



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

FESTA DELLA REPUBBLICA ITALIANA CELEBRAZIONI ALL'INSEGNA DI EXPO 2015



On. Lapo Pistelli, Lord Deightone e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano

Un programma ricco di avvenimenti quello istituito per la Festa della Repubblica, a Roma così come all'estero, ha coinvolto i connazionali e le istituzioni italiane. A Londra, le celebrazioni del 2 giugno, oltre ad onorare il fondamentale passaggio della storia

democratica del Paese e riportare l'attenzione sui valori fondanti dell'istituzione repubblicana, sono stati un appuntamento importante per guardare al futuro dell'Italia. Ospite d'onore dei festeggiamenti per il 68° anniversario delle Repubblica è stato Expo 2015.

Il benvenuto dell'Ambasciatore Terracciano e signora ha accolto i maggiori esponenti della comunità italiana di Londra e gli ospiti inglesi riunitisi al numero 4 di Grosvenor Sq.

Quest'anno l'anniversario repubblicano è stato però ancor più significativo con la presentazione ufficiale di Expo 2015. L'esposizione universale, che aprirà le porte nel maggio prossimo, è stata presentata dal Vice Ministro degli Esteri, on. Lapo Pistelli. Messaggio indirizzato soprattutto agli inglesi, rappresentati da Lord Deighton, Sottosegretario al Tesoro britannico. Il politico di Westminster è intervenuto portando la convinta adesione della Gran Bretagna, per la quale è stato appena ufficializzato il progetto del padiglione nazionale, ad opera dal designer Wolfgang Buttress e svelato

Segue a pag. 2



ONORE AGLI ITALIANI IN UK

Otto connazionali ricevono le onoreficenze della Repubblica

La Festa della Repubblica Italiana è un importante momento di celebrazione di unità nazionale, in patria, ma soprattutto per la comunità tricolore in Gran Bretagna. Sentimento di appartenenza e merito per essere stati ambasciatori della cultura italiana sono stati premiati nel corso delle serate organizzate dal Consolato all'Istituto di Cultura Italiana in cui l'ambasciatore Terracciano ha consegnato le alte onorificenze a otto commossi connazionali.

Stella al Merito del Lavoro per cinque italiani in Gran Bretagna, volendone celebrare perizia, laboriosità e buona condotta morale come lavoratori di imprese pubbliche o private.

La stella a cinque punte con la testa d'Italia turrita ha voluto premiare le storie e la vita di Elio Fiorino, 72 anni di cui cinquanta dedicati alla ristorazione alberghiera al Dochester Hotel di Park Lane distinguendosi per cortesia e dedizione, così come nel volontariato per la Enfield Disability Action, e non ultimo come rappresentante in Gran Bretagna della Consulta dei Calabresi. Stella al merito per dovere, impegno e serietà come esempio di professionalità a Rocco Lavatitta, ad una vita volta a fare dell'eccellenza del servizio alberghiero una proprio carattere imprescindibile. Premiata la costanza e la carriera di Roberto Perzolla, lavoratore per oltre 50 anni prima come

cameriere e chef du rang, passando poi a maitre d'hotel, sino a terminare la sua lunghissima carriera nel 2008, come direttore di sala, di conferenze e di banchetti presso il prestigioso Harrow Hotel.

Riconoscimento pentastellato anche ad Antonino Rallo che, emigrato all'età di 15 anni, prima in Svizzera e poi in Gran Bretagna, si è sempre distinto nella sua lunga carriera, lavorando per numerosi ristoranti come cameriere, diventando poi assistente direttore fino alla trentennale esperienza come Direttore dei ristoranti della catena "Spaghetti House" di Lon-

Segue a pag. 12

LA PRESIDENZA ITALIANA DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI DELL'UE

Cosa prevederà nel concreto il semestre italiano a Bruxelles?

Chiuse le elezioni, fissato il sistema delle alleanze, si apre quindi il nuovo capitolo europeo. Un clima di profondo rinnovamento delle istituzioni europee dove è utile comprendere quale ruolo e quali riforme l'Italia intende sostenere a Bruxelles nel corso del semestre di presidenza italiana del consiglio dei ministri. L'ambasciatore Terracciano li ha resi noti in occasione di una cena al Club di Londra.

Cadendo ad inizio legislatura, l'impegno italiano a Bruxelles avrà il delicato compito di garantire coerenza e continuità istituzionale durante questa fase di transizione, gettando i presupposti per un cammino che non solo consenta l'insediamento della nuova Commissione e del Presidente del Consiglio europeo, ma che dovrà fissare le priorità strategiche per le istituzioni dell'Unione per i prossimi cinque anni.



Ambasciatore Pasquale Terracciano

Sui contenuti vi è ormai chiarezza: crescita e lavoro saranno al centro del semestre. <<Ma vogliamo che questi siano priorità centrali per tutti i suc-

Segue a pag. 5



Il Sottosegretario agli esteri Mario Giro incontra la comunità italiana a Londra

Segue a pag. 17



International Spring Fair and Food Festival

Segue a pag. 7

Pontignano Fellowship Scheme

Londra 18 Giugno 2014



Una bella esperienza per alcuni nostri connazionali in tour a Londra. Cinque giovani italiani hanno visitato la capitale britannica per il Pontignano Fellowship Scheme, un programma di scambio in vista del convegno di Pontignano, a Siena, organizzato dal British Council, dall'ambasciata britannica a Roma e con la collaborazione dei diplomatici italiani. Il convegno si terrà dal 3 al 5 ottobre, Regno Unito e Italia si confronteranno sull'argomento "Meglio uniti o divisi? L'Europa vista dall'Italia e dal Regno Unito". I cinque italiani sono: Fabio Casu della segreteria della Federazione italiana

di basket, Claire Giordano della Banca d'Italia, la parlamentare del Partito democratico Lia Quartapelle, Andrea Riccardi di Shell Italy e Carolina Zanoncello, studentessa al King's College di Londra. I giovani in questi giorni hanno visitato la Bbc, Finmeccanica e Downing Street. Si è anche tenuto un ricevimento all'ambasciata italiana a Londra, in Grosvenor Square, dove l'ambasciatore Pasquale Terracciano, con i rappresentanti del British Council in Italia, ha lanciato nel Regno Unito il prossimo convegno di Pontignano. Daniele Guido Gessa

Segue da pag. 1

FESTA DELLA REPUBBLICA.....

a Roma negli spazi del Museo MAXXI dal Principe Harry in occasione della sua recente visita in Italia.

La rete diplomatico-consolare, in un giorno simbolico per la storia d'Italia, si è fatta così portavoce degli obiettivi di Expo 2015. Con il motto "Nutrire il Pianeta. Energia per la Vita", l'evento chiamerà il mondo a concentrarsi su una maggiore equità nella distribuzione delle risorse alimentari e sul rispetto della biodiversità. Attraverso i contatti diretti con le istituzioni e i cittadini di centinaia di Paesi, nei prossimi mesi la rete diplomatica italiana rafforzerà la propria azione di promozione internazionale di Expo 2015 e dell'Italia come terra di eccellenze agroalimentari, culturali, artistiche e paesaggistiche.

<<Abbiamo deciso di dedicare la Festa della Repubblica, utilizzando le sobrie celebrazioni nelle nostre ambasciate e nei consolati, anche per presentare Expo>>, ha spiegato così la presenza di Expo il ministro degli Esteri, Federica Mogherini, che ha partecipato all'evento di Vienna.

Londra è stata una delle 17 sedi diplomatiche del mondo ad ospitare e lanciare il messaggio dell'esposizione internazionale. Oltre alla capitale inglese, il connubio tra la Festa della Repubblica

pubblica ed Expo 2015 è avvenuto ad Abu Dhabi e Berlino, da Brasilia a San Paolo, passando per Buenos Aires, Los Angeles, San Francisco, Madrid, New York, Parigi, Vienna, Berna, Seoul, Tel Aviv, Tokyo e Washington. Agli incontri hanno preso parte rappresentanti del governo, delle Istituzioni e del mondo della cultura, oltre che gli italiani all'estero, con il coinvolgimento di oltre centomila persone.

Saranno 144 i paesi attesi a Milano, insieme a 11 ONG come Actionaid, Oxfam, Save the Children, WWF, e ad organizzazioni internazionali quali Onu, Ue, Cern, che dal 1 Maggio al 31 Ottobre 2015, per ben 184 giorni di evento, si incontreranno nel capoluogo lombardo. Il sito espositivo sviluppato su una superficie di un milione di metri quadri sarà pronto ad accogliere gli oltre 20 milioni di visitatori previsti. Insieme si interrogheranno sull'alimentazione, tema vitale e quotidiano per l'intera popolazione mondiale che porta con sé profonde problematiche. Ciascun paese, partendo dalla propria cultura e dalle proprie tradizioni, è chiamato a discutere e a proporre soluzioni rispetto alle grandi sfide legate alle prospettive dell'alimentazione.

Expo 2015 rappresenta dunque un

esempio di quanto ricordato dal Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel video-messaggio alla Nazione. Il capo dello Stato ha infatti sottolineato che si è ormai fatta strada la necessità di forti cambiamenti in campi fondamentali. L'Italia può parlare a voce alta in Europa e contribuire a cambiarne le istituzioni e le politiche. Si sono moltiplicate nella nostra società e specialmente tra i giovani le manifestazioni di volontà costruttiva e di spirito d'iniziativa. <<La fiducia nel futuro - ha detto - è la condizione essenziale per tornare a crescere e a progredire>>.

Ed ha aggiunto: <<Il da farsi è ormai delineato. Determinanti sono le riforme strutturali tra le quali già in cantiere quelle per le istituzioni e per la pubblica amministrazione, per il lavoro e per un'economia più competitiva. Si richiede continuità, non instabilità; tenacia, non ricorrente incertezza>>. Per il capo dello Stato: <<il cammino del nostro paese verso un futuro migliore passa egualmente attraverso una lotta senza quartiere alla corruzione, alla criminalità, all'evasione fiscale. Ed è un cammino che non può essere inquinato e deviato da violenze, intimidazioni, illegalismi di nessun genere. A tal fine - ha concluso Napolitano - tutte le forze vitali dello Stato e della società sono chiamate a cooperare>>. Valentina De Vincenti

Recessione, Stagnazione o Ripresa? Elsa Fornero alla LSE

Italia, mio grande orgoglio e grande cruccio. Questo l'ipotetico titolo sostitutivo dell'evento "Shrinking, Stagnating or Recovering? (Recessione, Stagnazione o Ripresa? Quale destino per l'Italia?)", organizzato mercoledì 7 Maggio dall'Italian Society della London School of Economics. Il giornalista economico, Mario Deaglio, e l'ex Ministro del Lavoro e delle riforme sociali, Elsa Fornero, con moderatrice e ospite della serata la docente del dipartimento di Finanza, Elisabetta Bertero, hanno offerto un quadro sulla situazione economica Italiana cercando di rispondere al grande grattacapo nazionale ed europeo.

Pubblico non nutrito, ma indubbiamente interessato, per un percorso di storia economica lontana e recente, offerta da Mario Deaglio. Il giornalista ed economista, che gli effetti della crisi economica e politica italiana li conosce bene data la lunga carriera come cronista economico e professore di economia internazionale per l'università di Torino, ma soprattutto come compagno e collega di Elsa Fornero, il ministro tanto discusso del Governo Monti.

Procedendo dunque per capitoli, a spasso nella storia economica, Deaglio è stato intransigente. Lo stato cagionevole dell'economia italiana, aggravato

dai venti funesti della recente crisi, ha però un ceppo antico. Un salto al XV secolo, da qui occorre patire, secondo Deaglio. L'Italia semina nella primavera botticelliana l'inizio del sistema bancario, con la nascita delle prime banche al mondo. Fautrice del cambiamento, la nazione dei grandi banchieri - erano italiani, infatti, i banchieri che salvarono dal tracollo la corona inglese - si ritrova a distanza di soli due decenni a fare i conti con il primo shock economico. Il Mediterraneo eclissato dai grandi traffici oceanici con le Americhe e la conquista spagnola del Sud Italia. Claudicante, l'Italia resta in attesa. Per ben tre secoli. La prima Rivoluzione Industriale coinvolge tutti, tranne Lei che anzi vede i suoi cittadini emigrare in massa verso le lussureggianti terre americane.

E' con il XX secolo che, finalmente, sembra riprendersi facendosi promotrice e prima attrice delle più importanti rivoluzioni scientifiche e tecnologiche che hanno riscritto il mondo economico contemporaneo. Poi, il boom dell'economia di massa del Secondo Dopoguerra, le dà ulteriore e nuova luce, con le grandi industrie dei beni di consumo. Pronta a sfrecciare in sella alla Vespa, icona di stile e qualità con l'indiscussa importanza del "Made in Italy", negli anni '80

il grande schianto. "The 80th Mile" del percorso economico italiano, i grandi scandali, tangentopoli e la grande inefficienza politica del saper coniugare ed incentivare la politica industriale italiana. Vendere, destatalizzare e smantellare i grandi indotti industriali.

Ed è qui che si presenta la Stagnation, la stagnazione del GDP italiano, male silente che corrodeva l'ossatura economica italiana, che ha portato lentamente agli effetti ben conosciuti del 2012. La crisi, la mancanza di riforme del Governo Berlusconi e lo spread che incalza, scaldando l'economia italiana perdendo il 25% del GDP rispetto al 2007, e minando la credibilità nazionale in Europa.

La Fornero ha voluto spiegare al pubblico la sua scesa in campo come ministro del governo tecnico di Mario Monti, volendo contrastare il declino, la recessione finanziaria e l'immobilità politica, il mostro tricefalo che la squadra dei tecnici doveva sconfiggere.

<<Nessun complotto, esistono delle lettere pubbliche di Draghi>>, ha dichiarato la Fornero alludendo al libro del giornalista statunitense Alan Friedman e dalle accuse lanciate dal Corriere. Nessuna cospirazione dei banchieri contro Berlusconi, ma pura necessità di azione:



Mario Deaglio e Elsa Fornero con i soci della LSE Italian Society

<<Dovevamo iniziare a risolvere il problema>> ha detto la ministra.

<<Era il 15 novembre e alle 21 ho ricevuto la chiamata di Monti, mi voleva nella sua squadra. Avevo solo 1 ora e mezza per decidere>>. Questo l'inizio dell'epica montiana e il resto è storia recente ben conosciuta: una riforma pensionistica nata in venti giorni e approvata per decreto e un disegno di legge per la riforma del lavoro. Tempestiva la definirebbero alcuni, scellerata la demonizzerebbero gli esodati.

Ma la Fornero ha dichiarato di non voler dare alle sue manovre <<uno slogan

politico, ma bensì creare un mercato del lavoro che fosse inclusivo e dinamico>>. Combattere la segmentazione e dare un ruolo di rilevanza alle categorie denominate "deboli", lavorare sull'articolo 18 e creare nuovo lavoro. Questo poteva e doveva essere il futuro per l'Italia secondo il ministro, che lasciata la missione di Palazzo Chigi non dimentica il suo vecchio incarico. Su Renzi e sulla riforma del Lavoro ha dichiarato: <<Vedo continuità>>.

Valentina De Vincenti



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



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

Traditional Italian Cooking at is best

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

PADOAN: <<Crescita e occupazione>>

LE MISURE PER IL RILANCIO UE IN VISTA DEL SEMESTRE ITALIANO



La squadra di governo lavora alacremente in vista del semestre italiano a Bruxelles, promuovendo l'impegno italiano tra i partner europei. Portavoce, questa volta, il ministro dell'economia Pier Carlo Padoan impegnato il 29 e 30 Aprile in una due giorni londinese per raccogliere l'interesse degli investitori britannici per un piano di sviluppo. <<A nostro avviso è importante il capitolo della crescita e dell'occupazione, poichè è la disoccupazione ad essere elevata in Europa. Occorrono risorse per rilanciare la crescita>>.

Agli operatori della City si è rivolta la prima giornata inglese del responsabile di Via XX Settembre. In mattinata incontri imprescindibili tra le arterie cittadine del cuore pulsante della finanza inglese, per parlare concreta-

mente di Europa e d'Italia, cercando di riattivare la curiosità finanziaria degli investitori e tentare di contrastare il dilagante euroscetticismo. A seguire un pranzo di lavoro al London Stock Exchange, la Borsa di Londra, e nel pomeriggio l'incontro con il governatore della Bank of England e Presidente del Financial Stability Board, Mark Carney.

<< Grande attenzione, alcun entusiasmo come finestra per gli investimenti>>, ha sintetizzato così Padoan l'incontro con gli operatori finanziari attirati dall'orizzonte economico europeo. Ed in particolare per l'Italia, l'interesse è rafforzato soprattutto dalla promessa del governo Renzi per <<una politica di privatizzazioni>>.

In serata, il ministro Padoan è ritornato al mondo accademico per la lectio "The EU Economy After the Great Recession" alla London School of Economics, tracciando un'analisi approfondita della situazione economica europea e il percorso necessario per il rilancio dell'Unione.

La ripresa economica e la lotta alla disoccupazione, sono stati argomenti capitali del bilaterale con la controparte inglese George Osborne, ministro delle Finanze e del Tesoro. L'appuntamento si è inserito nel programma di incontri istituzionali che ha visto Padoan profeta in terra d'Europa, a Madrid prima e a Parigi poi per promuovere il programma del semestre Italiano, cercando di preparare un terreno di riforme condivise che consenta l'inse-

diamento italiano, in concomitanza al rinnovo del Parlamento dopo le elezioni di Maggio e una continuità istituzionale con il precedente semestre greco.

Dall'11 di Downing Street, <<Pieno consenso>>, ha dichiarato Padoan. Occorrono: <<Misure strutturali, che consentano spillover>>, facendo leva su << riforme finanziarie che favoriscano il credito alle piccole e medie imprese, sostituendo il finanziamento bancario con quello non bancario>>, ha detto Padoan, incontrando la stampa in Ambasciata.

In particolare, in prospettiva europea e cercando l'appoggio dello stesso Osborne, le misure finanziarie capaci di garantire il rilancio prevedono digitalizzazione e tracciabilità come sinonimi di produttività e affidabilità del mercato europeo. Per Padoan necessaria un' <<agenda digitale che sia efficace, veloce e che garantisca un taglio dei costi di gestione ed una vera economia digitale europea>>.

Ed inoltre, l'agenda fiscale: <<Uno scambio automatico delle informazioni che garantisca un cambiamento fondamentale del level play field: abolizione dei paesi che aderiscono ai così detti "paradisi fiscali", che sia estesa a paesi extra Ue, per un totale di 44 paesi. In questo modo è possibile incoraggiare altri paesi ad aggiungervi, al fine di consentire la crescita e garantire una vera lotta all'evasione fiscale>>.

Valentina De Vincenti

MOGHERINI a Londra per il Friends of Syria Meeting on May 15

Dopo l'incontro organizzato da William Hague per discutere i passi in supporto dell'opposizione siriana insieme con altri 10 Ministri degli esteri incluso John Kerry, Federica Mogherini si è intrattenuta velocemente con la stampa italiana presso la residenza dell'Ambasciatore Terracciano, prima di ripartire per New York.

Riassumendo: si studiano misure comuni ma nessuna soluzione facile, costituzione di una corte penale internazionale, eliminazione delle armi chimiche, assistenza umanitaria. Interessante comunque l'aggiornamento anche su Ukraina e Libia perché oltre alla Siria questi paesi continuano a fomentare crisi internazionali.

L'Italia è particolarmente interessata

dalla situazione libica e auspica che si arrivi presto alla costituzione di un'autorità legittima per rilanciare un colloquio e gestire un certo grado di sicurezza e di collaborazione anche per il problema migranti.

Questo è un capitolo che pesa abbastanza anche nelle votazioni europee: i paesi del nord Europa tendono a rimettere paletti alle frontiere per arginare il fenomeno e l'Inghilterra tende a disinteressarsi di cosa succede nel Mediterraneo, ma Mogherini afferma che recenti consultazioni europee caldeggiavano una maggiore collaborazione per quanto subisce l'Italia. Come, non è dato capire, al pari del "supporto internazionale" per la penosa vicenda dei Marò, argomento sollevato a Wa-



shington ma senza concrete conseguenze da scuotere la calma piatta nell'oceano burocratico indiano. Su questa patata bollente il Ministro è stata piuttosto generica e frettolosa, visti i tempi stretti per saltare sull'aereo di Stato verso l'America.

MM



Consolato Generale d'Italia in Londra

INFORMAZIONI

Si informa che lo Sportello consolare a Manchester verrà chiuso il prossimo 31 luglio.

I servizi consolari saranno sospesi dal prossimo 21 luglio compreso, per garantire le necessarie operazioni di trasloco.

I connazionali residenti nell'area dello Sportello consolare a partire da tale data potranno fare riferimento al Consolato Generale d'Italia a Londra e agli uffici consolari onorari in Inghilterra e Galles.

ABOLIZIONE TASSA DI RILASCIO E TASSA ANNUALE PASSAPORTI; INTRODUZIONE DI UN CONTRIBUTO AMMINISTRATIVO PER IL RILASCIO DEL PASSAPORTO ORDINARIO E DI UN DIRITTO PER LA TRATTAZIONE DI PRATICHE DI RICONOSCIMENTO DELLA CITTADINANZA

Si informa che con l'articolo 5-bis del decreto-legge 24 aprile 2014, n. 66, convertito, con modificazioni, dalla legge 23 giugno 2014, n. 89, pubblicata sulla G.U. n. 143 del 23-6-2014, e' stata apportata una modifica alla Tabella dei diritti consolari da riscuotersi dagli Uffici diplomatici e consolari, allegata al D. Lgs 3 febbraio 2011, n. 71.

Sono stati inoltre modificati alcuni importi per il rilascio del passaporto ordinario nonché per quello collettivo. Nello specifico, l'art. 5-bis, comma 1 del decreto legge stabilisce: - l'introduzione, nella sopracitata Tabella dei diritti consolari, dell'art. 7-bis: "Diritti da riscuotere per il trattamento della domanda di riconoscimento della cittadinanza italiana di persona maggiorenne: euro 300,00"; - l'introduzione di un contributo amministrativo di euro 73,50 per il rilascio DEL SOLO PASSAPORTO ORDINARIO, incluso il rilascio a favore di minori, oltre al costo del libretto (pari a euro 42,50). Tale contributo e' dovuto in occasione del rilascio del libretto e va corrisposto entro e non oltre la consegna all'interessato; - l'abolizione della tassa di rilascio per tutti i passaporti (attualmente il passaporto è soggetto, al momento dell'emissione, al pagamento del costo del libretto pari a 42,50 euro e di una tassa pari a 40,29 euro) e di quella annuale del passaporto ordinario (attualmente per l'uso del passaporto al di fuori dell'Unione Europea, la tassa di 40,29 euro è dovuta ogni anno). All'estero tali modifiche hanno effetto dal quindicesimo giorno successivo alla pubblicazione in G.U., vale a dire dal 08.07.2014.

AVVISO DI ASSUNZIONE

Cercasi impiegato a contratto da adibire ai servizi di autista - centralinista - commesso, presso l'Ambasciata d'Italia in Londra
Per ogni quesito in merito, si prega di contattare l'Ambasciata direttamente:
ambasciata.londra@esteri.it

Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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



www.carnevale.co.uk

e-mail: info@carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

Festa delle associazioni piacentine

Appartenenza, fratellanza e promozione regionale



Comitato e ospiti d'onore



Silvia Bartolini e Mauro Ongerì presentazione attestato

Un grande momento di comunità per la Festa dei Piacentini a Londra organizzata dall'Associazione Piacenza Insieme. Una grande famiglia, composta dall' Ass. Amici di Santa Franca presidente Francesco Ripetti, Ass. Pedina Val Darda pres. Giovanni Antonioni, Ass. Monastero Val Darda pres. Roberto Inzani, Ass. Valtaro pres. Sergio Corsini, Ass. Amici di Gropparello pres. Marco Badini, Ass. valtaro pres. Adriano Morini, Ass. Casanova pres. Franco Lusardi e Ass. Pellegrinesi pres. Francasco Platoni, ha voluto rincontrarsi lo scorso 10 maggio per una piacevole serata di divertimento ed impegno. Collante: la sentimentale e comune appartenenza territoriale.

Al consueto ritrovo ha preso parte un nutrito numero di partecipanti, ben oltre trecento, nella sala di Villa Scalabrini, casa di riposo per anziani, a Shenley (Hertfordshire) diretta da pa-

dre Alberto Vico. Presente alla serata anche una rappresentanza delle istituzioni emiliano-romagnole, composta da Maurizio Parma vicepresidente della Provincia, Gian Luigi Molinari sindaco di Vernasca e Silvia Bartolini presidente della Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo. Quest'ultima, nel suo discorso di ringraziamento, ha sottolineato il suo impegno sui temi dell'emigrazione per favorire l'incontro tra le vecchie e le nuove dinamiche migratorie. E sono proprio le statistiche a richiederlo: nel 2013, il 71% dei giovani tra i 20 ed i 40 anni che hanno lasciato l'Italia per cercare nuove opportunità di studio o di lavoro, hanno scelto come prima destinazione il Regno Unito.

Non solo appartenenza regionale, ma anche promozione del territorio piacentino. L'accento sul gusto regionale è caduto sui prodotti tipici, grazie alla

presentazione del progetto regionale di sviluppo rurale "Turismo in Appennino piacentino" e al messaggio lanciato dagli imprenditori agricoli della Valdarda.

L'incontro ha rinnovato la fratellanza tra la comunità piacentina e quella

parmense in Gran Bretagna. Sentimento espresso dalle parole del presidente della comunità piacentina a Londra, Mauro Ongerì: «Il valore fondamentale dell'amicizia ci ha tenuto insieme in questi anni e ora siamo pronti a lavorare assieme ai nostri ami-

ci di Parma senza smantellare le singole associazioni, ma pensando di organizzare eventi in comune sfruttando la grande coesione che ci unisce e il fatto che le nostre realtà rimangono fra le più radicate ed organizzate di tutta la città».



Veduta sala



DIRECT FLIGHTS FROM GATWICK TO PALERMO AND CATANIA

WWW.ALITALIA.COM



Inaugurata a Londra Contini Art UK

La nuova galleria italiana in New Bond Street apre rendendo omaggio allo scultore polacco Mitoraj



Nel pieno centro nevralgico cittadino di Oxford Street, scegliendo di incamminarsi lungo New Bond Street, arteria artistica urbana, il curioso occhio viene attratto da una imperdibile novità. La Contini Art UK, galleria italiana che ha recentemente debuttato sul palcoscenico dell'arte londinese, è già riuscita ad imporsi sulla scena. Inaugurato a maggio, lo spazio espositivo fondata da Cristian Contini, erede della celebre famiglia di galleristi italiani, conta importanti artisti internazionali come Igor Mitoraj, Fernando Botero, Fabrizio Plessi, Julio Larraz, Robert Indiana, Mikhail Baryshnikov, Mario Arlati che dall'Italia provengono o che ad essa si rifanno.

Proprio con lo scultore polacco Mitoraj la Contini Art UK si è presentata al mercato del Regno Unito. «Ho sempre amato il mio Paese - spiega Cristian, veneziano, 39 anni - ma gli ultimi anni mi hanno convinto sempre più a cer-

care nuovi stimoli oltre confine. Londra e l'Inghilterra sono sempre stati i miei modelli come sviluppo, creatività e per il concetto di meritocrazia. È un luogo che offre molte opportunità e ha una ricchezza culturale enorme, ma è necessario comunque entrare con rispetto».

Minimalismo quasi concettuale e sobrietà accolgono il visitatore. Di sfavanti luci corrono lungo le sinuose superfici, lasciando intravedere la poesia creativa di «Traces of Time». Sculture in bronzo, marmi troneggiano nelle due sale. «L'idea della bellezza è di per sé ambigua, un'arma a doppio taglio che può facilmente ferirti, causando dolore e sofferenza. La mia arte esemplifica questa dicotomia: ipnotica perfezione unita ad alterata imperfezione». Questo è Mitoraj, ossimorica unione del bello, incarnata nelle bronzee teste, dai marmorei volti bendati, e da mutilati corpi di classica perfezione. Bellezza segnata dalla corruzione del tempo, bellezza esaltata dalla mano del tempo. Ma l'arte di Mitoraj si svincola prepotentemente dalla nostalgia, traccia con le sue linee il ricordo dell'arte antica mediterranea, ma se ne priva al contempo. Surrealismo e drammaturgia per le opere di Mitoraj, in cui la forma, eliminate ingombranti sovrastrutture, fa da protagonista.

Cristian Contini ha offerto altri tre nuovi artisti al curioso pubblico inglese. Paolo Vegas è autore di fotografie iper-

all'ironia; clona ragazze, in interni. Il suo obiettivo immortalava e commenta il disagio della società contemporanea. «I social network e internet ci portano a omologare comportamenti e atteggiamenti. Le diverse posture dei miei soggetti sono appunto una sorta di ribellione verso questa situazione», spiega dando voce alla sua arte.

Altra tecnica, ma stessa forza per Omar Hassan, milanese di origine egiziana, con un passato da street artist. Lo spray, non solo strumento, ma soggetto artistico per catalizzanti opere di colore: tele capaci di imprigionare e liquefare lo spettro luminoso, sculture vestite di colori sgargianti. «Parto dal pallino (il primo spruzzo dello spray, ndr), gesto di sintesi della street art», spiega Hassan.

Ed infine, Helidon Xhixha autore di sculture, a volte monumentali, capaci di assoggettare l'acciaio, accartocciando la materia ed moltiplicandone le superfici. Protagonista ed alleata dell'arte di Xhixha non è la materia, ma la luce che sembra quasi essere scolpita e dalla scultura narcisisticamente trarre prorompente riflesso.

I giornali inglesi hanno dedicato molto spazio all'evento. Il pubblico inglese ha reagito bene: all'inaugurazione la galleria era affollatissima. Tra le sculture di Mitoraj si sono aggirati anche la principessa del Kent, l'attore John Hannah (La mummia) e Bianca Jagger.

Valentina de Vincenti



Segue da pag. 1

LA PRESIDENZA ITALIANA DEL.....

cessivi cinque anni. Durante gli ultimi tre anni gli stati membri dell'Unione-euro nell'area Euro che fuori dell'area Euro - si sono impegnati nell'assicurare il consolidamento del sistema fiscale e la riduzione del deficit in tutta Europa. Nei prossimi anni dobbiamo dimostrare che siamo altrettanto seri nel rilanciare la crescita economica e nell'assicurare una drastica riduzione della disoccupazione, specialmente di quella giovanile>>, ha detto l'ambasciatore Terracciano.

Fissati i termini occorre dunque capire come poter perseguire questi obiettivi. Da un punto di vista finanziario ed economico, si vuole promuovere il completamento delle riforme della governance dell'UEM (unione economica e monetaria, ndr), iniziando dalla chiusura dei principali dossier che riguardano l'unione bancaria. Inoltre, una volta che la BCE avrà completato entro novembre 2014 l'Asset Quality Review (la revisione della qualità degli attivi dei bilanci), verificando la solidità di ben oltre 124 istituti bancari e l'avrà comprovata con gli stress test, consentendo l'uscita dalla crisi finanziaria, l'Italia si impegnerà a garantire un percorso istituzionale volto a ad aprire nuove prospettive per lo sviluppo futuro dell'economia reale.

Al contempo, l'Italia intende lavorare sull'implementazione del mercato unico. Da una parte rilanciando la strategia "Europa 2020", il piano attraverso il quale l'UE si propone di diventare un'economia intelligente, sostenibile e solidale, facendo leva su alcune aree chiave: economia digitale e telecomunicazioni; energia - capitolo più che mai importante dopo la crisi ucraina - e clima. Attenzione non minore sarà dedicata al settore dei servizi ed al rilancio della politica industriale, che abbia al centro le piccole e medie imprese. Come aveva anche sottolineato il ministro del Tesoro Padoa-Schioppa, occorre ridurre ulteriormente la burocrazia e gli oneri amministrativi gravanti sulle aziende al fine di rendere il mercato più dinamico e competitivo.

Dall'altro, l'Italia vuole concorrere all'ampliamento del mercato promuovendo la negoziazione dei trattati di libero scambio, iniziando dal TTIP (Trattato Transatlantico sul Commercio e sugli Investimenti, ndr) che consolidi ed espanda gli scambi economici tra Eurozona e Stati Uniti. Inoltre, al fine di rafforzare i legami tra l'Europa e le emergenti economie asiatiche, l'Italia organizzerà ad ottobre a Milano il Ver-

tice ASEM (Meeting Asia-Europa). Durante il semestre di presidenza italiano si vorrà sostenere anche il valore dello sviluppo di politiche sostenibili in relazione all'EXPO 2015 di Milano che sarà incentrata sul tema "Nutrire il pianeta: energia per la vita".

Quarto punto del semestre, la sicurezza. Attraverso le parole dell'ambasciatore, emerge come l'Italia intenda guidare un impegno più forte dell'Europa verso gli stati confinanti, specialmente verso le coste meridionali del Mediterraneo, al fine di incoraggiare il consolidamento dei nuovi governi democratici del nord Africa e costruire un'area di pace, stabilità e democrazia intorno all'Europa.

Non ultimo, il capitolo migrazione: «<rappresenterà una delle priorità chiave del nostro semestre>>, ha precisato l'Ambasciatore. «<Siamo impegnati nel promuovere canali legali di migrazione e rafforzare gli strumenti per la prevenzione e il contrasto del traffico di essere umani. In questo contesto, rivolgeremo la massima attenzione alle regioni più colpite del Sud Europa.>>

A tal proposito non è mancato un riferimento all'attuale clima euroscettico ed eurofobico, esplicitato dagli esiti delle ultime europee: l'emergere sulla scena politica di partiti antieuropei e xenofobi in tutta Europa, quale espressione di un profondo malessere popolare derivante dalla recessione. Insicuri e senza più molte certezze, colpiti dalla crisi, molti cittadini europei vedono nell'UE e nell'immigrazione le cause fondamentali dei propri problemi.

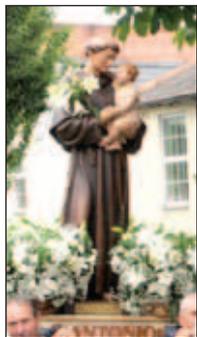
<<Dobbiamo dare risposte sia a livello nazionale, ma soprattutto a livello europeo, per risolvere le cause economiche del malcontento e l'Unione Europea deve garantire flessibilità se vuole essere capace di sostenere questi sforzi, amplificando l'impegno dei governi nazionali, attraverso politiche europee. In questo modo, l'UE dimostrerà di essere capace di essere parte della soluzione, mentre oggi è ancora percepita come parte del problema in molti paesi>>, così Terracciano si è fatto portavoce dell'impegno italiano.

Riferendosi ai partner inglesi, ha concluso: «<Per raggiungere risultati concreti su queste tematiche, specialmente per quelle riferite al mercato unico, riteniamo fondamentale il contributo della Gran Bretagna, per quel valore aggiunto che il governo britannico ha sempre assicurato in momenti fondamentali per la vita dell'Unione.>>

CIBOSANO
NATURALLY ITALIAN

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

Processione di Sant'Antonio a Sutton



Il Comitato

Domenica 15 Giugno le comunità italiane di Sutton, Wallington, Croydon, Wimbledon e Epsom hanno onorato S. Antonio di Padova con una messa solenne nella chiesa di Our lady of Rosary di Sutton, a cui è seguita la processione con la statua del Santo. Coincidenza vuole che la festa si sia celebrata proprio il giorno dopo che l'Italia ha battuto la nazionale inglese ai Campionato Mondiale che si sta svolgendo in Brasile. Una pura coincidenza che pur tuttavia il parroco di Sutton, Padre Jim, non ha tralasciato nel saluto iniziale. Padre Elio Alberti ha presieduto la Santa Messa nella quale si celebrava la solennità della Santissima Trinità, una festa in cui la Chiesa invita i fedeli a purificare l'idea di Dio che spesso non coincide con quella che Gesù ha rivelato.

Il messaggio rivolto alla comunità dei fedeli ha voluto ricordare che il Dio dell'insegnamento di Gesù Cristo non può essere ingabbiato in schemi e criteri di azione puramente umani. Piuttosto è un Dio che ci ama così come

noi siamo e che soprattutto vuole che noi ci salviamo e che viviamo una vita di dono. Se la natura di Dio si manifesta come comunione e famiglia, significa che questo Dio può essere incontrato e sperimentato. E qui entra il secondo aspetto fondamentale della fede Cristiana: alla fine ciò che conta è l'esperienza dell'incontro con Dio più che l'idea di Dio. La strada per l'incontro con Dio non può che essere quella di una maggior conoscenza del nostro essere: quanto più sappiamo scendere in profondità di noi stessi tanto più Dio si fa presente. Se invece ci feriamo alle apparenze di noi stessi e in qualche modo ci accontentiamo di ciò che sembriamo tanto più l'esperienza di Dio diventa una chimera, un gioco al lotto. Il Vangelo ricordava l'incontro di notte di Nicodemo con Gesù: Nicodemo era un fariseo ed modello di tutto coloro che, scendendo in profondità nel loro essere, sono alla ricerca della luce. Al termine della Santa Messa Padre Elio ha guidato la processione per le vie di Sutton, recitando il santo Ro-

sario, alternando ad ogni mistero canti alla Madonna. Come sempre la processione è stata partecipata ed ha attirato l'attenzione di coloro che si trovavano ai margini della strada. Grazie a Dio il tempo è stato clemente e tutto ha potuto svolgersi senza intoppi. Al termine della processione è stata letta la preghiera a S. Antonio con la benedizione finale. Dopo la parte religiosa il Comitato di Sant'Antonio ha invitato tutti nel salone della parrocchia.

È bello mantenere la tradizione della pietà popolare anche se bisogna essere realisti: la partecipazione si va riducendo per l'evidente invecchiamento delle nostre comunità e anche perché le nuove generazioni hanno volto lo sguardo altrove. Con questa celebrazione in onore di Sant'Antonio si conclude anche l'anno di attività pastorale con la comunità italiana di Sutton. Pertanto saranno sospese le messe mensili della chiesa di Our Lady of Rosary di Sutton per i mesi di Luglio e Agosto, che riprenderanno nel mese di Settembre.

L'astronauta Luca Parmitano a Londra

Luca Parmitano, l'astronauta italiano dell'ESA (Agenzia Spaziale Europea), è stato a Londra come ospite d'onore per la Festa della Repubblica. Per l'occasione è stato anche protagonista di "Meet an Astronaut, straordinaria giornata dedicata all'incontro tra i bambini e il mondo scientifico, ideata dall'Italo-europeo al Museo della scienza.

Luca Parmitano ha raccontato la sua esperienza nello spazio, di quel suo sogno di raggiungere il cielo divenuto realtà. Parmitano è stato 6 mesi in orbita sulla stazione spaziale internazionale, raggiungendo lo straordinario primato come unico astronauta italiano a fare una camminata tra le stelle.

Il maggiore Parmitano ha sorpreso la comunità italiana per la sua semplicità e capacità comunicativa. Il primo giugno ha incontrato gli italiani all'Istituto Italiano di Cultura, alla presenza dell'ambasciatore Pasquale Terracciano, del Console Generale Massimiliano Mazzanti e delle più alte cariche militari italiane presenti a Londra. È stata una grande festa per gli italiani di vecchia generazione che hanno potuto incontrare un giovane venuto dallo spazio, nella magia di un incontro di un mondo che cambia, condividendo con il Maggiore le stesse origini. Con grande eleganza e modestia degna di chi non dimentica il valore delle sue radici, Parmitano ha cercato di infondere nelle persone la magia del volo, catturando soprattutto la fantasia dei bambini. L'astronauta ha incontrato i bambini al Museo della scienza. I piccoli scienziati in erba lo guardavano e ascoltavano rapiti, sbizzarrendosi in curiose domande per conoscere meglio quel maggiore capace di volare. Divertente l'incontro tra l'astronauta e un giovane ammiratore, Herry 7 anni. Alla domanda di Luca, al tanto importante "cosa vuoi fare da grande?", la risposta è stata scontata: <<l'astronauta!>>

<<L'importante- dice Luca Parmitano- è infondere ai giovani la bellezza e l'importanza della scienza e della tecnologia, per affrontare un grande viaggio quello della scoperta>>, e che <<tutto quello che è pensabile è fattibile>>. Questi sono gli ingredienti che servono per fare ogni cosa nella vita, come per il desiderio di andare nello spazio.

Sono stati due giorni intensi, dove la comunità italiana ha avuto la possibilità unica di incontrare un astronauta, ma soprattutto un uomo di alto spessore culturale e umano. Dietro all'astronauta c'è un'umanità rara capace veramente di far venire voglia di volare e bucare il cielo per andare nello spazio.

Luca Parmitano, è già entrato nella storia spaziale per la sua grande impresa, ma nella storia italiana vi è entrato di diritto come vero poeta delle stelle, capace di affascinare, risvegliando il desiderio non di volare, ma di guardare il cielo, talvolta piegato dalla quotidianità.

Ma grazie a Luca Parmitano, forse, osserveremo le stelle in maniera diversa e il sogno di Peter Pan sarà un po' più vicino.

Philp Olland



• DIRECT FLIGHTS TO NAPLES • PALERMO • CATANIA • CAGLIARI • OLBIA •



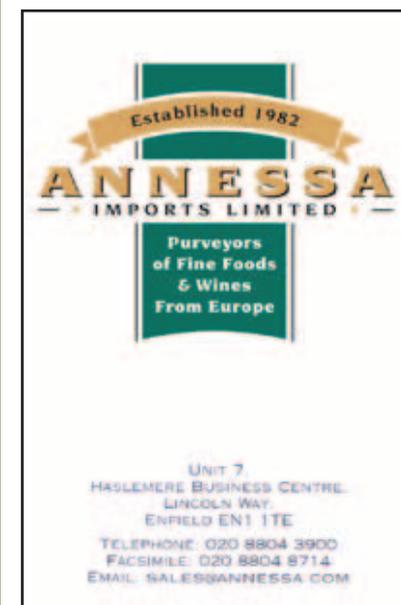
• LAI TRAVEL LTD •

181a Kings Cross Road WC1X 9DB—Tel. 0207 520 3100

250 High Street, Guildford GU1 3JG • Surrey—Tel. 01483 401510

EMAIL: sales@laitravel.co.uk— WEB: LAIFLIGHTS.COM

Tailor made holidays at www.expertoitaly.com





La Primavera porta con sè rinascita e speranza. A Londra la stagione botticelliana non è solo sinonimo di giornate soleggiate e tripudio di colori, ma soprattutto il fiorire di un grande impegno caritatevole. L'International Spring Fair and Food Festival, evento che il 14 e 15 Maggio ha animato il Kensington Town Hall ha ospitato l'Ambasciata italiana insieme altre 120 delegazioni provenienti da tutto il mondo. Ad unirle, la raccolta fondi per CFAB- Children and Families across Borders.

Un quadro di sensazioni e sapori ha colorato l'evento giunto quest'anno alla sua 55° edizione rinnovando nella capitale inglese il grande abbraccio tra i popoli. Il cuore altruista e le mani operose italiane hanno esposto i loro ricchi frutti con prodotti provenienti

da tutta la Penisola. "Italian classics, quality of Life", il messaggio che richiamava l'attenzione dei numerosi visitatori. Oltre duemila, cercatori del tesoro della qualità ed esploratori dei grandi classici del gusto e della tradizione gastronomica tricolore. Salumi, formaggi, olio e pasta gentilmente offerti dalle aziende e dai ristoranti sponsor dell'evento hanno testimoniato di che pasta è fatto l'impegno italiano per il sociale.

L'International Spring Fair and Food Festival si è confermato essere un imperdibile incontro tra culture, tradizioni e popoli. L'Italia non è stata mai così vicina all'Honduras, all'Indonesia, al Messico ed al Mali. Una babele di lingue, musiche, cibo, gioielli, accessori e tessuti per questo mondo in una sola stanza, un viaggio emozionante tra i

continenti raccontato dai loro stessi abitanti, per promuovere non solo il dialogo tra nazioni, ma soprattutto il comune messaggio di solidarietà.

I grandi proventi raccolti dall'Ambasciata italiana hanno contribuito infatti al sostegno di CFAB, Children e Families Across Borders. Long inglese, unica nella sua natura in Inghilterra, impegnata nel proteggere ed aiutare i minori in difficoltà. Parte dell'International Social Service (ISS) -network con sede in più di 140 paesi, CFAB è quotidianamente impegnata ad affrontare i problemi di minori e famiglie che sono state vittime del traffico di essere umani, rapimento, migrazione, guerre e conflitti cercando di dar loro nuova speranza.

Se la famiglia è il primo dei valori italiani, l'impegno dell'associazione non poteva passare inosservato per la comunità italiana d'Oltremarica, condividendo con l'International Spring Fair and Food Festival un messaggio più profondo: la fratellanza tra i popoli, il rispetto e la difesa degli individui come unica regola, unico vero principio mondiale. Nonostante le frontiere, nonostante le differenze. Perché, dopo tutto, non è poi così difficile star tutti a questo mondo. Perché il mondo, quando serve, sa unirsi in una sola stanza.

Valentina De Vincenti

Pizza Rossa

pizza al taglio a Londra



Luca Magnani, Console Generale Massimiliano Mazzanti e Corrado Accardi

lasagne o parmigiana di melanzane. Un tocco in più di raffinatezza sarà aggiunto dall'Olio Extra Vergine Tamia, proveniente dalle colline Viterbesi della Tuscia, che sarà presente in negozio per chi volesse aggiungere un goccio di profumatissimo olio sopra il proprio quadrato di pizza. Gli ingredienti sono di altissima qualità tutti di origine italiana come la mozzarella di bufala, la ricotta, i vegetali e la pasta viene preparata in maniera da essere altamente digeribile con bassissimi livelli di glutine, lievito e sale che sono magari presenti in altri impasti e senza zucchero. Durante la serata di apertura, organizzata dalla signora Luisa Vogliolo - Welch della I-Mage Communications Ltd, esponenti della stampa italiana a Londra e Britannica hanno potuto assaggiare le specialità presenti nel menù incluso un delizioso tiramisù. Il Console Generale Massimiliano Mazzanti, intervenuto insieme al Console Sarah Eti Castellani, ha augurato ai fondatori di questa nuova impresa alimentare, i suoi più sentiti auguri per un prospero successo. I prezzi sono estremamente buoni partendo da £ 2.95 per un generoso quadrato di pizza rossa fino ai £ 3.95 a seconda del gusto. Il progetto di Corrado Accardi e Luca Magnani è di aprire in futuro nuovi punti vendita permanenti e far diventare popolare il quadrato di pizza che per noi Italiani all'estero è rimasto una memoria da rivisitare.

Cristina Polizzi

La pizza è un cibo tipico italiano, la pizza al taglio ci ha accompagnato tutti quanti fin dai tempi della scuola dove la merenda classica era un quadrato di pizza incartato in carta marrone da fornaio. Questo quadrato è finalmente arrivato a Londra con l'apertura di Pizza Rossa, un nuovo punto vendita aperto nella City a Whittington Avenue all'angolo con lo storico Leadenhall Market. Questa nuova avventura gastronomica è nata dalle menti di Corrado Accardi ex ingegnere nelle costruzioni, Luca Magnani, esperto in pubblicità e marketing e Dan Einzig, a capo di una agenzia specializzata nello sviluppare marchi nell'ambiente della gastronomia. Pizza Rossa ha raccolto i fondi tramite il

"Crowd Funding" che negli ultimi tempi ha visto crescere il numero d'iniziativa commerciali, superando il record in Europa nel raccogliere il capitale necessario in tempi brevissimi. Prima ancora di aprire, Pizza Rossa ha vinto tre premi come il CrowdCube "Best Start Up of the Year", il Deloitte Institute of Innovations and Entrepreneurship's Founders Award ed il London Business School "Best Business Plan".

Pizza Rossa sarà per almeno 5 mesi alla sua sede di Whittington Avenue, dove oltre a diversi tipi di pizza al taglio come la Margherita ci saranno versioni più elaborate. Ogni giorno la pasta per pizza, vegana, sarà preparata in 8/10 gusti diversi ed affiancata a piatti come

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD

Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi8@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

EMPLOYMENT OFFER

Job Title

Executive Administrative Assistant

Job Description

Office in Fulham seeking an exceptional administrative assistant to manage the administration and bookkeeping side of an established business. Responsibilities also include providing assistance to the director and day to day office duties.

The position ideal individual with proven organisational skills and a professional approach to his/her's work. Our ideal candidate will be a motivated self-starter with the ability to take initiative with minimal supervision. The ideal candidate will also be an excellent team player with the ability to prioritised workload, meeting deadlines and multitasking on a daily basis, communication skills are of the uppermost importance.

Skills

Bookkeeping and data entry tracking

Intermediate to advanced MS Office, calendaring, travel, corporate correspondence, and personal errands
Proven clear thinker, well organized and solution oriented
Self-starter, efficient, productive, works well with a team

Answering the telephone

Managing a filing system

Professional verbal and written English is essential

Experience in the Adobe Creative suite
would be an advantage but not essential

Knowledge of health and safety

would also be an advantage but not essential

Hours: Mon-Friday, full time from 9:00 to 5:00

Candidates please send your CV to
catinoteo@gmail.com

FOUBERTS

ITALIAN
GELATERIA - BAR

17 Kensington High Street, London W8 5NP

Tel: 0207 937 2762

also at 2 Turnham Green Terrace, London W4 1QP

Tel: 0208 995 6743



CHILDREN WELCOME

Pizza - Pasta - Restaurant

Large room available for
Meetings and Private Parties

OPEN DAILY
9am - 11pm



NONNA'S KITCHEN

— SICILIAN RECIPES —

Siamo orgogliosi di ricercare la piu alta qualita di ingredienti provenienti dalla Sicilia e regioni locali, per garantire i migliori sapori per i nostri clienti.

Colazione



Pranzo



Cena



A Nonna's Kitchen l'obiettivo è quello di portare generazioni di famiglie insieme per godere la cucina siciliana tradizionale e autentica.

Pasta Fresca



Panificio



Rosticceria



Deli



Gelati



Pasticceria



Pizzeria



 @nonnaskitchen1

 info@nonnaskitchen.com

 nonnaskitchen1

The Clockhouse
Brewery Road
Hoddesdon
Herts
EN11 8HF

01992 801 841



www.nonnaskitchen.com

38 Panton Street
London
SW1Y 4EA

020 7839 5142



Ambasciatori del Gusto



Grande successo per la serata di gala organizzata giovedì 29 maggio nell'ambito del progetto Ambasciatori del Gusto presso il ristorante *Fratelli La Bufala*. I ragazzi e i docenti dell'Istituto Cavalcanti di Napoli, hanno potuto ancora una volta esprimere la loro creatività e passione in cucina cucinando per gli iscritti al Club di Londra e per molte importanti personalità. Alla fine della serata gli studenti e i professori sono stati premiati dal presidente della Camera di Commercio Leonardo Santi Simonelli, dal ministro Celeste e dal dottor Di Lauro. Presente anche l'ambasciatore Pasquale Terracciano che ha speso belle parole per l'iniziativa e portato il suo saluto con molta soddisfazione. Il progetto Ambasciatori del Gusto, iniziato il 19 maggio, continuerà presso il ristorante *Fratelli La Bufala* diretto da Enzo Oliveri - al 40 di Shaftesbury Avenue, W1D 7EY - fino a metà Ottobre. Organizzato dal Ministero della Pubblica Istruzione in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, il progetto vedrà alternarsi, ogni

due settimane, scuole da ogni parte d'Italia che cucineranno per i clienti del ristorante i loro menù regionali. Saranno coinvolti i migliori studenti degli Istituti Professionali Italiani che avranno la possibilità di fare una breve ma significativa esperienza formativa a Londra. Presso il ristorante, gli studenti proporranno un menù della loro regione di provenienza ai clienti del ristorante che avranno così modo di provare i veri sapori del Made in Italy. Grande successo ha riscosso l'Istituto Professionale per i Servizi e dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera- Ippolito Cavalcanti che, grazie all'impegno organizzativo del dirigente scolastico, la dottoressa Carmela Libertino e il D.S.G.A. Ermelinda Gargano, ha mandato a Londra degli alunni davvero molto preparati, accompagnati da due docenti di grande professionalità. Di seguito i nomi degli alunni: Paolo Melidoni, Francesco Emanuele Ceniccola, Antonio Ruggiero, Salvatore Monaco, Emanuele Aprea, Cristina Bennato, Manuela Orbona, Luisa Esposito, Teresa Carbone e

Giovanna Delle Donne. Questi si sono divisi tra cucina e servizio ai tavoli. A supervisionare il tutto sono stati i due professori Vincenzo Donato e Ludovico D'Urso. La seconda scuola arrivata direttamente da Melfi, Basilicata, ha avuto grande successo. Si è trattato dell'Istituto Alberghiero Gasparrini. La professoressa Lucia Santarsiero e il professore Nunzio Giordano hanno fatto da tutor agli studenti Alessandra Fuschetto, Nicola Iannuzzi, Gianluca Carretta, Laura Sardone, Antonio Del Prete, Alessandro Cavuoti, Gabriella Bocca, Gennaro Sibio, Adriana Montanarella ed Elena Posa. Al fine di far conoscere i veri prodotti tipici della Basilicata, alcune aziende del territorio hanno deciso di appoggiare l'iniziativa e partecipare come sponsor e sono: Delizie contadine di Megale Dario Melfi; Azienda agricola il Malandrino di Forenza; Azienda Agricola Santarsiero di Vaglio; Azienda Agrituristica Del Vulture di Ripacandida; Consorzio del Pecorino di Filiano di Ripacandida; Pastificio Cirigliano di Moliterno; Hotel Kiris di Viggiano; Consorzio Turistico Alta Val D'Agri di Viggiano; Emmedue Salumi di Picerno; Salumi F.lli Genovesi di Baragiano; Azienda La Lucanica De Santi di Gorgoglione(MT); Cantine Martino di Rionero in Vulture; Cantine Paternoster di Barile; Cantine D'Angelo di Rionero in Vulture; Cantine La Luce di Ginestra; Cantina Sociale del Vulture di Rionero in Vulture; Cantine del Notai di Rionero in Vulture; Bioagrisalute di Cancellara; Cooperativa olearia venosina di Venosa. Grande successo dunque per dei ragazzi che hanno allietato i palati dei clienti del ristorante e sono pronti per un'altra grande settimana. Particolarmente apprezzato il pranzo promozionale svoltosi nella giornata del 12 giugno quando i ragazzi hanno cucinato per fornitori, buyers, giornalisti e rappresentanti della Camera di Commercio, tra cui il presidente Leonardo Santi Simonelli che oltre ad aver consegnato gli attestati di partecipazione ai ragazzi ha anche festeggiato il suo compleanno. Altro gruppo a presenziare il progetto Ambasciatori del Gusto dal 15 di luglio dal sono gli alunni della scuola Stringher di Udine col professore Alessandro Pareschi e la professoressa Plazzotta Emanuela alla loro terza esperienza inglese.



A perfect wedding on a perfect day



On the 14th of June, Antonina, daughter of Rosario of Il Mulino Bakery, was married to Dale. The ceremony took place at St Teresa's Roman Catholic Church, Morden, after which guests were invited to celebrate at the picturesque Ravens Ait island on the River Thames, Kingston. The beautiful couple held a lovely reception on this perfect wedding day - we wish them a wonderful future together.

Alessio Nebiolo propone un Paganini chitarrista



Intima e raffinata serata musicale per intenditori nell'elegante sede dell'Accademia Italiana Club. Protagonista Alessio Nebiolo e la sua chitarra classica per un "Omaggio a Paganini" con contorno di canzoni spagnole. Nato ad Alessandria nel 1976, Nebiolo ha dimostrato la sua inclinazione per la chitarra a otto anni, proseguendo quindi con soddisfazione e successo gli studi al Conservatorio Antonio Vivaldi: il suo diploma del 1999 è considerato uno dei tre migliori italiani in ogni strumento. In un crescendo di riconoscimenti, è risultato primatista in concorsi e competizioni internazionali, emergendo come solista o in grandi orchestre in concerti mondiali che lo hanno visto applaudito in Francia, Svizzera, Germania come in Romania, India, Indonesia, collezionando successi dal Sudamerica agli USA. Attualmente insegnante di chitarra Classica al Conservatorio di Musica di Ginevra, dove risiede, Nebiolo ha fatto una "cameo appearance" a Londra su espresso invito di Rosa Maria Letts il 27 giugno prima di tornare a luglio per un altro importante appuntamento. Durante la serata, gli ospiti hanno avuto modo di apprezzare Paganini come compositore di musiche per chitarra, riconoscendone le caratteristiche di limpidezza, passione, virtuosismo per cui è celebre nella storia della musica, oltre a godere di indimenticabili composizioni spagnole eseguite con disinvolta maestria che gli hanno guadagnato l'ammirazione e il plauso dello scelto pubblico presente.

MM

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

OPEN SEVEN DAYS
 PRIVATE ROOM AVAILABLE

 PIZZA & PASTA
 RESTAURANT
 182-184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD, FULHAM, LONDON SW6 2UF
 TELEPHONE: 020 7371 5253 FAX: 020 7731 0398
 E mail: pagliaccio184@aol.com Web: www.paggs.co.uk

L'eccellenza italiana al May Design ha il sapore del Mediterraneo

Il May Design Series di Londra è uno degli eventi internazionali più qualificati nell'ambito delle fiere dedicate al contract e al retail design market. Anche quest'anno, dal 17 al 19 Maggio, all'ExCeL London, in Royal Victoria Dock, il format ha confermato il proprio successo di pubblico e di interesse con la presenza di oltre 10.000 operatori tra architetti, designer, retailer e property developer, alla ricerca di nuovi trend, pezzi unici e materiali per dare vita ad idee e progetti destinati ad un pubblico attento e sofisticato.

La manifestazione è organizzata in cinque temi, The Furniture Show, Kitchen & Bathroom, Lighting, DX e Decor, oltre a speciali appuntamenti per incontrare direttamente produttori, designer e makers con i quali condividere le loro esperienze e filosofie produttive.

Oltre a concentrarsi su brand e designer autoctoni, la vetrina londinese è stata l'occasione per alcune aziende europee di livello per presentare i loro prodotti e i loro materiali all'interno dello spazio dedicato di Material Experience, che in virtù della propria lea-

dership acquisita in Olanda nel campo della ricerca e della selezione di materiali innovativi, ha esportato il proprio concept lungo il Tamigi.

E' qui, che quando meno te lo aspetti, ritrovi la vitalità, la competenza e la grande tradizione del design italiano, questa volta, in veste inedita, con un sapore fortemente mediterraneo. Ci riferiamo alla presenza del marchio Made a Mano, selezionato dalla direzione di Material Experience a rappresentare i prodotti italiani nell'ambito della loro filosofia legata ai materiali d'eccellenza. Sotto la direzione artistica di Rosario Parrinello, il brand siciliano, forte di un'esperienza e di una presenza ventennale sui mercati internazionali, è diventato il portacolori di una tradizionale storico-artistica legata all'antica scuola ceramica di Caltagirone, sapendo introdurre innovazione e design nel contesto di una continua ricerca capace di mediare la storia con la contemporaneità. In particolare Made a Mano ha portato oltre confine il valore sensoriale e prestazionale della pietra lavica dell'Etna, che ha saputo forgiare in forme, decori e raffinati co-

lori che attingono alla sensualità isolana e al carattere della cultura grafica e raffigurativa del Mediterraneo.

Proprio nel Mediterraneo affondano le radici e l'ispirazione per la nuova collezione presentata al May Design Series, Odyssey, una raccolta di decori e complementi in pietra lavica realizzati in edizione limitata che l'azienda catanese ha realizzato a partire dal concept elaborato dallo studio milanese NCBARCHITETTURA, in coordinamento con il brand SCENE MEDITERRANEE, attivo nella valorizzazione delle migliori produzioni artistiche e di alto artigianato italiano ispirate alla cultura mediterranea.

Come ci riporta l'architetto Balasso, che con lo studio NCBARCHITETTURA ha anche coordinato l'allestimento di MADE A MANO per l'esposizione londinese, "Il bello e il buono dei progetti italiani gira ancora intorno alla capacità di mettere sul tavolo competenze e visioni diverse, saperi ed esperienze fortemente radicate nel territorio di provenienza. Queste competenze sono in grado di evolvere e rimettere continuamente in circolo il dna costi-



Samuel Balasso, Sara Fontana, Rosario Parrinello e Luigi Salamone

tutto del fare italiano, perfetta sintesi e fusione di gusto, storia e sguardo al futuro. Inoltre quando pensiamo ad un prodotto, la nostra eredità culturale, legata alla ricchezza del nostro patrimonio, cerca sempre connessioni tanto con il passato quanto con futuro sostenibile e praticabile. Quelli di Made a Mano sono materiali fatti per durare, il cui valore materico e simbolico diviene già il migliore strumento di salvaguardia del nostro ambiente.

In questo progetto abbiamo lavorato sulla ricerca di nuove tecniche decorative sulla lava, sviluppando inedite texture e grafiche che, a partire dai richiami alla cultura ellenica e della Magna Grecia, fossero in grado di riconnettersi e ricomprendere le mi-

gliori esperienze e ricerche del decoro italiano, a partire da maestri quali Gio Ponti, Carlo Scarpa, Enzo Mari.

Per trascrivere questo concetto ritroviamo perfetta la figura di Ulisse e dell'Odissea, che richiama proprio la capacità tutta italiana di affrontare nuovi e "perigliosi" mari senza retorica, ma con impegno ed umiltà.

L'eccellenza italiana giace proprio nella caparbietà di aziende e laboratori artigiani sparsi nel nostro Territorio che ogni giorno affrontano la loro Odissea, alla ricerca di una dignitosa sopravvivenza che preservi la grande tradizione ed il nostro grande patrimonio di arte, mestieri e cultura del fare.

Sara Fontana

Successo della Puglia a Londra Il Presidente Nichi Vendola alla premiere di "Walking on Sunshine"



Puglia Village South Bank

Grande successo della Puglia a Londra. Quarta tappa dopo Vienna, Berlino e Monaco del roadshow #Weareinpuglia organizzato dalla Regione Puglia, assessorato al Mediterraneo, Cultura e Turismo, tramite Pugliapromozione, Agenzia Regionale del Turismo che a partire dal mese di aprile 2014 sta portando la Puglia nelle principali città europee con un nuovo programma di eventi e attività finalizzati alla comunicazione del brand Puglia al grande pubblico.

L'incontro tra Puglia e Inghilterra si è aperto il 7 giugno. La promozione del tacco dello Stivale è stata inaugurata con 'ROOTIKAL- L'acqua in testa', concerto raggae che ha unito i migliori artisti pugliesi ai grandi nomi della

scena rastafari inglese come Channel One, Irotion Steppas e Dennis Bovell, Mama Marjas per citarne alcuni. Un dialogo tra regioni, non solo musicale ma anche cinematografico. Momento clou della tappa londinese, l'11 giugno, con la prima internazionale del Musical inglese "Walking on Sunshine", interamente ambientato e girato in Puglia, a cui ha preso parte il Presidente Nichi Vendola.

<<La Puglia è diventata un brand di qualità e non è poco in un momento in cui il turismo italiano è in crisi - ha affermato Vendola - Siamo in controtendenza. Con i roadshow nelle capitali europee la gente, come questa volta a Londra, camminando per strada incontra il villaggio Puglia e "in-

ciampa" nella bellezza, nei colori, nei sapori pugliesi. Il musical ambientato in Puglia, poi, presentato nella capitale del musical, è uno spot gigantesco per la Puglia!>>

"Walking on Sunshine" è una produzione internazionale (Vertigo Films e Eagle Pictures), voluta da Apulia Film Commission, e in copromotion con Pugliapromozione; musiche di Madonna, Cindy Lauper, Wham! ed altre star mondiali. Fra i protagonisti la popstar britannica Leona Lewis. Al party che ha seguito la premiere, una festa anni '80 al Floridita di Londra dove campeggiavano immagini e video della Puglia allestite da Pugliapromozione, era presente anche l'attrice Emma Thompson che è stata invitata a venire in Puglia.

Nel villaggio Puglia a South Bank sulle rive del Tamigi, il Presidente Vendola ha incontrato nel pomeriggio l'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, che ha partecipato molto divertito al laboratorio di orecchiette. Il pubblico londinese sta sperimentando con curiosità le attività del villaggio Puglia che è rimasto aperto fino a domenica 15 giugno. Dal monitoraggio effettuato nei primi 7 giorni del Roadshow di Londra si sono registrati circa seimila visitatori. Oltre 2.000 persone sono state coinvolte nei laboratori organizzati presso il Village tra i quali riscuotono maggior successo Wine Experience (Degustazione guidata di vini pugliesi), Oil Experience (Degustazione guidata di olio), i workshop di Pizzica e l'evento speciale CIME DI RAVE.

Anche la stampa britannica ha dimostrato il suo interesse per la Puglia: il Sunday Times ha spiegato perché la Puglia vince ormai sulla Toscana come destinazione turistica. Alleato impre-

scindibile: l'attivazione dei primi collegamenti aerei diretti Ryanair tra gli scali di Bari e Londra. Grazie ai voli low coast, l'incoming dal Regno Unito in Puglia ha registrato un trend deciso e costante, con un incremento del 76% degli arrivi e un raddoppio delle presenze registrato nell'arco di un quinquennio (erano poco più di 23mila arrivi e 84mila presenze nel 2009 e più di

40mila arrivi e 164mila presenze complessive nel 2013). Una Londra mai così pugliese, tappezzata di immagini della Puglia, sugli autobus a due piani nelle metropolitane e nei bar grazie alla nuova nuova campagna di comunicazione #Weareinpuglia realizzata in co-marketing con Nikon, che è partita in contemporanea al roadshow.

Valentina de Vincenti



Nichi Vendola e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano



Protagonisti del Musical "Walking on Sunshine"



Festival Launch Party - Mama Marjas



since 1907
Evangelista Liquori s.n.c.

sul Gelato
info@evangelistaliquori.com

nel Caffè
www.evangelistaliquori.com

150th Anniversary Lunch of the Mazzini Garibaldi Club Presentation of the Garibaldi Awards



Il 25 Maggio 2014 il "Mazzini Garibaldi Club" ha celebrato il 150esimo anniversario della sua fondazione con un pranzo preparato da Giorgio Locatelli all' Highgate Golf Club al quale erano presenti 147 persone tra membri e ospiti. Il Mazzini Garibaldi Club è stato il risultato di un incontro, probabilmente tenutosi il 15 Aprile 1864, tra Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini.

Garibaldi era a Londra su invito del Duca di Southerland e pagò una visita al suo amico e sostenitore Giuseppe Mazzini. Giuseppe Mazzini aveva assistito la comunità italiana a Londra - specialmente i poveri e i ragazzi di strada e voleva migliorarne le condizioni. Garibaldi volle aiutarlo e insieme costituirono a Londra " La Società per il Progresso degli operai italiani" che

avrebbe raccolto i fondi per assistere i lavoratori italiani e le loro famiglie presenti a Londra, e per promuovere una lotta per un' Italia libera, democratica e liberale.

Dal 1864 la Società cambiò nome in Mazzini Garibaldi Club e continuò l'opera di Mazzini e Garibaldi fino ad oggi.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale il Mazzini Garibaldi Club divenne il punto cruciale della comunità italiana a Londra, provvedendo all'assistenza e al mutuo aiuto e oggi attraverso la Sua fondazione caritatevole il Club ha distribuito più di £ 169,000 per cause degne di nota.

Il 24 Maggio 1914 il Club ha celebrò il suo 50esimo anniversario con un concerto alla Philharmonica Hall Great Portland Street e il suo 100esimo anniversario, nel 1964, con un ricevimento alla Lancaster House evento ripetutosi anche quest'anno per il 150esimo. Nel 2008 il Club ha venduto il locale

ad Holborn e con il ricavato ha costituito la Mazzini Garibaldi Charitable Foundation e al tempo stesso ha dato in prestito il suo storico archivio al Camden Council Historic Archives. Al pranzo del 150esimo anniversario, il Mazzini Garibaldi Club ha promosso i "Garibaldi Awards" che sono consistiti nell'assegnazione di una medaglia con la figura di Garibaldi e un certificato attribuiti a chi non era stato riconosciuto prima e aveva versato un rilevante contributo alla comunità anglo italiana a Londra ("Outstanding Contribution to the British Italian Community"). I candidati vincitori ai quali è stato as-

segnato il premio sono stati selezionati da una giuria sotto la presidenza di Sir Tony Baldry MP. Il console italiano, Sara Castellani, era presente al pranzo e ha assegnato i Garibaldi Awards ai seguenti candidati: Onarina de Cristofaro, Marco Fiori, Pino Ferrara, Michele Morena, Femy Cabache, Gino Amato, Rebecca Cuddeford, Francesco Giacon, Sandra e Modesto Tondelli e Luigi Salvoni. Il Club ha anche colto l'occasione per premiare Giorgio Locatelli, presente al pranzo, con l'iscrizione onoraria al Club per il suo contributo verso la comunità italiana e il suo lavoro per promuovere la Cucina italiana.



AN EVENING OF ICE CREAM SELLERS AND ORGAN GRINDERS



There were laughter and tears and, of course, good food at an event to celebrate the contribution of Italian immigrants to London life on Friday 9th May. The Estorick Collection of Italian Modern Art in Islington hosted the evening which began with an introduction and welcome by the collection's director, Roberta Cremoncini.

A staged reading of an extract from Penny Culliford's new play on the theme of Italian immigration

through the eyes of three families focused on the moving story of the Arandora Star tragedy. It was performed by Tricolore Theatre Company with Nadia Ostacchini, Edmund Dehn, Eugenia Caruso, Phil Gerrard and Simone Douani in the cast and was directed by Dimitry Devdariani with sound by Daniel Osgood.

After enjoying pizza, wine, artisan snacks and olives, and cakes supplied by Fian-daca, Il Trullo dei Sapori and Casa Tua, Camden, the audience returned for the second half.

"Queen of Soho", Elena Salvoni spoke to Paddy Gormley about her life and career in several restaurants in Soho, including L'Escargot and finally at L'Etoile, finally retiring at 90.

Andrea Del Corno, of the London Library, gave a talk about the free school that Giuseppe Mazzini opened in London in the early 1840s and how his revolutionary views, funding crises and battles with the Catholic Church lead to its closure. The final speaker was Alessandro Forte, author of La Londra Degli Italiani, who gave examples of the contributions made by Italians to British life and culture, including the work of Marconi which led to the founding of the BBC.

The evening ended with ice cream from Il Gelato di Ariela.

Drinks Reception at Freemasons' Hall with Anita Garibaldi



General Garibaldi arrived in London on Sunday 3rd April, 1864. On almost every day of his visit, he met deputations from community groups to supporters and dined with the nobility and members of Parliament. On the morning of Monday 18th April, he met representatives from Polish National Lodge no.534 who presented him with one of their distinctive lodge jewels and on the following day, his medical adviser, Giuseppe Basile, attended a meeting in Soho of Salisbury Lodge number 435. Basile relayed Garibaldi's request for membership, which was agreed.

A Drinks Reception, sponsored by the British Italian Society and with over 80 honorary guests, took place at Freemasons' Hall by invitation of the Director of the Library and Museum of Free-

masonry, Mrs Diane Clements, on the evening of Tuesday 17th June.

The reception was preceded by a new historical re-enactment, taken from contemporary newspaper reports and staged in full Victorian dress, of Garibaldi's visit to London, presented by Tricolore Theatre Company.

Amongst the guests present were: Anita Garibaldi and some family members who donated a beautiful and limited edition Garibaldi medal to the Library and Museum's collection, the Museum Curator Mark Dennis, Domenic Pini (President of the Mazzini Garibaldi Club), Victor Menozzi (Presi-

dent of the Mazzini Garibaldi Foundation) and the committee, Charles de Chassiron (Chairman), Susan Kikoler (Honorary Director) and Elisabetta Murgia (Events Secretary) of the The British-Italian Society, Counsellor Nicola Todaro Marescotti (head of the Italian Embassy's Public Affairs, Cultural and Press department) and Andrea Del Corno (Italian Specialist at The London Library).

This was one of a series of events co-led and fronted by The Mazzini-Garibaldi Club and the British-Italian Society and co-ordinated by the Italian Embassy, celebrating the 150th Anniversary of General Garibaldi's visit.

The Library and Museum of Freemasonry's Exhibition of Garibaldi memorabilia collected in the United Kingdom was organised by the Library and Museum of Freemasonry and arranged in association with the Organising Committee of the Giuseppe Garibaldi 150th Anniversary 1864-2014. It is FREE and open to the public until the 29th August. For further details, please refer to the website: www.freemasonry.london.museum/events/garibaldi-london-exhibition/rg/


GAETANO ALFANO
Roccamora UK
Tenimenti in Sicilia

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

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

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

REDUCING LANDFILL
COST SAVINGS
RECYCLING SOLUTIONS
WASTE MANAGEMENT





NASCE LA BUSINESS DIRECTORY PER ITALIANI IN UK.

The Italian Community [www.theitaliancommunity.co.uk] è la nuova **business directory gratuita** attraverso cui trovare liberi professionisti, aziende, negozi, locali, ristoranti e prodotti italiani a Londra e in **UK**.

È l'idea che rivoluziona il word-of-mouth rule.

È lo strumento che offre visibilità a tutti i business, in particolare quelli piccoli, medi e nuovi.

È la soluzione che finalmente permette agli italiani in UK di trovare ed essere trovati. In un click.

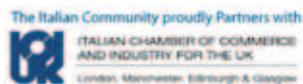
La directory attualmente conta già oltre **1.000 business** ed è quotidianamente in crescita grazie all'interesse dimostrato da nuovi inserzionisti che vogliono far conoscere la propria attività: l'inserimento "basic" è infatti **completamente gratuito**.

<http://theitaliancommunity.co.uk/serviziodyrectory/white-listing/>

Quante volte è capitato di avere bisogno di un avvocato, un dentista, un personal trainer italiano in UK. Solitamente, **per individuare un professionista fidato**, si fa scattare il passaparola tra amici e conoscenti, si mandano e-mail con destinatari multipli, si ringrazia e si aspetta la risposta. Spesso tocca armarsi di santa pazienza, anche perché i tempi di riscontro sono poco prevedibili. **The Italian Community azzerà le attese incerte e moltiplica il range di scelta, tutto in un semplice click.**

Se cerchi un business particolare sarà sufficiente **interrogare il database** digitando una parola chiave e, **senza bisogno di iscrizione**, in pochi secondi visualizzerai un **elenco di esercizi** con relativa geolocalizzazione e rating espresso da utenti che ne hanno testato direttamente la qualità. Anche se non è un Social network, The Italian Community parla il linguaggio dei social: siamo presenti su Facebook, Twitter, Google+, LinkedIn proprio per avere un contatto continuo con follower e non follower e raccogliere richieste e suggerimenti. Abbiamo un blog che racconta i molteplici volti della nostra directory e va a curiosare tra le pieghe della vita degli Italian Londoners, una realtà di oltre 400.000 anime su cui il nostro faro è costantemente acceso.

*Per info, approfondimenti, per cercare un business o per sapere come regalare visibilità alla tua attività in UK: www.theitaliancommunity.co.uk
Per Ufficio stampa e contatti scrivi a: press@theitaliancommunity.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



368-372 Ballards Lane - North Finchley - London N12 0EE - Tel 020 8343 7383
www.il-funghetto.co.uk - info@il-funghetto.co.uk

Segue da pag. 1

ONORE AGLI ITALIANI IN UK.....

dra. E non ultimo, Luigi Romano per il quale l'Onore al Merito per il lavoro ha rappresentato un toccante traguardo per i quarantanni di onorata carriera. Una lunga gavetta, da quando poco più che ventenne emigrò nella capitale inglese ed iniziò a lavorare come cameriere, per poi pazientemente affermarsi come direttore dei ristoranti "Spaghetti Tree" di Walton-on-the-Hill. Un premio, dunque, dedicato a storie diverse ma tutte accomunate da un forte senso di dedizione ed impegno al lavoro.

Nel corso della serata, l'ambasciatore ha consegnato anche il titolo di Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica d'Italia. L'onorificenza, concessa per ricompensare quanti abbiano acquisito particolari benemeritenze nella promozione all'estero del Paese nei settori di prevalente interesse sociale, economico, politico e culturale, è stata assegnata a Giacomo e Vincenzo Russo, e a Nancy Dell'Olio.

I fratelli Russo hanno visto premiato il loro spirito manageriale per la promozione del made in Italy gastronomico.

Arrivati a Londra nel 1972, quando Giacomo inizia a lavorare nel prestigioso albergo The Savoy al centro di Londra. Poco dopo si trasferisce alla società Schreibers specializzata nella produzione di mobili e arredamento da casa. Nel 1974 viene assunto da una società farmaceutica MSD. Segue un anno dopo il rientro in famiglia per aiutare il padre nella produzione orticola nelle serre. Nel 1982 si mette in proprio sempre nel campo di produzione di verdure e insalate e nel 1985, insieme al fratello Vincenzo, ha fondato la società VGS, oggi tra i principali fornitori di ortaggi in UK. Vincenzo ha iniziato a lavorare presso uno studio di design e a 21 anni ha cominciato a collaborare con il fratello Giacomo.

Non ultima, la toccante nomina di Cavaliere all'Ordine ed al Merito per Nancy Dell'Olio, ufficializzando così il suo grande impegno di professionista ed ambasciatrice all'estero della cultura italiana. Imprenditrice, una laurea in Giurisprudenza, Nancy Dell'Olio ha svolto per molti anni la professione di avvocato in importanti studi legali di

Roma, Milano e New York. Autrice di alcuni libri e molto impegnata in significative attività di carattere umanitario e filantropico. È, infatti, Presidente della "Truce International", che conduce progetti di pianificazione internazionale coinvolgendo i bambini in attività sportive ed ambasciatrice della "Vital Voice", charity fondata da Hilary Clinton, finalizzata all'affermazione del ruolo delle donne nella politica internazionale. È, inoltre, testimonial della Croce Rossa Britannica, per conto della quale ha visitato il Kenya ed altri Paesi africani. Sostiene, altresì, attivamente le attività di molte organizzazioni umanitarie, tra le quali: "Save the Children", il "Cancer Research UK" ed il "Terrence Higgins Trust". L'Avv. Dell'Olio, nonostante viva prevalentemente all'estero, mantiene fortissime relazioni con l'Italia, ed in particolare con la Puglia, sua regione d'origine. In tale ambito, nel 2004 è stata ambasciatrice a Londra dell'"Accademia Apulia", che l'ha vista attivamente impegnata nel promuovere e sostenere i contatti culturali tra la Puglia e la Gran Bretagna.

Valentina De Vincenti

MOZZARELLA DI BUFALA, ORO BIANCO D'ITALIA

Grande successo per i due appuntamenti organizzati dall'Agenzia ICE Londra, in collaborazione con il Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP.



Carmelo Carnevale, Giuseppe Del Gaizo, Antonio Lucisano e Fortunato Celi Zullo

Il primo presso la Scuola di Cucina Westminster Kingsway College.

Dove Antonio Lucisano, Direttore del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP, ha tenuto una lezione monotematica sul celebre formaggio fresco davanti ad una platea di operatori del settore e futuri chef all'ultimo anno di corso.

Insieme a lui lo chef Giuseppe Del Gaizo, ha dato dimostrazione pratica dell'impiego e della valorizzazione della mozzarella in cucina.

Per la seconda tappa, la location è stata l'Istituto di Cultura Italiana di Londra, dove una Presentazione sulla Mozzarella rivolta a giornalisti di settore,

importatori e nutrizionisti nella quale sono state presentate le proprietà organolettiche e le caratteristiche genuine della Mozzarella di Bufala Campana DOP, ha tenuto banco per ore.

Introdotta dal Direttore ICE Londra Fortunato Celi Zullo, e curata da Antonio Lucisano e Giuseppe Del Gaizo, l'evento ha voluto sottolineare gli aspetti peculiari che rendono tipico il formaggio, dalla particolare elaborazione al grande pregio degli ingredienti.

Questi eventi, mirati al consolidamento dell'immagine genuina del prodotto e all'esaltazione delle potenzialità di sviluppo, si iscrivono in una serie di iniziative dedicate alla Mozzarella di

Bufala Campana Dop da varie sedi ICE Agenzia, che si svolgeranno in diversi paesi europei nel corso di tutto l'anno 2014. Oltre alla fidelizzazione, l'obiettivo di tale campagna è quello di distinguere il prodotto autentico DOP, dalle molteplici imitazioni in commercio. Imitazioni indicative di un mercato florido, poiché quello del formaggio italiano nel Regno Unito è un settore che non sembra conoscere crisi. Nel 2013 sono stati importati 29.672 tonnellate di formaggio italiano, contro le 27.716 tonnellate del 2012 e le 26.360 tonnellate del 2011, segnando un +12,56% nella variazione del triennio 2011-2012.

Tradotto in cifre, nel 2012 il valore di mercato per i formaggi italiani importati nel Regno Unito era di 144 Milioni di Sterline e 151 Milioni di Sterline nel 2013, con un aumento del 4,95%.

Basti pensare che l'importazione nel Regno Unito dei soli formaggi freschi italiani non stagionati, tra cui la mozzarella, nel 2013 ha mosso una cifra consistente come 38 Milioni di Sterline contro i 32 Milioni del 2012.

Gli ottimi risultati ottenuti negli ultimi anni, lasciano sperare in allungo di questo sprint delle vendite di formaggio italiano nel Regno Unito, che si difende per cifre e qualità da altri paesi colossi nelle esportazioni di formaggi come Francia, Irlanda e Germania.

Giada Martinucci



Ciro Cambuli
Counsellor / Psychotherapist
MA, Reg. MBACP (Accred)

Tel: 07919 103 582
ccambuli@yahoo.com
www.time4therapy.co.uk

8 Horsford Road
London
SW2 5BN

da Scalzo
— Art Drasserie —

da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)

Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com





Giacinto Palmieri

invitato come ospite in eventi di un certo livello. Come ogni "comedian" che si rispetti ha partecipato a diverse edizioni del Festival Fringe di Edimburgo riscuotendo un discreto successo di pubblico e di critica.

La comicità di Giacinto Palmieri è molto raffinata. Difficilmente si troveranno parolacce o volgarità varie. Nel suo primo show ad Edimburgo il suo repertorio era centrato sulla linguistica e le differenze fra l'italiano e l'inglese. Appassionato di Opera centrò il suo secondo show facendo paralleli fra la sua vita e le varie Opere liriche. Il suo idolo Richard Wagner gli ispira il suo ultimo show che presenta quest'anno ad Agosto al Fringe Festival di Edimburgo dal titolo "Ride of the Wagnerian" dove racconta la trama di questa opera lunga 15 ore inframezzandola con spunti di vita moderna, paragoni e musica. Sembra una cosa molto seria ma io che ne ho vista una anteprima l'ho trovata divertentissima ed intelligente.

Come è stata la tua prima volta in Inghilterra?

Come per molti altri comici durante il saggio finale di un corso di stand-up comedy, di fronte a un pubblico di amici pronti a perdonare ogni errore. Il difficile inizia dalla seconda volta.

Come ti vedono i comici inglesi? Pensano anche loro "Ecco un altro straniero venuto a rubarci il lavoro"?

Ah, no, non credo, semmai il rischio è che qualcuno possa pensare che

lo straniero abbia un "free pass", per il fatto magari di avere un accento particolare, che basti essere straniero insomma. È per questo che sono contento che ora ci siano così tanti altri comici italiani sulla scena inglese: non voglio che sia l'italianità a rappresentare il mio "unique selling point".

Facevi il comedian anche in Italia?

No, è una passione che ho scoperto qui.

E' per te un hobby od un lavoro?

È un hobby "serio", a cui dedico parecchie energie e che mi dà molte soddisfazioni, ma onestamente non penso che mi darà mai da vivere. Forse è meglio così: mi chiedo se avrei avuto il coraggio di fare uno show su Wagner se avessi dovuto preoccuparmi di fare incasso a tutti i costi.

Quale è il tuo obiettivo?

Al momento fare un buon festival a Edimburgo col mio nuovo spettacolo "Ride of the Wagnerian". Suppongo che "buono" in questo caso significhi fare uno spettacolo di cui poter essere orgogliosi e possibilmente sperimentare qualcuno di quei momenti magici in cui tutto sembra funzionare, in cui c'è la perfetta connessione tra te e il pubblico.

Che progetti ci sono nel tuo futuro?

Se, come spero, questo spettacolo andrà bene a Edimburgo mi piacerebbe portarlo al Festival di Melbourne il prossimo inverno (nostro). Più in là di così non ho proprio idea, si vedrà.

Cristina Polizzi



La MODA

A cura di Cristina Polizzi

www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Mauro Valenziano

Mauro Valenziano è nato in Puglia ed oserei chiamarlo figlio d'arte visto che entrambi i genitori sono sarti. Fin da piccolo è stato circondato da stoffe, cartamodelli e manichini presenti nel laboratorio di famiglia, quindi il suo amore per la moda è stata una passione cresciuta piano piano e di cui ha potuto sperimentare ogni aspetto. Incoraggiato dalla famiglia si trasferisce a Londra dove frequenta la prestigiosa Central Saint Martins da dove sono usciti diversi designers di fama internazionale. Completato il suo corso di studi, Mauro Valenziano decide di viaggiare per conoscere nuove culture, qualcosa che è fondamentale per trovare ispirazioni nelle sue creazioni future, visita gli Stati Uniti e l'Australia dove inizia a lavorare nel campo della moda.

L'Australia è troppo lontana, quindi Mauro decide di rientrare in Gran Bretagna e lanciare il suo marchio Valma, dedicato ad una donna raffinata ed usando stoffe di altissima qualità che vengono lavorate proprio nel laboratorio dei genitori. Mauro Valenziano disegna le sue creazioni a Londra e fa la sua produzione in Puglia, con la certezza che lavorando con la sua famiglia può contare su di un lavoro perfetto e consegne puntuali, cosa importantissima quando ci sono le scadenze delle stagioni e l'intero campionato deve essere presente senza ritardi.

I capi di Mauro Valenziano sono molto femminili, con un'attenzione ai dettagli perfetta e uno stile che fonde silhouette del passato con un taglio moderno. La scelta delle stoffe è sempre molto precisa con impiego di lane, sete e damaschi di produzione italiana.



Che progetti ci sono per Mauro Valenziano nei prossimi mesi? Per scaramanzia Mauro non rivela molto. Il suo sito è una priorità in modo da rendere globale la sua presenza nel mondo della moda. Si parla di una partecipazione ad un evento durante London Fashion Week ma anche qui non si riesce a saperne molto a parte che Mauro è correntemente impegnato a disegnare e a far produrre i campioni per la prossima stagione Primavera Estate 2015 che eventualmente presenterà a Settembre. Con tre collezioni all'attivo ed un entusiasmo e passione per la moda, Mauro Valenziano è un nome da tenere d'occhio, a piccoli passi sta forgiando la sua posizione in questa difficile industria, ma la sua creatività e la qualità dei suoi capi gli permetteranno di farsi conoscere e portare ovunque la sua moda dando anche lui un contributo in questo campo che da sempre è riconosciuto in tutto il mondo come una realtà italiana positiva e sempre in crescita.

Cristina Polizzi

Eccellenze toscane al Bottaccio Club

Londra il 29 maggio



Con la benedizione dell'ENIT, pillole di eccellenze toscane al Bottaccio Club di Londra il 29 maggio.

Marcello Zeppi presidente del Montecatini International Short Film Festival ha messo in scena una panoramica del Chianti, area trainante della cultura vinicola italiana (il consorzio del Chianti Classico ha 90 anni di storia) e dato un'anteprima del Consorzio dell'Olio Extravergine Toscano IGP che raggruppa ben 11.000 fattorie toscane. Si è poi passati agli assaggi del Frantoio Grevepesa, del vino senza solfiti della Cantina La Ginestra e soprattutto degli ottimi formaggi della Fattoria Lischeto di Giovanni Cannas, un lungimirante sardo installato nel volterrano, dove ha assorbito l'arte, la cultura, la tradizione toscana e prodotto formaggi sopraffini. A coronamento il tocco di bravura di Nino Mosca, Executive chef del Bottaccio Relais&Chateau di Montignoso (LU) che ha estasiato il palato con ravioli eccezionali in un sugo speciale.

il Pagliaccio
OPEN SEVEN DAYS
PRIVATE ROOM AVAILABLE
PIZZA & PASTA
RESTAURANT
 182-184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD, FULHAM, LONDON SW6 2UF
 TELEPHONE: 020 7371 5253 FAX: 020 7731 0398
 E mail: pagliaccio184@aol.com Web: www.paggs.co.uk

CF
FAVERODENTALCLINIC
 London
Dr Giacomo Favero DDS
 18 Wimpole Street - London W1G 8GD - Tel: 020 7323 1960
 Info@faverowimpoleclinic.com - www.faverowimpoleclinic.com

Triumph UK
 The people network
Events & Communication Agency
 Phone: +44 02076979481
 triumphuk@thetriumph.com - www.triumphgroupinternational.com
 Rome | Bologna | Brussels | London | Milan | Shanghai

Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli

di gioielleria e orificeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

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



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

ARTE E CULTURA

Rubrica a cura di Margherita Calderoni
margretam@yahoo.co.uk

"Vikings, Life and Legend"

Con la spada e con il mestolo: incursione nella vita,
nella leggenda e nella cucina vichinga

Il British Museum ha addirittura costruito una nuova immensa ala per ospitare i 37 metri della ricostruzione di Roskilde 6: ingegnoso scheletro di acciaio mate-



rializzati dal 20% di assi di quercia originali ritrovati nell'omonima città scandinava, esempio tipico di nave vichinga. Intorno a lei ruota la mostra "Vikings: Life and Legend", che intenderebbe dare una nuova prospettiva di questo popolo nordico, guerriero per struttura fisica e pirata per necessità geografica.

Scorrazzando per mari e per fiumi, i Vichinghi fecero carriera in Britannia e pure a Bisanzio, dove parecchi adottarono il detto "hic manebimus optime" e rimasero come guardia del corpo dell'Imperatore, la temibile "Varagian Guard". Toccando 4 continenti con le loro affilate navi da mercanti-predatori, non costruirono nessun impero ma si imposero su quelli esistenti, lungimiranti abbastanza da vedere un futuro nel Cristianesimo, pur dopo aver distrutto chiese e monasteri, massacrando frati e monaci.

In mostra ci sono gli attrezzi del mestiere: spade, scudi, elmi e asce, insieme con pesanti collari d'oro e altrettanti pesanti croci cristiane; l'abbigliamento si riassume in enormi fibbie di disegno celta e qualche monile femminile, il linguaggio si esaurisce in qualche pietra con caratteri runici, le credenze in rudimentali bastoni magici, appannaggio di donne veggenti.

Gente pratica, senza fronzoli, che anda-



va al sodo anche nei paioli dello stufato: vista la vigorosa vita all'aria aperta, i cuochi vichinghi badavano al sostanzioso più che al saporito. Dopo bagni di sangue lo stomaco è poco predisposto a leggeri brodini vegetali e richiede cibo robusto come la stazza del commensale. O no?

Se andate oggi a Trondheim, fondata nel 900 da Olaf I, trovate ristoranti come Fern Bord, Folk Og Fe, Rica Nidelven che offrono delizie di cucina scandinava che forse non erano nel menu vichingo, ma anche quando il posto si chiamava Kaugangen (mercato) ricerche gastronomiche e reperti archeologici dimostrano che le comari locali avevano nozioni culinarie di tutto rispetto per produrre una dignitosa "husmannskost" (tradizionale cucina casalinga) grazie pure a prodotti portati dai consorti dopo escursioni belliche internazionali.

Immaginate una scena di mille e duecento anni fa. Un agglomerato di poche capanne sul fiordo, intorno ad una "long house" che funziona da sala adunanza, sala delle feste, punto ristoro e dormitorio comune dopo cene e bevute da infarto. Nel calderone di ferro gli avanzi

dello stufato serale, con crosta di grasso galleggiante su liquido denso di ossa di agnello, fagioli, carote piselli e rape bolliti provvede alla colazione degli adulti che ci intingono pane raffermo. Di grano, orzo o segale, questo cotto in acqua forma anche una specie di porridge per vecchi e bambini sdentati, servito con latte e burro solo per le feste. E fin qui si capisce da dove arrivi la cucina inglese tutt'oggi. Per le cene conviviali, mentre le donne sono impegnate a sbuzzare pesci, squartare daini o renne o quanto cacciato dagli uomini, i figli vanno per bacche, funghi, ghiande, noci e nocciole e magari uova di uccelli selvatici, come mele e prugne decisamente asprigne. Agnelli, maiali e orsi allo spiedo o salmoni, trote e merluzzi affumicati vengono mandati giù con orzo e avena fermentati o, più raffinatamente, miele fermentato in acqua con luppolo, il famoso "mead" ingurgitato a litri in grandi corni cavi. Il massimo del gourmet è rappresentato da carne di cavallo, che viene sacrificato agli dei in ricorrenze solenni, tagliato, infilzato e cucinato alla maniera del kebab. Il dessert è invariabilmente miele o pane e burro, i latticini sono una golosità, come il granturco arrostito.

Poi arrivarono le spezie. Aneto, coriandolo, cumino, addirittura aglio, prezzemolo, timo e maggiorana per finire in gloria con gli esotici chiodi di garofano, cardamomo, noce moscata, zenzero, cannella e un trionfo di pepe, portati dal sud e dall'est con pari riguardi di bottino saccheggiate. Tutto rintracciato in avanzi di cucina dagli

archeologi, nelle saghe nordiche, nelle "Eddas". L'acquavite per esempio, tutt'oggi bevanda nazionale norvegese, è distillata dalle patate ma abbondantemente aromatizzata con cumino, aneto, anice, finocchio e coriandolo, una bevanda da grandi feste con cui i Vichinghi ingollavano granchi e gamberi crudi o il pesce nazionale, salmone e stoccafisso. Questo il menu ricostruito di eccezionali cene conviviali dopo grandiosi massacri all'estero. "Smalahove", testa d'agnello salata, affumicata, essicata per essere poi bollita e servita con rape e patate- "Farikal", agnello bollito con cavoli e pepe in grani- "Lutefisk", stoccafisso ammorbidente nella soda caustica, poi brasato o grigliato, servito con piselli e mostarda- "Graviaks", salmone affumicato e marinato in sale, zucchero e spezie- "Brunost", formaggio caramellato accompagnato a caccagione e bacche di ginepro- "Mулtekrem", dessert fatto con more artiche e panna montata. E naturalmente "Rommegrot", porridge con panna acida, servito con burro, miele e cannella.

Tali prelibatezze per palati poco schizzinosi si sono tramandate nei secoli, affermandosi con successo in Inghilterra, e sono ancora reperibili nei ristoranti su citati di Trondheim, arricchite magari da "Fenalar", prosciutto d'agnello affumicato e stagionato, o "Kjøttkaker", polpette di manzo fritte, servite con gli immancabili patate e piselli bolliti. Non c'è da stupirsi se i Vichinghi che capitavano in zona mediterranea cercarono di rimanerci.



Cortona ambasciatrice etrusca a Londra



L'eco dell'incanto etrusco è arrivato anche all'Istituto Italiano di Cultura, affascinando il pubblico anglo-italiano con la presentazione della mostra "Seduzione Etrusca", in corso a Palazzo Casali di Cortona. L'attività della locale

Accademia Etrusca, presieduta dal suo presidente, Prof Camporeale, e la collaborazione col British Museum nonché la partecipazione di Holkham Hall, hanno fatto di questa esposizione un gioiello che conferma l'attrazione degli Inglesi per la Toscana. Tanto che il celebre museo londinese, che in questa occasione ha mandato per la prima volta all'estero 50 pezzi tutti insieme, ha aderito al protrarsi della mostra. L'auspicio del prof Camporeale, eminenza grigia dell'etruscologia internazionale, è stato accolto e la suddetta non chiuderà i battenti il 31 luglio, ma rimarrà aperta fino a settembre, oltre a piantare il seme per una

esposizione etrusca di grande richiamo a Londra in un prossimo futuro.

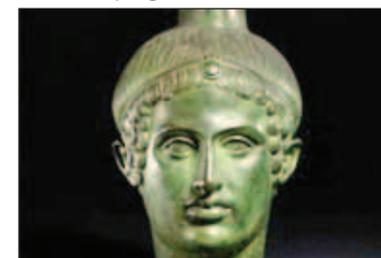
Dopo l'enorme successo di Pompei e il flop dei Vichinghi, il British Museum infatti prenderà in considerazione di dedicare spazio e onore agli Etruschi, grandi assenti da tempo dalla scena londinese, a parte una "cameo appearance" nel 1999 all'Accademia di Cultura Italiana con la celeberrima "Ombra della Sera". Questo l'impegno di Judith Swaddling, capo della Collezione Italiana del Museo e presente alla serata dell'Istituto insieme con Paolo Bruschetti e Paolo Giulierini, curatori della mostra in questione, che ruota intorno al

manoscritto di Thomas Demster, il filo conduttore tenuto nelle mani di Suzanne Reynolds, curatrice dell'archivio di Holkham Hall.

La grandiosa villa in stile palladiano costruita da William Kemp per Lord Coke, appassionato di etruscologia, conserva appunto l'originale del "De Etruria Regali", il primo libro divulgativo sugli Etruschi scritto dallo studioso scozzese nel '600 fra una lezione e l'altra allo Studio di Pisa, dove lo aveva chiamato Cosimo II. Lord Coke lo scoprì giusto a Firenze un secolo dopo e, riveduto e corretto da Filippo Buonarroti, lo fece stampare nel 1723 in una stamperia fiorentina e se lo portò a casa. Da allora gli Etruschi varcarono i confini e approdarono in Britannia, dando inizio ad una frenesia etrusca che riempì di reperti più o meno legali i bauli degli inglesi del Grand Tour. Il British Museum comprò i primi vasi etruschi nel 1756 e nel 1837 si tenne a Londra la prima mostra etrusca allestita da tale famiglia Campanari di Toscana, che in giardino aveva un surplus di sarcofagi e suppellettili da esibire e maga-

ri vendere. A Londra ebbero un successo stratosferico, scoppiò il delirio etrusco e gli inglesi calarono a frotte in Maremma, facendo man bassa di oggettistica varia.

Urne, bronzi, ceramiche, gioielli, steli e statuette votive come quelli, legittimi, che nella mostra di Cortona sono tornati a respirare aria di casa, continuando un legame culturale fra Toscana e Inghilterra e sorridendo, con l'enigmatico sorriso etrusco, all'idea di essere protagonisti di un imponente revival culturale oltremarino. Già studiosi del British Museum stanno diramandosi negli archivi dell'Accademia Etrusca di Cortona, che naturalmente si offre come leader del progetto.



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

enotria
world wine

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

Unit C34 Hastingwood Trd Est, 35 Harbet Road, London N18 3HU
Tel: 020 88035344
info@ilgelatodiariela.com
www.ilgelatodiariela.com

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT
GELATO

IL CONSOLATO ITALIANO DI LONDRA A SOSTEGNO DELL'ARTE ITALIANA



Massimiliano Mazzanti
Margherita Calderoni

Da quando si è insediato nella nuova

sede di Farrington St. il giovane e dinamico Console Generale Mazzanti si è detto disponibile a esporre nei locali del Consolato opere donate da artisti italiani per farne una "vetrina" promozionale di talenti contemporanei, a testimonianza della creatività italiana. Fra le prime ad aderire all'iniziativa con due tele, molto apprezzate, la pittrice Danila Di Ciolo già nota in Scozia e Kuwait e soprattutto a Pietrasanta, capitale culturale della Versilia, dove partecipa alla mostra in corso, allestita dalla Galleria Aretusa, nel bellissimo campanile che vanta l'impronta di Mi-

chelangelo.

Grande successo di pubblico dovuto proprio a Danila e la sua "estrapolazione" sull'aldilà: oltre a classiche tele, Danila infatti dipinge bare.

"Non intendo mancare di rispetto alla morte" dice "in fin dei conti nell'antichità scolpivano i sarcofagi con scene di guerra, di caccia, di banchetti, per non parlare di quelli elaborati degli egiziani che avevano il culto dell'oltretomba e passavano la vita a prepararsi per la morte. Anche per la concezione cristiana siamo di passaggio attraverso questa valle di lacrime, solo che io la intendo una valle di fiori anche nel momento più triste dell'inevitabile trapasso, magari un modo per alleggerire la sofferenza dei familiari e ricordare che non tutto finisce qui ma ci aspetta un luminoso destino. "Memento mori sed Non omnis moriar". Gli Etruschi, giovali e goderecci, che

disegnavano pure simboli erotici nelle necropoli, affrescate con disinibiti festini, apprezzerebbero

"Il mio vuole essere in fondo un omaggio alla morte, momento di trasmutazione verso un'altra esistenza, che non dovrebbe necessariamente implicare macabra tetraggine e magari qualcuno può preferire toni luminosi a sfumature di grigio."

Insomma niente gusto dell'orrido, del grottesco e del comico, ma un'ispirazione creativa personale che vede le bare di Danila esposte presso le Pompe Funebri della Badia di Camaione, commissionate già da privati che a traghettare lo Stige si vedono meglio nella colorata cassa di Danila che sulla cupa barca di Caronte. Dopo il "funerale biologico" proposto da un biologo svedese, potrebbe essere il momento del "funerale artistico" di una pittrice toscana.

"I toscani se ne vanno all'altro mondo come se andassero di là, in un'altra stanza" scrive Curzio Malaparte, quindi che male c'è a portarsi dietro i colori di questo mondo, a esorcizzare paure e superstizioni con l'immortale amuleto dell'Arte. Fra l'altro Danila mimetizza fra le sue fantasiose composizioni anche fate, geni, angeli protettori, che rassicurino i morti e consolino i vivi. Margherita Calderoni



Danila Di Ciolo

Accademia Italiana Club Visita all'Opificio delle Pietre dure



Guidato dall'addetta ai lavori Annamaria Hilling, il gruppo dell'Accademia Italiana Club in trasferta a Firenze si è stato eccezionalmente ammesso nel tempio del restauro, il prestigioso Opificio delle Pietre dure. Nel corso di una delle dotte spedizioni in Italia organizzate da Rosa Maria Letts, la visi-

ta all'Opificio è stata la "ciliegina sulla torta" dell'escursione dedicata a Pontormo e Rosso Fiorentino. Introdotto dalla direttrice Giuliana Innocenti di pluriennale esperienza, il gruppo ha visitato il laboratorio di fama nazionale e internazionale, trovandosi a faccia a faccia con capolavori in attua-

le restauro di Leonardo, Vasari, Paolo Uccello, Beato Angelico, Donatello e minori. Come dottori al capezzale di augusti degenti distesi su grandi tavole o grandi cavalletti, con accanto carrelli pieni di barattoli di solventi, pigmenti, pennelli, lenti e pinzette, restauratori professionisti hanno illustrato le varie tecniche su tela, legno, affresco: pitture e sculture danneggiate dal tempo, da mani profane, da incuria e anche dalla disastrosa alluvione di Firenze del '66. L'opificio fu fondato da Ferdinando I de' Medici nel 1588 su scala artigianale: un workshop per i celebri lavori in pietre dure dal tipico stile fiorentino. Tradizione, abilità e tecnica furono ravvivate nell'800 per il restauro di mosaici, marmi e pitture, per diventare l'Università del restauro dal dopoguerra in poi. Oggi L'Opificio provvede alla formazione professionale del restauro a largo raggio, dalle ceramiche ai tessuti, dai metalli ai gioielli, dalle pergamene ai bronzi, con uffici, musei e laboratori ubicati in varie parti di Firenze, che con tutti i suoi capolavori non manca di dare lavoro agli specialisti del settore. E visto che i concorsi sono fermi dal 1999, la carenza di personale si fa sentire, essendo inferiore al gran numero di opere da restaurare, anche dall'estero. L'Opificio è infatti all'avanguardia anche per metodi di diagnostica secondo le ultime tecnologie a infrarossi e fluorescenza, simili a quanto la scienza mette a disposizione della medicina, con reparti di fisica, chimica, biologia che affiancano gli storici dell'arte nel lavoro prevenzione, conservazione, analisi e ricerca. Grazie alla cura, al rispetto, all'abilità dei restauratori tornano "in vita" e alla vista del pubblico capolavori come per esempio uno splendido crocifisso ligneo di Benedetto da Maiano che sarà ricollocato nel Duomo di Firenze giusto per Pasqua. MC



TE LO DO IO SHAKESPEARE

Galleria Amstel il 25 Settembre 2014

Il Bardo inglese rivisitato in chiave italiana alla Galleria Amstel a 450 anni dalla nascita. Per onorarne la memoria mettendo però qualche pulce negli orecchi inglesi, la storica Margherita Calderoni rispolvererà i dubbi sull'identità di William Shakespeare, senza togliere nulla alla fama del celeberrimo drammaturgo



di cui comunque molte opere hanno sapore italiano.

A proposito di sapori, dopo la presentazione accademica seguirà una cena con piatti ispirati a ricette secentesche di famosi cuochi (italiani) che potrebbero dare qualche idea ai ristoranti nostrani. Il tutto nel raffinato ambiente di Leandro e Irina Grasso, con contorno di opere d'arte aromatizzate dal miglior espresso in città.

Per prenotazioni e maggiori informazioni: Amstel Art Gallery, 7 St George Wharf London SW8 02075821114 info@amstelart.com

franchi[®]

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

Franchi plc
Head Office & Sales
27E Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

also at

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

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

Contracts Department
Unit 3c 3-11 Imperial Road
London SW16 2AG
Tel. 020 7384 3339
Fax. 020 7371 5094

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

0800 176 176

Belluzzo & Partners
Forward thinking since 1982

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

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

Fiat with



MINTY FRESH

Claire feels fiercely-fresh in her new Smooth Mint Fiat 500C. Roof up or down, the glossy black eye-liner detailing round the rear lights, 16" alloy wheels and chrome door mirror covers tick all this season's must-have boxes. The all-new 7" TFT crystal digital display gives Claire the low-down on the highway. The automatic climate control and lux leather interior come as standard. The TwinAir engine equals low CO₂ emissions and no road tax*. That's mint. Temporary angel wings back tattoo by Tats All Folks, Hoxton.



500 SPRING/SUMMER COLLECTION



Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 49.6 (5.7) – 64.2 (4.4); Extra Urban 65.7 (4.3) – 91.1 (3.1); Combined 58.9 (4.8) – 76.3 (3.7). CO₂ emissions 113 – 90 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. *Under current DVLA regulations there is no charge for Vehicle Excise Duty in the first year of registration and every subsequent year. Vehicle Excise Duty rates are reviewed annually by the government and are subject to change.

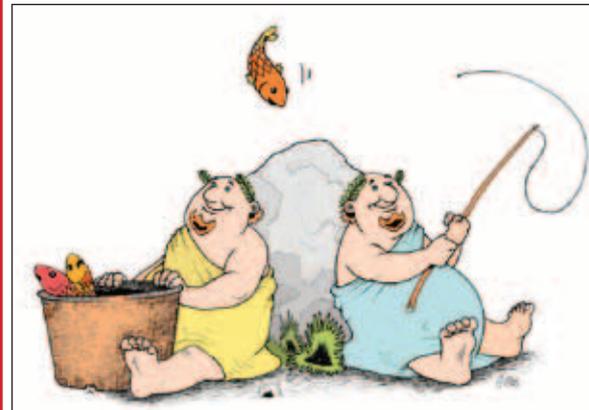


Londra 12 giugno 2014- Dopo essere stato alla guida della Delegazione italiana durante l'evento mondiale del Global Summit to End Sexual Violence in Conflict, il Sottosegretario agli Esteri, Mario Giro ha incontrato gli esponenti della comunità italiana nel Consolato italiano di Londra. Incontro alla presenza dell'Ambasciatore Pasquale Terraciano, del Console Generale Massimiliano Mazzanti, del console Sarah Eti Castellani, dell'onorevole Guglielmo Picchi, dei rappresentanti del Comites e dei giornalisti. Durante la riunione, il sottosegretario Giro si è mostrato aperto ad ascoltare e cercare di risolvere le problematiche degli italiani all'estero. Sono stati toccati molti argomenti, primo tra tutti il problema dei passaporti. La chiusura di molti consolati in Gran Bretagna a causa dei tagli alla spesa ha provocato un aumento delle richieste per la sede londinese. Il sottosegretario è stato molto attento alle critiche e ai suggerimenti di tutti, si è proposto di fare qualcosa a Roma per non dimenticare gli italiani all'estero. Il consolato italiano di Londra conta, infatti, circa 230.000 mila italiani, senza considerare quelli che vivono in Gran Bretagna, ma non sono registrati all'AIRE. Un problema serio, esemplificato da sportelli

sovrappollati, file fin dal mattino per fare richiesta dei documenti. Questi problemi sono stati già affrontati dal Console Generale Mazzanti e dal Console Castellani. Numeri telefonici ed e-mail sono stati messi a disposizione degli utenti. Il lodevole sforzo sembra tamponare le prime esigenze, ma il personale è inferiore alle richieste e questo rischia di renderlo vano. Ma il sottosegretario Giro ha preso atto dell'enorme e ottimo lavoro fatto dal Consolato italiano di Londra, lavoro che e senza dubbio va supportato ancora e Giro si è impegnato a farlo. Alle lamentele sul perché si è dovuto chiudere il Consolato di Manchester, il sottosegretario si è sentito amareggiato, ma ha fatto capire che tutti, in primis da Roma dobbiamo fare uno sforzo collettivo. Questo tipo d'incontro è stato un momento unico, un dialogo tra un politico italiano che incontra la comunità italiana all'estero e ne ascolta i problemi prendendone atto. Tutti hanno potuto dire la loro opinione, senza timore né posizioni di partito, ma un impegno per il bene della comunità italiana in Gran Bretagna. I discorsi sono stati fatti, ora tutti si aspettano i fatti. Philip Olland

Antico ricettario astro-gastronomico

GEMINI



Segno per eccellenza della rapidità, comunicazione, curiosità: non per nulla il pianeta che lo sovrintende è Mercurio, il quale, estrapolato nell'Olimpo, era un dio piuttosto irrequieto. Non ama orari fissi e perdere troppo tempo a tavola, di cui predilige la convivialità piuttosto che il cibo nel piatto. Gli piace tuttavia cucinare per gli altri e spilluzzicare mentre cucina ricette insolite dagli accostamenti anche azzardati. I gemelli sono grandi creativi ai fornelli

e grandi assaggiatori dei propri piatti, ma anche quelli degli altri, essendo pure grandi golosi. Vedi Apicio, nome-simbolo della cucina di Roma Imperiale, tanto che riunisce tre personaggi, tutti passati alla storia per le loro esuberanze gastronomiche, in particolare quello contemporaneo di Traiano. Nel 230dC un tale Celio ne immortalò le ricette nel famoso "De Re Coquinaria", che rimane l'opera di riferimento dell'arte culinaria nell'antica Roma, dove trionfa il pesce. E siccome i Gemelli prediligono il pesce, la seguente ricetta apiciana fa al caso loro.

POLPETTE DI PESCE

Mettere in una padella olio d'oliva e cipolla, da eliminare appena imbiandita. Aggiungere polpa di pesce lessato (ombrina, cernia, tonno o altro)unire pinoli, ruta, maggiorana tritate, sale e pepe. Fuori dal fuoco unire un uovo sbattuto. Su un tagliere stendere una reticella di maiale e tagliarla con cura a pezzi; al centro di ognuno mettere una cucchiata di ripieno: formare dei fagottini che, legati con spago da cucina, vanno cotti a fuoco lento nel burro, rigirandoli delicatamente, finché si è sciolto il grasso della reticella. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e foglie di alloro. Alzare il fuoco, restringere il fondo di cottura e servire caldi. Il ripieno di tali polpette può essere anche di gamberi tritati o seppie sminuzzate.

CURIOSITÀ

Il cereale legato a Mercurio è il miglio, con buona pace della ricercatezza creativa dei Gemelli. Noto oggi per mangimi e becchime, ebbe tuttavia massima diffusione nel Medioevo come sostituto della carne nei periodi di astinenza e grazie alle scorte di miglio i veneziani evitarono di morire di fame durante l'assedio dei genovesi nel 1378. Un'idea "esotica" per accostamenti di sapore insolito, tanto cari ai Gemelli MM

Celebrazioni della Marina Militare Italiana in Gran Bretagna



Le Autorità

Il 10 giugno la delegazione della Marina Militare Italiana in Gran Bretagna ha festeggiato la Festa della Repubblica in coincidenza della giornata della marina con un elegante ricevimento nel Middlesex presso il NATO Maritime Command di Northwood all'interno del comprensorio di Join Headquarters. Numerosi gli ospiti ed i militari presenti in un luogo così importante per la storia stessa di quella Repubblica che con rispetto servono ogni giorno. Quello stesso luogo, sessant'anni fa, era la base

costriera della RAF- la Royal Air Force. Un incontro tra la storia di ieri e di oggi, dei rapporti internazionali italiani, della Repubblica Italiana. E non è un caso, che la Marina abbia voluto rendere onore al Tricolore proprio in un luogo simbolo per la memoria nazionale

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.



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on: www.filippoerio.co.uk

ITALIAN FOOD IMPORTER IN UK? LET PEOPLE KNOW ABOUT YOU.

Traditional Italian Christmas Bazaar 2014
17th & 18th November 2014
Chelsea Old Town Hall, King's Road, London SW3 5EE

We are now offering spaces to Italian Regional Food vendors in our well-known Christmas Fair.



Please contact ilcircolobazaar@gmail.com for further information.

Traditional Italian Christmas Bazaar

2014



Domanda all'Avvocato

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

Gentile Avvocato,

Mia madre ha vissuto in Italia negli ultimi 25 anni, ha un passaporto inglese, e da circa 4 anni vive nel Regno Unito dove ha intenzione di rimanervi per il resto della sua vita. Percepisce sia la pensione italiana che quella inglese oltre ad una indennità per le persone non vedenti.

Mia madre vorrebbe ora vendere l'appartamento di sua proprietà sito in Roma, nel quale ha vissuto durante la sua permanenza in Italia, e trasferire il ricavato della vendita in un conto bancario nel Regno Unito.

Le sarei grato se potesse darmi un suo riscontro in merito alle implicazioni fiscali che questo trasferimento di denaro potrebbe comportare.

La saluto Cordialmente,
Alberto

Caro Alberto,

Il primo problema da affrontare è se Sua madre possa essere considerata ai fini fiscali residente nel Regno Unito, tenendo conto che vi sono dal 6 Aprile 2013 delle regole ben precise da osservare per la determinazione della residenza ai fini fiscali, applicabili ai soggetti qui residenti.

Avendo Sua madre vissuto nel Regno Unito per più di 183 giorni, nell'anno fiscale di riferimento, con molta probabilità, potrebbe essere considerata qui residente.

Qualora fosse considerata tale, Sua madre sarà tenuta a seguito della vendita dell'appartamento, al pagamento del Capital Gain Tax "CGT". Assumendo che sua madre fosse residente ma non domiciliata nel Regno Unito, in caso di trasferimento della somma ricavata dalla vendita (dell'appartamento di Roma) in un conto inglese, sua madre dovrà pagare la "CGT" a meno che abbia i requisiti per godere della c.d. Principal Private Residence Relief. Il "PPRR" consiste in un beneficio fiscale per gli immobili siti all'estero.

A mio avviso Sua madre potrebbe usufruire del detto beneficio "PPRR" qualora riuscisse a dimostrare alle autorità fiscali del Regno Unito che l'appartamento in Roma è il suo unico appartamento o la sua unica principale dimora. Il fatto poi che Sua madre non abbia vissuto nella proprietà per più di 3 anni, credo sia irrilevante ai fini della richiesta del detto beneficio "PPRR". Pertanto qualora Sua madre fosse legittimata ad usufruire di tale beneficio, qualsiasi trasferimento non dovrebbe creare una responsabilità per la CGT.

Domenic Pini
for and on behalf of
Pini Franco LLP



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

L'ITALIA ALLA LONDON WINE FAIR 2014

Grande successo per la London Wine Fair edizione 2014.

Svoltasi, dal 2 al 4 giugno, la fiera del vino più famosa di Londra, ancora una volta, ha riscosso parecchio interesse da parte degli addetti ai lavori.

Rispetto al 2013 gli espositori hanno registrato un +35%*, passando da 566 a 762 tra marchi famosi, case vinicole di nicchia e produttori specializzati.

Anche nel numero di visitatori si registra un +11%, per 11.247 unità totali registrate.

Anche quest'anno l'ICE Agenzia per la Promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane ha organizzato il padiglione ufficiale italiano. La collettiva tricolore di quest'anno è stata costituita da 21 aziende, per una superficie di 150 metri quadrati suddivisi in 2 isole, in rappresentanza di tutte le aziende produttive italiane. Oltre dalla presenza aziendale, l'immagine del vino italiano è stata supportata dal seminario "Italian Wines are sparkling" dove le bollicine italiane sono state il tema principale condotto dall'enologo MW John Downes. Il successo delle bollicine tricolori, e del



Prosecco in particolare, nel mercato inglese è diventato uno story case, gli spumanti nostrani con il fenomeno Veneto-Friulano in testa, portano a casa 109 milioni di Sterline di acquisti (+57% rispetto al 2013), per 33 milioni di litri (+66%)**.

La presenza italiana alla manifestazione costituisce un'occasione per consolidare l'immagine del vino italiano, che si conferma leader indiscusso e ambasciatore del modello alimentare italiano sulla scena internazionale.

Lo dimostrano i dati *dell'export vinicolo verso il Regno Unito che nel 2013 registrano variazioni positive sia

in termini di quantità, con 294 milioni di ettolitri, +1,5% rispetto al 2012, ma soprattutto in termini di valore con un +15,5% pari a 618 milioni di €. In virtù di questi numeri il Regno Unito consolida il terzo posto tra i paesi importatori di vino Italiano a livello mondiale dopo USA e Germania.

La London Wine Fair che rappresenta l'appuntamento fieristico più importante del mercato britannico dei prodotti vitivinicoli e distillati rimane uno degli happening più importanti legati al mondo del vino, ai suoi stimatori e a tutto ciò che attorno ad esso ruota.

Giada Martinucci



QUALCHE DATO* UFFICIALE

VISITATORI IN UNITÀ E PERCENTUALI

Visitatori dal Regno Unito 9.817 - 87% - Visitatori dall'Europa 774- 7% - Visitatori dalla Scandinavia/Nord 255- 2%
Resto del Mondo 401- 4%- Totale Visitatori Netti 11,247

VISITATORI IN BASE ALLA PROVENIENZA AZIENDALE IN UNITÀ E PERCENTUALI

Produttori di Vino/ Spirito 977- 9% - HoReCa (On trade) 3168- 28% - Negozianti indipendenti 1168- 10%
Off-Trade/Wholesale 1050- 9% - On line market 250- 2% - Importatori/Distributori 2108- 19% - Giornalisti 301- 2%
PR/Media/Pubblicità 272- 2% - Trasportatori 242- 2% - Ambasciate e Associazioni Governative 59- 1%
Design/Packaging 189- 2% - Consulenti Aziendali 553- 5% - Associazioni Educative 296- 3% - Altro 614- 5%

*Fonte Dati: Dati Ufficiali della London Wine Fair - **Fonte Dati: Corriere Vinicolo

IL TRENINO COMMEMORA IL CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA



Martedì 20 maggio presso la Orpen Boardroom dell'Imperial War Museum ha avuto luogo una conferenza stampa dal titolo "Trentino 1914-2014 - From War to Peace" organizzata dall'ENIT di Londra per conto di Trentino Sviluppo, l'agenzia per la promozione del turismo nella provincia di Trento.

La Signora Stefania Gatta dell'ufficio

stampa dell'ENIT ha dato il benvenuto agli intervenuti e presentato i relatori. Ha poi preso la parola l'Assessore al Turismo Michele Dallapiccola che ha illustrato il programma di eventi commemorativi della grande guerra che avranno luogo quest'anno, cent'anni dopo l'inizio della stessa. "Non si tratta di festeggiare, solo di commemorare"

ha detto l'Assessore ed ha continuato asserendo che si deve trattare di "... un momento per riflettere, particolarmente per i giovani".

Quest'anno il Trentino è un punto d'incontro che offre una serie di eventi ed occasioni intesi a promuovere pace e fratellanza, tra cui concerti in alta montagna (Sounds of the Dolomites summer festival), mostre, 80 fortini e chilometri di trincee, 19 musei della Grande Guerra e trekking lungo il Sentiero della Pace (The Peace path), che si snoda per oltre 500 chilometri lungo l'antica linea di confine dallo Stelvio alla Marmolada.

Per ulteriori informazioni si può visitare il sito www.trentinograndeguerra.it Sono trascorsi cent'anni dall'inizio della Grande Guerra ed è questa un'occasione per ponderare sulla futilità dei conflitti ed avocare la pace.

BR/



Dal nostro corrispondente **Giorgio Brignola**

UE: HA VINTO IL BUON SENSO

Anche se il Regno Unito è stato l'unico Paese nel quale ha prevalso il "NO" all'Europa Stellata, l'UE resiste e il Partito Popolare Europeo (PPE) si aggiudica ben 212 Deputati.

Dopo questa rapida premessa, riportiamo per i Lettori che ci seguono dall'Inghilterra, i risultati che si sono focalizzati nel Bel Paese. Con la premessa, più che necessaria, di rammentare che la Nuova UE evolverà la sua politica promuovendo un'austerità

meno mirata sui Paesi membri che s'affacciano sul Mediterraneo.

Ecco, dunque, le percentuali di voto ottenute dai partiti italiani in lizza (non riportiamo quelli che non hanno superato la percentuale di sbarramento del 4%). Primeggia il Partito Democratico (PD) che supera il 40% dei consensi, segue il Movimento 5 Stelle (M5S) con un 20% pieno e, in terza posizione, Forza Italia (FI) che ottiene il 15% dei consensi. In quarta

posizione, con quasi il 6% delle preferenze, troviamo la Lega Nord. Fanalino di coda è il Nuovo Centro Destra (NCD) che si attesta ben poco sopra la percentuale di sbarramento. Ricordiamo che quest'ultimo partito, nato dallo "Strappo" del PDL, partecipa, in Patria, all'esecutivo Renzi.

Ora che l'Unione Europea ha fatto le sue scelte, si dovranno verificare le strategie che andranno a evidenziarsi. Con un PPE forte di 212 seggi, su un

totale di 751; ci sembra abbastanza certo il mantenimento dell'attuale politica generale.

Si potrebbe anche ipotizzare una linea d'incontro con i Socialisti Democratici (185 Seggi) che garantirebbero una maggioranza inossidabile nei confronti di tutti gli altri. La Destra francese di Le Pen (25%) non dovrebbe preoccupare più di tanto. In Germania, come da scontato copione, il Partito della Merkel (CDU) s'è piazzato bene (36% dei consensi). Di fatto, però, l'Unione, nella sua nuova composizione politica, andrà a "frenare" l'appetito della Cancelliera.

In UE, in prima battuta, sembra sia prevalso il concetto d'introdurre una serie di riforme socio/economiche che, per il passato, erano state proprio ostacolate da una Germania economi-

camente blindata.

Si potrebbe anche ipotizzare una linea d'incontro con i Socialisti Democratici (185 Seggi) che garantirebbero una maggioranza inossidabile nei confronti di tutti gli altri. La Destra francese di Le Pen (25%) non dovrebbe preoccupare più di tanto. In Germania, come da scontato copione, il Partito della Merkel (CDU) s'è piazzato bene (36% dei consensi). Di fatto, però, l'Unione, nella sua nuova composizione politica, andrà a "frenare" l'appetito della Cancelliera.

In UE, in prima battuta, sembra sia prevalso il concetto d'introdurre una serie di riforme socio/economiche che, per il passato, erano state proprio ostacolate da una Germania economi-

ANDARE OLTRE

Dopo i risultati della recente tornata elettorale per il rinnovo del Parlamento Europeo, i dubbi sul futuro della Penisola sembrano, parzialmente, rientrati. Il primo obiettivo che chiediamo a Renzi resta il varo di una Legge Elettorale che elimini i condizionamenti già sopportati nel passato. Di fatto, però, il Potere Legislativo

ci sembra senza costruito ed i partiti che lo costituiscono sono lontani dalle esigenze reali del Paese. Alla nascita della Seconda Repubblica, ci avevano assicurato che i cambiamenti di sistema ci sarebbero stati. Tutto è rimasto come già era nella Prima. Poco conta se è nato il "bipolarismo"; quando le questioni sono d'interesse per il Paese,

è il Parlamento che dovrebbe pronunciarsi. Ovviamente, non ci aspettiamo miracoli, né li auspichiamo. Sollecitiamo, invece, coerenza per poche mete che dovrebbero, però, essere raggiungibili entro fine legislatura; pur se anticipata. Al punto in cui siamo, è assurdo pretendere programmi faraonici. Solo chiediamo, insistentemente, la riforma di un sistema politico che consenta al Palazzo, di non essere solo ricettacolo di farse e litigi plateali. Senza precon-

cetti o condizioni di sudditanza. Ora c'è da dimostrare di saper governare. L'Opposizione, figlia di un dio minore, dovrà rimettersi in una posizione di democratico controllo delle decisioni avanzate dalla Maggioranza. Con la premessa che non sarà possibile ridimensionare la nostra recessione in tempi contenuti. Si dovrebbe promuovere la nascita di una Repubblica nuova, anche se molto rispettosa dei principi inderogabili della nostra

Costituzione che ha oltre 65 anni di vita. La nuova Maggioranza, anche se d'emergenza, dovrà continuare a rispecchiare l'impegno politico concordato. L'Italia allo specchio sarà anche bella; ma ciò che si osserva a "destra" è a "sinistra" e viceversa. Basta con la confusione dei ruoli. Prima di tutto, c'è il Popolo italiano.

NON SOLO EUROPA

Se ci avessero preconizzato la situazione nella quale stiamo vivendo, non ci avremmo prestato fede. Nessuno lo avrebbe fatto. Invece, in giro di poco tempo, viviamo ancora con un Esecutivo fiduciato da un Parlamento che per ben tre volte non è stato ratificato con elezioni generali. Pur se per i "cappelli", l'Italia potrebbe essere "salvata". Nella Penisola ci sono oltre tre milioni di senza lavoro. Il 40% delle famiglie (calcolo riferito a quattro persone) è costretta a tirare avanti con un reddito al limite della povertà. Come a scrivere che, solo i più fortunati, possono contare su un introito netto superiore a mille Euro il mese. Eppure, i sacrifici sono la punta di un iceberg che potrebbe mostrare tutta la sua "aggressività" già prima di fine d'anno. Il nostro Paese non è un'azienda in passivo da

dover convertire. Sarebbe troppo comodo. Troppo facile. E' la liquidità che continua a diminuire, mentre l'imposizione fiscale, ora anche quell'indiretta, continua a risalire. Le "cure" propinate ci hanno, di fatto, impoverito. Non siamo neppure certi che il Patto di Stabilità 2014 resterà come lo conosciamo. Le riforme, quelle andate a buon fine, hanno stravolto anche la nostra vecchiaia. I trattamenti vitalizi per il futuro (pensioni) diminuiranno nel numero e nella consistenza. Il concetto d'uniformità sembra un termine eliminato dalle strategie degli aspiranti uomini di potere. Mentre il Governo è in "analisi", la Penisola resta sul baratro del non ritorno. Investire nel Bel Paese resta un problema che condiziona la ripresa produttiva e l'incertezza politica contribuisce allo sfacelo conseguente.

Chi riesce a sopravvivere con 500 Euro il mese, o poco più, è un "miracolato". Campare alla giornata, in un Paese che è una delle stelle della Grand'Europa, è umiliante. Il fatto di non essere soli non diminuisce questa sensazione. Il Governo potrebbe non sopravvivere al suo canonico quinquennio. Dovrà, in ogni caso, essere quello delle "riforme" vitali per il Paese. Tra le tante, ne rammentiamo solo alcune. Elaborazione di una legge elettorale consona allo spirito della nostra Democrazia. Riduzione, espressiva, del numero dei Parlamentari. Voto, politico "universale" per tutti i cittadini italiani ovunque residenti. Introduzione del voto elettronico. Cancellazione della Ripartizione Estero, applicazione dei vitalizi ai Parlamentari sul principio in essere per gli altri Lavoratori e, dulcis in fundo, la cassazione del finanziamento dei Partiti. Ovviamente, i provvedimenti che sarebbero da adottare sono anche altri. Ci siamo limitati ad elen-

care i più importanti. In pratica quelli che andrebbero a fare la differenza tra gli "interessati" ed i "disinteressati". Dietro i simboli dei Partiti ci sono degli uomini. E' importante renderci conto di che "pasta" sono fatti. Non è più il caso d'essere fatalisti fino all'ultimo. Il modello "Renzi" non deve, necessariamente, piacere. Resta, pur sempre, un progetto nuovo, non per forza originale, che poteva essere preso anche da chi ci ha governato agli inizi della seconda decade del nuovo millennio. Invece, i politici hanno preferito una sorta di "rinnovamento" generazionale che vede Ministri giovani tra le posizioni di un Potere Legislativo ancora legato ai principi gestionali del secolo scorso. Il termine "discontinuità" sembra non piacere come, invece, dovrebbe. Se l'esperienza è anche il frutto di una serie d'errori, i nostri uomini politici non ne sono privi. Del resto, tutte le promesse, sempre che non restino tali, potranno essere definite non prima del 2015. Qualcuno azzarda anche a vedere nella "manovra" l'inizio di una campagna elettorale più sulle persone che sui partiti che rappresentano. In questi mesi, tra l'estate e l'autunno, avremo il tempo, che non è molto, per darci ragione, o meno, di quello che l'Esecutivo Renzi riuscirà a trasportare nel concreto. L'importante è che non si perseveri su una formula che non

offre, a ben osservare, nessuna scelta alla ripresa di un Paese che ne ha estremo bisogno. Anche il nostro ruolo in UE non può essere disgiunto dalla politica interna d'Italia. Le responsabilità che ci siamo assunte in UE e l'impegno con la Banca Centra e Europea (BCE) non è vincolante a tempo indeterminato. Ci sono degli aspetti che hanno da essere trattati dalla gestione interna del potere politico e senza condizionamenti comunitari. Tanto per intenderci meglio: gli Stati Uniti d'Europa restano una chimera.

FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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

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

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

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

L'Antico

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



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

L'ipnoterapia contro gli effetti collaterali degli anti-depressivi

Se hai mai usato anti-depressivi probabilmente sei a conoscenza del fatto che gli anti-depressivi procurano effetti collaterali e che, uno fra questi: fanno ingrassare. Certo, quelle pillole, o quelle gocce, ti rendono capace di gestire i tuoi sintomi depressivi. Ma se metter su peso fosse uno tra i motivi per cui ti senti ancora depresso? Credi che quelle pillole anti-depressive ti possano ancora essere d'aiuto?

Se il tuo peso corporeo è aumentato da quando hai cominciato a prendere quelle pillole, e soprattutto hai cominciato a sentirti giù proprio a causa dell'aumento di peso, ti sarai reso conto che, nei fatti, non ti sono molto utili e non ti fanno sentire meglio.

Purtroppo, gli effetti collaterali degli anti-depressivi non sempre vengono riconosciuti dalle case farmaceutiche. Ancora più triste, ci sta una convinzione piuttosto diffusa che gli anti-depressivi possano risolvere la depressione. Al contrario, gli anti-depressivi contribuiscono soltanto a nascondere i sintomi, mentre il vero problema rimane irrisolto. Infatti, è molto comune che coloro i quali hanno smesso di prendere anti-depressivi, dopo essersi sentiti sollevati dai sintomi della depressione per un certo periodo, spesso ritornano in uno stato mentale depressivo e, molti di loro, si sentono anche peggio di prima.

Uno degli effetti collaterali più cruciali è che ti rendono passivo e non ti fanno fare molto del tuo tempo. Senza movimento è molto più facile metter su peso. Infatti, alcuni anti-depressivi possono farti addirittura sentire in uno stato letargico, senza alcuna forza, e di conseguenza finisci per passare la maggior parte del tuo tempo sul tuo divano o nel tuo letto. La mancanza di movimento non aiuta a bruciare le calorie in eccesso e il grasso. Inoltre, gli anti-depressivi aumentano il tuo appetito e, ancora peggio, ti fanno avere delle voglie incontrollabili di cibo che, tristemente, ti fanno indugiare in dolci e cibi poco salutari.

Molte persone che vogliono perdere peso usano l'ipnoterapia come trattamento. E adesso, sempre di più, molti sono coloro i quali scelgono l'ipnoterapia per venir fuori dalla loro depressione e trattare problemi relativi alla depressione, come l'aumento di peso a causa degli anti-depressivi.

Mentre segui un percorso ipnoterapeutico, puoi considerare di non prendere più anti-depressivi e cominciare un cammino di ricovero dai sintomi della depressione, e quindi perdere il peso eccessivo che hai preso proprio mentre eri in cura farmacologica. Con il tuo ipnoterapeuta probabilmente vorrai lavorare verso il raggiungimento dei tuoi obiettivi, e imparare a prevenire ulteriori stati mentali negativi.

È probabile che la tua depressione sia la conseguenza di un tuo stato mentale, piuttosto che di un disordine fisiologico interno. Se sei depresso, probabilmente lo devi a qualche evento della tua vita e a come hai scelto di vivertelo. Se hai voglia di sconfiggere la depressione e vincere la serenità che ti meriti, considera di parlarne con un ipnoterapeuta.

Fino a qualche anno fa, era piuttosto comune credere che persone in uno stato depressivo non avrebbero dovuto essere ipnotizzate. Oggi, invece, diversi studi affermano che l'ipnoterapia può migliorare in maniera significativa il tuo benessere psicologico ed aiutarti a rimanere stabile senza più "ricadute".



An uneventful flight was quickly over and we were touching down in Pisa. Our guide Barbara and our coach and driver Enrico were waiting for us, as was the rain. It was a short journey to Montecatini Terme and soon we were being checked into the Grand Hotel Nizza Suisse which was clean and comfortable, if a little dated in decor. It was centrally situated opposite a small park and one of the spas which were the reason for the town's growth. Once settled into our rooms we were able to relax until dinner at 6:30pm which was served in the large and pleasant dining room. An evening stroll around the shops, finding a pastry/chocolate shop displaying the most amazing Easter eggs, large enough to fit a small child inside, hand decorated with Easter scenes.

Friday 28th March. Our first full day began with a 6:00am alarm call for 7:30am breakfast. An early start made necessary by the ban on tourist buses on the roads after 7:50am in order to leave the roads clear for school buses. Our trip was to the splendid city of Sienna. Like many other Tuscany towns and cities its origins date back to the Etruscans but its real development can be said to date from Roman times, hence the city symbol of a she wolf suckling two infants. Our first halt was to take in the panorama of this beautiful city with its towers and huge cathedral. As we continued our walking tour our knowledgeable guide gave us lots of information in order that we might appreciate the history and splendour of Sienna. We stopped outside the medieval Palazzo Salimbeni, the home of the oldest bank in continuous existence in the world, Monte di Paschi di Sienna. Our next stop was in the famous Piazza del Campo. The shell shaped piazza where the famous Palio horse race is held each year. We admired the fantastic Town Hall and then moved on to visit the Duomo. A truly majestic and impressive building, the floor of which is one of its masterpieces being made up

of intricate scenes in coloured marbles. We were also able to visit the Library, decorated by Raphael but never used as such and thus the frescos are still in pristine condition. We then moved on to San Gimignano, once called the City of a Hundred Towers. In fact only 13 of the once 72 towers remain. We were to have lunch at a typical and famous Tuscan restaurant La Mondragola. It was delicious and we were all left wondering how we would be able to negotiate the narrow and steep streets in order to arrive at the famous Piazza della Cisterna which is the centre of the town.

Saturday 29th March A guided walking tour of Lucca, another city which grew from an Etruscan settlement. The walls around the old town remain and having lost their military significance now form a pedestrian walkway. We visited the Duomo di San Martino, and admired many of the ancient and important buildings of this small but attractive city. We had lunch in the Piazza Anfiteatro, whose name harks back to the Roman amphitheatre which once stood on the site.

Sunday 30th March A change from the usual coach trip- today we were to travel to Florence by train. A short walk from the station brought us to Santa Maria Novella. Its facade, like many of the main churches, in Tuscany finished in bands of white and dark green marble. Our guide gave us much to think about as she outlined the complicated history of Florence which has been designated a Unesco World Heritage Site. Although extremely crowded we were able to take in the main sites including, of course, the Ponte Vecchio with its amazing and fabulous jewellers shops. We did not shop; you know the saying 'If you have to ask the price, you probably can't afford it' applies here. Some free time allowed us to eat lunch and buy some souvenirs before returning to Montecatini Terme.

Monday 31st March. This morning we took the funicular railway to Montecatini

ni Alto on the summit of the hill, a little secret splendour of small and very large houses, narrow and interesting streets and a quiet calm. The afternoon was spent in Pisa. We saw the Leaning Tower and took the obligatory 'photos supporting this structure, the Duomo and the Baptistery. Then it was on to Torre dell Lago, the small town which owes its fame to being the home of Giacomo Puccini. His house, now a museum, stands on the shores of Lago di Massaciuccoli. His granddaughter, his last surviving heir, opened it especially for us. It gave one quite a

thrill being in the rooms were such masterpieces as Manon Lescaut and La Bohème were written. Dinner was taken at the famous fish restaurant, Ristorante Lombardi. It was a delicious and memorable feast.

Tuesday 1st April Today we travelled to La Spezia where we boarded a boat in order to visit Le Cinque Terre. These are five small towns situated at the base of steep and inaccessible cliffs along the sea shore. We crossed the Golfo dei Poeti, made famous by Byron and Shelley. Although the day was cold and grey we were able to appreciate the beauty of the landscape and the tenacity of the people who live in these difficult places. The church at Vernazza was medieval and well worth a visit. On to Monterosso where we were expected for lunch at Elli's Ristorante and again the food did not disappoint, after which there was time to explore the narrow streets. We then took the train to Sestri Levante where our coach was waiting to return us to the hotel.

Wednesday 2nd April. Today our coach took us to Volterra to visit an alabaster factory. The afternoon trip took us along the Versilian coast to Forte dei Marmi, one of the smartest seaside resorts in Italy.

Thursday 3rd April Today we were to visit Diecimo a short distance from Montecatini and the birthplace of Roberta, the organizer of this trip. A quiet town with a wonderfully evocative church, where we also discovered an interesting museum of World War II and small but elegant shops. A mini bus ferried us to see the Ponte del Diavolo, a strange bridge with three arches of different sizes and which has an extremely steep road going over it. We took 'Brunch at an Osteria in Mediavalle del Serchio, which was delicious.

Friday 4th April. Following breakfast we boarded our coach for the final trip to Pisa airport and our flight home.

By Maria-G. Vinante

Italian Clinic

... per continuare a curarsi italiano

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

...since 1999

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



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

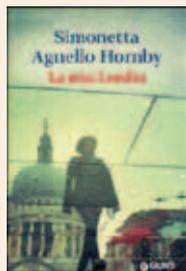


Caffé Ristorante Rosticceria

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



Simonetta Agnello Hornby, *La mia Londra* (Giunti Editore)

Simonetta Agnello arriva sola a Londra nel settembre 1963 - a tre ore da Palermo, è in un altro mondo. La città le appare subito come un luogo di riti e di magie: la coda nella fila degli aliens al controllo passaporti; l'autostrada sopraelevata diventa un tappeto volante. La paura di non capire e di non essere accettata forza impietosa il passaggio dall'adolescenza alla maturità. Diventa Mrs. Hornby. Ha due figli. Tutta una vita come inglese e come siciliana. Ora Simonetta Agnello Hornby può riannodare i fili della memoria e accompagnare il lettore nei piccoli musei poco noti, a passeggio nei parchi, nella amatissima casa di Dulwich, nel fascinoso appartamento di Westminster, nella City e a Brixton, dove lei ha esercitato la professione di avvocato; al contempo, cattura l'anima della sua Londra, profondamente tollerante e democratica, che offre a gente di tutte le etnie la possibilità di lavorare. Racconto di racconti e personalissima guida alla città, questo libro è un inno a una Londra che continua a crescere e cambiare: ogni marea del Tamigi porta qualcosa o qualcuno di nuovo per farci pensare e ripensare.



Massimo Bisotti, *Il quadro mai dipinto* (Arnoldo Mondadori Editore)

Patrick è un insegnante e un pittore con l'ossessione per la perfezione. In una mattina di giugno entra per l'ultima lezione nella sua aula dell'Accademia di Belle Arti. È pronto a lasciare Roma per ripartire da zero a Venezia, città fatta d'acqua e d'incanto. Torna a casa e prima di partire decide di andare in soffitta per dare un ultimo sguardo al quadro che ritrae la donna che ha molto amato, la donna il cui ricordo porta sempre con sé. Ma, quando scopre la tela, la vede vuota: la donna sembra avere abbandonato il quadro. Sgomento, Patrick copre nuovamente il dipinto. In fretta e furia abbandona la soffitta e Roma, e corre all'aeroporto. Durante il volo, batte la testa e all'arrivo si ritrova confuso, non riesce a ricordare bene il motivo per cui è partito. Ma in tasca ha un biglietto con un indirizzo e un nome: "Residenza Punto Feliz". Si recherà là e troverà una nuova e strana famiglia pronta ad accoglierlo. Miguel, il proprietario della pensione, uno spagnolo saggio cui è facile affidarsi; Vince, gondoliere con il cuore spezzato da un amore andato male; e il piccolo Enrique, curioso ed entusiasta come solo i bambini sanno essere: Raquel, incontrata ad una festa e non ha dubbi: è lei, la donna che è fuggita dal suo quadro.



Novita Amadei, *Dentro c'è una strada per Parigi* (Neri Pozza Editore)

Adele passeggia per le strade del suo quartiere a Parigi, e sembra fragilissima nel suo cappotto sbilenco di lana beige. Ha ottant'anni, e la città si schiude davanti ai suoi occhi come un paesaggio lontano ed estraneo: gallerie d'arte al posto di calzolai, cornici e botteghe passate per secoli di padre in figlio; corridoi di supermercati anziché la lunga e rassicurante fila di negozietti di un tempo. Sébastien, suo figlio, vive a Londra, dove continua a trascurarla e a non condividere con lei pensieri e affetti. Il giorno in cui, dopo il secondo ictus, suo marito se n'è andato, Adele ha pianto, ma soltanto perché si è sentita colpevolmente sollevata. Era diventato irriconoscibile, come "una statua con gli occhi strabuzzati", ha osato confessare a Martha, la giovane donna che vive con la figlia di tre anni nell'appartamento affianco al suo. Fino a qualche tempo fa Martha era sposata e, da agente immobiliare, aveva la testa piena di nozioni di estimo, norme di diritto, leggi fiscali, regolamenti edilizi. Poi divorzio e disoccupazione hanno vinto per lei ogni altra combinazione di problemi. Adele, Martha, Eline: tre donne sole e inquiete, alla ricerca di un posto del mondo dove stare e ritrovarsi o, come dice la più piccola delle tre, di una strada che le riporti a casa.



Paolo Di Paolo, *Tutte le speranze*. Montanelli raccontato da chi non c'era (Rizzoli)

Un ragazzino di quindici anni, di "un Midwest intorno a Roma", tutte le mattine compra il giornale e ne conserva ogni copia con cura religiosa. Perché su quel giornale scrive qualcuno, un signore ormai ottantenne, che ammira come il suo personale Grande Gatsby. Il ragazzino ruba la macchina da scrivere del nonno e inizia a mandargli lettere firmandosi una volta Alessandro Manzoni, un'altra volta Karl Marx. E quando la penna più prestigiosa del "Corriere della Sera" gli risponde pubblicamente nella sua rubrica, il ragazzino - che si chiama Paolo Di Paolo - non crede ai propri occhi. Poi un giorno squilla il telefono di casa, e una voce profonda e imperiosa dice: "Sono Montanelli". È soltanto uno degli episodi raccontati in questo libro che è il sentito omaggio a un maestro del Novecento. Ma cosa ci può insegnare, oggi? Che le speranze nascono dalle idee, innanzitutto. Che la libertà è solitudine, perché l'indipendenza e il successo dipendono sempre dalle proprie scelte. Che per guadagnarsi spazio nel mondo serve essere ostinati e, mentre il mondo cambia, cambiare rimanendo se stessi. Che si può sbagliare idea, accusare il colpo e ripartire da zero. Nella scrittura precisa e avvolgente di Di Paolo, la vita inimitabile di Montanelli diventa un film di cui godersi ogni scena: quelle più eroiche, quelle che strappano sorrisi, ma anche quelle che fanno discutere. Con un'unica certezza: Montanelli non ha mai voluto mettere d'accordo nessuno.



Lorenza Gentile, *TEO* (Einaudi Edizioni) Presentato all'Italian Bookshop in occasione della Notte bianca dei Libri 21.06.2014

Teo ha otto anni e, più ancora dello Skifiltor, desidera una famiglia felice. Ma i suoi genitori litigano sempre, ogni battaglia quotidiana sembra persa. Così Teo decide di combatterla lui, questa battaglia, al posto loro. Per sapere come vincerla però deve chiedere a uno che di battaglie se ne intende. Uno come Napoleone, la cui storia sta leggendo su un libro. Ma Napoleone è morto: come si fa a incontrarlo? E sarà in paradiso o all'inferno? L'inferno, tra l'altro, pare sia molto caldo, quasi come Porto Ercole d'estate. Pare sia sotto terra, ma allora perché quando fanno gli scavi per la metro non lo trovano? In paradiso invece ci arrivi con l'aeroplano privato di Dio, e solo se non dici parolacce. Poi san Pietro controlla se sei in lista. Teo bombarda gli adulti di domande disarmanti e traccia su un quaderno schemi dall'irresistibile effetto comico, per tentare di capire come funzioni: con la morte, il bene e il male, il silenzio di Dio. Il suo sguardo buffo ci mette davanti alle paure che non sappiamo affrontare. Prima fra tutte, quella di sentirci sconfitti.

Are you passionate about home cooking or know someone that is?

We are making a new series for a national broadcaster, which celebrates multicultural Britain through the diversity of food. The programme will explore the different cultures and cuisines that thrive throughout the U.K.

We are looking for passionate home cooks to share their favourite dishes with us.

We would like to hear about traditions, history and personal stories connected with the food you love to make and share with your family, friends and/or the community.

If you think you may be able to help in any way, please do get in touch.

You can email us at katiebrimblecombe@tigressproductions.co.uk - Or you can phone us on 0117 933 5625



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



il Fornaio Ltd

5 Barretts Green Road, Park Royal, London NW10 7AE
T: +44 (0)20 8961 1172 F: +44 (0)20 8961 0172
www.ilfornaio.co.uk



TERRACAFE Italian Restaurant & Italian Deli
The Colonnades Unit 1-3 Fountain Square
Buckingham Palace Road
London SW1W 9SH
Ph 020 7630 8100
info@tuscanycorner.eu



ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

Storie di Archeologia Mineraria



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

Lorna.anguilano@brunel.ac.uk

CONTROTENDENZA

Nel XIX secolo l'emigrazione è stata una valvola di sicurezza per la Scozia, diventando la soluzione per il problema della disoccupazione. D'altro canto però mentre gli Scozzesi lasciavano la loro terra, altri arrivavano in Scozia, spesso come base di passaggio per gli Stati Uniti. Nel 1914 la Scozia aveva circa 25000 residenti Europei, e tra il 1891 e il 1901 un quarto dei nuovi arrivi erano italiani. Questi emigrati si insediavano nella Scozia occidentale, dove le loro conoscenze gli permettevano di trovare lavoro più velocemente. Anche questa volta una grossa fetta dell'immigrazione Europea era formata da Italiani. Normalmente gli italiani arrivavano in un'area, iniziavano con i lavori più pesanti, tipo quello del minatore, a meno che non arrivassero con delle professionalità particolari, e poi mettevano via soldi a sufficienza per aprire una loro attività, normalmente nella ristorazione. In questo caso, invece, controtendenza rispetto al solito, gli italiani si diressero subito alloro arrivo, tra i ristoranti, le importazioni e i negozi.

Ma qual era la situazione intorno ai nostri connazionali?

Mi sono documentata sulle condizioni di vita tra la campagna e la miniera in Scozia verso la metà del XIX secolo, e lo spettacolo deve essere stato straziante. In campagna, dove si viveva bene, i contadini vivevano in cottages, piccoli, umidi, sovrappopolati e senza acqua corrente o altri servizi. Ma questo era un lusso paragonato alla vita dei minatori nelle miniere di carbone!

Nel 1842 ci fu una rivoluzione per la vita dei minatori: a donne, ragazze e ragazzi sotto i 10 anni fu vietato di lavorare in galleria. Questa decisione per cui festeggeremo come un diritto finalmente riconosciuto, in realtà generò un'immensa crisi economica in una classe sociale già poverissima. Infatti non essendoci un lavoro alternativo per donne e bambini si determinava un'ulteriore limitazione finanziaria per queste famiglie. Famiglie che vivevano in condizioni terribili, e nella continua paura che qualcosa potesse succedere al capo famiglia che lavorava in miniera, essendo in questo periodo il numero di incidenti tra i minatori enormi. Finalmente, vent'anni dopo commissari iniziarono il monitoraggio del lavoro in miniera, iniziando a richiedere che tutti gli incidenti fossero registrati e in conseguenza, richiedendo che la ventilazione fosse migliorata e che uscite di sicurezza fossero messe in opera. Le sette ore di lavoro si raggiunsero nel 1860.



(Scottish Mining Museum Lady Victoria Colliery A7 Newtongrange EH22 4QN)

SALVO
DAL 1968

DAL 1968

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

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk

DI TANO & SONS

GIUSEPPE, IGNAZIO & FABRIZIO

Building Maintenance
Electrical & Plumbing Work
Power Flush & Jetting

Mobile: 07958 428 838
Tel: 020 8888 5793

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

The CambridgeInsider – La Dante in Cambridge

Gianni Rodari e bilinguismo...a Cambridge

la GRAMMATICA delle FIGURE
the GRAMMAR of FIGURES

Illustrare Gianni Rodari



Cambridge è nell'immaginario collettivo capoluogo di cultura, conoscenza e multiculturalità. Da secoli ormai persone provenienti da tutto il mondo confluono qui per frequentare quelli che sono considerati alcuni tra i migliori centri universitari britannici e mondiali. In un ambiente dal così alto profilo intellettuale è all'ordine del giorno incontrare persone in grado di parlare più lingue: per necessità o perché cresciuti in famiglie provenienti da diverse parti del mondo, il bilinguismo è qui estremamente diffuso.

E' una grande fortuna crescere in un ambiente familiare linguisticamente stimolante, ma allo stesso tempo è un'opportunità che deve essere coltivata per poter essere consolidata al meglio sin dall'infanzia. Ovviamente su questi tipi di supporti Cambridge deve e non manca mai di essere sempre all'avanguardia. È infatti facile trovare gruppi bilingui nei quali tuffarsi, esercitare e migliorare l'uso delle lingue: esistono incontri per francesi, tedeschi, spagnoli, polacchi e ovviamente italiani.

La Dante in Cambridge, in quanto associazione culturale bilingue appartenente alla prestigiosa Società Dante Alighieri di Roma, che conta più di 500 sedi nel mondo, si occupa di offrire costantemente attività per famiglie della comunità italiana. Coniugando l'attenzione per la vasta cultura italiana ad un approccio didattico interattivo, si occupa anche di organizzare corsi per bambini bilingui, col fine di sup-

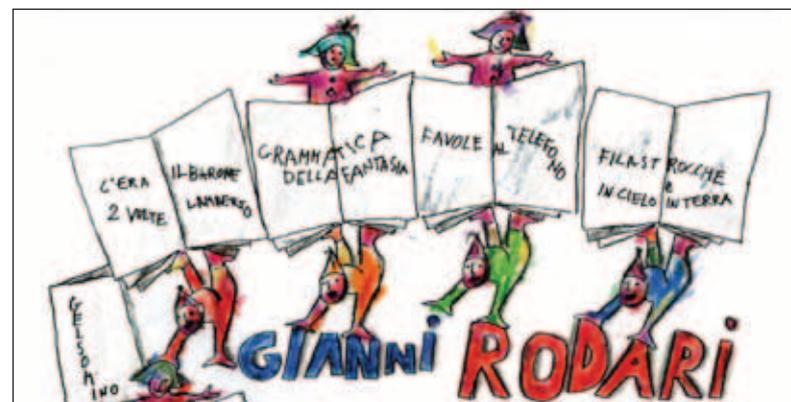
portare la quotidiana esperienza della lingua praticata in famiglia con uno studio più sistematico.

Oltre ai corsi sopracitati che riprenderanno a Settembre, nel prossimo Novembre La Dante ospiterà un workshop per bambini ispirato al grande scrittore italiano Gianni Rodari. Scrittore, pedagogo e giornalista, Rodari è considerato il più grande autore italiano di libri per bambini e ragazzi. Nel 1970 ha ricevuto il premio Hans Christian Andersen della narrativa per l'infanzia, come riconoscimento a un «contributo duraturo alla letteratura per l'infanzia e la gioventù». Le sue favole sono percorse dal rapporto costante tra adulto e bambino e propongono sempre una morale al termine di ogni storia, in accordo col costante obiettivo educativo al quale lo scrittore mirava. La grande capacità di Rodari è stata quella di raccontare temi seri

ed educativi in maniera leggera e divertente, in favole adatte a tutte le età. I suoi libri sono stati tradotti in numerose lingue, tra cui anche l'inglese: "Il topo che mangiava i gatti" - "The mouse that ate the cats" - e "Favole al telefono" - "Fairy Tales Over the Phone" - sono alcune delle opere più famose. Partendo da queste storie, nel workshop ideato i bambini ascolteranno prima la lettura dei testi in italiano, e successivamente reinventeranno le storie in laboratori creati ad hoc per stimolare la lingua e la loro immaginazione.

Nell'orizzonte culturalmente coinvolgente di Cambridge e tra le numerose iniziative previste durante tutto l'anno, La Dante vuole questa volta riunire gli amanti della cultura e lingua italiana in un evento per adulti e bambini pieno di tanta fantasia.

Deborah Fazioli



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

SEED OF ITALY

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

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

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

Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 12

by Arturo Barone

Readers of this column will no doubt have realised by now that I delight in recording events which concern Italy, mainly in the sense that I like to point out what Italians did before anybody else; or, at times, situations which are not too well known.

These I incorporated in my book 'The Italian Achievement' which I am in the course of updating. As a result, I have either been notified by readers of or have actually found other 'firsts' or unusual circumstances.

Here are some of them.

A nobleman of Jewish descent, Alessandro ARTOM (born in Asti) was the inventor in 1907 of the radio goniometer, an instrument which allows the sender of a radio signal to identify positions by reference to other emitters. This proved a fundamental aid to navigation, especially during the First World War; but even today, it is part of the ordinary instrumentation of maritime professionals, especially relevant in conditions of bad visibility.

To Vittorio GIONO, who was technical director of the motor manufacturer Lancia, we owe the establishment in November 1906 of the first car with a motor engine of six cylinders. It was known as the Aurelia. V6's have now become quite fashionable but, at the time, this was quite an event.

Much loved throughout the world is drinking chocolate, but it would appear that the first recorded sale of such a drink is owed to Giovanni ANTONIARI of Turin who, in 1678, deposited a patent to produce and 'publicly sell chocolate in drinking form'. The drink was known to the locals at the time as Babarese, a distortion in Turin dialect of Bebareisa, which means 'drinkable'.

Only the rich can nowadays afford to have suits made-to-measure. I can't... What has become known as the prêt-à-porter kind of tailoring is, of course, prevalent. But despite the French name, this is another Italian first. In 1864, Donato LEVI opened in Turin, in Via Accour, his firm known as Donato Levi & Sons. The firm started retailing the first man's suit, a complete jacket, trousers and waistcoat set, prepared by him on the basis of standard the-

oretical body measurements. The first recorded sale occurred on February 26th 1887.

One often sees lithographs and a few photos of the Italian emigrant pushing his pianola through the streets of London. There is a first for Italy there, since the inventor of what is known as the perforated book system that replaced the older cylinder system for organs was the Italian Anselmo GAVIOLI in 1892. As a result, the very first belly organs were built in Italy to be followed by Germany and France.

Now an item that will interest those of you who enjoy shooting. The Guinness Book of Records records that the Olympic and World Champion clay shooter is Angelo Scalzone (born in Nola, Naples, on January 21st 1931). His record is still unbeaten: at the Moscow 1972 Olympics he shot 199 clays out of 200.

Shooters may also wish to be reminded that the world shooting championship, which ended in 2009, showed Italy as the then world champions with a total of 93 medals (43 gold, 29 silver, 21 bronze).

Everybody knows the West Point military academy in the USA, of course. It is claimed as the oldest establishment of its kind, vying with St Petersburg where it is said a similar one was established in 1723. You may be surprised to know that the first military academy in the world was established in Turin (in the area of the Zecca) on January 1st 1678.

The first stamp especially created for airmail use was issued in Italy on May 20th 1917 to celebrate the first Italian airmail service, which ran from Turin to Rome in a small bi-plane aircraft called 'Pomilio'.

Some of you might be interested in what I would term a totally different and unusual 'first'. Those who know southern Italy, and especially Naples, are aware of the fact that one of the most common surnames in the area is 'Esposito'. The name is derived from the Latin adjective 'expositus' which means 'exposed' and identified those babies abandoned in swaddling clothes at the doorway of manor houses or churches or the houses of the rich.

Although the first documentary evidence of what I'm about to mention dates back to the year 1650. It is well known that ever since the mid-14th century there was an establishment in the Neapolitan quarter of 'Forcella' (a very old, decrepit and still criminalised district of Naples) where there existed the 'Santa Casa dell'Annunziata' later abbreviated into 'L'Annunziata'.

This was an establishment that took care of very young babies abandoned on the doorway of such establishment where there was to be found a wooden wheel of a size barely large enough to allow a newly born babe to be pushed through. These became known as 'revolving boxes' and after the Neapolitan initiative, were to be found in other European countries. It has been recorded, for example, that

in 1830 in France there were a total of 270 revolving boxes. Unfortunately, whether by accident or design, the survival rate of the children placed in the boxes of these founding establishments was very poor and, indeed, the wheel was so small that very often children that were meant to be abandoned were rubbed in oil to enable them to squeeze through; despite such a facility, the babies got badly injured and occasionally even died.

However, those who managed to survive were taken care of, given an education, very often returned so to say to their mothers who got paid for providing milk for them. If girls, they were even married off or found a job as domestic servants.

Since the father was not known and often wasn't even acknowledged by the mother who was desperate enough to have abandoned her child, the surname 'Esposito' was given to these children. It is a matter of record that the 'wheel' or 'revolving box' continued to operate for many centuries and finally ceased to exist in 1875 when it was replaced by the establishment of other charitable institutions.

I conclude by mentioning a character who is not too likely to be well known to the ordinary reader. He is Pier Paolo Savorgnan di Brazzà, also known, because at one stage he acquired French nationality, as Pierre Paul François Camille Savorgnan de Brazza (what a mouthful). He was the son of a nobleman from the town of Udine in north-east Italy who sent him to school in France. He eventually led a French naval expedition to Africa where he staked out French claims in the Congo.

He was especially well known for his exemplary treatment of the natives so much so that the capital of the Congo, Brazzaville, was named after him. Also for him was erected a mausoleum where he and his wife and family are buried; one of the few privileges ever accorded by Africans to a European.

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Mezze penne con tonno, menta e mandorle Mezze penne with tuna, mint and almonds

Serves 4
1 sprig of mint
Sea salt and freshly ground black pepper
100g almonds
4 plum tomatoes
4 tablespoons olive oil
250g fresh tuna, preferably yellow fin or bonito
1 teaspoon garlic oil
125ml white wine
400g fusilli
Extra virgin olive oil

Heat the oven to 180°C/350°F/gas 4. Lay the almonds in a single layer on a baking tray and put into the oven for about 8 minutes. As long as they are in a single layer you don't need to turn them. Keep an eye on them to make sure they don't burn, and when they are golden, take them out and chop them finely.

Put the tomatoes into a pan of boiling water for 10 seconds, then drain under cold water and you should be able to peel them easily. Cut them in half, scoop out the seeds with a teaspoon, and chop the flesh.

Cut the tuna into 1cm cubes. Heat the garlic oil in a large pan big enough to take the pasta later. Add the tuna, season, cook for about 2 minutes, then add the wine and bubble up to let the alcohol evaporate. Add the chopped tomatoes, cook for another minute, check the seasoning and set aside.

Meanwhile, bring a pan of water to the boil, add salt, then put in the fusilli 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, then toss with the tuna and tomato sauce and mint adding a little of the cooking water from the pasta if necessary to loosen the sauce. Add a good drizzle of extra virgin olive oil and toss again and serve sprinkled with the finely chopped toasted almonds.

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

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

Little Italy
SOHO LONDON
www.littleitalysoho.co.uk
info@littleitalysoho.co.uk
Bar Italia
www.baritaliasoho.co.uk
info@baritaliasoho.co.uk

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 ©.

THREE ICONIC BRANDS ONE LOCATION



MotorVillage

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

MARYLEBONE

020 7399 6650



Range of official fuel figures for the FGA range in mpg (l/100km): Urban 13.6 (20.7) - 60.1 (4.7); Extra Urban 28.0 (10.1) - 88.3 (3.2); Combined 20.2 (13.6) - 74.3 (3.8). CO₂ emissions 327 - 90 g/km. Fuel consumption based on an EU test for comparative purposes and may not reflect real driving results.