oggi molti sono i militari impegnati nel Mediterraneo con il preciso impegno di salvare la vita di coloro, che rischiando tutto, si mettono in mare per sfuggire alla guerra, alla povertà e all'ingiustizia. Farsi carico di coloro che soffrono, perché nulla vada perduto, sull'esempio di Cristo, che si è fatto carico della umanità con la sua morte in croce. In questo senso, ha concluso il vescovo Kieran, ricordare non significa appena ritornare al

passato e nemmeno solo fare un atto di pietà, ma riconoscere che proprio nella vita donata si racchiude il senso della umana. E dunque fare memoria dei caduti è sempre un richiamo alla vitalità di una vita fatta dono, a quella dimensione che si inserisce nel dinamismo dell'eterno.

Dopo la comunione è stata letta la preghiera del soldato alla Vergine a cui ha seguito la benedizione delle tombe da parte del Vescovo Kieran. La cerimonia è stata molto partecipata per la soddisfazione dell'Addetta Militare che, unitamente al Consolato Generale d'Italia in Londra e con le associazioni, i padri Scalabriniani di Woking ha organizzato questa manifestazione. L'appuntamento dunque è stato fissato per il prossimo anno, sempre nella prima domenica del mese di novembre.



FESTA DELLE FORZE ARMATE

Ambasciata Italiana 4 Novembre 2013



L'Ambasciatore SE Pasquale Terracciano e la Signora Terence Colonnello Mauro Gabetta e la Signora Colonnello Stefano Mannino e la Signora Ornella Contrammiraglio Dario Giacomini e la Signora Marina Contrammiraglio Dario Giacomini e la Signora Marina

Gli addetti per la difesa Italiana di stanza a Londra come di consueto hanno celebrato la Festa delle Forze Armate. Grazie alla disponibilità e alla gentilezza dell'Ambasciatore Pasquale Q. Terracciano presso la sede dell'Ambasciata d'Italia in Grosvenor Square con i suoi saloni ampi

e addobbati da splendidi arazzi. L'Ambasciatore Terracciano, il Contrammiraglio Dario Giacomini, Colonnello Stefano Mannino, e Colonnello Mauro Gabetta tutti accompagnati dalle rispettive Signore, hanno accolto all'entrata gli ospiti salutandoli personalmente e dando un caloroso ben-

venuto. Oltre alle rappresentanze diplomatiche accreditate a Londra, molte sono state le rappresentanze militari di altri paesi che hanno onorato questa Giornata. La Festa delle Forze Armate cade sempre nell'anniversario della fine della Prima Guerra Mondiale: quest'anno si celebrava il 95 anno dalla fine del primo conflitto bellico. Oggi tanti militari italiani sono impegnati nelle zone calde del mondo e insieme con colleghi di altri paesi vigilano per mantenere la pace e avviare popoli usciti dalla guerra civile o comunque usciti da situazioni belliche a ricostruire la nazione. Pur quindi mantenendo una caratteristica nazionale, le Forze Armate di tanti paesi in particolare europei sono impegnate in azioni congiunte nel mondo. Certamente la difesa dei confini nazionali non viene trascurata e per lo

più viene attuata attraverso un'opera intensa di intelligence e quindi di prevenzione. E anche questa attività ha quasi sempre una caratteristica sovranazionale nel senso che vi è un frenetico di scambio di informazioni con le Forze Armate di paesi diversi. La Giornata delle Forze Armate diventa quindi un ricevimento dove non c'è una scaletta ufficiale, ma diventa un modo per stare insieme e condividere un momento di incontro e convivialità. Quest'anno prima del ricevimento l'Ambasciatore Terracciano ha consegnato una Medaglia di Bronzo con il decreto presidenziale n. 33 in data 4 maggio 2012 al Maggiore ruolo naviganti normale dell'Arma aeronautica Luca Crovatti, nato il 3 febbraio 1973 a Pordenone, con la seguente motivazione:

«Pilota da caccia, prontamente avvedutosi di una grave avaria verificatasi al motore del velivolo sul quale si trovava, nonostante le avverse condizioni meteorologiche manovrò abilmente, con

prontezza e decisione, al fine di evitare che l'apparecchio, il cui propulsore era ormai spento, precipitasse su un centro abitato, dirigendolo verso il mare aperto e decidendo di eiettarsi solo dopo essersi assicurato del felice esito delle misure adottate. Mirabile esempio di fredda lucidità, eccezionale perizia e singolare coraggio, anteponeva l'altrui vita alla propria, nel solco delle più antiche tradizioni dei "Cavalieri dell'aria". Cervia, 11 febbraio 2010.



L'Ambasciatore SE Pasquale Terracciano e Luca Crovatti

CIBOSANO
NATURALLY ITALIAN

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



Supplying Catering and Retail Trade With Fine Italian Food Since 1968

We are very excited to have finally launched our new website design after almost a full year in development.

A few of our goals with the new website were to make it faster, easier to navigate for our users, and most of all, we wanted to help our customers get to know us better.

At Salvo we are committed to supplying a broad range of the highest quality products, sourced by our highly regarded and carefully selected brands and partners, to guarantee your satisfaction.

Tassoni Cedrata
24 X 180ml
 Salvo Code: 3275
[+ ADD TO CART](#)



Brandshowcase & food guide...

Salvo is proud to work in partnership with many of Italy's highly regarded brands, who continue to source and develop traditional and niche products of the highest quality for the catering and retail industry, worldwide.

Christmas range & promotions...

We work closely with our suppliers and partners to provide you with seasonal products and exclusive offers to help your business keep up to date with current market trends and customer favourites.



Launching soon - e-commerce site...

Salvo are developing an even easier and more efficient way to manage your orders to provide your business with... Real, live stock check & availability status. View your previous order history and download order templates. Consistent product & brand ordering for multiple branches organised in one place. Orders automatically delivered on your allocated delivery slots.

SUCCESSO STREPITOSO DELLE MELODIE ITALIANE concerto diretto dal maestro Pappano-Riccio X

Il grande concerto sinfonico dedicato alla canzone classica italiana ha avuto luogo nella chiesa di St Peter il 9-11-2013



Maestro Antonio Pappano Riccio X

Accolto da una folla di entusiasti che ha riempito la chiesa in ogni ordine di posti, il Maestro Pappano-Riccio X e la sua orchestra hanno regalato una serata d'altri tempi al pubblico presente che ha partecipato emotivamente all'esecuzione del repertorio classico della canzone italiana di un tempo. Sotto le navate della chiesa di St Peter's che ha appena compiuto 150 anni, simbolo della comunità italiana di Londra dai tempi del Risorgimento e dell'Unità d'Italia, sono risonate le note, i motivi e le poetiche canzoni che hanno fatto sognare intere generazioni del passato e suscitano ancora tanta nostalgia negli appassionati odierni. Sotto la sapiente bacchetta del direttore Pappano-Riccio X la mente ed esecutore artistico del progetto, gli archi, i fiati, gli ottoni e le percussio-



Veduta chiesa durante il concerto



I cantanti che si sono esibiti insieme al maestro Patrick Noronha

ni dell'orchestra si sono intrecciati con le splendide voci dei protagonisti canori, ciascuno con la propria classe regalandoci la sua bellezza vocale, musicale e drammaticità, magistralmente riuniti dal Maestro per riportarci all'atmosfera italiana e spensierata che probabilmente la Chiesa di St Peter visse per l'ultima volta durante il concerto di Beniamino Gigli. I tenori Gianni Leccese, Yuri Sabatini, Domenico Colonna e Fernando Mesulam si sono alternati con i soprani Angela Cuoccio e Christina Petrou in vari duetti e performance soliste ter-

minate con un graditissimo invitato speciale... il pubblico in piedi che ha partecipato per il gran finale cantando 'O surdato innamurato', diretto dal Maestro Patrick Noronha, in qualche modo l'ispiratore del progetto Armonia Mediterranea. Lo stesso pubblico in precedenza ha avuto l'occasione di cantare a cappella un classico della canzone italiana, 'Quel mazzolin di fiori', ispirato dal simpaticissimo presentatore della serata, Gianfranco Sartori e accompagnato dal tenore Sabatini. Degna di platee ben più prestigiose professionalmente, va dato atto all'entusiasmo del parroco, Padre Carmelo, nell'accogliere il progetto del Maestro Pappano-RiccioX, di avere offerto una degna cornice all'evento simbolo della comunità italiana. Le maestose interpretazioni vocali sono state tutte in grado di riportarci ai fasti musicali di epoche oramai andate, quando la voce italiana era sinonimo di musica universale e i nostri cantanti lirici facevano scuola in tutto il mondo, inclusa Londra nel periodo d'oro del teatro dell'opera di Covent Garden prima della prima guerra mondiale.

re a 'Caruso' di Lucio Dalla. L'offerta musicale, specchio dello stile di vita italiano, è spaziata dall'amore per la famiglia ('Mamma') alla celebrazione della musica napoletana ('Marechiaro', 'O paese do sole') e alla sua drammaticità ('Dicicencello vuie') e allegria ('O surdato innammurato'), alla vita spensierata ('Se vuoi goder la vita'), soprattutto romana ('Chitarra Romana'). Non si può dimenticare l'arte della seduzione musicale all'italiana con 'Serenata', 'Musica Proibita' e 'Torna'. Gli amanti degli animali sono stati contentati con il simpaticissimo 'Duetto buffo tra i due gatti' (attribuito a Rossini), mentre si è avuta anche la possibilità di udire le splendide melodie del Maestro Ennio Morricone tratte da 'Nuovo cinema paradiso'. Mai come in questo periodo moderno e di varie difficoltà socio economiche si sentiva l'esigenza di ricordare a tutti gli italiani che abbiamo una tradizione canora e musicale di primissimo

ordine artistico e che dovremmo forse ricordarcelo un po' più spesso... qualcosa da renderci un po' più allegri per una serata e orgogliosi di essere italiani. Dopotutto, la gioiosa interpretazione del tenore Mario Pappano, padre del Maestro, nel pezzo d'apertura 'Dduje paravise' ce l'aveva in qualche modo preannunciato all'inizio del concerto: i due protagonisti della canzone, entrambi musicisti, intrattennero San Pietro, ma vollero ritornare in un Paradiso musicale all'epoca un po' più terreno, dalle parti di Napoli!

*"Mo, San Pié, si permette,
nuje v'avimm'a salutá..."
"Site pazze! Che dicite?
Nun vulite restá ccá?!"*

*"Nuje simmo' e nu paese bello e caro
ca tutto tène e nun se fa lassá:
Pusilleco, Surriente, Marechiaro...
'O Paraviso nuosto è chillu llá!"*

Un grazie di cuore va al Maestro Pappano-Riccio X e a risentirci presto.

Maurizio Piga



Dopo il concerto al ristorante Il Pagliaccio

Italian Clinic

... per continuare a curarsi italiano

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

...since 1999



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant
47/49 Borough High Street, London SE1 1NB
Tel: 0207 407 3451
info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

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



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



The Plusies è una coppia di danzatori moderni formata da Riccardo Buscarini e Runa Kaiser. Riccardo Buscarini è il vincitore del The Place Prize nel 2013 dove ha presentato una performance di ballo chiamata

"Athletes". Il "The Place Prize" è un prestigioso premio per danza contemporanea che si tiene ogni due anni al "The Place" a Londra, un centro di ballo vicino Euston. È l'equivalente per i coreografi del "Turner

I PLUSIES DANZANO ALL'ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA

Londra 27 settembre 2013

Prize" per gli artisti visuali od il "Man Booker Prize" per gli scrittori. Possono partecipare tutti i coreografi residenti in Gran Bretagna e con una competizione così agguerrita è stato un onore per Riccardo Buscarini e per l'Italia risultare vincitore. L'Istituto Italiano di Cultura ha ospitato i Plusies per una serata dove ballo e concerto rock si è fuso in uno spettacolo nuovo. Sono stati accompagnati dai musicisti Domeni-

co Angarano e Vincenzo Lamagna, che alla chitarra, basso e pianoforte hanno dato vita alle canzoni da loro scritte, mentre la melodia è stata composta dallo stesso Domenico Argano, dedicate a persone ed animali domestici non più presenti nelle loro vite.

La serata ha visto complicati passi di danza inframezzati con canzoni dallo stile rockeggiante mentre i due ballerini hanno raccontato

una storia dai toni dolci amari. Ogni canzone, ispirata ad un animale, ha visto i due artisti cantare a turno indossando delle maschere che rappresentavano i "protagonisti" dei brani, create da Kishan Maynard-Clarke.

Dopo lo spettacolo di danza, il numeroso pubblico che ha occupato la sala superiore dove si è svolta la performance, si è spostato al piano inferiore dove è stato proiettato il video "Athletes" che ha fatto vincere Riccardo Buscarini nel "The Place Prize".

La fusione multimediale della serata è stato un successo benché unire danza, musica dal vivo e canzoni sia stato un esercizio difficile da abbinare, non è da tutti riuscire in un'impresa del genere ed uscirne vittoriosi.

Cristina Polizzi

L'ITALIA AL RAINDANCE FILM FESTIVAL A LONDRA

Il Raindance Film Festival quest'anno si è svolto dal 25 settembre al 6 ottobre, oramai nella sua ventunesima edizione, fondato in Canada e senza dubbio è diventato il maggior festival cinematografico di films indipendenti. Quest'anno per la prima volta un capitolo interamente dedicato al cinema italiano, intitolato "La Dolce Italia" ha fatto parte di questa prestigiosa manifestazione che si è svolta a Londra presso il Vue Cinema in Piccadilly. Durante le due settimane di proiezione più di 300 films e 40 eventi si sono susseguiti per la delizia di tutti i cinefili.

Per l'occasione la presenza italiana è stata organizzata e coordinata da Raffaella Pontarelli direttrice de "La Dolce Italia", sette fra films e documentari sono stati presentati durante il festival. Due films sono stati inclusi nella sezione "Best Debut Feature", il primo "The Repairman" del

regista Paolo Mitton con Daniele Savoca e Hannah Croft che ha avuto la prima mondiale durante il festival e "L'Arte della Felicità" con la sua prima internazionale. L'Italia si è assicurata il premio in questa categoria grazie a "L'Arte della Felicità" del regista Alessandro Rak con Leandro Amato, Nando Paone e Riccardo Polizzi Carbonelli. Per ringraziare gli organizzatori, i registi, i produttori e gli attori italiani intervenuti al festival, le sale dell'Istituto Italiano di Cultura il 4 ottobre si sono aperte ospitali per una sera dove è stato possibile incontrare i protagonisti di questa avventura cinematografica italiana a Londra. Il Direttore Caterina Cardona ha aperto la serata con un discorso presentando il fondatore del Raindance Film Festival, Elliot Grove e la direttrice di "La Dolce Italia" Raffaella Pontarelli. A loro volta i due ospiti hanno ringraziato



per il supporto dell'Istituto Italiano di Cultura introducendo gli attori ed i registi presenti in sala invitando tutti ad un meritato applauso per il loro ottimo lavoro. Durante la serata il rinfresco tutto ha base di specialità regionali è stato preparato e servito dallo chef siciliano Enzo Oliveri. Il successo ottenuto in questa edizione del film festival è una speranza per i cineasti indipendenti italiani a partecipare alle prossime edizioni. Dove una giuria di nomi illustri nel

settore quali il regista e produttore Carlo Cresto-Dina, il critico cinematografico del quotidiano "The Telegraph" Robbie Collins, il produttore americano e direttore del "Filmmaker Magazine" Scott Macaulay e lo scrittore Robert Rankin, solo per nominarne alcuni, dopo un'ardua

selezione hanno premiato in modo così soddisfacente la qualità dei nostri lavori, che senza dubbio gli italiani hanno dimostrato di avere ottime chances per ripetere questo successo nelle edizioni future.

Cristina Polizzi

FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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

<p>40 Shaftesbury Avenue, London W1D 7ER Tel: +44 (0)20 7734 3404 flb-londonpiccadilly@fratellilabufala.com www.fratellilabufala.com</p>	<p>35-37 Villers Street, London WC2 6ND Tel: +44 (0)20 7930 0311 flb-londoncharingcross@fratellilabufala.com www.fratellilabufala.com</p>	<p>100-104 poole Road, Westbourne BH4 9EF Bournemouth Tel: 0102 759000 flb-bournemouth@gmail.com www.fratellilabufala.com</p>
--	---	---

Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

...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

LA PRESENZA ITALIANA AL WORLD TRAVEL MARKET 2013

ExCeL, Londra 4-7 Novembre 2013



Veduta fiera

Grande successo dell'Italia turistica all'edizione 2013 del World Travel Market, la più importante Fiera Turistica a livello mondiale, che ha chiuso i battenti dopo tre giorni intensi di lavori ed incontri.

L'Italia turistica, con circa 1200 operatori accreditati, è stata presente con uno stand di 1.200mq nell'ambito del quale hanno trovato spazio 13 Regioni, Roma Capitale, NTV, 10 Camere di Commercio, oltre a 13 Società Club Italia con spazi personalizzati.

Lo stand Italia, tutto dedicato all'EXPO 2015, è stato inaugurato dal Sottosegretario al Turismo Simonetta

Giordani, la cui presenza in Fiera è stata particolarmente apprezzata dagli espositori italiani. L'Ambasciatore d'Italia a Londra, S.E. Pasquale Terracciano, ha visitato lo stand Italia, soffermandosi a raccogliere impressioni e commenti dei partecipanti italiani.

Il WTM di Londra è aperto esclusivamente agli operatori del settore e non al pubblico, ed ha generato nel 2012 un giro di affari di £1,859 milioni ed ha visto la presenza di 47,776 professionisti del settore provenienti da 182 Paesi, e si prevedono dati tutti in crescita in questa edizione.

"Il WTM è la prima Borsa Turistica al

mondo" dichiara il Direttore Generale dell'ENIT Andrea Babbì; " il valore degli scambi che vi si realizzano è di oltre 2 miliardi di euro, l'Italia è molto richiesta ed è ritornata molto attiva e presente su questo mercato mondiale assieme alle regioni. Occorre ora non disperdere questo patrimonio di forte alleanza tra Regioni ed Agenzia Nazionale del Turismo. Servono al più presto politiche adeguate e risorse per il settore che aiuta il Paese ad uscire dalla crisi importando grandi flussi di valuta estera".

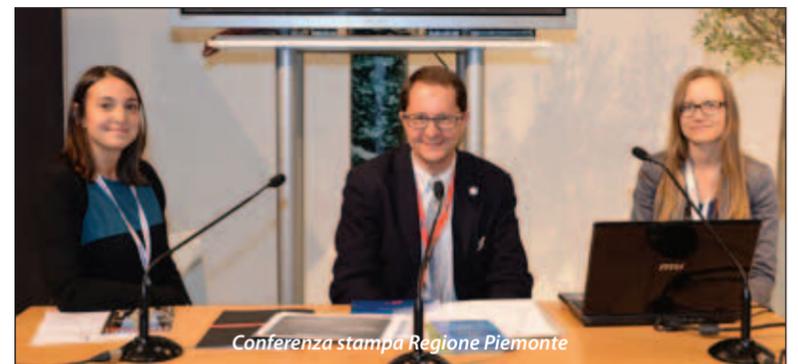
Ufficio Stampa
ENIT-Agenzia Londra



Conferenza stampa regione Sicilia aeroporto di Comiso



Conferenza stampa Comune di Milano



Conferenza stampa Regione Piemonte



Conferenza stampa Consorzio "Borghi più belli d'Italia"



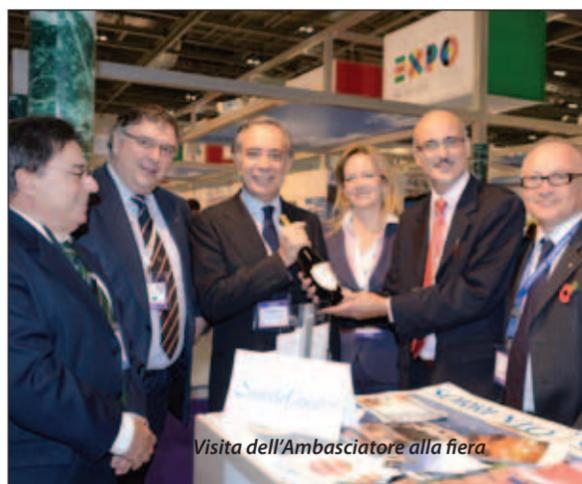
Conferenza stampa Regione Umbria



Conferenza stampa Mirabilia - Camere di Commercio di Matera



Inaugurazione padiglione Italiano



Visita dell'Ambasciatore alla fiera

PINI FRANCO LLP



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

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

RIDIPINGI IL TUO SORRISO CON MEGAWHITE

TUTTO
A SOLI
99€

Sicuro ed efficace. Nessuna sensibilità ai denti. Risultato garantito.
Clinica Odontoiatrica Favero, **maestri del sorriso.**



Visita - Radiografia panoramica - Ablazione tartaro
Sbiancamento Megawhite. Senza perossido di idrogeno.
(È un'esclusiva Clinica Favero)



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

APRE BALLARÒ AD HAMPSTEAD



Massimo Pascale e Carmelo Carnevale

Carmelo Carnevale di origine Siciliana, che ha lavorato come capo cuoco al Ristorante Novikov di Mayfair ed altri famosi ristoranti del centro, finalmente ha raggiunto il suo scopo: ha aperto da pochissimo un Ristorante in Haverstock Hill ad Hampstead Nord Ovest di Londra "Ballarò". Il successo

è stato immediato. Durante le prime settimane di apertura, il locale è stato preso d'assalto dalle prenotazioni sia a pranzo che a cena, confermando che la cucina regionale italiana va sempre fortissimo e c'è voglia di scoprire nuovi sapori. Il nome è stato preso da un mercato storico di Palermo, appunto "Ballarò" e l'enorme quadro che copre una parete del ristorante è formato da un insieme di fotografie scattate nel suddetto mercato, con le caricature in bianco e nero di Carmelo e di Massimo Pascale che insieme mandano avanti questa nuova attività.

Entrando nel ristorante si nota subito il decoro, pulito, arioso, chiaro, con il colore dominante verde pistacchio per le sedie e divanetti, un richiamo ad un prodotto tipico della Sicilia? Questo è sicuramente il primo ristorante gourmet nel suo genere a Londra ed il menù sarà estremamente vario a seconda degli ingredienti disponibili sul mercato che dovranno essere sempre freschissimi e di alta qualità, che sicuramente sono il segreto di un buon piatto e di una buona cucina. Oltre a ricette stagionali, il

proposito di Carmelo sarà di cambiare il menù se non settimanalmente, comunque con estrema frequenza, quindi anche chi visiterà questo ristorante assiduamente, troverà sempre piatti nuovi da scoprire. Lascio così ai futuri avventori di questa nuova gemma culinaria il compito di descrivere e



giudicare il sapore di questi piatti ed accompagnarli con il giusto vino scel-



to dalla ampia lista disponibile
Cristina Polizzi



EX-ENGLAND STRIKER DRIVES HOME PROSTATE CANCER MESSAGE

Former England international Luther Blissett helped drive home the message about prostate cancer at a special charity launch on Monday 4th November.

The ex-Watford and AC Milan forward, Luther Blissett, spearheaded a team of celebrity friends at the Motor Village Marylebone car show room to mark the start of Movember, with current Hornets boss Gianfranco Zola, Watford player Troy Deeney, ex-Crystal Palace footballer George Ndash and Pirates of the Caribbean actor Winston Ellis were among the star guests at the event.

The 55-year-old will grow his moustache during the month of November as part of the 10th annual charity campaign.

With 250,000 men living with prostate cancer in the UK, Luther's decision to grow his Mo for the month offered the opportunity to boost awareness of the disease, the most common cancer in men, and a disease which kills one man every hour.

Prostate Cancer UK remains the principal beneficiary of the funds raised by the Movember initiative in the UK, and the funds the charity receive

through the Movember Foundation are spent on research to find the answers to the many questions which continue to surround the disease and towards services to help support men living with prostate cancer – and their families.

Blissett is encouraging everyone to get behind the campaign this Movember to help raise funds and awareness of Prostate Cancer UK. To keep an eye on his progress, and donate, go to <http://uk.movember.com/mospace/7220777>.

Luther said: "We are all about changing the face of men's health and supporting blokes affected by prostate cancer. I urge everyone to sign up and take part in Movember."

Prostate Cancer UK's Mark Bishop, said: "We are delighted that Luther



has decided to take the plunge for Movember and look forward to keeping up to date on his progress.

"Movember is a light-hearted way to promote a powerful issue. Prostate cancer kills one man every hour in the UK and with one in four Black men likely to be diagnosed with the disease at some point in their lifetime, Luther is a pertinent subject to promote this

cause."

If you have concerns or questions about prostate cancer please call Prostate Cancer UK's confidential Helpline on 0800 074 8383 or visit www.prostatecanceruk.org. Free to landlines and staffed by specialist nurses, it is open 9am-6pm Monday to Friday with late opening until 8pm on Wednesdays.

fiandaca
**ITALIAN WINE IMPORTER
 WHOLESALER 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

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

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

since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.

sul Gelato **nel Caffè**

www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com

SUCCESSO DI PUBBLICO PER "WELCOME ITALIA"

Londra 18 - 20 Ottobre 2013



I prodotti italiani sono esportati in tutto il mondo e la cucina italiana non è mai stata così popolare come lo è ora. L'evento "Welcome Italia" organizzato dalla Camera di Commercio e Industria Italiana in Gran Bretagna, ha aperto le sue porte nella pittoresca Royal Horticultural Halls vicino Victoria. Durante i tre giorni di esposizione, migliaia di visitatori sono venuti per assistere ai vari eventi organizzati durante le ore di apertura oltre ad acquistare i prodotti dai 57 espositori che venuti dall'Italia nella quasi totalità hanno portato a Londra vini, olii ed altri alimenti che difficilmente è possibile comprare nei negozi britannici. L'evento è stato inaugurato venerdì 18 alle 13 davanti alla presenza del Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste in rappresentanza dell'Ambasciatore Italiano Pasquale Q. Terracciano, seguito da un discorso del Presidente dell'Assocamerestero Leonardo Simonelli e del Presidente del CESP-CCIA di Matera Giovanni Corsetti. Madrina della cerimonia Nancy Dell'Olio, elegantissima in un vestito di Azzedine Alaïa. Subito dopo lo Chef Francesco Mazzei del Ristorante "L'Anima" ha dato il via alla prima esibizione nel Teatro della Cucina con la ricetta delle Capesante con l'nduja e la salsa verde. Una parte importante durante l'evento è stata la premiazione da parte della Camera di Commercio Italiana del marchio "Ospitalità Italiana Ristoranti Italiani Nel Mondo" organizzata dalla UnionCamere in collaborazione con F.I.P.E. - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - e con il supporto operative dell'IS.NA.R.T. - Istituto Nazionale Ricerche Turistiche. Prima della premiazione il tenore Gari Glaysher ha intrattenuto i visitatori con alcune arie tipicamente italiane, evento che è stato ripetuto anche nei giorni successivi. Sono state date quindici targhe, che saranno murate



davanti ai ristoranti vincitori in modo da essere un ulteriore richiamo per l'avventore che cerca qualità e cortesia. I vincitori sono stati i ristoranti "Acciuga", "Amico Bio", "Fratelli La Bufala", "La Locanda dei Gusti" e "Centotre", "Da Mario", "Deco", "Quirinale", "Due Amici", "Bellaria" e "Machiavelli". La famiglia Quaradeghini ha fatto poker ricevendo una targa per ognuno dei quattro ristoranti che posseggono "La Taberna Etrusca", "Il Convivio", "L'Artigiano" e "Caravaggio". Camminando fra i vari stands di espositori è stato possibile assaggiare le varie specialità. Due piatti che non conoscevo, il Bacalá alla Vicentina ed il Bacalá mantecato, scritto con una C sola alla veneta, sono state una scoperta deliziosa. Prodotti dalla ditta "Il Ceppo" di Riccardo Boscolo, che da oltre quarant'anni importa lo stoccafisso dalla Norvegia per preparare questi piatti tipici veneti. Lo stand è stato preso d'assalto per assaggiare e per poi comprare le vaschette di pesce preparato. Non ancora presente sul mercato britannico, e si spera che si possa trovare presto almeno nei negozi italiani. Presenti presso lo stand de "Il Ceppo" Carlo ed Ennio della venerabile Confraternita del Bacalá alla Vicentina, che indossando i loro mantelli gialli e blue con la medaglia della confraternita, vanno in giro per il mondo per far conoscere e promuovere questo antico piatto.

In un paese amante della birra come la Gran Bretagna, avrà fatto piacere sicuramente poter assaggiare la Birra Poretti, presente nello stand dei ristoranti "Fratelli la Bufala" dove è possibile acquistare. La Birra Angelo Poretti, è dal 1877 che viene prodotta esclusivamente nello stabilimento di Varese,

al contrario di altri marchi tricolori che oltre ad avere la produzione in Italia, la hanno anche in altri paesi del mondo.

Un altro espositore che promuove il marchio italiano da sempre è la Casa Vinicola Zonin, probabilmente una delle poche ditte originarie presenti nella Gran Bretagna, a differenza degli altri espositori che sono volati dall'Italia per questo appuntamento. La ditta è sul mercato da sette generazioni e ha esposto i suoi vini di diversa denominazione catalogandoli a seconda del tipo di uva utilizzata e delle diverse regioni italiane di provenienza.

Avvicinandosi le feste natalizie, lo stand della Dal Colle ha suscitato entusiasmo presso i visitatori che hanno assaggiato panettone e pandoro dell'antica famiglia pasticceria Dal Colle che dal 1896 ha prodotto i suoi dolci natalizi. Parlando con Andrea Tesini, manager per l'esportazione, ho saputo che per il pandoro viene usato solo burro al 100% ed è per questo motivo che la pasta è molto soffice e leggera; inoltre, l'uso di lievito naturale prodotto dalla pasta madre invece che usare il lievito chimico è un altro ingrediente che rende i prodotti Dal Colle, manufatturati di qualità. La compagnia è ancora in mano alla famiglia e la loro presenza a Welcome Italia ha fatto sì che si venisse a conoscenza di altri prodotti che qui non sono ancora commercializzati come le merendine, ottime e di vari sapori. Fra i vari espositori ho trovato un produttore di kiwi, l'Azienda Agricola Parlapiano, di Donato Parlapiano, che coltiva le piante sin dagli anni 80 nella provincia di Latina. Donato riesce a produrre, una bevanda al kiwi, completamente biologica e gustosa,



perfetta per i Yoga Club.

La ditta Evangelista Liquori che partecipa regolarmente a questo tipo di eventi ha proposto i suoi prodotti il cui capostipite è il "Punch Abruzzo". La ricetta originale risale alla fine del 1800. La distilleria è nata nel 1907 ed ancora nelle mani della quarta generazione della famiglia Evangelista, che esporta i suoi liquori, premiati in varie occasioni con medaglie d'oro in tutto il mondo. Frequentando posti come il Ritz, il Savoy, Hakkasan e molti altri locali esclusivi, se ordinate un cocktail, sicuramente uno degli ingredienti è della Evangelista Liquori.

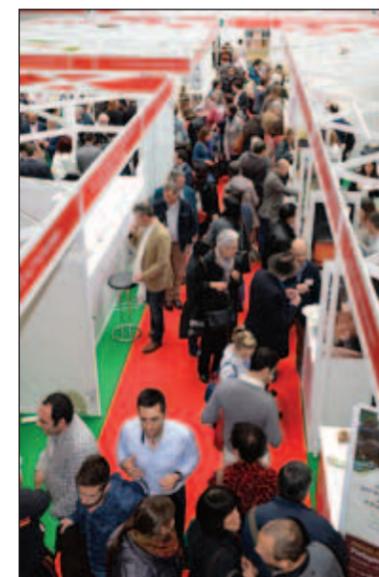
La ditta "Caffè Fratelli", diretta da Antonio Montisi, conosciuta per i vari coffee shop che ha nel centro di Londra oltre a gestire il bar nel mezzanino con vista sulla mostra dove è stato possibile rilassarsi con un buon caffè

ed un dolce tipico italiano, ha presentato una nuova macchina per il caffè e i suoi derivati, la "Bravilor Bonoamat" completamente autonoma compatta ed economica espressamente studiata per essere installata in luoghi dove vi sia richiesta di un buon caffè italiano.

La FIAT ha esposto uno degli ultimi gioielli della casa automobilistica torinese, la FIAT 500, un'auto che è rimasta nel cuore di tutti gli italiani.

Il secondo giorno di Welcome Italia ha visto ai fornelli lo chef Enzo Oliveri cucinare il risotto al nero di seppia e le chele di granchio con salsa alla sambuca, aiutato dalla leggenda del calcio italiano Marco Tardelli e dal direttore dell'Alitalia a Londra Gianni Leone. Il risultato è stato assolutamente ottimo ed alla fine della preparazione, chi ha assistito è riuscito ad





assaggiare una porzione di riso veramente eccellente. Durante i giorni della mostra una troupe è andata in giro filmando e intervistando i vari espositori ed i protagonisti dei vari eventi. Fra i componenti della troupe, lo studente in regia Roberto Oliveri, il produttore Trevor McCallum e l'attrice Julie Peasgood, conosciuta da moltissimi per le sue interpretazioni nelle soap più amate in Gran Bretagna quali "Emmerdale", "Brookside" and "Hollyoaks". Un seminario molto interessante è stato quello centrato sul Bergamotto. Il Presidente del Consorzio del Bergamotto, avvocato Ezio Pizzi, ha illustrato le spettacolari proprietà di questo agrume che cresce solo nella zona di Reggio Calabria. Altri paesi come gli Stati Uniti ed Israele hanno cercato di iniziarne la coltivazione ma senza nessun risultato. Solo la Costa d'Avorio è riuscita a coltivarne una qualità ma molto mediocre. Oltre ad essere usato in gastronomia e nell'industria cosmetica, degli studi medici hanno appurato che il bergamotto ha anche proprietà benefiche per ridurre il colesterolo. Non molto diffuso

in Gran Bretagna, adesso è possibile acquistarlo al mercatino del sabato di Maltby Street a Bermondsey. Il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità col suo presidente Elia Fiorillo ha invitato i visitatori ad una sessione di "assaggio" dell'olio. Ogni partecipante, seduto nel teatro di cucina, ha ricevuto quattro bicchierini con olii diversi. La signora Francesca del Consorzio ha prima illustrato i pregi dell'olio extra vergine d'oliva, spiegando il metodo di spremitura e poi ha invitato i partecipanti ad imitarla nell'assaggio dei vari campioni di olii, chiedendo in seguito se venivano notate differenze di sapori, di odori e di colori. È stato un evento interessante perché non tutti erano a conoscenza di queste differenze fra gli olii. Specie dove non viene prodotto, ciò che arriva nel supermercato va bene, invece l'olio extra vergine d'oliva è un alimento oltre che un condimento e deve avere certe caratteristiche. Anche i vini hanno avuto il loro momento di gloria nel teatro, dove esperti del settore e produttori hanno presentato e spiegato le varie pro-



rietà e differenze di sapori. In totale, questi tre giorni al Welcome Italia sono stati educativi per quanto riguarda alcuni stands organizzati dai Consorzi vari, dove non c'era vendita diretta di prodotti ma degustazioni e spiegazioni esaurienti date con passione. Dal lato consumistico, i tantissimi prodotti esposti sono stati un incentivo a far uscire dalle case i numerosi visitatori di svariate nazionalità, che hanno passato intere giornate alla scoperta di nuovi sapori immersi



nella cultura del cibo di qualità. Data la presenza internazionale, ogni evento è stato condotto in lingua inglese e dove non possibile ci sono stati traduttori in modo da non escludere nessuno dai vari seminari e altre attrazioni. I ragazzi che hanno lavorato come stagisti per la Camera di Commercio, la Sagitter One e B2B Italy promotori e collaboratori dell'evento,

hanno dato prova di grande professionalità, aiutando con informazioni ed altro sia i visitatori che gli espositori, lavorando sodo e sempre con un sorriso e cortesia. Aspettiamo con ansia la prossima edizione di Welcome Italia per un altro tuffo nella cultura del cibo, una delle voci più importanti dell'esportazione nazionale. Cristina Polizzi



Al-forno

Italian Ristorante & Pizzeria

349-351 Upper Richmond, Putney London SW15 5QJ
Tel: 020 8878 7522 - Fax: 020 8484 7318

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD WIMBLEDON LONDON SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosiB@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

L. TERRORI & SONS

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

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

SALVO
DAL 1968

DAL 1968

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

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk



TERZO CONGRESSO MAIE EUROPA

Sabato 26 ottobre si è svolto a Londra il Terzo Congresso MAIE Europa, presso la Casa Italiana S Vincenzo Pallotti. Di fronte ad un pubblico numeroso ed entusiasta hanno parlato il Presidente del MAIE Onorevole Riccardo Merlo, l'Onorevole Mario Borghese, Gian Luigi Ferretti (Coordinatore MAIE EU), l'Arch Luigi Billè (Coordinatore MAIE UK e vice coordinatore del MAIE EU) e i vari Delegati Europei, Territoriali e di Settore.

Per il Presidente e fondatore Riccardo Merlo, il Maie è l'unico partito rappresentativo delle problematiche degli italiani all'estero. Esso è nato all'estero, infatti, fra gli italiani che vivono all'estero e in questo momento storico, di grossa confusione e frammentazione politica, il Maie rimane un punto fermo di grossa coesione a differenza degli altri partiti italiani. "Il problema esistente fra gli eletti all'estero è l'assenza di unione", ha aggiunto Merlo. All'estero sono stati eletti: 12 deputati e 6 senatori ma, invece di creare un gruppo comune, nell'interesse degli italiani all'estero, essi sono divisi. Ciò causa l'assenza di potere politico. Sinora gli unici, che hanno dato voce, in parlamento ai problemi degli italiani all'estero sono stati gli eletti del MAIE. L'On. Mario Borghese - Coordinatore Maie Mondiale per i giovani è cresciuto nel Maie. Figlio di emigranti veneti sin da ragazzo è stato vicino alle tematiche degli italiani all'estero. Il Maie, ha detto, è al momento l'unico partito capace di dare voce a queste problematiche. L'On. ha anche parlato della sua proposta dell'assegno di solidarietà.

Gian Luigi Ferretti -Coordinatore MAIE Europa- ha sottolineato il valore simbolico del Congresso MAIE a Londra nel quartiere che è stato la prima Little Italy nel mondo. Londra, infatti, è stata la meta della primissima emigrazione italiana agli inizi dell'800. A

400 metri dal luogo del Congresso ha vissuto l'esule Giuseppe Mazzini, che si è prodigato per i connazionali emigrati, soprattutto prendendosi a cuore i bambini italiani, che vivevano in condizioni di grosse difficoltà.

La necessità del rinnovo delle modalità di voto all'estero è stata anche denunciata da Ferretti.

Il Coordinatore MAIE UK e vice coordinatore del MAIE Europa, Arch. Luigi Billè, ha illustrato come il Maie sta crescendo sia in Europa che nel Regno Unito. Londra e Stoccarda rappresentano i due poli principali per il numero di emigranti italiani. Gli italiani residenti all'estero producono l'equivalente di due finanziarie italiane, ha spiegato Billè oltre ad essere gli ambasciatori dei prodotti Made in Italy. Essi promuovono l'aumento della domanda dei prodotti italiani e della buona immagine del nostro paese e formano la sostanziosa voce economica del periodico "turismo di ritorno". Per questo la "politica romana" deve tener conto in modo privilegiato degli Italiani all'estero ha concluso Billè.

Gli interessanti interventi dei Coordinatori Maie UK hanno coperto le seguenti tematiche: Francesco Pesce-Medicina e innovazione, nell'ottica di ripresa dell'economia a partire dai giovani nel MAIE.

Alberto Mangiameli- Il ruolo degli italiani all'estero.

Tiziana Simonetti - L'apertura di un canale youtube dedicato ai giovani e punto di collegamento tra Italiani all'Estero.

Angela Fusco - Le problematiche delle donne italiane all'estero e il ruolo di rilievo offerto dal Maie alle donne.

Giovanni D'Urso- Le varie acquisizioni di certificati NVQ che l'Inghilterra offre. Enzo Olivieri, Coordinatore per il Made in Italy, ha sottolineato il grosso lavoro da fare per la tutela del Made in Italy.

SERATA DANZANTE DELL'ASSOCIAZIONE LUCANI NEL MONDO

Sabato 26 Ottobre nella Hall della Chiesa Cattolica di St. Joseph in Epsom



L'Associazione Lucani nel Mondo ha organizzato Sabato 26 Ottobre 2013 una serata danzante nell'ampio e spazioso salone della chiesa Cattolica di St. Joseph di Epsom. E' un appuntamento annuale a cui partecipano numerose persone provenienti soprattutto dalla contea del Surrey, in particolare Epsom, dove risiede una nutrita comunità lucana. Ma non mancano presenze anche da altre cittadine nei dintorni di Epsom, come Sutton, Wallington, Croydon, Wimbledon, Woking e Walton.

Il comitato organizzativo che è composto dal Presidente Vincenzo Auletta e dai membri della commissione Vincenzo Costanzo, Luigi Romano, Elio Di Carlo, Donato Ferretta e Pino Auletta, con il prezioso aiuto delle rispettive consorti, intende attraverso questi eventi raggiungere tre obiettivi: prima di tutto tenere vivo il legame con la propria terra, attraverso il cibo e la musica; in secondo luogo offrire un momento di divertimento e di distensione ai partecipanti; e infine an-

che un impegno di solidarietà verso chi è meno fortunato.

La serata ha ampiamente raggiunto i tre obiettivi: cibo e servizio sono stati all'altezza, anche perché nella commissione vi sono persone con grande esperienza nel campo della ristorazione; la musica ha risposto alla grande alle aspettative dei partecipanti che subito dopo il piatto principale, si sono riversati nella pista da ballo al ritmo dei più bei canti popolari italiani.

Anche il secondo obiettivo ha facilmente raggiunto il suo scopo: un clima cordiale e di amicizia ha invaso la sala dove sono confluite oltre 200 persone. Non solo ballo e cena, ma anche una buona conversazione con il vicino di posto. Non è un elemento trascurabile la possibilità di scambiare due parole con qualcuno che non si vede da tempo.

Infine il terzo obiettivo è stato raggiunto grazie alla sensibilità degli organizzatori e alla generosità dei presenti che al momento di com-

prare i biglietti della lotteria hanno messo mano al portafoglio. Gli organizzatori, a ragione, sono convinti che la gente partecipa con generosità quando sanno che i soldi vanno a finire con certezza per una buona causa. Quest'anno il Comitato ha deciso di donare L.1000 all'St. Peter's Hospital di Chertsey e in particolare al Children Wards. Per questa ragione erano presenti in forma ufficiale due rappresentanti del St. Peter Hospital, a cui sono state consegnate le mille sterline. Nel ringraziare tutti i presenti, gli esponenti del St Peter's Hospital hanno spiegato quanto sia fondamentale la generosità della gente per il reparto ospedaliero dedicato ai bambini.

Dopo l'estrazione della lotteria, vi è stato ancora un tempo dedicato alla musica fino alla mezzanotte. Poi i saluti per i partecipanti e la pulizia del salone per i membri del Comitato e le loro laboriose consorti. E naturalmente appuntamento al prossimo anno per una altra serata danzante dell'Associazione Lucani nel Mondo.

FESTA ANNUALE DEI MAESTRI DEL LAVORO

Centro Scalabrini 27 Ottobre 2013



Domenica 27 Ottobre l'associazione Maestri del Lavoro ha organizzato la consueta festa annuale che si è consolidata sempre più nel corso degli anni raggiungendo quest'anno il nu-

mero di oltre 200 presenze. La giornata è cominciata con messa solenne nella chiesa del Redentore presso il Centro Scalabrini in presenza del Console Generale Massimiliano Mazzanti. Dopo di che nei locali sottostanti, accompagnato da una musica di sottofondo, di liriche italiane dal vivo è stato servito il pranzo.

Il presidente Tonino Bonici nel suo discorso ha spiegato che i Maestri del Lavoro fanno parte di quella Comunità Italiana che a suo tempo lasciarono la Madre Patria per bisogno, e con umiltà, senso del dovere e forza di volontà si sono inseriti nella società inglese raggiungendo anche altissimi livelli facendo onore alla nostra Italia. Du-

rante la loro carriera lavorativa hanno sempre cercato di trasmettere ai giovani la loro esperienza consigliandoli e assistendoli per facilitarne il loro ingresso nel mondo del lavoro. Su questo principio hanno creato delle borse di studio da donare a studenti meritevoli, che quest'anno sono andati a Giuseppe Orlando e Fabio Militello, per aiutarli e spronarli a finire gli studi intrapresi. Per coincidenza in sala era presente anche Ciro Sammino che fu il primo a ricevere la borsa di studio e che recentemente ha conseguito il master (MSC) in "Economics Awarded with Distinction". Egli ha ribadito che l'associazione aiuta anche i vecchi tenendoli informati e uniti, organizzando incontri sociali come quello di oggi dove ci si rivede per scambiare quattro chiacchiere con vecchi amici d'avventura. In conclusione ha letto la nota di saluto e augurio da parte di Salvatore Napoli, Console in Italia responsabile per la sezione estero della nostra associazione, e quindi ringraziato il Vice Presidente Carmelo Supino e tutti i membri del comitato e rispettive Signore non dimenticando Padre Pietro Celotto per la sua ospitalità e disponibilità.

La parola è poi andata al Console Generale che ha portato i saluti delle istituzioni e lodato i presenti per il lavoro che essi svolgono con così tanta dedizione.

Anna International Club
Catering Recruitment & Accomodation
Basement Floor, 464 Bethnal Green Road
London E2 0EA
Tel: 020 7739-1998/9 mobile: 07411 915227
Email: Annainternationalclub@aol.co.uk

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

LA REGIONE LIGURE E LE SUE ECCELLENZE

Londra 5 Novembre 2013

Le imprese liguri di agroalimentare, moda, accessori e cosmetica puntano al business "british": una delegazione di 13 realtà della Liguria è stata protagonista a Londra, nella sede dell'ambasciata italiana, dove gli imprenditori "nostrani" hanno avuto modo di avviare contatti commerciali con le controparti inglesi. La missione è stata organizzata da Confartigianato Liguria, Liguria International, con il contributo di Regione Liguria e il supporto di Ice Londra. «La promozione all'estero delle nostre eccellenze – spiega Giancarlo Grasso, presidente di Confartigianato Liguria – diventa fondamentale soprattutto in un periodo difficile come quello che stiamo attraversando. È quindi importante percorrere questa strada con azioni concrete, proprio come quella che

abbiamo avviato qui nella capitale britannica».

B2B, ma non solo

Oltre agli incontri d'affari, la delegazione del settore moda e accessori ha anche avuto l'opportunità di visitare la University of the Arts of London – Central Saint Martins, uno dei più famosi atenei a livello mondiale, dove studiano circa 4.500 ragazzi provenienti da tutto il mondo. Dall'altra parte, gli imprenditori del "food" si sono recati nei principali punti vendita del settore agroalimentare inglese: Selfridges Food Hall, Whole Food Piccadilly, Waitrose. «Si tratta per me della prima partecipazione a un evento come questo – racconta Matteo Brizio, giovane stilista e titolare dell'atelier genovese Brizyo – è una grande occasione di crescita e di migliora-

mento, soprattutto per un esordiente come me». Circa 50 i buyers britannici che hanno partecipato agli incontri d'affari: «Ci sono stati buoni contatti – rivela Marco Natali, export manager della savonese Noberasco, leader nella produzione e distribuzione della frutta secca – l'internazionalizzazione, soprattutto per aziende come la nostra, radicata sul territorio, ma con una forte presenza su vari mercati, è di importanza vitale».

Pesto protagonista

Dalla pasta ai dolci, dalla lavanda al pesto, dalle confetture ai salumi, passando per i gioielli, l'abbigliamento e gli accessori, le eccellenze liguri portate a Londra sono davvero tante. In primis, il pesto, protagonista anche della gara eliminatoria del pesto al mortaio, che ha visto la partecipazione di più



di 100 invitati, valida per l'accesso al campionato mondiale di Genova che si terrà a marzo del prossimo anno. I dieci sfidanti sono stati giudicati da Gareth Jones e Sara Di Paolo, per l'associazione Palatifini, Maurizio Fazzari, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina-delegazione di Londra, Antonio Carluccio, chef italiano a Londra e manager di una famosa catena di ristoranti di qualità, Matteo Pezza-

na produttore di pesto, Serena Garitta conduttrice televisiva e Marinella Mantovani, finalista del Campionato Mondiale 2008. La vincitrice è stata la fotografa britannica Shagufta Ahmed. Al secondo posto l'interprete Agostina Murgia, concorrente italiana che vive a Londra, e sul terzo gradino del podio Manju Rahim, food writer londinese.

Angelino Mereu

Italian Bookshop 12 Ottobre 2013



Gli eventi all'Italian Bookshop sono sempre estremamente interessanti. La visita di Angelino Mereu, scrittore, artista, orafo e giornalista Sardo di Orani venuto a presentare il suo libro sull'artista Sardo Costantino Nivola ha riunito una piccola parte dei Sardi a Londra oltre ad altri ospiti che hanno potuto conoscere un personaggio pieno di talento. Il libro, intitolato "Il Nivola Ritrovato" è stato introdotto da Silvia Alessandri, Vicedirettrice e Responsabile delle attività culturali della Biblioteca Nazionale di Firenze e poi Angelino Mereu ha preso la parola. Con l'aiuto di una serie di fotografie mostrate durante la serata, Angelino Mereu ha presentato un Nivola

bambino, originario di Orani che va a fare l'aiutante per un artista, la sua partenza per l'America per via del suo matrimonio con una ragazza ebrea, l'inizio della sua carriera come illustratore per compagnie americane, la sua amicizia con gli artisti dell'epoca e tante altre cose. Gli aneddoti sono divertenti, Jackson Pollock regala una sua opera a Nivola, ma a lui, schietto, non piace e gliela riporta, con la conseguenza che Pollock si offende e chiude i rapporti con l'artista italiano. Oppure lo stesso Angelino Mereu che lo va a trovare e viene trattato in maniera molto fredda perché Nivola lo aveva scambiato per un altro nipote che aveva sposato una ragazza di un

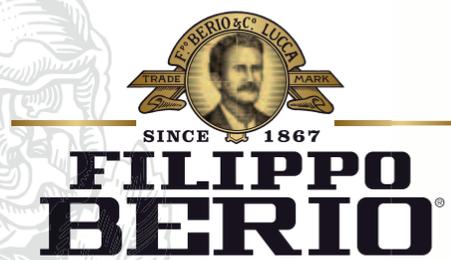
paese rivale. Il libro è un viaggio per ritrovare le sue tracce lasciate durante i tantissimi soggiorni a Dicomano nel Mugello, una splendida area della Toscana. Nel libro si ritrovano testimonianze di chi lo ha conosciuto oltre a fotografie delle sue opere che nel corso degli anni ha venduto o regalato.

Specialmente le ceramiche regolate hanno avuto una storia tutta loro. Vengono mostrate anche immagini di sue lettere e biglietti, con cui dall'America si teneva in contatto con i suoi amici toscani. Questa raccolta di foto ed il modo in cui il libro è stato scritto ricorda un diario di viaggio, dove biglietti e foto vengono attaccate alle sue pagine, dando un volto inedito a questo artista che, nonostante la sua assenza dall'Italia è stato presente sia con le sue

opere installate nel paese di Orani, sia in Toscana dove possedeva una casa e dove sono state trovate tracce della sua presenza artistica. Questa serata è stata voluta da un altro cittadino originario di Orani, lo chef Andrea Casu, il quale lavorando in tandem con la direttrice dell'Italian Bookshop Ornel-

la Tarantola, ha assicurato la venuta di Angelino Mereu ed alla fine ha offerto a tutti gli intervenuti un rinfresco con prodotti tipici sardi per brindare all'uscita di questo libro ed a Costantino Nivola, una piacevole scoperta per molti di noi presenti alla serata. Cristina Polizzi

La Passione per l'Olio



FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoerio.co.uk



Ballaró
RESTAURANT

154 Haverstock Hill, London NW3 2AY Tel: 020 7586 1107
www.ballero.co.uk



Domanda all'Avvocato

Rubrica a cura di Pini Franco LLP

www.pinifranco.com

Gentile Avvocato,

Ho intenzione di investire nel mercato immobiliare a Londra. Vorrei costituire una Società in Inghilterra con regime di Private Limited Liability per acquistare proprietà. Vorrei poi ammobiliarle e rivenderle. Nell'attuale mercato spero di realizzare dei buoni profitti. Ho anche sentito che agendo così potrei evitare di pagare l'imposta di successione in quanto le proprietà appartengono alla Società e posso donare le quote ai miei figli e se sopravvivo sette anni dopo la donazione, le quote non formeranno parte del mio patrimonio ai fini dell'imposta di successione. Posso utilizzare una Società UK o una Società straniera per investire nel mercato immobiliare in UK? Vede qualche problema nel mio piano di investimento in UK?

Se le sue proprietà sono acquistate da una Società residente o non residente sono considerate proprietà di alto valore, cioè di valore superiore a £2 milioni di sterline, quindi a meno che non rientrino nell'ambito di sgravi fiscali concessi ai business di locazione o società di sviluppo, la sua società sarà a partire dal 6 aprile 2013 soggetta a una tassa annuale sul valore degli immobili, che comincia a £ 15.000 per le proprietà di valore compreso tra £ 2 a £ 5 milioni, per arrivare fino a £ 140.000 per le proprietà di valore superiore a £ 20 milioni. Non importa se la Società è UK o straniera. Le rivalutazioni degli immobili sono richieste ogni 5 anni. Se le proprietà vengono vendute sulle plusvalenze sarà dovuta la 'capital gain tax' al tasso del 28 per cento sul guadagno indipendentemente dal fatto se la società è residente nel Regno Unito o meno. Tuttavia, se sta svolgendo un business di sviluppo immobiliare a scopo di lucro o un'attività di locazione con fine di lucro, quindi a condizione di non locare l'immobile a parenti o altre persone connesse, non dovrà pagare la tassa annuale. Pertanto si deve assicurare che se costituisce la Società per acquistare le proprietà sia configurata come un'attività di locazione a scopo di lucro e sia evitato l'affitto a parenti e persone connesse o come un business di sviluppo immobiliare. Altrimenti Le suggerisco di acquistare a Suo nome.

Gentile Avvocato,

Ho acquistato una macchina fotografica Canon su Amazon Market Place ad un buon prezzo. Tuttavia la macchina fotografica non funzionava e l'ho spedita al centro di riparazioni Canon con la mia ricevuta Amazon e una copia della garanzia. Da Canon mi hanno risposto che hanno bisogno della ricevuta di pagamento del venditore quale prova della vendita e pertanto non possono ripararla finché non la ricevono. Ho cercato di contattare Amazon ma dicono che il venditore ha lasciato Amazon e non possono contattarlo. Cosa posso fare?

Amazon Market è una piattaforma di commercio gestita da Amazon attraverso cui i commercianti possono vendere i loro prodotti. Amazon non è il venditore e la ricevuta di pagamento di Amazon non è la fattura del venditore. Amazon offre un servizio e si comporta come un agente per il venditore. Si dovrebbe chiedere ad Amazon Market Place di fornire i dettagli del venditore in modo da poterlo contattare direttamente. Se questo non funziona è possibile contattare il produttore e chiedere loro di riparare la fotocamera in ogni caso, perché vi è un obbligo implicito che i beni forniti siano adatti all'impiego previsto ed altrimenti potrebbero incorrere nella violazione di tale condizione implicita. Un'altra opzione è che se avete acquistato il bene con carta di credito può rivalersi sul fornitore della carta di credito. In futuro, quando acquisterà su Amazon Market Place si assicuri di ottenere la fattura del venditore e che i beni siano erogati all'interno dell'Unione Europea altrimenti per rivalersi sulla sua garanzia potrebbe essere necessario per la riparazione inviare la macchina fotografica al di fuori dell'Unione Europea.

Cordiali saluti

Pini Franco LLP

Vi 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.



564 Kings Road London SW5 2DY - Tel: 020 7371 9336



IL COSTO DEL LAVORO

In Italia, la disamina sul costo del lavoro resta un dialogo tra "sordi". Eppure, dati i tempi, la questione dovrà essere affrontata, e risolta, in tempi brevi. Infatti, il costo del lavoro è correlato alla produttività e, quest'ultima, alla competitività internazionale. In altri termini, il prezzo di un prodotto finito è determinato da quanto è costato all'imprenditore, alle materie prime utilizzate ed ai tempi di produzione. Una linea d'intesa sul vitale progetto "lavoro", inteso come occupazione, si ha, di conseguenza, da trovare entro fine anno. Premesso che i salari italiani, quando ancora ci sono, sono tra i più contenuti nell'area UE, per tentare di ridare al Bel Paese competitività sui mercati è necessario trovare una linea d'intesa tra datori di lavoro e lavoratori. Come a scrivere che nell'imminente Legge di Stabilità c'è da tenere in maggiore

considerazione il divario tra l'utile ed il necessario. Ogni, ulteriore, diversità potrebbe portarci ad un altro "flop" della nostra precaria economia. In meno di 100 giorni dal fine anno, l'Esecutivo dovrà trovare un accordo che consenta, tra l'altro, la ripresa nazionale. Per ottenere risultati "visibili" e "vivibili" è importante ridurre il carico fiscale e previdenziale sui redditi da lavoro e favorire la libera iniziativa tramite un'esenzione impositiva almeno quinquennale. Ogni raffronto con la realtà lavorativa ed occupazione negli altri Paesi UE evidenzia che da noi le retribuzioni (al netto d'imposta) sono d'almeno il 6% inferiori di quelle percepite dagli altri lavoratori in area comunitaria. In pratica, per avere un uniforme livello di vita nel Bel Paese si deve spendere di più o consumare di meno. Del resto, il 2013 terminerà con un'inflazione interna non inferiore al 2% e con un Prodotto Interno Lordo (PIL) sempre in area negativa. Maggiori costi, però, non sono compensati da un aumento della produzione. S'esporta sempre di meno e le importazioni ne risentono proprio perché legate, a doppia mandata, con le prime. Per evitare un tracollo, sempre più prevedibile, l'unica strada resta quella della diminuzione, a tutto campo, degli oneri fiscali a carico del lavoratore ed incentivi per favorire nuova occupazione. Il tutto tenendo in debito conto le dinamiche aziendali e favorendo l'esportazione anche nei Paesi fuori dell'Area Euro. Solo ponendo freno alla disoccupazione ed ai licenziamenti sarà possibile incoraggiare quella ripresa che, per ora, resta solo sulla carta. Il costo del lavoro può essere manovrato per ridare fiducia agli investitori. Non ci sono altre possibilità: o il volano della produttività si rimette in moto, o la recessione potrebbe trasformarsi in perniciosa. Il tracollo dello Stivale resta, in ogni caso, dietro l'angolo.

CAMBIARE SI PUO'

Quando, sul fronte della rappresentatività italiana dall'estero s'intraprende una strada con qualche novità, iniziano a farsi vivi i "contrari" ed i "conservatori".

Ancora una volta, senza motivazioni in grado di dare spessore a preoccupazioni che riteniamo imperscrutabili. Ora è alla ribalta un aspetto della Legge 118/2012 che modifica, nello specifico, il meccanismo di voto per l'elezione dei Membri dei Comitati degli Italiani all'Estero (Com.It.Es.).

Il loro rinnovo, dopo troppi anni di proroga, sarà concretizzato col voto "diretto", nelle sedi designate dai nostri Consolati o tramite computer, nel prossimo anno. Insomma, è stato reso inoperante il voto postale che era entrato in vigore nello spirito generale della Legge 459/2001. Normativa che ha evidenziato sostanziali limiti della gestione.

Il provvedimento, che s'attiverà con il voto per i Com. It.Es. nel 2014, non è passato inosservato a chi ritiene che lo stesso meccanismo possa essere adottato anche per il voto politico dei Connazionali dall'estero. Pur non sottacendo il consistente risparmio economico che il provvedimento normativo consentirebbe, non rileviamo nessun motivo oggettivo d'apprensione. Anche perché le "affinità" di legge non sussistono.

La Circonscrizione Estero, con le sue 4 Ripartizioni geografiche, resta immutata. Sempre nell'attesa di una sostanziale riforma del nostro sistema elettorale. Allo stato attuale, almeno per quanto c'è noto, non ci sono ipotesi d'"aggiornamento" del sistema. Come a scrivere che, anche col voto diretto, o per via informatica, non cambierebbero le carte in tavola.

Insomma, la formula "18" resta al suo posto e ciascuna Ripartizione geografica avrà ancora diritto ad un Deputato ed un Senatore. Mentre gli altri Seggi (per un totale di 6 Deputati e 2 Senatori) continueranno ad essere distribuiti tra le varie Ripartizioni in proporzione al numero dei cittadini italiani ivi residenti (come da Anagrafe Consolare ed AIRE).

Come a scrivere "tanto rumore per nulla".

Giorgio Brignola

"Le Dame, Made by Italians" la prima Galleria a Londra per l'artigianato italiano

Il 24 Ottobre è stata inaugurata "Le Dame, Made by Italians" la prima Galleria a Londra, dedicata all'artigianato italiano. Situata al n° 28 di Powis Terrace, nel famoso quartiere di Notting Hill, la Galleria è il primo spazio aperto da Le Dame, una società nata per promuovere il talento italiano oltremontano e che ambisce a diventare un punto di riferimento di prodotti artigianali di lusso nel Regno Unito.

"Amiamo pensare a questo spazio come un viaggio attraverso le città e i paesini più remoti della nostra bell'Italia. Un percorso sicuramente inusuale per scoprire l'infinita bellezza di oggetti d'arte che nascono dalle mani esperte di abili artigiani" - dicono Cristina Cellini Antonini e Chiara Canal, ovvero le ideatrici di Le Dame, Made by Italians - "La creatività italiana è senza dubbio un patrimonio di cui essere orgogliose e che abbiamo sentito il dovere di valorizzare." Presenti all'inaugurazione alcuni degli artisti attualmente in mostra, tra



Cristina Antonini, Daniela Gallo Ricci e Chiara Canal

cui il fotografo Giulio Mazzarini che già collabora con realtà importanti tra cui Vanity Fair, Vogue e L'Oréal. Rione Carducci e i suoi preziosi abiti in Cachemire. Il Maestro Dino Maccini, mosaicista dal talento straordinario, tra le sue opere "Velata Madre" realizzata in collaborazione con il Maestro Giorgio Groppi, una scultura in bronzo e mosaico di cui esistono solo due copie, una in mostra a Made by Italians e l'altra in Vaticano, il busto è stato infatti donato nel giugno del 2012 dalla Federcofit a Papa Benedetto XVI. Tutte le opere e i capolavori di artigia-

nato Italiano esposti in Galleria sono pezzi unici: dalle sculture di Antonella Tanzini e Marco Donnarumma, ai gioielli di Roberto Baffigo e Maria Greca, le borse di Federica Berardelli, gli abiti gioiello di Anna Coluccia e di Milby, le ceramiche di Ceramica Mileto e i vetri di Studio Forme fino alle opere in ferro battuto, lavorate con le stesse tecniche di 1500 anni fa, di Maurizio D'Onorio. Molti i vernissage e gli eventi organizzati da Le Dame, Made by Italians. Per informazioni potete visitare il sito www.ledame.co.uk



consorzio
extravergine
di qualità

CEQ – QUALITA' GARANTITA DALL'ULIVETO ALLA TAVOLA



Lo stand del Consorzio CEQ al Welcome Italia

In occasione della fiera inaugurale WELCOME ITALIA, il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità ha allestito uno stand ad alta visibilità in posizione centralissima e ha organizzato degustazioni degli oli degli associati che a partire dalla prossima campagna potranno fregiarsi del marchio 'CEQ ITALIANO'.

Ma che cosa è il CEQ ITALIANO?

Nato nel 2001, il Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità (CEQ) unisce diverse aziende di produttori e confezionatori Italiani di olio di oliva che investono nella qualità. Il Consorzio definisce una serie di regole e indicazioni da seguire, che stabiliscono cosa deve essere fatto e cosa deve essere evitato lungo tutta la filiera per far giungere sulla tavola del consumatore un Olio Extra Vergine di Qualità che preservi tutta la ricchezza di aromi e sapori e tutte le sue proprietà nutrizionali.

Il "CEQ Italiano" è il marchio che dalla prossima campagna si troverà sui prodotti dei soci del Consorzio, a garanzia di un sistema di controllo scrupoloso che verifica la presenza nell'Olio Extra Vergine Italiano di qualità di sostanze particolarmente utili all'organismo, quali polifenoli e tocoferoli e garantisce parametri analitici e sensoriali più restrittivi rispetto ai limiti legislativi comunitari.



Per gli associati del Consorzio utilizzare questo marchio significa avere un riconoscimento per la perfetta

combinazione delle buone pratiche agricole, ambientali e tecnologiche che permettono la produzione e la conservazione di oli di altissimi livelli qualitativi, caratterizzati da una ricchezza di fragranze offerta dalle diverse varietà di olive italiane e dai diversi luoghi di produzione.

Il Dott. Elia Fiorillo, Presidente del Consorzio CEQ, spiega: 'Abbiamo definito una serie di regole che stabiliscono cosa deve fare un produttore per far giungere sulla tavola del consumatore un Olio Extra Vergine di Qualità che preservi tutta la ricchezza di aromi e sapori e tutte le sue proprietà nutrizionali.

Il Consorzio è impegnato costantemente nel controllare ed assicurare che le produzioni dei suoi associati rientrino nei parametri stabiliti. Se tutti gli operatori della filiera rispettano tali regole e collaborano responsabilmente, un olio extra vergine può raggiungere, esprimere e conservare alti standard qualitativi per tutta la sua vita. Il consumatore può essere sicuro di consumare a casa o al ristorante un prodotto con elevate proprietà nutrizionali e con le fragranze delle olive appena spremute.

Durante la visita al WELCOME ITALIA, il Dott. Fiorillo e i suoi collaboratori si sono impegnati nel far conoscere il valore del marchio "CEQ Italiano", organizzando assaggi di prodotto e distribuendo materiale promozionale quali il "Decalogo dell'Alta Qualità" che riassume le più importanti regole operative per ottenere un olio di eccellenza e un video illustrativo. Inoltre, durante la fiera, il Consorzio ha organizzato una degustazione guidata di oli presso la piazza centrale, illustrando dettagliatamente come si assaggia un olio e come riconoscere un olio di qualità. Questa iniziativa



è stata graditissima sia dal pubblico che dagli operatori di settore presenti alla fiera.

Il Dott. Fiorillo conclude: 'Questa prima comparsa sul mercato Inglese, e l'apprezzamento per il marchio CEQ italia dimostrato sia dagli operatori di settore che dal pubblico, ci rassicura che la nostra iniziativa era necessaria, e continueremo a lavorare strenuamente per mantenere ed ottimizzare gli standard già raggiunti. Arrivederci, WELCOME ITALIA!'



Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia REG. C.E. 867/08 e s.m.i.



ARRIVA LA NONNA

Nonna's Kitchen apre le sue porte per la prima volta in Hoddesdon Brewery road, il 15 luglio di quest'anno, offrendo piatti e prodotti tipici Siciliani in un ambiente caloroso e accogliente, sobrio e giovanile.

Nonna's kitchen nasce con l'idea di portare in Inghilterra anni di tradizioni e ricette di famiglia, offrendo preparazioni con prodotti di altissima qualità importati dalla Sicilia come farine di grano duro, pistachio mandorle e formaggi e dove possibile per mantenere la qualità e la freschezza al massimo. Nonna's Kitchen reperisce prodotti freschi come uova e ricotta da aziende agricole locali, prodotti con metodi tradizionali su specifica richiesta e nel completo rispetto dell'ambiente e degli animali.

Nonna's Kitchen applica la stessa filosofia su tutto quello che offre ai suoi clienti, aspettandovi di trovare:

cannoli e cassata Siciliana immerse nella maestosità della piccola e grande pasticceria Siciliana, il pane fresco siciliano e la buona pizza fatta con il tradizionale forno a legna seguendo antiche ricette tramandate da generazione in generazione e inoltre il cosiddetto mangiare di strada (street food) come Arancine, calzoni, panelle e crochette con pizze e sfincioni al taglio che puoi benissimo ordinare per le tue feste a casa.

Il menu del ristorante non lascia niente al caso, offrendo la piccola e grande colazione dalle 8:00 del mattino continuando con il menu del ristorante per pranzo e cena. E anche qui l'impronta della tradizione Siciliana è molto forte con piatti di pasta fresca come caserecce alla Norma, pasta con le sarde o con le polpette della nonna e il buonissimo pesce spada.

Da tutto questo si capisce il notevole successo e l'entusiasmante risposta della clientela.

Molti dicono che aspettavano Nonna's Kitchen da molti anni, altri fanno ore di strada per andare a provare i meravigliosi prodotti e le gustose pietanze.

Successivamente all'apertura di Nonna's Kitchen in Hoddesdon il Titolare Mr Joe Ricotta, rendendosi conto del notevole successo e dell'altrettanto richiesta per più Nonna's Kitchen decide di aprire un altro punto nel cuore di Londra vicino a Leicester square e precisamente in Panton street numero 38



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

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

Get your 10% off with this voucher

ITALIAN HAMPERS

PAY SMALL GO LARGE

You get a 400 litre boot*, plenty of space and a good deal of stuff in the big new Fiat 500L. Like 5" touchscreen radio with Bluetooth, 16" silver alloys, air-con and a painted dashboard. With attractive monthly payments, L could well be motoring heaven.

Fiat with



A DEPOSIT AS LOW AS YOUR MONTHLY PAYMENTS.

FIAT 500L POP STAR 1.4			
On the Road Price	£14,995	47 Monthly Payments	£199
Customer Deposit	£199	Duration of Contract	48 months
Fiat Deposit Contribution	£500	Optional Final Payment (inc option fee of £285)	£4,820
Fiat Extra Deposit Contribution (on selected stock) [†]	£800	Total Amount Payable by customer	£14,372
Amount of Credit	£13,496	Rate of Interest (Fixed)	1.09%
			Representative 1.9% APR

Representative example



Motor Village
MARYLEBONE

105 WIGMORE STREET, LONDON, W1U 1QY.
TEL: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Fiat, the car brand with the lowest average CO₂ emissions in Europe[^]. Fuel consumption figures for the Fiat 500L Pop Star 1.4 in mpg (l/100km): Urban 34.0 (8.3); Extra Urban 56.5 (5.0); Combined 45.6 (6.2). CO₂ emissions 145g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. *The Fiat 500L Boot space is based on 5 seat configuration with rear seats pulled forward. Terms & Conditions apply. Retail customers only. Not available in conjunction with any other offer. Fiat Deposit Contribution available on Fiat 500L models, and is only available in conjunction with Fiat i-Deal Low Cost. With Fiat i-Deal 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 10,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Offer subject to status. A guarantee or indemnity may be required. Fiat Financial Services, PO Box 4465, Slough SL1 0RW. We work with a number of creditors to provide finance to our customers, including Fiat Financial Services. November to December 2013 offer. Prices correct at time of printing. [†]Offer available on selected stock vehicles only. Offer may be varied and withdrawn at any time. Subject to availability. [^]Source: JATO Dynamics. Based on volume-weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, full year 2012.

IL MAESTRO ANTONIO PAPPANO RACCONTA IL "SUO" VERDI ALL'ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA

Non è stata solo una conversazione quella di Sir Antonio Pappano con la scrittrice Gaia Servadio su Verdi. Ma un vero spettacolo. Lo scorso 14 novembre i numerosi ospiti all'Istituto Italiano di Cultura, fra cui l'Ambasciatore Pasquale Terracciano con la moglie e la Principessa Donatella Flick, fondatrice della "Donatella Flick Conducting Competition", erano incantati dall'energia vitale che Pappano sprigionava non solo con le parole ma anche con la gestualità, l'espressione del volto, la luce degli occhi che rivelava una passione profonda. Era più di un direttore d'orchestra. Si improvvisava a tratti attore, cantante lirico e musicista in un alternarsi di narrazione, canto e intonazione di brani musicali. "L'Orchestra di Covent Garden è fantastica con o senza di me. Io mi sforzo solo di renderla teatrale oltre che musicale", ha confessato Pappano

con la sua naturale modestia e spontaneità.

Attualmente Direttore Musicale della Royal Opera House, Covent Garden e dell'Orchestra dell'Accademia Nazionale di Santa Cecilia a Roma, Pappano è un grande conoscitore ed amante della musica operistica e recentemente ha ricevuto molti elogi sia dal pubblico che dalla critica per aver diretto Simon Boccanegra, Don Carlo, Un Ballo in Maschera e Les Vêpres Siciliennes, guadagnandosi stima internazionale. Nato a Londra da genitori italiani, nel 2012 viene insignito con il titolo di Cavaliere di Gran Croce dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana e di baronetto dalla Regina Elisabetta II.

All'Istituto, dove questo incontro ha concluso una serie di eventi per celebrare il bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi, Pappano ha parlato

del suo modo di interpretare l'opera verdiana: "Ho potuto immergermi in Verdi e sviluppare il suono giusto che meglio lo esprime". Molte opere, come ad esempio Rigoletto, secondo il maestro, infatti, creano una forte suspense nel pubblico, un senso di costante minaccia che qualcosa di terribile stia per accadere. Molti sono i personaggi malvagi e le scene drammatiche. "Verdi è un genio nel creare questa tensione" afferma Pappano. Ma la cosa più sorprendente è forse la compattezza di molte sue opere fra cui Rigoletto, La Traviata e Il Trovatore. "Un vero miracolo", esclama Pappano tanto che ha definito Verdi "a 3-hours opera composer", riprendendo l'espressione usata da un suo amico. Interrogato sul futuro dell'opera, Pappano ha risposto che il pubblico oggi è sempre più esigente e per questo i cantanti lirici sono sottoposti a mol-



tissimo stress per prestazioni sempre più alte tanto che la vita di molti di questi cantanti si è notevolmente accorciata. Si è lamentato della stampa che è troppo critica verso qualsiasi tipo di taglio alla versione originale di un'opera mentre a volte fare dei tagli può essere necessario. A fine serata Gaia Servadio, autrice della biografia su Giuseppina Strepponi "The Real Traviata" e del documentario "The Private Life of Giuseppe

Verdi" (BBC4 e ARTE), ha elogiato il maestro anche per il suo modo di farsi amare dall'orchestra e per la sua capacità di trasmettere energia e vitalità a ogni strumentista.

Il direttore dell'Istituto Caterina Cardona ha quindi offerto al folto pubblico un breve rinfresco nelle sale del primo piano, dove la conversazione su Verdi si è prolungata tra un bicchiere di vino e qualche prelibata tartina. **BBB**

LORENZO BINI SMAGHI AVVERTE: L'AUSTERITÀ IN EUROPA METTE A RISCHIO LA DEMOCRAZIA



Martedì 12 novembre, alla London School of Economics (LSE), Lorenzo Bini Smaghi, membro del Comitato esecutivo della Banca centrale europea dal 2005 al 2011 e attuale visiting scholar all'Università di Harvard e all'Istituto Affari Internazionali, ha presentato il suo ultimo libro Morire di Austerità: le democrazie europee con le spalle al muro in cui mette in discussione le misure economiche adottate dall'Unione in tempo di crisi. "L'austerità decisa nell'emergenza è frutto dell'incapacità dei sistemi democratici di affrontare tempestivamente, e con misure adeguate, i problemi che stanno attanagliando i paesi avanzati", scrive Bini Smaghi, "La cura però non è efficace, genera malcontento e alimenta forze disgreganti all'interno della società, favorendo la nascita di movimenti

populistici e mettendo a rischio la democrazia stessa".

All'evento, organizzato dall'Italian Society della LSE, hanno partecipato, oltre a un vasto pubblico costituito principalmente da studenti, l'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano e il Vice Capo Missione Vincenzo Celeste.

La conferenza, presieduta da Paul de Grauwe professore alla LSE che ha fatto parte del Board of Governors della Federal Reserve e della Bank of Japan ed è stato membro del gruppo dei consiglieri del presidente Barroso in ambito di politica economica, si è presto animata quando un altro relatore di spicco, lo svedese Mats Persson, Direttore di Open Europe, un'organizzazione di ricerca indipendente che contribuisce al dibattito sul futuro dell'Europa, ha replicato alle

idee provocatorie di Bini Smaghi. L'autore del libro ha affermato che in Europa è molto difficile portare avanti misure che possano essere di beneficio a tutti i paesi dell'Unione, sia per la rivalità e la mancanza di fiducia tutt'ora esistente fra gli stati membri che per le diverse esigenze dei singoli paesi. Quando per esempio la Germania beneficerebbe di un innalzamento dei tassi d'interesse, i paesi ancora arretrati del Sud Europa trarrebbero maggiori vantaggi da interessi bassi volti a rilanciare gli investimenti. "L'Italia non ha bisogno di austerità in questo momento di crisi ma di maggior tempo per attuare riforme strutturali che le permettano di recuperare competitività sul mercato globale", asserisce. L'introduzione dell'Euro si è insomma basata su una scommessa ad alto rischio perché ha fuso economie molto diverse in un modello unico.

Secondo Bini Smaghi una possibile alternativa all'austerità sarebbe l'unione bancaria e la costruzione di un sistema più omogeneo e meglio controllato. "In Europa abbiamo bisogno di una Federal Reserve", afferma. E la conferenza, come il suo libro, si conclude con una nota di speranza per il futuro dell'Europa "Il percorso è ancora lungo. Ma nemmeno gli Stati Uniti d'America sono stati creati in un solo giorno, né in un solo secolo". **BBB**

Luis.it apre a Londra la creatività italiana si esporta

Ottobre 2013



Se avete un business da avviare, un brand da rafforzare, cercate un'idea creativa per far conoscere di più i vostri prodotti e/o servizi e vi state chiedendo se puntare sulla comunicazione classica o su quella digitale ecco la risposta: rivolgetevi a Luis.it.

Luis.it è agenzia di creatività con uffici in Italia a Bologna e Roma e un ufficio di recente apertura a Londra.

La sua principale caratteristica è di spaziare dalla grafica e advertising, al web design e web marketing, al social media marketing e brand consultation fino alla realizzazione di video e commercial (suo l'ultimo spot del dentifricio Blanx sia per il mercato Italia che quello UK). L'idea vincente che ha guidato i soci fino ad ora è di avere un'unica struttura per tutta la comunicazione, e negli anni Luis.it si è strutturata con diversi gruppi di lavoro quali luisweb, luislab, luisvisual luisvideo e luiscult.

Suoi i portali www.brandreputation.org e www.realta-aumentata.it, il primo dedicato a quali strategie usare per monitorare e aumentare la visibilità di una brand nel web e il secondo dedicato alla realtà aumentata. Sue ancora alcune applicazioni di successo come Baby DoRe per avvicinare i bambini alla musica classica e Pay & Share per organizzare una cassa comune.

Luis.it non è nuova a esperienze internazionali avendo avviato dal 2009 un'importante partnership negli USA con L7creative, agenzia americana leader nell'advertising e nella comunicazione con sedi a San Diego e a Boston e forte di questa esperienza americana aggiungendo un nuovo socio al team ha aperto ora a Londra.

**Contatto: Ing. Sara Mirone
Cellulare: 07525220388**

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



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



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Risolvi i tuoi conflitti interni

Tempo fa mi è venuta a trovare una persona che aveva la passione per la musica. Aveva studiato musica per tutta la sua vita, da quando era giovanissima. Aveva fatto tanti sacrifici e ci aveva messo tutto il tempo e l'energia che poteva in questa sua passione, nonostante i commenti poco piacevoli della sua famiglia, degli amici e perfino degli insegnanti riguardo alle sue capacità. Nonostante i vari commenti, Louise (la chiamiamo così) aveva fatto tante altre cose coraggiose nella sua vita. Aveva lasciato il suo paese per spostarsi in Inghilterra, senza sapere una sola parola di inglese. La sua tenacità le ha permesso di imparare l'inglese, trovare un lavoro e andare avanti con la sua vita quotidiana in un paese a lei ancora sconosciuto. Quando ha iniziato le sessioni di ipnoterapia, Louise non sapeva di essere una ragazza coraggiosa.

Attraversare una crisi è come avere una guerra dentro

Louise era nel bel mezzo di una crisi; il posto peggiore in cui ti ritrovi quando due parti diverse di te si combattono per prendere il comando. Una crisi, infatti, può essere descritta come un conflitto interno tra due o più parti di una stessa persona. Una parte di te vuole andare a destra, l'altra vuole andare a sinistra. Louise era in guerra con se stessa. Una parte di sé le diceva che doveva abbandonare il suo sogno. Invece, l'altra parte di sé combatteva questa ipotesi a denti serrati. E quando combatti, combatti per una fede, un credo. Una parte di sé le diceva che era possibile vivere una vita più facile senza più così tanti sforzi. L'altra parte credeva invece che il suo sogno era la cosa più importante, e che non ci sarebbe stata pace nella sua vita se lo avesse abbandonato.

Incastrata nei sentimenti

Era sovrastata dalle sue stesse emozioni, e la razionalità aveva pochissimo spazio in tutta questa faccenda. Il sogno della sua vita, per cui lei aveva vissuto fino a quel momento, non poteva essere abbandonato. Un senso di tradimento la stava catturando, tra le altre emozioni di tristezza e di inutilità della sua vita. Mentre lei era riuscita a sopportare i vari commenti subiti fino ad allora, aveva raggiunto un momento di saturazione in cui non ce la faceva più neanche a pensarci. L'indecisione la teneva ferma e, come in una vera guerra, ogni cosa perdeva sempre di più il suo senso.

La via di uscita

Voleva andare alla radice del suo problema. Aveva letto da qualche parte che l'ipnoterapia poteva aiutarla a ristabilire il giusto equilibrio tra le emozioni e la razionalità. Era chiaro che Louise non voleva abbandonare il suo sogno, ma una soluzione bisognava trovarla. E fino a quando due parti in conflitto non si sentono appagate dalla soluzione proposta, la guerra continua. Così ha preso a negoziare con se stessa. Molte persone pensano che negoziare significa rinunciare a qualcosa, mentre la vera negoziazione è un processo in cui entrambe le parti hanno la meglio.

Come l'ipnoterapia ha aiutato

Louise non ha abbandonato il suo sogno. Durante le sessioni di ipnoterapia ha maturato una comprensione migliore del suo problema dopo averlo guardato da più prospettive. Ha valutato i vari benefici di cui avrebbe potuto godere se una delle due parti di sé si fosse realizzata. Aveva capito che entrambe le parti stavano cercando di proteggerla e di farla felice. Così, ha ascoltato le ragioni fino ad allora inconse di questo suo conflitto interiore. Louise, molto felicemente, ha trovato il modo per ridare il giusto equilibrio a sé stessa e quindi di far smettere la guerra dentro di sé.

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

TEATRO E OPERA A CAMBRIDGE



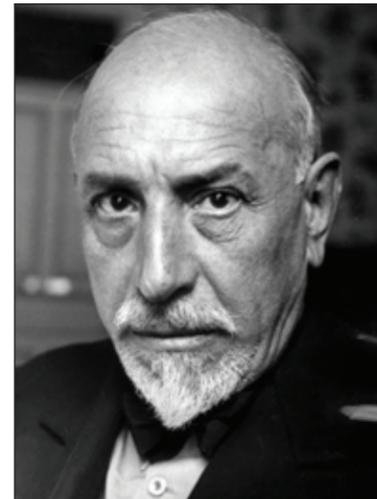
Questo autunno ci sono delle ricche proposte culturali a Cambridge aperte a Italiani e alla comunità internazionale. Molti studenti italiani venuti qui per il dottorato di ricerca e studenti appassionati alla nostra lingua e cultura si sono uniti alla Cambridge University Italian Society (culturaliansociety.org.uk) che ha ripreso le sue attività culturali con quell'entusiasmo ben noto per diffondere la nostra cultura attraverso spettacoli, film e seminari all'interno dell'Università ma aperti anche al pubblico. La novità di quest'anno riguarda il teatro ed è un'iniziativa del regista teatrale Ludovico Nolfi che ha di recente creato un gruppo con cui sta lavorando alla rappresentazione de "Il berretto a sonagli" di Luigi Pirandello che il pubblico potrà vedere verso la fine di marzo. Non solo arte scenica per gli studenti universitari: quasi ogni settimana sono previsti film e conferenze in cui si approfondiscono tematiche sempre attuali come le migrazioni e

la rappresentazione del corpo della donna.

Nell'attesa di vedere questi giovani attori esordienti, chi cercava le atmosfere italiane è senz'altro rimasto entusiasmato dalla programmazione del Cambridge Arts Theatre (Cambridgearts-theatre.com): il 16-17 novembre infatti è andata in scena "Agrippina" di Händel. L'opera, tratta dal libretto di Vincenzo Grimaldi, rivisita la storia della matrona romana che lottò per la salita al trono del figlio Nerone e vede al suo interno anche elementi narrativi provenienti da "L'Incoronazione di Poppea" di Monteverdi. La versione dell'English Tour Opera ha ricevuto ottime recensioni dalle testate nazionali ed è stata accolta con curiosità dal pubblico di Cambridge, che accorre sempre numeroso agli eventi legati al mondo dell'opera.

Sempre attivo è il Dipartimento di Italianistica della Cambridge University che per tutto il mese di novembre ha avuto in programma un importante ciclo di letture dantesche: l'ultimo incontro si è tenuto al Trinity College dove Paola Nasti dell'università di Reading ha parlato dei canti XI della Commedia.

L'arte italiana riceve un trattamento di riguardo anche al Fitzwilliam Museum che è ricco di stanze italiane e di opere d'arte dalla ceramica alla scultura italiana. Continuano le visite esclusive alle gallerie italiane e alle collezioni private tenute da Victoria Avery, Keeper of the Applied Arts, la quale collabora con molta dedizione anche ai programmi per Radio Dante parlando di scultura e ceramica italiana (ascoltatelo sul podcast di Radio



Dante disponibile nel nostro sito: <http://ladante-in-cambridge.org/radio-dante-cambridge/>). Altrettanto interessanti sono le esibizioni temporanee del Fitzwilliam: dopo una mostra dedicata all'Africa, fino al 12 gennaio si potranno ammirare alcune stampe che rappresentano l'amore e il desiderio nell'arte giapponese tra il Seicento e il Novecento. The Night of Longing è un nome che già affascina, si va da scene drammatiche di amore assente o disperato ad atmosfere cariche di sensualità ed erotismo

Programmi culturali a Cambridge
6 dicembre: Behind the Scenes Tour at the Fitzwilliam Museum: Handling Session

14 dicembre: Cooking session at La Dante: la pizza.

17 dicembre: Film Club. Il rosso e il blu, di Giuseppe Piccioni

Per informazioni:

www.ladante-in-cambridge.org
ladanteinfo@gmail.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



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

Ciao Bella!

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

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

Novità Editoriali

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

Marco Malvaldi, Argento Vivo, Sellerio Editore



C'è una rapina nella casa di uno scrittore molto noto; col bottino, sparisce il computer in cui è salvato il suo ultimo romanzo non ancora consegnato alla casa editrice e incautamente non conservato in altro modo. Da questo momento il file comincia a scivolare come argento vivo sul piano accidentato della sua avventura, e si insinua, imprevedibile e vivificante come il metallo liquido degli alchimisti, nel tran tran quotidiano dei tanti e diversi protagonisti. Ognuno dei quali sarebbe per sorte lontanissimo dagli altri, ma si trova coinvolto occasionalmente a causa della deviazione che quel manoscritto ha impresso nella sua esistenza. Il grande scrittore e la moglie; il giovane ingegnere a tempo determinato che lotta con la vita insieme alla affannata compagna; la bella agente di polizia, che conduce l'indagine in competizione con il laido superiore; la banda dei balordi; il tecnico appena disoccupato che c'è capitato per caso; il vecchio editore e la giovane editor. Questa varietà di personaggi, con i loro pezzi di vita, l'autore muove intorno alle eventualità aperte dallo svolgersi dell'inchiesta di polizia, su cui a loro volta gli individui incidono inconsapevoli con le scelte che fanno, creando una commedia degli incroci della vita.

Gianrico Carofiglio, Il bordo vertiginoso delle cose, Rizzoli



Un caffè al bar, una notizia di cronaca nera sul giornale, un nome che riaffiora dal passato e toglie il respiro. Enrico Vallesi è un uomo tradito dal successo del suo primo romanzo, intrappolato in un destino paradossale, che ha il sapore amaro delle occasioni mancate. Arriva però il giorno in cui sottrarsi al confronto con la memoria non è più possibile. Enrico decide allora di salire su un treno e tornare nella città dove è cresciuto, e dalla quale è scappato molti anni prima. Comincia in questo modo un avvincente viaggio di riscoperta attraverso i ricordi di un'adolescenza inquieta, in bilico fra rabbia e tenerezza. Un tempo fragile, struggente e violento segnato dall'amore per Celeste, giovane e luminosa supplente di filosofia, e dalla pericolosa attrazione per Salvatore, compagno di classe già adulto ed esperto della vita, anche nei suoi aspetti più feroci. Con una scrittura lieve e tagliente, con un ritmo che non lascia tregua, Gianrico Carofiglio ci guida fra le storie e nella psicologia dei personaggi, indaga le crepe dell'esistenza, evoca, nella banalità del quotidiano, "quel senso di straniamento che ci prende quando viaggiamo per terre sconosciute e lontane". Romanzo di formazione alla vita e alla violenza, racconto sulla passione per le idee e per le parole, storia d'amore, implacabile riflessione sulla natura sfuggente del successo e del fallimento, "Il bordo vertiginoso delle cose" può essere letto in molti modi...

Silvia Avallone, Marina Bellezza, Rizzoli



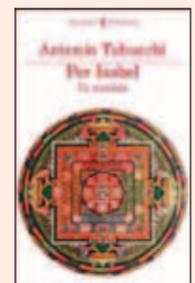
Marina ha vent'anni e una bellezza assoluta. E cresciuta inseguendo l'affetto di suo padre, perduto sulla strada dei casinò e delle belle donne, e di una madre troppo fragile. Per questo dalla vita pretende un risarcimento, che significa lasciare la Valle Cervo, andare in città e prendersi la fama, il denaro, avere il mondo ai suoi piedi. Un sogno da raggiungere subito e con ostinazione. La stessa di Andrea, che lavora part time in una biblioteca e vive all'ombra del fratello emigrato in America, ma ha un progetto folle e coraggioso in cui nessuno vuole credere, neppure suo padre, il granitico ex sindaco di Biella. Per lui la sfida è tornare dove ha cominciato il nonno tanti anni prima, risalire la montagna, ripartire dalle origini. Marina e Andrea si attraggono e respingono come magneti, bruciano di un amore che vuole essere per sempre. Marina ha la voce di una dea, canta e balla nei centri commerciali trasformandoli in discoteche, si muove davanti alle telecamere con destrezza animale. Andrea sceglie invece di lavorare con le mani, di vivere secondo i ritmi antichi delle stagioni. Loro due, insieme, sono la scintilla.

Antonio Tabucchi, Per Isabel Un mandala, Feltrinelli



Come definire una storia come questa? A prima vista potrebbe sembrare un romanzo fantastico, ma forse sfugge a ogni possibile definizione. Tabucchi l'ha sottotitolato "Un mandala", ma a ben vedere, con criteri tutti occidentali, si tratta in fin dei conti di un'inchiesta, una ricerca che sembra condotta da un Philip Marlowe metafisico. Ma con la metafisica, in questa ricerca spasmodica e pellegrina, si sposa un concetto tutto terrestre della vita: sapori, odori, luoghi, città, fotografie che sono legati al nostro immaginario, ai nostri sogni, ma anche alla nostra quotidiana esperienza. E allora? Nella sua nota Tabucchi suggerisce di pensare a un monaco vestito di rosso, a Hölderlin e a una canzone napoletana. Potranno forse sembrare degli ingredienti incongrui. Ma forse è meglio non cercare la congruenza in uno dei più stravaganti, visionari e insieme struggenti romanzi che la letteratura italiana ci abbia mai regalato.

Diego De Silva, Arrangiati, malinconico, Einaudi



Semi-disoccupato, semi-divorziato, semi-felice. C'è solo una cosa che Vincenzo Malinconico sa fare al cento per cento: filosofeggiare. Mentre cammina per le strade di Napoli, mentre si ritrova con i colleghi che come lui non hanno nessuna voglia di lavorare, mentre entra nello studio di uno psicoterapeuta di cui si sente più medico che paziente, mentre assiste a un tragicomico reality in un supermercato, Vincenzo ha sempre un pensiero in testa. Anzi, una miriade di pensieri che lievitano e che, di deriva in deriva, vanno lontano, passando dall'amore alla giustizia, dal senso della vita a Sharon Stone, dai becchini al frigorifero che la sua nuova ragazza continua a riempirgli, fino alle canzoni di Raffaella Carrà. E proprio mentre seguiamo il filo dei suoi pensieri stravaganti e fuori luogo e i suoi tentativi di analisi fai-da-te, ci accorgiamo che De Silva con questa raccolta ("Non avevo capito niente", "Mia suocera beve" e "Sono contrario alle emozioni"), non ci racconta soltanto le vicende tragicomiche di un avvocato anomalo ma ci porta in giro per un mondo e una società incomprensibili, e che Vincenzo Malinconico è la lente da cui guardare, lo strumento per capire dove stiamo andando.

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e orficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità. Un diamante è per sempre, ma compralo buono di qualità!



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)
TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com



UNIT 7
HASELHURST BUSINESS CENTRE
LINCOLN WAY
ENFIELD EN1 1TE
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: SALES@ANNESSE.COM



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

Storie di Archeologia Mineraria



a cura di **Lorna Anguilano Research**
Fellow a Brunel University e Director of MOVIment
(www.movimentild.co.uk)
Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

Garibaldi e le miniere di Rio Tinto



Non tutti sanno che dall'11 al 17 Novembre 1850 tale Joseph Pane stava viaggiando tra New York e l'Havana per incontrarsi con i giovani rivoluzionari Cubani che volevano liberare Cuba dal dominio Spagnolo. Joseph Pane era in realtà Giuseppe Garibaldi, eroe dei due mondi, che in quel momento era preoccupato per quello che stava succedendo nella sua patria e che quindi non prende il comando del movimento Cubano. In questa esperienza Cubana però Garibaldi non è il solo Italiano, altri esuli Italiani hanno a Cuba un ruolo di primo piano. Ma vorrei lasciare gli esuli Italiani alla loro rivoluzione e avvicinarmi invece ad un altro personaggio che incontra Garibaldi in quei giorni: Maximiliano Tornet. Maximiliano è Cubano e non Italiano, ma la sua formazione politica avviene all'interno dell'ambiente fortemente anarchico che gli esuli formano nella piccola isola Caraibica. Maximiliano viene espulso da Cuba e scappa in Spagna, dove lo vorrei seguire perché la sua storia diventa fortemente interessante e si collega a quello che è uno dei pilastri della storia mineraria Europea, la storia di Rio Tinto e la storia della Rio Tinto. Ci avviciniamo qui tra un'infarinatura politica di stampo Italiano e un sistema economico completamente Britannico. Infatti nel 1873 l'Hacienda Minera Spagnola vende la miniera (o meglio le miniere di Rio Tinto) agli inglesi, e la Rio Tinto viene fondata. Rio Tinto che ancora attualmente è una delle principali corporate minerarie esistenti. Qui a Rio Tinto ritroviamo Maximiliano che si ritrova in Spagna proprio nel periodo in cui l'azienda Inglese applica al minerale il processo

di calcinazione all'aperto. Questo processo, già illegale dal 1878, in Gran Bretagna e persino nel vicino Portogallo, era utilizzato per il trattamento dell'infinita quantità di minerale a Rio Tinto, ma anche per la più finita quantità di minerale ad Agordo (Non lontanissimo da Tarvisio, dove avevamo lasciato Bernardino Nogara, giovane ingegnere minerario che aveva lavorato a Frongoch, Galles). Abbiamo qui un'immagine in cui vediamo che i minatori, già dalla metà del XIX secolo si spostavano da un paese all'altro, ma non solo: gli ingegneri, fortemente avanzati a Sud delle Alpi, si spostavano a Nord, il management, figlio della rivoluzione industriale, inizia a spostarsi dalla Gran Bretagna, ad aree con alte potenzialità come Rio Tinto, e le idee, nate anch'esse dalla rivoluzione industriale, ma non solo, nate anche dai movimenti contadini che erano già fortemente presenti in Italia, prendono il volo verso una moltitudine di lidi, in questo caso l'America Latina prima di tornare in Europa. A Rio Tinto purtroppo però ci troviamo di fronte ad un forte abuso ambientale, per cui l'utilizzo della calcinazione ad aria aperta non solo era nociva per i lavoratori, ma anche per l'agricoltura dei paesi del circondario. Tra malattie e disagi all'agricoltura almeno 20 paesi si trovarono coinvolti. Il malessere sfociò in scioperi e infine in un'enorme manifestazione il 4 di Febbraio 1888 che terminò con morte e desolazione. La leggenda narra che Maximiliano dopo gli spari fu visto salire a cavallo e fuggire. Di lui non si seppe più nulla.

IN MEMORIA DEL CAV. UFF. CALOGERO (LILLO) MILITELLO

È mancato all'affetto dei suoi familiari e dei tanti amici lo scorso 22 Ottobre in un Ospedale al Nord di Londra



Il Cav. Uff. Lillo Militello è stato uno dei personaggi più conosciuti nella comunità italiana di Londra. Siciliano verace, originario di Acquaviva Platani, è stato insieme ai suoi fratelli Gino, Salvatore e Giovanni, per oltre anni ristoratore di grido, dirigendo con grande saggezza e competenza il Concordia Restaurant, uno dei locali italiani più rinomati della capitale britannica. La storia di Calogero (ma per tutti Lillo) comincia da lontano essendo nato il 26 Dicembre del 1931 ad Acquaviva Platani, in provincia di Caltanissetta. Pur essendo molto legato alla sua terra, a 18 anni si arruola nell'arma dei Carabinieri e si trasferisce a Milano per il servizio di Leva. Dopo i diciotto mesi canonici di leva, viene assegnato alla Caserma di Luino, la nota località sulle sponde del Lago Maggiore. Sono anni importanti perché incontra Anna che, dopo un periodo di fidanzamento, diventa sua moglie. Il matrimonio infatti viene celebrato l'8 Settembre del 1962: una data significativa perché in quel giorno si ricorda la nascita della Madonna, a cui i giovani sposi si sono spesso affidati. Dal matrimonio nascono tre figli Giuseppe, Cettina e Gabriella.

Sul piano professionale, Lillo, dopo essersi dimesso dall'Arma dei Carabinieri, inizia con i suoi fratelli Gino, Salvatore e Giovanni, la carriera di ristoratore a Londra. Dopo essersi fatto le ossa, parte l'avventura del Concordia Restaurant e il Concordia Notte dalle parti di Paddington: per oltre 35 anni svolgerà un servizio eccellente. Sono numerose le personalità italiane e straniere che sono stati ospiti dei fratelli Militello. Ma sono moltissimi i clienti che hanno fatto tappa al Concordia. Ottimo servizio, qualità garantita, promozione della dieta mediterranea e la gioiosa accoglienza di Lillo: il suo abbraccio faceva sentire in casa chiunque. Ma Lillo, grazie ad una innata capacità di PR, ha svolto anche un importante ruolo sulla valorizzazione dei ristoranti italiani all'estero, animando con diversi compiti l'Associazione Amira UK. In questa veste ha ricevuto dal presidente Ciampi al Quirinale il certificato di Ristoratore Italiano doc. Attraverso la rappresentanza nell'Amira, Lillo Militello è sempre stato un infaticabile operatore di unità della comunità italiana. Ha sempre insistito sulla necessità di stare uniti e soprattutto di mettere in luce gli aspetti positivi dell'italianità. Per questa ragione ha sempre sostenuto iniziative sia di carattere informativo sia di carattere culturale della comunità italiana, come per esempio la sponsorizzazione del Premio "Fratelli Militello", un'iniziativa letteraria di poesie e di prosa, creata da Pino Ferrara e che ha avuto un notevole successo. Anche le Istituzioni Italiane presenti a Londra hanno sempre potuto contare su Lillo e per questa ragione ha ricevuto le onoreficenze di Cavaliere, di Cavaliere Ufficiale e di Stella al Merito del Lavoro. Lillo Militello è stato anche un uomo

con un cuore grande dedicato alla sua famiglia. E gli oltre 50 anni di matrimonio con Anna, che sono stati celebrati lo scorso da P. Natalino Mignolli ne sono una testimonianza tangibile. Ma non possiamo dimenticare che Lillo emigrante è stato un uomo di fede. In una lettera inviata ai frati di San Giovanni Rotondo scriveva fra l'altro: "All'estero poi ho mantenuto sempre la mia fede. Grazie alla presenza dei missionari italiani ho potuto praticare, attraverso la partecipazione settimanale all'eucarestia, la mia fede, una luce che sempre mi ha orientato nel mio cammino personale e familiare. Ho deciso di scrivere queste righe per condividere le esperienze che, durante il corso della mia vita mi hanno dato un chiaro segnale della bontà di Padre Pio, a cui fin da giovane sono stato devoto. Se oggi sono ancora vivo ritengo di poter attribuirlo alla intercessione del Santo Frate da Pietretelcina. Per causa del fumo mi è stata riscontrata una fibrosi polmonare. Ho visto morire tutti i miei amici, colpiti dallo stesso male. Anche se devo vivere 24 ore su 24 ore con l'ossigeno, ogni giorno per me è un dono speciale del Signore". Sono parole chiare, che soprattutto, dopo aver lasciato il Ristorante e con l'aumento degli acciacchi di salute Lillo ha sperimentato nella vita. In questo senso Lillo e Anna, dopo aver vissuto intensamente la vita coniugale, sono stati ancora più uniti negli ultimi dalla forza delle fede. Certamente Lillo, grazie alla sua fede, era pronto per l'incontro con il suo Signore. Anche la nostra redazione si stringe attorno alla moglie Anna, ai figli Giuseppe, Cettina e Gabriella per esprimere le condoglianze più sentite per la scomparsa del grande Lillo che è stato sempre un grande sostenitore della nostra testata.

Elio's Barbers
Family Barbers in
Ahead since 1977

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

Battesimi
Comunioni e Cresime
cerimonia in genere

Ristorante Pizzeria da Mimma
forno a legna

0831 388470
320 3875473

Aperti
a pranzo sempre
tranne il Sabato
chiuso il Lunedì

Ristorante Pizzeria da Mimma
di Nasci Domenico
e Filomeno Francesco s.n.c.
C.da Montevicoli an-72013 Ceglie M.ca (Br)
C.Fisc. PIVA 02301310740

PERFECT CATCH
FISH & CHIPS

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

WWW.PERFECTCATCHRESTAURANT.COM
BOOKINGS@PERFECTCATCHRESTAURANT.COM



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

THE ITALIAN LANGUAGE: ODDITIES & ABUSES

Part 3

By Arturo Barone

As if all this would not suffice, our children are now called Vanessa, Kevin, Christian, Sharon, Celina, Grace, Mary, Christian, Jonny, Denise, Thomas, Naomi, Gerry, Deborah, Emily, Pamela, Jessica etc. (Why, even one of our best footballers allows himself to be called Alex instead of the baptismal Alessandro...). It is interesting to observe at this stage that very few indeed are the English parents who would choose a non-British Christian name for their children, highlighting the obviously different mentalities.

Therein lies the danger. We are learning to live and think as the Americans do or the English: I object to that and have no hesitation in stating that there is nothing that we the Italians

can learn from either the Americans or the Brits other than warmongering, imperialistic tendencies and an obsession with firearms.

Some 30 years or so ago, I used to believe that the only virtue which we might adopt was the obvious civic sense (civismo) of the British people. No longer: it seems to be disappearing under a tsunami of selfishness and quaint, absurd notions of political correctness.

This subservience, because only such can I describe it, contrasts vividly with the English attitude, which is prompted by a desire, if not psychological need, to anglicise words and names. As examples, please consider how the Anglo-American world refers to Cristoforo Colombo, namely Christopher Columbus; or to Giovanni Caboto as John Cabot, or to Livorno as Leghorn. There is, in fact, as far as the English language is concerned, a subtle but inexorable prescription that if strangers do not anglicise their names, as Francesco Bianco, the creator of Whites Club, did when he became Francis White, they should at least change their Christian name to an English one. Thus Giuseppe Bonomi (architect 1739-1808) becomes Joseph Bonomi, Antonio Genesis Maria Panizzi becomes Sir Antony Panizzi, Giovanni Battista Barbirolli becomes Sir John Barbirolli, Carlo Forte, first Sir Charles Forte and then Lord Forte, Paolo Girolami (former chairman of Glaxo Plc) becomes Sir Paul Girolami. Examples abound. Interestingly, the only

probable example of an Italian who was made a 'Sir' and did not change his name is Francesco Paolo Tosti, the well-known musician and teacher who was knighted in 1908.

I don't suppose the English speaking people would take kindly to our referring to Guglielmo Agitalancia...

I have studied English and Italian quite thoroughly over more than 50 years and I can say unhesitatingly that I still don't understand why we want to interfere with our language, which is without doubt the most musical in the world. It's worth considering some of the reasons for this musicality.

You will recall that in Italian there are five vowel sounds (two have each two sounds, e and o) and 16 consonants but the consonants are very often paired and they are in the main soft sounds. For example, mamma, palla, nonna, etc. There are no harsh sounds in Italian and the language is spoken with the mouth fairly wide open in the form of the letter o: no guttural sounds, no grunting, no smacking of lips, no rolling of r's, no creation of sounds such as in German, which are hard and which are brought about by a twisting of the lips or spluttering otherwise.

As phonetically simple as drawing a perfect circle with the aid of a glass.

To be continued...

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'

Marco Fusco: *The Best World Pizza Champion* Categoria Pizza in Pala o Pizza Metro



Marco Fusco, primo pizzaiolo del "Divo" "Pizzeria ristorante, ancora una volta alla ribalta, infatti ha appena vinto il Trofeo "THE BEST WORLD PIZZA CHAMPION" nella categoria pizza in pala, o pizza a metro, svoltosi a Djerba in Tunisia dal 4 al 10 Novembre 2013. Marco per l'occasione ha presentato una delle sue specialità; pizza ad impasto indiretto con lievitazione di 48 ore con base bianca, mozzarella fior di latte, carciofini alla romana, bresola, pomodori maturi a cubetti conditi

con olio di oliva e origano e finita con crema di 5 formaggi.

L'Attenta e professionalmente qualificata Giuria composta da quattro giudici Italiani e Pizzaioli gli hanno assegnato il primo posto assoluto.

Le degustazioni sulle pizze di Marco continuano al DIVO pizzeria ristorante al 26 PUTNEY HIGH STREET SW15 1SL, di recente apertura con atmosfera sobria elegante e moderna ma con grande esperienza nel campo della ristorazione dei due proprietari, Ivan e Luciano che cercano di accontentare i clienti offrendo loro un menu semplice ma di alta qualità con una carta di vini scelta per la loro bontà.

In caso si volesse degustare il menu del Divo è consigliabile prenotarsi telefonando al 0208 7801750 o attraverso www.divoputney.com



DI TANO & SONS

GIUSEPPE, IGNAZIO & FABRIZIO

Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting

Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8888 5793

Email: g.ditano@yahoo.co.uk
42 LEITH ROAD, LONDON N22 5QA

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO LONDON

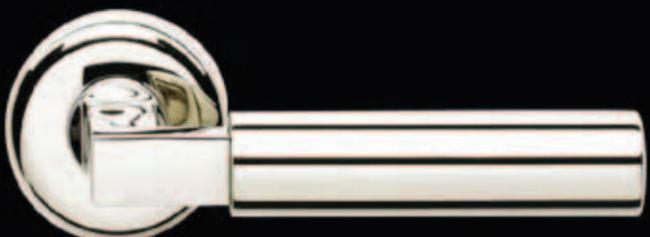
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk

Bar Italia

www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

Nolita

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



franchi®

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

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

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

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

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW6 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

www.franchi.co.uk
email. info@franchi.co.uk

0800 176 176

tutti a tavola...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Goat - Vanilla Budino

490g Goat's milk

40g Castor sugar

10g Gelatine leaves soaked in water (cold) and squeezed

2g Vanilla

Method: warm up 100 ml of goat milk, add the vanilla and infuse for 5 minutes, melt the sugar and the gelatine and put in mould. Rest in the fridge until sets, about 2/3 hours.

Blood orange compote

500g Orange segments

1,5g Orange zest julienne

0,5 Lemon zest julienne

50g Orange juice

150g Sugar

Remove the orange segments, making sure there are no the white bits(bitter) stuck to the segments. Warm up the orange juice, add the sugar and the zest and the orange segment and cook for 10 minutes until it thickens a bit.

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 ©.



A WORLD OF PERFORMANCE
SINCE 1949

ABARTH 500
FROM £199 PER MONTH

I'LL SEND YOUR HEART RACING



SIZE SHAPE SPEED AND SPIRIT

Γ	On the Road Price	£14,205.00
	Customer Deposit	£2,500.00
	Amount of Credit	£11,705.00
	47 Monthly Instalments	£199.00
	Optional Final Payment (incl. £285 fee)	£5,010.00
	Total Amount Payable by Customer	£16,863.00
	Duration of Contract	48 months
	Rate of Interest (Fixed)	7.33%
L	Representative APR	8.1%

Representative Example

MotorVillage
MARYLEBONE

105 Wigmore Street, London, W1U 1QY. 0207 399 6650 www.motorvillageuk.com

Abarth 500 1.4 16v Turbo fuel cons mpg (l/100km): urban 33.2 (8.5) / extra-urban 52.3 (5.4) / combined 43.5 (6.5), CO₂ emissions: 155g/km. Promotion available on new Abarth 500 1.4 16V Turbo models registered before 31st December 2013. With Abarth i-Deal PCP 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 10,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. At participating Dealers only. Abarth Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. We work with a number of creditors including Abarth Financial Services. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.



La Notizia

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com