



# La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

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

FREE

## MESSAGGIO ALLA COMUNITA

Console Generale d'Italia a Londra Massimiliano Mazzanti



Il Console Generale Massimiliano Mazzanti e il Console Sara Eti Castellani insieme al personale del Consolato Italiano a Londra

Cari connazionali, desidero farVi giungere a nome mio e di tutto il personale del Consolato Generale d'Italia a Londra il più sincero ed affettuoso augurio per le passate Festività.

È con legittimo orgoglio che posso formularlo dalla nuova sede del Consolato Generale, la "Harp House" sita all'83-86 di Farringdon Street. Sono giunto da poco alla guida del Consolato Generale e ne ho potuto apprezzare gli spazi e l'efficienza funzionale che deriva dall'aver riunito sotto lo stesso tetto tutti gli Uffici consolari, circostanza che ha consentito di aumentare immediatamente la velocità ed efficienza nell'erogazione dei servizi consolari ad un pubblico che aumenta visibilmente di giorno in giorno. Vorrei formulare un ringraziamento al Console Sarah Castellani per aver retto saldamente il timone nella difficile transizione logistica e funzionale del Consolato da Eaton Place alla nuova sede di Farringdon.

Sono lieto, consentitemi di ricordarlo, che il Consolato Generale sia tornato proprio nell'area in cui si concentrò, sin dalla seconda metà dell'800, la prima emigrazione italiana. Proprio nelle vie intorno a Saffron Hill, Farringdon Road e Clerkenwell Road si insediò infatti la prima comunità italiana; non a caso lì venne edificata nel 1863 la Chiesa italiana di St. Peter's, che costituì un importante luogo di aggregazione della nostra comunità a Londra. La zona fu anche luogo di ritrovo dei rifugiati politici Risorgimentali: proprio in questo quartiere Giuseppe Mazzini fondò nel 1841 una scuola gratuita per i figli degli immigrati italiani in Londra, e nel 1864 nacque "La Società per il Progresso degli Operai Italiani in Londra", sotto la presidenza congiunta di Mazzini e Garibaldi.

Gli italiani non sono più quegli "stranieri" da integrare nel complesso tessuto sociale inglese: oggi sono i rappresentanti di una nuova emigrazione professionale che costituisce un punto

di riferimento essenziale in campo artistico-culturale, economico, finanziario e fonte di continua ispirazione per eleganza e stile.

Il 2013 è stato un anno di veri e propri primati per il vostro Consolato Generale: sono ormai oltre 220.000 i connazionali iscritti all'AIRE, e continuano a crescere ad una media di 1.500 nuove iscrizioni al mese. Abbiamo toccato la cifra record di 1.500 passaporti emessi al mese con un totale annuale di ben 13.800 (4.000 in più del 2012), mentre sono oltre 22.000 i visti emessi nel corso dell'anno (700 in più del 2012), e 3.200 le istanze di Stato Civile lavorate, quasi 120 in più dell'anno precedente.

Sono questi numeri che fanno del Consolato Generale d'Italia a Londra il primo in Europa ed il secondo dell'intera Rete diplomatico-consolare italiana nel mondo per numero di connazionali iscritti nello schedario consolare.

Ma sono anche numeri che mettono quotidianamente a dura prova una struttura che non è, invece, aumentata per numero di dipendenti ma che ha profuso ogni possibile sforzo per far fronte alla pressione, crescente, di una comunità italiana in rapido incremento a causa di quella che si configura, a tutti gli effetti, come una nuova grande ondata migratoria verso l'Inghilterra ed il Galles dall'Europa continentale.

A parità di risorse, abbiamo voluto rispondere alla sfida dei numeri con l'introduzione, in totale autonomia, di strumenti e tecnologie volti a miglio-

Continua a pag. 12



## LA ROYAL PHILHARMONIC ORCHESTRA DÀ VOCE ALL'ITALIA

Una geniale collaborazione nata tra l'autorevole Istituzione britannica e il Centre Scientific Research (CSR) rappresentato dal Charmain Susanna Castaldo. Un network di scienziati e ricercatori italiani di fama mondiale impegnati in uno straordinario accordo tra musica e scienza. Protagonista la Grande Musica, veicolo divulgativo delle scoperte scientifiche. Un'innovazione nella tradizione che s'inserisce in un intervento molto più ampio: quello di incentivare la cooperazione tra area scientifica ed imprenditoriale.

Segue a pag. 7



Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora con Giuseppe Recchi e Leonardo Simonelli Santi

## GIUSEPPE RECCHI ospite al Club di Londra "ENI Azienda Italiana di successo Mondiale"

Il Club di Londra ha avuto come ospite il Presidente dell'Eni, Giuseppe Recchi, in una dinner di approfondimento economico al Millennium Hotel di Mayfair il 26 Novembre. Dopo il discorso di benvenuto del presidente Leo-

Segue a pag. 8



## La dieta mediterranea: mangiare italiano per vivere bene

Segue a pag. 2



Incontro progetto "Primo Approdo"

# La dieta mediterranea: mangiare italiano per vivere bene



Antonio Caprarica, Fortunato Celi Zullo, Ambasciatore Pascuale Q. Terracciano e Maurizio Fazzari

Italian Food & Wines in London, showcase e conferenza organizzati da I.T.A. (Italian Trade Agency) per l'ICE in partnership con L'Accademia di Cucina Italiana al Docherster Hotel, il 21 Novembre, ha voluto investigare l'importanza della dieta mediterranea offrendo al contempo una vetrina sulla produzione tipica

invitarlo a cena. Quanto meno funziona nel caso del dottor Simon Poole, medico nutrizionista inglese e promotore della dieta mediterranea nell'isola del fish and chips. Che gli inglesi non sappiano mangiare lo si sapeva tanti sandwich fa e nell'era del "fast" occorre porre rimedio al crescente analfabetismo culinario

te inglesi sembrano apprezzare. Parola di chef. E' la tradizione regionale fatta di sapori semplici delle ricette di famiglia ad attrarre i sudditi di Sua Maestà. Come quella che guida la cucina di Francesco Mazzei, chef di fama internazionale orgoglioso delle sue origini al profumo del fresco anice calabrese, por-

e sociale irrinunciabile e imprescindibile dello Stivale.

Per il pubblico italiano presente la conferenza è servita a focalizzarsi sulla dieta mediterranea anche e soprattutto da un punto di vista economico. Infatti, se gli inglesi sembrano aver bisogno di una radicale educazione gastronomica, quasi flaubertiana, ricercando il sentimento in un vero piatto di spaghetti al sugo imbiancati di pecorino romano, gli italiani occorre riconoscano la ricchezza tesoro "verde" delle loro terre. Le oltre trenta aziende italiane presenti, hanno offerto un chiaro rimando alla nostra produzione, in una terra in cui spopola il fenomeno dell'Italian Sounding, il sembra ma non è del parmesan cheese e del graffiante olive oil in bottiglia -di plastica- esposti nei supermercati inglesi. Nonostante lo scetticismo di molti, raccoglie però i conferenzieri d'accordo

cio, fondatore della celebre catena di azzurro vestita ed autore di oltre venti libri sul mangiar bene, ha poi esortato: "Occorre che gli italiani, i giovani in particolare, siano mossi da un nuovo spirito imprenditoriale, soprattutto al Sud. Ritornare ad investire nella terra, nella tradizione regionale". Magari questo potrebbe essere un vero antidoto per un rilancio effettivo del mercato italiano grazie alla qualità, vangando via la crisi. Perché, come ha ricordato l'ambasciatore Pasquale Terracciano la dieta mediterranea rappresenta una ricchezza tutta italiana divenuta ora patrimonio dell'Unesco, un elemento unificante del nostro paese ed mezzo per esportare l'immagine dell'Italia all'estero.

L'ITA, l'agenzia del ministero dello sviluppo economico, attraverso questi ed altri progetti sostiene la produzione e l'esportazione italiana ([www.ice.it](http://www.ice.it)), così



Dott. Simon Poole



Theo Randall



Francesco Mazzei



Matthew Fort



Antonio Carluccio

dello Stivale con oltre trenta aziende espositrici.

Il connubio tra Italia ed Regno Unito è ormai storia vecchia ed assodata, basta solo camminare per le strade della capitale britannica per rendersi conto di come il piatto tricolore sia entrato nel repertorio multiculturale della gastronomia inglese. Ma perché parlare di dieta mediterranea allora? Stando a quanto detto da Matthew Fort, critico gastronomico inglese, Antonio Caprarica giornalista e scrittore italiano, e dai loro ospiti: Francesco Mazzei, Theo Randall, Antonio Carluccio e il dott. Simon Poole, riunitisi per l'occasione nella ballroom del prestigioso hotel in Hyde Park, parlare della buona cucina Italiana non è solo un fatto di edonismo gastronomico, ma di salute ed economia.

Se da una parte una vecchia ricetta del viver bene proponeva la roverbiale mela al giorno per "levarsi il medico di turno", pare invece che due o tre bicchieri di vino delle buone uve italiane sembrano richiamarlo, se non addirittura

che sembra non risparmiare nessuno, dai più giovani sino alla veneranda regina madre. Intervenendo alla conferenza, il dr. Poole ha voluto ricordare alla platea bilingue come la dieta mediterranea, povera in grassi saturi e variegata, sia il primo passo per combattere il colesterolo e garantirsi una vita sana ed equilibrata. Stando alle cifre ufficiali, ogni anno in Gran Bretagna muoiono 161.000 persone a causa problemi cardiocircolatori, "one each seven seconds", quasi il doppio rispetto ai malcapitati italiani. Una strage che potrebbe essere evitata, o quanto meno ridotta, attraverso l'educazione.

Come ha sottolineato Matthew Fort, conoscitore per penna e forchetta dell'argomento: "Occorre che gli inglesi tra una tube e l'altra usino la capacità del pensiero creativo della massaie italiana." Ovvero, giocare a comporre idealmente i piatti, creare tritici del fornello partendo anche dal più semplice aglio, olio e peperoncino.

Ma sebbene non conoscono, le forchet-

tata a Londra nel suo ristorante L'Anima. Una lezione appresa e condivisa dal collega inglese Theo Randall che da oltre vent'anni promuove l'armonia tra il pomodoro pachino e la fresca foglia di basilico del Mediterraneo sulla tavola dell'InterContinental Hotel, accorciando così le distanze tra il Sunday Roast e la Lasagna della domenica. Perché dieta mediterranea è sinonimo anche di convivialità ed incontro, un rituale culturale

con Fortunato Celi Zullo, direttore della sede londinese dell'ICE: "L'Italian sounding, nonostante un evitabile abbassamento della qualità, racconta anche altro. Racconta che da un punto di vista economico vi è una forte domanda del prodotto italiano, un desiderio delle materie prime per la dieta mediterranea, prescindendo dalle tasche".

Riconosciuta l'importanza e la richiesta del prodotto italiano, il sig. Carluccio

come l'Accademia di Cucina Italiana, baluardo nella formazione dei nuovi Arcimoldo del gusto. Un lavoro di sinergie, testimoniato dal ricco buffet, un tripudio delle prelibatezze della dieta mediterranea, offerto a coronamento di un'interessante giornata tra cucina, salute ed economia voluta dai due istituti. Il mio cuore, caro dott. Poole, ringrazia. Valentina De Vincenti



sala esposizione prodotti delle aziende partecipanti



**Free Wills for the over 55s in association with Cancer Research UK**

**15% off conveyancing fees**

**Italian Speaking Fee Earners available!**

Milwood House 13, North Parade, Horsham, West Sussex RH12 2BT

Telephone: +44 01403 337 337 Fax: +44 0845 280 1515

E: [horsham@mancinilegal.com](mailto:horsham@mancinilegal.com)

26 Kings Hill Avenue, Kings Hill, West Malling, Kent, ME19 4AE

T: +44 01732 445 445 DDI: +44 01622 231 065

E: [kingshill@mancinilegal.com](mailto:kingshill@mancinilegal.com) Web: [www.mancinilegal.com](http://www.mancinilegal.com)

## Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Londra CENA DI GALA AL JUMEIRAH CARLTON TOWER



Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora, Maurizio e Marina Fazzari, Mario Ursino e Filippo Patroni Griffi

La Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina, guidata dal Dott. Maurizio Fazzari, ha voluto rinnovare la tradizionale Cena di Gala, per la prima volta organizzata nella ballroom del prestigioso Hotel Jumeirah Carlton Tower in Knightsbridge. Una cornice intima, tra arredi ricercati e gocce di luce diffuse dagli affascinanti lampadari di cristallo, ideale per una magnifica serata dedicata a Giuseppe Verdi, nel bicentenario della nascita, con una speciale esecuzione delle sue arie più amate da parte di giovani artisti del Royal College of Music. Un parterre ricco di ospiti illustri si è lasciato cullare della note del grande

maestro del melodramma. L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora, il Sottosegretario alla Presidenza

del Consiglio Filippo Patroni Griffi, il Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata Vincenzo Celeste e Signora, il Console Generale Massimiliano Mazzanti e Signora, nonché Accademici di altre delegazioni invitati a Londra per l'occasione, hanno potuto gustare una deliziosa serata all'insegna delle note della cucina italiana e le avvolgenti arie verdiane.

E tra cucina e opera, l'Accademico Onorario Antonio Caprarica ha presentato il suo nuovo libro "Il romanzo dei Windsor", satirica analisi della magnifica famiglia reale inglese tra episodi gloriosi ed imbarazzanti segreti, intrattenendo i presenti in modo brillante.

A fine serata, il Dott. Mario Ursino,



veduta sala evento

membro del Consiglio di Presidenza, ha salutato i presenti a nome del Presidente Nazionale, Dott. Giovanni Ballarini. Il delegato di Londra, Dott. Maurizio Fazzari, ha poi consegnato quindi una medaglia accademica al

Direttore di Sala dell'Albergo come ringraziamento per l'ottima riuscita di un evento davvero speciale che si ripete annualmente rendendosi sempre più interessante e piacevole.

Valentina De Vincenti

## GRADITA SORPRESA CRISTINA PARODI A BALLARÒ

Grande e gradita è stata la sorpresa di Carmelo Carnevale, Chef e proprietario di Ballarò Restaurant in Belsize Park a Londra di recente apertura, ma già di affermata fama, quando ha visto arrivare la nota giornalista e conduttrice di programmi televisivi italiani, Cristina Parodi, che trovandosi in vacanze prenatalizie nella Capitale Britannica per incontrare alcuni amici, è venuta a conoscenza del nuovo ristorante e a voluto costatare di persona lo stile dell'ambiente e il livello di qualità del menù.

La Parodi è rimasta allibita e soddisfatta dalle prelibatezze preparate dal nostro Carmelo, il quale riesce nei suoi piatti, a ricreare i sapori e i colori dell'antica Sicilia, con un tocco d'innovazione che non dispiace ma che anzi ne aumenta la bontà.



Cristina Parodi e Carmelo Carnevale

## Fine anno con la bufala...



Tavolata di fine anno

Incontrai Davide Cassani per la prima volta nel 1997 quando era l'addetto stampa del mitico Marco Pantani a cui dovevo fare un'intervista per Mediaset. Poi, per casi fortuiti della vita, ci

siamo incontrati in alcune occasioni e scoperto che ci uniscono molti valori tra i quali ad esempio la lealtà, il senso dell'amicizia, l'umiltà e la determinazione di raggiungere i propri obiettivi

senza calpestare quelli altrui. Nasce quindi un'amicizia vera e disinteressata che va ormai avanti da 17 anni.

Davide a fine '97 smette di fare l'addetto stampa di Pantani e si dedica a tempo pieno alla sua carriera di commentatore tecnico del ciclismo per la Rai. In questi giorni, Cassani, è stato indicato come il candidato numero uno alla guida della nazionale di ciclismo per sostituire il ct uscente Paolo Bettini. Stasera, dopo aver assistito con Davide ad un musical nella zona londinese dei teatri a Shaftesbury Avenue a pochi passi da Piccadilly Circus, siamo andati a cena dal suo amico Enzo Oliveri proprietario dei "Fratelli La Bufala" che ha uno dei suoi ristoranti proprio nella via dei teatri.

Cassani, a novembre, è venuto qui a Londra per un mese per studiare inglese, quindi, per continuare ad esercitarsi a parlare la lingua, ha voluto

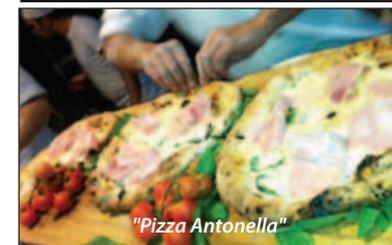
tornarci ora per festeggiare Capodanno ed il suo cinquantatreesimo compleanno in compagnia dei suoi nuovi amici che gli ha presentato Gianni Leone country manager nord Europa per Alitalia. Alla cena a tavola con noi c'era anche Comm. Salvatore Mancuso direttore del giornale che mi ha chiesto di raccontare ai suoi lettori come mai eravamo proprio qui in questi giorni. Enzo Oliveri, di origini siciliane è un ospite eccellente e ci ha raccontato: "oggi pomeriggio Antonella Clerici, di passaggio a Londra per festeggiare il Capodanno, è venuta a pranzo da noi per assaggiare la nuova pizza speciale che ho dedicato a lei "Antonella" con mortadella e Taleggio di bufala." Il ristorante di Enzo Oliveri è il punto di ritrovo italiano a Londra dove oltre a poter gustare dell'ottimo cibo italiano si studiano progetti politici per cercare di rilanciare il made in Italy.

Ma, di questo, ne parleremo next time..

Marcy Monetti



Antonella Clerici con Enzo Oliveri



"Pizza Antonella"

Importers & Distributors  
Of Wines & Provisions

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



www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,  
Meat Products & Fresh Pasta

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

# L'Italian Christmas Bazaar 2013

"La bella Italia" a Londra



Nelle giornate Lunedì 11 e martedì 12 Novembre 2013 si è svolta la quattordicesima edizione del tradizionale Italian Christmas Bazaar nelle splendide sale della Chelsea Old Town Hall in King's Road, Londra.

A tagliare il nastro per l'inaugurazione quest'anno è stato l'Ambasciatore Pasquale Terracciano, accompagnato dalla Signora Karen, i quali, dopo il consueto giro delle sale, si sono congratulati vivamente per l'organizzazione dell'evento con il Chairman Marina Fazzari, le responsabili Laura Kennedy ed Alice Tibaldi Chiesa e tutte le socie e soci volontari de "Il Circolo", e hanno voluto anch'essi contribuire alla rac-

colta dei fondi acquistando vari regali da mettere sotto l'albero di Natale per i propri familiari.

Il Bazaar 2013 ha voluto presentare agli inglesi la Bella Italia: l'Italia del buon gusto, della tradizione, della qualità, dello stile, della cultura, della moda e del design, presentando anche novità natalizie appositamente ideate per l'evento, come la fragranza "Il Circolo".

Stefano Cerveni, chef stellato delle Due Colombe di Corte Franca, Brescia, ha dato alcune dimostrazioni pratiche e di qualità della cucina italiana, con ricette create per l'occasione che hanno suscitato grande curiosità e inte-

resse fra il pubblico.

L'ospite d'onore del consueto Cocktail Reception nella serata del Lunedì, che a visto le sale gremite al suo massimo è stato il giovane Sir Ben Ainslie, il più grande velista di tutti i tempi, vincitore di quattro medaglie olimpiche e Tattico di Oracle, vincitore della 34ma America's Cup, intervistato dal noto Andrew Miller di Nautical Channel, entusiasmando la folla dei presenti i quali hanno partecipato al colloquio gustando un ottimo spumante offerto da il Mosnel.

Martedì pomeriggio, le sorprese sono continuate con la visita di Babbo Natale, che ha ascoltato le richieste di tanti,



DISCOVER THE  
BEST OF ITALY  
WITH ALITALIA



ITALY FROM  
£105 RTN,  
ALL TAXES  
INCLUDED\*

FOR MORE  
GREAT OFFERS,  
VISIT  
ALITALIA.CO.UK

\*TERMS AND CONDITIONS APPLY. FARES SUBJECT TO AVAILABILITY. PRICES CORRECT AT TIME OF PRINTING.





grandi e piccini, e regalato una fetta di torta e speranze a tutti per il futuro prossimo.

La visita all'Italian Christmas Bazaar ha voluto creare un'anticipazione alla gioia delle imminenti festività, ma soprattutto essere un'occasione per raccogliere fondi e contribuire alla realizzazione di progetti di grande merito culturale e scientifico.

Tutti i proventi che "Il Circolo" ha raccolto da questa iniziativa, saranno infatti destinati come di consueto, a borse di studio per studenti meritevoli ed al Somerville College, Oxford. In aggiunta, quest'anno, verranno sostenuti due nuovi progetti: il restauro di opere pittoriche all'Istituto Italiano di Cultura e il gruppo di ricerca del Professor Costantino Pitzalis sulle malattie croniche autoimmuni; tale ricerca si svolge nei laboratori del William Harvey Institute.

Il Bazaar 2013 si è infine concluso con il sorteggio dei biglietti della tradizionale Lotteria, con premi prestigiosi come il soggiorno alla Masseria San Domenico e molti altri, ma non di meno importanza, che hanno riservato sorprese per tutti.

Con la consapevolezza di sostenere e contribuire alla diffusione della cultura italiana al di qua della Manica, "Il Circolo" con questa riuscita manifestazione ha offerto, ancora una volta, un'occasione unica ai nostri connazionali per incontrarsi, socializzare e anche sbizzarrirsi alla ricerca di una piccola o grande novità fra i tanti prodotti in esposizione, offerti loro con prezzi vantaggiosi, il tutto all'insegna del gusto e dell'eleganza propri del Made in Italy.



## Lezione di Cucina e Brindisi



impartendo i trucchi per averne cura e averla così sempre pronta per la preparazione di pane, pizza, focaccia e panettone.

Rita Monastero è autrice dei libri di ricette: "Lievito e Coccole" e "Biscoccole" (Felici Ed.), insegnante di cucina in prestigiose scuole come Il Gambero Rosso, e fa anche parte della FIC (Federazione Italiana Chef). Rita è soprattutto conosciuta al grande pubblico per le sue apparizioni in programmi televisivi italiani, dove insegna a fare pasta fresca e pane, usando in entrambe la "Pasta Madre". La sua ultima avventura letteraria: "Pasta Madre, La guida completa, lievito, pasta madre e home baking", pubblicato da Gribaudo, è appena uscito riscuotendo un enorme successo.

Maria Rosario Lazzati Niada è anch'essa insegnante di cucina e scrittrice, co-autrice di diversi libri culinari come: "Celebrazione di cucina e convivialità", "Lenticchie, ricette tradizionali e moderne dal Mediterraneo" (Tamyras Ed.), "La Cucina del buon gusto" (Feltrinelli) con Simonetta Agnello Hornby, "Liba-

liano, lezioni di Cucina Italo libanese" con Claude Chanine Shehadi e "Note di cucina italiana, collezione di ricette" in collaborazione con *Il Circolo*.

In conclusione alla presentazione hanno poi tutti gustato un'eccellente fetta di panettone offerto dalla rinomata ditta G. Cova&C.

Venerdì 6 Dicembre, i soci de *Il Circolo* si sono incontrati all'Istituto Italiano di Cultura per assistere ad una interessante lezione culinaria con un brindisi alle imminenti festività Natalizie.

Rita Monastero e Maria Rosario Lazzati Niada hanno spiegato e fatto scoprire i segreti della cosiddetta "Pasta Madre": come prepararla, come farla lievitare e conservare per lunghissimo tempo



**CIBOSANO**  
NATURALLY ITALIAN

t: 020 8207 5820 ~ e: [info@cibosano.co.uk](mailto:info@cibosano.co.uk) ~ w: [cibosano.co.uk](http://cibosano.co.uk)

**SALVO**  
1968



Supplying Catering and Retail Trade Only With Authentic Fine Italian Food and Beverages Since 1968

***WE ARE PROUD  
TO ANNOUNCE  
OUR ONLINE  
E-COMMERCE  
SITE LAUNCHING ON***

**14 February 2014**

**[www.salvo1968.co.uk](http://www.salvo1968.co.uk)**

# INTERVISTA A SUSANNA CASTALDO

## Chairman "Centre Scientific Research(CSR)"

La stampa italiana e inglese, negli ultimi mesi del 2013, ha rivolto grande attenzione al progetto "Musica e Neuroscienze" definito come "l'eccellenza italiana nel mondo". L'autorevole studio scientifico occupa ancora oggi uno spazio di primo piano sull'*home page* della **Royal Philharmonic Orchestra**, una tra le più prestigiose istituzioni britanniche. Motivo per cui vogliamo sapere di più sulla straordinaria partnership nata tra la storica Orchestra e il **Centre Scientific Research (CSR)** rappresentato dal Chairman Susanna Castaldo. Il CSR vanta tra gli itinerari di ricerca, oltre all'ormai noto progetto, svariate combinazioni di stampo scientifico tra musica e scienza: dalla neurologia, alla distrofia muscolare, la fisiologia uditiva, l'energia, la tecnologia, l'arte, la filosofia, l'antropologia.

Abbiamo incontrato Susanna Castaldo presso la sede del CSR nel cuore di Londra per farci raccontare il prestigioso percorso compiuto da un'italiana all'estero. Laureata in Filosofia e in Lettere Moderne, ha conseguito diversi titoli di studio nazionali e internazionali nel campo delle Scienze Umane e di Alta Formazione manageriale e dirigenziale nella Pubblica Amministrazione. Ha rivestito diversi incarichi Accademici presso le più famose Università italiane e estere. Nel ruolo di Project Management, ha coordinato progetti Scientifici tra istituti di ricerca, Musei e l'Università.

**Come nasce questa la collaborazio-**

**ne tra CSR e RPO?**

Ho sempre amato la musica classica sin da bambina e mi diletto a suonare il pianoforte. Associare le passioni della mia vita: la scienza e la musica è un sogno che coltivo da sempre e che ho avuto la fortuna di realizzare con una delle più prestigiose istituzioni britanniche. La collaborazione tra CSR e RPO conosce il suo esordio con il progetto scientifico "Musica e Neuroscienze" accolto con grande entusiasmo dalla Royal Philharmonic Orchestra (RPO). La musica utilizzata nello studio è stata selezionata da registrazioni prodotte dalla celebre orchestra che è stata scelta per la grande varietà di suoni che la caratterizzano. Mi ritengo molto fortunata ad avere l'opportunità di disporre del grande patrimonio musicale RPO per raccontare al grande pubblico le emozioni e i processi cognitivi che producono sensibili effetti benefici sulla nostra salute.

**Una serie di concerti dedicati alla scienza saranno diretti dal Maestro Alessandro Fabrizi. Lei conosceva già il Direttore d'Orchestra?**

È un professionista di fama internazionale molto apprezzato in Italia e all'estero. In passato ha già diretto la Royal Philharmonic Orchestra riscuotendo ampi consensi sul territorio inglese. Oltre ad essere un gran musicista, è sensibile ad ogni iniziativa culturale. Ha scritto alcuni saggi ed ha collaborato con istituzioni scientifiche. Sono orgogliosa che abbia accettato

di compiere con noi questo singolare percorso.

**Musica e Neuroscienze è uno dei principali itinerari di ricerca del CSR. Quali obiettivi si propone il progetto?**

Soprattutto promuovere il benessere dell'individuo attraverso la musica e favorire la comunicazione e le relazioni in riferimento alle esigenze sociali ed emotive. Inoltre, gli studi avranno lo scopo di sviluppare azioni correttive per il miglioramento dei disturbi dell'umore, l'attenzione, la concentrazione e la creatività. Un campione selezionato di soggetti sentirà diversi stimoli musicali pensati per sollecitare risposte psico-fisiologiche. E ben noto che le cellule cerebrali (neuroni) hanno la possibilità di connettersi tra loro, formando una serie di connessioni che hanno un ruolo importante nei nostri pensieri ed emozioni. Le varie aree del cervello che sono attive durante l'ascolto della musica sono spesso 'in sintonia' con l'emozione. Inoltre, è ampiamente accettato che certi tipi di musica inducano particolari emozioni in chi ascolta.

**I percorsi di ricerca che propone il CSR sono tutti accomunati dal binomio Musica e Scienza. Ci spiega come mai?**

Sicuramente per la misteriosa corrispondenza tra Musica Scienza e Vita. L'obiettivo è comprendere i meccanismi di squilibri del nostro organismo e sviluppare strategie terapeutiche preventive attraverso la musica che



diventa il vero e proprio nutrimento delle funzioni vitali.

**L'energia è un campo molto sentito. Come affronta il CSR questo campo di ricerca?**

L'idea è di orientare il mondo della ricerca e dell'impresa alla progettazione e allo sviluppo di nuovi modelli per migliorare il trasporto e lo sfruttamento delle fonti energetiche. Le risorse del pianeta, l'energia della mente, l'energia dei suoni e della musica sono vibrazioni in grado di interagire con la realtà. Un potenziale naturale che può e deve essere attivato per armonizzare l'intera umanità. Colgo l'occasione per annunciare la partecipazione del CSR al "World Future Energy Summit" 2014 che si è svolta tra il 20 e il 22 gennaio in Abu Dhabi. Una grande opportunità per arricchire e migliorare la ricerca del nostro Istituto e una straordinaria occasione di scambio tra Europa e Emirati Arabi.

**Il Direttore Scientifico del CSR Pier Lorenzo Puri è uno scienziato italiano di grande prestigio; un ex ricercatore Telethon?**

Lorenzo è uno scienziato di altissimo livello, la sua presenza testimonia il valore della nostra ricerca.

**Trova impegnativo il coordinamento tra RPO e il vasto network di ricercatori che confluiscono nel CSR?**

Mettere insieme tutti gli istituti attivi nella ricerca e puntare a ottenere il massimo in ogni campo di studi è certamente complesso. Spesso bisogna elaborare progetti comuni sebbene le tematiche siano diverse. La musica sicuramente è un forte catalizzatore. A prescindere dalla complessità non sento alcuna fatica, anzi credo che ogni scienziato debba trasmettere l'amore per la musica e proporla come un miracolo della natura.

## LA ROYAL PHILHARMONIC ORCHESTRA...

*Segue da pag. 1*

Importante contributo quello del Direttore Scientifico del CSR, lo scienziato italiano Pier Lorenzo Puri, che segue da anni due laboratori presso il SanfordBurnham Medical Research Institute a La Jolla (California, US) e la Fondazione Santa Lucia a Roma (Italia), sulla distrofia muscolare di Duchenne e i meccanismi che sono alla base di questa malattia che colpisce un bambino ogni 2,500. L'iniziativa, congiunta con Parent Project Muscular Dystrophy sta producendo un sensibile sforzo per mettere a punto un trattamento che possa consentire ai bambini affetti da distrofia muscolare di diventare degli adulti con una vita normale. Un loro diritto, un nostro dovere. Una sfida epocale che Royal Philharmonic Orchestra(RPO) ha deciso di accogliere per affiancare i ricercatori, i bambini affetti da distrofia muscolare, i loro genitori e tutti coloro che si sentano parte di questa lotta.

Grandi musicisti, una grande Orchestra, diretta dal Maestro Alessandro Fabrizi, su un unico palcoscenico, quello della RPO, che diventa l'opportunità e la prestigiosa vetrina per l'eccellenza italiana nel mondo.

## INTERVISTA AL DIRETTORE D'ORCHESTRA ALESSANDRO FABRIZI

Anni meravigliosi di continuo studio e ricerca quelli del Maestro Alessandro Fabrizi. Un graduale susseguirsi di ingaggi sempre più importanti che lo hanno portato a firmare contratti con le più prestigiose istituzioni lirico sinfoniche del mondo.

Si forma presso la Royal Academy of Music di Londra e successivamente presso l'Akademie des Berliner Philharmonischen Orchester di Berlino e a San Petersburg Chamber Philharmonic Orchestra. Vincitore di numerosi premi e concorsi, collabora per alcune produzioni al Teatro San Carlo di Napoli, con il Verdi di Trieste. Dirige le Orchestre storiche in ogni parte del mondo tra cui la G.Enescu Philharmonic Orchestra, la Seoul Philharmonic Orchestra, la Youth American Orchestra, la Chamber Philharmonic e la State Symphonic Academy Orchestra

di San Pietroburgo, la New Europe Symphony Orchestra, la Turingie Philharmonic Orchestra, la Black Sea Philharmonic Orchestra, la State Slovak Orchestra e l'Orchestra Sinfonica Italiana Monteverdi, la Royal Philharmonic Orchestra con cui inizia una singolare collaborazione e su cui ci piacerebbe sapere di più.

**Maestro, la sua vita è costellata di eventi e incontri diversi e importanti. Ha diretto grandi orchestre tra cui la RPO con cui vanta una prestigiosa collaborazione. Ce ne parla?**

Si tratta di uno straordinario accordo tra Musica e Scienza voluto dal Centre Scientific Research(CSR) in partnership con la RPO che darà inizio ad una serie di concerti a tema che dirigerò a partire dalla primavera 2014. Considero questo progetto una grande innovazione nel campo della Musica.

Una straordinaria esperienza per divulgare le scoperte scientifiche, fonte di progressiva emancipazione e sviluppo. Un grande viaggio musicale per cercare risposte a domande che potrebbero rivoluzionare la nostra attuale visione



dell'universo.

**Lei salirà sul podio RPO per dirigere una serie di concerti-evento molto importanti anche per il sociale. Ci può descrivere una delle tematiche da Lei più sentite?**

Saranno concerti molto particolari per me e per l'Orchestra. Si tratta di divulgare al mondo gli ultimi studi sulle distrofie muscolari. Sono orgoglioso di rappresentare con la musica l'iniziativa congiunta tra RPO e CSR. Mi sento investito di un'importante responsabilità, pertanto il mio atteggiamento è quello di un musicista consapevole di

essere di fronte a un evento che contribuisce a modificare la sensibilità del mondo intero.

**Ci può descrivere i sentimenti che prova a dirigere un concerto di tale impatto emotivo?**

La musica è una grandissima risorsa umana direi vitale per lo sviluppo dell'umanità. Essa esercita un enorme potere sulla mente e sulla vita di ogni persona. Certo la musica non può salvare il mondo ma può fare molto per migliorarlo.

**Info:** <http://www.london-csr.co.uk>  
info@london-csr.co.uk

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

Il gelato di **Ariella**

PASSIONATE ABOUT GELATO

## COSTITUITA NEL SURREY L'ITALIAN-BRITISH ASSOCIATION (IBA)



Un brillante gruppo di donne italiane residenti a Kingston e dintorni ha dato vita nel giugno scorso all'Italian-British Association (IBA), un'associazione culturale che ha l'obiettivo di migliorare la conoscenza, in territorio britan-

nico, della cultura italiana in tutti i suoi aspetti.

Il Comitato direttivo è composto da connazionali provenienti da diversi settori professionali ma tutte con una grande esperienza internazionale

alle spalle: Maria Iacuzio, presidente e fondatrice, è l'esperta di marketing e pubbliche relazioni; Elvia Sciuolo, vice presidente, è specializzata nel settore amministrativo; Stefania Del Monte, responsabile delle comunicazioni, è giornalista pubblicitaria e scrittrice mentre Alessandra Reali, responsabile finanziario, è la mente matematica del gruppo. Il Comitato si avvale inoltre della preziosa collaborazione di Sonia Di Libero e di Francesca Trainini, che seguono da vicino l'organizzazione degli eventi.

L'IBA si propone anche di fornire – o assistere nella fornitura – di attività sociali, culturali e artistiche, creando opportunità d'incontro e sviluppando un senso di comunità, in particolare tra le persone più bisognose.

Un terzo obiettivo è quello di facilitare l'accesso ai servizi disponibili nell'area

di Kingston, quali scuole, servizi sanitari e di impiego.

La promozione della cultura italiana ha già spinto l'IBA ad organizzare diversi eventi di successo, quali la notte dedicata al cinema italiano a luglio, in collaborazione con Kingston Arts e con il regista italiano Luca Vullo. Il tutorial e tasting di vini italiani con Bruno Bresa ad ottobre. Gli appuntamenti mensili di pasta making con i bambini italiani, tenuti da alcune anziane signore italiane della zona. A dicembre, alla celebrazione della Santa messa in italiano tenuta da Padre Elio Alberti dell'ordine Scalabrini di Woking, ha fatto seguito una festa di Natale ricca di attività. Con la partecipazione speciale di "Babbo Natale" e di un bravissimo mago per i tanti bambini intervenuti, oltre ad una gara di dolci e ad un piccolo ma fornitissimo mercatino natalizio che ha offerto una ricca varietà di articoli e prodotti italiani. Durante le celebrazioni, il comitato organizzativo ha ricevuto anche la graditissima visita del Sindaco del Royal Borough of Kingston, Councillor Penny Shelton, e

di sua sorella, la Mayoress Hilary Saw, sua accompagnatrice ufficiale.

In questi pochi mesi sin dalla sua costituzione, l'IBA si è dimostrata anche molto attiva nella ricerca di collaborazione sia con altre organizzazioni di volontariato, sia con le istituzioni italiane operanti sul territorio britannico. Future iniziative includono un intero mese di esibizioni riservate ad artisti italiani. A febbraio, infatti, presso the cornerHOUSE Community Arts Centre, 114 Douglas Road, di Surbiton, KT6 7SB sarà possibile ammirare le opere della pittrice Maria Virginia Cheli e della fotografa Milena Cull, entrambe artiste di calibro internazionale.

Il 12 febbraio, a partire dalle ore 19,00 fino alle 21,00 è prevista una Gala Night presso the cornerHOUSE, in cui organizzatori ed artisti celebreranno l'evento insieme a chiunque desideri intervenire.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare Maria Iacuzio, [mar\\_iacuzio@hotmail.com](mailto:mar_iacuzio@hotmail.com), oppure Stefania Del Monte, [stefaniadelmonte@yahoo.co.uk](mailto:stefaniadelmonte@yahoo.co.uk)

## GIUSEPPE RECCHI ospite al Club di Londra "ENI Azienda Italiana di successo Mondiale"

Segue da pag. 1



Giuseppe Recchi

nardo Simonelli alla cordiale presenza dell'ambasciatore Pasquale Terracciano, il chairman del gruppo energetico tricolore ha offerto ai presenti una dettagliata cronistoria del gruppo del cane a sei zampe e sondato le regole dietro il costo del gas nello scenario mondiale, oggi più che mai strettamente legato a fattori geografici, sociali e politici.

L'Eni, come ha ricordato Recchi, nac-

que nel 1953 grazie ad Enrico Mattei, coraggioso businessman e figura centrale nella storia del sistema industriale nazionale che riuscì a sviluppare un'azienda concorrenziale, applicando la lungimirante Formula Mattei, una strategia contrattuale divenuta nota nel mondo. Usando questo marchio di fabbrica, l'Eni fu in grado di spaccare il cartello delle Sette Sorelle-gruppo di società dei paesi vincitori della Seconda Guerra Mondiale- che avevano vantaggiosi contratti concessori con gli Stati sconfitti. In questo quadro svantaggioso per l'economia dello Stivale, Mattei intuì la necessità di attuare la logica del Profit Share Agreement, permettendo l'esplorazione del territorio italiano a patto che il 20% del prodotto estratto restasse in Italia e l'80% agli altri concorrenti, per poi invertire gradualmente la formula di profitto. Una piano di investimento e di crescita aziendale ambizioso, certo non senza tensioni politiche e di retrologie, divenuto pietra miliare per il successo di questa grande azienda.

Portando il discorso al presente, il presidente Recchi ha poi parlato non solo d'Italia ma anche d'Europa e dell'attuale scenario mondiale, tracciando i principali elementi del "problema energetico", tra elevati costi di fornitura e le nuove politiche di green economy, fattori determinanti a cui oggi l'azienda è chiamata a far fronte. Nel quadro europeo, il problema energetico rappresenta un grana sostanziale a causa delle differenti leggi e specifiche regolamentazioni dai vari stati membri. "Il problema europeo si crea poiché i 27 paesi presentano deboli infrastrutture, per lo più non integrate. Ad esempio, la Spagna possiede sette gassificatori, ma non può esportare", ha sottolineato il presidente del gruppo. Quindi, in altre parole, sebbene il paese di Rejoy possa raffinare ingenti quantità di gas, questi non possono essere tecnicamente trasferiti ad altri paesi, con ovvie conseguenze energetiche ed economiche. E non solo problemi legislativi interni all'unione, ma soprattutto cause geopolitiche concorrono ad aumentare i costi dell'energia, come per le recenti complicazioni derivanti dalla Primavera Araba, movimento di apertura democratica che ha però chiuso i rubinetti del gas libico, a cui l'Eni ha cercato di ovviare usando le riserve italiane. Questi alcuni degli esempi per comprendere cosa si cela dietro le care cifre sulle bollette.

Dunque, tra inefficienze europee e tensioni globali quali soluzioni andrebbero ricercate tra gli Stati EU? "Le soluzioni andrebbe ricercate a livello corale, emanando leggi nuove capaci di abbattere i costi aggiuntivi e superando le differenze legislative determinati il rincaro per il cliente." A cui si aggiunga il pragmatico modello americano della shale gas revolution: cultura del petrolio, coadiuvata dall'esistente stato federale ed un'ossessione dell'energy security. La forza di tale modello è quella di reggersi su una regolamentazione più light, dove il proprietario del terreno è anche proprietario del sottosuolo, potendo quindi trarne ingente guadagno economico semmai un bacino petrolifero venisse mai scoperto sotto la sua pianificazione. In Europa no, essendo il sottosuolo demanio statale, ed anzi una



Veduta sala durante la cena

tale notizia risulterebbe una minaccia per il privato italiano, possibile vittima di esproprio.

Occorrerebbe un piano integrato di revisione legislative e piani di investimento infrastrutturale. "L'Italia ha detto il presidente Recchi- è il terzo paese petrolifero europeo ed avremmo un potenziale per raddoppiare l'attuale fatturato. Perché non si fa?"

Nonostante questo risiko geopolitico del mercato energetico, il cane a sei zampe è ormai divenuto sinonimo di un successo tutto italiano. Azienda leader nel mercato della Penisola è oggi la sesta oil company mondiale, capace di produrre 1700 barili al giorno, presente in 90 paesi, contando su una forza lavoro di circa 80 mila persone ed un fatturato complessivo di 130 miliardi l'anno. Tale successo deriva da un piano aziendale fondato su quattro punti nodali: ricerca, informazione condivisa, risk preview e responsabili-

tà sociale d'impresa capaci di combinare abilità imprenditoriale con un'attenzione all'ambiente. Ed è proprio grazie a quest'ultima che l'azienda guidata da Recchi è stata anche insignita del premio CSM, essendo stata la prima ad ideare e sviluppare un progetto per contenere l'inquinamento e favorire lo sviluppo economico di Congo e Nigeria. Nel suo programma l'Eni ha posto rimedio al problema dei gas residui prodotti dalle centrali offshore, costruendo apposite centrali elettriche atte alla raccolta e al loro reimpiego, producendo energia pulita e sopperendo così al fabbisogno energetico delle due nazioni in "un patto di fratellanza", come lo ha definito Recchi.

Questa la fiamma che anima il successo dell'Eni. Salda sulle solide basi tracciate da Mattei ed azienda rivolta al futuro per il progresso dell'Italia.

Valentina De Vincenti



Traditional Italian  
Cooking at is best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel0207 259 2599  
[rocco@roccopoint.co.uk](mailto:rocco@roccopoint.co.uk) - [www.roccopoint.co.uk](http://www.roccopoint.co.uk)  
 Open Monday to Sunday

...dalle antiche vigne  
i grandi vini di alberobello



Cantina ALBEA  
Alberobello - Italia  
Fax: 875 941 8672  
E-mail: [INFO@RENZINLIT](mailto:INFO@RENZINLIT)

# BOCCACCIO 700

## Serata Fiorentina all'Accademia Italiana Club

Londra 11 dicembre 2013



in ricorrenze particolari, vedi il cinquecentenario di Amerigo Vespucci.

Dr. Letts, direttrice dell'Accademia che fa poi seguire alle conferenze dotti itinerari artistici su e giù per l'Italia, è entusiasta di rimarcare l'importanza di Boccaccio nella storia della letteratura italiana ed europea. "Gli inglesi adorano Firenze e la Toscana-dice-sono sicura che questo evento rinfocolerà l'attenzione per il Decamerone e il desiderio di visitare i suoi luoghi". Cioè da via Toscanella a Firenze, dove secondo Giovanni di Gherardo da Prato è nato Boccaccio, a Certaldo dove è morto, magari con una puntata a Pisa a vedere gli affreschi di Buffalmacco, uno dei famosi protagonisti delle sue novelle. Per non parlare delle soste enogastronomiche a cominciare dalle tenute La Gigliola a Montespertoli e La Vilarga di Montepulciano, generosi sponsor dei brindisi della serata, che ha beneficiato anche di un "risotto del Nonno" proposto per i vegetariani da Excellent Gusto magazine, frutto di ricerca nelle ricette medievali con agganci decameroniani.

Rutilante serata prenatalizia a Londra, con riflettori puntati su Giovanni Boccaccio, chiudendo in bellezza l'anniversario del grande poeta-narratore toscano con una serata tutta fiorentina rivolta ad un pubblico inglese. Nel prestigioso palazzo della centralissima Exhibition Road, la zona dei musei e quindi della cultura britannica, sede dell'Accademia Italiana Club, l'eco della letteratura italiana è risuonato con la voce di Tarquin Olivier, primogenito dell'illustre Laurence, che ha letto una novella del Decamerone a introduzione della presentazione di Boccaccio personaggio e letterato da

parte di una storica fiorentina, con sottofondo musicale di un suonatore di liuto fiorentino. Fiorentino anche il disegnatore del menu della cena, in cui spicca la fiorentinissima bistecca, portata appositamente per l'occasione dalla rinomata Macelleria Soderi, in rappresentanza della gloriosa Arte dei Beccai, sponsor fiorentino della serata che vanta la stella d'Italia (patrocinio del Console generale) e il giglio di Firenze (patrocinio del Comune) nonché lo scudo dei Fiorentini nel mondo, associazione sempre molto attiva a promuovere l'onore e il prestigio di Firenze attraverso personaggi celebri

nomiche a cominciare dalle tenute La Gigliola a Montespertoli e La Vilarga di Montepulciano, generosi sponsor dei brindisi della serata, che ha beneficiato anche di un "risotto del Nonno" proposto per i vegetariani da Excellent Gusto magazine, frutto di ricerca nelle ricette medievali con agganci decameroniani.

"Boccaccio è stato il creatore della fiction, ha posto le regole per la narrativa e ha influenzato la letteratura dal momento in cui il Decamerone è stato copiato e divulgato dai mercanti fiorentini.-dice Dr Perkin, direttore della British Library-In particolare quella inglese, vedi Geoffrey Chaucer". Apprezzatissima la lecture di Margherita Calderoni, che dopo Vespucci ha colto l'occasione di questo settecentenario per riproporre illustri personaggi fiorentini, in accordo con lo scopo dell'Associazione che rappresenta a Londra, per cui conto ha consegnato a Mr Olivier la riproduzione del "Fiorin

Grosso", moneta in circolazione fin dal 1237, in apprezzamento del suo contributo.

Fra gli importanti ospiti della serata l'ammiraglio Giacomini, già fervido sostenitore di Vespucci, Paul Roberts, direttore del reparto antichità del British Museum, Rudy Bogno, direttore di Moody, la ritrattista della famiglia reale inglese Basia Kaczmarowska, la viscontessa Coke, proprietaria della più bella villa palladiana in Inghilterra, Lady Phillimore, il gallerista Amstel e la rappresentanza fiorentina in trasferta. In particolare Alessandro Soderi che ha supervisionato la cottura della trionfale bistecca alla fiorentina, Paolo Piazzini con l'apoteosi di vino della sua tenuta, insieme a quella di Boris Laziosi. Persone e cose che, tanto per cambiare, ci fanno ancora onore, specie all'estero.



## L'Antica Macelleria Soderi "l'arte dei Beccai a Firenze"

"I Beccai furono sempre, tra le Arti, la più scandalosa" si legge nella Cronica di Dino Compagni. Gente sanguigna, vigorosa, decisa e pugnace, fosse solo per il fatto di maneggiare mannaie, coltelli e lame varie da macello e tro-

varsi a proprio agio fra bestie squartate in laghi di sangue. Gente poco impressionabile e poco profumata, che va al sodo delle cose come all'osso della carne. Naturalmente dal 300 ad oggi si sono fatti progressi e le botte-

ghe sono diventate asettiche come anticamera di ambulatori, dal banco di marmo al banco frigo, dalla mostra esterna al tutto protetto, dalla vendita compensata alla vendita pronta per cuocere, ma è la sostanza che conta, la "ciccìa". È l'Antica Macelleria Soderi, che rappresenta in Firenze l'aristocrazia dell'arte dei Beccai, si pregia di essere depositaria di qualità, esperienza, cultura della carne, facendo risalire le origini ad un antenato del 700, originario di quella parte di Toscana che da tempo immemorabile produce la "chianina". Quella che ha provveduto alle favolose bistecche offerte appunto da Paolo Soderi alla cena in onore di Giovanni Boccaccio tenuta all'Accademia Italiana Club di Londra. Paolo, ideatore fra l'altro dell'"Accademia della Fiorentina", porta avanti l'attività di famiglia con successo, affinando e migliorando l'offerta, fornendo il 90% dei più importanti alberghi e ristoranti fiorentini, espandendosi su mercati nazionali ed esteri grazie al contributo del figlio Alessandro,



entrambi dediti a preservare e promuovere l'eccellenza di un prodotto che vede la tradizione toscana e italiana competere con agguerriti mercati internazionali. Allevamenti, razze, macellazioni non hanno segreti per i Soderi, il cui nome è una garanzia in Firenze e dintorni e i cui punti vendita nei Mercati di San Lorenzo e Sant'Amrogio non conoscono antagonisti, grazie anche all'affabilità e la generosità dei proprietari. In quanto alla competenza, sono spesso invitati a tenere conferenze dalla Scozia all'Argentina,

dal Brasile alla Nuova Zelanda e l'occasione culturale londinese potrebbe essere la testa di ponte per un futuro sbarco sul mercato inglese che permetterebbe fra l'altro la diffusione di una bistecca veramente fiorentina per i buongustai della carne, con buona pace dei vegetariani.

MM



### A TRIPLE SPLASH OF COLOUR ON THE THEATRE STAGE

Tricolore Theatre Company, a non-profit theatre company, was set up by actor/producer Nadia Ostacchini in October 2007 with the aim of bringing to the stage innovative works that would attract both British and Italian audiences. As the name of the company suggests, the primary focus is on Italian work, with an emphasis on bilingual theatre plays for children. Tricolore's first bilingual English/Italian Christmas show was The Gingerbread Man (L'Ometto di Pan Pepato.) Our original adaptation of this traditional English story successfully toured London and Rome in 2008 and 2009.

Saffron Hill is a new play in three parts by published novelist Penny Culliford, which will be part of the cultural programme celebrating the 150th Anniversary of Giuseppe Garibaldi in the spring of 2014.

This play follows the evolving lives of several generations of a fictional family living in Saffron Hill, Clerkenwell, from the 1870s to the 1960s. The play explores the issues, attitudes and music of the times through the eyes and the passions of this family. Although based on and referencing historical events, this is very much an intimate, character-driven account of the personal lives, loves and losses of Italian immigrant families living in Clerkenwell.

Tricolore would like to thank The Mazzini Garibaldi Association for sponsoring the opening performances of Saffron Hill.

If you are an Italian organisation with an interest in staging our show next spring, please contact Nadia Ostacchini: nadia@tricolore.org.uk - Tel: 07939 431181.

[www.tricolore.org.uk](http://www.tricolore.org.uk)

Please follow Tricolore on Facebook and Twitter: @tricolore\_tc

The Mazzini Garibaldi Association is also on Facebook and Twitter: @mazzinigaribald  
<http://www.mazzinigaribaldclub.org>



### 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](mailto:info@tuscanycorner.eu)



ITALIAN HAMPERS



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](http://www.lagaffe.co.uk)  
[info@lagaffe.co.uk](mailto:info@lagaffe.co.uk)

FAMILY RULES N°.18

# WHEN THE KIDS GO TO THE DOCTOR ALL THE TEDDIES COME TOO

Family Rules. Everyone's got them, because let's face it, they can be a bit of a lifesaver. Take our furry friends. It might take a bit of time to get them in there, but those teddies can turn a scary trip into something a bit more fun. And since the **Fiat 500L** has a stonkingly big 400 litre boot\* and 22 storage compartments, there's plenty of space to leave a few of the lovely chaps in the car. Useful things, teddies.

Fiat with



500L

FAMILY RULES



*MotorVillage*  
MARYLEBONE

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

Fiat, the car brand with the lowest average CO<sub>2</sub> emissions in Europe<sup>†</sup> Fuel consumption figures for the Fiat 500L range in mpg (l/100km): Urban 33.6 (8.4) – 62.8 (4.5); Extra Urban 53.3 (5.3) – 76.3 (3.7); Combined 44.1 (6.4) – 70.6 (4.0). CO<sub>2</sub> emissions 149 – 105 g/km. Fuel consumption and CO<sub>2</sub> figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Always ensure your view is not obstructed when driving. \*Fiat 500L boot space is based on rear seats pulled forward. <sup>†</sup>Source: JATO Dynamics. Based on volume-weighted average CO<sub>2</sub> emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, full year 2012.

Lo studio Belluzzo&Parteners celebra trent'anni di attività

# A GREAT FUTURIST EVENING



Caterina Cardona, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora Karen, Umberto, Carla Luigi e Alessandro Belluzzo

In un serata di freddo di inizio inverno, il 21 Novembre, nonostante il gelo che sembra essere sceso su Londra, A



Massimiliano Finazzer Flory e Sara Ippolito

Great Futurist Night piece teatrale ha scaldato gli animi all'Istituto di Cultura Italiana.

La serata è stata voluta ed ideata per celebrare i trent'anni di attività dallo studio Belluzzo&Parteners, portando lo spettacolo di successo di Finazzer Flory oltremarica, qui dove le avanguardie si sono sempre incontrate.

Numerosi gli invitati, molti italiani di nascita, altri d'origine e tanti per passione, passando sotto un'intrizzata bandiera italiana, metafora eloquente del periodo della nostra democrazia, hanno assistito ad un brillante spettacolo che ha voluto rinnovare, attualizzandolo, il messaggio di Marinetti e dell'avanguardia artistico culturale di inizio Novecento nata a Milano e diffusasi poi in tutta Europa.

Una performance serrata e poliedrica quella diretta e recitata da Massimiliano Finazzer Flory, non nuovo a spettacoli capaci di coniugare letteratura, arte, danza e pittura. In un monologo incalzante, il protagonista ha dato voce ai passaggi chiave di alcuni tra i più noti testi futuristi. Partendo da "Fondazione e Manifesto del Futurismo" di Marinetti del 1909, giungendo al Discorso sul Paesaggio, del 1922 e Passando per La Pittura Futurista. Manifesto tecnico di Boccioni, Carrà, Russuolo, Balla e Severini del 1910 ed altri, ripercorrendo i punti nodali del movimento.

Le parole ritmate di Finazzer Flory si sono alterate alla vorticiosa, fluida e sinuosa danza di Sara Ippolito. In un dinamico gioco di rimandi tra le coreografie, ideate da Michela Lucenti sulle musiche di Stravinski e Sakamoto,

la ballerina milanese è stata capace di dare fisicità al volo, alla corsa e alla velocità, temi cari a Balla e Boccioni. Nulla sembra essere stato lasciato al caso nello spettacolo del regista. Triangolazione e multi materialità nel carattere futurista sono stati non solo riproposti, ma egregiamente impersonati grazie anche ai costumi della Sartoria Brancato di Milano dando prorompente al messaggio futurista.

Il Futurismo, come è noto, nasceva in concomitanza con un periodo di grandi trasformazioni. Tutto il mondo dell'arte e della cultura subiva l'influsso di cambiamenti sconvolgenti. Il primo novecento era il periodo delle guerre, delle rivoluzioni industriali, di mutamenti politici e delle nuove innovazioni tecnologiche. Il telegrafo, la radio e gli aeroplani irrompevano nella quotidianità, sconvolgendo la percezione delle distanze, del tempo e dello spazio. Un periodo di rivoluzioni, velocità ed incalzanti, comparabile per molti aspetti al mondo contemporaneo dell'era di internet. Oggi, a cent'anni di distanza.



Michele Bauli e Signora, Matteo Berlucci, e Massimo Michaud

Il movimento di Marinetti fu anche e soprattutto uno tra le prime correnti dell'arte modernista capace di suscitare il dubbio, portando lo spettatore ad interrogarsi sul perché, indagando il messaggio oltre la sua pura realizzazione estetica. Nel caso di A Great Futurist Evening, le motivazioni ed il messaggio che questa forma d'arte ha voluto smuovere possono essere comprese facendo riferimento alle parole di Giovanni Papini, tratte da *Perché son futurista* (1913) recitate a chiusa dello spettacolo: "Futurismo significa Italia...più degna del suo avvenire... più moderna, più avanzata.". I futuristi credevano nell'immediatezza del domani, nel pensiero creativo. Questo è il messaggio che Massimiliano Finazzer Flory ha voluto comunicare. Sebbene uno scetticismo critico possa portare a sottolineare un piccolo punto di stallo, qui, se mi permettete. Per guardare avanti occorre ancora una volta guardare indietro, il nuovo che guarda il vecchio, al passato futurista risultando quasi un ossimoro, dove la tradizione diviene troppo spesso sinonimo di conservatorismo. E' però anche vero che per i futuristi la tradizione non esiste, o meglio è necessario non restare incatenati al passato, immobili nel ricordo nostalgico di tempi che furono, ma muovere verso il domani e riscriverlo, in autonomia facendo affidamento al proprio intelletto, alla capacità generatrice del pensiero coniugata all'azione pragmatica.

A Great Futurist Evening ricercava questo, volendo contagiare i suoi spettatori a riconoscere la necessità di un atteggiamento energico rispetto alla vita, attraverso un approccio giovane, dinamico e creativo nello spirito di un'avanguardia nata da artisti poco più che ventenni, per contribuire al superamento del periodo di stallo dell'Italia di oggi. Un monito per il Paese, per l'Italia tutta, a credere nei giovani.

A spettacolo finito, il messaggio è stato accolto da un vigoroso e scrosciate applauso. Cambio di scena. In piedi, su per le scale, nuovamente seduti, pronti per la cena in un viavai di piatti, perché il futurismo fu anche gastronomia che, onestamente, rappresenta un ottimo rimando a quanto il paese sia in grado di offrire. Così come il grande spirito di professionalità imprenditoriale proprio di Belluzzo & Partners, studio di rinomati commercialisti ed avvocati nato a Milano nel 1982 ad opera del sig. Umberto e poi diffusasi a livello internazionale grazie ai figli Luigi ed Alessandro, comprendendo oggi un grande ed appassionato team di professionisti nel campo del family business. Una storia professionale raccontata e celebrata in un libro presentato durante la cena. Memorie vivide di un grande percorso, insegnamenti per il futuro, per imparare a thinking forward come nello spirito dell'intera serata.

Valentina De Vincenti



Veduta Sala

Established 1982

**ANNESSE**

IMPORTS LIMITED

Purveyors of Fine Foods & Wines From Europe

UNIT 7  
HASLEMERE BUSINESS CENTRE,  
LINCOLN WAY  
ENFIELD EN1 1TE  
TELEPHONE: 020 8804 3900  
FACSIMILE: 020 8804 8714  
EMAIL: SALES@ANNESSE.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](http://www.dentista-italiano-a-londra.co.uk)

**020 3199 0170**

**fiandaca**

ITALIAN WINE IMPORTER  
WHOLESALE SINCER 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](http://www.fiandaca.co.uk)

**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

**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](http://www.zonin.co.uk)

## Messaggio alla Comunità...

Continua da Pag. 1

rare l'erogazione del servizio, nell'ottica di una progressiva digitalizzazione e di più dinamica interazione con l'utenza. Vorrei ricordarne alcuni:

- Attivazione di un sistema di iscrizione/variazione dati anagrafici all'AIRE totalmente online, che ha consentito di eliminare gli inconvenienti propri del sistema di comunicazione via fax, postale o email e di ridurre sensibilmente i tempi di evasione delle istanze.

- Costituzione di una "anagrafe digitale" contenente oltre 50 mila indirizzi email dei connazionali iscritti in AIRE, ai quali vengono periodicamente inviati aggiornamenti sui servizi consolari o informazioni di rilievo.

- Creazione di software ad hoc per una più rapida lavorazione delle istanze (es., operazioni di mail merge per l'invio di comunicazioni ai Comuni e ai connazionali nel rilascio delle carte d'identità).

- Creazione di "Contact Us Forms" che consentono all'utenza di formulare le richieste di informazioni agli uffici AIRE, Passaporti e Carte d'identità utilizzando un modello online; ciò permette una precisa identificazione del richiedente e l'invio in tempo reale al richiedente di risponditori automatici diversificati per settore.

- Incremento dei servizi erogabili per posta, per email o online, per il tramite della modulistica e delle checklist presenti sul sito internet istituzionale: aggiornamenti anagrafici, registrazione di atti di stato civile, proroga di carte d'identità, rilascio passaporti per minori di anni 12 e, ora, anche i visti.

- In merito ai servizi in Consolato, per rendere più accoglienti i locali adibiti al pubblico, abbiamo predisposto una postazione internet per gli utenti ed offerto gratuitamente una connessione wi-fi protetta, abbiamo installato uno schermo TV in sala di attesa con collegamento a canali italiani, introdotto un efficace sistema elettronico taglia-code con chiamata per numero agli sportelli (nel pieno rispetto della privacy dei connazionali), abbiamo, infine, installato una macchina per le fototessere. Siamo in procinto di installare un dispensatore di acqua e caffè, molto richiesto dal pubblico.

- Con coraggio e trasparenza abbiamo istituito dei questionari (in versione cartacea e online) che consentono al pubblico di esprimere il proprio giudizio o formulare suggerimenti sui servizi consolari che eroghiamo. Ne abbiamo raccolti e archiviati, dall'agosto scorso, ben 1570 e sono fiero di poter dire che il 96% degli utenti ha espresso un giudizio positivo sull'operato del Consolato, riconoscendo il "cambio di passo" che la squadra consolare, a parità di risorse, ha saputo imprimere ai servizi al cittadino.

- Attivazione di un canale YouTube per illustrare i servizi consolari. Sono stati così realizzati e pubblicati video sulle modalità di esercizio del voto all'estero o sulla modalità di prenotazione dell'appuntamento in Consolato.

- Apertura della Pagina Facebook del Consolato Generale: la Pagina, costantemente aggiornata, conta oggi 1900 followers, e fino a 12.000 visualizzazio-

ni alla settimana.

Come sapete, ci accingiamo, per il prossimo maggio 2014, ad affrontare l'impegnativa sfida delle operazioni di voto per le elezioni europee, appuntamento che metterà a dura prova la sede, in particolare per la necessità di istituire appositi seggi elettorali in tutta l'Inghilterra, il Galles e le Isole.

È mia intenzione, inoltre, rafforzare le missioni del funzionario itinerante del Consolato Generale per l'acquisizione dei dati biometrici per richiedenti il passaporto nell'ampia circoscrizione del Consolato. Visite consolari sono state recentemente organizzate a Cardiff e nell'Isola di Jersey, mentre continua la missione su base mensile a Bedford, la cui comunità potrà molto presto usufruire dei servizi del nuovo Console onorario. Nel 2014 effettueremo visite del funzionario itinerante anche a Birmingham, Bristol, Nottingham, Newcastle e Cardiff. Vogliamo essere vicini proprio a coloro che sono più lontani da Londra, come ho confermato organizzando una missione consolare nell'Isola di Jersey (l'ultima visita risaliva al 1997).

Vorrei concludere ricordando quello che considero il fiore all'occhiello del Consolato Generale: il progetto "Primo Approdo", nato su diretta ispirazione dell'Ambasciatore d'Italia, Pasquale "Quito" Terracciano.



Un progetto doveroso per rispondere con spirito innovativo e rinnovata efficacia all'afflusso crescente di giovani connazionali che si trasferiscono in Inghilterra e nel Galles con l'intento di effettuare una nuova esperienza professionale linguistico-lavorativa. Non vogliamo lasciarli soli: vogliamo aiutare i nostri giovani ad operare con maggiore coscienza ed efficacia nella realtà inglese, anche con l'auspicio che in futuro essi possano fare rientro in Italia e far fruttare al meglio il patrimonio umano e professionale acquisito in terra inglese.

L'esperienza che abbiamo maturato negli ultimi mesi conferma che i giovani connazionali arrivano spesso nel Paese senza una conoscenza della realtà locale, e talvolta in assenza di una solida preparazione linguistica. Può succedere che non riescano a districarsi nell'enorme mole di informazioni su internet, non sempre affidabili, e si trovino a subire truffe e raggiri. Non è infrequente, inoltre, che giovani connazionali finiscano per essere un facile bersaglio per imprenditori locali senza scrupoli, che non esitano a sfruttarne la disponibilità e la professionalità. Ma vi sono, poi, un buon numero di giovani qualificati che desiderano far fruttare al meglio la propria formazione

accademica e che pur tuttavia si trovano impreparati dinanzi al mondo della ricerca o del lavoro britannici.

A tutti loro è dedicato "Primo Approdo", progetto che si pone l'obiettivo di fornire un primo orientamento agli italiani di età inferiore ai trentacinque anni e di recente immigrazione in Inghilterra e nel Galles attraverso seminari tematici gratuiti ospitati in Consolato su specifici temi: legale, fiscale, medico, accademico. I giovani connazionali potranno così incontrare esperti italiani del settore, che forniranno indicazioni di orientamento ed illustreranno l'esperienza maturata nel proprio ambito professionale in Inghilterra o nel Galles.

Il primo incontro si è tenuto l'otto gennaio presso il Consolato Generale ed avuto come tema il Lavoro. Per partecipare agli incontri di orientamento è necessario prenotare utilizzando l'apposito formulario online cui si accede dal banner "Progetto Primo Approdo" presente sul sito internet del Consolato Generale e dell'Ambasciata d'Italia a Londra ([www.conslondra.esteri.it](http://www.conslondra.esteri.it) e [www.amblondra.esteri.it](http://www.amblondra.esteri.it)). L'iniziativa sarà accompagnata dalla pubblicazione di un manuale di orientamento edito dal Consolato Generale d'Italia a Londra, a breve online sul sito internet istituzionale del Consolato.

Sono sicuro che con il sostegno an-

che dell'associazionismo tradizionale italiano (CGIE, Comites, Associazioni, Enti e istituzioni religiose) riusciremo a gestire al meglio la nuova ondata migratoria giovanile italiana, orientando i nostri giovani connazionali a muoversi con maggiore consapevolezza correndo, così, meno pericoli. Vorrei cogliere l'occasione per ricordare che il progetto "Primo Approdo" è dedicato simbolicamente alla memoria di Joelle Leotta, il giovane connazionale vittima di omicidio nel Kent lo scorso 20 ottobre 2013. Aveva solo diciannove anni.

Vorrei concludere con un ringraziamento. E' la "squadra" del Consolato Generale, la loro professionalità e senso del dovere, che mi permette di rispondere ogni giorno alle numerosissime necessità di oltre 220.000 italiani. A loro va il mio apprezzamento e i più affettuosi auguri per un 2014 in cui, ne sono certo, sapremo rispondere con rinnovato impegno e vigore alle tante istanze che provengono dalla nostra collettività. Vogliamo che ogni connazionale senta la "Harp House" come una "casa comune", dove si possa riscoprire la propria italianità e quel senso di appartenenza che il vivere lontano dall'Italia sembra rinfocolare in ognuno di noi.

## MANCINI LEGAL LIMITED

"difendere i propri diritti e i propri valori."



La Notizia è lieta di dare il benvenuto a Mancini Legal Limited. Il direttore della prestigiosa azienda legale Alessandro Mancini aperta il 3 Agosto del 2012, ha accolto con vero entusiasmo la nostra intervista dicendo: "Sono particolarmente felice di essere protagonista di quest'edizione della SM La Notizia, perché ho l'opportunità di essere conosciuto dai miei concittadini in questa meravigliosa terra che è la Gran Bretagna."

Figlio di genitori Italiani Alessandro dopo essersi qualificato come Dottore in Legge, ha intrapreso questa grande avventura aprendo un suo primo ufficio legale in Horsham, West Sussex. Oggi Alessandro in meno di 2 anni dalla sua prima aper-

tura e con il supporto della moglie, dei genitori e dei parenti, ma soprattutto con la stima e la sua apprezzata professionalità, è riuscito ad espandere la sua azienda con l'apertura di altri due uffici: uno in Kings Hill Kent e l'altro a Londra nei pressi di Chancery Lane.

Qual è il tuo segreto per questo straordinario successo?

"A differenza degli altri avvocati, io ho deciso di intraprendere questa stupenda professione per amore e con il solo scopo di essere portavoce di tutti coloro che sono stati negati, o si sentono negati l'opportunità di difendere i propri diritti e i propri valori."

Con il supporto dei suoi consulenti la Mancini Legal Limited, è specializzata in:

- \* *Testamenti e Volontà di successione/ Will and Probate*
- \* *Contenzioso civile/Civil Litigation*
- \* *Diritto del Lavoro/Employment Law*
- \* *Recupero crediti/Debt Recovery*
- \* *Diritto di famiglia/Family Law*
- \* *Diritto penale/Criminal Law*

Il nostro Alessandro è inoltre lieto di annunciare a tutti voi carissimi lettori over 55 che potete prenotare un appuntamento completamente gratis per un vostro eventuale testamento (Testamento base/Basic Will). Per ulteriori informazioni, e per altre fantastiche offerte visitate il sito: [www.mancinilegal.com](http://www.mancinilegal.com)

**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](mailto:felicityoraziocars@yahoo.co.uk)

[www.oraziocarservice.co.uk](http://www.oraziocarservice.co.uk)

# UN ORIGINALE BIRTHDAY



“È fantastico: mettere insieme capra e cavoli!” dice Maria D’Apollo, proveniente dalla terra avellinese, ma a Londra da una vita, la definisce così, da buon spirito popolare. Più elegantemente, Angi, filippina: “Ma questo è il Regno di Dio!” vi dirà, guardandosi attorno tra gente differente e festante, con tavole imbandite di ogni bendidio. Un’altra vi commenterà sorridendo: “Nice, three communities, all together!”

Si, è la nostra festa annuale. L’anniversario di nascita dei missionari scalabriniani, il 24 novembre. Vi partecipano tutte e tre le comunità di emigranti, che frequentano la nostra chiesa di Brixton Road: italiani, portoghesi e filippini. “Esta è uma boa ideia!” replica asciutto José, portoghese di Madeira.

Così, nel lontano novembre 1887 sono nati dei “missionari per i migranti”. Una

vera novità per quei tempi. “Cantateci happy birthday!” incoraggia oggi padre Francesco Buttazzo da buon compositore musicale. E racconta a tutti nell’omelia il punto di partenza della nostra storia: la commozione del vescovo di Piacenza, Giovanni Battista Scalabrini, alla stazione di Milano. Vedere centinaia di uomini, donne e bambini, ammassati alla rinfusa nella stazione come animali – ammassati poi da Genova nei bastimenti per l’America - e sentire una forte stretta al cuore fu tutt’uno per lui. Era un’avventura infinita, impossibile da descrivere dell’Italia della fine ‘800. Dove amore-odio per una patria matrigna, pianto, speranza e fede si mescolavano nel cuore di chi doveva emigrare. Erano milioni. Una processione infinita, disperata e miserabile di italiani. “Che fare?” la domanda che si stampa chiaramente

in testa a questo vescovo, travolto da un’immensa compassione. La risposta è la nascita dei missionari scalabriniani. Nati qui. Quasi nella povertà di una stalla di Betlemme: una stazione di treni. “Perché voi siete umani e siete differenti da tutti gli altri preti!” mi soffia in un orecchio Salvatore, il nostro fotografo siciliano, alla festa. “Voi state con la gente!” continua per spiegarsi meglio. “Andate in casa loro. Avete messo su un giornale, per informarla e combattere per i loro diritti. Avete fatto una casa per anziani, per accompagnare la loro vecchiaia. Un ostello di giovani, per chi si avventura in questa metropoli. Voi siete impastati di sociale!” Parla degli scalabriniani di Londra. Ma nel mondo intero i missionari scalabriniani non hanno mai smesso di interrogarsi di fronte ai più differenti migranti. “Che fare?” Sono

sorte, così, parrocchie, missioni, Centri studi, Case del migrante, Centri di accoglienza, asili e orfanotrofi. Essi si sono aperti al mondo delle migrazioni, a partire da quella italiana. Mai hanno terminato di camminare con tutti gli Abramo di oggi. Instancabili. Appassionati. E sempre di meno... Un giorno li si rimpiangerà come “gli apostoli dei migranti.”

La messa è stata lunga, in varie lingue, colori e ritmi differenti. Anche quando si interviene in tagalog, chi non è filippino sembra comprendere benissimo! La traduzione inglese è sempre sottochio, just in case... Si può, così, toccare con mano quella sensazione grande di far parte della stessa casa comune. Settimanalmente, infatti, gli stessi locali respirano alternativamente la fede e la cultura di tre comunità differenti. Ed è per loro quasi un ritrovarsi in patria. Oggi, invece, è insieme che si vive tutto questo. Esempio raro di un Centro Scalabriniani in Europa, specchio di una metropoli multiculturale, in cui è immersi quotidianamente: Londra.

La festa nel grande salone sotto la chiesa prende subito l’aspetto di un tornado, dopo la compostezza dell’eucarestia. Specialità filippine e portoghesi distese in abbondanza sulle tavole vengono come travolte dalle penne alla carbonara e risotto allo zafferano che entrano precipitosamente in scena dalle cucine. Il montepulciano servito direttamente dalla damigiana vi farà sembrare una festa da alpini. Poi, un gruppo di giovani filippine in costume hawayano lancia il ritmo con una lane dance. Da restare tutti ad occhi aperti per la magia, a co-

minciare... dai più anziani! I portoghesi, allora, con un gruppo folclorico di ballo tradizionale non sono da meno nel loro vorticoso passo di danza. Ai nostri vecchi italiani, ormai consumati - primi tra tutti a entrare nel combattimento dell’emigrazione degli anni ‘50 - non resta che cantare... Prendono, allora, ispirazione dalla nostra Resistenza con “O bella ciao”... Ed è subito un successo. Al ritornello, tutto un popolo di emigranti si associa entusiasta. “Esistere è resistere” diceva qualcuno. Quanto è vero per qualsiasi emigrante sulla terra!

Ogni comunità guarda l’altra e apprezza il suo modo differente di esprimersi. Si è, in fondo, nella stessa barca: la medesima avventura di partire, morire e ricominciare daccapo il capitolo della propria esistenza. Ci si sorride l’uno all’altro. “Fantastico, si vede che c’è amore tra la gente!” osserva candidamente Giovanna. Mentre Roberta, presidente del Comitato delle Donne italiane, lancia la lotteria, alla quale tutti anche con una sola sterlina vogliono partecipare. A sorpresa, poi, l’orchestrina portoghese, due chitarre, un mandolino e una fisarmonica, si trascina via Amerigo Fagiani, un italiano, per fargli improvvisare “O sole miooooo...” Gesto straordinario. Si sono rotti gli argini ed è il senso, in fondo, di una grande festa come questa.

Così, in una vita di passione e di lotta da emigranti non sembra vero di rivivere una lontana emozione. Quella di ritrovare - pur tra mondi differenti - lo spirito di famiglia. Ed è sempre un bel miracolo per il mondo d’oggi!

## LA SEZIONE ALPINI DELLA GRAN BRETAGNA CELEBRA L’85° DI FONDAZIONE

Per celebrare degnamente l’85° di fondazione, la Sezione della Gran Bretagna, “la più vecchia sezione all’estero”, ha completato recentemente il monumento all’Alpino, ubicato nel parco di Villa Scalabrini alla periferia nord occidentale di Londra, sormontandolo con una bella aquila reale ad ali spiegate, fatta venire dall’Italia. L’inaugurazione è avvenuta all’inizio di dicembre 2013. Per l’occasione, sabato 7, sono giunti a Londra il Presidente Nazionale Sebastiano Favero ed il Consigliere addetto alle relazioni con le Sezioni all’estero Ferruccio Minelli oltre ai Presidenti delle Sezioni Svizzera Fabio Brembilla,

Nordica Maurizio Basile e Palmanova Luigi Ronutti, che dopo un veloce giro turistico di Londra sono stati entusiasticamente accolti dal direttivo della Sezione che li ha ospitati ad una cena informale presso il Club Italia di Clerkenwell Road a Londra. La breve cerimonia dell’inaugurazione del monumento è avvenuta il mattino successivo, Domenica 8 dicembre ad opera del Presidente Favero che ha tagliato un nastro tricolore dando così il via allo scoprimento dell’aquila fino a quel momento coperta da una grande bandiera italiana.

Era presente in rappresentanza

dell’Ambasciatore d’Italia l’Addetto per la Difesa e la Marina Ammiraglio Dario Giacomini cui si erano uniti gli Addetti per l’Esercito, Colonnello Stefano Mannino e per l’Aeronautica Colonnello Mauro Gabetta nonché il Generale di Divisione Alpino Paracadutista Marcello Bellacicco, V. Comandante del Corpo di Rapida Reazione della NATO con sede a Gloucester, che ha letto la Preghiera dell’Alpino.

Il Reduce di Russia Sergente Alpino Adolfo Dellapina ha deposto una corona di alloro ai piedi del monumento che Padre Alberto Vico ha poi benedetto. È seguita una colazione



**GAETANO ALFANO**  
Roccamora UK

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

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

**iGreen**  
Idyllic Green Solutions  
www.idyllicgreen.com

... for all your waste management needs and more.

REDUCING LANDFILL  
COST SAVINGS  
RECYCLING SOLUTIONS  
WASTE MANAGEMENT

**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

cui hanno partecipato una settantina di commensali tra cui altre due penne bianche, il Maggiore Alpino David Colussi ufficiale di scambio presso la III UK Division ed il Maggiore Davide Maghini Aiutante di Campo del Generale Bellacicco.

Il Presidente Bruno Roncarati ha salutato gli intervenuti e tracciato una

breve storia della Sezione invitando poi il Generale Bellacicco a rivolgersi ai presenti. Alle lusinghiere parole del Generale sono seguite quelle accorate del Presidente Nazionale Favero che ancora una volta ha voluto sottolineare l’importanza delle Sezioni all’estero ed ha ringraziato e complimentato gli “Alpini Oltremarina”.

### 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



## La MODA

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

### Gianni Lilliu Designer Sardo a Londra

Gianni Lilliu vive a Londra solo da cinque mesi ma il suo rapporto con la capitale britannica risale a molti più anni. Gianni fonda il suo atelier a Villacidro in provincia di Cagliari e per diverso tempo fa la spola fra il suo paese e Londra dove ha molti clienti per le sue collezioni uomo e donna. Inizia la sua carriera come sarto per modelle ed aspiranti miss di concorsi di bellezza, partecipa a diverse manifestazioni di moda in Sardegna oltre a concorsi per la sartoria ed il design. Nel 2006 è finalista al concorso "Next Generation Regeneration" organizzato dalla Camera Nazionale della Moda Italiana. A metà del 2013 decide di smettere di fare il pendolare fra le due isole e si stabilisce definitivamente a Londra. Non appena arrivato viene contattato da Fashion International, con cui aveva già collaborato in precedenti edizioni, che gli propone di sfilare con la sua collezione donna durante London Fashion Week al Charing Cross Hotel insieme ad altri giovani designer.

La sua collezione colpisce subito gli addetti ai lavori i quali ne parlano in diverse pubblicazioni fra cui il blog della sofisticata rivista "The Lady" e la colonna di moda sul "The Blitz Club" una pubblicazione online fra i cui lettori vengono annoverati Steve Strange e David Bowie. Osservando i capi creati da Gianni Lilliu si notano dettagli, un taglio perfetto ed un'eleganza innata. Gianni Lilliu esalta la femminilità con le sue creazioni. Fra le sue ispirazioni lo scultore David Begbie, perché come uno scultore Gianni costruisce una struttura intorno al corpo femminile. Non gli piacciono dettagli esagerati, ama le linee pulite, capi vestibili e glamour. Si resta meravigliati quando, chiedendo a Gianni in che scuola si sia formato, lui candidamente risponde che è un autodidatta. Ha imparato a tagliare il tessuto "smontando" e studiando ogni singolo capo che gli capitava per



le mani. Ha letto un'infinità di libri sulla moda, che forse neanche gli studenti delle più prestigiose scuole hanno letto e ha affinato la sua preparazione sul campo, cucendo, tagliando, sbagliando. Nei suoi 16 anni di carriera si è creato un forte seguito di clienti fedeli. Solo le migliori stoffe e lane vengono impiegate per creare un capo "Gianni Lilliu" ed oltre alla sua collezione pronta, Gianni offre anche un servizio di sartoria dove è possibile creare pezzi unici pensati fra il cliente ed il designer. Nessun capo esce dal suo atelier se prima non è stato controllato personalmente da Gianni, ogni piccolo dettaglio è importante come le cuciture, gli orli ed i piccoli tocchi finali che fanno di una sua creazione un qualcosa di unico. Gianni Lilliu è un designer che sicuramente vedremo spesso con le sue creazioni ai più importanti gala nella capitale. La sua bravura insieme al suo fascino e simpatia lo renderanno un beniamino fra designer italiani residenti in Gran Bretagna. La comunità Italiana a Londra ha acquistato un nuovo talento di cui sentirà molto parlare.

Cristina Polizzi

Maurizio Battista, il popolarissimo cabarettista romano è sbarcato a Londra e la sua visita è coincisa con l'inaugurazione della nuova stagione di serate del Puma Londinese, un gruppo anglo italiano di cabarettisti, creato da Romina Puma. In questa occasione la troupe della RAI ha filmato la serata inizialmente con l'idea per inserirla in un programma in cui Maurizio Battista visita quattro città nel mondo: Miami, Buenos Aires, Berlino e Londra.

La nuova sede di questi incontri bi-mensili è il pub "The Blue Post" al 28 di Rupert Street a Soho e la sera dell'inaugurazione la sala a disposizione è stata così piena che c'era gente seduta ovunque. Nessuno ha voluto perdere l'occasione di salutare di nuovo Romina dopo la pausa estiva e di applaudire colui che negli ultimi anni ha scalato le tappe del successo, iniziando da serate in piazza, passando per piccole tv private per approdare ai circuiti nazionali. Maurizio Battista, romano "de Roma" ha intrattenuto il pubblico con una serie di battute del suo enorme repertorio che prende ispirazione dalla sua vita, dai giornali e da situazioni comuni a tutti come andare a fare la spesa al supermercato, i preparativi per un matrimonio e tanti ancora.

Questo enorme regalo ha reso felici i tantissimi fan di Maurizio Battista che per motivi di locazione non hanno potuto mai vederlo in spettacoli dal vivo, ma accontentarsi dei canali satellitari o di YouTube.

La serata è stata un successo enorme e Maurizio Battista ha anche fatto divertire il pubblico con le sue impressioni su Londra, viste da chi viene per la prima volta ed a cui noi, abitando

## Maurizio Battista nella gabbia del Puma Londinese



qui siamo oramai abituati. Durante la serata non sono ovviamente mancate le interazioni con il pubblico, Maurizio Battista non prende di mira solo chi è in prima fila, ma coinvolge un po' tutti nel suo show e trovandosi in un pub la cosa è stata facilissima, l'atmosfera era casalinga e divertente. RAI 2 ha mandato con grande successo le puntate ed il 12 dicembre si è visto il soggiorno del comico a Londra. Finito la serata non ci sono state scene da diva per questo comico, in strada si è intrattenuto con alcuni di noi a chiacchierare come si fa quando ci si sta per salutare fra amici per rientrare a casa.

Dopo questa serata spettacolare l'appuntamento fisso con Il Puma Londinese resta ogni due mercoledì del mese dove cabarettisti sia italiani che

internazionali che vivono qui a Londra provano il loro materiali comici davanti al pubblico. Lo spettacolo è bilingue con i cabarettisti italiani che presentano i loro testi in italiano mentre gli altri si esibiscono in inglese con una percentuale di 60% in lingua italiana e 40% in inglese. Esiste una pagina di Facebook dove controllare le date e chi sarà sul palco ad ogni spettacolo. Per chi volesse cimentarsi e iniziare a calcare il palco nel mondo del cabaret, può provare a contattare Romina Puma sulla pagina di Facebook e chiedere se è possibile esibirsi in una delle serate. Con tante date già fissate sul calendario questo 2014 parte a ritmo spumeggiante.

Cristina Polizzi

## ARTISTI ITALIANI A LONDRA

Dal 9 al 14 Dicembre The Royal Opera Arcade Gallery a Pall Mall ha ospitato una mostra di artisti italiani curata da Rosi Raneri intitolata "Inside". I ventinove artisti hanno esposto sui due piani della galleria le loro opere che hanno spaziato da quadri ad olio, collage di fotografie ed altre tecniche pittoriche. Molti di loro erano presenti per presentare le loro opere ai visitatori che sono accorsi per il vernissage e nei giorni seguenti.

Fra i tanti artisti ho incontrato Francesca Landi, Toscana di Siena, giovanissima e piena di talento. Il suo quadro, che fa parte di una serie intitolata "Ritratti Alienati" ha colpito molto per l'alta professionalità e squisitezza nei dettagli. Circondato da tanto colore, il quadro in bianco e nero ha risaltato in maniera spettacolare. Francesca sperimenta con la fotografia e l'elaborazione digitale ed i risultati sono ottimi. Adriana Soares è un'altra artista che ha presentato alcune sue opere in questa mostra tutta italiana. Adriana, con un passato da modella per passare poi dall'altra parte dell'obbiettivo ha portato alcuni suoi lavori che fanno parte della serie "Soul PhotoDigiPainting Art" dove enormi pannelli hanno ospitato fotografie collage che elaborate hanno dato vita ad una nuova immagine. Una fusione di fotografie e pittura acrilica il cui risultato è assolutamente spettacolare.

Alice Zuccheri è un'altra artista che mi ha colpito per la sua tecnica. Alice ha



portato un suo autoritratto in cui la tela base racchiude quattro tele più piccole, come un polittico. I materiali che usa sono riciclati utilizzando come

tele parti di cassette della frutta per fare un esempio. I suoi soggetti preferiti sono i corpi e preferisce lo stile figurativo a quello astratto. Impossibile poter descrivere i lavori di tutti i partecipanti a questa mostra collettiva. Il livello delle ope-

re esposte è stato altissimo e sicuramente questa iniziativa sarà ripetuta in futuro per dare modo ai giovani artisti italiani di poter essere riconosciuti all'estero per la loro creatività. L'esibizione alla Royal Opera Arcade Gallery è stata un'opportunità preziosa per chi ha partecipato perché la prestigiosa sede della galleria ha assicurato un flusso di visitatori ed un fiore all'occhiello nel CV di ogni artista coinvolto in questo progetto. La curatrice romana Rosi Raneri è direttrice artistica, critica e storico d'arte. Oltre a curare questo evento con successo, organizza e cura mostre d'arte sia a livello nazionale che internazionale oltre a partecipare con opere sue a mostre in tutto il mondo. Una garanzia per gli artisti che sono approdati a Londra in dicembre ed hanno avuto la signora Raneri come guida e madrina di questa breve ma intensa mostra d'arte.

Cristina Polizzi



Venetian Restaurant • 16 Wigmore Street • London • W1U 2RD • 0207 637 0789 • www.2veneti.co.uk

## 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

## "That's Amore"...un "Amore di Pizza"



"That's Amore"... un "Amore di Pizza", una Pizza Super che solo Franco sa magistralmente preparare nel suo locale dall'atmosfera familiare, gioiosa e moderna grazie alla sua professionalità, esperienza e conoscenza della materia. I clienti italiani che popolano il ristorante asseriscono: "una pizza così buona non la mangiamo neanche in Italia, ma a Londra sì, da That's Amore naturalmente!"

Nella prima settimana di dicembre, la sala del ristorante si è riempita di una quantità enorme di gente venuta a posta per gustare non solo la pizza che Super..... Franco ha preparato, ma

anche la novità, una vasta gama di prelibatezze regionali, tra i quali "Arrosticini" specialità Abruzzese e gustosi fritti: olive ascolane, fiori di zucca, cremini mini arancini e suppli, vere proprie leccornie ampiamente apprezzate e gustate dagli avventori.

"That's Amore", un ristorante e pizzeria e vale la pena visitare e siamo anche sicuri che non rimarrete delusi nelle aspettative. Il locale è situato in Finchely Road, Nord di Londra, nota zona residenziale molto frequentata dagli italiani residenti nella Capitale.



## Giuseppe Esposito: la passione di uno chef 'per errore'



cerco di indagare la storia celata dietro un piatto così prelibato, una storia personale fatta di passione e fortuna.

**Come nasce la sua passione per la cucina?**

La mia carriera è cominciata per un simpatico errore. Nel 1976, quando mi ero iscritto alla scuola alberghiera, la mia aspirazione e desiderio era di diventare portiere di albergo. Quella mattina eravamo tutti in fila per fare l'iscrizione, sembravamo dei soldatini nella Scuola Alberghiera di Salerno, aspettando di essere assegnati ai relativi reparti scolastici. Mi passava vicino un uomo di statura bassa, con un grosso neo sulla faccia, vestito con una divisa alquanto particolare e sulla testa un maestoso cappello lungo bianco. Mi guardava e prendendomi il braccio con forza mi tirava verso di se. Esclamava: "Eccoti! devo completare il mio corso di cucina e tu sarai dei nostri...". Incominciava così il mio lungo cammino da Chef, e con grande stupore da parte mia, mi sono ritrovato a vestire la divisa da cuoco e a partecipare al corso di scuola dello Chef Sciamparella.

**Un inizio inaspettato, insomma, e poi?**

Dopo la scuola, con il susseguirsi di vari approfondimenti della professione e lavorando con bravi maestri di cucina in ottimi e prestigiosi hotel sia italiani che esteri, acquisto tale capacità gerarchica da essere definito CHEF. Ed a oggi Masterchef.

**Quale è stata l'esperienza più emo-**

**zionante che le ha regalato questa carriera?**

Nel 2003 con immenso orgoglio approdo a New York, alla sede O.N.U., per rappresentare la cucina italiana nel corso di una cena istituzionale avendo la possibilità di offrire i miei piatti all'allora Segretario Generale, Kofi Annan, e al Presedente Americano, George W. Bush. E poi ancora l'anno successivo a Varsavia in Polonia. La mia felicità arriva anche con una vincita per un meritato primo posto ad una gara di cucina al primo posto. Poi il premio di "Collegio Cocorum", e "Maestro di Cucina" e ancora "Premi Internazionale Caterina dei Medici", sono stati incisivi per la mia qualità professionale da Masterchef tanto che ho partecipato a programmi televisivi di cui "Le amiche del sabato Rai 1" e "La vita in diretta Rai 1" ed ora sto orgogliosamente scrivendo ricette per il sito umbriasoft.net il quale vanta il primo premio

"Marchio Europa per Eccellenza".

Canticchia, mentre serve una porzione alla signora vicino a me. **Le piace cantare?**

Mi piace creare, come in cucina. Per me, la cucina è come uno spartito musicale. Un pentagramma dove ogni ingrediente si sposa per formare una soave musica. In quel momento che si vive intorno alla tavola, bisogna saper amare, gustare, assaporarle pietanze piene di colori e gusti e, perché no,

contemplare il retrogusto di una mia inedita ricetta come gli spaghetti al caffè.

**Ché desiderio ha per il suo futuro?**

Londra mi affascina. Vorrei che il ritmo nella mia cucina fosse scandito dei rintocchi del Big Bang, avendo la possibilità di far assaporare la mia cucina per eventuali manifestazioni, eventi e quanto altro venire nel Regno Unito. Salutandolo con l'augurio che la città possa accogliere le sue aspirazioni, mi allontano canticchiando. Talvolta, le storie più belle, quelle più gustose, sono quelle inaspettate.

Valentina De Vincenti

Londra, il 5 novembre, all'interno del World Travel Market (WTM), uno dei più grandi eventi dell'intera industria turistica mondiale ha ospitato, per la loro prima volta in Inghilterra, i Borghi più belli d'Italia. Le principali aziende hanno incontrato i tour operator inglesi offrendo loro una degustazione dei prodotti tipici regionali. Al termine della conferenza stampa, i presenti hanno potuto assaporare uno speciale piatto capace di combinare "l'oro di Spello (olio extravergine)", il vino "Sagrantino di Montefalco", la "Fagiolina di Castiglione del Lago", il "Tartufo di Paolo di Spello", preparato dal radioso chef, Giuseppe Esposito. Incuriosita,

**Ballaró**  
RESTAURANT

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

## La Passione per l'Olio



**FILIPPO BERIO**



FILIPPO BERIO - SINCE 1867

www.filippoerio.co.uk

## FONDO ORO: ITALIAN OLD MASTER AND JEWELLERS



Flavio Gianassi, Philip John May, Therese May, Francesca Centurione Scotto e Contessa di Malabaila

C'erano anche Theresa May, Home Secretary, e la famiglia Esfandiari tra il pubblico selezionatissimo chiamato a celebrare sei tra i migliori orafi italiani, alla vernice della galleria Moretti. Un vero successo dove i maestri italiani della pittura del Trecento e del Rinascimento hanno incontrato Conti, Faraone, Gismondi, Percossi Papi, Spadafora e Fulco di Verdura in un singolare dialogo spazio temporale di grande fascinazione.

Moretti, gallerista d'arte, di lunga tradizione, ha accolto con entusiasmo nelle sale della sua prestigiosa galleria una mostra ideata da Francesca Centurione Scotto che aveva lo scopo di mettere in connessione sei maestri orafi italiani con altrettanti quadri della sua prestigiosa collezione.

"Ho scelto sei maestri orafi per la loro straordinaria tradizione e la loro creatività. L'orafo di famiglia che crea gioielli unici, taylor made, provenienti da cinque regioni italiane, con particolare attenzione alle differenti tecniche di lavorazione. Il corallo dalla Sicilia delle sapienti mani della famiglia Conti,

le micro perle della Calabria della famiglia Spadafora, la lavorazione del cameo e della miniatura di Percossi Papi, i diamanti di Faraone e Gismondi" spiega la curatrice Francesca Centurione Scotto.

Ad ognuno di loro è stato chiesto di esporre tre pezzi, di particolare bellezza.

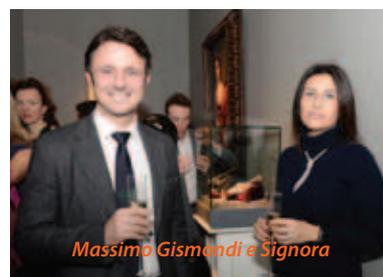
I maestri fuori dal brand, è questo il senso di questo inner lusso che vede anche un sesto protagonista, il Duca dei gioielli, Fulco di Verdura. In mostra erano i suoi famosi gemelli Night and Day, creati per Cole Porter e il successo di questa famosa canzone, nonché il bracciale con croce di Malta disegnato espressamente per Coco Chanel.

Faraone, marchio storico di via Montenapoleone, accanto ad un collier veramente regale, abbinato ad orecchini con zaffiri ha esposto un singolo zaffiro da montare come si desidera, proprio per sottolineare il rapporto sartoriale che il gioielliere mantiene con il suo cliente.

Gismondi, dal 1763 "fravego", ovvero gioielliere delle famiglie aristocratiche



Vittoria Bianchi e Vittoria Lombardi



Massimo Gismondi e Signora



Guido e Daniela Conti

genovesi, era presente con le sue ultime creazioni in diamanti e smeraldi. Percossi Papi, artifex romano appena tornato da un successo in Lussemburgo dove ha dedicato una mostra ad Arrigo VII ha esposto una straordinaria Medusa ed orecchini miniatuati con due angeli che riproducevano esattamente quelli del quadro a loro abbinato.

Conti Creazioni ha espressamente creato Costellazioni, un collier con il famoso corallo dell'isola che non c'è, la Ferdinanda, il piccolo vulcano che apparì e sparì in pochi mesi nel 1831 al largo di Sciacca, che ha impreziosito con diamanti. Spadafora, famiglia di maestri orafi dal Settecento, è stato testimone della tradizione calabra, con delle micro perle tessute come vere trine che hanno preso le forme della magnifica Parure Royal impreziosita da rubini, e delle particolarissime figure riprese dal Liber figurarum dal monaco calabro Gioacchino da Fiore. Monaco che incontrò anche Riccardo Cuor di Leone ed è posto da Dante nel Paradiso.

"Il fondo oro delle pale del Trecento

e quello dei gioielli dei nostri migliori maestri orafi, non può non colpire per l'estrema sintonia, la sintonia del bello e della tradizione. Eleganza, eccellenza e piacere è questo che la mostra ha offerto ai nostri ospiti" ha scritto Fabrizio Moretti in apertura del bel catalogo disegnato dal gusto di Benedetta Bartolini Baldelli che ha collaborato attivamente alla riuscita dell'evento.

Flavio Gianassi, organizzatore della mostra insieme a Francesca Centurione Scotto, commenta così: "L'arte pittorica è sempre stata strettamente collegata alla maestria orafa. Non sono pochi i pittori che si sono formati prima nelle botteghe orafe, da Verrocchio, a Pollaiuolo, a Batoni.

Il nome della mostra, Fondo oro, suggerisce proprio questa liason forte, tra i fondi dorati medioevali che Moretti espone e l'oro dei gioielli stessi. Abbiamo pensato che il miglior modo per celebrare questi maestri fosse farli incontrare in questa sorta di salto temporale".

"Le dame e i cavalieri del passato, re e regine, amavano essere ritratti con le

loro preziose gemme. E la simbologia che le contraddistingue è singolare e affascinante. Ritengo che questo possa aiutare maggiormente la nostra clientela a scegliere un gioiello piuttosto che un altro" ha concluso Gabriele Caioni, attuale direttore della galleria. "Orafi prestigiosi nella galleria Moretti, che sembra il loro ambiente naturale" ha commentato Alessandro Borruso, gemmologo di Bentley and Skinner, che ha selezionato i diamanti del famoso teschio di Damien Hirst ed ha curato l'introduzione al catalogo.

Anche S.E. l'Ambasciatore Pasquale Terracciano, ha espresso il suo sostegno all'iniziativa definendo l'intera esibizione una "maniera italiana di creare l'arte e il bello". Francesca Centurione pensa questa mostra come un primo passo necessario verso un appuntamento fisso con l'oreficeria italiana a Londra. Idea che ha trovato piena sintonia con il direttore dell'ICE Fortunato Celli Zullo, anch'egli presente con la moglie all'importante appuntamento con il bello italiano in UK.



Monica Spadafora e Mark Evans



Sergio e Maria Teresa Percossi Papi



Flavio Gianassi, Francesca Centurione Scotto, Benedetta Bartolini Baldelli e Paola Boschian

## Pranzo Natalizio 2013 del Mazzini Garibaldi Social Club



Domenic Pini e e Vittorio Heissl

Il Mazzini Garibaldi Club, la più antica associazione italiana nel Regno Unito fondata nel 1864, quest'anno ha tenuto l'annuale pranzo natalizio presso l'Highgate Golf Club in data 8 Dicembre. L'ospite d'onore dell'evento è stato l'applauditissimo Vittorio (Vic) Heissl il cui lungo operato presso il club Casa Italiana Vincenzo Pallotti, situato subito a fianco della Basilica di San Pietro, è ben rinomato presso le comunità italiana e anglo-italiana a Londra.

Appena 50 anni fa, Vic e un gruppo di italiani e anglo-italiani occuparono delle stanze appartenenti ad una chiesa avviando così un club rivolto ai giovani appartenenti alla comunità italiana locale.

Aiutato dal panorama mozzafiato

sul Nord di Londra e un incredibile tramonto, il pranzo è stato piacevolmente affollato e si è concluso con una consueta e divertente lotteria di beneficenza i cui premi sono stati gentilmente donati dalla commissione dei membri del Mazzini Garibaldi Club ed il ricavato è andato alla Fondazione Caritatevole Mazzini Garibaldi.

Il Mazzini-Garibaldi Club e la società di anglo-italiani si occuperanno e coordineranno insieme un programma di eventi proposti dall'Ambasciata italiana, la quale la prossima primavera festeggerà il centocinquantenario della visita garibaldina a Londra avvenuta nel 1864.

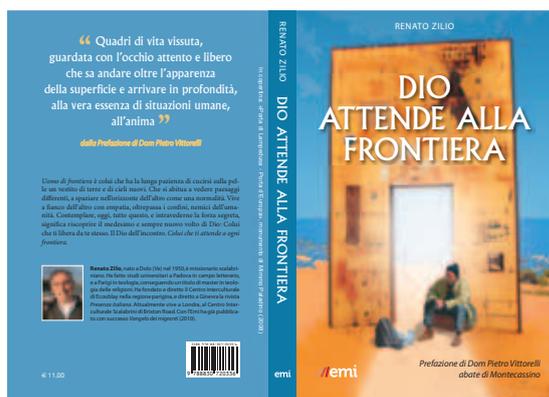
Ulteriori dettagli del programma saranno pubblicati su [www.mazzinigaribaldiclub.org](http://www.mazzinigaribaldiclub.org)



Mauro Vignale e Victor Menozzi

## DIO ATTENDE LA FRONTIERA

Decima ristampa per il libro di Renato Zilio (Scalabriniani Londra)



ROMA\ aise\ - È giunto alla decima ristampa "Dio attende la frontiera", volume di padre Renato Zilio, da tempo missionario dei migranti a Londra, pubblicato da Emi editore (144 pagine - 11 euro).

"Per un'Italia ormai con il fiato corto si rivela urgente uscire dalle abitudini, dalle chiusure e dalle paure. Questa testimonianza missionaria interculturale vissuta all'estero tra emigranti italiani e non, il loro sguardo sulla nostra patria, sono un capolavoro di passione e di analisi delle situazioni che viviamo. C'è perfino il grido di giovani emigrati all'estero "traditi" dalla loro patria", si legge nella presentazione del volume. "Ma soprattutto vi è la fede di giovani italiani a Parigi, a Ginevra, a Londra, nel Sahara... la fede dei monaci di Tibhirine, veri uomini di Dio, in Marocco... la fede di una parrocchia italiana multiculturale a Londra... di

protagonisti o di comunità di frontiera. Testimoni diversi di fede per aiutarvi a sentire l'invito misterioso di Dio ad uscire dal nostro "piccolo mondo antico". A mettersi in cammino" Riflessioni, come pagine di diario, suggerite dagli incontri quotidiani con persone "di frontiera" in cui l'Autore ritrova le tracce del volto di Dio.

Esperienza viva, attualissima, trasformante. Anche per il lettore.

**alivini**  
Importers & Distributors of Wines and Provisions

**GIANNI SEGATTA**  
Director

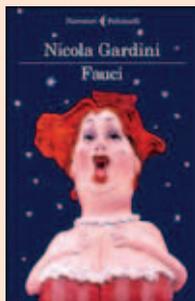
**Alivini Company Limited**  
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN  
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525  
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

**Elio's Barbers**  
Family Barbers in  
Ahead since 1977

84 The street, Ashtead, Surrey KT21  
Tel: 01372 274373  
[www.eliosbarbers.com](http://www.eliosbarbers.com)

# Novità Editoriali

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



## Nicola Gardini, *Fauci* (Feltrinelli Editore)

Sergio, provinciale sognante e studente di Lettere classiche, parte per il militare con lo zaino pieno di libri e la sconfortata certezza di perdere un anno di vita. E invece. Ad Albenga incontra l'eccentrico Marcello, melomane sfegatato, callasiano di ferro. Per Sergio comincia una formidabile e accelerata educazione alla musica e al canto, che prosegue con la frequentazione della famiglia di Marcello, in particolare di quella dello zio Marzio Giuffrida, tenore acclamatissimo, e della moglie Glò, soprano senza talento. Sullo sfondo di una grande villa nel cuore di Milano si muovono personaggi obliqui, scalmanati, velenosi. Capro espiatorio delle follie della famiglia Giuffrida sembra il povero cane, Titus, oggetto delle quotidiane sevizie di Glò e della figlia adolescente Vanna. Sergio, sino ad allora ferocemente cinofobo, è illuminato sulla via di Damasco dalla innata bontà di Titus e si trasforma nel paladino della libertà e della salvezza del povero cane. Di qui innanzi, su per acuti e già per devastanti urla stonate, la vicenda dipana equivoci, misteri, tradimenti e sorprese.



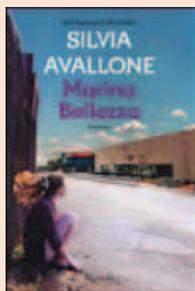
## Valerio Magrelli, *Geologia di un padre* (Einaudi Editore)

Negli ultimi dieci anni Valerio Magrelli ha raccolto, su foglietti sparsi, appunti riguardanti il padre. Quando quest'ultimo muore, quei documenti diventano un materiale prezioso, "il bandolo canoro di un'infinita matassa di storie": i viaggi in auto d'estate in giro per l'Italia; le avventure d'amore e morte durante la guerra; i desolati pomeriggi che l'uomo ormai maturo trascorre spingendo il genitore sul girello; il giorno in cui il figlio, armato di forbici, libera l'anziano febbricitante dal bozzolo del maglione; lo stupore di riconoscere, davanti allo specchio, un'espressione del viso che gli restituisce la ferrea legge dei vincoli genetici; gli abbracci, le risse, l'amore per Borromini o i folli scatti di rabbia. Diviso in 83 capitoli (numero che corrisponde agli anni vissuti dal protagonista), il libro scava fra ricordi e storia patria, mentre la biografia sfuma nella paleontologia, se non nella geologia... L'enigmaticità di questo iroso anti-eroe, e insieme la sua lontananza, suggeriscono infatti una possibile identificazione con i resti umani di origine preistorica trovati in Ciociaria, a Pofi, suo paese d'origine. Così narrando, Magrelli, orfano ad honorem e padre a sua volta, procrastina il congedo definitivo grazie al racconto, e non desiste, ma si maschera, fugge, scegliendo la digressione per scendere ancora più in profondità nella vita del capostipite, e mostrarne, oltre alle virtù, anche quei difetti che lo rendevano "un vecchio esacerbato e vulnerabile".



## Pietrangelo Buttafuoco, *Il dolore pazzo dell'amore* (Bompiani)

Questo libro offre canti di un unico canto, un "cunto" che è un tuffo nel passato dell'autore, imbevuto innanzi tutto delle tradizioni della sua terra, la Sicilia, restituite con passione di antico cantastorie, per cristallizzare quelle storie, quei canti, e farne la rappresentazione di un mito sopravvissuto ai tempi bui del mondo. Ecco leggende e personaggi che emergono da quei luoghi e da quel tempo: le preghiere che portano doni e dolcetti; i diavoli, gli angeli, i re, le ninfe, le regine e i vescovi di una mille e una notte che prima di essere un libro è il teatro della vita popolare, in cui passato e presente si mescolano in un rabbioso andirivieni. E allora la storia si fa prossima: irrompe l'anno della sovversione, il terremoto del Belice e l'altro terremoto delle rivolte studentesche e operaie e negli anni ottanta le storie parallele di mafiosi e di commissari di polizia, che lasciano il segno. Ma soprattutto c'è l'amore, e "all'amore bisogna credere, sempre. Anche quando ci fa pazzi di dolore". Anche quando l'amore è una lettera d'addio che distilla malinconia. Così prendono vita il musicante che suona per passione e sa perdersi nella pazzia e trasformare il dolore in musica; la signorina Lia, la zia che non ritiene alcun pretendente degno di lei e amministra la memoria di famiglia curando album di fotografie; lo zio Angelino, elegante cappellano militare che viaggia e frequenta il bel mondo e che, grazie all'amore per Dio, diventa l'uomo della gioia in una terra di lupi.



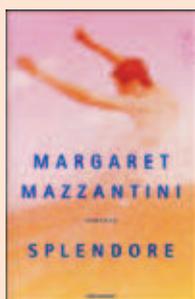
## Margaret Mazzantini, *Splendore* (Mondadori Editore)

"Avremo mai il coraggio di essere noi stessi?" si chiedono i protagonisti di questo romanzo. Due ragazzi, due uomini, due destini. Uno eclettico e inquieto, l'altro sofferto e carnale. Una identità frammentata da ricomporre, come le tessere di un mosaico lanciato nel vuoto. Un legame assoluto che s'impone, violento e creativo, insieme al sollevarsi della propria natura. Un filo d'acciaio teso sul precipizio di una intera esistenza. I due protagonisti si allontanano, crescono geograficamente distanti, stabiliscono nuovi legami, ma il bisogno dell'altro resiste in quel primitivo abbandono che li riporta a se stessi. Nel luogo dove hanno imparato l'amore. Un luogo fragile e virile, tragico come il rifiuto, ambizioso come il desiderio. L'iniziazione sentimentale di Guido e Costantino attraversa le stagioni della vita l'infanzia, l'adolescenza, il ratto dell'età adulta. Mettono a repentaglio tutto, ogni altro affetto, ogni sicurezza conquistata, la stessa incolumità personale. Ogni fase della vita rende più struggente la nostalgia per l'età dello splendore che i due protagonisti, guerrieri con la lancia spezzata, attraversano insieme. Un romanzo che cambia forma come cambia forma l'amore, un viaggio attraverso i molti modi della letteratura, un caleidoscopio di suggestioni che attraversa l'archeologia e la contemporaneità. E alla fine sappiamo che ognuno di noi può essere soltanto quello che è. E che il vero splendore è la nostra singola, sofferta, diversità.



## 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.



## Ferzan Ozpetek, *Rosso Istanbul* (Mondadori Editore)

Tutto comincia una sera, quando un regista turco che vive a Roma decide di prendere un aereo per Istanbul, dov'è nato e cresciuto. L'improvviso ritorno a casa accende a uno a uno i ricordi: della madre, donna bellissima e malinconica; del padre, misteriosamente scomparso e altrettanto misteriosamente ricomparso dieci anni dopo; della nonna, raffinata "principessa ottomana"; delle "zie", amiche della madre, assetate di vita e di passioni; della fedele domestica Diamante. Del primo aquilone, del primo film, dei primi baci rubati. Del profumo di tigli e delle estati languide, che non finiscono mai, sul Mar di Marmara. E, ovviamente, del primo amore, proibito, struggente e perduto. Ma Istanbul sa cogliere ancora una volta il protagonista di sorpresa. E lo trattiene, anche se lui vorrebbe ripartire. Perché se il passato, talvolta, ritorna, il presente ha spesso il dono di afferrarci: basta un incontro, una telefonata, un graffito su un muro. I passi del regista si incrociano con quelli di una donna. Sono partiti insieme da Roma, sullo stesso aereo, seduti vicini. Non si conoscono. Non ancora. Lei è in viaggio di lavoro e di piacere, in compagnia del marito e di una coppia di giovani colleghi. Ma a Istanbul accadrà qualcosa che cambierà per sempre la sua vita. Tra caffè e hamam, amori irrisolti e tradimenti svelati, nostalgia e voluttà, i destini del regista e della donna inesorabilmente si sfiorano e, alla fine, convergono. Questo libro è una dichiarazione d'amore a una città, Istanbul. 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.

**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

**L'Antico**  
CAFFÈ / RESTAURANT / PIZZERIA BAR  
BAU / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA  
**L'Antico**  
564 Kings Road London SW5 2DY - Tel. 020 7371 9336

## L'olio DOP abruzzese si fa conoscere a Londra



Luigi Di Giamberdino, Leonardo Simonelli e Emanuele Costantini (Rist. Terra Vergine)

I rappresentanti della società cooperativa CAPO, che produce l'olio extravergine DOP e DOP Bio Aprutino-Pescarese, nei giorni scorsi hanno attraversato la Manica per tenere a Londra una serie di incontri con la comunità abruzzese, le istituzioni e distributori e ristoratori. Si è trattato di primi fondamentali contatti per creare le premesse per possibili strategie commerciali tese a introdurre l'olio abruzzese DOP sul mercato britannico.

Uno sforzo per dare maggior visibilità ai prodotti d'eccellenza della nostra regione. La CAPO associa 250 olivicoltori ed aderisce al Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva Aprutino Pescara. Il territorio di pro-

duzione della D.O.P. Aprutino Pescara è situata all'interno provincia di Pescara ed abbraccia tutta l'area Vestina e Casauriense. Un territorio collinare e pedemontano che abbraccia ben 34 comuni posti tra la catena montuosa del Gran Sasso e quella della Majella che fa da barriera ai grandi freddi e il mare Adriatico, che ne addolcisce il clima. La qualità dell'olio, è bene ricordarlo, è espressione delle caratteristiche uniche del territorio in cui viene prodotto e della sapienza degli olivicoltori, i quali curano le proprie piante secondo le regole di una tradizione tramandata di padre in figlio. Ed è proprio questo forte legame, insieme al coinvolgimento di una nuova e atten-

ta generazione di ristoratori abruzzesi presenti nella Capitale inglese, che potrà rappresentare una occasione unica per l'olio della nostra regione di affermarsi in UK.

Per venire agli eventi, che si sono tenuti dal 4 al 6 dicembre scorsi, a Londra, oltre a quello con il consiglio direttivo dell'Associazione Abruzzo&Molise in UK, tenutosi il 4 dicembre al ristorante abruzzese The Lavender, 171 di Lavender Hill, a Clapham, particolarmente significativa è stata la cena del 5 dicembre in un altro locale che propone cucina tipica regionale, il Terra Vergine (442 Kings Road) gestito da Emanuele Costantini, alla quale ha anche partecipato il Presidente della Camera di Commercio Italiana a Londra, Leonardo Simonelli ed altre autorità.

Due occasioni per degustare a tavola l'olio extravergine di oliva Aprutino Pescara e conoscerne storia, la tipologia delle piante (Dritta e Leccino) presenti nel territorio, le fasi tecniche di raccolta e di spremitura, le caratteristiche, le proprietà e la qualità del prodotto. Aspetti illustrati dal presidente della CAPO, Luigi Di Giandomenico, che ha presentato le tipologie di olio extravergine, che vengono prodotte nel frantoio di Pianella: olio d'oliva extravergine DOP, biologico e DOP Biologico, tutte produzioni controllate e certificate dal consorzio di tutela della D.O.P. Aprutino Pescara, un marchio a garanzia del consumatore grazie al quale è possibile fornire tutte le informazioni della filiera produttiva, dalla coltivazione fino all'immissione sul mercato.

Tutti aspetti questi ultimi che hanno favorevolmente colpito distributori, titolari delle 'delicatessen' italiane e ristoratori arrivati alla Camera di Commercio italiana nel Regno Unito di Londra per prendere parte all'incontro svoltosi il 6 dicembre. Una occasione nella quale si è parlato di azioni di marketing basate sull'organizzazione di eventi per far in modo che l'olio Aprutino Pescara possa essere apprezzato e conosciuto in un'Isola che ha sempre maggior riguardo verso i prodotti 'made in Italy'.

Filippo Marfisi



Incontro al ristorante The Lavender



Incontro alla Camera di Commercio

# 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

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

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

100-104 Poole Road, Westbourne BH4 9EF  
Bournemouth Tel: 0102 759000  
flb-bournemouth@gmail.com  
www.fratellilabufala.com

## THE TREE

TRAGEDIA IN DUE ATTI



*The Tree*, nuova piece teatrale di Bernardo Stella, è andata in scena al Pentameters Theatre di Hampstead dal 7 al 26 gennaio. La magistrale tragedia, moderna versione del Romeo and Juliet ambientata a Sarajevo tra i sanguinosi fatti della guerra di Bosnia, nata dalla penna del playwright italiano e prodotta dal Cordial Production e dal Pentameters Theatre, ha fatto registrare il tutto esaurito nelle tre settimane di programmazione. Grazie ad una trama ben intessuta, dialoghi incisivi superbamente interpretati dai nove giovani attori del cast, e scenografie oculte Bernardo

Stella è riuscito a portare on stage un nuovo grande lavoro teatrale il cui successo sarà certamente in crescendo.

Valentina De Vincenti



## Alessandro Martire at the Italian Cultural Institute

London 12-12-2013

Alessandro Martire is a young Italian pianist and composer. He was born in Como, in 1992 and since a very early age he showed a keen interest in music and all that has white and black keys. He studied piano first at the "Centro Musicale" in Como under Luca Attanasio and then at Music Academy Genoa where he completed a Master Class with the Italian pianist and composer Giusto Franco. In 2012 he completed his studies in New Age Composition at the Berklee College of Music in Boston, where he performed his work at the final concert in the David friend recital hall. From Ludovico Einaudi minimalism to the classical Crossover of David Lanz, his compositions are the expression of a musical sensibility which originates from the classical tradition and contemporary elements using melodies and harmonies evocative, very catchy. He often said that the desire to pursue an artistic career was born after the experience in 2009 in Canada, when he performed in front of more than one thousand people at "Windsor". Alessandro's music has been used as a soundtrack for short films.

## Anna International Club Catering Recruitment & Accomodation



WE HAVE MOVED OFFICES  
TO CAMDEN TOWN. PLEASE  
COME AND SEE US AT OUR  
NEW OFFICES, SEE YOU  
SOON!

186 Royal College Street Camden Town  
London, NW1 9NN

Tel• 020 7739-1998/9  
Mob• 07411 915-227

E-Mail• annainternationalclub@aol.co.uk

# VALTARESI IN FESTA A LONDRA



Il connubio e la reciproca accoglienza tra Londra e le diverse comunità italiane è vivo e quanto mai forte, come dimostra la Festa Valtarese, tenutosi il 19 Ottobre 2013. L'evento organizzato dall'Associazione Parmigiani-Valtaro, nel salone delle feste del Connaught Rooms Banqueting Hall, in Covent Garden, ha raccolto in uno speciale incontro i londinesi originari della Valtaro ed i valtaresi in trasferta londinese per l'occasione. La data autunnale si è

collocata fra le due grandi feste tradizionalmente organizzate ogni due anni dalle quattro associazioni unite (Valtaro, Valceno, Pellegrino e Casanova).

Dopo le foto di rito, gli ospiti si sono poi accomodati nella Balmoral Suite, mentre il presidente ha successivamente ricevuto le autorità nell'Empire Suite. Presenti al tavolo delle istituzioni, il presidente dei valtaresi Sergio Corsini, il presidente della Pro-

vincia Vincenzo Bernazzoli, il sindaco di Borgotaro Diego Rossi, Giuseppina Frattini direttore del Distretto Sanitario Taro-Ceno dell'Ausl, Silvia Bartolini presidente della Consulta degli Emiliano-Romagnoli nel Mondo, l'avvocato Gian Enrico Venturini Responsabile Direzione Affari Generali della Banca Popolare Emilia Romagna, sponsor unico dell'evento, ed il Cav. Uff. Lorenzo Losi, coordinatore delle associazioni italiane nel Regno Unito. Nei loro discorsi di ringraziamento ai convenuti, il presidente Corsini, l'avvocato Venturini, Vincenzo Bernazzoli, il sindaco Rossi, Silvia Bartolini e la dottoressa Frattini, hanno sottolineato il coraggio e la forte determinazione degli emigranti valtaresi che hanno saputo raggiungere oggi posti rilevanti, riconosciuti da parte degli inglesi e non solo. Rossi ha parlato di "credibilità internazionale" operosamente guadagnata dalla comunità valtarese all'estero.

"La comunità valtarese a Londra - ha detto il primo cittadino di Borgotaro - è particolarmente nota per essere dinamica, intraprendente, generosa e svolge un importante ruolo nell'intera collettività. E la sua generosità nei confronti del volontariato è ormai un fatto concreto". Il presidente della Provincia ha portato i saluti del vice Pier Luigi Ferrari, da sempre uno degli attori principali di questo appuntamento, quest'anno purtroppo assente. "Grazie - ha detto Bernazzoli - per quello che

fate per la nostra terra, per la continua lezione che ci date, grazie per esserci sempre vicini. E noi siamo qui stasera per riconoscervi proprio questo". La trasferta dei valtaresi, sotto la supervisione organizzativa di Franco Capitelli, ha previsto un altro momento di incontro con la celebrazione eucaristica, la domenica mattina, nella Chiesa italiana di San Pietro, in Clerkenwell Road, officiata da Padre Carmelo Di Giovanni.

Valentina De Vincenti



Contro i reati ambientali non basta il decreto del governo, servono risorse per le bonifiche e una procura nazionale ad hoc

## Terra dei fuochi, troppe verità seppellite con quei rifiuti tossici



"La pubblicazione di notizie e commenti non deve turbare la coscienza morale della collettività". Così recita l'art. 6 della "dichiarazione comune dei Giornalisti ed Editori italiani" del giugno 1957. Allora la televisione era agli albori ed il codice di comportamento non prevedeva casistiche specifiche per il mezzo televisivo. Allora non esistevano nemmeno le leggi sui pentiti. A vedere e sentire in televisione Carmine Schiavone, assassino di cinquanta cristiani e mandante di duecento altri omicidi - come lui stesso afferma, prima intervistato e poi a confronto con mamme che hanno perso i loro figli a causa dei rifiuti tossici, la coscienza si turba. Schiavone, affiliato alla

mafia a Milano nel 1974 da Luciano Liggio, nel 1993 si pente - a suo dire - proprio perché non condivide l'affare dei rifiuti tossici. Certo, il giornalista deve fare il proprio mestiere scovando le notizie, indagando, parlando anche con soggetti come Carmine Schiavone. Ma da qui a sparare in prima serata un personaggio del genere ne corre. Ci sono modi e modi di raccontare una storia. Scegliere il sensazionalismo, correndo il rischio di far passare un massacratore come un eroe positivo, è sbagliato, al di là delle presunte verità che il soggetto in questione, che ormai non ha niente più da perdere, può raccontare. E, comunque, le sue "verità" vanno verificate giornalmamente

al massimo possibile, proprio perché il "pentitismo" non trasforma un delinquente-assassino in galantuomo.

Duecentomila metri quadrati di rifiuti tossici, seppelliti in quattromila siti agricoli, sono un'enormità. E i dati, in continuo aumento, relativi ai cosiddetti "tumori ambientali" fanno rabbrivire. Ma non basta il decreto approvato ultimamente dal governo per far voltare pagina nella Terra dei fuochi. C'è bisogno d'altro. Ad esempio, garanzie serie sui tempi e sulle risorse relative alle bonifiche. Ed anche gare europee per gli appalti delle opere di bonifica ad evitare che gli'inquinatori, o i loro sodali, possano diventare i salvatori della Patria: acquisire cioè gli appalti per disinquinare. Più capitare anche questo in certe zone dove le aggregazioni criminali sono ad alta intensità. E, soprattutto, c'è la necessità di campagne di prevenzione obbligatorie - a carico dello Stato - per i residenti di quelle disgraziate realtà territoriali.

Il 22 settembre 2011, nell'articolo dal titolo: "Gomorra, bufala mediatica?", raccontavamo la storia dell'inchiesta denominata Cassiopea, sui rifiuti tossici in Campania, dove vennero prosciolti tutti i novantacinque rinviati a giudizio. Roberto Saviano, con il suo libro Gomorra, pubblicato nel 2006, romanzò fatti veri, prendendo spunto proprio dall'indagine Cassiopea, partita dalla Procura della Repubblica di Santa Maria Capua Vetere. Raccontavamo in quell'articolo del "sommo diritto", trasformatosi in "somma ingiustizia", fatta di giudici che dichiarano incompetenti altri giudici e quelli che dovevano essere competenti, dopo anni di studio delle carte processuali,

si proclamavano a loro volta incompetenti, rimandando tutto al mittente, in un tragico giuoco dell'oca. Scrivevamo allora: "Non abbiamo rilevato, al di là delle associazioni ambientaliste, prese di posizioni forti da parte della politica nazionale. Non abbiamo notato richieste d'ispezioni ministeriali al Tribunale di Santa Maria Capua Vetere per capire dal di dentro cos'è veramente successo. Non sappiamo se il Consiglio Superiore della Magistratura interverrà per comprendere ed eventualmente punire. Speriamo che il Presidente della Repubblica, presidente del CSM, voglia sollecitare un chiarimento per evitare che situazioni del genere si possano ripetere". Non ci sembra che d'allora sulla questione si sia fatta chiarezza. Quelle impunità sono una vergogna insopportabile per un Paese che si ritiene civile.

Dal 2002 al 2013 le inchieste per traffico di rifiuti - art. 260 Codice dell'Ambiente - nelle province di Napoli e Caserta, secondo i dati di Legambiente, sono trentatré. Le persone denunciate quattrocentoquarantotto; le aziende coinvolte centosedici; le procure impegnate nelle indagini ben quattro: Napoli, Nola, S. Maria Capua Vetere, Torre Annunziata. Non sappiamo se nei dati di Legambiente sono compresi anche i novantacinque rinviati a giudizio, eppoi prosciolti, dell'inchiesta Cassiopea. Comunque, al di là dei

novantacinque, restano ancora tanti gli indagati nelle varie investigazioni.

"Dividi et impera" è un motto significativo di Filippo il Macedone, che spesso ha funzionato, non solo in politica. Il rischio oggettivo è che di fronte a tanti fronti - leggi inchieste - possano poi vincere i trafficanti di morte. Forse sarebbe il caso di un forte coordinamento tra i magistrati che si occupano d'inchieste sull'ambiente in Campania, ad evitare, appunto, che la "divisione" possa diventare un'arma vincente per i delinquenti. E siccome i reati ambientali, non solo in Campania, stanno crescendo di numero e diventando molto preoccupanti per la salute dei cittadini, probabilmente sarebbe il caso che nell'approvazione del <provvedimento urgente per l'emergenza della cosiddetta "terra dei fuochi" e altre emergenze ambientali e industriali> del governo, del 3 dicembre 2013, da parte del Parlamento possa essere istituita una "Procura nazionale contro i reati ambientali". La brutta storia dell'inquinamento ha bisogno di un potenziamento della repressione, ma anche della prevenzione, per rispetto di tutte le vittime senza nome di quei loschi traffici. Per rispetto di quei soggetti, soprattutto bambini, che con molta probabilità non capiranno mai da dove sono arrivati i devastanti danni alla loro salute.

Elia Fiorillo

**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

Franchi  
Chiamateci  
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, Borgano

**FRATELLI DELICATESSEN**

**Caffè Ristorante Rosticceria**  
Outside Catering Available  
55-57 Park Road, Kingston upon Thames, Surrey KT2 6DB  
Tel: 020 8549 8021



## Domanda all'Avvocato

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

### Egregio Avvocato

Avrei necessità di consultarLa in merito alla successione di mio figlio.

Mio figlio, cittadino inglese, morto il 15 Marzo 2013 a causa di una malattia terminale, era nato in Inghilterra e lavorava presso una banca di affari a Londra. Mio figlio era coniugato con una donna di nazionalità italiana ed aveva investito tutti i suoi risparmi, (visto che aveva accumulato una discreta somma di denaro) nell'acquisto di una casa e altri investimenti.

La sua volontà, espressa in forma testamentaria sotto il diritto inglese, è di lasciare tutto il suo patrimonio alla moglie.

Il solicitor che si sta occupando delle pratiche successorie, mi ha comunicato che tra i coniugi l'esenzione dalla tassa di successione è limitata al valore di £55,000 questo perché la moglie di mio figlio essendo italiana è considerata per la legge inglese non domiciliata (non domiciled) in Inghilterra. Pertanto a suo dire il patrimonio di mio figlio, nel passare alla moglie sarà soggetto al pagamento di una tassa di successione pari al 40 per cento da calcolarsi sul valore eccedente £55,000.

### Che cosa potrei fare secondo Lei?

La ringrazio per aver richiesto un mio parere in proposito.

Il coniuge superstite può beneficiare di un'esenzione totale dal pagamento della tassa di successione soltanto qualora:

A) Entrambi i coniugi siano domiciliati (domiciled) in Inghilterra.

B) Se il coniuge deceduto era non domiciliato (non-domiciled) in Inghilterra e il coniuge che eredita è invece domiciliato in Inghilterra.

C) Se entrambi i coniugi non sono domiciliati in Inghilterra.

Se si verifica una di queste situazioni, non è necessario pagare alcuna tassa di successione nel trasferire il patrimonio al coniuge superstite.

Secondo il diritto inglese, il domicilio è il luogo in cui un individuo ha la sua abitazione permanente oppure ove l'individuo intende stabilirsi permanentemente. Se la moglie di suo figlio è stata in Inghilterra per 17 anni sui 20 totali in cui era soggetta a pagare tasse, la stessa potrebbe essere considerata domiciliata in Inghilterra secondo lo UK Tax year da ancor prima che il trasferimento del patrimonio avesse luogo.

Nell'ottobre 2012, la Commissione Europea ha ufficialmente richiesto all'Inghilterra di rivedere la legge sull'esenzione del coniuge dalla tassa di successione, adducendo che il limite di valore pari a £55,000 per le donazioni tra domiciliati in UK e non domiciliati in UK fosse discriminatorio. Dal 6 aprile 2013 l'esenzione fiscale per il trasferimento di patrimonio tra coniugi è stata elevata a £325,000 (nil rate tax band). Purtroppo, nel suo caso, suo figlio è deceduto prima che la legge cambiasse.

In ogni caso, la soluzione al problema potrebbe essere individuata nella sezione 177 del Finance Act 2013. Questa sezione prevede la possibilità per la moglie di suo figlio di fare una notifica (cosiddetta "election") alle Autorità fiscali inglesi richiedendo di essere trattata quale soggetto domiciliato in Inghilterra ai fini dell'esenzione dal pagamento della tassa successoria. La richiesta può essere fatta dalla moglie di suo figlio entro due anni dal decesso dello stesso. Se la richiesta è accolta dalle Autorità, il trasferimento del patrimonio sarà totalmente esente dal pagamento della tassa di successione.

C'è però un rischio nel fare la "election" dal momento che questa non può essere revocata a meno che la moglie non cessi di essere residente in Inghilterra per 4 anni fiscali consecutivi decorrenti da qualsiasi momento seguente al ricevimento della "election". Se la moglie mantiene la propria residenza fiscale in Inghilterra, alla sua morte la stessa sarà considerata domiciliata (domicile) in Inghilterra e l'insieme dei suoi averi sarà soggetto alla tassa di successione come prevista dal diritto inglese. Tuttavia questa potrebbe essere una questione da discutere anche alla luce del diritto privato internazionale italiano con particolare riferimento alle regole sulla legittima.

Cordiali saluti

Pini Franco LLP

## The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

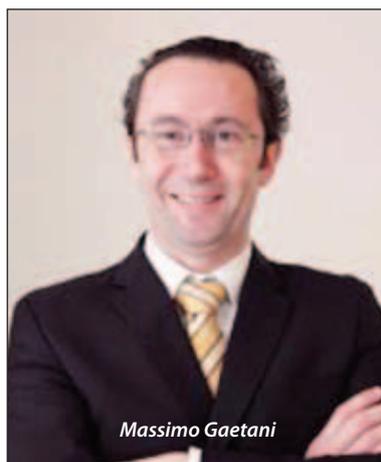
# L'ITALIA DI SUCCESSO A CAMBRIDGE



Giulia Portuese-Williams

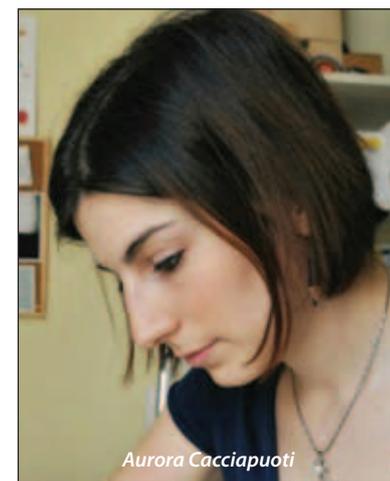
Basta pronunciare la parola Cambridge e l'idea corre subito alla sua celebre università, famosa in tutto il mondo, dove professori, ricercatori, dottorandi e studenti italiani non mancano: la compagine accademica dei nostri connazionali è numerosa, presente da anni e fa onore al nostro paese. Sono tante le anime della comunità italiana nella cittadina universitaria, dove accanto agli studiosi troviamo gli imprenditori che si sono costruiti da sé il proprio business. Gli esempi non mancano e non ci sono soltanto nel settore in cui l'Italia da sempre eccelle, quello del cibo e della cucina, poiché troviamo italiani di successo in ogni categoria professionale. Ne abbiamo incontrati tre, per farci raccontare le loro storie e la loro formazione. Tutti hanno spiegato le ragioni della loro scelta, quella di vivere a Cambridge, una città più piccola rispetto a Londra, da cui dista soltanto un'ora di treno, ma che proprio per questo è maggiormente a misura d'uomo, piacevole da attraversare in bicicletta. Non solo: grazie al suo prestigioso ateneo, Cambridge ha un'atmosfera internazionale, con studenti e professori che provengono dall'America latina, dal medio e dall'estremo oriente, dall'Africa e, ovviamente, da tutta Europa.

Massimo Gaetani è arrivato qui nel



Massimo Gaetani

1994 fa con la qualifica di ingegnere specializzato in software, dopo tredici anni come dipendente tra il 2007 e il 2008 ha deciso di fare il salto come libero professionista. Con lui sempre presente la sua antica passione, quella per le arti marziali. Piacentino di nascita, accanto all'attività di business coaching con ProfitDojo, oggi è il direttore della Salus Wellness: clinica di medicina alternativa dove – grazie a un team di trenta operatori sanitari – vengono curati stress, depressione, ansia, ma anche anoressia e bulimia, così come dipendenze da droga, alcool e fumo. Sito internet: www.salus-wellness.com. Lo scorso anno ha rilevato l'intera società da lui stesso fondata e che oggi gestisce con passione. Alla sua storia, di italiano di successo a Cambridge, è stata dedicata anche una puntata di Radio Dante Cambridge, il programma radiofonico bilingue del centro culturale italiano La Dante in Cambridge, trasmesso su Cambridge 105 FM. Per riascoltare la puntata, così come tutte le altre, basta andare sul sito [www.ladante-in-cambridge.org/radio-dante-cambridge](http://www.ladante-in-cambridge.org/radio-dante-cambridge). Radio Dante Cambridge, che a marzo compie due anni, è la prima radio in italiano del Cambridgeshire: le sue trasmissioni sono condotte da **Giulia Portuese-Williams**, direttrice del centro culturale italiano La Dante in Cambridge, e ogni puntata è dedicata all'Italia ma anche alla comunità italiana attiva in città, con temi che spaziano dal business all'arte, dalla cucina alle scienze. Più recente, ma sempre improntato al successo, è il percorso di **Aurora Cacciapuoti**, sarda di Carbonia, che ha scelto Cambridge per i suoi studi ma che qui ha messo radici anche come imprenditrice. Dall'Italia è partita dopo la laurea in Psicologia e aver terminato a Bologna la Scuola di Specializzazione in Psicoterapia Psicodinamica – Arte Terapia e Danza Movimento Terapia. Accanto agli studi ha sempre coltivato la passione per il disegno, diventando un'affermata illustratrice, come si vede dalle sue opere pubblicate sul suo sito internet [www.auroracacciapuoti.com](http://www.auroracacciapuoti.com). Oggi svolge laboratori di disegno per bambini e adolescenti e sta ultimando la sua formazione professionale frequentando il MA in Illustrazione di libri per bambini presso l'Anglia Ruskin University. E Cambridge è una città a misura di famiglia, così come a conduzione familiare è la **Belvisi Furniture**. Sito internet: [www.belvisifurniture.co.uk](http://www.belvisifurniture.co.uk). Fondato nel 2008 da **Silvio e Francesca Belvisi**, entrambe di Gaeta coppia sia sul lavoro che nella vita privata tra-

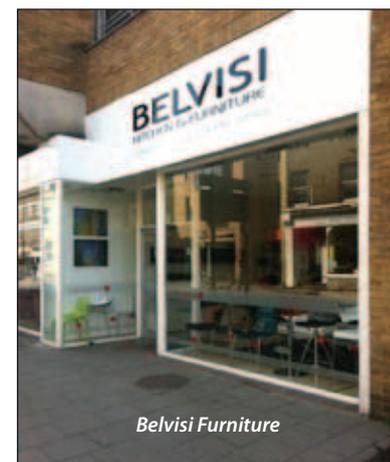


Aurora Cacciapuoti

pianitati qui da 16 anni, il loro negozio di arredamento di interni è il punto di riferimento per la progettazione e la montatura degli ambienti di casa, dal salotto alla cucina. Tutto è curato nei minimi dettagli ed è su misura: nello showroom i clienti vengono fatti sentire come a casa, consigliati e seguiti passo passo. Una vera sfida la loro, vinta con successo: nell'anno in cui scoppia la crisi economica mondiale Silvio lascia il suo lavoro alla Cambridge University e Francesca quello alla BBC e decidono di cominciare da zero un business nuovo per entrambe e oggi apprezzato in tutta l'Inghilterra.

Tre storie italiane diverse, con i destini che si possono incrociare. In cantiere c'è la realizzazione di camerette personalizzate, proposte da Silvio e Francesca e illustrate da Aurora. Le strade del business sono infinite e non bisogna lasciarsi scappare il treno giusto, come ha detto Massimo a Radio Dante Cambridge, e per aiutare chi con e nel nostro paese vuole fare affari La Dante in Cambridge organizza classi di Italian for Business, con corsi ad hoc centrati su singoli obiettivi commerciali: basta andare sul sito [www.ladante-in-cambridge.org](http://www.ladante-in-cambridge.org) per trovare tutte le informazioni e mettersi in contatto con gli esperti di La Dante in Cambridge.

Simona Verzazzo



Belvisi Furniture

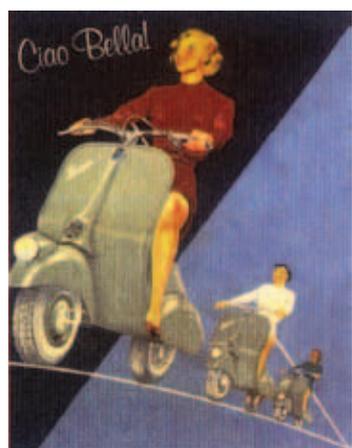
DI TANO & SONS

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](mailto:g.ditano@yahoo.co.uk)  
42 LEITH ROAD, LONDON N22 5QA



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](http://www.ciaobellarestaurant.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](mailto:info@lanzafoods.com) - [www.lanzafoods.com](http://www.lanzafoods.com)



Bar - Pizzeria - Giardino private - Parcheggio custodito  
Strada Prov le Ceglie - FrancaVilla km 2,5 Ceglie Messapica (Br)  
Infoline (0039) 0831380604 - (0039) 3338946116



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

## STORIA FINITA?

Ora è quasi sicuro. Il "nodo" della governabilità potrebbe tornare alla ribalta per "atriti" interni del PD, che per l'Esecutivo delle larghe intese, resta un lembo vincolante. Dopo lo "strappo" in casa PdL, ora è la volta del Partito Democratico. Non per una questione di "rottura", ma d'incomprensione ai vertici del Partito. Almeno, così sembrerebbe. Da quest'osservazione si può, però, dedurre che il Governo Letta continua a scricchiolare all'alba di una Terza Repubblica sempre meno improbabile. Tra l'Italia di ieri e quella di domani, c'è un Paese con tanti problemi e poche, pochissime, certezze di salvezza socio/economica. Negarlo non servirebbe a nulla. Tanto è palese l'evidenza. A fronte di un "quadro", sin troppo reale, si muove un gruppo di partiti, sempre più in ordine sparso, che potrebbe non garantire la "maggioranza" a chi, invece, avrebbe bisogno di una fiducia incondizionata. La cobelligeranza tra centro/destra e centro/sinistra sembra non tenere più. Del resto, pur se in poli opposti, i due maggiori partiti antagonisti hanno evidenziato parecchie mancanze organizzative. Tutti, in ogni caso, hanno ben capito che in politica ci vuole tempo per garantire un'organizzazione credibile. Ora è il tempo che manca. Non a caso, anche la Seconda Repubblica, giovane e sofferta, sembra essere al tramonto. Intanto, si continua a tergiversare sul varo di una nuova legge elettorale, proprio quando ce ne sarebbe oggettivo bisogno. Per evitare sorprese, i tempi s'allungano e non ci sono più garanzie politiche per modificare, in meglio, l'assetto socio/economico di una Paese sfiduciato e tartassato. L'unica voce, calma ma sicura, resta quella del Capo dello Stato che sprona tutti i contendenti ad assumere maggiore coerenza operativa di fronte ad un Paese ancora alla deriva. Anche nel recente messaggio di fine d'anno, Na-

politano è stato adamantino. Il suo intervento non ha lasciato spazio alle polemiche ed ha messo in chiaro quanto resta da fare oltre ai tradizionali "auguri" per un 2014 nato al segno del "rincarò". Eppure, da una parte notiamo una Destra che vuole non "morire", dall'altra una Sinistra che, nella polemica, potrebbe disgiungere la sua "graniticità". Solo Letta sembra voler tirare dritto per una strada che, in ogni caso, è da tracciare giorno per giorno. Con gravi problemi d'assessamento. Senza l'appoggio di una maggioranza coesa, nessun Esecutivo potrebbe portare avanti l'Azienda Italia. Adesso, abbiamo l'impressione che il Governo sta perdendo i presupposti per ridare fiducia a chi l'ha perduta. Non è detto, di conseguenza, che non ci siano già le premesse per elezioni politiche anticipate. Se mancano iniziative sociali a largo campo, c'è poco da illuderci: Letta potrebbe gettare la spugna; nonostante tutto quello che ne conseguirebbe. L'"emergenza" in Italia è lungi dall'essere rientrata e la buona volontà, non supportata da fatti concreti, non può sconfiggere la "mala sorte". Del resto, procedere con un Esecutivo d'emergenza non ci convince più di tanto. I tempi "migliori" non si possono attendere; c'è da conquistarli con un impegno che, già da tempo, riteniamo dissolto. Senza un programma coerente e di tutela, per chi è sempre meno tutelabile, non ci sono scelte proponibili. Soprattutto serie. Per ora, le "castagne dal fuoco" siamo riusciti a toglierle. Però, ci siamo anche "bruciati". Per evitare guai maggiori, è indispensabile varare una riforma complessiva del nostro sistema elettorale; ma non solo di quello. Se non si riuscirà a trovare un'alternativa all'attuale situazione politica, l'unica possibilità valida è la chiamata alle urne. Sopportare sulle nostre spalle anche i "pesi" che non ci competono ci sembra, almeno, improponibile. La pazienza e la buona volontà si stanno dissolvendo. Forse, una "storia" s'avvia alla fine. Il "dopo" proprio non riusciamo a concepirlo.

## DOVE VA LA SINISTRA ITALIANA?

Il 2014 sarà rammentato come l'anno della fine, ingloriosa, di un sistema politico. In poco tempo, la sinistra italiana, cominciando dal PD, ha dato palesi segni di cedimento ai quali, però, c'eravamo preparati. Anche la nuova "sinistra" dovrà trovare, a parer nostro, un modello di coerenza che tenga conto della concretezza degli uomini che ancora ci credono. Con la fine della vecchia "nomenclatura", che aveva le sue origini nel secolo scorso, i "nuovi" uomini del PD, che è il partito a "sinistra" per eccellenza, avranno l'arduo compito di rimpiazzare le promesse con i fatti. Dato che "sinistra" non significa più, da tempo, "comunismo", le prossime consultazioni politiche generali dovrebbero essere la prova decisiva per verificare cosa di nuovo c'è, in realtà, in questa sinistra che non intende più essere "inquinata" con altri partiti più di comodo che di sostanza. Come a scrivere che la "nuova" Sinistra non s'andrà ad identificare in un partito, ma in un complesso, articolato, di proposte che potranno avere l'origine più disparata. Finalmente, saranno le idee a prevalere e non l'arroganza degli uomini. Tramontato il miraggio di una "Grande Sinistra", che non ha avuto mai il substrato politico per svilupparsi, chi siederà negli scranni alla sinistra del nostro Parlamento non avrà, necessariamente, una sistemazione partitica predefinita. Per dare all'Italia nuove speranze e maggiore affidabilità, ci vogliono uomini con idee non più abbarbicate alle teorie del passato, anche recente, che facevano prevalere il "buono" dal "cattivo" tramite delle alleanze

ottenute con una serie di compromessi. Intanto, la Nuova Sinistra s'è resa ben conto che non avrà i numeri per governare il Paese. Dovrà, di conseguenza, cercare alleati per una solida maggioranza parlamentare. Mentre si discute sui contenuti della nuova legge elettorale, la Sinistra sarà nelle condizioni d'iniziare i "sondaggi" per garantire un programma condivisibile dalla maggioranza che potrà essere tale solo con l'apporto dei partiti, strategici, del centro. Sul Movimento 5 Stelle, data la sua evoluzione, preferiamo non prendere posizione alcuna. Né Destra, né Centro, né Sinistra. Il movimento persegue una politica a parte. Fatta di tante parole che, magari, possono far "sognare". Poi basta. Del resto, la sinistra italiana dovrà raffrontarsi anche con quell'europea che ha origini, e sviluppi, molto diversi dai nostri. Le Elezioni Europee saranno il primo banco di prova del "nuovo" corso della Sinistra italiana. Dato che dietro le sigle ci sono degli uomini, e l'evoluzione del PCI a PD è durata decenni, ci auguriamo che la Sinistra, nel suo complesso totale, non impieghi lo stesso tempo per affrancarsi da un passato che ne ha diversificato, poi, gli obiettivi. Il tutto con una notevole perdita di tempo e d'occasioni. Dove andrà a parare la Sinistra nazionale? L'interrogativo non può avere ancora una risposta univoca per mancanza di postulati che lo consentono. Ogni perplessità andrà a sfumare nel momento propositivo di questa nuova Sinistra alla quale auguriamo ogni successo. Sempre che n'abbia concreto vantaggio il Popolo italiano.



## Is Western decline Inevitable?

Mercoledì 13 Novembre, nella suggestiva cornice dell'Atheneum Club si è svolta la conferenza Is the Western Decline Inevitable? promossa da East-European Crossroads.

Per celebrare l'uscita del suo cinquantesimo numero, la rivista di approfondimento geopolitico fondata all'ombra della Farnesina abile nell'offrire uno sguardo acuto sul mondo contemporaneo, ha deciso di volare a Londra. Solitamente capace di focalizzandosi con un'ottica multiculturale e cosmopolita sul ruolo giocato dall'Unione Europea, crocevia e baricentro tra Occidente ed Oriente, East ha scelto un luogo simbolo nel panorama culturale londinese, l'Atheneum Club. Qui solevano ritrovarsi Dickens e Fitzgerald, varcando la soglia di un colonnato neoclassico sotto lo sguardo attento dell'aurea statua di Atena, ieri come oggi, in connubio tra Est ed Ovest.

Trasferendo il dibattito dalle pagine del magazine alla Smoking Room, l'incontro tra Levante e Ponente è stato portato sul tavolo della conferenza. Il direttore della rivista ed istrionico moderatore, James Hansen, eminenti giornalisti del Financial Times, John Lloyds e Bill Emmott (autore di Girlfriend in a Coma, ndr), e Giuseppe Scognemiglio, editore e presidente di Europeye, hanno affrontato la spinosa questione del declino dell'Occidente. Visioni e sentimenti degli euroscettici, secondo cui a poco può la zoppicante Unione Europea, hanno trovato confronto con quelle dei meno cinici e più pragmatici europeisti. Con dinamici passaggi di parola tra i conferenzieri in un dialogo di ampio respiro, si è cercato di comprendere la vera natura di questo declino, quanto l'Unione Europea possa fare o se essa resti ancora solo un'idea, talvolta anch'essa in crisi, vagliando la possibile cura. Come quella suggerita dal direttore Hansen, in linea con le sue risolutive origini americane. C'è poco da fare, di fronte al declino we have to deal with it. E non si tratta di riduzionismo, anzi proprio grazie a pubblicazioni e dibattiti di questo tipo, lontani dalla retorica della politica, è possibile interrogarsi sul vero significato del termine Europa e sulla necessità di una vera cultura europea.

Questioni importanti per un mercoledì sera aiutate da un brindisi di saluto ai convenuti, regalando così un'ultima nota di color cremisi, fil rouge per l'intera serata. Rossa come l'header dell'East, rossa come la spia sull'Occidente e sulla soluzione che occorre trovare.

Valentina De Vincenti



**Belluzzo & Partners**  
Forward thinking since 1982

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

**L. TERRONI & SONS**

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

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

**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  
27E 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



## "Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino  
www.ipnosilondra.com

### AUTO-IPNOSI CONTRO LA DEPRESSIONE

Sapevi che se un tuo familiare o un amico soffre di depressione ci sono più probabilità che anche tu cominci a soffrirne? La depressione si diffonde facilmente nelle famiglie e tra gli amici. Cosa puoi fare per proteggerti? In questo articolo ti suggerisco quattro motivi per cui l'uso dell'auto-ipnosi può aiutarti a mantenere una buona salute mentale e non farti contagiare dalla depressione altrui.

#### Come può la depressione essere contagiosa?

Prima di tutto, spieghiamo come la depressione possa contagiare anche te. Oltre ad una possibile predisposizione genetica, hai sicuramente una tendenza naturale a simulare inconsciamente i comportamenti dei tuoi genitori e di quelli che ti circondano. La depressione si manifesta attraverso i comportamenti e, se i comportamenti che hai assimilato sono di una persona che soffre di depressione, questi potrebbero influenzare il tuo stato d'animo e quindi farti sentire giù e depresso. Tuttavia, ci sono metodi che possono aiutarti a proteggerti da un simile contagio. Se la depressione si può diffondere attraverso il modo in cui le persone pensano e si comportano, ti puoi difendere adottando i giusti pensieri e comportamenti.

#### Come può l'auto-ipnosi proteggerti dalla depressione?

1 - L'auto-ipnosi può aiutarti a rimanere concentrato sui tuoi obiettivi. Se non hai obiettivi da perseguire potrebbe essere questo il momento giusto per pensarci su e stabilirne, sia a breve che a lungo termine. Avere degli obiettivi nella vita significa dargli un senso. Molte persone si ritrovano in uno stato depressivo perché perdono il senso e il significato della loro vita.

2 - Siccome la depressione si manifesta attraverso i comportamenti è giusto che tu faccia le cose giuste per mantenerti alla larga da stati depressivi. Potrebbe esserti utile capire quali possano essere quei comportamenti che potrebbero metterti a rischio di depressione. Puoi fare questo usando l'auto-ipnosi per analizzare i tuoi comportamenti e rimpiazzarli con dei comportamenti più costruttivi. Se per caso ti senti a rischio depressivo, con l'auto-ipnosi puoi elaborare delle strategie che ti facciano evitare il ripetersi di certi comportamenti depressivi. Per esempio, se hai notato che nelle ultime settimane non hai socializzato abbastanza, l'auto-ipnosi può aiutarti a trovare la motivazione giusta e organizzarti per incontrare gente e amici.

3 - L'auto-ipnosi può aiutarti ad aumentare la tua autostima e permetterti di partecipare ad eventi in cui conosci poche persone o nessuno. Una bassa autostima è spesso una caratteristica delle persone che soffrono di depressione. Mantenere la tua autostima in un sano equilibrio può essere un beneficio per la tua salute mentale. Inoltre, se tu alimenti la tua autostima e di conseguenza ti senti sicuro di te, puoi allargare il tuo cerchio di amicizie. Questo ti potrà aiutare ad evitare l'isolamento ed a fornirti nuovi stimoli che faranno della tua mente una mente aperta e più flessibile.

4 - L'auto-ipnosi è una tecnica sicura che chiunque può usare e che si è rivelata efficace in molte aree della vita, dallo sport alla risoluzione di disagi psicologici e psicosomatici. Hai solo bisogno di assicurarti che le tecniche che usi siano sicure ed efficaci. Molte persone hanno già lasciato che la depressione invadesse la loro vita. Pratica l'auto-ipnosi per proteggerti. Non lasciarti deprimere. Renditi felice!

## Da poco sono sbarcato a Londra...

Impressioni di un giovane ventiquattrenne, arrivato da poco nella capitale europea più attrattiva per i giovani



Sì, tutto il mondo è paese... ma, per tanti aspetti, Londra è tutto un altro mondo! Sono arrivato da Mestre da poco più di un mese e una valanga di sensazioni ed emozioni nuove mi ha come travolto. Al mio arrivo nella capitale inglese da tipico ragazzo italiano legato alla famiglia, agli amici, ai luoghi dove si nasce e si cresce, mi sono sentito paracadutato in un'altra vita. Assolutamente differente. Ciò ha messo in discussione tutte le mie sicurezze. Tutto quello che prima davo per scontato. Da subito.

Le news che giungono in Italia da qui - come quelle tristi di questi giorni - sono spesso una versione distorta, esagerata della realtà. È una versione giornalistica, tende a drammatizzare. Il suo scopo è fare audience. Le zone centrali di questa metropoli, per esempio, non sono meno sicure di tantissime altre capitali europee. Siamo noi spesso ad essere spaventati dalla diversità di culture, di ritmi o costumi, a cui non siamo abituati. "Nonostante tutto, l'Inghilterra è un paese sicuro" ripeteva ieri il Console Generale di Londra, Massimiliano Mazzanti. Era alla festa italiana dei "Maestri del Lavoro" onorificenza conferita dal Presidente della Repubblica a lavoratori insigni. C'ero anch'io. Ospite assolutamente casuale, al Centro Scalabrini.

Una fisarmonica, un bel menu tricolore, più di un centinaio di vecchi combattenti nella dura, gloriosa battaglia della nostra emigrazione in Gran Bretagna oltre al Console... sembrava un pezzo d'Italia nel cuore di Londra. All'inizio, un brindisi rituale alla Regina. Poi, l'inno nazionale inglese ascoltato in piedi con sacro rispetto e un brindisi al Presidente Napolitano con il canto Fratelli d'Italia, che sempre ti commuove. Ti penetra dentro, quando sei in terra straniera. E mi dicevo: questa gente respira con due polmoni, per

davvero. Italiano e inglese!

Anche per me i primi passi non sono stati per nulla facili. Proveniente dalla piccola, tranquilla terra veneziana mi sono ritrovato in un'immensa città straniera. Lontano fisicamente dai tuoi e dalla sicurezza della quotidianità. In fondo, noi italiani siamo legati ai nostri luoghi, al nostro paese. Quasi fossilizzati. Sia per tradizione e per cultura. Ma anche spesso per una totale mancanza di legame o interesse internazionale... In più si aggiungono un sistema scolastico stagnante e un quadro istituzionale quasi inerte verso il mondo.

La mia prima lotta è stata trovare un alloggio, una semplice camera. Semplice a dire, ma complicato a farsi in una città dove i prezzi sono alle stelle e tutti ne approfittano. La seconda, invece, è stata adattarmi allo stile di vita londinese, fatto di fast food o take away. Qui non c'è la cultura del pranzo o cena in compagnia. Durante il giorno la maggior parte delle persone mangia un pasto veloce già pronto. Non di rado mi capita di cenare, mentre parlo via skype con la mia famiglia! Recupero, così, quel legame della conversazione a tavola, che rientra nelle tante piccole cose di cui ho nostalgia.

Quello che, invece, non mi manca affatto sono l'inaffidabilità del trasporto pubblico italiano e le lungaggini burocratiche. Qui non si perdono tempo ed energie per niente, l'efficienza è un aspetto onnipresente e qualora non dovesse essere garantita non mancano mai le scuse pubbliche, accompagnate dal fare il possibile per rimediare al problema. Ho colto che il motivo principale per cui tantissimi giovani arrivano qui è la fuga dal nostro sistema. Cercano un futuro e delle opportunità, che la nostra patria non è in grado o non ha interesse a fornirli. Anche se questa nuova ondata di emigrazione è differente da quella dei nostri "nonni" di decenni fa. I giovani sono già pronti a un'apertura totale verso l'internazionalità, che la città fornisce subito. Non vengono semplicemente in cerca di fortuna. Ma per sentirsi cittadini del mondo. Per uscire dall'immobilismo di una terra che ancora sa di feudalesimo, di clientelismo o di raccomandazioni. Laura, arrivata da poco da Catania, lavora già da Burberry, grande negozio di abbigliamento di alta moda in centro. La prima domanda che si sente sempre fare: "Ma chi ti ha raccomandato?" Nessuno!

Tutti i giovani che incontro non hanno più la necessità di ritrovarsi con i loro compaesani, per istituire una piccola

comunità come era in passato. Subito si integrano in una realtà multietnica e multiculturale. Proprio come pesci nell'acqua. Qui c'è una grande integrazione culturale a tutti i livelli. Così è cosa normale trovare nella stessa carrozza della metro una donna araba con il burqa, un metallaro tatuato, una famiglia indiana, un impiegato della City in giacca e cravatta. Nel mio stesso laboratorio all'Università c'è un grande mix culturale fatto di inglesi, spagnoli, cinesi, portoghesi, indiani e italiani. Tutto il mondo riunito in un unico posto. Dove l'intolleranza per la diversità assume le dimensioni di una vergognosa ignoranza primitiva e controproducente!

Invece, per i nostri primi emigrati, ormai anziani, era arrivare in una terra straniera, quando non esistevano i mezzi di comunicazioni moderni che abbattano le distanze. Non conoscevano la lingua locale. Era fondamentale incontrarsi, informarsi, trovare agganci e aiuti... lo non posso che ritenere estremamente fortunato. I primi giorni li ho trascorsi al Centro Scalabrini, una piccola oasi di pace e di familiarità nel sud di Londra, che mi ha fatto sentire subito a casa. Un posto dove è sempre bello tornare per un saluto o una chiaccherata davanti un buon caffè. E così sono qui capitato l'altra domenica in piena festa dei Maestri del lavoro. Ho avuto il biglietto di visita del Console italiano per contattarlo quando necessario. Semplicità e cordialità, grandi doti inglesi, le noti qui anche nelle nostre Autorità. In mezzo alla festa pensavo come il termine "lavoro" stia nelle prime parole della nostra Costituzione. Ma il nostro Stato sembra essersene dimenticato.

Ad un mio collega inglese all'Università spiegavo proprio l'altro giorno come il nostro Stato abbia perso di vista l'importanza del lavoro. E preferisca finanziare con sistemi di cassa integrazione o di assegni di disoccupazione, piuttosto che creare nuovi posti di lavoro. Come un cane che si morde la coda. Quando poi raccontavo che da noi proprio lo Stato talvolta non paga le industrie a cui commissiona i lavori, il mio interlocutore ne rimaneva interdetto. Upset. Pareva che gli parlassi di Marte... ed è invece la mia terra! Quando, poi, accennavo ai personaggi "famosi" del nostro panorama politico il tono della domanda si faceva stranamente duro: "Why don't you vote for different people?!" (Ma perchè non votate altra gente?!). Sono rimasto senza parole.

Lorenzo Carpitella

Una vostra visita è sempre gradita.

# Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oroficeria 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



## 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 4

By Arturo Barone

The sounds necessary to speak Italian properly (I am of course ignoring dialectal inflections) are almost pure, plain, and they reflect the abundance of vowels used. For example, have you ever considered that there cannot be many languages in the world where all five vowels appear in a single word (auiole meaning, as you know, flowerbeds) or which contain only one consonant and six vowel sounds (as in cuoiaio meaning tanner)? We should be proud of our language instead of treating it with disregard, if not contempt and, above all, with little respect.

Furthermore, if you consider many of the Anglo-American words, you will find that they end in consonants: for example, pillar, leader, test, toast, soap, spot, even leaving aside the s of the plurals.

These sounds are not pleasant, they are not smooth, they are faceted almost like spit. Ask yourself how many words we have in Italian which are not either abbreviations or diminutives or borrowed from abroad that terminate in a consonant? Have a go: you won't find many...

If we do not honour our own language, why should others? Have you noticed the absurdities to which foreigners dedicate themselves such as when pronouncing the name of Gina Lollobrigida as Ghinay Laullabriejeeda? Or omertà with the accent on the second syllable, which sounds like the Italian equivalent of excrement...?

It occurs to me at this stage to observe that one of the reasons why our national image is not all that exciting abroad is probably due to the fact that we fail to represent ourselves as we really are and, as a result, mistaken images tend to be projected about us. For this, we are solely responsible. It is a difficult fault to remedy since it has

deep historical roots.

For example, the carelessness with which we treat our antiquities is well observed, especially by the Victorians: Ruskin's opinions I have already quoted.

Ultimately, I suppose we can but hope that the computer age will see an improvement although I am inclined to doubt it.

There are two essential reasons why this linguistic development has occurred. The first one is that both newspapers and radio and television stations copy data and texts which are in either English or American and they translate them literally to save time, without stopping to think whether they can find a better Italian equivalent. The second reason is our great success in dubbing foreign films, especially American and English films, so that in order to adhere as much as possible to the lip movement one tends to use words which are similar. For example, competition is translated as competizione even where more properly one should say concorrenza.

Opportunity has become opportunità, which in Italian means either convenience or usefulness and certainly not opportunity meaning occasion (the Government is to blame here because we now have the Ministry of Pari Opportunità).

Translators who use these rotten terms are either cretins or very lazy people.

I recall a wonderful one, which occurred on TG1 television on November 21st 1997 when a local Italian correspondent was speaking of the immigrants from Albania who were experiencing difficulties. Fortunately for them, he remarked, a nave supplì had arrived carrying food. In my great innocence I, for a moment, assumed that these supplì were either those made of rice or potato or the "telephonic" ones (a term used in my youth and I believe still current) and for a fraction of a second I imagined that we Italians were so fond of our kitchen that, instead of bringing tents and other useful equipment for the poor Albanians, we were providing them with food. Hardly had I finished reflecting thus that the reporter said that the nave appoggio (the supply ship) had arrived in port. It does make you wonder.

But I don't think this is enough. We now have expressions like prendo in mano la mia vita, ho aggiustato il mio ruolo, non corro per il Campidoglio (will these politicians ever stop running?) Tu devi essere Mark, let alone the common mistake made of translating eventually (which is doubtful) with eventualmente (which is certain).

And what about ti darò tutte le mie news? Or the kid having a little rash or the rush finale, let alone the share of viewing. Even more laughable is the use of the expression standing ovation when the spectators are

still sitting down... Or an opening, a meeting, or shopping or escalation. And now, for the latest I have found. On the occasion of the 19:00hrs GMT news bulletin on TG1 (Italian television - newscaster Francesco Giorgino, but it is not his fault since he was merely reading out a text...) the word followers was used. There are at least seven Italian equivalents, more or less appropriate, as follows: seguaci, affiliati, adepti, correligionari, affiliato, discepoli, compagni, partigiani. More careful researchers will undoubtedly find more...

What can you do?

When I try and point out matters such as these to my compatriots who live in Italy I am faced with a series of reactions, which are quite interesting.

The first reaction is surprise: they never realised they were doing it.

The second is the one that I would call passing the buck: namely, if we use these words it is because we need them. Not true, as I have tried to demonstrate.

The third reaction is probably a more appropriate one: namely, that we Italians are snobs and we like to show (just as lawyers and doctors do when using Latin words) that we can speak or we know the Anglo-American language. This is only partly true and isn't sufficient to justify the absurd devotion that we are now lending all the time to a language which is phonetically different from ours and whose grammatical and literary structure is at an opposite pole. Put differently, I don't understand how we have become incapable of separating what we really need, which we should borrow if not take, and what we can do without. Obviously banking and computerised language or even legalise like trust, lease back and so on, are the type of words that we need because we don't have equivalents in our own.

But I think there is a more fundamental reason why we cannot get rid of this habit, which like Cleopatra's asp we carry in our bosom, and it is that we appear to have lost all historical vision of the Italian language and of Italian cultural traditions. We haven't been able so far to eliminate entirely from our system our psychological heritage (which, so to say, is Roman-Latin) but we are refusing to develop any defence against constant attacks by the Anglo-American language.

For this I cannot blame the Americans, much as I should like to. After all, they have the power and power includes the use of force in the imposition of one's customs and inevitably one's own language: a point I've already made but needs re-stating. To be continued...

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'

## tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

### Prawn risotto (Risotto di gamberi)

300g Mazara del Vallo prawns  
50g butter  
1 onion, chopped very, very finely  
400g superfino carnaroli rice  
1 tablespoon tomato passata  
juice of 1/2 lemon  
salt and freshly ground black pepper  
2 tablespoons chopped parsley  
30g courgette flowers

For the stock:

3 tablespoons extra-virgin olive oil  
4 garlic cloves, chopped and put into a little olive oil  
1 carrot, roughly chopped  
1 celery, roughly chopped  
1 onion, roughly chopped  
1 bay leaf  
a few parsley stalks  
a few black peppercorns  
275ml dry white wine  
1 tablespoon tomato paste

For the mantecatura:

about 75g cold butter, cut into small dice

1 Peel the prawns, take off the heads and devein them, reserving the shells and heads. Cut the tails into pieces about 2cm long.

2 To make the stock, heat the oil in a large, heavy-based pan. Take the garlic out of the oil (but keep the oil) and add to the pan with the vegetables, parsley and peppercorns. Cook for a minute or so, without allowing them to colour, then put in the prawn heads and shells. Crush with a wooden spoon, to release the juices. Shake the pan and, after a minute, add 150ml of the wine. Continue to cook over a high heat for about 3 minutes, letting the alcohol evaporate.

3 Add the tomato paste and cover with two litres or water (make sure the shells are covered). Bring to the boil, then turn down the heat and simmer for about 15 minutes.

4 To make the risotto, strain the stock into a clean pan and have it barely simmering next to where you are going to make the risotto. Melt the butter in a heavy-based pan and add the onions. Cook gently until the onions are softened, but not coloured (about 5 minutes).

5 Add the rice and stir around to coat in the butter and 'toast' the grains. Make sure all the grains are warm, before adding the rest of the wine. Let the wine evaporate completely until the onions and rice are dry.

6 Start to add the stock a ladleful or two at a time, stirring and scraping the rice in the pan as you do so. Also add the tomato passata with the first ladleful of stock. When each addition of stock has almost evaporated, add the next ladleful.

7 Carry on cooking the risotto for about 14 minutes, adding stock continuously as above, but slow up towards the end, so that the rice doesn't become too wet. Remember you don't want it to be soupy at this stage, as when you add the butter at the end, it will become too sloppy. The risotto is ready when the grains are soft, but still al dente.

8 Season the pieces of prawn, add them to the risotto with the courgette flowers and carry on cooking for another minute. Add 2 tablespoons of the garlic oil and the lemon juice. Season to taste.

9 Take off the heat and let the risotto rest for a minute without stirring. For the mantecatura, with a wooden spoon, vigorously beat in the cold diced butter, making sure you shake the pan energetically at the same time as you beat. Just before serving, if it is too firm, beat in a little more hot stock. Add the chopped parsley and serve.

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 ©.



Alfa Romeo with



# THE NEW ALFA GIULIETTA. PASSION. REALISED.



**PASSION FOR NEW TECHNOLOGY, PASSION FOR NEW INTERIORS, PASSION FOR HIGH SPECIFICATION. JUST £209 PER MONTH\*. 0% APR REPRESENTATIVE. £1,000 ALFA ROMEO DEPOSIT CONTRIBUTION^^.**

**MOTOR VILLAGE MARYLEBONE**  
105 WIGMORE STREET, LONDON W1U 1QY  
0207 399 6650 [www.motorvillagemarylebonealfaromeo.co.uk](http://www.motorvillagemarylebonealfaromeo.co.uk)

*Giulietta*



\*Model shown is Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Progression at £18,745 OTR† including Luna Pearl metallic paint at £510. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 37.2 - 56.5 mpg (7.6 - 5.0 l/100km); Extra Urban 34.0 - 83.1 mpg (8.3 - 3.4 l/100km); Combined 44.1 - 70.6 mpg (6.4 - 4.0 l/100km). CO2 emissions 148 - 104 g/km.

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

\*\*£2,399 customer deposit, £5,523 optional final payment, 48 month contract. With Alfa Romeo Preferenza you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in these examples) and being in good condition. Offers may be withdrawn or amended without prior notification. Offer subject to status, a guarantee and/or indemnity may be required. Terms and Conditions apply. Alfa Romeo Financial Services, PO Box 4465, Slough SL1 0RW.

^^£1,000 Alfa Romeo Deposit Contribution is available on PCP, HP and Cash only and is valid from 3 January - 31 March 2014 on selected Alfa Giulietta models. Participating dealers only. Retail sales only. Terms and Conditions apply and are subject to exclusions.

†On the road price includes 12 months' road fund licence, first vehicle registration fee, delivery, number plates and VAT. Figures and prices are correct at time of publishing.