



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

IL NUOVO GOVERNO XVIII LEGISLATURA



E' andata. L'Italia ha un nuovo Esecutivo guidato dall'ex Sindaco di Firenze Matteo Renzi. Il governo, che inizierà rapidamente a lavorare per tentare di risollevare l'Italia dalla palude della "depressione", è di natura prettamente politica. Molto meglio così. I nomi dei Ministri e dei Sottosegretari, almeno per noi, hanno un'importanza assai relativa. Verificheremo il loro valore sul campo. Quando dovranno meritare, volta per volta, il "placet" di un Parlamento ancora in carica con le regole vecchia maniera. La nostra impressione, almeno in primissima battuta, è che Renzi tenterà di fare del suo meglio per mantenere alcune vitali promesse. Per la sua squadra preferiamo non prendere ancora posizione. Perché è difficile formulare degli apprezzamenti senza conoscere specificatamente il programma del Governo nella sua globalità. Certo è che il Primo Ministro ha meno di 40 anni e la sua "squadra" è costituita dal 50% di donne. Non era mai capitato nella lunga storia della Repubblica. L'impegno che il nuovo Esecutivo s'accinge a coordinare è gran-

de e complesso. La questione non sarà solo squisitamente economica ma, soprattutto, politica. E' per questo motivo che dubitiamo, da subito, della sua durata. Renzi ipotizza il 2018. A nostro avviso, quest'Esecutivo durerà assai meno; come il Parlamento del quale gode la maggioranza. Secondo la nostra impressione, l'attuale Governo è d'emergenza ed ha finalità precise: la riforma della legge elettorale e le premesse per dare al volano della nostra economia una nuova dinamicità. I problemi che si presenteranno, e non saranno pochi, potrebbero incrinare la "maggioranza" che "regge" quest'Esecutivo. In pratica, la stessa che aveva dato il "placet" a Letta. Ora le questioni politiche saranno tenute a trovare degli accomodamenti sul fronte delle normative che dovranno ridare al Paese la competitività perduta. Queste le nostre prime sensazioni sul futuro di un Governo che potrebbe serbare ancora tante sorprese; ma anche qualche delusione.

Giorgio Brignola

Buon compleanno John Travolta!

John Travolta ha festeggiato il suo compleanno al ristorante Nonna's Kitchen in Leicester, Londra dopo esser stato protagonista dell'indimenticabile evento al Theatre Royal Drury Lane "A conversation with John Travolta", sapientemente intervistato dal famoso critico cinematografico Barry Norman. L'evento è stato organizzato da Rocco Buonvino, e Joe Ricotta. Rocco da vent'anni



John Travolta con Joe Ricotta e Signora

Segue a pag. 2



Franco Frattini, la Nato e la segreteria generale

Dr. Patricia Lewis, On. Franco Frattini e Amb. Pasquale Terracciano

Segue a pag. 3

Che a Chatham House si discuta di argomenti capitali è risaputo e, se non lo si sa, occorre prenderlo come dato di fatto. Sede del Royal Institute of International Affairs - agenzia indipendente di analisi geopolitica e fucina di idee per un mondo più sicuro e prospero - al 10 di St. James' Square in Piccadilly, nell'uggioso pomeriggio di Mercoledì 5 Febbraio, in una Londra paralizzata dallo sciopero, ha ospitato l'on. Franco Frattini per la conferenza: International Security Challenges and the Future of Nato.



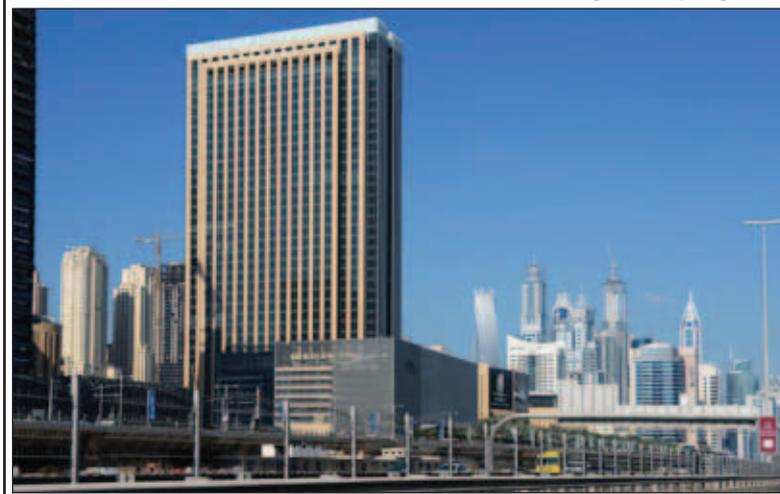
ITALIAN WOMEN IN MUSIC

Duke of Kent, Rosa Maria Letts, Alessandro Amoretti e Carolina Ida Domenica Mattioda

Segue pag. 6

LA COMUNITÀ ITALIANA NEGLI EAU piccole e grandi storie degli italiani nel mondo

Segue a pag. 10





Joe Ricotta, John Travolta e Rocco Buonvino

Segue da pag. 1

nel settore musicale ed esperto in eventi con le superstar del mondo, e Joe, imprenditore dei noti ristoranti Nonna's Kitchen. Una serata divertente, intima, durante la quale la star tra le star, amata nel mondo, si concede felicemente al pubblico estasiato in uno straordinario special di domande e risposte che ripercorrono la sua brillante carriera ed aneddoti della sua vita personale. Orgoglioso della sua modesta famiglia di artisti, ha sempre creduto nel domani, lavorando sempre con forza e determinazione.

Sessanta candeline per festeggiare una lunga carriera. John Travolta, il più piccolo dei sei figli di Helen e Salvatore Travolta, nasce nel 1957 a Englewood, New Jersey. Da quando la madre gli trasmette la sua passione per l'arte della recitazione, la sua ascesa nello showbiz americano è costante ed inarrestabile. L'inizio come Vinnie Barbarino nella serie televisiva *Welcome Back, Kotter* (1975), poi i ritmati passi da attore protagonista con *Saturday Night Fever* (1977), passando da *Look Who's Talking* (1989), fino al dissacrante ruolo in *Pulp Fiction* (1994), che gli è valso una nomination all'Oscar.

Per John Travolta, trasmettere oggi la sua esperienza professionale e di uomo, condividere con gli altri i suoi successi,

insegnando ed ispirando, rappresenta il vero trionfo di una lunga carriera. Ma Travolta è noto per essere anche un appassionato pilota: "As you get older, you have to force yourself to have new dreams. I've been flying for 37 years, but now teaching others to fly is interesting for me. You have to find new angles on life to keep you interested, like sharing successes, inspiring, and helping others". Quasi un bilancio, questo, prima di spegnere le candeline su due dolci creati appositamente per l'occasione da Nonna's Kitchen. Il primo con un modellino di un aereo, che ha divertito e sorpreso il divo, ed un secondo celebrativo della sua carriera d'attore, hanno rimarcato con dolcezza questo anniversario.

Travolta e gli ospiti presenti si sono complimentati con Joe Ricotta per l'accogliete serata offerta nel suo ristorante

riuscendo a trasmettere loro il vero spirito che caratterizza i ristoranti di Nonna's Kitchen, come grande famiglia di appassionati del "tipico siciliano".

Con l'aiuto della moglie e delle figlie, Joe Ricotta continua a mantenere l'alto livello di qualità del prodotto e del servizio che sin dalle origini lo ha portato al successo internazionale. Le ricette Nonna's Kitchen sono create con soli prodotti di alta qualità, importati direttamente dalla Sicilia, selezionati accuratamente per garantire ai clienti i sapori veri di questa meravigliosa Terra, conosciuta e apprezzata nel mondo, fatta di sole, colori e passione. Gustare le ricette di Nonna's Kitchen significa per tutti deliziare il proprio palato e al tempo stesso conoscere un territorio di eccellenze, per vivere un'esperienza autentica e genuina, una vera esperienza da sogno.



John Travolta e Barry Norman

SIX CHARACTERS IN AN ITALIAN SPACE

Saturday 25th January 2014 - Westminster Reference Library, London

On Saturday 25th January 2014, the Westminster Reference Library welcomed onto its London stage Tricolore's adaptation of *The Man With The Flower In His Mouth* by Luigi Pirandello, which initially saw its première at the Society for Pirandello Studies annual general conference at the Bloomsbury Theatre on November 9th 2013, as well as *A Spoonful of Sadness*, a new play written and directed by Dimitry Devdariani. Two very different plays, each linked with tragicomical elements. The event at the Westminster Library began with the director offering a short discussion of what drew him to the theatre of the Commedia dell'Arte and Pirandello, and what led him to create *A Spoonful of Sadness*. Following this, Enza De Francisci from University College London provided the audience with an overview of how Pirandello diverged from his early Sicilian contemporaries, and of Pirandello's philosophy, umorismo – preparing the audience for what was in store on the night.

First up was *The Man With The Flower In His Mouth*. The complex drama animated by the energetic and well-articulated protagonist (Phil Gerrard), and the bewildered customer (Terry Jermyn), set in a night café which never closes. The protagonist is a regular who spends his days observing the life around him, and while at the café, the two meet after the latter has just missed his train. The pair are strikingly different characters and yet they quickly dive into a long and passionate philosophical discussion which will have an everlasting effect on the two. However dense and intellectual the discussion is, Phil Gerrard seemed to communicate his speech with ease. The seriousness of his talk was well-balanced with the humour provided



by Terry Jermyn's overall confusion at this very speech. Interestingly, the discussion appeared to revolve around the protagonist's mysterious wife – *The Lady in Black* (Nadia Ostacchini). Although this central character does not talk in the play, her silence seems to speak louder than words, speaking through her mime and gestures, in particular her striking facial expression, successfully brought to life by actress Nadia Ostacchini.

This rather ambiguous play was immediately followed by what initially appeared to be a light-hearted play, *A Spoonful of Sadness*, rooted in the tradition of the Commedia dell'Arte.

What was remarkable about this final performance was the swift change of characters: the actors immediately absorbed themselves into their different personas. This final play was, by nature, extremely visually appealing – the masks and the costumes brightened up the sombre ending of the former play. Despite this, as the lively plot developed, the comical aspects turn increasingly darker. During the

Venetian Carnival Harlequin (Phil Gerrard) admits to his friend Pierrot (Terry Jermyn) that he has always wanted to experience sadness. Pierrot is surprised and is unable to help Harlequin because the latter is an embodiment of joy and to be sad is not in his nature. However, a mysterious young woman (Nadia Ostacchini) joins their conversation and promises to prepare a special meal for Harlequin which will allow him to taste sadness – rounding-off the event with a burst of applause. All in all, this unique event, balancing different types of theatrical forms, with stimulating talks (not to mention the delicious food and drink provided by Nonna's Kitchen), really was one of a kind—at the heart of London's Westminster Reference Library.



TIJ EVENTS

proudly presents

VENERDÌ
14
MARZO

RENZO ARBORE
L'ORCHESTRA ITALIANA
BARBICAN CENTRE | London

VENERDÌ
21
MARZO

FABRIZIO MORO
PER LA PRIMA VOLTA IN CONCERTO A LONDRA
WATER RATS | London

GIOVEDÌ
10
APRILE

MINISTRI
PER LA PRIMA VOLTA IN CONCERTO A LONDRA
WATER RATS | London

VENERDÌ
11
APRILE

AREA
PER LA PRIMA VOLTA IN CONCERTO A LONDRA
100 CLUB | London

INFORMAZIONI & PREVEDITE

www.tijevents.com

info@tijevents.com

TIJ EVENTS LTD 12 bridewell place, London EC4V 6AP

Segue da pag. 1

Franco Frattini, la Nato e la segreteria generale

chi è nato con la camicia e chi con la camicia va alla Nato



Per un fortuito gioco di coincidenze, mentre Londra era impegnata a superare la straordinaria crisi quotidiana, l'evento ha voluto tracciare gli elementi fondamentali per prevenire e risolvere le contemporanee sfide nello scenario della sicurezza internazionale. L'incontro per Frattini si inserisce in programma di promozione per la sua candidatura a Segretario Generale della Nato.

Franco Frattini, politico romano due volte ministro degli esteri nei governi Berlusconi ed oggi Presidente della Società Italiana per l'Organizzazione Internazionale (SIO) e Chair del nuovo gruppo di esperti del PPE (Partito Popolare Europeo) sulla politica estera, è stato accolto da una gremita sala di interessati, oltre alla presenza di vari ambasciatori e rappresentanze istituzionali di mezza Europa. Vestito di un'elegante sorriso e del tutto a suo agio nel dibattere questioni di difesa internazionale, Frattini interloquendo con Patricia Lewis, presidentessa del Chatham House, ha esplorato i problemi a cui oggi la Nato è chiamata a far fronte. Problematiche legate a scelte più asimmetriche e transnazionali accompagnate a crescente scetticismo dell'opinione pubblica, per le quali occorre delineare nuove strategie di difesa collettiva, gestione delle crisi e della sicurezza cooperativa soprattutto adesso con il disarmo dell'Afghanistan.

Tre punti fondamentali, tre priorità sostanziali dell'Alleanza Nord Atlantica a detta di Frattini. In primo luogo, occorre lavorare affinché i membri della Nato trovino un bilanciamento efficace tra sicurezza e l'instabile situazione economica. La recessione ed i tagli trasversali alla spesa pubblica, poco si sposano con la necessità di sicurezza. Occorre trovare un corretto bilanciamento tra "la produzione e la garanzia della sicurezza" e non solo il consumo della stessa, date

anche le recenti critiche rivolte dall'opinione pubblica su Afghanistan ed Iraq, o del lungo dibattito sull'acquisto italiano degli F35 e della flotta di Droni d'istanza a Sigonella.

In secondo luogo, occorre che vengano tenuti sotto controllo, monitorati i nuovi scenari: Nord Africa, il Mediterraneo ed il Medio Oriente "Gli americani non possono essere ovunque e sono spaventati da un possibile rinuncia degli amici europei". Quindi, occorre garantire la sicurezza e rassicurare Obama che l'impegno europeo è forte e vigile.

Ed infine, il nuovo fronte della "Cyber Security". Così come gli scenari sociali, politici e ed economici si muovono sempre più sulle piazze virtuali, anche la sicurezza chiede un aggiornamento. Tra hacker e scandali di spionaggio con annesso rilascio delle fonti (Datagate e le sue molteplici declinazioni), fino ai recenti casi di stridente diplomazia internazionale tra Francia ed Usa. "La Nato", dice Frattini "deve rivedere l'articolo 4 e 5 in un'ottica evolucionista." Insomma, aggiornare il software dell'applicazione "comune aiuto".

Dimenticando una domanda del pubblico su come un coordinamento della Nato potrebbe intervenire per ridurre le problematiche legate al narcotraffico - problema che tra parentesi interessa l'Italia proprio da vicino grazie al grande supermercato di Gioia Tauro, ma questo non glielo diciamo - ha però aggiunto la sua personale visione sui moderni casus belli: acqua, inquinamento e surriscaldamento globale, Frattini sottolinea: "Ora più che mai il ruolo della Nato è decisivo ed proprio per questo che sono interessato al ruolo di Segretario Generale."

Infatti, l'incontro di Frattini a St James Square si inserisce in un lungo processo di promozione per la sua candida-

tura a Segretario Generale della Nato. Quasi un'anteprima rispetto al summit previsto per il prossimo settembre in Galles, dove verrà anche presentata la nomina del nuovo segretario generale, designando ufficialmente il successore del danese Rasmussen. Candidatura che sembra essere appoggiata trasversalmente dai principali attori della politica sulle due rive dell'Atlantico. Come riportato sull'Huffington Post, Frattini gode sia del sostegno di Europa, Canada e USA e del governo italiano (Monti prima, Letta ora e poi chi sarà), che di quello del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, di Emma Bonino e del collega Mauro Mauri. Se eletto, il politico romano, sarebbe il terzo politico dello stivale a ricoprire l'alta carica, dopo ben 42 anni.

A fine conferenza, ai microfoni de La Notizia, interrogato sugli elementi programmatici della possibile segreteria Frattini nell'alleanza atlantica, risponde:

"Confermare il ruolo della Nato come pilastro della sicurezza Transatlantica e cercare di rilanciare il ruolo degli europei che è stato troppo secondario rispetto a quello degli Stati Uniti. Occorre maggiore cooperazione, maggior coordinamento, complementarità tra azione dell'Europa ed azione della Nato, dividendosi i compiti. Poi, un bilanciamento tra le esigenze di risparmio e le difficoltà di bilancio che hanno tutti i paesi e la garanzia di un livello di sicurezza appropriato. Questo si può fare ancora una volta, mettendo in comune gli armamenti, non moltiplicandoli. Ed infine lavorare di più con i partner non membri. Abbiamo visto che partner del mondo Arabo si sono impegnati molto attivamente."

E quale ruolo dare all'Italia data la peculiare situazione del bacino del Mediterraneo, nello scenario post Afghanistan? "Noi siamo il terzo contributore europeo tra i membri dell'alleanza." Ha detto Frattini "Abbiamo un ruolo fondamentale in Afghanistan, e lo avremo, con i formatori che sostituiranno le truppe combattenti. E poi abbiamo una conoscenza profondissima del Mediterraneo, della Libia e del Nord Africa che ci pone naturalmente nella leadership in questi processi di Institution building. Non è un caso che Obama abbia chiesto al nostro (ex) Primo Ministro Letta, che l'Italia assuma un po' il lead della stabilizzazione della Libia."

Valentina De Vincenti



Consolato Generale d'Italia Londra

INFORMATIVA SUL VOTO DEGLI ITALIANI ALLE PROSSIME ELEZIONI DEL PARLAMENTO EUROPEO

1. CONNAZIONALI RESIDENTI IN INGHILTERRA/GALLES/ISOLE

I cittadini italiani residenti in Inghilterra, Galles e le Isole potranno scegliere tra:

- a) esprimere il loro voto per i candidati che si presentano nel Regno Unito, loro Paese di residenza;
- oppure in alternativa, qualora regolarmente iscritti all'AIRE
- b) esprimere il loro voto per i candidati che si presentano in Italia, loro Paese di origine.

Nel primo caso (a), i cittadini italiani dovranno registrarsi presso il competente Council entro il 6 maggio 2014 compilando un formulario messo a disposizione dal "Registration Office":

http://www.electoralcommission.org.uk/_data/assets/pdf_file/0003/162813/UC1-English.pdf

Essi voteranno giovedì 22 maggio. Coloro i quali, nei termini indicati dai Councils si saranno iscritti nelle liste elettorali britanniche, optando quindi per il voto nel Regno Unito, dovranno sottoscrivere una dichiarazione con la quale si impegnano a non votare in Italia.

Nel secondo caso (b), essi voteranno per i candidati italiani presso le sezioni elettorali appositamente predisposte da questo Consolato Generale, nei giorni di venerdì 23 maggio e sabato 24 maggio, secondo le modalità che verranno rese note dallo stesso Consolato Generale.

2. CITTADINI ITALIANI NON ISCRITTI ALL'AIRE IN QUANTO TEMPORANEAMENTE PRESENTI IN INGHILTERRA/GALLES/ISOLE PER MOTIVI DI STUDIO O DI LAVORO E FAMILIARI CON ESSI CONVIVENTI

I cittadini non iscritti all'AIRE, temporaneamente presenti in Inghilterra/Galles/Isole per motivi di studio o di lavoro e i familiari con essi conviventi possono esprimere il loro voto per i candidati italiani previa presentazione (anche per posta, fax o e-mail) di un'apposita domanda al Consolato Generale d'Italia a Londra entro il 6 marzo 2014. Se entro questo termine non verrà formulata tale domanda, essi dovranno votare in Italia (art. 3, comma 6, del DL 408/1994).

Le domande dovranno essere trasmesse al seguente indirizzo:

**Consolato Generale d'Italia
Ufficio AIRE**

83/86 Farringdon Street, London EC4A 4BL

fax n° 020-7583 8981 - e-mail: londra.europee2014@esteri.it

Nel presentare la domanda, i connazionali che si trovano temporaneamente nella circoscrizione dovranno inviare i seguenti documenti:

1. Modulo di richiesta
2. Una fotocopia di un documento di identità italiano (passaporto o carta di identità).
3. Un documento che provi che si trovano qui per motivi di studio e/o di lavoro. Per esempio, per gli studenti universitari potrà bastare una copia del tesserino rilasciato dall'Università britannica o una dichiarazione della stessa; per chi lavora una copia del contratto di lavoro o una dichiarazione del datore di lavoro. Qualora impossibilitati ad avere tale documento, si potrà inviare una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.

N.B.: i documenti inviati per e-mail e mediante scansione elettronica dovranno comunque essere firmati.

Per maggiori informazioni, visitare il sito del Consolato Italiano a Londra.

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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

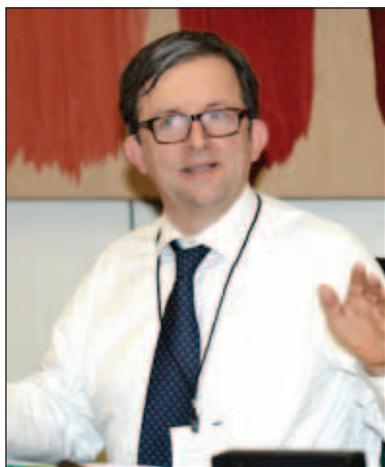
www.carnevale.co.uk



Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk



Mentre tra le aule del Parlamento si discuteva il passaggio di un referendum per l'uscita dall'Inghilterra dall'Europa come rimedio contro l'immigrazione (fortunatamente non passato, ndr) nella vicina Portcullis House, il 29 Gennaio, l'associazione New Europeans ha indetto una conferenza avente come oggetto proprio la sfida della mobilità in Europa.

Londra e l'Inghilterra rappresentano da sempre il sogno americano in Terra d'Europa. Oggi, a causa dell'instabile situazione economica dell'eurozona e grazie agli accordi derivanti dall'Unione Europea, il Regno Unito è diventato ancora di più il luogo di approdo di molti, non solo italiani, alla ricerca di un nuovo avvenire. Stando a quanto riportato dalla stampa britannica a crescere non è solo il numero dei migranti, ma anche il malcontento della popolazione inglese infastidita dal numero di soggetti che approdano giornalmente sul suolo di Sua Maestà. "Pigs here", titolava The Sun riferendosi all'acronimo dei paesi più deboli (Por-

New Europeans: The challenge of Mobity

togallo, Italia, Grecia e Spagna), la cui emigrazione non sembra arrestarsi ma addirittura raddoppiarsi. Nonostante la dubbia qualità del quotidiano di Rupert Murdoch, il primo ministro Cameron ha poi rincarato erigendo barricate contro l'Unione Europea, chiedendo un giro di vite per contenere i flussi strizzando forse inconsapevolmente l'occhio al UKIP, partito della destra ultraconservatrice oggi al 19% (Fonti: ComPress) grazie ad una negazione dalle mille declinazioni: no all'Europa, no agli aiuti sociali ai non-Brit e ovviamente no all'immigrazione.

Per contrastare queste visioni xenofobe, l'associazione londinese New Europeans nata per promuovere i valori derivanti dall'appartenenza all'Unione Europa dando ai "nuovi" europei una voce nel crescente dibattito sul futuro dell'Europa e sul ruolo dell'Inghilterra a Bruxelles, ha promosso una tavola rotonda per discutere quale sia oggi la sfida per la libera circolazione delle persone e quali conseguenze comporterebbe un'uscita della Gran Bretagna dai fantastici 28.

Gli intervenuti, Roger Casale chairman di New Europeans ed ex ministro laburista, Jack Dromey (MP, Former Chair di All party group on Migration), Julie Smith (cattedratica e Lib Dem Councillor a Cambridge), Oana Romocea (Bodleian Library, Communication Manager), Owen Tudor (TUC, Head of European and International Department), e Romyana Vakarelska (ricercatrice ed EU politics commentator), nonostante la prevista ma di-

sattesa presenza del parlamentare conservatore Rober Buckland, hanno presentato un ampio quadro sul fenomeno.

La conferenza ha voluto sottolineare, con buona pace di chi erige barricate separatiste e protezioniste, come la mobilità sia notoriamente a due direzioni. Per chi arriva, c'è chi parte. Sono infatti oltre 1.6 milioni gli inglesi che risiedono in un altro stato dell'Unione. E' nota l'emigrazione dei pensionati inglesi in Costa del Sol, in Spagna, che compongono i 390,000 britannici presenti sul suolo spagnolo. E sono 300,000 gli inglesi che risiedono all'ombra della Tour Eiffel o della Porta di Brandeburgo. Senza parlare di professionisti ed accademici che scelgono l'Italia, quasi 30,000. [Fonti: Eurostat].

La mobilità europea quindi rappresenta uno dei punti di forza sulla quale si fonda la stessa economia britannica ed una possibile rescissione del trattato di Schengen andrebbe a discapito

degli stessi cittadini britannici. L'uscita dell'Inghilterra dall'Europa inficerebbe non solo sull'economia poiché molta della forza lavoro presente in UK verrebbe spazzata via, ma le casse dello stato subirebbero un tracollo a causa di una mancanza di liquidità proveniente dai contribuenti britannici con lavori ottenuti in altri paesi della UE. Esemplificativo il caso di uno cittadino britannico (che preferisce rimanere anonimo) che lavora e vive tra quattro paesi dell'Unione e grazie a questa mobilità può contribuire alle casse inglesi.

Nella sola Londra, se le forze conservatrici trovassero seguaci, non sarebbe solo il Caffè Sorrento o la Brasserie de Paris a non poter più servire loro il pranzo, ma la City, l'industria dell'arte e dell'istruzione fino all'intera sanità andrebbero a picco. "Sono ben oltre l'11% i non-Britannici che lavorano per l'NHS. Di questi molti sono europei, ad esempio tedeschi ed Italiani" ha sottolineato Oana Romocea. Vale a dire,

una limitazione della mobilità lederebbe la fornitura dei servizi essenziali per la stessa popolazione britannica.

New Europeans ricordando conscia di come la mobilità sia un fenomeno complesso, ma essenziale per la sopravvivenza di un libero mercato, ha voluto offrire diverse soluzioni. "Occorre lavorare sulla cultura, sulla retorica, sulla comunicazione", propone Romyana Vakarelska rinunciando ad applicare classificazioni vecchie di anni, se non di secoli, quando il muro di Berlino era ancora in piedi o l'Europa solo un accordo economico. Ed ancora "costruire una vera identità europea e dare diritto di voto nel paese in cui si risiede e si pagano le tasse", questo contribuirebbe a risolvere il problema secondo Roger Casale "creando istituzioni più moderne, variegate e capaci di ascoltare la voce del popolo europeo."

Valentina De Vincenti



DISCOVER THE
BEST OF ITALY
WITH ALITALIA

ITALY FROM
£119 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.

Alitalia

Caprarica ed i Windsor alla corte dell'Istituto Italiano di Cultura



Antonio Caprarica, giornalista, scrittore, grande esperto della famiglia reale inglese ha presentato l'ultima sua prodezza letteraria all'Istituto di Cultura Italiana, in conversazione con Richard Newbury in Belgrave Square il 15 Gennaio, alla presenza di un nutrito numero di interessati. Impeccabile in un elegante completo, suo usuale vezzo estetico richiamante allo stile con cui è solito presentare e raccontare l'Inghilterra attraverso il microfono e la penna, ed ancora una volta rispettato nella sua ultima creazione letteraria, "Il Romanzo dei Windsor", edito da Sperling & Kupfer.

Nel suo nuovo libro Caprarica ha voluto sondare i trecento anni di storia della casa reale inglese. Scegliendo oculatamente una divertente narrazione per tematiche, più che per percorso storico, l'autore curiosa tra gli arazzi svelando al lettore intrighi, pentimenti, tradimenti, figli illegittimi, ricatti ed amanti che hanno accompagnato la storia dei Windsor. Insomma le vere gioie- o dolori?- del tesoro della regina non sembrano essere custodite nella Torre di Londra, ma nel libro di Caprarica. Infatti, dietro l'aurea istituzionale e la sontuosità monarchica gli antenati di Elisabetta II sono stati capaci di costruire un ricco patrimonio di nefandezze e volgari vizi, al cui confronto i recenti scandali di Monsier Holland, o del burlone Signor B, potrebbe essere classificati come bonarie "ragazzate" - pur non essendolo, ovviamente.

Se questa è l'intrigante trama di ben tre secoli di dinastia sul soglio di Buckingham Palace, sapientemente raccontata in trecento pagine di lettura accattivante, nel corso della presentazione lo scrittore ha voluto anche riconoscere le grandi forze della famiglia Windsor: la scelta del nome, il potere delle donne ed il buon Carlo.

IL MIO REGNO PER UN CASTELLO Windsor, da castello a nome che racchiude il mantra monarchico "be humble and respectful". Infatti, per il giornalista pugliese "la linea avveniristica, riformatri-

ce, che da sempre ha accompagnato la casata" è proprio iniziata con la scelta del nome, sostituendo l'originario nome tedesco, ma mantenendo e tramandando una semplice regola d'etichetta: "to be ordinary people doing their job". Vale a dire uomini e donne con passioni normali- campagna, cavalli e caccia- che sentono il peso del ruolo che ricoprono. "Sarà per questo che Elisabetta, una volta nominata regina a soli 26 anni, negò il talamo nuziale al povero marito per oltre sette anni?"

LA FORZA DELLE DONNE

Sono le donne, secondo Caprarica, ad aver incarnato nel corso dei secoli la vera forza su cui si regge la famiglia reale inglese. Mentre gli uomini giocavano a fare la guerra, o si perdevano tra le sottane, erano le donne a mantenere in piedi il paese. Dalla castissima Elisabetta I, passando per l'austera Regina Vittoria, e ad arrivare all'odierna Elisabetta II, sono state loro le figure chiave, testimoni e promotrici di grandi cambiamenti. Donne decise, ferme, capaci di governare con rigore ed efficienza le sorti del vasto impero britannico.

CARLO: IL CAVALLO VINCENTE

La sapiente penna di Caprarica non poteva esimersi dal tracciare un ritratto d'inchostro per il (non più giovane) erede Carlo. Il tanto amato e sbeffeggiato Carlo, che tanto tenta e poco può davanti alla potente madre, messo in ombra dalla bellezza di Diana, prima, e ora dalla favola del giovane William e Kate, cuori di nonna. Ma Caprarica rimescola le carte, conscio che Carlo, il primo dei regnanti ad avere una laurea, è quanto mai pronto alla successione celando grandi piani di rinnovamento. Ma ce la farà mai il povero Carlo a divenire re?

Queste ed altre curiosità sono contenute ne "Il Romanzo dei Windsor", presentato in serata all'insegna dell'humour da cui, se volete, è possibile trarre insegnamenti per vite ben meno coronate, ma maggiormente dignitose.

Valentina De Vincenti

Bernardo Bertolucci, l'iconico regista di film amati in tutto il mondo come "Novecento", "L'Ultimo Imperatore" e il trasgressivo "Ultimo Tango a Parigi" ha incontrato lo storico d'arte e curatore Hans Ulrich Obrist all'Istituto Italiano di Cultura. Descritta come una delle interviste impossibili per il critico Svizzero, la serata ha visto una sala gremita fino all'impossibile di estimatori del regista parmense. Per contenere l'alto volume di ospiti, all'istituto è stata preparata una sala al piano superiore con un collegamento video, per chi non avesse trovato un posto nella sala dove l'evento è stato svolto, ma allo stesso tempo non avesse voluto perdere l'occasione di ascoltare una delle figure più prominenti del cinema italiano.

Durante la serata, svolta in inglese per via dei tantissimi spettatori non di lingua italiana, Bernardo Bertolucci ha raccontato i suoi primi passi nel mondo del cinema. All'inizio voleva essere un poeta come suo padre, Attilio Bertolucci, poi l'incontro, proprio nella casa paterna con Pier Paolo Pasolini, il quale gli offrì di essere suo assistente alla regia nel film "Accattone", aprì le porte di questa industria al giovane Bertolucci che all'epoca aveva solo 22 anni. Oltre a dirigere film Bernardo Bertolucci ha raccontato al pubblico presente di aver scritto diversi soggetti per altri registi, fra cui il soggetto di "C'era Una Volta Il West", scritto a sei mani insieme a Sergio Leone ed un giovane Dario Argento.

Ovviamente non si è potuto non nominare "Ultimo Tango A Parigi" che all'epoca della sua uscita fece grande scandalo e tutte le copie vennero sequestrate e distrutte dalla commissione di censura. Quando nel 1987 il



Bernardo Bertolucci in conversazione con Hans Ulrich Obrist

film venne dissequestrato, le copie non distrutte e quelle in possesso di cineteche internazionali furono vitali nel far riuscire il film alla luce. Tre scene di questo film sono state scritte da Alberto Moravia. Un fatto curioso fu la scelta del protagonista maschile. Il primo candidato fu Gian Maria Volonté il quale rifiutò la parte, venne quindi offerta ad Alain Delon, seguita da un altro rifiuto, per essere accettata infine da Marlon Brando.

Bernardo Bertolucci ha parlato anche della sua invalidità, successa una decina di anni addietro e di come si sia sentito finito. Poi quando cinque anni dopo ha iniziato a lavorare al film "Io e Te", uscito un paio d'anni fa nelle sale cinematografiche, tutto il dolore sofferto è sparito in un attimo, perché davanti a lui ha visto che essere su una sedia a rotelle non precludeva una vita professionale.

E' stato possibile rivolgere alcune do-

mande alla fine della conversazione. Un giornalista britannico ha chiesto al regista per quale film sarebbe voluto essere ricordato e Bertolucci ha risposto che non ne aveva uno in particolare, forse sarebbe stato l'ultimo che avrebbe girato. Un altro ospite della serata ha chiesto quale consiglio avrebbe dato ad un giovane regista e la risposta è stata quella di ascoltare il suono del mondo ma non dimenticare e non tradire le abitudini.

C'è un nuovo film nel futuro di Bernardo Bertolucci? L'idea c'è, ma non la forma. Aspettiamo per vedere cosa sarà proiettato prossimamente sullo schermo da questo regista che in 50 anni di carriera ha portato all'Italia due Oscar, due Golden Globe, due David di Donatello ed una Palma d'Oro solo per nominare alcuni premi durante la sua carriera.

Cristina Polizzi

Cinema Made In Italy a Londra

Il Festival "Cinema Made in Italy", nella sua terza edizione torna a Londra, organizzato dall'Istituto Luce/Cinecittà e dall'Istituto Italiano di Cultura e si terrà dal 5 al 9 marzo presso il Cine Lumiere in South Kensington alle spalle dell'Istituto Culturale Francese.

I 10 film in programma sono una selezione delle migliori produzioni che saranno proiettate a Londra in anteprima. Alcuni degli autori saranno presenti alle proiezioni le quali al termine, ci sarà uno spazio dedicato a domande e risposte da parte del pubblico verso attori e registi presenti per questo evento.



Studenti e associati dell'Istituto Italiano di Cultura potranno usufruire di uno sconto sul prezzo del biglietto d'ingresso presentando

la tessera. Fra i film in programma anche i pluripremiati "Che Strano Chiamarsi Federico" di Ettore Scola dedicato al grande regista Federico Fellini e "Anni Felici" di Daniele Luchetti, ambientato nella Roma di 40 anni fa.

Gli orari e le date di proiezione sono disponibili sul sito dell'Istituto Italiano di Cultura e del Cine Lumiere.

I film in programma saranno i seguenti:

VIVA LA LIBERTÀ di Roberto Andò
IL TERZO TEMPO di Enrico Maria Artale
BORDER di Alessio Cremonini
L'ARBITRO di Paolo Zucca

LA VARIABILE UMANA di Bruno Oliviero
LA PRIMA NEVE di Andrea Segre
FUORISTRADA di Elisa Amoruso
ANNI FELICI di Daniele Luchetti

CHE STRANO CHIAMARSI FEDERICO! di Ettore Scola
L'ULTIMA RUOTA DEL CARRO di Giovanni Veronesi
ZORAN, IL MIO NIPOTE SCEMO di Matteo Oleotto

CIBOSANO
NATURALLY ITALIAN

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

Italian Women in Music

un intimo concerto di musica lirica



Duke of Kent e Rosa Maria Letts

na del Barbiere di Siviglia rossiniano e Musetta de La Boheme di Puccini.

Il pubblico ha ascoltato ammaliato le sue esecuzioni, incantato da un timbro di voce molto potente, ed allo stesso tempo caldo e soave, simile per coloriture e quello della Tebaldi. Una voce nata per la lirica, che certo avrebbe potuto essere meglio apprezzata se gli spazi della Ballroom fossero stati lasciati aperti, anziché ridotti per la dining room allestita per coronare il concerto con una cordiale cena tra i cultori della musica. Le note, sebbene talvolta eccessive, hanno indubbiamente riscaldato l'anima del pubblico dolcemente accompagnata sino ai due momenti più toccanti della serata. L'esecuzione delle Traviata in un solo del Maestro Amoretti, con un arrangiamento capace di richiamare il suono di un'intera orchestra, ha trasportato il pubblico direttamente nella sala da ballo di Flora, davanti ai ballerini gitani.

E l'apice è stato infine raggiunto con l'esecuzione di "The Last Rose of Summer", ballata irlandese scritta nel 1805

Italian Women in Music, music soiree organizzata dall'Accademia Italiana il 28 gennaio al Polish Club, è stata una splendida serata all'insegna della musica. Gli ospiti in eleganti abiti da sera hanno preso posto nella candida ballroom, riscaldata dal nero del maestoso pianoforte a coda. Il gradito arrivo del Duke of Kent, ha ufficiosamente dato inizio al concerto.

Il maestro Alessandro Amoretti ha iniziato con l'Apertura dalla Norma di Bellini con un arrangiamento per pia-

noforte, riempiendo la sala con soavi note belliniane. L'esecuzione ha confermato la fama del maestro Amoretti, rinomato pianista solista le cui sinuose evoluzioni del pentagramma hanno incantato spettatori in molte capitali del mondo, come al Teatro Bolshoi di Mosca e all'omonimo tempio della cultura di Varsavia. L'ingresso di Carolina Ida Domenica Mattioda, squisitamente elegante in un abito nero di chiffon, ideale per dare vita con il suo canto a Morgana nell'Alcina di Handel, a Rosi-



Alessandro Amoretti, Carolina Ida Domenica Mattioda e Anthony Letts.

dal poeta Thomas Moore, amico di Byron e Shelley, trasposta poi in musica da Sir John Stevenson nel 1813. Magistrale l'esecuzione di Carolina a

cui gli spettatori hanno chiesto il bis, regalando loro un'incantevole conclusione per un intimo concerto ed una serata all'insegna dell'opera.



Pubblico durante il concerto

GARIBALDI

in London

19 May 2014 to 29 August 2014
ADMISSION FREE
10.00 - 17.00, Monday to Friday,
closed at weekends

THE LIBRARY
AND MUSEUM
OF FREEMASONRY

Freemasons' Hall, Great Queen Street
London WC2B 5AZ
T +44 (0)20 7395 9257
www.freemasonry.london.museum



CELEBRAZIONI PER IL 150° ANNIVERSARIO DELLA VISITA A LONDRA DI GIUSEPPE GARIBALDI 1864 / 2014

PROGRAMMA DEGLI EVENTI

1. Lancaster House - Ricevimento, che si terrà nell'edificio del Governo di Sua Maestà "Lancaster House", presso la statua di Giuseppe Garibaldi. - La data del ricevimento verrà confermata prossimamente.
2. Istituto Culturale Italiano di Londra - serata con musica e brani risorgimentali accompagnati dalla lettura di alcune lettere di Giuseppe Garibaldi - La data dell'evento sarà nel mese di Giugno p.v. ma verrà confermata prossimamente
3. City Corporation of London - presso il Guildhall si terrà un ricevimento in onore della bisnipote di Giuseppe Garibaldi, Anita Garibaldi. La data del ricevimento verrà confermata prossimamente
4. The Library and Museum of Freemasonry - Cerimonia commemorativa degli artifatti di Giuseppe Garibaldi presso il Museo di Freemasonry, in data 19 Maggio 2014
5. Circolo Mazzini/Garibaldi - pranzo per la presentazione e la nomina dei membri della comunità italo-inglese per i Garibaldi Awards, in data 25 Maggio 2014
6. Reform Club - cena per celebrare la visita a Londra di Giuseppe Garibaldi. La data del ricevimento verrà confermata prossimamente
7. The Worshipful Company of Fishmongers - cena per celebrare la visita a Londra di Giuseppe Garibaldi in data 25 Aprile 2014

Per qualsiasi informazione contattare il "Comitato organizzativo per il 150 anniversario della visita a Londra di Giuseppe Garibaldi" agli indirizzi email:
dpini@pinifranco.com oppure cdechassiron@virginmedia.com

MAZZINI-GARIBALDI CLUB LIMITED

Founded by
Giuseppe Mazzini
&
Giuseppe Garibaldi



Registered as a Friendly Society
under the Industrial and
Provident Societies Act 1965
(no. 1403B)

Amstel Gallery flavor of Amsterdam via Napoli



Vauxhall è un altro emergente centro futuristico londinese con radici antiche. St George Wharf è un lussuoso insediamento in via di espansione e Amstel Gallery è un valore aggiunto. Moderno e accogliente, raffinato ma non sofisticato, l'ambiente è un luminoso salotto con spazio espositivo che invita l'occhio e l'olfatto. Perché l'aroma di caffè accompagna la visita alle opere appese alle pareti. E non potrebbe essere altrimenti, vista l'origine napoletana del proprietario, che con l'innata predisposizione all'ospitalità partenopea, accoglie i visitatori dietro un fornitissimo bar Italian style, che offre anche deliziosi panini per un gustoso lunch culturale. Leandro Grasso, con la moglie Irina, può essere soddisfatto della sua "avventura" inglese, dopo 5 anni di successi in Italia dove ha trattato artisti come Arnaldo Pomodoro, Omar Galliani, Mario Schifano, Maurizio Galimberti.

A Milano diventa galleria di riferimento di Marco Lodola, di cui gestisce l'archivio generale, trasferendo a Londra la missione di promuovere l'arte contemporanea ottimista e colorata, vedi l'ultima mostra di Grittini in dicembre. Da artisti emergenti a professionisti internazionali, i visitatori hanno la possibilità di incontrare gli artisti e partecipare a laboratori artistici come alla prima dello street artist milanese Filippo Bruno, o semplicemente immergersi nel meglio del design contemporaneo.

"Vogliamo proporre la qualità e il gusto italiani a Londra" dice Mr Grasso e ricordare che non siamo solo Leonardo e Michelangelo. Vogliamo dare visibilità alla creatività giovanile italiana e sottolineare la nostra presenza in un mondo competitivo che non ci spaventa. Grazie alle nostre tradizioni culturali la Amstel Gallery è una "cameo appearance" nel mondo dell'arte contemporanea londinese, con le carte dell'eccellenza italiana: un valore aggiunto al nostro prestigio culturale oltremarino.

Margreta Moss

Centre Scientific Research(CSR) & Royal Philharmonic Orchestra(RPO)



Support Music and the Sciences

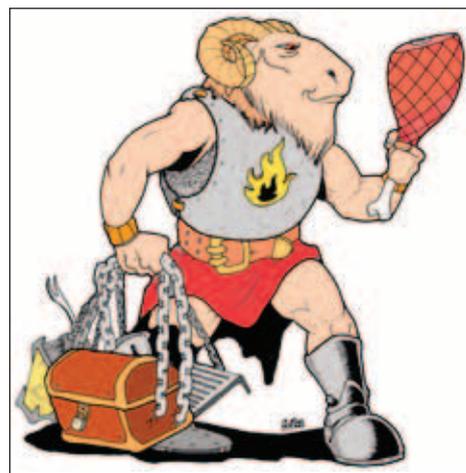
1. Become the **PROTAGONIST** of a **CONCERT** to dedicate it to a loved one
2. Organize **YOUR EVENT** at the foyer of a prestigious **RPO HALL**
3. Create your own company **CD with the RPO** - an opportunity to promote your brand
4. Become "**FRIENDS**": you will receive a certificate and a series of benefits for concerts
5. **ADOPT A PROJECT**: You can choose between our research areas (dystrophy, neurological, art, technology, energy and environment) and improve society's quality of life
6. Organize **YOUR TOUR** with the RPO to promote **YOUR BRAND** and **YOUR PROJECT** all over the world

www.london-csr.co.uk - info@london-csr.co.uk



Antico ricettario astro-gastronomico

ARIES



Segno di fuoco irruento e impulsivo, prepotente e passionale, anche a tavola gli Arieti dimostrano gusti decisi e tendenze piccanti. Sempre iperattivo, brucia molte calorie quindi ha bisogno di carne e ferro. Ama sapori genuini e speziati, gli piace venire al sodo anche nel piatto, senza tanti francesismi e predilige prodotti di stagione, oltre che sostanziosi.

In primavera quindi gli astri consigliano una sana ricetta di uova ripiene, visto che l'uovo è appunto associato come simbolo di questa stagione fin dai tempi dei Persiani, rappresentando il rifiorire della Natura e la fecondità.

Concetto ripreso anche dal cristianesimo per cui l'uovo è il simbolo della Pasqua: un involucro in cui riposa il germe della vita, cioè Cristo risorto. L'uovo quindi come mistero della vita: creazione e resurrezione in una stagione in cui la natura si rigenera e le galline fanno molte uova.

Questo l'utilizzo di un cuoco emiliano in una ricetta del '300 che dice: **UOVA FRITTE CON BUONO LARDO**

Togli ova, lessali e mondali, e parti ciascuno per mezzo, e cava inde il tuorlo; e, presa maggioranza, zaffarano e garofani, distempera coi detti tuorla d'ova, e pesta forte, aggiottovi dentro cascio grattato: e, per ciascuno otto ova, di stempera uno ovo crudo, e fatto questo, d'esso sapore empi le pacche de l'ova e friggile con buono lardo e mangia, aggiottovi il sapore di agresto **CURIOSITA'**

Edoardo I Plantageneto ordinò 450 uova rivestite d'oro da regalare per Pasqua nell'anno in cui a 60 anni sposò in seconde nozze la diciassettenne Margherita di Francia; per effetto o no delle uova, da questa ebbe tre figli dopo i 16 fatti con Eleonora di Castiglia.

In effetti le uova hanno sempre goduto di fama afrodisiaca, da Ovidio che le raccomandava bollite, spolverizzate con pepe, sedano e pinoli immersi in miele, per affrontare decorosamente impegnative tenzoni erotiche, a Giacomo Casanova che prima di grandi imprese amatorie si faceva sempre un'insalata di chiari d'uova condita con olio e aceto.

MM

TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli

The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square

Buckingham Palace Road

London SW1W 9SH

Ph 020 7630 8100

info@tuscanycorner.eu



ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

THE LITTLE ITALY SOHO LONDON

Little Italy

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

Bar Italia

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

APERTO 7 GIORNI A SETTIMANA



**L'ODONTOIATRIA
ITALIANA NEL CUORE
DI LONDRA (HOLBORN)**

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

020 3199 0170

L'Antico: la regalità nel piatto



La ristorazione è, risaputamente, un mondo dai mille volti e dalle tante storie. Quella italiana più di tutte le altre, e a Londra più che mai avendo a di-

sposizioni varianti per ogni gusto. Da cucine di chef super lusso a familiari ristoranti, la tradizione del gusto italiano diviene quasi una divinità capace

di esaudire le esigenze più peculiari.

In una serata infrasettimanale, dismessi gli abiti d'ordinanza e indossate civilissime pantofole, l'orripilante scoperta. Vuoto, il frigo totalmente vuoto riempito solo dalla languida luce -ovviamente rotta - regala fotografie traballanti su un tramortito cespo d'insalata. Lancio le pantofole e riafferro la borsa. Esco, è il mio stomaco ad ordinarlo.

Punto a L'Antico, ristorante pizzeria senza tante pretese se non quella del buon cibo, su New King's Road. Un locale accogliente, frequentato da anonimi e famosi del quartiere, capace di proporre una variegata offerta di pizze- marchio di fabbrica del bonario

Franco, panciuto proprietario- e un ricco menù di carne e di pesce. Ed è su questo che oriento i desideri del mio palato.

Linguine allo scoglio, per iniziare, seguite da Spigola alla Griglia. L'ordine velocemente e dettagliatamente raccolto dalla giovane cameriera sarà indice del servizio per l'intera serata. Come brava è stata nel propormi un buon vino della casa, bianco e a giusta temperatura.

Il Mediterraneo e la costa napoletana non li posso vedere, ma senza dubbio immaginare grazie alla freschezza del pesce, sapientemente cucinato ed rimpiazzato. Sarà per questo che il locale è preferito e dagli antiquari che si affacciano sull'intera via, così abili nel riconoscere la bellezza di un piatto cucinato "a regola d'arte", e dai giocatori del Chelsea, il cui stadio e ha pochi

passi da noi e le cui foto sono appese di fianco a me.

Mentre osservo divertita la casualità dei rimandi cromatici tra la squadra inglese e quella partenopea, coronano la cena con un espresso napoletano, ricco in aroma e gusto. Tre sorsi, sottolineano tre aggettivi con cui descrivere L'Antico: familiare, saporito e fresco. Un ristorantino da tenere decisamente a mente.

Valentina De Vincenti



Veglia Verde 2014



La tradizionale Veglia Verde della Sezione della Gran Bretagna dell'Associazione Nazionale Alpini, quest'anno si è svolta sabato 25 gennaio ed ha avuto luogo, come già in passato, nei locali della scuola di Bishop Douglass a Finchley, nel nord di Londra.

Il tempo inclemente ha ridotto notevolmente il numero di partecipanti ma come sempre la serata ha avuto un grande successo grazie anche al contributo "sonoro" dell'orchestra Allodi, veterana di queste simpatiche serate. Già sul mezzogiorno un nucleo di Alpini ed Amici degli Alpini - tra cui la gentil signora Rita Paganuzzi sempre presente in tali occasioni - aveva iniziato a lavorare alacremente in cucina e puntualmente alle ore 20 l'ottima polenta con salsicce e spezzatino era pronta. L'orchestra fa' una pausa e si lavora di mandibole: come sempre il piatto è molto gradito ed apprezzato. Tra gl'intervenuti, ospite d'onore il Colonnello Salvatore Mannino, Addetto per l'Esercito presso l'Ambasciata di

Londra che per l'occasione aveva abbandonato l'uniforme per vestire blu jeans e maglione, in sintonia con lo spirito della serata, da lui molto gradita. Era presente anche il Colonnello (a riposo) Rodney Buckton dell'Esercito Britannico, a suo tempo ufficiale di collegamento con le truppe Alpine e non è mancato l'ultra vecio, il Sergente inossidabile Adolfo Dellapina reduce di Russia, classe 1922.

Alle 22 altra breve sosta dell'orchestra ed estrazione della lotteria con ricchi premi - ad opera di Elena Roncarati - seguita dalla foto di gruppo degli Alpini presenti; poi si continua a ballare e la serata si conclude in allegria a mezzanotte.

Purtroppo, dedotte le spese, il ricavato è stato molto modesto e conseguentemente anche la tradizionale contribuzione ad opere di beneficenza quest'anno dovrà essere ridotta. La prossima Veglia Verde è a calendario per sabato 31 gennaio 2015.

BR

Designer Napoletani a Pure London

La Camera di Commercio di Napoli e l'Agenzia Proteus hanno portato alla fiera Pure London dal 9 all'11 febbraio, un gruppo di produttori di moda specializzati in articoli di lusso. È la seconda stagione che i designers vengono da Napoli, alcuni hanno riconfermato la loro presenza mentre per altri è la prima volta nella capitale Britannica a questo evento che raggruppa centinaia di espositori ad ogni stagione.

Una piccola presentazione dei partecipanti è avvenuta nella VIP lounge dove Luigi Russo e Fabrizio Luongo della Proteus, l'agenzia speciale della Camera di Commercio di Napoli che aiuta lo sviluppo delle piccole imprese, hanno mostrato un piccolo video sulla città e poi hanno estratto i nomi di alcuni dei giornalisti presenti che sono stati omaggiati da un prodotto degli espositori oltre a due fortunati

che hanno vinto un viaggio con alloggio in due località sulla costa.

Napoli essendo la patria della lavorazione in pelle, ha visto fra i partecipanti a Pure London ditte che sono in questo tipo di artigianato da tantissimi anni con compagnie tramandate da padre in figlio. Argento Antico produce bellissime cinture e bigiotteria di altissimo livello in cui la pelle è protagonista insieme alle pietre. Bencivenega produce borse fin dal 1975 ed è una ditta a conduzione familiare in cui l'intera famiglia è coinvolta. Il Berrettificio Framar è nuovo a Pure London, dove ha portato dei bellissimi cappelli, e la Gran Bretagna adora i cappelli, prodotti fin dal 19esimo secolo. Bonino è sinonimo di lusso a Napoli, famoso per le sue borse ed i suoi pezzi unici ordinati dalle persone più in vista del capoluogo campano. Anche Bonino ha

partecipato per la prima volta a Pure London per testare il mercato estero. Buglione produce dei capi in maglieria di altissima qualità e che è sul mercato fin dal 1930. Le lane impiegate per i suoi prodotti sono la lana merino, cashmere della qualità più raffinata e prodotti esclusivamente in Italia. Duecci Guanti è alla sua seconda esperienza con Pure London portando un prodotto raffinato e dai dettagli insoliti. I guanti di questa ditta hanno già conquistato il mercato britannico oltre a partecipare ad una sfilata di moda durante la London Fashion Week. Farenella con le sue borse ha portato un'ondata di colore, anche questa ditta alla sua seconda visita a Londra ed infine le pellicce colorate e sofisticate di Lello Pagnotta che da 46 anni veste le donne più eleganti di Napoli.

Con Pure London, la Camera di Commercio di Napoli crea un ponte fra i produttori campani ed il mercato estero, in modo da esportare le bellissime creazioni e promuovere un'industria che è ai primi posti nel bilancio nazionale.

Cristina Polizzi



Designer



Organizzatori



Traditional Italian
Cooking at its best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel0207 259 2599
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk
Open Monday to Sunday

IL FORNAIO
HIGH QUALITY BAKERY

5 Barratts Green Road
London NW10 7AE
Tel: 020 8961 1172

www.ilfornaio.co.uk

since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.

sul Gelato nel Caffè

www.evangelistaliquori.com info@evangelistaliquori.com

Giuseppe Rossi, abruzzese DOC a London Bridge



Giuseppe Rossi con conoscenti

volte al ristorante. Ed anche Tony Pulis, allenatore del Cristal Palace, è stato recentemente aggiunto alla lista delle personalità famose, facendo di Giuseppe's un'istituzione nella City.

Numerosi anche i manager di Natwest, Barclays, Lloyd's, e gli accademici del King's College, sino ai giornalisti del Financial Times che hanno regolarmente pranzi e cene da Giuseppe's grazie ad una cucina di qualità e all'atmosfera rilassata offerta dalle note dei vari cantanti e musicisti che intrattengono e fanno divertire i clienti. Musica dal vivo tutte le sere, con l'appuntamento fisso del venerdì dell'ormai famosa Caldaia (Boiler Room) con revival 70/80/90 e house music fino al mattino.

Una cucina tradizionale ed un ambiente familiare, sono queste le caratteristiche che rendono Giuseppe's unico nella zona ormai dominata dalle grandi catene di ristorazione. Lì difficilmente troverete il proprietario intento ad intrattenere i propri clienti. Invece, Giuseppe soprannominato ormai dagli amici e clienti affezionati "The Go-



Giuseppe Rossi con amici

dfather", è sempre presente e pronto a regalare un momento di cordialità, raccontando le sue ormai leggendarie storie di DolceVita londinese o reinter-

pretando scherzosamente le famose canzoni del repertorio tradizionale della musica italiana.

Valentina De Vincenti

Giuseppe Rossi è originario di Pescara, la città di Gabriele D'Annunzio in Abruzzo. Ma da più di 40 anni a Londra. Dopo aver inizialmente lavorato negli storici ristoranti del West End, al "Topo Gigio" ed "Il Siciliano" per citarne alcuni, coi primi soldi risparmiati apre poi alcuni franchising.

Affascinato dalla suggestiva cornice del London Bridge, decide di iniziare la sua personale avventura nella ristorazione aprendo il wine bar "Guys and Dolls", nonostante allora la zona non fosse così frequentata come lo è oggi. Ma il suo spirito imprenditoriale non

viene scoraggiato, anzi Giuseppe decide di ampliare la sua attività con il Cafe Rossi, prima, e poi con Giuseppe's Restaurant su Borough High Street.

Il successo di Giuseppe cresceva di giorno in giorno, come l'altezza dei grattacieli che andavano popolando London Bridge. Adesso Giuseppe's si trova a due passi dallo "Shard", il più alto edificio d'Europa nonché il più costoso al mondo, e vanta clienti abituali tra diverse sezioni di Scotland Yard e della City Police. Le celebrità di certo non mancano. Katy Melua, Tim Robins, Lee John e Levy Roots, sono stati più



Giuseppe Rossi con amici

LA POLENTERIA, novità da gourmet a Soho



Stefano Potorti con Cristina e Miora Sparcaci

Il paradiso della polenta nel cuore di Soho. Diffusa nel Nord Italia, Est Europa, Nord America, Africa, Messico e Brasile, la polenta ha ormai conquistato i palati di tutto il mondo e ora sbarca anche a Londra, grazie all'intuizione di Cristina e Miora Sparcaci che hanno fondato 'La Polenteria'. Questo famoso piatto è stato ricreato in chiave moderna dalle due imprenditrici con la collaborazione dello staff internazionale della Sagitter One, compagnia di Hospitality e Consultancy diretta da Stefano Potorti. "La Polenteria vuole essere un luogo moderno e diverso, rinomato non solo per la sua specialità ma anche per il suo tocco cosmopolita e moderno - ha commentato Cristina Sparcaci ideatrice e braccio operativo del ristorante insieme alla sorella Miora -. Stiamo promuovendo e ricreando la polenta come un piatto di alta qualità, sano, amato da tutti, e presentato in uno stile nuovo e contemporaneo". Una vera e propria rivoluzione, dunque, per il mercato ristorativo londinese che si è letteralmente innamorato di questo nuovo concept: "Questa pietanza è naturalmente priva di glutine

ed è una grande possibilità per coloro che non possono mangiarlo", puntualizza Cristina. Intolleranti ma non solo, è possibile, infatti, scegliere anche menu per vegetariani e vegani. Tutti pazzi per la polenta, dunque, il successo del locale situato al 64 di Old Compton Street sta sorprendendo Londra su tutti i livelli. Mediaticamente, infatti, La Polenteria ha destato tantissimo interesse e curiosità da parte dei critici gastronomici delle testate più importanti della capitale che ne sono stati subito rapiti dal sapore e dall'innovazione delle sue prelibatezze. E se da un lato il successo mediatico è stato inaspettato, dall'altro la risposta della gente è stata fenomenale. Aperto 7 giorni su 7, il locale delle due ristoratrici, infatti, è già diventato un must per visitatori, cittadini e professionisti che ormai sanno dove poter trovare sapori unici e diversi. Polenta a pranzo, a cena, ma anche a colazione grazie alla presenza di alcuni dolci realizzati con questo tipo di farina. Interessante anche la presenza delle birre artigianali che caratterizzano in maniera ancora più decisiva l'esclusività del

posto. Un mix di eccellenza, qualità, classe e innovazione, dunque, hanno reso La Polenteria un ristorante da gustare. E ora: non resta altro che provarlo! Per Informazioni: www.lapolenteria.com



NONNA'S KITCHEN

SICILIAN RECIPES

NOW OPEN

LEICESTER SQUARE

38 Panton Street, London SW1Y 4EA
Open 8 - 11 7days a week

Homemade fresh food everyday

- Breakfast
- Lunch
- Afternoon Tea
- Dinner

Free Wi-Fi spot

@NonnasKitchen1

NonnasKitchen1

0207 8395142

enquiry: london@nonnaskitchen.com
Visit us online: nonnaskitchen.com





... per continuare a curarsi italiano

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

...since 1999

FAMILY RULES N°.27

WE'LL STOP AT FOUR EVEN IF THERE IS ROOM FOR ONE MORE

Family rules. Useful things, especially if you need reminding not to bite off more than you can chew. After all, just because the Fiat 500L MPW can have up to 7 seats* doesn't mean you have to fill them. This car is big, but then so is the job at hand.

FIAT 500L MPW WITH **0% APR REPRESENTATIVE**¹



Fiat with



500L MPW
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 CO₂ emissions in Europe[^] Fuel consumption figures for the Fiat 500L MPW range in mpg (l/100km): Urban 34.0 (8.3) – 62.8 (4.5); Extra Urban 56.5 (5.0) – 76.3 (3.7); Combined 45.6 (6.2) – 70.6 (4.0). CO₂ emissions 145 – 105 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. ^{*}Based on 5+2 seat configuration. 5 standard seats and two extra seats for persons up to 1.65m. ¹Representative 0% APR available for Fiat 500L MPW with a minimum deposit of 36% and a 3 year term. You have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded the agreed annual mileage and being in good condition. Terms & Conditions apply. Retail customers only. Not available in conjunction with any other offer. Offer subject to status. A guaranteed or indemnity may be required. Fiat Financial Services, PO Box 4465, Slough, Berkshire, SL1 0RW. 3rd January 2014 to March 2014 offer. Offer may be varied and withdrawn at any time. Subject to availability. [^]Source: JATO Dynamics. Based on volume weighted average CO₂ emissions (g/km) of the best selling brands in Europe, full year 2012.

LA COMUNITÀ ITALIANA NEGLI EAU

piccole e grandi storie degli italiani nel mondo



Veduta Dubai

Continua il viaggio della "SM Foto News La Notizia", alla ricerca delle comunità italiane nel mondo. Questa volta il nostro itinerario è Dubai, uno dei sette emirati che compongono gli Emirati Arabi Uniti.

DUBAI: UN PO' DI STORIA

Nel 1830 si distacca da Abu Dhabi e fino ai primi del Novecento rimane un piccolo villaggio che vive di pesca e perle. Quando lo sceicco Maktoum bin Hasher al Maktoum esentò dalle tasse i mercati stranieri nel 1894, Dubai diventò un importante centro di commercio marittimo. Nel 1966 la grande scoperta della risorsa petrolifera porta Dubai ad essere il primo centro di affari in Medio Oriente e di ogni attività internazionale. Il continuo processo evolutivo ha trasformato Dubai in una metropoli da record in ogni campo. Dubai rappresenta una delle realtà più dinamiche degli Emirati con una crescita economica particolarmente intensa fra il 2005 e il 2008 con un repentino calo nel 2008, concisa con la recessione dei mercati internazionali. Dal 2011 l'economia del paese è in forte ripresa in tutti i settori. Nel giro di pochissimi anni la città cambia volto: ci sono decine di progetti in corso di realizzazione. Inoltre si possono ammirare grattacieli modernissimi, strutture alberghiere lussuosissime che dispongono rigorosamente di spa attrezzatissime, centri commerciali che ospitano le grandi firme, auto sportive extralusso e una scelta molto variegata tra gran caffè, ristoranti, caffetterie arabe, nightclub che rimangono aperti fino alle prime luci dell'alba. Il simbolo di Dubai è il Burj Kalifa, la torre più alta del mondo con 800 mt di al-

tezza. Le infrastrutture sono eccellenti ed efficienti grazie ad una rete stradale moderna e ben articolata ed a piattaforme portuali ed aeroportuali molto valide.

IL NOSTRO VIAGGIO ITALIANO TRA I GRATTACIELI DI DUBAI

Con un po' d'orgoglio italiano, fuori dai nostri confini nazionali l'identità non si perde neanche qui tra deserto e grattacieli. I nomi delle imprese italiane si associano allo sviluppo economico e sociale di questo paese.

La maggior parte dei nostri connazionali che vivono a Dubai sono imprenditori o professionisti che hanno trovato negli Emirati Uniti condizioni fiscali ed economiche favorevoli per intraprendere qualunque attività di business. L'Ambasciata ad Abu Dhabi rappresentata da Sua Eccellenza Giorgio Starace e il Consolato Generale rappresentato da Giovanni Favilli a Dubai sono il punto di riferimento degli Italiani. I cittadini italiani vogliono parlare, comunicare con gli uffici rappresentativi dell'Italia all'estero. È questo il dato più significativo.

Ambasciata e Consolato guidano e supportano, gli italiani per ogni esigenza dai servizi anagrafe, all'assistenza sanitaria, sociale e soprattutto nel campo degli affari fornendo informazioni su gare internazionali, accordi bilaterali e, finanziamenti e investimenti per le imprese. In concerto con la Camera di Commercio Italiana (CCI) e il suo Presidente, Piero Ricotti, le due Istituzioni offrono un valido sostegno per le aziende che intendono operare sui mercati emiratini o partecipare ai consueti appuntamenti fieristici.

Negli scambi commerciali con Emira-

ti Arabi l'Italia è passata dal 12° posto del 2006 al 6° posto nel 2008, mentre gli EAU sono diventati dal 2007 il principale paese di esportazione dei prodotti italiani nell'area del Medio Oriente.

Nella graduatoria delle esportazioni italiane negli Emirati Arabi Uniti troviamo al primo posto metalli preziosi, seguiti da macchine ed apparecchiature per l'impiego di energia meccanica, macchine di impiego generale: mobili, capi d'abbigliamento e accessori, saponi, motori, generatori e trasformatori.

Tra i prodotti che l'Italia importa dagli EAU si segnalano: prodotti petroliferi raffinati, petrolio greggio e gas naturale, prodotti metallici, prodotti chimici di base, gioielli e articoli di oreficeria, apparecchiature radio-televisive, ferro, acciaio, ferroleghie.

La presenza imprenditoriale italiana negli Emirati Arabi Uniti è altamente qualificata ed è rappresentata da oltre 160 società con propria filiale e da molte altre che operano tramite agenti locali. Sono molte le imprese che operano nei settori: edilizio, alberghiero, ristorazione, e della salute.

Ma perché gli italiani scelgono Dubai come meta d'affari? La politica fiscale è estremamente favorevole e incoraggiante. Il livello di apertura del paese al commercio internazionale e agli investimenti esteri è molto ampio. Inoltre, il lavoro dipendente è adeguatamente riconosciuto e gli stipendi, generalmente tra i più alti d'Europa, assicurano decorosa copertura al fabbisogno di ogni famiglia.

La retribuzione tiene conto di una serie fattori: stipendio base, rimborsi

spese, copertura assicurativa per la salute. Il regime pensionistico non è statale e l'accantonamento dei contributi, versati nel Paese di origine, è obbligatorio.

Per lavorare negli Emirati è necessario ottenere il "visto per residenti", resident Visa, rilasciato dall'azienda che assume. La Card da diritto a: fittare casa, comprare un'auto, aprire un conto in banca. Dal momento in cui s'interrompe il rapporto di lavoro, si dispone di 90 giorni per cercare un altro impiego e quindi, regolarizzare il visto.



Consolo Generale Giovanni Favilli

INTERVISTA

AL CONSOLE GENERALE D'ITALIA A DUBAI: GIOVANNI FAVILLI

Il nostro console a Dubai, Giovanni Favilli, ci racconta numeri che fanno storia: circa cento al mese gli italiani che si trasferiscono negli Emirati Arabi Uniti per cercare lavoro e cambiare vita, e sono tra gli 8 e i 10 mila i residenti. Queste cifre impressionanti sono in continuo aumento: emigrazione concisa con la crisi del 2008 fino a raggiungere 4100 visti nel 2011 e 8500 nel 2013. Ma il flusso non s'arresta.

Lo abbiamo incontrato al 17° di 39 piani della torre del World Trade Centre, uno dei primi edifici tra i più alti della città e degli Emirati Arabi Uniti.

Insiadatosi dal 6 agosto 2012 il console generale gestisce una variegata e numerosa comunità italiana tradizionalmente ben integrata e di medio/alto profilo sociale.

Console Generale, come si gestiscono questi grandi numeri all'interno di due realtà molto diverse?

I numeri di Dubai sono sconcertanti: ci danno un'idea della forte presenza italiana negli Emirati che arrivano ininterrottamente con la prospettiva di affari o anche per turismo. L'Italia che lavora si fa notare in questo paese ed emerge la nostra professionalità in ogni settore. Dubai per gli italiani rap-

presenta anche uno sbocco commerciale di esportazione in Medio Oriente. È una delle città tra le più dinamiche del mondo, ricca, lussuosa, moderna, di grande energia vitale che si tocca con mano, una città adrenalinica; tutte caratteristiche che attraggono la comunità italiana.

Qual'è l'impegno del Consolato nei confronti di una comunità tanto numerosa e variegata?

È quello di valorizzare al massimo la presenza italiana in questo territorio promuovendo relazioni economiche, commerciali e culturali e scientifiche potenziando, migliorando e stimolando il Sistema Italia proiettato verso la crescita e lo sviluppo in questo paese. Inoltre ci proponiamo di perfezionare i nostri servizi di assistenza per sostenere e proteggere la comunità italiana.

Come sono i rapporti tra l'Italia e Emirati Uniti?

L'Italia è vista come un Paese amico con il quale stabilire intese macroeconomiche. Dell'Italia ammirano la storia millenaria, la cultura, l'imprenditorialità e la capacità di essere presente nel contesto mondiale in particolare modo nel campo della moda, del tessile e della ristorazione, settori che negli Emirati hanno una grande potenzialità e sono in continuo sviluppo.

Quali altre comunità convivono oltre a quella italiana? E quali ruoli rivestono all'interno della società?

Convivono in armonia 200 nazionalità diverse. Dubai è una città aperta a tutte le culture e le tradizioni. È una metropoli dove regna la tolleranza sebbene con qualche contraddizione culturale legata alle tradizioni arabe. Su circa un milione e ottocentomila abitanti, solo il 10% è locale rivestono ruoli di spicco all'interno di istituzioni governative, gruppi bancari, mutunazionali ed attività private. Attività lavorative più comuni sono svolte generalmente da immigrati provenienti dal Pakistan, India, Filippine, Bangladesh, Cina.

Gli italiani che intendono trasferirsi a Dubai, come possono organizzare l'istruzione per i propri figli?

Il sistema scolastico a Dubai è molto valido, ci sono numerose scuole con un'ampia offerta formativa e i bambini non avranno problemi ad integrarsi in un contesto culturale del tutto nuovo. Nelle scuole internazionali di lingua inglese, s'inseriscono i figli delle famiglie espatriate mentre, quelle pubbliche, sono riservate alla cultura e lingua araba. Le strutture sono nuove, dotate di impianti sportivi e attrezzatissimi laboratori scientifici. Una curiosità: lo studio della musica è obbligatorio. Inoltre ci sono alcuni istituti privati sovvenzionati dal governo britannico in cui vengono ammessi solo studenti del Regno Unito, mentre altri effettuano una selezione in base al credo religioso.

Dunque Dubai punta molto sull'istruzione e la cultura?

In passato Dubai non disponeva di grandi risorse pertanto il governo garantiva l'istruzione di base a tutti. Solo gli studenti brillanti e appartenenti ad un livello socio-economico medio/alto venivano scelti per proseguire gli studi. I grossi capitali derivanti dal petrolio hanno agevolato grossi investimenti che il governo ha sapientemente distribuito in ogni settore. Oggi giorno gli studenti arabi sono molto preparati e competenti.

fiandaca
 ITALIAN WINE IMPORTER
 WHOLESALER SINCE 1975
Alfie Fiandaca
 Cavaliere del Lavoro
 Managing Director
 T +44 (0)20 8752 1222
 F +44 (0)20 8752 1218
 office@fiandaca.co.uk
 Westpoint Trading Estate
 Alliance Road, London W3 0RA
 www.fiandaca.co.uk

CASA VINICOLA ZONIN
 U.K.
 From the vineyards to the glass.
 For orders and information contact
Luigi Bolzon
 Tel: 020 8940 4943
 Fax: 020 8940 6895
 www.zonin.co.uk
 ordersuk@zonin.co.uk



Maurizio Viell

LA CHIRURGIA ESTETICA ITALIANA FIORE ALL'OCCHIELLO A DUBAI: INTERVISTA AL DOTT. MAURIZIO VIEL

Ringraziamo il console e proseguiamo i nostri incontri con i connazionali a Dubai.

Siamo presso la Clinica "LCAS (London Center Aesthetic Surgery)" dei fratelli dott. Maurizio e Roberto Viel romani di nascita. Sono specialisti di bellezza e chirurghi plastici più conosciuti al mondo. I primi ad aver introdotto sul mercato gli interventi di liposuzione Vaser e in prima linea per aver utilizzato moderne tecniche di ringiovanimento del viso e aumento del seno. Hanno migliorato l'immagine a numerosi personaggi famosi nelle sedi delle cliniche di Dubai e Londra. Maurizio Viel, vive in Dubai da molti anni e si racconta al giornale "La Notizia".

Dott. Maurizio Viel, laurea in Medicina conseguita presso l'Università di Milano, termina gli studi in chirurgia plastica a Londra. Cosa l'ha spinto a Dubai?

Spinto dalla continua voglia di crescere dal punto di vista umano e professionale, la curiosità di incontrare persone eccezionali ma anche lo straordinario desiderio di divulgare l'arte della bellezza nel mondo. L'Italia è un gran paese che porto sempre nel cuore e che mi ha formato come persona e come professionista. Poi ho sentito il dovere di non deludere il mio paese e trasferire la mia arte ovunque da buon italiano, onorando le mie origini. I primi anni sono stati difficili: mi mancava il buon cibo, il nostro clima temperato, la nostra italianità, poi mi sono rilassato. Posso dire di aver raggiunto una buona notorietà e ottimi traguardi nel campo della chirurgia estetica

Da buon italiano, quali sono i valori che Le hanno trasmesso la sua famiglia e la nostra tradizione?

Devo molto ai miei genitori che mi hanno insegnato la dedizione allo studio, al lavoro e alla famiglia. Associate ad un'onestà assoluta. È il più prezioso

degli insegnamenti che, a mia volta, cerco di trasmettere anche ai miei figli, la testimonianza che aiuta a dare un senso alla mia vita. Una delle forti motivazioni per dare sempre il massimo nel mio lavoro. Onestà, umanità e professionalità sono le credenziali che mi qualificano come medico, chirurgo e professionista. Senza queste caratteristiche non avrei il coraggio di guardare i miei pazienti negli occhi per chieder loro fiducia.

Quali sono le motivazioni che spingono i suoi pazienti a sottoporsi ad un intervento di chirurgia estetica?

Il benessere psicologico si accompagna sempre a quello fisico. È innegabile! Quando una persona si sente sicura nell'aspetto fisico, lo è anche in quello mentale. Questo è uno dei motivi per i quali cerco sempre di comprendere le richieste dei miei pazienti. Un intervento di chirurgia estetica è sempre un cambiamento di se stessi senza mai cadere nel puro narcisismo ma cercando di ottenere una presenza assolutamente gradevole. Per questo è necessario ascoltare i pazienti, il loro vissuto, le loro aspettative per raggiungere ottimi risultati senza deluderli. Accolgo sempre i miei pazienti con un sorriso, aiuta a conoscersi meglio e ad aprirsi facilmente al dialogo; durante la consulenza potranno esser certi di trovarsi di fronte non semplicemente un chirurgo a cui esporre un disagio estetico ma una persona che ha gli strumenti per la migliore soluzione.

Le donne arabe si rivolgono alla chirurgia estetica?

C'è grande voglia di cambiamento tra le donne arabe, specialmente a Dubai, la città degli eccessi, la città frenetica by night. La città dell'immagine, della moda, del fashion dove passeggiano da una parte, bellissime donne in abiti ed atteggiamenti tipicamente occidentali e dall'altra, donne in Khimar con il volto coperto e magari altrettanto belle

Per concludere: la bellezza rispecchia la cultura d'origine?

Gli italiani si portano nel sangue la storia del proprio paese, che è quella di una penisola al centro del Mediterraneo, da millenni soggetta a ogni tipo di migrazione. E questo è un dato di fatto.



Ambasciatore Giorgio Starace

DA DUBAI ad ABU DHABI INTERVISTA ALL'AMBASCIATORE D'ITALIA: GIORGIO STARACE

Da Dubai raggiungiamo Abu Dhabi passando per il deserto e l'oasi di Liwal per incontrare l'Ambasciatore d'Italia Giorgio Starace e intervistare personalità italiane al Summit "World Future Energy 2014".

Abu Dhabi sorge su un'isoletta in piena espansione che ha conservato un nucleo storico risalente al XVII secolo e che circonda la Grande Moschea

dello Sceicco Zayed. A breve distanza dalla città sta sorgendo l'interessante progetto "Masdar", un nuovo centro i cui edifici e attività utilizzeranno unicamente l'energia solare.

Giorgio Starace, nominato dal Consiglio dei Ministri Ambasciatore d'Italia negli Emirati Arabi Uniti assume le funzioni ad Abu Dhabi il 30 settembre 2010.

Sua Eccellenza, gli Emirati Uniti sono in continua crescita e in grande espansione economica. L'Italia è senza dubbio uno degli interlocutori di questo territorio; allo stato attuale, quali sono i rapporti di cooperazione tra Italia e gli Emirati?

Le relazioni economiche bilaterali sono eccellenti e in costante crescita. Gli EAU rappresentano il primo mercato di sbocco per le esportazioni italiane verso l'intero mondo arabo. L'Italia si posiziona al settimo posto in assoluto tra i paesi fornitori e terzo tra i partners europei. Nel 2011 si è registrato un netto miglioramento nell'interscambio commerciale. Gli scambi commerciali tra Italia ed EAU hanno conosciuto un sostanziale incremento dal 2011 come in crescita è la presenza di aziende italiane nel territorio che contano 160 unità con proprie filiali

Quale vantaggio le aziende italiane possono trarre scegliendo di investire negli EAU?

Gli EAU stanno vivendo un florido periodo storico che sembra destinato a proseguire nei prossimi anni, con una costante crescita della propria economia.

L'Italia è per contro, da parte sua, depositaria di un patrimonio differenziato tra capacità e tradizioni imprenditoriali. Sul territorio le opportunità sono interessanti grazie a condizioni fiscali e normative vantaggiose: 100% di proprietà per l'impresa straniera, esenzioni fiscali, diritto di rimpatrio dei capitali, assenza di dazi.

Quali sono le principali aziende italiane presenti sul territorio?

La presenza imprenditoriale italiana negli Emirati Arabi Uniti è altamente qualificata e ben vista dai locali. Tra le principali società italiane presenti in pianta stabile negli E.A.U. si segnalano: ABB-Transmission&Production, ABB-Energy Automation, Ansaldo Energia, Astaldi, Gas Turbine Technologies (ex Fiat Avio), Belelli, Fantini Mosaici, Nuovo Pignone, Italconsult, Alitalia, Messina Line, Pizzarotti, Telecom Italia, Tecnosistemi, Tower & Power, Agusta, Generali Assicurazioni, Italian Design, Luxottica, Optitalia, Pirelli, Salini Spa.

Il successo del "Made in Italy" passa dunque per gli Emirati?

Sicuramente il Made in Italy in questo paese è in forte crescita. Siamo viaggiando in controtendenza rispetto ai nostri mercati europei. L'export italiano hanno conosciuto un sensibile incremento tra il 2010 e 2011 rispettivamente del 28% e del 16%. Quest'anno dovrebbe chiudersi con un +8%. Questo fa dell'Italia uno dei primi partner dell'Unione Europea, dopo la Germania e la Gran Bretagna.

Uno straniero che arriva negli Emirati può sentirsi al sicuro?

Nel complesso gli EAU sono un posto sicuro ma, come in ogni paese bisogna rispettare le regole. È necessario familiarizzare e adeguarsi con gli usi e costumi locali in fatto di abbigliamento e alcool facendo molto attenzione alle norme stradali e limiti di velocità.



Abu Dhabi National exhibition Centre

PARTECIPAZIONE ITALIANA ALLA FIERA "WORLD ENERGY SUMMIT 2014"



Padiglione Italia Il Cubo



Padiglione Italia



Ambasciatore Giorgio Starace, Raggiolati Giovanni, Vice Ministro per gli Affari Esteri Lapo Pistelli, Ferdinando Fiore, Piero Ricotti e Romolo Stanco Stanco

Svoltosi in Abu Dhabi dal 20 al 22 gennaio 2014 il "World Future Energy Summit" giunto alla settima edizione dedicata alle energie rinnovabili, e alle tecnologie pulite. Organizzata dalla Reed Exhibition, con il patrocinio dello Sceicco Mohamed Bin Zayed Al Nahyan, Principe Ereditario di Abu Dhabi e di Masdar, società del Fondo Sovrano Mubadala. Il Summit è un appuntamento annuale a cui non mancano autorevoli personaggi di spicco del mondo politico, economico, accademico. Alla più importante manifestazione del Medio Oriente nei due padiglioni Italia allestiti per l'occasione dall'Italian Trade Agency (ICE) hanno partecipato le maggiori aziende italiane attive negli EAU, ed esteso presente il cubo fotovoltaico e-QBO, della lunghezza di 5 metri per lato, in grado di produrre ben 50 kWh al giorno (in concreto, la quantità di energia elettrica necessaria a soddisfare il fabbisogno energetico di tre famiglie), il progetto e frutto della collaborazione della RSE con l'associazione SD4S-Smart Design for Smart Cities e la start up T. Red.

Durante la visita del Vice Ministro per gli Affari Esteri Lapo Pistelli accompagnato dall'Ambasciatore Giorgio Starace e Ferdinando Fiore rappresentante ICE in EAU erano anche presenti il presidente e il segretario della Camera di Commercio Italiana in EAU, Piero Ricotti e Mauro Marzocchi

IL CSR PARTECIPA AL GRANDE TEMA SULL'ENERGIA

Non è una sorpresa la presenza

del Chairman del Centre Scientific Research(CSR) Susanna Castaldo, che ci aveva già anticipato, in un'intervista rilasciata al nostro giornale, la sua partecipazione all'evento "World Future Energy Summit" per approfondire le tematiche energetiche tra le tante aree scientifiche del CSR. Il "Centre Scientific Research afferma Susanna- ha fatto una scelta strategica scegliendo gli Emirati come piattaforma di lancio per improntare sul territorio una prima ipotesi di ricerca per le energie rinnovabili. Abbiamo ambiziosi obiettivi come stringere accordi con partner scientifici per migliorare l'ecosistema, rafforzare la capacità di ricerca dell'Istituto e implementare piani di supporto per la "Scienza e la Musica" creando un 'trait d'union' tra la ricerca e l'impresa". Un'iniziativa che non tratta solo di scienza, ma si allarga alla Musica alla formazione, alla tecnologia e all'impresa a tuttotondo.



Susanna Castaldo

Established 1982
ANNESSA
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



Piero Riccotti

INTERVISTA A: PIERO RICCOTTI

Presidente della Camera di Commercio (C.C.I.) negli EAU.

Presidente, ci racconti la sua storia di italiano negli Emirati. Come è approdato in questo territorio?

Sono arrivato in questo paese nel 1994 quindi circa 20 anni tra qualche mese vincendo un tender dell'operatore telefonico degli EAU che si chiama ETISALAT. Fu una grande sfida: un progetto che ho sviluppato con ITALTEL l'azienda dove lavoravo all'epoca. La cosa più bella che mi sento di condividere con voi è che fin da subito ho trovato un terreno fertile, una grandissima umanità presso tutta la popolazione degli EAU che mi ha accolto con calore dando modo di esprimere i miei piccoli talenti. Ho vissuto all'interno della comunità italiana, iscritto all'AIRE che a quel tempo contava 300 persone. Oggi siamo 8000 in 20 anni; una crescita consistente pur essendo la comunità italiana più piccola rispetto a quelle degli altri paesi espatriati. All'interno della comunità Italia s'inscrive la mia carriera: fui Fondatore dell'Italia Business Country ma, nei primi anni dopo il 2004, era in formazione una Camera di Commercio, presso cui fui chiamato dal Segretario Generale per partecipare ai lavori e mi fu offerto l'incarico di Presidente della C.C.I.

Quali servizi offre la Camera di Commercio alle Aziende che approdano negli Emirati per investire sul proprio marchio?

Collaboriamo con le istituzioni per aiutare il nostro paese nelle emissioni in baund, seguiamo gli imprenditori a trovare i partner locali, gli agenti, aiutandoli a crescere; un vero e proprio servizio per tutte le imprese che lo desiderano. Inoltre, come tutte le Camere di Commercio operiamo anche con inversioni di tendenza mettendo in contatto le imprese EAU che vogliono investire in Italia

Quali sono le Vostre attività più conosciute sul territorio?

Da sette anni abbiamo sviluppato "l'Italian Festival Week" un importante appuntamento annuale nel calendario degli eventi emiratini nato con l'intento di rafforzare i legami culturali e commerciali tra l'Italia e gli EAU. Inoltre, per molti anni, abbiamo organizzato la Fiera "Italian Style", la miglior offerta italiana di prodotti alla costante ricerca di stile, innovazione e design Made in Italy.

Quindi il sistema Italia è molto cresciuto negli EAU grazie alla CCI?

L'Italia, grazie al contributo del sistema Camerale, sta crescendo molto in questo paese: il 2013 si è concluso esportando oltre 5 miliardi di euro e gli EAU sono il 7° paese verso cui l'Italia esporta. Uno dei parametri che mi piace spesso ripetere è che l'Italia

esporta di più degli EAU paese di 5 milioni compresi espatriati rispetto all'India. Naturalmente va ricordato che gli emirati hanno vinto l'EXPO 2020 un grande evento che crea l'ulteriore ponte con l'Italia attraverso l'EXPO 2015 di Milano. A solo 5 ore dall'Italia, Dubai è la cerniera tra est e ovest che mancava.

Quante e quali sono le aziende italiane negli Emirati?

Il numero di imprese non è elevatissimo ma ci sono grandi aziende come l'ENI, Banca Intesa, Ferrari, Lamborghini e moltissimi ristoranti, se ne contano circa un centinaio. Le piccole e medie imprese sono parimenti importanti per quel look di innovazione necessario per progredire. Il Ministro dell'Economia: Sultan bin Saeed Al Mansouri apprezza molto il nostro paese proprio perché l'Italia esprime al meglio la propria arte attraverso lavoro.

Per finire, quali sono le difficoltà che un imprenditore incontra negli AEU?

È essenziale che l'imprenditore italiano si adatti alle regole del paese ospite e quindi alla cultura anglosassone. Inoltre negli EAU i termini contrattuali sono molto duri e molto chiari. Ma se l'imprenditore darà, riceverà: è matematico.



Lorenzo Lo Testa

MOSAICI ITALIANI AD ABU DHABI LORENZO TESTA, GENERAL MANAGER FANTINI MOSAICI

Il connubio tra Romani e Bizantini, un tempo, si rifletteva sulle superfici levigate dei mosaici. Dopo secoli, questo legame si è rinnovato, come raccontato da Lo Testa, rappresentante dell'azienda Lombarda.

Come è iniziata l'avventura nell' UAE?

Siamo in UAE dal 2005, da quando l'azienda è stata contattata dal consulente della famiglia reale per le decorazioni interne della Gran Moschea dello sceicco Zayed. Da allora, ci siamo affermati sul mercato, abbellendo con le sue tessere edifici pubblici e privati. **Come avete sviluppato questo successo? Delocalizzare o estendere il mercato dell'artigianato italiano?**

Continuiamo a mantenere la nostra sede primaria in Italia. Non abbiamo delocalizzato, ma esteso, poiché il prodotto artigianale italiano negli UAE è ancora sinonimo di qualità ed esercita un forte appeal sul cliente. Per questo abbiamo scelto di ampliare il mercato, sviluppando un progetto con l'ONU e la camera di commercio del Pakistan, come sponsor per l'insegnamento dell'arte del mosaico. La squadra oggi è composta da 150 persone, di cui il 10% esperti artigiani italiani incaricati di formare i giovani pakistani. Ma i materiali e le lavorazioni più specializzate continuano a provenire dall'Italia, consentendoci anche di recuperare lavorazioni e tecniche minuziose apprez-

zate dai nostri acquirenti del Golfo.



Antonio Gaudio e collaboratore

SAPORI E TRADIZIONE AL RISTORANTE "DONATELLO" DI DUBAI

Alto target e alta mission per il ristorante italiano "Donatello" nel cuore di Dubai. Una destinazione di lusso e un'autentica esperienza di gusto italiano. Riflettiamo sull'importanza del Made in Italy con un big della ristorazione: Antonino Caudo, siciliano di nascita e grande artista nell'interpretazione di ricette millenarie. Famoso in tutto il mondo per la sua cucina raffinata basata sull'antica tradizione.

Ci racconti in breve la sua carriera?

Quella del ristoratore è una vita da nomade: da 30 anni giro il mondo e da 2 sono in Dubai. Spinto dalla curiosità e desiderio di conoscenza della cultura araba. Ho vissuto per moltissimi anni nei paesi scandinavi; una magnifica esperienza che mi ha dato grandi soddisfazioni. Sono stato fortunato!

Quali sono i valori e le tradizioni della cucina italiana?

Noi ristoratori siamo artefici di piccole gioie. Il nostro spirito creativo, la nostra fonte di idee e genialità italiana sono il mezzo per donare emozioni.

Quali sono i segreti delle sue creazioni?

L'ispirazione fondamentale è la mia anima. Coltivo le mie passioni: la cucina e la musica che alimentano il mio spirito creativo e stimolano le mie creazioni a tavola. Un nuovo piatto nasce da un'idea o addirittura da una sinfonia o un'opera italiana di cui sono un grande cultore. Elaboro piatti di antica tradizione italiana perché credo nel marchio Made in Italy. L'importante è conoscere i propri obiettivi e il percorso da seguire per raggiungere traguardi. Mi sta molto a cuore fare "sistema Italia" sul territorio, per fornire un'immagine solida e positiva della nostra terra.

Cosa apprezza di più della sua professione?

Tra le tante sicuramente il fascino della conoscenza: la storia e la cultura di altri Paesi, l'opportunità di mettere a frutto le proprie idee e di essere poi apprezzato in tutto il mondo

Quali, invece, gli aspetti faticosi nella sua attività?

Faccio molte rinunce. La famiglia, innanzitutto. Quando si è impegnati come lo sono io, tra viaggi, continui

cambiamenti di stili di vita, di regole da seguire a seconda del paese che mi ospita, ho poco tempo per gli altri.

Infine, come ritiene i prezzi del "Donatello" rispetto al rapporto qualità servizio?

Qualità e costi sono elementi fondamentali per la scelta di un buon ristorante. Una scelta mirata su un ampio panorama di ristoranti che offre Dubai. Direi che, i nostri, sono degni di un ristorante da primato: offriamo servizi e menù raffinati basati sull'antica tradizione nostrana riletta con un tocco di modernità. Una proposta davvero inimitabile:



Luca Brambilla e Giacomo Monzali

I FRATELLI LA BUFALA

L'eccellenza campana approda a Dubai. Continua il successo della catena di ristorazione "Fratelli La Bufala" che esporta prodotti e cucina Made in Italy in tutto il mondo. Il nuovo locale aprirà nel primo trimestre del 2014 al "The Beach" Mall, nel centro propulsivo di Dubai. Una location che si staglia su 900 mq, su una meravigliosa terrazza con vista mare e 300 coperti. E' uno dei luoghi cult per gli amanti della cucina



Dubai Fratelli La Bufala



Abu Dhabi - Sheikh Zayed Bin Sultan Al Nahyan Mosque

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: coferosi8@gmail.com
Opening hours: 8.00 to 17.00

Al-forno

*Italian
Ristorante
&
Pizzeria*

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

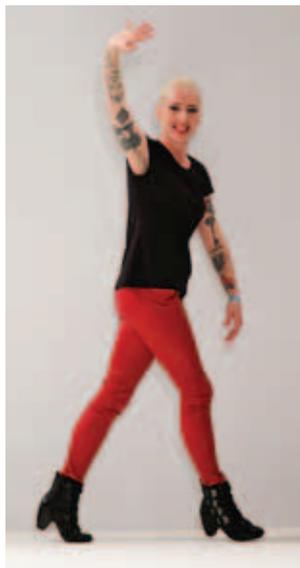


La MODA

A cura di Cristina Polizzi

www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Alessia Prekop



Alessia Prekop ha studiato letteratura a Firenze ma poi cambiando completamente direzione si è formata presso l'Istituto Marangoni per la moda a Londra e questo mix culturale è presente in tutte le sue collezioni, sia nel disegno, sia nell'organizzazione delle sue sfilate dove arie operistiche sono accompagnate da musica urbana. Alessia Prekop crea abiti in cui l'eleganza italiana si fonde con l'energia di città metropolitane come Londra o New York, città dove lei ha presentato le sue collezioni durante le settimane della moda.

L'architettura e l'arte, di cui è stata sempre circondata, la influenza con linee e strutture, tagli asimmetrici, preferendo una scelta di colori limitata principalmente al nero con aggiunte di viola, rosso e rosa. I migliori tessuti vengono impiegati nella realizzazione dei suoi capi di abbigliamento che vengono prodotti in Gran Bretagna, dato che la designer risiedendo nella

capital Britannica può con più facilità seguire le varie fasi della lavorazione.

Le collezioni di Alessia Prekop sono estremamente vestibili, e sono pensate per una donna moderna con gusti raffinati. Linee pulite e geometriche sono le protagoniste e materiali come la pelle vengono ammorbiditi e resi femminili con accostamenti di pizzo, cashmere, satin o seta.

Alessia Prekop è riuscita a fare ciò che molti designer trovano difficile, cioè creare un'intera collezione che dopo una sfilata può essere indossata da qualsiasi donna. La maggior parte degli stilisti creano abiti per gli show che possono essere indossati solo sulla passerella o "osati" da qualche celebrità sul tappeto rosso. Invece con Alessia questo non succede, lei pensa e crea abiti per donne vere, senza il bisogno di dover modificare campioni da sfilare per il cliente comune.

La sua bravura ed il suo estro le stanno facendo guadagnare un folto pubblico di estimatori ed ogni suo show viene visto sempre più con ansiosa anticipazione e con sale gremite fino all'estremo. Secondo gli addetti ai lavori, se l'estro e l'alta qualità dei suoi capi continuano nelle prossime stagioni, il nome di Alessia Prekop può aggiungersi a quello dei nuovi talenti da tenere d'occhio e che diventerà parte dell'olimpo dei grandi stilisti di moda del futuro.

Al momento di andare in stampa, Alessia Prekop presenterà la sua quarta collezione durante la London Fashion Week per la stagione Autunno/Inverno 2014, nella bellissima cornice della Freemasons Hall in Covent Garden.

Moda Italiana a The Bloomsbury Set Event

La London Fashion Week è appena terminata e i diversi eventi che sono stati organizzati in quel periodo, hanno tenuto occupati designer di moda e tutte le figure che ruotano intorno a questa industria che benché sia ritenuta frivola, è una dei capisaldi dell'economia mondiale.

Ormai nella sua seconda edizione, "The Bloomsbury Set Event" organizzata dai consulenti di moda e giornalisti Stephen Mahoney e Cristina Polizzi il 14 e 15 Febbraio, durante i primi due giorni della London Fashion Week, ha incluso compagnie italiane nel programma, sia residenti a Londra che in Italia.

La compagnia Duecci Guanti di Napoli, ha partecipato già la stagione scorsa a questo evento e il successo che ha avuto ha fatto riconfermare la sua presenza. Questa volta, Simona e Michela Colonna, le due designer dietro questa compagnia, hanno avuto un coinvolgimento più attivo, perché Keith Khan, organizzatore di eventi di alto profilo come le Olimpiadi a Londra, il Giubileo Oro e Diamanti della Regina Elisabetta II, il Carnevale di Notting Hill tanto per nominarne alcuni, ha chiesto loro di partecipare al suo debutto come designer di sari adornati di stampe digitali. Questa collaborazione, insieme al produttore di scarpe brasiliano Melissa ha fatto sì che la sfilata che ha inaugurato l'evento alla Chiesa Battista Centrale di Bloomsbury avesse anche la presenza italiana ed ha avuto copertura di stam-



Cristina Polizzi, Pandemonio e Stephen Mahoney

pa in diverse parti del mondo.

Nico Didonna, oramai un veterano della passerella, ha presentato la sua nuova collezione Autunno/Inverno 2014 davanti ad un folto pubblico seduto nei banchi della Chiesa battista, dove le sue modelle hanno sfilato con i suoi capi pieni di eleganza ed accessoriati da borse e gioielli di Nadia Minkoff e scarpe dai tacchi stratosferici di Karen K, la super model libanese che ha sfilato per Nico con alcune delle sue creazioni.

La prima fila, le cui foto sono andate in giro per tutto il mondo virtuale era composta da personaggi celebri come Maurice Mullen, capo della sezione lusso dell'Evening Standard, il Console Generale Massimiliano Mazzanti, Thomas Heatherwick, la mente creativa dietro "Il calderone" nella cerimonia di apertura delle Olimpiadi a Londra

del 2012 e del nuovo Routemaster bus, Pandemonia, celebre artista concettuale e presenza fissa alle sfilate di moda e Nancy Dell'Olio, sempre presente nelle cronache mondane ed amante delle creazioni di Nico Didonna.

I due organizzatori dell'evento cercano sempre di coinvolgere designers italiani per la bellezza e l'alta qualità dei prodotti di cui l'Italia può andare fiera. L'evento è appena finito e già stanno cercando attivamente nuove compagnie ed alcuni nomi italiani già sono tenuti d'occhio per essere invitati a partecipare alla stagione successiva per promuovere la moda italiana non solo tramite i soliti nomi noti, ma coinvolgendo piccole aziende familiari che hanno fatto della qualità e dell'eleganza un segno di distinzione.



Keith Khan sfilata conclusiva



Console Generale Massimiliano Mazzanti e Nancy Dell'Olio



Nico Didonna sfilata conclusiva

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

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

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tel: +44 (0) 1707 875 777
M: +44 (0) 7785 280 267
E: gaetano@roccamora.co.uk
Skype: [alfano.galetano](https://www.skype.com/user/alfano.galetano)

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

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

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT

Sbarcano a Londra i Vini del Podere Vilarga

I vini del Podere Vilarga, eccellenze rappresentative delle famose terre toscane di Montepulciano, in Italia, sono stati presentati con successo dal sommelier Boris Laziosi in occasione dell'inaugurazione del 20 febbraio della mostra d'arte "Music Art" alla Amstel Gallery di Londra, dedicata alla cultura Pop & Rock, interpretata dai miti italiani e americani della Pop Art. Quattro speciali vini rossi e un bianco prodotti con orgoglio dalla cantina Vilarga, la più piccola cantina d'Italia, che lavora ancora pressando le prestigiose uve con il torchio, l'antico strumento di un'

antichissima tradizione di vinaioli quasi sepolta, ma che in verità permette di creare ancora con maestria e passione un vino sublime, unico e inconfondibile, che mette d'accordo appassionati dai palati fini e veri intenditori. Le Ricette Excellent Gusto, create da un team di esperti del mondo della gastronomia, hanno originato il "Pop & Rock Menu", proposte sfiziose di Piatti originali studiate nel connubio Gusto & Arte per accompagnare ed esaltare profumi e sapori della selezionata Collezione della Cantina Vilarga. Ma i vini del Podere Vilarga hanno rinnovato il



loro successo ad un tasting promosso il 21 febbraio dalla prestigiosa Accademia Italiana Club londinese, fondata da Anthony e Rosa Maria Letts. Boris Laziosi insieme a Eva e Cristina Sino-

sini, proprietarie del brand Excellent Gusto che ha premiato una tale eccellenza del Made in Italy, hanno presentato ai membri della riconosciuta Accademia il caratteristico e bellissimo

territorio di Montepulciano e raccontato del particolare metodo di lavorazione dei vini del Podere Vilarga, mostrando suggestive immagini. La rosa dei tasting si è conclusa al ristorante Fratelli La Bufala, in Piccadilly Circus. Si può dire "eccellenza richiama eccellenza", poiché il ristorante dei Fratelli La Bufala si distingue per l'offerta di Piatti e i prodotti di qualità della tradizione campana, e non solo, per un pubblico europeo e internazionale. Lo chef Enzo e Boris si sono entusiasmati a degustare la Collezione dei vini del Podere Vilarga, immaginando interessanti e affascinanti percorsi di gusto da offrire ad un vasto pubblico che sempre più ama e sceglie la qualità, per vivere intense emozioni di nuove esperienze. *Cristina Sinosini*



Leonardo Simonelli Santi con Paolo Cuccia e Signora

Londra, Brebemi due volte premiata per il miglior project financing

Londra, Brebemi due volte premiata per il miglior project financing L'Autostrada che collegherà in direttissima, da Luglio 2014, Brescia, Bergamo e Milano riceve, ancor prima della sua apertura, ben due premi internazionali per il miglior project financing europeo.

Il Presidente di Brebemi, Francesco Bettoni, ha svolto un intervento alla Spaghetti House, al 30 di S. Martin's Lane, che ha messo in luce il percorso che ha consentito alla Società Brebemi di realizzare la prima grande infrastruttura autostradale in Italia in project financing, esclusivamente con l'impiego di soli capitali privati, ovvero senza nessun contributo pubblico per un costo di 1,61 miliardi di euro. L'investimento è finanziato per circa il 75 % con prestiti bancari e per circa il 25 % con mezzi propri messi a disposizione dai soci (equity).

Brebemi è il nuovo collegamento autostradale tra le Città di Brescia e Milano in corso di ultimazione rappresentando un'arteria fondamentale in vista dell'Expo 2015. L'infrastruttura avrà un'estensione di 62,1 km. Oltre al tracciato principale dell'autostrada, il progetto dell'opera prevede anche la realizzazione di 35 km d'interventi sulla viabilità ordinaria. Sono 5 le Province interessate: Bergamo, Brescia, Cremona, Lodi, Milano, mentre i Comuni complessivamente coinvolti sono quarantatré, tredici in Provincia di Bergamo, quattro in Provincia di Cremona, uno in Provincia di Lodi, dodici in Provincia di Milano.

Bettoni ha evidenziato i fatti e le circostanze salienti che hanno determinato il pieno successo di questa impegnativa impresa, che, non solo mette a disposizione della collettività una nuova, moderna, indispensabile e molto attesa infrastruttura viaria, ma che ha anche fornito un modello che può essere adottato con altrettanto successo per la realizzazione in project financing di altre importanti infrastrutture in Italia e in Europa.

Il presidente Bettoni ha espresso un sentito ringraziamento agli azionisti in particolare Intesa Sanpaolo, il gruppo Gavio, il gruppo Mattioda, Autostrada Brescia Padova, il sistema delle cooperative e le Camere di Commercio,



ai Soci Costruttori Pizzarotti, CCC ed Unieco, e a tutti gli stakeholders che hanno sempre creduto e sostenuto il progetto.

Un ringraziamento anche agli Istituti finanziatori per il loro fondamentale contributo: Cassa Depositi e Prestiti S.p.a., che ha assunto un impegno complessivamente pari alla metà delle linee di credito a lungo termine, la Banca Europea per gli Investimenti, che ha fornito buona parte della provvista alle banche commerciali, Sace, per le garanzie prestate a supporto dell'operazione nonché i Mandated Lead Arrangers Intesa Sanpaolo, Unicredit SpA, Gruppo Ubi Banca, MPS Capital Services SpA e Credito Bergamasco SpA/Banco Popolare.

La prima premiazione, con la consegna ufficiale del PFI Awards, si è tenuta in serata presso l'Hilton, di Londra.

Il presidente di Brebemi, Francesco Bettoni ha dichiarato la sua "soddisfazione e gratitudine per questo premio che arriva in un momento chiave per Brebemi. Mancano pochi mesi all'inaugurazione dell'autostrada che collegherà Brescia e Milano. Da giugno questo progetto diventa una realtà, nei tempi previsti. Desideriamo dedicare il premio a tutti coloro che in questi anni si sono prodigati per la realizzazione dell'opera: le autorità pubbliche e private, gli azionisti che l'hanno sempre sostenuta anche nei momenti di grande difficoltà, ai finanziatori, alle migliaia di piccole e medie imprese che fiancheggiano l'opera, ai futuri utenti e ai territori che potranno gettare le basi per una loro maggiore competitività, efficienza, fluidità e qualità dell'ambiente. La realizzazione

esprime in sostanza una volontà ricercata ed ottenuta, quella della competitività totale della Società di Progetto e dei territori attraversati".

A distanza di pochi giorni, la Brebemi, è stata poi insignita del secondo premio per il suo innovativo progetto. Questa volta, a premiare A35-Brebemi, al "The Grand Connaught Rooms" di Londra, è la prestigiosa pubblicazione di Euromoney Conferences, Project Finance Magazine.

Una vittoria internazionale capace di portare la A35-Brebemi tra le più importanti organizzazioni premiate nei vari continenti, un prestigio che si sta trasformando velocemente in un simbolo dell'Italia vincente, stimata nel mondo e soprattutto reattiva in un momento economico così complesso.

Valentina De Vincenti

Vinoteca edizione 2014

Il 27 febbraio nella suggestiva cornice dell'Ironmongers' Hall, London si è tenuta la seconda edizione di Vinoteca, evento volto alla promozione dei vini italiani nel mercato UK.

Il format ha rappresentato un'ottima vetrina per i produttori che vogliono farsi conoscere e riconoscere in un mercato in costante crescita. I 40 espositori di questa edizione hanno incontrato infatti importatori, distributori, buyer, agenti e sommelier d'Oltremarina per presentare i loro migliori vini e avviare importanti collaborazioni. Grazie inoltre alla partecipazione di giornalisti ed esperti di settore, Vinoteca rappresenta oggi una delle principali attrazioni londinesi rivolte al vino Made in Italy. Tra un assaggio e l'altro, Leonardo Simonelli, presidente della Camera di Commercio e del Club di Londra, e le cordiali parole di ringraziamento di Paolo Cuccia per il sostegno ricevuto dall'Accademia Italiana della Cucina rappresentata da Maurizio Fazzari, delegato di Londra.

Per l'edizione 2014 alla ICCIUK si è affiancato il Gambero Rosso, azienda

leader del settore enogastronomico in Italia e uno dei riferimenti per gli appassionati di tutto il mondo. La tappa londinese si include nel loro Vini d'Italia Tour, una degustazione itinerante delle cantine selezionate dalla più autorevole guida per il settore dell'enologia italiana. Molti espositori di Vinoteca sono quindi produttori premiati con i Tre Bicchieri o l'Oscar Qualità Prezzo, a cui sono state dedicate due masterclass esclusive.

Un evento che ha esemplificato il successo raccontato da Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso, alla dinner svoltasi al Club di Londra in collaborazione con il Business Club. Nel consueto appuntamento con le figure di spicco dell'imprenditoria italiana, Cuccia ha sottolineato come la forza di questa agenzia leader nella formazione e rating in campo enogastronomico risiede proprio nella ricerca e promozione della qualità. In entrambi gli eventi, i partecipanti hanno ricevuto "Italian Wines 2014", guida aggiornata del Gambero Rosso.

Valentina De Vincenti



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

PREMIO GIORNALISTICO 2013 ENIT-Agenzia LONDRA



Rapresentanti ufficio ENIT Londra e Vincitori



Rapresentanti ufficio ENIT Londra e Runners-up

Grande successo in termini di presenze numerose ed altamente qualificate alla 7ª edizione del Premio Giornalistico indetto dall'ENIT-Agenzia dell'area anglosassone, ormai stabilitosi come un appuntamento importante ed atteso nell'ambito della stampa e dei Media del settore turistico.

La Premiazione, che ha avuto luogo l'11 febbraio 2014 con una cerimonia privata presso l'elegante ristorante italiano Getti di Marylebone High Street, ha premiato 6 categorie con i seguenti risultati:

Runners-up & Vincitori 2013:

1 Categoria: Migliore articolo turistico on-line

Runner-up: Lucie Shelbourne: "An Italian Diary of Feasts and Festivals" - www.theluxurychannel.com

Vincitore: Peter Morrell: "Genoa-Private splendour with public purpose" - www.theculturalvoyager.com

2 Categoria: Migliore guida turistica

Runner-up: (Dorling Kindersley) DK Eyewitness Family Guide to Rome

Vincitore: Liguria di Rosie Whitehouse, Bradt

3 Categoria: Migliore fotografia ad illustrazione di un articolo turistico sull'Italia

Runner-up: Marina Spironetti, foto per l'articolo "Milan's happiest hour: a guide to Milan's trendiest places for aperitivo", pubblicato da Italia!

Vincitore: Stefano Scata, foto per l'articolo "Beyond Borders" sulla Ciociaria, pubblicato da Food and Travel

4 Categoria: Miglior articolo turistico- Riviste

Runner-up: Antonia Quirke: "A profile of the Mysterious City of Naples" pubblicato da Conde' Nast Traveller

Vincitore: Adrian Mourby: "48 hours in Busseto - a visit to Verdi's home town" pubblicato da Italia!

5 Categoria: Miglior articolo turistico - Quotidiano

Runner-up: Sarah Dunant: "My ideal tour guide-corrupt, brutal, lethal" sulle città dei Borgia, pubblicato da The Mail on Sunday

Vincitore: Simon Calder: "In the shadow of Vesuvius" pubblicato da The Independent

6 Categoria: Migliore pubblicazione per numero e qualità degli articoli turistici pubblicati sull'Italia

Runner-up: The Daily and Sunday Telegraph

Vincitore: il Gruppo del Times: The Times, Sunday Times and Sunday Times Magazine

Tra gennaio e dicembre 2013 l'Enit-Agenzia di Londra ha ricevuto circa 120 tra articoli e domande di partecipazione direttamente inviati dai giornalisti, inoltre, sono stati presi in considerazione anche tutti gli articoli ricevuti tramite il servizio di invio ritagli stampa della Delegazione.

Tra gli ospiti presenti alla serata, i Travel Editor di The Independent e delle riviste Food and Travel e Italia! i Commissioning Editor e Deputy Editor di Conde' Nast Traveller, di The Daily & Sunday Telegraph, di The Sunday Times Travel Magazine, la scrittrice ed autrice Sarah Dunant.



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

THE ART OF LIVING IN THE PEARLS OF NAPLES AL CORINTHIA HOTEL



Manuela Barzan

The art of living in the pearls of Na-

ples, elegante galà organizzato dalla Camera di Commercio di Napoli e dall'agenzia COM.TUR al Corinthia Hotel il 12 Febbraio 2014, ha voluto come di consueto rinnovare la promozione delle rinomate bellezze turistiche partenopee.

Manuela Barzan, accogliendo gli ospiti con un aperitivo di benvenuto, ha ricordato come innumerevoli libri, quadri, canzoni, fotografie, film, programmi televisivi, documentari e spettacoli teatrali hanno descritto le meraviglie di Napoli ed il suo Golfo. Impossibile tenere il conto del flusso infinito di immagini e storie che questi luoghi straordinari ispirano, stimolando i sensi e l'immaginazione. Come è noto l'appello globale di questo angolo uni-

co d'Italia vive nel cuore dei visitatori, del passato e del presente, riscaldando l'anima e infondendo un'indiscussa gioia di vivere.

Gareth Davis, ospite ed amante della cultura partenopea, ha presentato un video celebrativo delle persone ed i luoghi di Capri, Procida ed Ischia, dei Campi Flegrei, di Napoli, del Monte Vesuvio, di Pompei, della Costiera Sorrentina e dell'artigianato tipico locale come simboli del Mediterraneo. Insieme sono una fusione di culture profondamente radicate, di magica frivolezza, d'inspiegabili misteri, di antica saggezza popolare, di credenze e nobile discendenza.

La serata ha voluto quindi suscitare la curiosità degli ospiti, esperti giornali-



sti e tour operator amanti della costa del Mediterraneo suggerendo loro cosa vedere, cosa mangiare e cosa acquistare, in modo da poter consigliare al meglio i loro lettori e clienti per pianificare sapientemente la loro visita e renderla un'esperienza davvero indimenticabile.

E La bellezza di questo viaggio tra le perle partenopee non è stata solo immaginata ma è divenuta realtà grazie ad un premio offerto dagli organizzatori dell'evento. Tre i fortunati vincitori di uno splendido soggiorno di coppia sotto il rigenerante sole del Golfo. Per festeggiarli e celebrare una serata all'insegna della bellezza e della giovialità, i presenti hanno potuto gustare un ricco buffet di saluto.

Valentina De Vincenti



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Bank's oldest family run Italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



**DAL
1968**

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

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone

0808 122 1968

sales@salvo1968.co.uk

DUE GIOVANI ARTISTE ITALIANE A SURBITON

L'arts centre The Corner House di Surbiton ha accolto per tutto febbraio la mostra di due giovani artiste italiane: la pittrice Maria Virginia Cheli e la fotografa Milena Cull. L'evento è stato realizzato grazie all'Italian-British Association (IBA), in collaborazione con Kingston Arts.

L'interesse per l'arte e la cultura italiana si sta intensificando nella zona di Kingston Upon Thames anche grazie alle iniziative e alla promotion della nostra associazione, ha spiegato Maria Iacuzio, fondatrice e presidente dell'IBA e coordinatrice MAIE di Londra.

Al Gala Night del 12 febbraio, infatti, vi è stata una grossa affluenza di pubblico italiano ma soprattutto inglese incuriosito e appassionato da sempre di arte italiana.

I gestori di The Corner House si sono dichiarati molto soddisfatti per il numero di riscontro di pubblico e stanno considerando, in collaborazione con l'IBA, l'attivazione di un Cineforum dedicato ad alcuni film italiani per i bambini e nella fascia serale per gli adulti. Le due giovani artiste si sono definite felicissime per il grande successo della loro prima mostra organizzata nel territorio britannico e hanno risposto, durante la gala night alle numerose domande del pubblico inglese spiegando le tecniche artistiche usate e la storia delle loro opere.

Maria Virginia Cheli è una pittrice italo-argentina laureata all'Università Nazionale di Tucuman. Cresciuta in una famiglia di pittori italiani emigrati



Maria Virginia Cheli e Milena Cull

in Argentina. Ha titolato la sua mostra "Women in Dreaming Nature". Le sue radici sudamericane sono visibili nei colori, nelle forme e nelle iconografie utilizzate. Maggiori informazioni su Maria Virginia e sulle sue opere possono essere trovate su www.flavors.me/virginiacheli

Milena Cull è una fotografa napoletana di fama internazionale. Formatasi seguendo sin da bambina l'esempio di suo padre, un artista affermato. Ha iniziato la sua carriera prima acquisendo la tecnica ritrattistica e successivamente ha sviluppato quella fotografica. Vive a Kingston ed è una mamma e una vera cittadina del mondo, avendo vissuto e lavorato in ogni continente. La sua mostra "Tales of India: Glances and Encounters" esibisce l'India attraverso una serie di ritratti di gente locale e offre una finestra sulla vita quotidiana di questo paese. Maggiori informazioni su Milena e i suoi lavori possono essere visionate su: <http://www.milenacull.com>



Alessandra Reali, Maria Virginia Cheli, Maria Iacuzio, Milena Cull e Elvia Scullo

BRUXELL ATTENTA ALLA "ECONOMIA DELLE APP"

Enormi potenzialità ed efficace tutela dei consumatori

BRUXELLES - In Europa, la cosiddetta "economia delle app" è in piena espansione. Essa impiega oltre 1 milione di persone e si prevede che raggiunga il valore di 63 miliardi di euro circa nei prossimi 5 anni.

Secondo Distimo, piattaforma esterna di analisi delle app (Distimo app analytics), l'80% circa del reddito - stimato in oltre 10 miliardi di euro - di un fornitore è ricavato da acquisti effettuati da consumatori all'interno di un'applicazione, detti comunemente "acquisti in-app" con i quali i consumatori possono accedere a determinati contenuti o elementi. Perché l'economia delle app possa sviluppare le sue potenzialità e continuare a innovare, è necessario che i consumatori abbiano fiducia nei suoi prodotti.

Oltre il 50% del mercato UE dei giochi online è costituito oggi da giochi pubblicizzati come "gratuiti" benché essi comportino spesso acquisti in-app, talora costosi. Spesso i consumatori non sanno nemmeno di aver speso del danaro perché le loro carte di credito vengono addebitate in modo predefinito. I bambini sono molto vulnerabili di fronte alla vendita di un gioco che si "scarica gratis" ma con cui non si "gioca gratis". In seguito a denunce provenienti da tutta Europa, la Commissione europea incontra, oggi e domani - 27 e 28 febbraio - autorità nazionali responsabili dell'applicazione della legge e grandi aziende tecnologiche per discutere questo problema. All'industria sarà chiesto di trovare una soluzione in un arco di tempo definito e di attuare un'efficace tutela dei consumatori a favore degli utenti delle app.

"L'industria europea delle app ha un enorme potenziale per generare crescita e occupazione e per migliorare la nostra vita quotidiana grazie a tecnologie innovative", ha spiegato la vicepresidente Viviane Reding, Commissaria UE per la giustizia. "Affinché il settore possa liberare le sue potenzialità, i consumatori devono aver fiducia nei nuovi prodotti. Ingannare i consumatori è certo una strategia commerciale completamente sbagliata e contraria, tra l'altro, allo spirito delle norme UE sulla tutela dei



consumatori. La Commissione europea si attende dall'industria delle app risposte molto concrete alle preoccupazioni espresse dai cittadini e dalle organizzazioni nazionali dei consumatori".

Le fa eco Neven Mimica, Commissario per la politica dei consumatori: "i consumatori, e soprattutto i bambini, vanno meglio tutelati contro costi inattesi che si celano negli acquisti in-app. Le autorità nazionali e la Commissione europea stanno discutendo con l'industria il modo migliore per affrontare questo problema che non solo danneggia finanziariamente i consumatori ma che mette anche in gioco la credibilità di questo promettente mercato. Se si trovasse soluzioni concrete in tempi brevi, sarebbe un guadagno per tutti".

Nella riunione con l'industria, autorità nazionali responsabili dell'applicazione della legge dell'intera UE presenteranno la loro intesa comune sulle modalità di applicazione di adeguate norme a tutela dei consumatori in questo campo. L'iniziativa è guidata dall'ombudsman dei consumatori danese. Vi parteciperanno anche Francia, Regno Unito, Italia, Belgio, Lussemburgo e Lituania, membri della rete Consumer Protection Cooperation (CPC) che ha il compito di far rispettare i diritti dei consumatori in tutta la UE.

Le più importanti questioni sollevate dai consumatori e che saranno discusse nella due-giorni riguardano quattro punti in particolare: i giochi pubblicizzati come "gratuiti" non devono ingannare i consumatori sui costi reali in essi celati; i giochi non devono rivolgere ai bambini esortazioni dirette tese a far loro acquistare elementi aggiuntivi di un gioco né persuadere un adulto ad acquistarli per essi; i consumatori vanno adeguatamente informati sulle modalità di paga-

mento; gli acquisti non vanno addebitati con impostazioni predefinite senza un consenso esplicito dei consumatori; gli operatori devono indicare un indirizzo email che permetta ai consumatori di contattarli in caso di problemi o reclami.

Le riunioni offrono l'opportunità alla Commissione e alle autorità degli Stati membri di trovare un'intesa comune con l'industria per affrontare le preoccupazioni sorte presso i consumatori. In ogni caso, la Commissione europea continuerà a seguire da vicino la situazione e ad avviare le azioni necessarie insieme alle autorità nazionali responsabili dell'esecuzione della normativa che tutela i consumatori.

Il mercato UE dei giochi e delle app online e mobili è in piena espansione.

Si stima che, nel 2011, i consumatori di Regno Unito, Germania, Francia, Italia, Spagna, Paesi Bassi e Belgio abbiano speso 16,5 miliardi di euro per giochi online. Secondo uno studio esterno effettuato da Bitkom (associazione che rappresenta l'industria delle telecomunicazioni e delle TIC in Germania), nella sola Germania, i redditi ricavati da acquisti in-app sono raddoppiati, tra il 2012 e il 2013, a 240 milioni di euro. Più di 1 milione di clienti sono bambini e ragazzi di età compresa tra i 10 e i 19 anni.

Il regolamento UE sulla cooperazione per la tutela dei consumatori ((CE) n. 2006/2004) collega le autorità nazionali preposte alla tutela dei consumatori in una rete paneuropea di attuazione della legislazione (European Enforcement Network) grazie alla quale un'autorità nazionale di un paese UE può chiedere alla propria omologa di un altro paese UE di intervenire in caso di violazione transfrontaliera di una norma UE di tutela dei consumatori.

La cooperazione è applicabile a norme che tutelano i consumatori in vari campi, come la direttiva sulle pratiche commerciali sleali o la direttiva sulle clausole abusive nei contratti

Anche i principi sui giochi online e sugli acquisti in-app, pubblicati il 30 gennaio 2014 dal Garante britannico della concorrenza (UK Office of Fair Trading) sono coerenti con questa iniziativa. (aise)

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

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



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Perdere peso? E' questione di stile!

Hai provato a perdere peso e tentato varie diete ma con poco e scarso successo? Hai tentato di eliminare qualche pietanza o di tuffarti meno nei dolci o in gustose pietanze? E probabilmente hai anche perso qualche chilo... ma probabilmente li hai anche rimessi su proprio come prima, se non di più!

Emozioni affogate nel cibo

Può darsi che la tua mente inconscia abbia deciso che mangiare in maniera non salutare ti avrebbe protetto da emozioni e pensieri poco piacevoli, e quindi ti saresti confortata con un pezzo di dolce o qualche altra buona pietanza. Il problema è che dal momento in cui hai cominciato a mangiare per distogliere la tua attenzione dalle emozioni negative, la tua mente ha pensato fosse il modo giusto per proteggerti da momenti tristi o noiosi. Il problema è che poi è diventata un'abitudine e le emozioni negative sono state continuamente affogate nel cibo.

Ma perché è così difficile perdere peso?

Sebbene ci sono migliaia di diete disponibili, perdere peso rimane ancora un problema grande da affrontare per quelli che ne hanno provate già un pò di diete ma con scarsi successi. Probabilmente pensi che la tua forza di volontà non è forte abbastanza per tenerti lontana da cibi grassi o grandi porzioni. È che nella tua mente inconscia ci sta una forza di volontà più forte che ti trattiene dal cambiare le tue abitudini alimentari.

Come posso fare a perdere a peso?

Dal momento che adesso sai che dipende dalla tua mente e da te, sarebbe opportuno andare a scovare i motivi per cui sei sovrappeso e scoprire quindi i veri motivi per cui vuoi perderlo. L'ipnoterapia è fra i trattamenti più validi nell'aiutare coloro che vogliono perdere peso. L'ipnoterapia può aiutarti a sviluppare una nuova attitudine verso il cibo, facendoti esplorare nuovi modi più salutari per perdere peso.

Il tuo stile di vita è la tua dieta

E' importante che consideri soprattutto il tuo stile di vita e quali cambiamenti potresti apportare per dimagrire e ristabilire la forma corporea che desideri. A volte basta cambiare dei dettagli del tuo vivere quotidiano e i benefici possono essere enormi. L'ipnoterapia può aiutarti a considerare i tuoi comportamenti e le tue azioni e a ristrutturarli positivamente per ritrovare la forza migliore per farti raggiungere il tuo peso ideale.

Certo bisogna essere realisti e tenere in conto delle conseguenze che la perdita di peso può portare. Per esempio, non è mai una buona idea perdere molto peso in poco tempo, primo per le conseguenze negative che questo può apportare al sistema corporeo, poi perché rimettere su la stessa quantità di peso perso è più facile, e quindi butteresti giù il tuo morale e finiresti a consolarti con dell'altro cibo.

Il tuo approccio alla perdita di peso

Ogni persona ha una relazione unica col proprio cibo ed è importante capire quali siano le dinamiche che ti tengono legata alle tue abitudini alimentari non salutari. E' importante stabilire quali siano i benefici più personali per il raggiungimento del proprio peso ideale, per poter poi lavorare costantemente e con determinazione.

Tenacia e piacere: due ingredienti fondamentali

Se desideri perdere peso e mantenere il tuo peso ideale a lungo, la risposta è nel tuo impegno a perseguire uno stile di vita migliore, con tenacia. E puoi farlo senza rinunciare ai tuoi piaceri. Con l'ipnosi puoi scoprire quanto piacevole è mantenere una dieta e riconquistare il piacere del benessere fisico e mentale a lungo.

"Oltre l'Euro per una nuova Italia"



L'uscita dell'Italia dall'Eurozona è stata lungamente presentata alla London School of Economics, il 25 Gennaio, nella conferenza "Oltre l'Euro per una nuova Italia".

Per oltre quattro ore, i professori Claudio Borghi e Antonio Maria Rinaldi, insieme a Luca Boscolo per il movimento No Euro, il giornalista economico Stefano Fugazzi, l'economista Jean Sebastie Schititzer Lucidi, l'avvocato Giuseppe Paccione, Anthony Scatena ed il rappresentante del movimento "Pro Europa Una" Andrea Masciavè, hanno presentato le motivazioni fondamentali per le quali, a loro avviso, un'uscita dell'Italia dai vincoli monetari imposti dalla Banca Centrale Europea è quanto mai necessaria ed impellente.

Il professor Claudio Borghi, cattedratico della facoltà di economia della Cattolica di Milano ed ex dirigente Deutsche Bank, aprendo l'incontro ha argomentato la sua visione sull'immediata uscita dall'Euro facendo leva su un'appiattimento della concorrenza dovuta al livellamento dei tassi di cambio ed una totale mancanza di demo-

crasia, in Italia come in Europa: "Nessuno ci ha chiesto se volevamo l'Euro". Raccogliendo la parola dell'amico e collega, è stata poi la volta di Antonio Maria Rinaldi dell'università Gabriele D'annunzio. Riecheggiando i patriottici toni del poeta, Rinaldi ha dato animata lettura di un discorso dal titolo "Riprendiamoci le chiavi di casa", sottolineando enfaticamente la necessità di ridare all'Italia un potere ed una credibilità di fronte agli altri attori dell'economia mondiale, sganciandosi dai vincoli imposti dall'egemonia tedesca nello scenario europeo, e rilanciare la Banca d'Italia.

Poi, Luca Boscolo e Jean Sebastian Schititer Lucidi hanno delineato il futuro dell'Italia oltre l'Euro, argomentando come la moneta unica non sia solo causa della perdita del potere e di credibilità delle istituzioni italiane, ma subdolamente capace di controllare le vite degli stessi lavoratori europei. A loro avviso, l'appiattimento della dinamicità dell'economia dovuto alla presenza di una moneta fissa, rendendo impossibile il naturale gioco eco-

nomico tra svalutazione e riassetto del mercato con incettivi alle esportazioni, determina uno sconsiderato smantellamento del sistema lavoro. Le tanto acclamate "riforme strutturali" inneggianti ad una maggiore flessibilità del lavoratore ai mercati, secondo Boscolo e Lucidi, altro non sono che un finto appannaggio per un problema più grave e sottaciuto: l'uso della disoccupazione come strumento di controllo.

A queste ed ad altri soprusi, per i relatori della conferenza, dovrebbe pensarci l'avvocato internazionalista Giuseppe Paccione, secondo cui esisterebbero i presupposti giuridici per tentare una causa per violazione dei diritti umani contro i rappresentanti istituzionali a Roma e Bruxelles.

A riequilibrare i toni un po' concitati e belligeranti, ci ha pensato Andrea Masciavè dell'associazione "Pro Europa Una", associazione nata in Germania nel '93 per la promozione dell'arte e della cultura europea, sottolineando come uno svincolamento monetario da Bruxelles non determinerebbe un disconoscimento della cultura dell'Unione.

Queste le motivazioni degli ospiti della conferenza alla LSE. Quali le soluzioni? Rintrodurre la vecchia ed amata Lira, facendo un po' come l'Inghilterra o l'Argentina. Ma non sarebbe meglio cercare di cambiare le regole interne all'Europa? Come in una partita a carte, non è meglio riformare le regole per l'assegnazione del ruolo del mazziniere, piuttosto che cambiare direttamente il mazzo.

Valentina De Vincenti

...dalle antiche vigne
i grandi vini di alberobello

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

DALLE ANTICHE VIGNE
ALBEA
I GRANDI VINI DI ALBEROBELLO

DI TANO & SONS

GIUSEPPE, IGNAZIO & FABRIZIO

Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting

Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8888 5793

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

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

OCS
ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

FOR INFO & BOOKINGS CONTACT FELICITY VOLTA ON:
M: 0044 (0)7956 101 606 E: felicityoraziocars@yahoo.co.uk

www.oraziocarservice.co.uk



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

TEORIA E PRATICA

IMPRESSIONI

L'art. 4 della nostra Costituzione recita: "La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto di lavorare e promuove condizioni che rendono effettivo questo diritto". Analizziamo, per un momento il fondamentale principio costituzionale. In esso compare il principio del "diritto" e delle "condizioni" atte alla sua concretizzazione. Ora, a ben osservare, non basta questo dettato per garantire a tutti quello che, effettivamente, consideriamo un "diritto" dal quale s'evincano anche specifici "doveri". Però, senza lavoro, diritti e doveri s'elidono e non rimane nulla per vivere decorosamente nel Bel Paese. In questo 2014, nato male, è difficile azzardare previsioni sul fronte occupazionale. Per noi restano assai poche, se non nulle. Come a scrivere che, per il caso prospettato, non è assolutamente possibile allineare la "teoria" con la "pratica". Di fatto, il lavoro non c'è o, meglio, non c'è per tutti. Una mancanza perniciosa che ci portiamo appresso come un fardello sempre più pesante. In tanto squallore, forse, qualche distinguo è ipotizzabile. Intanto, c'è da tener conto dell'età dell'aspirante ad un'occupazione. Poi, si dovrebbe prendere in esame il tipo di lavoro che il nostro mercato richiede. In ultimo, solo per motivi d'elencazione, resta la prospettiva di chi non ha lavorato mai e di chi il lavoro lo ha perduto. Le due realtà, a ben ragionare, non sono la stessa cosa e, di conseguenza, rispecchiano situazioni assai differenti. Chi non ha mai trovato un'occupazione è, solitamente, un giovane (età massima 30 anni). Chi lo ha perduto è un adulto; spesso con famiglia e mutuo immobiliare a carico. Insomma, da un lato c'è il giovane che "sopravvive", dall'altro c'è l'adulto che "soccombe". Del resto il concetto "vado a vivere da solo", tanto in voga negli anni '80, oggi non è più neppure ipotizzabile. La famiglia, per necessità, si è allargata e i figli preferiscono non rischiare di perdere il sicuro per l'incerto. Oggi sono i pensionati di ieri a supportare quelli che sperano di maturare una pensione domani. Lo spazio generazionale si è ampliato come, del resto, la necessità di continuare, ove possibile, l'attività lavorativa. A questo livello, i contrasti politici non hanno pregio e, spesso, costituiscono una delle concause che hanno determinato il decremento occupazionale. La stessa "qualità" del lavoro sarebbe da rivedere. Soprattutto nella sostanza. Da noi il numero dei diplomati e laureati è sempre più elevato. Tanto da farci ipotizzare una sorta di "limbo" per i titolati che, però, non sono in grado di panificare o coltivare un campo. Nel Bel Paese le apparenze, a tutt'oggi, contano di più della sostanza. Ne consegue che la mancanza di lavoro, pur se a differenti livelli, resta una piaga tipicamente nazionale che non ha parametri di paragone col resto dell'UE. Non a caso, sono le maestranze molto specializzate a lasciare la Penisola e le attività intermedie sono occupate da cittadini extracomunitari che hanno saputo utilizzare al meglio quello che il nostro mercato ancora offre. Quando, poi, sono i politici a farsi carico del problema, la situazione precipita. Com'è, purtroppo, capitato. Il rapporto tra chi offre lavoro e chi lo chiede non può basarsi unicamente su normative che non tengono conto di un mercato nel quale la concorrenza è tanto più spietata quanto maggiore è il divario tra "richiesta" ed "offerta". Per investire in futuro sono necessari economisti che non abbiano, servirebbero diversi rapporti tra chi investe e chi non è nelle condizioni di poterlo fare. Per garantire un'effettiva svolta sul fronte del lavoro, si dovrebbe smettere di fare demagogia e verificare, con molta umiltà, la serie d'errori che hanno preceduto la crisi e provare a correggerli. Se non si parte dall'origine del "male", il divario occupazionale italiano s'andrà ad incrementare. Chi non vuole intendere che tra teoria e pratica c'è la necessità di un "ponte" di programma è perdente in partenza. Politici per primi.

Lo sappiamo tutti: il sistema italiano è ad un passo dal collasso. Chi finge di non comprendere questa realtà illude se stesso ma, soprattutto, gli altri. In linea d'inizio, sembra che la società si sia adeguata ad irrefrenabili mutamenti. Quanto in negativo è ancora prematuro esprimere un parere univoco. Oggi, ogni soggetto economico e sociale ha maturato l'impegno della sopravvivenza. Il senso del dovere è stato sostituito da quello del sacrificio imposto e, quindi, non sempre accettabile. L'Italia ha perso un'occasione d'essere realmente un grande Paese europeo. Siamo rimasti indietro in tutto e tirare avanti appare sempre più difficile. La nostra attuale realtà non è solo figlia della negligenza politica, ma anche da una sorta di scarsa coesione sociale. La "guerra" tra poveri s'è trasformata in un, logorante, sito d'attesa. Una reazione fatalistica che, purtroppo, è nelle radici di un Paese che s'è sempre meritato i Governi che ha avuto. Quando oltre quattro milioni d'italiani non riescono a trovare un'occupazione, anche a tempo parziale, la dice lunga sulla nostra realtà interna. Non a caso, l'emigrazione è tornata d'attualità. Dal Bel Paese s'allontanano i giovani, ma non solo loro. Proprio per una serie di concause, anche l'interesse alla politica nazionale s'è ridimensionato. Il termine "Politica" s'abbina a quello di "Fastidio" o, in ogni caso, ad una sorta di "Disinteresse". Gli effetti sono tanto evidenti da farci seriamente riflettere su quello che sarà il futuro della Penisola. I consumi, anche quelli quotidiani, sono precipitati agli albori d'inizio secolo. Il supporto dello Stato non esiste più. Sul fronte della globalizzazione, la nostra competitività è crollata e l'iniziativa, quando è ancora possibile, si rivolge verso altri lidi con economie meno condizionate da un bilancio pubblico indefinibile. Le teorie del "Welfare" restano tali. Inapplicabili in una struttura sociale, com'è la nostra, ancora ancorata alle "tradizioni"; più che alle "innovazioni". Che, appunto perché tali, non possono produrre da subito riscontri di miglioramento. In fretta, abbiamo raggiunto il punto mortificato di un'economia sempre più internazionale che rigetta gli elementi incapaci di produrre benessere. Le nostre, poche, possibilità restano ancora vincolate ad interessi di categoria politicizzate in modo incoerente. La connessione tra l'"essere" ed il "sembrare" non esiste più. Dopo l'antagonismo, sin troppo sfruttato, s'è percorsa la strada della personalizzazione del potere con la conseguente affermazione degli effetti improvvisati e mai definitivi. A questo punto, non è facile fare delle previsioni sull'Italia che sarà; anche perché non siamo più in grado di comprendere quella d'adesso. Come abbiamo, più volte, scritto, politica ed economia da noi non riescono a trovare un accordo di convivenza. Ora siamo in una fase di transizione delicata e complessa. Il nostro futuro resta gestito da quel "passato" che vorremmo scrollarci da sopra. Ma senza del quale il "presente" non potrebbe evolversi in "futuro". Il linguaggio dei numeri non è sufficiente per darci la vera dimensione del no-

stro stato. Cambiare "registro" è difficile e le "stonature" restano all'ordine del giorno. Purtroppo, non solo quelle.

L'INTERROGATIVO DELLA POLITICA

In quest'Italia dei compromessi, sempre meno condivisibili, torna alla ribalta, prepotentemente, un interrogativo che arrovella tutti quelli che, ancora, credono nel futuro del Bel Paese: cosa si può sperare dalla politica italiana? Su un vocabolario, alla parola "politica" leggiamo: "Insieme di principi che consentono di gestire l'attività dello Stato". Definizione, magari schematica, ma da un vocabolario non si può pretendere di più. Così, prima di dare una nostra risposta all'interrogativo, abbiamo preferito riflettere. Dato che i pareri scritti valgono di più di quelli verbali. Per principiare, c'è da riconoscere che l'interrogativo, nella sua scarna esposizione, è parecchio complesso e, certamente, meriterebbe interventi assai più qualificati del nostro. Pur riconoscendolo, non ci sottraiamo alla domanda. Per noi, politica significa coerenza e dignità. Del resto, quando ci s'interessa, o ci si dovrebbe interessare, ai problemi degli altri, si fa politica. L'assioma è, però, correlato al management della stessa. A scriverlo, tutto sembrerebbe lineare e scontato. In realtà, la questione è assai più complessa; anche perché gli eventi socio/politici del nostro Paese si modificano con un ritmo imprevedibile e non sempre coerente. Se questo à l'antefatto che ci si presenta, la domanda ritorna in tutta la sua complessità: "Cosa si può sperare dalla politica nazionale?" Per libera scelta, seguiamo a riportare i fatti nello spirito del "non allineamento". Di sicuro c'è che il "teatrino" politico nazionale non ci presenta, come in realtà siamo, in Europa e nel Mondo. Ci sono ancora troppi "vincoli" da sciogliere, altri compromessi da immolare; anche se non tutti sono d'accordo. Una stretta di mano tra "fazioni" non garantisce un bel nulla. Perché la Democrazia consente a tutti di dire la loro, ma non permette "il caos" mascherato sotto l'egida del cambiamento. Quando, e se, fosse operativa l'attesa nuova Legge Elettorale, anche noi potremmo avere "qualcosa" da esternare. Nel frattempo, non ci resta che continuare la nostra osservazione, con la sensazione che i cambiamenti, questa volta, ci saranno. Anche se più per necessità che per convinzione.

In 1867, Filippo Berio vowed to put his signature on every bottle. Years later, he would happily invest in a printing press.

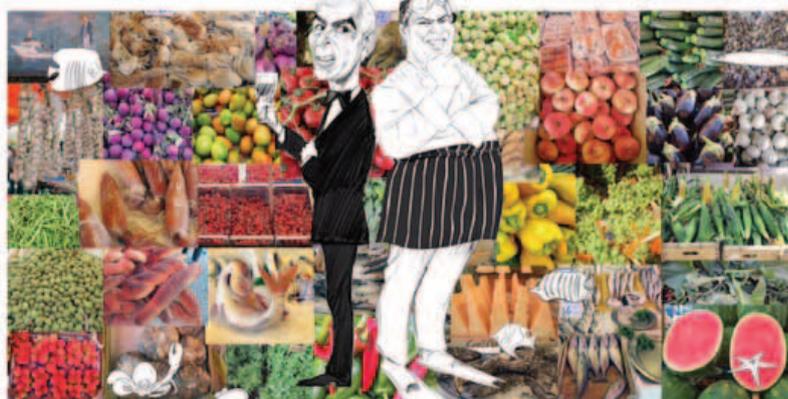


Only a man with uncompromising standards and a taste for perfection could have crafted an olive oil so impeccably balanced. Let Filippo Berio's passion for excellence inspire you to create delicious meals for your family and friends.



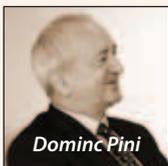
Find us on: www.filippoerio.co.uk

The First & Last Name in Olive Oil



Ballaró
RESTAURANT

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



Domanda all'Avvocato

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

"Gentile Avvocato

Recentemente ho ricevuto un'eredità da mia madre e desidero utilizzarla per comprare una casa più grande. Userò parte dell'eredità e pagherò il saldo attraverso un mutuo offerto dalla mia banca per pagare la casa. La casa è piuttosto costosa. Ho 54 anni e sono sposato con 3 figli. Mia moglie non lavora. Ho un buon lavoro che copre i riparamenti mensili del mutuo, ma nel caso in cui qualcosa mi dovesse accadere, vorrei che i pagamenti del mutuo fossero coperti. Mi è stata offerta una polizza di assicurazione sulla vita per coprire eventuali pagamenti di mutuo che sono in sospeso sulla mia morte. Questo potrà tutelare mia moglie e i miei figli. Mi è stato detto che posso organizzare la polizza di assicurazione vita in modo da ridurre al minimo la mia responsabilità fiscale. Mi potrebbe spiegare come posso ottenere questa riduzione?

La ringrazio per la Sua domanda. Le confermo che organizzando la Sua assicurazione sulla vita nel modo giusto ridurrà le tasse successorie che la Sua famiglia dovrà pagare in caso Lei dovesse morire. In particolare è possibile veicolare tutti i suoi beni in un Trust. Si tratta di uno strumento giuridico che Le consente di mettere da parte beni al beneficio di una persona o di persone (i "beneficiari") spogliandosene. Il bene è amministrato da un cosiddetto Trustee fino a quando al termine del Trust verrà ceduto direttamente del beneficiario. Una polizza di assicurazione sulla vita è considerato come un "bene" e quindi potrebbe costituire oggetto di un Trust a beneficio di Sua moglie e i Suoi figli. Questi solitamente riceveranno una somma forfettaria alla Sua morte. Di solito la compagnia di assicurazione Le fornirà un documento in cui si specifica chi sono i Suoi beneficiari e chi viene nominato come Suo Trustee. È possibile nominare Sua moglie come un Trustee assieme ad un altro membro di famiglia. Lei potrà poi quindi firmare e datare il documento e restituirlo alla compagnia di assicurazione tenendo una copia per se. Se la compagnia di assicurazione non ha un documento da utilizzare, può chiedere al Suo avvocato locale di prepararne uno per Lei.

Normalmente, il pagamento dalla polizza di assicurazione sulla vita rientra nel Suo patrimonio ereditario e pertanto potrebbe essere soggetto all'imposta di successione. La soglia per l'imposta di successione nel Regno Unito è £325.000. L'imposta è dovuta al 40% sul resto del patrimonio successorio che eccede questa soglia. Preparando una polizza di assicurazione sulla vita e mettendola in un Trust, i proventi della polizza verranno pagati direttamente ai beneficiari, pertanto questi non verranno considerati come parte del patrimonio successorio e non saranno inclusi nel calcolo dell'imposta di successione. Questo significa che i proventi della polizza sulla vita non saranno tassabili nella successione.

L'altro vantaggio è che se la polizza di assicurazione sulla vita è in un Trust in favore dei beneficiari, il versamento dei fondi sotto la polizza non deve attendere l'omologazione testamentaria dato che la società di assicurazione avrà solo bisogno di una copia del certificato di morte. Dato che il periodo che segue una morte è abbastanza stressante, è sempre meglio per la famiglia di ottenere il pagamento di assicurazione il più presto possibile senza preoccuparsi da dove proviene il denaro.

Cordiali saluti

Domenic Pini
for and on behalf of
Pini Franco LLP

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

IL CINEMA ITALIANO A CAMBRIDGE



Il cinema italiano, storicamente uno dei migliori al mondo con i suoi ritmi e con i suoi quadri di costume, è capace di offrire una carica emotiva impareggiabile. Sono diverse, quest'anno, le iniziative per diffondere la settimana arte italiana a Cambridge.

Fino a poche tempo fa le sale cinematografiche della città hanno ospitato La Grande bellezza di Paolo Sorrentino, premiato come miglior film, montaggio, regia e attore agli European Film Awards e che da pochissimo, il 12 gennaio 2014, ha vinto il Golden Globe come miglior film straniero ed è candidato all'Oscar.

Ma si può andare alla scoperta dei film italiani senza andare necessariamente in un cinema. Anche quest'anno, come i precedenti, La Dante a Cambridge ha organizzato un cineforum con incontri

a cadenza mensile. Il primo film è stato Dieci inverni, diretto nel 2009 da un Valerio Mieli al suo esordio nella regia cinematografica; il secondo lo sono Li di Andrea Segre, sul problema dell'immigrazione in Italia; a seguire Miele, previsto per il 18 marzo, di Valeria Golino sul delicato tema dell'eutanasia, considerato tabù in Italia.

Il 29 aprile la Dante proietterà lo splendido Terraferma, del 2011 per la regia di Emanuele Crialese, co-produzione italo-francese sulle ferite della migrazione. La storia, ambientata in un'isola imprecisata della Sicilia abitata da pescatori e quasi intatta, ruota intorno alle vicende di una famiglia composta da un ragazzo ventenne, dalla madre e dal nonno. Ma due eventi, completamente opposti tra loro, arriveranno a modificare la calma del paese e

la vita della famiglia: il turismo con i suoi viziati esponenti e le immigrazioni clandestine, che le inumane leggi della finanza vorrebbero rimpatriare, contrapponendosi all'antica regola del mare, che impone di soccorrere chi è in difficoltà.

Ma la Dante non è l'unica ad organizzare cineforum in città. Anche la Cambridge University Italian Society quest'anno torna con un programma dedicato alla donna con Bellissima di L. Visconti, Comizi d'amore di P. Pasolini e Il corpo delle donne di L. Zanardo. Mentre i primi due film sono capolavori di due grandi registi del cinema italiano, il terzo non è proprio un film bensì un documentario che riprende le tematiche precedenti, riattualizzandole nell'Italia dei nostri giorni. Il documentario di Lorella Zanardo è stato



messo in rete nel maggio del 2009 con lo scopo di "far aprire gli occhi" agli italiani sull'immagine che la Tv del nostro Paese veicolava della donna: la donna bambola, oggetto sessuale per gli uomini, obbligata a ritoccare la sua immagine, a camuffare la vecchiaia, a nascondere la fragilità che è insita per natura nel volto umano. Per contrapposizione l'autrice riporta una frase detta da Anna Magnani al suo truccatore: "lasciami le rughe, non me ne toccare nemmeno una, c'ho messo una vita a farmele".

Per la programmazione del cineforum, di Radio Dante e degli altri eventi culturali, tutte le informazioni sono facilmente reperibili sul nostro sito <http://ladante-in-cambridge.org>



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

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

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

Lanza Foods Ltd

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

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

Aviela
il gelato di
PASSIONATE ABOUT GELATO



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

Novità Editoriali

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

Sei per la Sardegna - Edizioni Einaudi

Sei scrittori sardi hanno pensato di riunirsi, mettere a disposizione quello che sanno fare per offrire il loro contributo riconoscente alla causa degli alluvionati in Sardegna. Chi compra questa antologia aiuterà la comunità di Bitti, un paese letteralmente collassato in più punti, che ha subito gravi danni strutturali. Contributi di Francesco Abate, Alessandro De Roma, Marcello Fois, Salvatore Mannuzzu, Michela Murgia, Paola Soriga.

Giorgio Van Straten, Storia d'amore in tempo di guerra - Edizioni Mondadori

Il dottor Capecchi, bibliotecario e storico a tempo perso, in cerca di una passione che gli accenda la vita, si sta dedicando alla stesura della biografia di Antonio Manca, uno dei più importanti politici italiani della seconda metà del Novecento, un padre della Repubblica. Ormai anziano e accudito da un infermiere, durante uno degli incontri con il suo aspirante biografo Manca pronuncia il nome di Enrico Foà, e le antenne del bibliotecario ne captano l'importanza. Chi era Foà? E perché non compare in nessun libro, in nessun archivio? Grazie a questo nome - e a una visita al Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea di Milano - Capecchi incontra Miriam, ebrea emigrata da decenni in Argentina. Lei Enrico Foà l'ha conosciuto. Lo ha amato. E lo ha perduto. E se quando si incontrano Miriam non confessa nulla a Capecchi, sarà proprio la sua voce registrata ad attraversare l'oceano grazie a una chiavetta usb svelandogli infine il segreto nascosto tra le pieghe del passato, nelle vie operose del Ghetto di Roma prima del fatidico 16 ottobre 1943, per le strade di quella città che a ogni angolo offriva a due ragazzi ardenti uno scorcio di speranza.

Andrea Delogu, Andrea Cedrola, La Collina - Fandango Libri

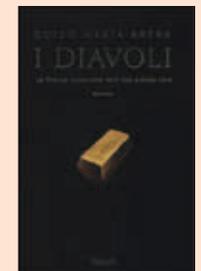
Su quella collina non c'era nulla, solo una vigna non curata e un casolare abbandonato. Su quel pezzo di terra incolta Riccardo Mannoni ha costruito un mondo di salvezza e speranza. Rispettando le sue regole in Collina scoprirai la libertà del vivere in comune, una libertà diversa da quegli eccessi che diventano prigione. E questo che Riccardo promette a chiunque varchi quel cancello, la Collina può strapparti all'eroina e restituirti alla vita. Di quel regno Ivan è il figlio prediletto. Ha saputo guadagnarsi la fiducia di Riccardo, diventando il suo autista, la persona a cui affidare i compiti più delicati. In Collina Ivan ha conosciuto Barbara, inquieta e ribelle. Si sono innamorati e si sono sposati, dopo aver ottenuto il permesso di Riccardo. Perché è lui a decidere chi puoi amare e chi devi odiare. Valentina è nata e cresciuta in comunità, un giardino incantato immerso nel verde dove tutti hanno da dormire e da mangiare. Tutti lavorano e sono uguali, il denaro non esiste. Ma non tutti sanno, e molti fanno finta di non sapere, che da quel paradiso è impossibile scappare. Ci sono "gli angeli" per questo, chi ci prova viene ripreso e riportato indietro con qualunque mezzo, sempre. E la salvezza passa talvolta per l'umiliazione, le botte, le catene e le celle d'isolamento. Una cura che ha il sapore di una condanna.

Guido Maria Brera, I diavoli - Rizzoli Edizioni

Sotto la cupola di vetro della Royal Albert Hall, nel cuore pulsante di Londra, due uomini giocano a tennis nel silenzio di una sala da cinquemila persone, vuota. Derek Morgan, trader di una grande banca americana, può avere per sé qualsiasi posto. È uno che può tutto. All'italiano che saltella dall'altra parte della rete, Massimo De Ruggero, sta per annunciare che tornerà alla casa madre di New York e che ha scelto lui come successore: significa cinquanta milioni di dollari all'anno e un potere enorme, superiore a quello di qualunque politico. Quando è partito da Roma, Massimo voleva salire in alto, fino alla cima della piramide, e vedere il futuro prima degli altri. Adesso ce l'ha fatta, la City è ai suoi piedi. È arrivato il momento di volare, ma la caduta è iniziata da tempo, e lui lo sa bene. Ha capito che la finanza non è soltanto un vertiginoso gioco di prestigio, il livello dello scontro si è alzato oltre i limiti, e quello per cui si lotta non è più un profitto con molti zeri. È la sopravvivenza dell'Occidente così come lo conosciamo. Si dice sempre che i tessitori del nostro destino non hanno volto, che il loro trucco più diabolico è farci credere che non esistano. Guido Maria Brera ce li mostra per la prima volta da vicino, portandoci esattamente al centro della zona grigia dove nascono le decisioni, dove si esercita l'unico vero potere del nostro tempo. Questo è il romanzo che vi fa vedere dall'interno il ciclone che sta arrivando e dal quale nessuno potrà ripararsi.

Gaia Servadio, Raccogliamo le vele - Feltrinelli Editore

"Raccogliamo le vele" dispiega, secondo una deliberata struttura virgiliana, i fatti che sono parte della ricchissima biografia di Gaia Servadio, donna segnata dal destino felice di stare nel mondo con la scioltezza della ragazza che è sempre stata. Figlia del chimico Luxardo Servadio, conosce da bambina le restrizioni e i travagli delle leggi antisemite italiane. Nel dopoguerra la vita ricomincia, e ricomincia alla grande. Nessun vittimismo. Gaia si muove fra Londra e l'Italia, inquieta, curiosa, ottimista, determinata. A Parma conosce Attilio Bertolucci, partecipa alla vita culturale della città. A Londra conosce e sposa lo storico dell'arte William Mostyn-Owen e si trasferisce definitivamente in Inghilterra. Apprezzata pittrice, Gaia entra nel mondo del giornalismo, inglese e italiano. Dapprima si occupa di costume, poi ottiene servizi via via più impegnativi, dalla mafia (visita da sola i boss confinati a Linosa) alla Guerra dei sei giorni. Entusiasta melomane, segue tutte le avventure del teatro lirico contemporaneo e del teatro tout court. Frequenta Irwin Shaw, Philip Roth, Mary McCarthy, Nancy Mitford e Federico Zeri. Ogni sodalizio apre orizzonti nuovi, nell'arte, nella politica, nella vita culturale. Con una scrittura impetuosa, vitale, brillante, Servadio percorre il suo cammino biografico come una traversata per mare. Personaggi, matrimoni, amori, castelli, bizzesse di primedonne e sogni di giovani talentuosi sembrano manifestarsi dentro un solo lussureggiante teatro.



Eventi all' Italian Bookshop



A gennaio abbiamo riavviato gli eventi 2014 con Nicola Gardini ed il suo ultimo romanzo, Fauci, edito per Feltrinelli: "Mi sono venuti incontro un cane, una padrona isterica e due amici non esattamente amici, e la grande tradizione del melodramma" e così nasce il romanzo. È stata una conversazione divertente e istruttiva tra l'autore e Paolo Nelli, scrittore e amico dell'autore, una chiacchierata letteraria che il pubblico ha accolto con grande calore. Tra le prime presentazioni del 2014 molto coinvolgente è stata anche quella di Chickpeas, un interessante libro di ricette tradizionali e contemporanee mediterranee che hanno come protagonista i ceci e mille modi per cucinarli. Grazie alle autrici, Claude Chachine Shehadi & Maria Rosario Lazzati, in conversazione con il food blogger Enrico Lampis (<http://blog.giallozafferano.it/unsaccodifarina>) i presenti hanno inoltre potuto degustare alcune delle ricette di cui si è parlato. Il 10 marzo verrà presentato libro di Gaia Servadio "Raccogliamo le vele" in libreria, dalle ore 19.00. Il 22 marzo presenteremo l'ultimo romanzo di Stefano Tura, "Tu sei il prossimo", in libreria dalle ore 19.00. Per ulteriori informazioni su questi e altri eventi potete consultare il sito www.italianbookshop.co.uk, sezione events

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



PERFECT CATCH
FISH & CHIPS



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



WWW.PERFECTCATCHRESTAURANT.COM
BOOKINGS@PERFECTCATCHRESTAURANT.COM

Storie di Archeologia Mineraria



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

Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

Zinco e calcare: dalla miniera alla cava

Pochi chilometri a sud-ovest di Bristol (regione del Mendip) troviamo un'area di forte importanza a livello di estrazione di metalli (e non solo) già dall'Eneolitico. Se ci focalizziamo sullo zinco però ci troviamo a guardare a periodi molto più recenti. Il primo zinco ad essere lavorato nella regione del Mendip risale al 1566, e addirittura non fu fino alla fine del sedicesimo secolo che il commercio dell'ottone (lega rame/zinco) si stabilì in UK.

Lo zinco viene normalmente estratto dalla calamina, ossido di zinco, ma operazioni per l'estrazione di zinco anche da solfuro di zinco (blenda) vennero sviluppate.

Il solfuro di zinco è spesso associato ad un altro minerale di forte interesse, la galena, solfuro di piombo. Ed infatti, nel comune di Winscombe, sempre nella regione del Mendip troviamo chenello stesso periodo veniva estratto minerale di piombo, ad una velocità di 100 tonnellate in 12 settimane.

Ma in questo piccolo paese di Wiscombe troviamo altre notizie interessanti!

Infatti oltre all'estrazione del piombo sono ancora presenti segni (bell-pits-scavo superficiale a forma di campana) dell'estrazione dell'ocra in tempi precedenti.

Ma quello che è più interessante è la cava di Sandford, in esistenza dal 1800. Questa è una cava di calcare carbonifero usato nella costruzione di grossi edifici come per esempio Temple Meads a Bristol. Ma l'uso di questa pietra non si limitava alla costruzione, ma veniva anche usata per produrre calce, attraverso l'uso di fornaci per calce (lime-kilns). Fin dalla fine del XVIII secolo le fornaci venivano lavorate ad alta temperatura in un processo continuo. Strati di carbone venivano alternati al calcare aggiungendoli dall'alto. Alla base della fornace veniva soffiata l'aria ed estratta la calce stessa.

Nel 1799 parte della cava diventa di proprietà della parrocchia, e parte della pietra usata dai cittadini per la manutenzione delle strade di proprietà della parrocchia stessa. Nel 1922 i limiti tra la parte di cava appartenente alla parrocchia e quella appartenente alla compagnia mineraria Sandford & Conygar Co vennero discussi e l'area di proprietà della parrocchia venne chiamata "The Award Land". Ma cosa succede a questa zona durante la seconda guerra mondiale? Al limite dell' Award Land si trovano due fornaci che vennero utilizzate da una squadra di prigionieri Italiani e cavaatori. Non ci sono ulteriori referenze su questi laboratori, ma considerando che dall'altra parte della Award Line si conduceva un'estenuante ricerca di minerali e all'interno delle gallerie scavate a questo scopo si trovava un'unità ausiliaria che si occupasse del sabotaggio in caso di invasione nemica, ci possiamo rendere conto della strategicità che questa zona avesse in quel periodo storico.

La ricchezza di materiale da costruzione e metalli nella stessa area faceva sì che l'area fosse tenuta in estrema considerazione e prigionieri con conoscenze tecniche fossero mandati a servire da manodopera in queste aree.

La grossa cultura di cava e di produzione di calce in Italia, dal Nord al Sud è tutt'ora una delle risorse del mercato, non solo Italiano ma anche Europeo.

Nel 1995 l'Award Land è diventata riserva naturale e sono stati costruiti percorsi appositi per la vista sul Wavering Down e Crook Peak. Buon divertimento!

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

Giorgio de Chirico: Myth and Mystery



Franco Calarota C.G. Massimiliano Mazzanti, Roberta Cremoncini e Micahael Estorik

L'esposizione Giorgio de Chirico: Myth and Mystery, in mostra all'Estorick Collection of Modern Art di Londra dal 15 Gennaio al 19 Aprile 2014, è una splendida opportunità per esplorare l'enigmatico mondo di Giorgio de Chirico. Sono presenti una ventina di opere scultoree poco conosciute ed una selezione, su tematiche correlate, di disegni e dipinti del padre della Pittura Metafisica.

De Chirico (1888-1978) nacque in Grecia da genitori italiani; la sua educazione ed il suo coinvolgimento nella cultura ellenica suscitò un'attrazione duratura per i soggetti classici sin dalla giovane età. De Chirico studiò pittura ad Atene, Firenze e Monaco di Baviera dove fu influenzato dai Simbolisti e dal pensiero filosofico di Schopenhauer e Nietzsche. L'artista fu particolarmente attratto dalla convinzione nietzschiana secondo la quale "Al di sotto di questa realtà in cui tutti noi viviamo e dove risiede il nostro essere, ve n'è un'altra, del tutto differente, che giace nascosta". Tra il 1910 ed il 1915 l'artista consolidò l'iconografia caratteristica della pittura Metafisica: manichini, prospettive illusorie, giustapposizioni incongrue di oggetti quotidiani e le piazze di città, assolate e deserte.

Tale immaginario esercitò una influenza decisiva sull'ex-futurista Carlo Carrà in occasione del loro incontro a Ferrara, mentre i due prestavano servizio militare durante la prima guerra mondiale. Diversi pittori ed artisti in questo periodo, gravitarono verso quella che verrà identificata come la Scuola Metafisica, tra cui Filippo de Pisis, Giorgio Morandi ed il fratello mino-

re di Giorgio de Chirico, il quale adoterà lo pseudonimo di Alberto Savinio. La pittura metafisica ebbe anche un enorme impatto durante gli anni Venti sullo sviluppo del Surrealismo a Parigi, anticipando il suo fascino verso l'irrazionale e verso i meccanismi del subconscio. Infatti già prima della Grande Guerra, de Chirico dichiarò che "per essere veramente immortale un'opera d'arte deve uscire completamente dai limiti dell'umano: in essa il buon senso e la logica mancheranno del tutto. In tal modo l'opera si avvicinerà al sogno ed anche alla mentalità infantile".

De Chirico rivisitò ed elaborò l'iconografia Metafisica per tutta la sua carriera, parallelamente ai lavori di carattere completamente diverso nei quali esplorò la sua attrazione verso l'immaginario Barocco e Rinascimentale. Durante il corso degli anni il suo repertorio s'arricchì anche di altre tematiche, come ad esempio la serie dei Bagni Misteriosi, le raffigurazioni di gladiatori e cavalli al galoppo; soggetti che saranno anche rappresentati nella selezione dei lavori in mostra. L'esposizione abbraccia un periodo di circa quarant'anni - dalla fine degli anni Venti, esaminando quel ripetuto richiamo dell'artista verso specifici motivi, temi e soggetti, e quel caratteristico potere espressivo nella loro trasposizione nelle tre dimensioni.

Sebbene il nome di de Chirico sia più strettamente associato alla pittura, la scultura fu per lui una continua fonte d'interesse; la raffigurazione di statue fu una costante tipica del suo lavoro pittorico. Nel 1927 l'artista scrisse un breve saggio sul tema della scul-

tura, nel quale egli indicò come "Nel museo l'aspetto di una statua [...] ha un'impressione analoga a quella data da persone sorprese in una stanza che credevano vuota. Le linee delle pareti, del pavimento e del soffitto separano la statua dal mondo esterno ed essa non è più allora una figura destinata a mescolarsi con l'ambiente naturale, con il bel paesaggio, od a rientrare nel gioco estetico di una costruzione architettonica: ci rivela qualcosa nel suo lato più nascosto, quasi un fantasma che ci si par improvvisamente dinnanzi".

De Chirico iniziò a sperimentare con la scultura alla fine del decennio successivo, creando trasposizioni in terracotta di figure misteriose che avevano popolato a lungo i suoi dipinti. Diede particolare enfasi alle sue singolari re-immaginazioni dei personaggi della mitologia classica come Orfeo, Castore, Ettore ed Andromaca, trasfigurandoli come automi o manichini da sarto. Durante gli anni Sessanta incominciò a produrre delle fusioni in bronzo di questi lavori e, successivamente, si dedicò alla realizzazione di multipli con patina d'argento o in bronzo dorato; la mostra si concentra in particolare su questi suoi lavori dell'ultimo periodo.

I lavori in esposizione includono una rielaborazione in bronzo analoga alle figure del famoso quadro intitolato Le Muse Inquietanti del 1917, replicando fedelmente le forme autonome dell'originale. In realtà tutte le sculture non si discostano dalle qualità stilistiche dell'immaginario pittorico dal quale esse prendono forma, come nei lavori caratterizzati da una manipolazione più grezza e libera, ad esempio ne Gli Archeologi. Questa scultura è in relazione con i lavori datati agli anni Venti, dove le sue figure non sono più, solo, circondate da elementi architettonici ma iniziano anche a fondersi con essi. L'opera riproduce infatti il modello più fluido e quella pennellata d'atmosfera tipica di questa fase ultima della carriera dell'artista, ravvisabile anche nei lavori su carta come Lotta di Cavalieri e Fanti.

enotria
world wine

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

Elio's Barbers

Family Barbers in
Ahead since 1977



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



Italian Funeral Directors

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

Services to central London, north London & surrounded areas.

Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.

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

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

www.ItalianFuneralDirectors.com

THE ITALIAN LANGUAGE: ODDITIES & ABUSES

Part 5

By Arturo Barone

Even more important, we are forgetting that Article 12 of our Constitution makes it clear that 'Italian is the official language of the Republic'. That may be all right for some, like Diego Novelli, a former mayor of Turin, who suggested that one should make illegal the indiscriminate use in official documents of foreign words that have an equivalent in current Italian; but just try and imagine how many votes one of our many political parties would obtain if it inserted such a decision to protect the language in its electoral manifesto.

If it were merely a matter of an occasional noun or adjective, or perhaps even an adverb, being used one might turn a blind eye; but the sin is the alteration to the structure of the language. There is an advertisement on TG1 television where a lady asks a young girl on a plane: *é la prima volta che voli?* Literally translating the equivalent English: *Is it the first time you fly?* I must have a twisted sense of humour but every time I hear the word spoken I have visions of this young girl sprouting wings and flying out into the sky... As if all this does suffice, doctors and surgeons keep referring to rash. I wonder what's happened to sfofo, eritema, eczema, eruzione cutanea, infiammazione. Television programmes must continue to compete and they want nothing better than a final rush, let alone a talk show. A look, a blackout or a top model are also current.

And what about gadgets? Gadget

isn't even an English word since it comes from the French *gachette*. Now very fashionable above all are personal trainers and beauty farms since, of course, women have to *pensare positivo* about their beauty.

Having got this far some of you might consider that the situation isn't that serious and we are not suffering from any kind of illness; admittedly a lot depends on one's own phonetic sensitivity but consider one of the latest examples, of which you may not be aware.

In common use, the word *bollicine* denotes not only the actual physical bubbles but is a general description for sparkling alcoholic drinks. It is a nice sounding noun; the use of the diminutive adds a note of familiarity so that not only does the word 'bubble' in your mouth but you can almost see the drops of air rising from the bottom of the glass.

This term is gradually becoming obsolete in technical use because the 'correct' word current at the moment is 'sparkle'. Two comments: what's the point of the change? Secondly, is sparkle more pleasant than *bollicine*? I detect here a form of linguistic *masochism*.

However, the Golden Palm in this Italian orgy of linguistic subservience must go to one of those self-appointed mistresses of 'Bon Ton', who was in a TG1 Italian television food programme before Christmas.

This delightful lady, whilst explaining how to improve the appearance of the Christmas holiday table, said *ho spraiato* some silver dust on the tablecloth. Whilst it is true that the Italian dictionary has long ago accepted 'spray' as a noun, never have I seen or heard it used as a verb. *Spraiato*, voce del verbo *spraiare*: *che schifo*.

No, it is not over the top to complain of developments of this abhorrent kind in our language.

I should repeat that my principal criticism is not directed at the reception of foreign words into the Italian language, since some of them are really irreplaceable (just think of all the words and verbs relating to computer and similar digital equipment). I am concerned that we are altering the nature of the Italian language by using foreign, mainly Anglo-American, words where there is a perfectly well-established equivalent of our own. I dare anyone of my readers to give me a valid reason why we should say *trend* instead of *tendenza*; the same applies to performance instead of *esecuzione*.

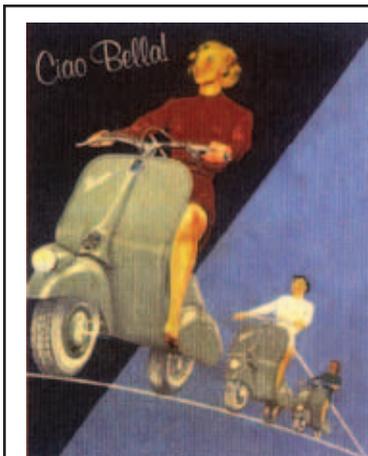
I truly believe that we Italians are linguistic snobs...

Fortunately, others appreciate our language more than we do. One of the English men who was closest to Italy was Lord Byron and I can do no better than to conclude my tirade against my compatriots with what he had to say about the Italian language in *Beppo stanza LIV*

'I love the language, that soft bastard Latin, which melts like kisses from a female mouth and sounds as if it should be writ on satin, with syllables which breathe of the sweet South, and gentle liquids gliding all so pat in, that not a single accent seems uncouth, like our harsh Northern whistling, grunting, guttural, which we are obliged to hiss, and spit, and sputter all'

Finally, please don't trouble to provide a testimonial for me (which now in Italian means event rather than reference...).

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'



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

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Pasta con le sarde Pasta with sardines, anchovies, fennel, raisins and pine nuts

This is a dish that sums up Sicily for me: the Arabic combination of sultanas, nuts and saffron (I think it needs lots) shows the history of the island, yet the ingredients themselves have been indigenous there since classical times.

In Palermo, they make the dish in the same way but pile the pasta into an ovenproof dish, with the breadcrumbs on top, and bake it in the oven for ten to fifteen minutes at around 170°C/325°F/gas 3.

There is another version of the dish that is typical of the other aspect of Sicilian cooking, which is all about making do with what you have ... it is known as pasta con le sarde a mare, which means 'pasta with sardines that are in the sea' - in other words, they had the pine nuts and the sultanas and the breadcrumbs and all the other ingredients to make the dish, but they didn't have any sardines, so they made it anyway, just without the fish!

If you can't! and any wild fennel, use a teaspoon of fennel seeds instead. Soak them, whole, in just a little water - only enough to cover them - for a couple of hours, and add them instead of the wild fennel.

Serves 4

- 3 salted anchovies or 6 anchovy fillets in oil
- 100g breadcrumbs (see page 45)
- 120ml extra virgin olive oil
- 1 medium onion, chopped
- 50ml white wine
- 2 tablespoons 'strattu or 1½ tablespoons tomato purée
- 8 fresh sardine fillets
- 30g sultanas
- 30g pine nuts
- a good pinch of saffron (about 20 threads)
- 3 sprigs of wild fennel, finely chopped, or 1 teaspoon of fennel seeds, soaked in a little water (see above)
- sea salt and freshly ground black pepper
- 200g pasta, such as bucatini

If using salted anchovies, rinse and dry them. Run your thumb gently along the backbone to release it, and you should be able to pull it out easily. If using anchovies in oil, drain them.

Toast the breadcrumbs in a dry pan over a medium heat, until they are quite a dark golden brown. Take care not to burn them.

Heat half the extra virgin olive oil in a pan and add the onion. Sauté until softened but not coloured, then add the anchovy fillets, stirring them until they 'melt'. Add the wine and bubble up to let it evaporate, then add the 'strattu or purée and bring back to the boil, adding just enough water to give a sauce consistency. Add the sardine fillets, sultanas, pine nuts, saffron and chopped fennel or soaked seeds. Taste and season if necessary, stir gently, and cook for 10 minutes.

Bring a pan of water to the boil, add salt, then put in the pasta and cook for about a minute less than the time given on the packet, so that it is al dente. Drain, reserving some of the cooking water.

Toss the pasta with the sardine sauce, adding a little of the pasta cooking water if necessary to loosen the sauce, and sprinkle with the toasted breadcrumbs.

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 ©.

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

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

also at

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

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

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

0800 176 176

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

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.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com