



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

MATTEO RENZI A LONDRA

In 10 anni l'Italia sarà uno dei pilastri economici dell'Europa



Matteo Renzi

zia, Renzi assicura che le finanze pubbliche sono tanto solide da garantire la credibilità per la crescita economica nonostante la disoccupazione ancora alta. "Italy is open for business", quindi, ma necessitano - a ragione - anche riforme strutturali nella Commissione Europea che non si deve basare su regole astratte ma su ideali di unità culturale e strutturale. Insomma la ricetta deve essere composta da: "Regole chiare (magari da far rispettare), burocrazia efficiente, tasse più giuste e disoccupazione più bassa per fare una forte Italia in una Europa forte. Una comunità di idee e ideali che tragga

beneficio dalla globalizzazione, vista come opportunità e non come minaccia", ha detto il Primo ministro italiano. Del bello e del buono in questo applaudito discorso che ha confermato Renzi una guida, se non proprio carismatica, ma sinceramente appassionata, impegnata e dedicata. Sfortunatamente ciò non annulla i tanti ostacoli lungo il suo percorso e i molti problemi concreti nel quotidiano del popolo italiano, da sempre disilluso sui suoi politici, né la tendenza alla fuga dei suoi cervelli, per esempio in Inghilterra.

MM

Dopo la mattina con Cameron, un paio di interviste con importanti giornali inglesi e il pranzo in ambasciata, Matteo Renzi ha tenuto la sua "lectio magistralis" alla Guildhall di Londra. Sede del Municipio cittadino dal 1400, l'imponente edificio era molto appropriato per un ex-sindaco che ha infatti esordito rammentando Firenze. Invitato a parlare da Lady Walderman nel maestoso salone di fronte a stampa e imprenditori italiani operanti in UK, il Primo Ministro si è lanciato in una lunga concione trasudante entusiasmo e passione, che gli ha fatto perdonare il suo inglese. Al grido di "Italy is back", Renzi ha perorato la causa italiana coronandola con la visione che in dieci anni l'Italia sarà uno dei pilastri economici dell'Europa.

Elencando con rammarico gli errori del passato e con fervore le riforme del suo governo, soprattutto quanto riguarda il fisco, lo spreco, la burocra-



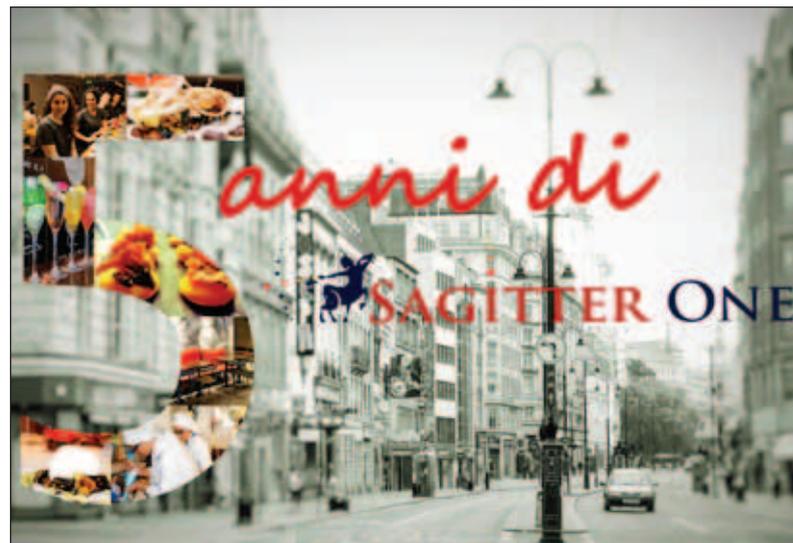
David Cameron e Matteo Renzi al 10 di Downing Street



MARONI (LOMBARDIA) A LONDRA PER PRESENTARE EXPO 2015

Ministro Plenipotenziario Vincenzo Celeste e il Presidente della Reg. Lombardia Roberto Maroni

Segue a pag. 5



5 ANNI DI GRANDI SUCCESSI PER SAGITTER ONE

La cultura della ristorazione in Inghilterra ha radici antiche ed ha la fama di anticipare le migliori tendenze nel servizio ed esperienza che regala al cliente. Lavorare nella ristorazione è considerato una scelta di vita e non un ripiego perché non si trovano sbocchi occupazionali in altri settori. Il boom innestabile nell'apertura di ristoran-

ti innovativi e all'avanguardia spiega perché Londra è stata eletta "Capitale mondiale della Gastronomia", al pari di New York. Quando si parla di Londra non si dovrebbe parlare di inglese ma di londinesi infatti, con un ritmo e preferenze diverse dal resto dello UK.

Segue a pag. 7



FIAT GROUP FLAGSHIP HOSTS FULHAM FC

Segue a pag. 5



ELEZIONI PER IL RINNOVO DEI COMITATI DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO

Segue a pag. 2



CONSIGLIO DEI MINISTRI posticipa le Elezioni Comites

Rimandate, è il verdetto di Roma. Le elezioni del Comites, dopo i numerosi disguidi legati alla registrazione dei votanti e la dubbia validità di alcune liste presentate, le tanto contestate votazioni per il rinnovo dei comitati degli italiani all'estero sono state ufficialmente posticipate. La decisione è giunta nella tarda serata di lunedì 10 novembre, ufficializzando il verdetto della riunione del Consiglio dei Ministri.

Numerosi nei giorni antecedenti le dimostrazioni, le accuse di inefficienza al Governo da parte delle circoscrizioni estere per aver cambiato in itinere le procedure di registrazione e di votazione che hanno creato non poca confusione non solo tra i candidati, ma soprattutto tra i votanti. Nella corsa alla stesura delle liste e alla compilazione dei registri elettorali alternativi a quelli solitamente usati, le incongruenze e le invalidità sono stati alla base delle decisioni di Roma.

Inizialmente previste per il 19 dicembre 2014 sono stata ufficialmente posticipate alla primavera del 2015, al 17 aprile. Fonti del Consiglio dei Ministri riferiscono che decisiva è stata la sensibilità dimostrata dal ministro degli Affari Esteri, Paolo Gentiloni, raccogliendo e facendosi portavoce delle accurate preoccupazioni espresse dal Comitato per le Questioni degli Italiani all'Estero del Senato. La decisione dell'assemblea dei Ministri riconosce il provvedimento portato in aula da Gentiloni, a pochi giorni della sua riconferma a ministro, approvato dai colleghi di governo, rimandando così per il rotto della cuffia le elezioni al nuovo anno. Un provvedimento, si legge in una nota di Palazzo Chigi, "che si è reso necessario per favorire una maggiore affluenza al voto, visto che la nuova procedura di registrazione introdotta per la prima volta richiede tempi ulteriori per raccogliere una più vasta partecipazione". I numeri ufficiali infatti parlavano di una scarsa affluenza evinta dalle procedure di registrazione.

Il cambio di rotta in quella che per gli italiani all'estero sembrava essere una vera e propria maratona ha raccolto la soddisfazione del presidente del Comitato per le Questioni degli italiani all'estero Claudio Micheloni (Pd), vedendo nel rinvio delle elezioni Comites una decisione opportuna poiché "Ora sussistono le condizioni per garantire le dovute informazioni ai cittadini e i tempi minimi occorrenti per adeguarsi alle nuove modalità di voto". "Al rinvio corrisponda la riapertura dei termini di presentazione delle liste, ferma restando la validità di quelle già depositate". Ed ancora, "confido che con questa decisione si chiuda la stagione delle sperimentazioni improvvisate, dettate da incuria ed esigenze di risparmio mal ponderate, e si proceda verso una riforma coerente della rappresentanza".

Ma all'indomani della decisione non si arrestano le polemiche, con il segretario generale del Cgie (Consiglio Generale degli Italiani all'Estero), Elio Carrozza, che in una lettera al presidente del Consiglio Matteo Renzi lamenta la mancata convocazione del Cgie sul rinvio delle elezioni Comites. "Il Consiglio generale venga coinvolto. Convocare di nuovo le elezioni nelle circoscrizioni consolari dove sono state annullate". Il provvedimento di urgenza secondo l'attuale presidente solleva due conseguenze. La prima riguarda il ruolo e le funzioni dell'attuale Consiglio Generale che continuerà a lavorare sino all'insediamento del prossimo Consiglio. "Su tali basi - scrive Carrozza - l'attuale Consiglio Generale, che convocherà quanto prima un Comitato di Presidenza per discutere nel dettaglio i procedimenti che saranno adottati, dovrà altresì essere posto in condizione di operare, con le adeguate risorse finanziarie, anche per il prossimo anno 2015 sino alle elezioni. Una seconda conseguenza, "legata anch'essa alle disponibilità finanziarie", riguarda "la necessità di informare nuovamente, con le stesse modalità messe in atto fino ad ora, i cittadini italiani all'estero sul rinvio della data di voto e sulle modalità d'iscrizione nelle liste elettorali. "Senza queste informazioni - avverte Carrozza - il provvedimento preso dal Consiglio dei ministri rischia di incidere solo marginalmente sulle iscrizioni dei cittadini nell'elenco elettorale dei Consolati, ingenerando un ulteriore sentimento di non considerazione da parte del Paese verso le proprie comunità all'estero".

La redazione



Elezioni Comites 2014: che parto difficile!

Sono innumerevoli i motivi di questo parto difficile. Cominciamo con il dire che le elezioni per il rinnovo dei Comitati degli Italiani all'Estero, previste ogni cinque anni, sono state rimandate, di anno in anno, sempre per il rotto della cuffia. Messaggio: i Comites sono una istituzione sostanzialmente superflua, ridotti ad un optional per essere tagliati dalla spending review. D'altra parte un organismo quando va oltre un certo tempo senza rinnovarsi, per forza di cose tira a campare - vedi gli ultimi tre anni del Comites di Londra.

Ma andiamo per gradi per capire il travaglio elettorale. La data dell'indizione delle elezioni era inizialmente stata fissata per il 19 Dicembre, poi rinviate alla prossima primavera. Il cambio della data non determina però una semplificazione delle procedure di voto, che restano di fatti inalterate.

La modalità di voto - Si vota per posta e chissà se lo sparuto numero delle schede elettorali arriverà a destinazione in tempi certi. Il corollario più interessante comunque resta quello di iscriversi all'elenco elettorale. Voterà solamente colui che ne farà domanda scritta corredata da fotocopia di documento di identità, prima del 19 Novembre ora a marzo, e che deve naturalmente essere iscritto all'AIRE. Due piccole annotazioni: il voto per i Comites viene esercitato solo dai richiedenti. Dunque il Comites si trasforma in un'associazione privata, dove gli elettori sono i soci. Chi ha più soci, vince le elezioni. I candidati oltre a fare la campagna elettorale, devono fare incetta di soci, cioè crearsi l'elenco elettorale. Gli italiani all'estero partono tutti come potenziali elettori, ma in questo modo si lede il loro diritto di voto! Secondo alcuni le elezioni Comites sono un optional e dovrebbe essere tagliati per contenere le spese. Ma è nella nuova modalità di votazione che si realizza il primo spreco. Nonostante gli elenchi AIRE (legge dello Stato), occorre creare un elenco separato, quindi un doppiopone, quindi altra carta. Ci saranno casi in cui, e forse saranno tanti, la prima generazione (quella che più di tutti voterà) nonostante si siano iscritti all'elenco elettorale, non potrà votare perché irrimediabilmente o rimpatriati. Accettata questa procedura, non pare essere possibile, nonostante la buona volontà, creare un elenco elettorale. E i numeri lo confermano: in Svizzera erano solo 8 mila su un totale di mezzo milione di italiani. La Circonscrizione di Londra non va molto meglio, nonostante sia tra la più numerosa in Europa.

Le liste - In Gran Bretagna e Irlanda, su quattro previste, solo la Circonscrizione di Londra è riuscita a presentare l'elenco dei candidati, mentre non ci sarà Comites né in Scozia né in Irlanda. Ne rimangono due: quello di Manchester (lista unica, quindi lotta tra gli stessi candidati) e quello Londra dove si sono presentate 5 liste. Tre di queste sono state rinviate al giudizio di Roma per incongruità ed errori, restando in sospeso con un disorientante silenzio da parte delle istituzioni sino alla decisione del Ministero di posticipare il tutto alla prossima primavera. Con il rinvio delle elezioni ad aprile ci potrà forse essere tempo sufficiente per far registrare più elettori possibili, ma il problema di fondo per la comunità italiana in Gran Bretagna resta un altro, venendo esemplificato proprio nei recenti fatti legati a queste discusse elezioni.

Da quando l'associazionismo in senso tradizionale è crollato mancano dei punti di riferimento. Si è cercato di sostituirlo con gli incontri dell'aperitivo al pub, ma vi è stata una dispersione notevole. D'altra parte la prima generazione ha già compiuto la sua missione; le seconde e terze generazioni sono integrate; i nuovi arrivati sia di tipo professionale, sia coloro che cercano lavoro sono spesso individui singoli. Forse è il caso di chiedersi esiste ancora la possibilità di incontrarsi, di discutere, di condividere idee trovando forme diverse di stare insieme. Quando le istituzioni si rapportano con i singoli individui il dialogo può diventare molto difficile. Le associazioni erano punti di riferimento anche per le istituzioni. I Comites ne hanno sofferto, venendo essi stessi esautorati di questa funzione diventando spesso meri strumenti per la carriera dei singoli aspiranti politici, come strumento di promozione personale (andare al CGIE, essere considerati negli inviti e via dicendo) e non a servizio dell'elettore. Senza una base conosciuta e riconosciuta anche per un Comites è difficile stilare un programma di lavoro.

Viene il dubbio che qualcuno abbia intuito le difficoltà organizzative in cui versano le comunità italiane all'estero e quindi adesso cerchi di sferrare un colpo decisivo, creando appunto un sacco di ostacoli in queste elezioni. Ed oggi, la risicata partecipazione potrebbe essere una buona scusa per dire che non vale la pena tenere in piedi questi baracconi. Se i quattro milioni di Italiani sparsi nel mondo, con passaporto italiano avessero incrociato le braccia contro la strana esigenza di dover chiedere di essere iscritti nell'elenco elettorale forse sarebbe stato un segno interessante. Ma i Parlamentari eletti all'estero, i membri del CGIE perché non hanno coordinato una simile iniziativa? Forse ancora una volta noi continuiamo ad agire come singoli invece che come comunità

La redazione

RINNOVO COMITES NESSUNA LISTA VALIDA A EDIBURGO

ROMA\ aise\ - In vista delle prossime elezioni era stata presentata una sola lista, Italia Nostra, che è stata giudicata "non valida" dalla Commissione elettorale istituita in Consolato generale per verificare la regolarità delle liste.

Con apposito decreto, il Console generale Carlo Perrotta ha annullato le elezioni.

RINNOVO COMITES/LISTE INAMMISSIBILI: ELEZIONI REVOCATE A DUBLINO

DUBLINO\ aise\ - Liste inammissibili per insufficienza del numero minimo di sottoscrittori: questo l'esito della verifica del Comitato elettorale istituito a Dublino in vista delle elezioni del Comites.

Dunque, neanche in Irlanda si voterà il prossimo dicembre: con un decreto firmato ieri dal Capo della cancelleria consolare Laura Mazzarella, le elezioni sono state, infatti, revocate.

RINNOVO COMITES SU YOUTUBE IL VIDEO DELLA FARNESINA

ROMA\ aise\ - Un video per spiegare come, dove e quando si vota per rinnovare i Comites in 45 Paesi.

Da oggi, sul canale youtube del Ministero degli Esteri è possibile vedere e scaricare il breve filmato - poco più di un minuto e mezzo - sulle elezioni del 19 dicembre.

Nel video si spiega cosa sono i Comites, quando si vota e chi sono gli elettori. Infine, si ricorda l'obbligo di iscriversi nel registro dei consolati entro il 19 novembre: solo così si riceverà a casa il plico per votare.



THE ENGINES OF GROWTH IN EUROPE SINGLE MARKET AND REFORMS



Pasquale Terracciano, David Lidington, Sandro Gozi e Hugo Dixon

Ospiti dell'Istituto italiano di Cultura e introdotti dall'Ambasciatore Pasquale Terracciano, il sottosegretario per l'Europa Sandro Gozi e il ministro inglese per l'Europa David Lidington hanno tenuto una presentazione sui motori di crescita in Europa, con mediatore Hugo Dixon, editore di Reuters. Argomento molto vasto e impegnativo che ruota intorno alla creazione di un mercato europeo più efficiente per affrontare la pressione asiatica, la sfida di nuove tecnologie e l'obiettivo di creare nuovi posti di lavoro. I diversi

milioni di disoccupati gridano infatti al fallimento dell'Europa e quindi necessitano radicali provvedimenti da portare avanti di comune accordo per attrarre nuovi investimenti nel settore pubblico e privato. "Negli ultimi vent'anni non si è usato molto buon senso", ha rimarcato Gozi che, a cominciare dall'Italia, elenca vari provvedimenti per rendere efficienti i mercati e i servizi. Tante belle strategie che però devono fare i conti con le banche, l'immigrazione, la pressione fiscale, senza dimenticare la patata bollente del fat-

tore energetico e, come da domanda inevasa, la lotta alla criminalità, più liberalizzata dei mercati. L'Europa non gode di buona salute nonostante le buone intenzioni di Gozi e relativo governo. Resta quindi da vedere con quali mezzi il periodo di presidenza italiano del Consiglio Europeo intende raggiungere i risultati auspicati per uscire dallo stallo di una situazione stagnante "piuttosto brutta", a detta di Lidington.

MM

EVENTO A FAVORE DELL'ASSOCIAZIONE MONTE SAN MARTINO TRUST

LONDRA 24/10/2014 - L'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, ha ospitato nella residenza istituzionale in Grosvenor Square, un evento a sostegno del Monte San Martino Trust, un'associazione senza fini di lucro nata per commemorare il coraggio e la generosità degli italiani che, dopo l'Armistizio, protessero e aiutarono numerosi prigionieri di guerra britannici in fuga nelle campagne italiane. Fondato nel 1989 da J. Keith Killby, un ex prigioniero di guerra in Italia, insieme ad altri veterani della seconda guerra mondiale, il Monte San Martino Trust opera oggi nel campo dell'educazione, concedendo ogni anno una borsa di studio estiva nel Regno Unito a 20 giovani italiani per perfezionare la loro conoscenza dell'inglese in prestigiosi college di Oxford e Londra.

Durante la serata, è stata conferita al

Chairman del fondo dell'Associazione, l'Avv. Vanni Treves, l'onorificenza dell'Ordine della Stella d'Italia nel grado di Ufficiale, come segno di riconoscenza per il suo instancabile impegno in questa nobile causa.

Nell'occasione, lo scrittore britannico Frederick Forsyth ha letto un suo racconto e la pianista Beatrice Botti ha eseguito un recital pianistico per complete in musica l'incontro tra Italia e Regno Unito.



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano con Vanni Treves e famiglia



Consolato Generale d'Italia in Londra

Novità per il rilascio del passaporto per connazionali residenti a Bedford, Cardiff, Birmingham e Liverpool. 14/10/2014

È stato presentato alla collettività italiana a Birmingham dall'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano, lo scorso 30 settembre, il nuovo progetto pilota che consente agli italiani residenti nelle aree di Bedford, Cardiff, Birmingham e Liverpool di presentare domanda di rilascio del passaporto senza doversi recare presso il Consolato Generale a Londra.

In ragione dell'elevata consistenza della collettività italiana nel Regno Unito, la Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie della Farnesina ha incluso la rete consolare onoraria in Inghilterra tra i destinatari del progetto pilota che prevede l'attribuzione delle macchine per la rilevazione dei dati biometrici dei richiedenti passaporto ai Consoli e Vice Consoli onorari a Bedford, Cardiff, Birmingham e Liverpool.

Previo appuntamento presso il rispettivo ufficio consolare onorario, sarà così possibile la necessaria acquisizione dei dati biometrici dei richiedenti passaporto residenti a Bedford, Cardiff, Birmingham e Liverpool.

Il passaporto verrà emesso entro i termini previsti dalla Legge 1185/67 (max 30 giorni dalla ricezione della domanda presso il Consolato Generale d'Italia a Londra) ed inviato per posta ai connazionali richiedenti.

Si sottolinea che per poter usufruire del servizio, gli utenti dovranno prendere un appuntamento contattando telefonicamente l'ufficio consolare onorario a loro più vicino.

Per prenotare l'appuntamento, i connazionali potranno contattare telefonicamente l'Ufficio consolare onorario più vicino tra quelli sotto elencati:

Bedford - tel: 01234-356647

Birmingham- tel: 0121-454 6911

Cardif - tel: 029-20341757

Liverpool - tel: 0151 6662886

Per ulteriori informazioni riguardo gli orari, gli indirizzi e le competenze dei relativi uffici consolari onorari:

<http://www.conslondra.esteri.it/NR/rdonlyres/OA0A58AF-2078-4B43-9E13-37033EBAC101/65737/elencoagenzieevcdi-londraNONRISERVATO.dot>

Per accedere alla modulistica necessaria per l'inoltro di una domanda di rilascio passaporti, pregasi visitare la sezione Passaporti del sito consolare:

http://www.conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/Menu/IServizi/Per_i_cittadini/Passaporti/

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

IL RICCO OLIO ITALIANO

Abruzzo regione simbolo di qualità D.O.P.



Stand in Welcom Italia

Il cambiamento sulle tavole inglesi dettato da una maggiore consapevolezza alimentare e nutrizionale dei tanti amanti della cucina italiana, e non sola la richiesta degli stessi italiani che risiedono a Londra, ha fatto recentemente registrare una maggiore

domanda di prodotti di qualità, primi fra tutti l'olio.

Trovare un buon olio che rispetti le proprietà descritte sull'etichetta è un vero e proprio atto di devozione e capacità d'indagine che chiede all'acquirente di privilegiare piccoli

e tipici negozi italiani con prodotti d'esportazione. Ma un nuovo trend si registra tra devoti del vero Olio Extra Vergine d'oliva, e cultori dei prodotti *organic* scelgono di rivolgersi direttamente ai produttori in Italia. Incontro tra domanda ed offerta reso possibile grazie allo sforzo di consorzi e cooperative per imporre la propria presenza sul mercato inglese partecipando a fiere di settore, cercando di instaurare vere relazioni di fiducia a tratti familiari con il possibile compratore.

È il caso della Società Cooperativa Agricola Capo, azienda con sede in Abruzzo, che recentemente ha partecipato al Welcome Italia spiegando al pubblico le qualità del proprio olio. Il territorio di produzione si compone di ben 34 distretti nella provincia di Pescara localizzati nelle aree del Vestino e della Casauria. Lì viene coltivato il D.O.P. Aprutino Pescarese, olio extra-



Luigi di Giandomenico, Leonardo Simonelli, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Fortunato Celi Zullo

vergine di origine protetta frutto di un'area geografica rinomata per la coltivazione di olivi con caratteristiche agroalimentari uniche favorite da condizioni climatiche ideali per la crescita del Dritta, del Tocolana e del Leccino, i tre tipi alla base della produzione della Coop. Capo.

Luigi di Giandomenico presidente della Soc. Coop Capo e del Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine d'Oliva D.O.P. "Apuntino Pescarese", è consapevole della ricchezza del proprio prodotto. Dall'Aprutino Pescarese nascono infatti tutti i sei prodotti biologici imbottigliati a marchio Capo, con le due etichette sorelle Vestino e Gentile.

L'etichetta D.O.P. racconta anche e soprattutto come la ricchezza del nettare delle olive passa dagli alberi alle tavole. "È bene sottolineare che volutamente parliamo di olio vergine ed extravergine perché solo queste due tipologie sono, per legislazione, ottenute da un procedimento meccanico di "spremitura" delle olive. Tutte le al-

tre tipologie, inclusa la semplice "olio di oliva" subiscono trattamenti chimici cosiddetti di raffinazione. Ogni tipologia produrrà un olio diverso, con un proprio carattere e personalità. In gergo tecnico si parla di fruttati (o flavor) noi preferiamo parlare di emozioni", dice il presidente della Soc. Coop. Capo.

Le olive mature vengono raccolte a mano, senza sussidi tecnici proprio per non cause "stress" alle piante e portate alla sede del frantoio. Qui vengono stoccate per meno di 24 ore in appositi locali. Una fase delicata che richiede tutta la cura dei produttori. Le olive passano poi al lavaggio e alla defogliatura, pronte per la "moltura". Schiacciate e ridotte ad una paté che viene "impastato" (gramolatura) in modo da favorire la separazione delle molecole di acqua da quelle dell'olio. È a questo punto che avviene l'ultima fase, l'estrazione: la pasta viene fatta passare dentro una centrifuga ad asse orizzontale (decanter) che sulla base dei diversi pesi specifici separa le parti solide (sansa) da quelle liquide (acqua e olio). Una filiera certosina e scientifica a garanzia della qualità.

Il caso abruzzese testimonia la grande ricchezza della produzione italiana che, comparata ai concorrenti greci e spagnoli nel mercato agricolo europeo, si distingue proprio per una vasta gamma di qualità. Il patrimonio olivicolo della Penisola è immenso, si contano circa 700 tipi diversi di olive, anche se questo non significa altrettanti tipi di extra vergine, in quanto dalla stessa varietà di pianta coltivata si possono estrarre profili differenti, determinati soprattutto dal clima e dalla conformazione del terreno.

L'Italia produce mediamente circa 300mila-400mila tonnellate di olio in frantoio. In questo tale rientrano gli olii extra vergine di oliva, ma anche le due categorie inferiori, cioè i vergini e i lampanti. Per quanto riguarda le importazioni, importiamo circa 300mila tonnellate (400mila in particolari annate) principalmente da Spagna, Grecia e Tunisia.

Quali parametri ricercare nell'olio? "Sono tre. L'acidità, la presenza di perossidi (quantità di ossigeno già assimilata dall'olio, ndr) e la genuinità, cioè che l'olio d'oliva non sia stato contaminato con altri olii di origine vegetale", dice Luigi Di Giandomenico.

Questo è ciò che gli italiani ed inglesi ricercano per un'esperienza edonistica del sapore e della genuinità del vero olio Extra Vergine d'Oliva italiano, che hanno potuto degustare anche in occasione di una serata organizzata al Denham Village Memoriam Hall, in collaborazione con l'Associazione Abruzzo-Molise UK.



Comitato Abruzzo Molise



• 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



FIAT GROUP FLAGSHIP HOSTS FULHAM FC BUSINESS CLUB EVENT



Kit Symons e Tony Dittli

Company directors, business leaders, journalists and professional football players were among the 80 VIP guests hosted by Fiat's flagship dealer group Motor Village at a top industry networking event last night. The flagship Marylebone site, in London's Wigmore Street, hosted the

Fulham FC Business Club for the first time, as part of its role as Official Car Partner to the Championship football club.

The drinks reception filled the showroom space normally reserved for Fiat Group's car ranges. A stunning new Alfa 4C, Fiat 500 city car, Jeep Chero-

kee 4x4 and two sporting Abarth 500s were among the select cars on show as guests from engineering, real estate, construction, electronics and finance industries mingled.

Fulham FC chief executive officer Alistair Mackintosh and first team players Matt Smith, Tim Hoogland and Thomas Eisfeld were among the guests listening to presentations from speakers Tony Dittli, managing director Motor Village, Kit Symons, Fulham FC's acting first team manager and former Fulham player and now club ambassador Les Strong.

"The evening was a wonderful success for Motor Village and for Fulham FC," says Tony Dittli. "In a convivial atmosphere our customers, and the football club's sponsors and business associates, were able to meet, relax and view some of our fabulous new cars while enjoying refreshments and an enter-



Matt Smith, Tim Hoogland and Thomas Eisfeld

taining presentation from our guests. "The showroom is an ideal venue for events such as these, and I am sure that we will link up with Fulham FC in the future for more occasions, to bring undoubted mutual benefits." "We would like to thank our Official Car Partner Motor Village for helping us put this event together," says Alistair Mackintosh. "The Business Club is all about providing added value through

quality networking opportunities to our partners, corporate clients and friends of Fulham and tonight was a great illustration."

Motor Village's Official Car Partner tie-in with Fulham FC perfectly complements the history and heritage of both organisations - Fulham is London's oldest professional football club while Fiat has sold more than 90.

MARONI (LOMBARDIA) A LONDRA PER PRESENTARE EXPO 2015



Roberto Maroni (Pres. Reg. Lombardia)

simposio italo-britannico dedicato a Expo Milano 2015, che si svolge oggi a Londra.

La capitale del Regno Unito, che ospitò la prima Esposizione universale, ospita oggi la nona tappa del "World Expo Tour" della Regione Lombardia, per promuovere l'Esposizione di Milano nel mondo.

"Nel 1851, la prima Esposizione universale accolse qui vicino persone venute da ogni dove per vedere coi propri occhi una Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations", ha aggiunto Maroni. "A distanza di oltre 150 anni, più che di vedere cosa fanno gli altri e di dimostrare che cosa siamo in grado di fare, abbiamo bisogno di momenti di ascolto reciproco e di confronto, che possano portare all'elaborazione di nuove strategie. Questo vuole essere dunque il mio impegno come governatore della Regione che ospiterà l'Expo".

"In Lombardia - ha sottolineato ancora Maroni - stiamo lavorando intensamente per Expo 2015", ricordando i numeri della manifestazione: "147 partecipanti ufficiali che rappresentano circa il 93 per cento della popolazione mondiale, molti dei quali

parteciperanno all'evento attraverso l'innovativo progetto dei Cluster dedicati a uno specifico tema: Riso, Cacao, Caffè, Cereali e Tuberi, Frutta e Legumi. È stato stabilito il record di Padiglioni nazionali: circa 60. Anche l'Unione europea, le Nazioni unite e la Santa Sede saranno presenti".

"Siamo felici che anche il Regno Unito abbia aderito all'Esposizione", ha proseguito. "Il Padiglione UK avrà come tema "Coltivato in Gran Bretagna", un concept che rappresenta gli ideali di laboriosità e cooperazione, che fanno da sfondo alla partecipazione del Reg-

no Unito all'evento, attraverso un progetto dal design innovativo che sarà realizzato da Wolfgang Buttress".

A Londra, Maroni ha presentato le caratteristiche della Lombardia: "è La regione più popolosa d'Italia - ha spiegato -, con circa 10 milioni di abitanti, è la regione con il maggior numero di imprese, oltre 800.000, quasi un quinto del totale nazionale; è la prima regione d'Italia per produzione agricola e agroalimentare". "Ecco perché Expo è così importante per noi", ha detto, introducendo i temi della manifestazione: food safety e food security.

"La Regione Lombardia sta promuovendo e diffondendo fra i Paesi partecipanti il documento anti contraffazione alimentare" ha spiegato ancora Maroni. "Il cosiddetto fenomeno dell'Italian sounding, cioè il consumo di prodotti che sembrano italiani ma in realtà non

lo sono, provoca danni per 60 miliardi all'anno per le imprese italiane oltre a danni seri per la salute dei cittadini", ha detto il presidente.

"Per questo - ha concluso - in Lombardia abbiamo anche costituito "Il Centro internazionale di documentazione e studio sulle norme e sulle politiche pubbliche in materia di alimentazione", che costituirà un riferimento importante per raccogliere tutta la normativa nazionale, europea ed extraeuropea sul tema dell'alimentazione e agirà come un think tank, producendo dossier e studi e sollecitando gli attori e le istituzioni più influenti ad agire sul tema del cibo. Il Centro ha già in programma di collaborare, nel corso del 2015, con l'Organizzazione delle Nazioni Unite, per definire una convenzione sul cibo garantito". (aise)



Prof. Giorgio Calabrese, Prof. Paolo Vineis, Prof. Claudia Sorlini, Prof. Roberto Di Lauro, Sir David King, Roberto Maroni (Presidente Reg. Lombardia), Dr. Ettore Prandini (Presidente Colidretti Lombardia) e Vincenzo Celeste (Ministro Plenipotenziario)

CIBOSANO
NATURALLY ITALIAN

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

DISOTTO FOOD, LEADER NEL GELATO ARTIGIANALE



Non potevo mancare alla grandiosa fiera londinese del *Restaurant Show* 2014 ad Earl's Court che come ogni anno propone un incontro con il meglio del mondo della ristorazione. Girando tra i favolosi scenari culinari creati da centinaia di chef e aziende presenti in UK mi attira uno stand in particolare con l'accoglienza di un team giovane e tutto italiano. Di Sotto Foods si rivela da un leader locale nella fornitura "business to business" di gelato all'italiana. La mia sosta diventa interessante e vengo a conoscenza di quest'avventura tutta italiana, fatta di passione per il gelato, intraprendenza

e successo. Di Sotto Foods nasce nella Marche, in Italia, ai primi del '900 da un'idea di Luigi Di Sotto, artigiano gelatiere. Agli inizi la vendita del gelato consisteva in una piccola attività ambulante svolta con un camioncino appositamente attrezzato. Gli anni passano ed il gelato italiano del Sig. Luigi piace e l'attività ambulante prosegue grazie all'impegno dei figli. Questo fino al 1962, quando i nipoti, i fratelli Domenico e Vincenzo, decidono di rendere fissa l'attività ambulante, aprendo la prima gelateria, ancora oggi attiva nella zona nord di Londra. Fondano inoltre il marchio attuale e

ben presto i fratelli Di Sotto, intuiscano che a Londra, il business maggiore potrebbe essere quello del catering. Iniziano quindi a rifornire il gelato a numerose attività. La scelta è quella giusta, l'azienda cresce tanto che per far fronte alle numerose richieste si amplia ulteriormente, acquisendo un capannone limitrofo alla sede iniziale. Grazie a queste scelte, nei primi anni duemila, la Di Sotto raggiunge dimensioni industriali pur restando sostanzialmente a conduzione familiare. Oggi la Di Sotto Foods è uno dei maggiori produttori in Gran Bretagna di autentico gelato italiano realizzato

con i migliori ingredienti. Hanno un team di specialisti, che si occupa dello sviluppo dei gusti e che è in grado di soddisfare qualunque richiesta della clientela. Il portafoglio clienti è infatti molto vasto, fornendo un gran numero di attori importanti della ristorazione.

L'azienda è non solo produttrice, ma importa anche diverse linee di dolci, pasta, caffè, pizza, carne e pesce. Di Sotto Foods oggi fornisce circa 1500 attività, fra gelaterie, ristoranti e catene dolciarie con una capacità produttiva fino a 210.000 litri a settimana di gelato, sorbetti e yogurt, 50 dipendenti

e sette camioncini che distribuiscono i prodotti per tutta Londra. Una chiacchierata con il sales team e tra un gelato e l'altro capisco subito che il futuro di questa azienda è sicuramente quello di mantenere la forte connotazione d'italianità, che fino ad oggi l'ha caratterizzata. Il loro ultimo brand Vero Gelato è proprio un orgoglio tricolore. Una linea di gelati fatti con ingredienti naturali, più light dell'Ice cream anglosassone, ovvero con meno aria e meno grassi ma ricco in gusto e corposità. Di certo quest'azienda non si fermerà qui e ne sentiremo parlare per molti anni ancora.



IL PICENO CONQUISTA IL CENTRO DI LONDRA

La Pantofola d'Oro e le specialità enogastronomiche ambasciatori del "saper fare" ascolano

LONDRA – Un marchio sempre più globale che trae spunto e linfa vitale dal sistema economico del Piceno. Può essere sintetizzato così lo spirito evocativo in grado di richiamare un numero considerevole di persone per ammirare la Piceno Collection presentata da Pantofola d'Oro a Carnaby Street a Londra. Durante tutta la giornata dell'evento l'avveniristico negozio ProDirect, autentico punto di riferimento per gli amanti del calcio e soprattutto delle scarpe da calcio, è stato letteralmente preso d'assalto per ammirare da vicino le nuove crea-

zioni. In molti hanno richiesto scarpe su misura e abili artigiani del distretto calzaturiero marchigiano hanno provveduto a stilare disegni e calcoli per realizzare calzature con le quali non solo giocare ma anche sognare e magari realizzare il gol perfetto. Non sono mancati ordini bizzarri per scarpe da calcio veramente personalizzate. Infatti, alcuni hanno scelto la pelle di coccodrillo e anche di pesce e in questo caso la richiesta è stata per la razza. "Il marchio Pantofola d'Oro è senza dubbio di nicchia e può avere un'ottima penetrazione anche nel

mercato inglese - ha detto Fortunato Celi Zullo direttore dell'Ice, Istituto per il Commercio Estero di Londra - e il buon esito dell'iniziativa di oggi lo dimostra". A richiamare l'attenzione dei londinesi e dei tanti turisti presenti nella capitale inglese non sono state solo le scarpe made in Piceno, ma anche le specialità enogastronomiche del territorio. "La Camera di Commercio e Piceno Promozione - hanno colto l'occasione - ha detto Gino Sabatini, presidente della Camera di Commercio di Ascoli - di abbinare all'iniziativa sostenuta dalla Pantofola d'Oro la possibilità di promuovere prodotti del nostro territorio e abbiamo offerto la degustazione di vino, olive fritte, formaggi, salumi, prosciutti e altre leccornie appositamente studiate dalle circa venticinque aziende che hanno aderito attraverso Fattorie Picene. Nel contempo ho colto l'occasione per in-



contrare i rappresentanti delle istituzioni inglesi per individuare altre forme di collaborazione al fine di agevolare l'ingresso delle aziende del Piceno in questo mercato". "Vorrei sottolineare la validità del modello di promozione

del territorio nella sua completezza - ha detto il presidente di Pantofola d'Oro Massimo Ubaldi - e confidiamo di affiancare lo sviluppo della nostra azienda ad una nuova crescita del sistema economico del Piceno".

Established 1982

ANNESSE

IMPORTS LIMITED

Purveyors of Fine Foods & Wines From Europe

UNIT 7
HASLEMERE BUSINESS CENTRE
LINCOLN WAY
ENFIELD EN1 1TE

TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: SALES@ANNESSE.CO.UK

OCS

ORAZIO CAR SERVICE

PCO Operators
Licence No 03721/01/05

SERVICES:

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

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

www.oraziocarservice.co.uk

Franco

Member of The Magic Circle

MAGICAL ENTERTAINMENT AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263

www.francomagic.co.uk

sciento green life

Deli from Puglia

Salento Green Life

Pierluigi N.
Directors

51 Goodge street - W1T 1TG London
Phone 0772 139 7313
negropierluigi@gmail.com

5 ANNI DI GRANDI SUCCESSI PER SAGITTER ONE



La spesa media per cliente ammonta a £37.35 e supera i £31 registrati a New York. Sagitter One, una piccola ma affermata società di consulenza a Londra, è stata il pioniere nell'offrire un mix completo di servizi di start-up, marketing e rilancio di ristoranti.

Stefano Potorti, il fondatore di Sagitter One, non poteva che scegliere Londra, la città più vibrante, cosmopolita e con maggior numero di cucine diverse in Europa per sfidare se stesso ed i migliori consulenti nel creare un'azienda di riferimento per gli imprenditori italiani in UK. Stefano avvia Sagitter One nel 2009 riscontrando la mancanza nel mercato inglese di un servizio di consulenza che possa seguire gli imprenditori a 360 gradi durante l'avviamento, lo sviluppo oppure il rilancio delle loro attività.

Gli esordi di Sagitter One sono stati improntati sulle competenze di consulenza di Stefano, per poi evolversi nella creazione di un team di giovani esperti del project management e marketing con una grande dedizione per la promozione della cultura italiana ad un target internazionale.

Il progetto di supporto a Ferrarelle nel mondo Horeca a Londra è stato uno dei primi successi di Stefano da quanto si può dedurre dalle parole di Alfredo Tabacco, Export Manager: "La loro migliore qualità è la capacità di fornire una risposta esauriente in tempi rapidi e con la prospettiva di chi vive il mondo del *fine e casual dining* non da vicino ma dall'interno. Il loro network è su base internazionale e si è rivelato molto efficace nel rispondere a situazioni molto specifiche e delicate. Per un'azienda del FMCG come la nostra, la Sagitter 1 è fondamentale".

Stefano Potorti racconta durante la sua intervista negli studi della CNBC a Londra che "la cucina italiana è una delle cose che come paese dovremmo esportare in tutto il mondo ma in maniera quasi originale, naturale e tradizionale, perché troppo spesso si è andato alla ricerca della nouvelle cuisine." Stiamo assistendo ad un'evoluzione del casual dining e del fast food. Il casual dining combina il fast food con la ristorazione tradizionale, mentre il fast food sta diventando sempre più di qualità, quindi la parola fast è abbinata al fatto che ci sia sempre meno tempo per mangiare non che ci sia una bassa qualità del cibo.

Caterina 55 è l'ultimo esempio della creatività ed imprenditorialità italiana, la quale ha abbinato la qualità della cucina organica e tradizionale con un tocco ligure alle esigenze dei londinesi "mordi e fuggi". Sagitter One ha offerto i suoi servizi per la ricerca della prestigiosa location da The Heron nella City, il project management, la selezione del personale e la consulenza finanziaria.

Il team di Sagitter One ha seguito l'apertura di un'altra piccola eccellenza nel cuore di Londra -Caffeina Company. Situata a due passi da Tower Hill, Caffeina accoglie i turisti ed i clienti business della zona in un ambiente confortevole con un tocco di stile italiano che da quella sensazione di armonia e benessere. Il menu infatti offre una varietà di panini, insalate e paste preparate ogni giorno con ingredienti naturali e 100% italiani ed il caffè come solo gli italiani sanno fare. Stefano ed i suoi collaboratori sono stati incaricati per la ricerca della location e per la gestione della sua pro-

mozione, contribuendo alla crescita dei ricavi e della sua reputazione sui migliori blog londinesi.

Londra offre molte opportunità di investimento, ma come spiega Stefano a London-life.it: "È importante che gli imprenditori desiderosi di aprire un ristorante o una caffetteria a Londra non si sentano spaesati. Spesso ci si lascia prendere da facili entusiasmi senza pensare agli eventuali rischi. Il nostro compito è quello di preparare il terreno agli imprenditori, garantire loro tutti i servizi e lanciarli sul mercato con tutte le carte in regola per essere competitivi e produttivi".

Ma sono le parole di uno dei clienti di successo coinvolto direttamente con il team di Sagitter One, Christina Sparaci di La Polenteria, il ristorante attento alle esigenze dei vegani, vegetariani e celiaci: "Ci sono voluti 11 mesi per aprire La Polenteria. Per nostra sfortuna abbiamo incontrato Sagitter One

solo mesi dopo aver avviato il progetto. Sarebbe stato utile incontrarli prima, visto che abbiamo dovuto fare tutto da soli, come cercare la location e parlare con gli avvocati, ed era molto stressante specialmente quando non si è familiari con certi aspetti. Abbiamo incontrato Stefano Potorti attraverso amici in comune e da allora il processo è diventato meno stressante. Sagitter One conosce tutti gli aspetti della ristorazione".

La conferma che Sagitter One offre dei servizi di valore per i ristoratori italiani a Londra arriva ad agosto con la nomination di due clienti per il prestigioso premio Lunch Business Awards 2014. La Polenteria e Caffeina sono entrambe candidate al titolo di Best Independent Outlet. Questo premio è rivolto ai piccoli operatori indipendenti che hanno avuto grande successo sulla piattaforma londinese crescendo finanziariamente e differenziandosi per



l'offerta di cibi e bevande. Sagitter One celebra quest'anno i 5 anni della sua attività guardando già a tanti nuovi successi nella realizzazione dei sogni imprenditoriali degli italiani. Crescere insieme e condividere le proprie esperienze è più facile e sicuro in una città in continuo cambiamento.











Authentic, Innovative, Premium... DiSotto.



Made with premium ingredients, these products are the basis of an exceptional menu with great presentation and plate appeal.

Supported by a dependable delivery service, a modern infrastructure, friendly Telesales and an experienced Field Sales team, we offer a service that works to support you. Point-of-Sale, menus and advertising material are also available, to ensure that sales opportunities are maximised.

As part of our ongoing commitment to the highest possible standards, DiSotto are pleased to have been awarded BRC Accreditation for our state of the art production facility giving our customers peace of mind and confidence in our service and multi award winning products.







26 Park Royal Road, London NW10 7JW

Telephone: 020 8965 1853 fax: 020 8965 4355 email: sales@disotto.co.uk www.dlsottofoods.co.uk



Belluzzo & Partners

Forward thinking since 1982

38 Craven Street, London WC2N 5NG

Tel: +44 (0)20 7004 2660 - Fax: +44 (0)20 7004 2661

london@belluzzo.net

www.belluzzo.net



WELCOME ITALIA

L'atteso appuntamento annuale di Welcome Italia, manifestazione pensata dalla Camera di Commercio Italiana a Londra con il supporto della società Sagitter One Stefano Potorti e B2B Italy Francesco Fanelli, è stato un successo di pubblico ed ha soddisfatto le aspettative dei 50 espositori venuti

da tutta Italia che hanno potuto avere contatti proficui per future distribuzioni nel Regno Unito. Durante i tre giorni della manifestazione è stato possibile vedere in azione chef affermati in Gran Bretagna.

Francesco Mazzei ha dato dimostrazione di maestria con la ricetta di gnocchi



di patate e freschi gamberoni siciliani aromatizzati al caffè e bottarga conditi con l'Olio Extravergine D'Oliva della Soc. Coop. Capo, Massimiliano Vezzi, chef al ristorante specializzato in cucina del Sud Italia "Osteria dell'Angolo" ha presentato la sua ricetta di gnocchi ripieni, e Danilo Cortellini, chef all'Ambasciata Italiana a Londra, ha mostrato al pubblico i suoi ravioli multicolori con cuore di burrata e conditi in guazzetto.

Presenti anche chef venuti dall'Italia come Massimiliano Sanetti del Ristorante La Macina di Vetralla che usando ingredienti del suo territorio ha preparato una zuppa di castagne e ceci con



una pasta alle nocciole e condita con un filo d'olio.

L'olio è stato protagonista di una classe di assaggio condotta dal celebre ologologo Gino Cilletti il quale ha spiegato come assaggiare un olio, le varie proprietà derivanti del terreno di origine, l'importanza del colore e dell'acidità. Nei 50 espositori hanno presentato i loro prodotti, la maggior parte piccole aziende familiari dedicate alla sapiente commercializzazione di alimenti biologici e vini eccellenti, offrendo una gustosa vetrina sulla produzione italiana, dal Nord al Sud della Penisola, dai primi ai dolci.

Dopo l'apertura ufficiale presenziata dall'Ambasciatore d'Italia a Londra Pasquale Terracciano, i visitatori, nei due giorni aperti al pubblico, essendo il venerdì dedicato solo ai buyer,

hanno affollato la fiera comprando prodotti che non si trovano normalmente nei negozi britannici. Lo stand della pasta all'uovo dall'Abruzzo con le tagliatelle al cioccolato, agli spinaci, alle carote e peperoncino oltre ad altri gusti tutti molto appetitosi, fra cui le tagliatelle allo zafferano coltivato con certificato D.O.P. nell'altopiano di Navelli nell'aquilano. Il profumo degli arrosticini ha fatto accorrere i vari visitatori per gustare la loro specialità, una delicatezza prima conosciuta principalmente nel centro Italia ed ora anche a Londra. Sicilia presente con la caponatina, il condimento per la pasta con le sarde, il sugo al nero di seppia o il condimento per la pasta alla Norma, formaggi e salumi della Madonie da unire al vino dell'Etna capaci di far felice non solo il commissario Montalbano.



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



no ma chi ha voluto ricreare un angolo di Sicilia nella propria cucina. La Regione Lazio era presente con 20 produttori dalle sardine in scatola di Anzio, al rinomato chinotto, alle marmellate o la salsa per condire la pasta



“Cacio e Pepe”, fino ai grandi imperatori della tavola: la porchetta e il vino dei Castelli.

Partenopei i liquori e creme alcoliche alla frutta o alle erbe, i mini babà in barattolo al rum, al cioccolato o al limoncello.

Nel corso della rassegna enogastronomia dieci ristoranti sono stati insigniti del “ Marchio Ospitalità Italiana”, riconoscimento promosso dall'ICCIUK volto a sottolineare la maestria nel campo della ristorazione per gli ambasciatori del gusto italiano a Londra, veri promotori della ricchezza del Made in Italy del gusto tra i clienti inglesi. A ricevere il piatto d'argento sono stati: Bacco, ristorante ed enoteca di Holborn; il manager di Bianco43 per il sapiente sforzo imprenditoriale dietro i quattro punti da lui gestiti; Buona Sera Restaurant, baluardo della tradizione italiana a Clapham; Diciannove, per il primo anno di grandi successi; Evoluzione, per le opere d'arte dei piatti dello chef stellato Andrea Angeletti; Gola Restaurant, per la promozione della cucina pugliese a Fulham; Piero's, fiorentine esempio di cucina familiare; Ristorante Ichnusa, per l'incontro tra la tradizionale cucina sarda e l'attenzione alle esigenze dei clienti; Rocco, il grande progetto eno-gastronomico per un'esperienza del gusto italiano tra piatti eclettici, la salumeria e il cocktail bar tutti al suo interno; Terra Vergine, per la sacralità contenuta nei piatti della tradizione abruzzese.



Fra le novità presenti, interessante la proposta commerciale di Delicatzes Ltd, il banco online della gastronomia italiana proponendo ai clienti una vasta gamma di prodotti italiani con i marchi più conosciuti e famosi. Dalla pasta, ai dolci passando per vini e formaggi, tutti acquistabili online alla portata di un solo click.

Questa edizione di Welcome Italia ha soddisfatto pubblico, espositori ed organizzatori per la grande opera di promozione delle ditte italiane facendo conoscere i loro prodotti nel Regno Unito ed incentivare il mercato alimentare, una tra le voci più popolari dell'esportazione italiana.

Cristina Polizzi



Venetian Restaurant • 10 Wigmore Street • London • 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

ROCCO RESTAURANT

Dal Navigli al Tamigi



Due amici sulla sponda del naviglio, due moto, due parole dette di sfuggita: "Ho un sogno. Apriamo a Londra" e il progetto prende realtà. Così dopo diversi ristoranti, diverse esperienze per il mondo, Sergio e Marco scelgono di scommettere su Londra, inaugurando in barba alla scaramanzia venerdì 13 Agosto 2012 al 254-260 di Old Prompton Road, Chealse.

Ordino ed indago sulla storia di Rocco, come se fosse il terzo di questi due amici, mentre Londra si accende dalle luci delle sera che costellano le vetrate d'ingresso del ristorante imperlate di pioggia. Ricordo Milano e vedo annuire il riflesso di Sergio che alle mie spalle ha sentito l'ordinazione raccolta dal gentile cameriere. Scelta ardua tra la carta fissa e un menù speciale rinnovato costantemente ad interpretazione della cucina lombarda, narrando indirettamente la storia dello Chef Marco e la sua vita sulle sponde del Lago Maggiore. Tutto fresco. Tutto

di qualità. Pasta, pane, focacce e torte impastate quotidianamente.

Il primo fa il suo ingresso. Tagliolini alla Capri aromatizzati al limone di Sorrento con dadolata di tonno. Il modo di gustare il piatto deve seguire alla lettera la presentazione. Una strana brezza vi porta il profumo del sole al mezzogiorno di Capri, vi lasciate cullare dalla delicata crema al limone e in ultimo arriva, con tutta la vigoria del tonno che lotta con gli arpioni delle tonnare, il deciso sapore del pesce. Lasciato crudo, per non rovinare il sapore, accompagnandosi perfettamente per consistenza alla pasta. Scopro che il piatto è stato recentemente insignito di un premio ed inserito nel ricettario di un'importante pasticceria italiana di blu e rosso marchiato.

Sono ancora a Capri, quando il secondo atto conferma il sublime del primo. Coscia d'oca con mela al vapore ripiena di marmellata di mirtilli servita con purè. Una composizione, più che un

piatto. Un quadro cubista da sezionare e ricomporre, dove a predominare è la rotondità del gusto. Si appropria la carne, svestita dal manto di pelle che l'ha protetta per 9 nove ore - tanto il tempo di cottura, per permetterle di divenire così soavemente soffice- e si riveste di marmellata ai mirtilli con un pezzo di morbida mela. I più abili equilibristi da forchetta prendono anche il purè, o si può scegliere di lasciarlo come vero *dulcis in fundo*, compiacendosi nel trovare pezzettini di vero tubero.

Da bere, Rosso Borgo Magredo, un Cabernet Sauvignon veneto del 2012. Vino perfetto per questa combinazione tra tonno e oca, tra primo e secondo, che per consistenza e colore sembrano appartenere inspiegabilmente alla stessa specie. Un rosso rubino intenso dalla doppia anima. Delicato al principio, al primo incontro al bicchiere si fa conoscere più per le sue avvolgenti note profumate a ricordo della marmellata nel piatto, ma non tarda a rivelarsi nella sua piena essenza, in un'esplosione di piacevoli note di frutta matura.

La convinzione di aver sin lì assaggiato quanto di meglio sulla terra trova ulteriore conferma nel tris di torte che troneggia nel piatto: pere e cioccolato, cheese cake al limone e, la mia preferita, crostata di fichi abbinata ad un Passito capaci insieme di toccare corde sentimentali di dolcezza emotiva e per nulla stucchevole.

Un menù eclettico, amante della tradizione, per un ristorante che rispetta la personalità dei suoi proprietari, dello Chef Marco, porta nei suoi piatti l'incanto della natura lombarda, dei laghi sul cui specchio si riflettono le



Marco

montagne e il cielo terso invernale. Rocco Restaurant è un luogo per gli amanti delle contrapposizioni che non tarderanno presto a notare come la semplicità dell'arredamento in legno, essenziale nelle linee ed interamente formato da materiale riusato, altro non è che il palcoscenico su cui si esibisce il vero attore protagonista: il cibo.

Gli alimenti sono infatti i veri protagonisti, nessun formalismo eccessivo a nascondersi, per un'esperienza a tutto tondo, scegliendo di accomodarsi comodamente al tavolo, salutare il giorno con un aperitivo all'italiana al bar o esercitare a pieno il proprio potere di scelta al banco della gastronomia per provare a reinterpretare nel teatro della propria cucina lo spettacolo diretto dallo chef Marco.

Il sogno realizzatosi di quel viaggio dai Navigli al Tamigi ha trovato conferma anche in occasione dell'evento di fundraising destinato al Great Or-

mond Street Hospital Children's Charity organizzato domenica 5 Ottobre, un successo di presenze tra clienti affezionati e nuovi amanti di Rocco Restaurant. *Valentina De Vincenti*



Marco insieme alla figlia

SEASON'S GREETINGS!

ITALY FROM £120

RETURN, ALL TAXES INCLUDED

Alitalia SKYTEAM

T&C APPLY. FARES SUBJECT TO AVAILABILITY AND CORRECT AT TIME OF PRINTING.



GIUSEPPE'S LONDON BRIDGE E OXFAM

Musica dal vivo per aiutare i meno fortunati



Giuseppe ringrazia gli ospiti

Giuseppe Rossi è conosciuto per la sua bontà d'animo; ogni settimana il Parroco della Chiesa Locale passa al ristorante a prendere un carrello di panini da dare ai poveri della zona. E Giuseppe non si rifiuta mai di offrire una generosa somma ai bisognosi. Questa sua generosità l'ha portato ad accettare la proposta di uno dei cantanti che si esibisce al ristorante ed organizzare una serata di beneficenza, con il 20% del ricavato donato ad Oxfam, una delle più grosse organizzazioni di carità che tramite i concerti organizzati da Oxjam raccoglie offerte con eventi di musica dal Vivo.

È così che lunedì primo settembre si sono esibiti numerosi artisti: Andrea Marin, Mariosco, Jo Sessa (Beppiniello), Daniele Storelli e Fabrizio Bussi, e anche lo stesso Giuseppe ha cantato con Sebastiano il capo sala. Nel gioioso clima d'altruismo, si sono uniti anche alcuni clienti per una grande festa e il gioioso altruismo che ha caratterizzato la serata è stato ripreso da Joey Skye, vincitore di un premio al Portobello Film Festival 2012 e disponibile nel canale You Tube del locale: "Giuseppe's Restaurant London Bridge". L'evento è stato organizzato da Chris

Vinante, anche lui uno degli apprezzati cantanti a salire sul palco, con l'aiuto dalla fidanzata Reema Findlay e con la preziosa collaborazione di Julian Chatin, Responsabile Area Manager di Oxfam/Oxjam che ha veramente apprezzato l'evento. Cinquecento sono state le sterline donate ad Oxfam grazie a questa serata di musica, armonia e generosità che Giuseppe Rossi ha intenzione di ripetere più volte nel corso dell'anno. Chiunque fosse interessato ad organizzare un evento simile può contattare Reema Findlay Oxfam/Oxjam Events (reemafindlay@hotmail.com)



CENA IN AMBASCIATA

La cucina italiana nella sua massima espressione è stata messa in mostra nella serata indimenticabile organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi-Delegazione UK e svoltasi il 29 ottobre, presso l'Ambasciata Italiana a Londra. A dirigere le operazioni ci ha pensato Francesco Mazzei, presidente della FIC-UK e chef patron de 'L'Anima', seguito dai giovani chef associati e con la collaborazione di Maurizio Morelli, chef del ristorante 'Latium', e con Danilo Cortellini, che ha fatto da padrone di casa essendo il direttore della cucina dello stabile

di Grosvenor Square. Una brigata di altissimo livello ha dunque preparato una cena indimenticabile agli ospiti dell'ambasciatore Pasquale Q. Terracciano e signora che hanno potuto così tuffarsi in un mix straordinario di sapori quali tartufi, ragù e altre eccellenze culinarie provenienti dal Belpaese. Presenti all'evento personalità di spicco tra cui l'ambasciatore spagnolo in Etiopia, Miguel Fernandez Palacio, e signora, l'ex ministro all'Economia ed ex direttore generale della Banca d'Italia, Fabrizio Saccomanni, accompagnato dalla moglie, il Console Generale Mas-

similiano Mazzanti, il ministro plenipotenziario Vincenzo Celeste, il presidente della Camera di Commercio Italiana in UK, Leonardo Simonelli, e altre personalità istituzionali e giornalisti. Parole di grande soddisfazione da parte dell'Ambasciatore Terracciano che ha omaggiato e incoraggiato i giovani chef invitandoli a farsi promotori degli incommensurabili valori della cucina italiana. Fiere le parole del presidente della FIC-UK Francesco Mazzei che si è detto orgoglioso del talento e della qualità degli associati che si sono dimostrati bravissimi nel rendere speciale un menù arricchito da una scelta di vini encomiabile. A chiudere la serata, l'intervento del managing director di Sagitter One e segretario generale della FIC-UK, Stefano Potorti



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano ringrazia i cuochi

che, dopo i dovuti ringraziamenti, ha commentato: "È stato bello vedere l'emozione negli occhi degli chef che hanno preparato delle pietanze so-praffine. L'impegno della Federazione

Italiana Cuochi-Delegazione UK raddoppia e siamo sicuri che promuoverà le eccellenze culinarie italiane sia non solo un orgoglio ma anche un dovere".

L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MATERA

"Ambasciatore del gusto a Londra"

Prosegue con entusiasmo e impegno l'attività di preparazione e somministrazione di piatti tipici del territorio lucano da parte degli studenti dell'Alberghiero di Matera presso il ristorante "F.lli La Bufala" in Piccadilly Circus a Londra. I ragazzi di cucina egregiamente guidati dallo chef prof. Orazio Chidichimo hanno messo in atto tutta la loro creatività nell'elaborare prelibatezze della cucina lucana.

I menù accompagnati dagli ottimi vini della Basilicata sono stati particolarmente apprezzati dai clienti londinesi. Il tutto è stato impreziosito

dalla degustazione di cocktail a base di "Amaro Lucano" ideati dagli studenti e sapientemente orientati dal maître di sala prof. Francesco Piliero. Gli studenti del settore turistico infine hanno svolto un eccellente lavoro nell'accogliere la clientela oltre che nel divulgare i menù per Shaftesbury Avenue e dintorni.

Il dirigente scolastico prof. Gianluigi Maraglino ha espresso grande soddisfazione per la partecipazione degli alunni dell'Istituto Alberghiero di Matera al progetto "Ambasciatori del Gusto", reso possibile dalla stretta e sapiente collaborazione con Learn-

ing - Italian Chamber of Commerce di Londra e dalla disponibilità del ristorante "Fratelli la Bufala" in Piccadilly a Londra. L'iniziativa è stata resa possibile grazie a diverse aziende: Lucano 1894, Masseria Cardillo, Masseria Battifarano (cantine Cerrologno), Dragone (dal 1882 vini e spumanti Matera DIC), Ditaranto (Vini Terre dell'Abate), Azienda Ditaranto Giuseppe, Tenuta Iacovazzo, Tenuta Marino, Masseria del Mezzano, SuperEmme, Panificio Cifarelli, Magnificum Fichi e Delizie di Milonia di Anna Maria Bosco. Preziosissime e insostituibile il supporto delle istituzioni e delle amministrazioni



Enzo Olivieri insieme al professore e gli alunni dell'Istituto alberghiero di Matera

lucane: Regione Basilicata, Provincia di Matera, Comune di Matera, APT Basilicata Turistica, Comitato Matera 2019, Coldiretti Basilicata, Camera di Commercio di Matera, Confcommer-

cio Matera, Consorzio Pane di Matera IGP, tutti insieme sono stati i patrocinatori di "Ambasciatori del Gusto" che consente agli aspiranti chef e direttori di sala un'esperienza internazionale.



Francesca Marchese, Clara Caleo Green, Ciro De Caro e Rossella D'Andrea

Il 26 Ottobre al cinema Genesis di Londra ha preso il via la nuova stagione di CinemaitaliaUK, rassegna delle nuove proposte cinematografiche italiane. La commedia "Spaghetti Story"

di Ciro De Caro ha inaugurato il nuovo ciclo che promuove nella capitale d'Oltremare i film italiani contemporanei, sottotitolati in inglese e non ancora in DVD per il pubblico britannico.

"SPAGHETTI STORY" DI DE CARO INAUGURA LA STAGIONE DICINEMAITALIAUK

"Finora", spiega il direttore artistico Clara Caleo Green, "i film italiani sono stati proiettati durante i Festival, in occasioni speciali o in contesti istituzionali come l'eccellente rassegna all'Istituto Italiano di Cultura. Finalmente, invece, i londinesi e tutti i nostri connazionali hanno una sala cinematografica permanente dove guardare film che altrimenti non potrebbero arrivare in Inghilterra".

La premiere di "Spaghetti Story" racconta le vicende di quattro giovani precari a Roma, trasponendo simbolicamente la comune situazione di un'intera generazione, proprio grazie

al potere emblematico della macchina da presa. Simbolico, se vogliamo, anche il luogo della proiezione. L'incontro tra cinema italiano e pubblico inglese al Genesis Cinema, una sede di proprietà di un imprenditore inglese con la passione per i film italiani nell'innovativa zona di East London, lì proprio dove risiede la maggior parte dei giovani italiani che negli ultimi anni ha scelto Londra come nuova casa, traduce nel quotidiano questo incontro culturale tra le due nazioni.

Al termine della proiezione il dibattito moderato dall'attrice Monica Nappo con la partecipazione del regista Ciro

De Caro ha dato modo al numeroso pubblico di entrare nel backstage della commedia e discutere di giovani, di Roma e dell'Italia.

La rassegna di CinemaitaliaUK è organizzata grazie al supporto del Consolato d'Italia a Londra, dell'Istituto Italiano di Cultura, di Bdb, Fred Film Radio, Italian Bookshop, RaiCom e Fandango. Il programma avrà cadenza mese e, dopo il successo di "Spaghetti Story", sarà la volta di "Smetto quando voglio" di Sydney Sibilia il prossimo 30 novembre e "Song" e "Napule" dei Manetti Bros il 14 dicembre, tutti seguiti da dibattito. VDV



La MODA

A cura di Cristina Polizzi

www.fashionnotesbycris.blogspot.com

Barbara Bonner

Barbara Bonner è nata nel nord Italia da una famiglia molto eclettica che sicuramente ha influenzato il suo modo di vedere le cose e metterle in pratica con le sue creazioni. La nonna materna era una circense che si esibiva con la motocicletta nel cerchio della morte, mentre il nonno paterno era un tagliatore di diamanti che aprì il primo negozio di gioielleria a Verona. Fin da giovanissima Barbara ha viaggiato per il mondo facendo tappe in Canada a Toronto, passando per gli Stati Uniti da Boston a Washington DC e tornando infine in Italia.

Come per molti altri designer, all'inizio Barbara ha studiato Psicologia, ma con il suo DNA che scalpitava dentro di lei, è passata al lato creativo della vita e con la vincita di un Master in Marketing e Comunicazione della Moda a Milano, le si è aperto un nuovo mondo che l'ha poi portata alla Central Saint Martins a Londra ed al completamento dei suoi studi ha fondato la sua etichetta "Barbara Bonner" iniziando a disegnare borse usando pelli esotiche e pellicce.

Le sue collezioni sono ispirate e pensate per una donna forte ed indipendente ma che ha comunque un lato femminile e sensuale. Le sue borse sono vendute in moltissimi negozi in tutto il mondo fra cui il Giappone, gli Stati Uniti e l'Europa. A Londra, Selfridges e Feathers, una delle boutique più prestigiose per gli articoli di lusso, hanno le sue borse. Barbara Bonner disegna le sue creazioni a Londra per poi farle produrre in Italia. Nate nel 2009 le borse di Barbara hanno oggi già un gruppo di celebrità che le adorano come Poppy Delavigne e Kate Moss.



La sua ultima collezione per questo Autunno/Inverno si chiama "Gold Cage" ed è un omaggio a sua nonna che quando era nel Circo, la sua attrazione era quella di correre in una gabbia di metallo per poi lanciarsi in un anello di fuoco. Ogni borsa nella collezione cattura un po' della storia di questi parenti trapezisti e nomadi. L'uso della pelliccia di volpe richiama il nome d'arte della nonna "Foxy Lady". Le frange sono predominanti, simbolizzando la libertà di movimento, come le piume, leggere, presenti in diversi suoi modelli, simbolo di spirito libero, motivo portante di tutte le borse disegnate da Barbara Bonner.

Il numero dei designer italiani in Gran Bretagna aumenta sempre di più, così che l'industria della moda possa conoscere nuovi talenti, i quali riescono a farsi un nome ed un'ottima reputazione fuori dai confini nazionali per poi conquistare credibilità in Italia grazie a riconoscimenti ottenuti all'estero.

INTERVISTA CON BARBARA FALLICA



disegnare di mia sponte i vestiti che volevo, poi una cosa tira l'altra ed ecco arrivare le infinite richieste di amiche che volevano disegnarsi abiti anche per loro, dunque ho pensato bene di affiancare una sarta che dal semplice (mio) disegno li rendesse reali, così da due anni circa questa passione ha preso il volo!"

Creativa e solare, la nostra stilista fa di tutto per realizzare i sogni di ogni tipologia di donna, che abbia forme

Perché il nome Kinga?

"Kinga è il modo in cui mi chiamava mio padre da bambina, in poche parole ero la sua regina!"

Ci tengo a dire che non mi sento stilista cioè non ho studiato per fare la stilista, creo dei modelli di mio gusto, da vera autodidatta e mi gratifica incredibilmente essere apprezzata e stimata dalle mie clienti".

Qualche sorpresa per le donne in vista della primavera/estate 2014?

"Ho voluto realizzare abiti con tessuti colorati e leggeri come seta, cotone, georgette. Se c'è qualcosa che mi ispira è l'allegria, cioè cerco di dare vita a creazioni che trasmettano esattamente questo stato d'animo".

Parlando con Barbara scopro un suo progetto a dir poco stupendo, "voglio che il mio marchio si diffonda anche a Londra, sto coltivando un'iniziativa con un negozio londinese, ovviamente cercando di adattare il mio stile tipicamente Made in Italy a quelli che possono essere i gusti del popolo anglosassone, ho realizzato cappelli coordinati all'abito, ho puntato molto

sull'uso dei colori pastello!"

Un grande amore vissuto con leggerezza e tanta umiltà quello di Barbara, la quale non perde occasione per evidenziare che in realtà il lavoro che adora fare è la mamma, "il mio mestiere principale è essere mamma, i miei figli sono la mia vita e sono felice di avere tanto tempo da dedicargli! Inoltre, quando creo delle collezioni mi piace vestire anche le bimbe, penso sia davvero grazioso che mamma e figlia siano vestite allo stesso modo".



CAPRI A WIMBLEDON



Passaggiando per Wimbledon Village mi imbatto sulla Ridgeway in un'insegna blu cobalto. Presto la mia attenzione e vedo chiara delinearsi la silhouette, il profilo di un posto da me ben conosciuto, un'isola: Capri.

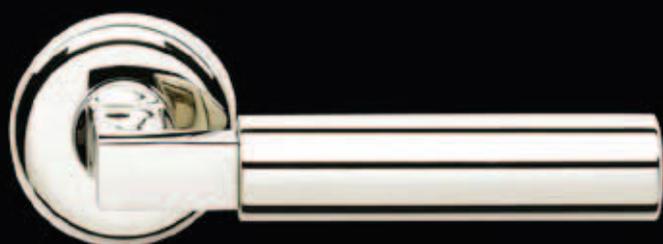
È l'insegna di un nuovo ristorante che si ispira al mito dell'Isola delle Sirene di Ulisse, alla tradizionale cucina isolana e ad una autentica "capresità". La visione inaspettata mi fa piacevolmente viaggiare nei ricordi riportandomi a spensierate giornate trascorse al sole nell'Isola azzurra seduto vicino al mare ad osservare il volteggiare di gabbiani e le spettacolari picchiate dei falchi pellegrini, inebriato dal profumo di ginestra. Mille ricordi, odori, sensazioni, un vero e proprio viaggio a ritroso evocato da una semplice insegna.

Rifletto e sorrido al pensiero che niente sia mai casuale. Un famoso medico e uno scrittore svedese aveva dimor-

ato a Wimbledon nella Southside House, il suo nome era Axel Munthe. Lo scrittore svedese, partito da Sorrento con una piccola barca a vela, era approdato a Capri e se ne era immediatamente innamorato, rimanendone ammaliato. Lì stabilì la sua fissa dimora realizzando il sogno mediterraneo dei grandi viaggiatori e scrittori romantici dell'epoca.

"La mia casa deve essere aperta al sole, al vento e alla voce del mare- come un tempio greco- e luce, luce, luce ovunque" scriveva il Munthe nell'immaginarsi quella che sarebbe stata la sua dimora caprese costruita sui ruderi di una villa romana, Villa San Michele. Ripenso

alle coincidenze, al fato, al destino, alle similitudini, a Wimbledon Village, al piccolo Villaggio di Anacapri sull'Isola di Capri e non posso non essere felice e sorprendermi nell'esclamare spontaneamente a voce alta: "Bentornata Capri a Wimbledon".



franchi®

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

Franchi plc
Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 8NE
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 8528
Fax. 020 7833 9049

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

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



0800 176 176



TUSCANY CORNER
SAPORI TOSCANI

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

DESIGNER DA NAPOLI ALLA LONDON FASHION WEEK



La vetrina della moda che si ripresenta puntuale ogni febbraio e settembre con l'attesa London Fashion Week ha portato due designer napoletani, Lello Pagnotta con le sue pellicce e Gisella Gallotta con i suoi gioielli, a partecipare ad una sfilata organizzata nell'ambito del The Bloomsbury Set Event in un'azione di affinity branding studiata da Stephen Mahoney e Cristina Polizzi. Lello Pagnotta è conosciuto nell'ambiente dei pellicciai italiani per l'alta qualità delle sue pellicce, avendo lavorato in questo campo per più di quarant'anni e per essere fra i manufatturieri di case d'alta moda come Valentino e Fendi, le cui pellicce escono dai laboratori di Napoli di Lello.

La sua collezione è fatta, oltre che da tagli classici, anche da pellicce molto giovanili e coloratissime la cui caratteristica è la lavorazione ad intarsio dove i colori e i disegni sono fluidi e non "interrotti" come in una lavorazione a patchwork.

Stessa maestria per Gisella Gallotta che crea gioielli usando bronzo, ar-

gento o resine ed abbinando pietre dure dai colori vivissimi. Le sue opere sono sia sportive che eleganti con pezzi audaci in cui sagome di animali o decorative, si accompagnano a pietre incise.

Insieme Lello e Gisella hanno fatto sfilare le loro ultime collezioni presso la magnifica venue della Chiesa Battista di Bloomsbury, davanti ad un pubblico attento composto da giornalisti del settore come Maurice Mullen dell'Evening Standard, l'artista concettuale Pandemonia, il direttore dell'I.C.E. Fortunato Celi Zullo oltre a un nutrito gruppo di estimatori di articoli di lusso, visto che The Bloomsbury Set Event è specializzato nel presentare etichette appartenenti a questa categoria, valorizzando e cercando durante l'anno compagnie boutique da esibire e quando possibile far lavorare insieme per creare una sfilata. Ogni edizione ha avuto una viva partecipazione di compagnie italiane che sono volate a Londra per presenziare all'evento, oltre a designer italiani locati nel ter-

ritorio britannico con lo scopo di sottolineare e promuovere la creatività italiana nel Regno Unito.

La colonna sonora della sfilata mixata dal DJ Alex Blanco ed ideata da Stephen Mahoney e Cristina Polizzi è stato un omaggio all'Italia con brani come "Morte a Venezia" passando per "Baila Morena" di Zucchero e chiudendo con "Mambo Italiano" cantata da Dean Martin.

Per la prossima edizione del The Bloomsbury Set Event gli organizzatori sono già a lavoro per scoprire l'ultimo talento nel campo della moda e sicuramente il tricolore sventolerà ancora nella lista degli espositori.



Il 2 luglio 2015 sarà il 75° anniversario del naufragio dell'Arandora Star

La nave trasportava più di 1750 uomini. 822 italiani, 478 tedeschi/austriaci, 182 ufficiali/membri dell'equipaggio e 254 guardie; le vittime italiane sono state 470 ovvero il 57%, dei tedeschi/austriaci sono state il 47%, degli ufficiali/membri dell'equipaggio il 31% e delle guardie il 37%.

241 italiani di Londra sono morti in questa tragedia, il gruppo più numeroso tra quelli a bordo della nave.

Nel 2012 Arandora Star London Memorial Trust ha fatto erigere un nuovo monumento a St Peter's Church in cui sono nominati tutti gli italiani londinesi scomparsi. Nel 2015 ci sarà la commemorazione del 75° anniversario del naufragio dell'Arandora Star e vorremmo che tutti i parenti delle vittime ci inviassero i dettagli e le fotografie dei loro cari in modo da organizzare un'esposizione della fotografie e preparare anche una brochure dell'evento.

Vi invito gentilmente a voler inviare i vostri dettagli, numero di telefono, indirizzo e email e qualsiasi informazione desideriate più delle fotografie

Arandora Star London Memorial Trust
c/o Pini Franco LLP, 22-24 Ely Place, London EC1N 6TE

Explore the Regional Flavours of Italy.

Selected exclusively by
Filippo Berio



INTRODUCING GRAN CRU
A range of three superb Extra Virgin Olive Oils.

From the home of Filippo Berio, Tuscany, comes sweet, fruity Toscano; from Sicily comes the intense, full bodied Monti Iblei; and from Puglia in the heel of Italy, is the region's signature tangy, aromatic Dauno oil. As different and bursting with local personality as the regions themselves, our Gran Cru regional oils will delight the taste buds, and recall the spirit of culinary adventure first experienced by Filippo Berio all those years ago. Available at Tesco and online at www.grancruoliveoil.co.uk



Carmelo Carnevale

Presidente Delegato APCI-UK

m. +44 (0) 7843 556 095

carnevale@apci-uk.com - www.apci-uk.com

17th & 18th November

Mon 12.30-20.00

Tue 10.30-18.00 / 18.30-21.30

Chelsea Old Town Hall, King's Road
London SW3 5EE

Fund raising event in aid of Il Circolo's projects and charitable fund, featuring Italian Jewelry, Home Décor, Food, Cashmere, Leather Accessories, Beauty Products and much more.



Reception Guest Star: Gianluca Vialli

Entrance Donation: £3

Present this voucher to get £1 OFF

info@ilcircolo.org.uk

Traditional
Italian
Christmas
Bazaar

2014



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



Il Team Italiano

Ricco medagliere per la nazionale italiana agli Invictus Games, svoltisi a Londra dal 10 al 14 settembre, fronteggiati da oltre 400 sportivi provenienti da 14 Paesi che si sono sfidati in nove discipline paralimpiche presso il Queen Elizabeth Olympic Park e il Lee Valley Athletics Centre.

Gli Invictus Games sono un'iniziativa voluta dalla Royal Foundation of The Duke and Duchess of Cambridge e dal Prince Harry, in partnership with the Ministry of Defence sponsorizzata dalla casa automobilistica Jaguar Range Rover. L'evento è stato organizzato da un comitato speciale sotto la direzione del team responsabile per i giochi olimpici e paraolimpici Londra 2012. Una competizione internazionale per appassionati sportivi, donne e uomini feriti e severamente lesi nel corso di conflitti bellici, dove ogni team composto dagli ufficiali delle forze armate di ciascun paese, sfidandosi agonisticamente sul campo, ha voluto testimoniare l'importanza dello sport come insostituibile alleato per il recupero spirituale e fisico accrescendo nei par-

tecipanti e tra il pubblico una maggiore comprensione e rispetto per coloro che hanno servito con onore la propria nazione in territori di guerra.

Una sontuosa e significativa cerimonia di apertura a marcare il passaggio della manifestazione dall'America all'Inghilterra ha visto sfilare la squadra italiana, con i suoi 13 atleti, guidata dal Tricolore portato dal Tenente Colonnello Gianfranco Paglia, in qualità di Team Captain.

La Nazionale italiana si è distinta nella prestigiosa arena del Queen Elizabeth Olympic Park, marcando con le note dell'inno di Mameli le importanti vittorie nelle nove discipline presenti - atletica, tiro con l'arco, rugby su sedia a rotelle, ciclismo su strada, canottaggio indoor, basket, sollevamento pesi, nuoto e pallavolo seduto.

A correre verso l'oro il Primo C.le Magg. Domenico Russo, atleta ipovedente, nella giornata inaugurale dei giochi, aggiudicatosi la gara dei 100 metri piani categoria "T5 visual impaired". Condivide sforzi, dedizione e passione il collega C. Le Magg. Ca. Andrea To-

masello che impone il peso della sua impresa con uno straordinario oro nel sollevamento pesi.

I Trentatreenne Maggiore Tomasello, un passato come boxer, leso agli altri inferioli nel corso di un'infortuita esplosione a Kabul, ha dichiarato: "Gli Invictus Games sono per me l'inizio di una nuova vita. Dopo l'incidente non ho fatto alcun esercizio per un periodo piuttosto lungo, ma ora ho iniziato di nuovo grazie a questa competizione. Questa esperienza è stata impagabile e molto emozionante per me".

E sull'importanza dello sport come alleato per la riabilitazione aggiunge: "Lo sport è molto importante per me. A questo tipo di gare si possono incontrare altre persone che hanno gli stessi problemi come me. Non importa se sei italiano, inglese o olandese, siamo tutti soldati e fratelli e per questi pochi giorni ci sentiamo normali perché siamo tutti insieme". Messaggio di orgoglio per le imprese degli atleti del Tricolore da parte del Sottosegretario dello Stato alla Difesa, On. Giocchino Alvano: "La grande forza

INVICTUS GAMES

di volontà mostrata dai militari dopo che la loro vita ha preso una strada diversa da quella che loro stessi immaginavano, il non arrendersi mai davanti a ostacoli, per altri insormontabili, il non rassegnarsi, sono un esempio per tutti i giovani, per tutti noi".

Gli Invictus Games - come detto dal capitano ed alfiere della squadra, Medaglia d'Oro al Valor Militare, Ten. Col. Gianfranco Paglia, "sono un modo diverso per continuare a servire il Paese". Un grande momento di sport, impegno sociale e grande divertimento con una straordinaria cerimonia di chiusura. Cinque ore di musica, per una maratona di artisti come Foo Fighters, Kaiser Chiefs, Ellie Goulding, Brian Adams, Ryan Adams, i vampiri, Rizzle Kicks, James Blunt e il Diversity Military Wives Choir, ha segnato la conclusione degli Invictus Games e ricordato ancora una volta l'importante messaggio umano in seno a questa competizione internazionale. Inclusione e sano agonismo, per un processo di riabilitazione umana e fisica ritornando a sentirsi parte della propria Nazione.

Valentina De Vincenti



C.le Magg. Domenico Russo

CURIOSITÀ

La competizione prende il nome dalla poesia "Invictus" del poeta inglese William Ernest Henley, composta nel 1875 e pubblicata nel 1888 nel Book of Verse la quarta di una serie di poesie intitolate Life and Death (Echoes).

*Dalla notte che mi avvolge,
nera, come la fossa dell'inferno,
rendo grazie a qualunque Dio esista
per la mia anima invincibile.*

*La morsa feroce degli eventi,
non m'ha tratto smorfia, o grido.
Sferzata a sangue dalla sorte,
non s'è piegata la mia testa.*

*Di là da questo luogo di ira e di lacrime,
si staglia solo l'orrore della fine,
ma in faccia agli anni che minacciano,
sono e sarò sempre, imperturbato.*

*Non importa quanto angusta sia la porta,
quanto impietosa la sentenza,
sono il padrone del mio destino:
il capitano della mia anima.*

I 13 DEL TEAM ITALIA

Portabandiera: Ten. Col. G. Paglia
Col. Alessandro Albamonte
Ten. Col. Roberto Punzo
Ten. Col. Pasquale Barriera
Ten. Col. Fabio Tomasulo
Mar. Bonaventura Bove
Mar. Giovanni Dati

C. Le Magg. Ca. Sc. Moreno Marchetti
C. Le Magg. Sc. Monica Contrafatto
Primo C.le Magg. Domenico Russo
C. Le Magg. Ca. Andrea Tomasello
App. Loreto Di Loreto.

Enzo Oliveri chef da competizione

Doppia vittoria italiana alla Vuelta de Espana con l'aiuto della dieta mediterranea



Enzo Oliveri e Davide Cassani (Commissario tecnico)

ciclista su strada e commentatore televisivo italiano, vinse due tappe al Giro d'Italia, e dal gennaio del 2014 è CT della nazionale italiana maschile élite di ciclismo su strada.

Oliveri è da anni un nome affermato della ristorazione, entro i confini nazionali e all'estero, per la sua capacità di esaltare i piatti della cucina tricolore con ricette salutari della vera dieta Mediterranea tanto da farla diventare un vero e proprio marchio personale e delle sue attività imprenditoriali nei suoi ristoranti a Londra.

Un tributo alla tradizione del gusto e della salute tutta italiana che lo ha portato a ricoprire il non certo semplice ruolo di Cuoco Ufficiale della Nazionale alla Vuelta de Espana.

L'appuntamento spagnolo e la sapiente cucina di Oliveri hanno dimostrato come la sana alimentazione sia un alleato insostituibile per lo sport, confermato dalla classifica generale della gara. Podio per lo spagnolo Alberto Contador vincitore per la sesta volta consecutiva della maglia rosa, ma italiani il quinto e nono posto, con Fabio Aru e Damiano Caruso a tenere alto il Tricolore tra i primi dieci.

V DV

È comprovato che i grandi successi sportivi richiedono un'oculata e scientifica preparazione atletica unita ad una sana alimentazione. Per gli ultimi scettici, la riprova dell'imprescindibile connubio tra alimenti ed allenamenti è arrivata direttamente dalla Vuelta de Espana svoltasi dal 23 Agosto al 14 Settembre con lo chef Vincenzo Oliveri impegnato come "cuoco ufficiale" della Nazionale italiana lungo tutto il percorso del tour spagnolo.

La gara su strada sorella del Giro d'Italia e del Tour de France ha contato 21 tappe

che si sono snodate lungo un faticoso tragitto di 3239,9 km, con gli atleti impegnati in una vera e propria scalata del territorio spagnolo. Dall'Andalusia ai territori baschi, dal sole di Gibilterra alle salite dei montagne, lo sforzo agonistico dei ciclisti della Squadra Italiana ho potuto contare sull'aiuto dello Chef Oliveri.

Lo chef è stato chiamato a ricoprire l'importante ruolo grazie alla sua comprovata esperienza e conoscenza della cucina italiana di alto livello, entrando così nella squadra di Davide Cassani, ex



Caffè Ristorante Rosticceria

Outside Catering Available

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

BUDAPEST

Come vivono gli italiani nella città magiara



Palazzo Reale

Continua il viaggio de La Notizia alla scoperta di nuove ed interessanti mete non solo per assecondare la curiosità del viaggiatore, ma per indagare come vivono gli italiani che lì risiedono. Destinazione di questo numero, Budapest. La meravigliosa città attraversata dal Danubio, signorile presenza che la divide e la unisce tra Buda e Pest con affascinanti ponti dall'insostituibile atmosfera romantica, è oggi una delle capitali europee più visitate. Con oltre 30.000 presenze che annualmente orientano il loro viaggio, ammaliati dall'eccellente tesoro architettonico dei suoi edifici capaci di illuminarsi al mattino quando il sole si incammina da Pest verso Buda, ed attratti dalla possibilità di visitare e soggiornare a prezzi van-

taggiati, la città magiara vive di un fiorente turismo. Tra i turisti, molti sono gli Italiani. E tanti sono quelli che hanno scelto l'Ungheria come nuova meta da cui far partire il loro nuovo viaggio, la loro nuova vita. Stando alle cifre ufficiali, sono infatti 2.700 gli italiani iscritti all'AIRE (oltre 3.000 non sono registrati) che risiedono nella città sulle sponde Danubio, attratti dalla possibilità di investire nel mercato economico ungherese.

La prima tappa inizia da Pest, dall'Orszaghaz (il Parlamento) come punto nevralgico e luogo simbolo per comprendere i motivi del nuovo corso dell'economia ungherese grazie alle parole di Giovanni Gallotta, direttore

del Kaleidoscopio, testata italiana in Ungheria. Dopo il crollo del muro di Berlino, lo Stato entra di fatto in una nuova stagione con un processo di rinnovamento democratico ed economico, grazie anche all'ingresso nella Comunità Europea, avviato nel 2004 e ancora in fase di completamento. Sebbene l'economia interna sia debole, reggendosi sul fiorino ungherese, i vantaggiosi tassi di cambio per i cugini dell'eurozona fanno di Budapest non solo una felice isola per le vacanze, ma una città aperta agli investimenti esteri.

Riscendendo lungo il Danubio in una giornata estiva di cielo terso, si giunge al vecchio parlamento ungherese oggi sede dell'Istituto Italiano di Cultura. Un palazzo storico, dove nel 1944 si rifugiarono gli ebrei liberati da Giorgio



St. Stephen's Basilica



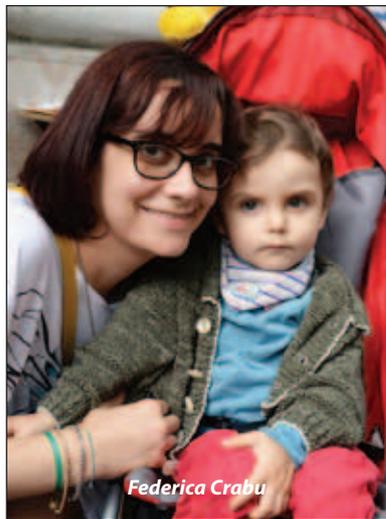
Opera House

Perlasca, il commerciante italiano che fingendosi Console Spagnolo riuscì a portare in salvo 5.200 vittime dalle atrocità dell'Olocausto. Per scaldarsi usarono i banconi lignei e il cui unico superstite racconta l'incontro tra

umanità italiana ed ungherese nel salone dell'Istituto. Qui lavora Federica Crabu, 36 anni, una laurea in Persiano all'Orientale di Napoli e una borsa Erasmus, da 10 anni a Budapest con un bambino ed un compagno ungherese.



Giovanni Gallotta



Federica Crabu



Marco Piscitelli e famiglia



incrocio di Bajcsy-Zsilinszky Road con Andrássy Avenue



Margaret Island



Istituto di cultura Italiano



Traditional Italian Cooking at its best



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



**OPEN SEVEN DAYS
PRIVATE ROOM AVAILABLE**

il Pagnaccio

**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



Vista Parlamento



Giuseppe Giambertone



Veduta sul Danubio

Come vedono gli italiani? "Gli ungheresi amano gli italiani. Sono sempre amichevoli, pronti ad aiutarti, vogliono imparare la lingua e conoscere la nostra storia. C'è un buon legame, sono molto aperti. Il pubblico per i nostri eventi, dal Festival cinema, ai concerti, alle mostre è per il 70% composto da ungheresi, amanti della cultura e della cucina italiana". Vicino all'istituto, Marco Piscitelli, ha aperto Caffè Torino. Borsista Leonardo, ha lavorato in Camera di Commercio italo-ungherese nel 2006. "Esperienza non esaltante che però mi ha detto modo di conoscere la città. Mi sono innamorato dei palazzi di Budapest, ho investito, ho comparto casa e ho aperto il bar grazie a costi vantaggiosi. Qui ti aiutano, il paese è molto sicuro, non si va a conoscerne". È infatti nella ristorazione che gli italiani di Budapest hanno trovato fiorenti possibilità commerciali. Fausto's Restaurant è di certo il più famoso, elegante e raffinato con al cue personalità politiche tra i clienti più affezionati, quasi in uno strano *fil rouge* per questo viaggio. Parlando con i ristoratori, ciò che emerge è una facilità amministrativa per poter realizzare i propri sogni. Ne incontro tre, risalendo verso il bel viale elegante che collega la Piazza degli Eroi con il centro di Pest, sotto cui scorre l'antica metropolitana n.1 da cui si può emergere per visitare i tratti più caratteristici, dall'Oktagon all'Opera. Piena di lussuosi negozi ma anche di bei palazzi, l'ho vista più di una volta passandoci spesso con l'*hoponnhopoff* e al tramonto quando le panchine rosse che riempiono questo viale luccicavano al sole. Stefano De Angelis, romano di 49 anni, direttore del Ristorante Ciao Italia, è presidente associazione italiani residenti all'estero dal 1992: "La vita qui è relativamente facile, con un nuovo

corso per il Paese. Otto anni fa c'era una crisi enorme, ma attualmente il paese in crescita". *Ci sono problemi per gli italiani?* "Assolutamente no, gli italiani sono ben visti. Di sicuro non verranno mai in Ungheria per un lavoro dipendente perchè i salari sono bassi, variando dai 400 agli 800 euro, però il costo della vita è competitivo. L'affitto di un appartamento varia da 10.000 a 40.000 fiorini, circa 150 euro al mese. Io ne pago 350, comprensivi di tutto le spese. La maggior parte degli Italiani a Budapest sono imprenditori in proprio, molti ristoratori, agenti immobiliari, ed import export". *E dal punto di vista burocratico?* "No, è un paese dove tutto è controllato al massimo. Ciao Italia è controllata una volta al mese, sotto rigido controllo fiscale. Per fare i documenti necessari per vivere qui, servono solo contratto di affitto e contratto di lavoro". Storia simile per Massimo Simonetti, romano, inizia esportando calzature per poi aprire due ristoranti. "Mi sono innamorato della bellezza di questa nazione, della gente. Erano gli inizi della libertà, era tutto molto facile. Era una nazione in cui vedevo che giravano soldi. Soldi veri. In Italia vendevo scarpe, qui serviva tutto. Dopo dieci anni, quando il mercato era saturo dei miei prodotti, ho investito nella ristorazione. Rende bene, la cucina italiana piace, fra poco apriremo il terzo ristorante con prodotti e personale in cucina tutti italiani. Tra i dipendenti anche ungheresi che parlano inglese perfettamente". *Torneresti in Italia?* "No, ho la famiglia qui. Vado in Italia solo per vacanza, per i parenti e per mantenere i rapporti tra loro e mio figlio, ma non tornerei soprattutto dati i recenti sviluppi economici e politici". E così anche il terzo dei ristoratori, Giuseppe Giambertone, arrivato nel 2006 grazie ad un amico ungherese conosciuto in Svizzera.

"Ho iniziato aprendo il mio primo ristorante, lavorando in cucina per diciotto mesi difficilissimi, ma poi ho assunto personale che parlava italiano. Il successo non è arrivato subito, ma sono riuscito a investire in un secondo ristorante, Grand Caffè Italian Corner, in Piazza degli Eroi aiutato dal mio caro amico Elio, il iobraccio destro", dice dai tavolini di Millennium da Pippo. Parlando con tutti i ristoratori, l'impressione è quella che in Ungheria l'unico problema sembra essere solo linguistico, con i suoi 44 caratteri e 17 vocali. Arrivo al Nagycsarnok, il tipico mercato coperto di Pest, una calamita turistica, tra costumi popolari ungheresi, bambole, uova dipinte, tovaglie ricamate, coltelli da caccia scolpiti e altri souvenir, dove i buongustai possono apprezzare le prelibatezze ungheresi, foie gras, ghirolande di peperoni secchi, paprica in polvere e mille varietà di miele. Da questo mercato proviene la frutta che Giampiero Gorela usa nella sua gelateria Gelati&Co. Gorela è l'esempio della mobilità garantita dall'Unione Europea: "Con altri soci italiani abbiamo deciso di aprire una gelateria non perché non ve ne fossero altre, ma perché volevamo portare qualcosa di veramente innovativo, con prodotti tutti italiani. I prodotti per il gelato sono forniti da una ditta che esporta in tutto il mondo, i cono sono di un piccolo produttore a Piana degli Albanesi e ciò ci permette di diversificarci nella qualità". *Quando avete aperto?* "Da un mese senza nessun problema pratico. Qui ci sono poche norme e chiare. A volte è l'interpretazione che i funzionari ne danno ad essere un po' complicata, ma avendo un socio ungherese sono facilitato dato che non parlo la lingua". *Ti sei trasferito definitivamente?* "No, io sono residente in Sicilia, non ci rinuncerei mai. Resto venti giorni, alternandomi con il socio



Fausto di Vora Giorgio Cavicchiolo e Naul Gergo



Stefano De Angelis



Massimo Simonetti



Pietanze tipici ungheresi

SALVO

DAL 1968

DAL 1968

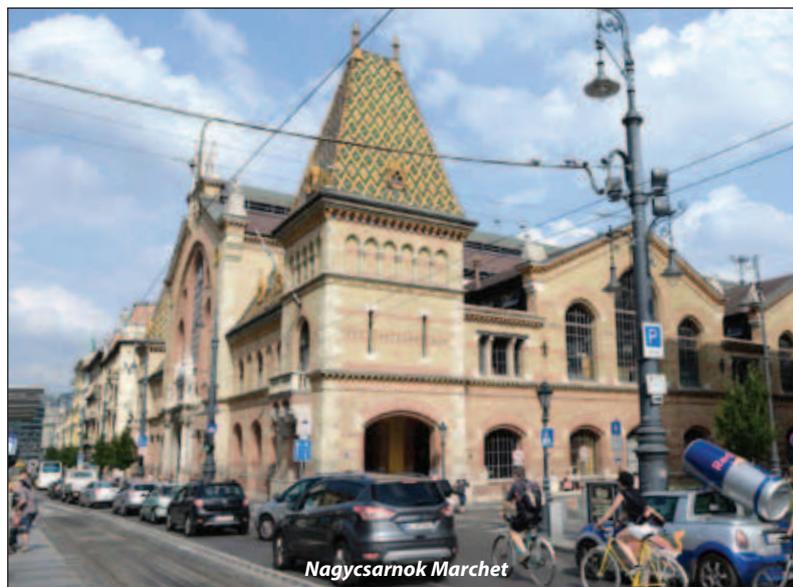
For three generations, the Salvo family has supplied the finest catering and retail clients with exquisite Italian foods and speciality wines, delivering a wide range of exclusive, quality brands with simplicity, speed and service.

EAT, DRINK, LOVE ITALIAN

Freephone
0808 122 1968
sales@salvo1968.co.uk



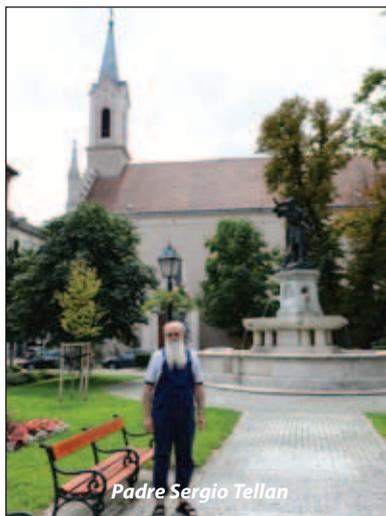
Vadász u.



Nagycsarnok Market



Domenico Visita il (gelatiere)



Padre Sergio Tellan



Veduta lungo il Danubio in Buda



Veduta dal Castello



Mariangela Barubiriza

cappuccino seduti nel giardino della sua chiesetta. *Come vive la comunità dei cattolici italiani in Ungheria?* "Stando all'ultimo censimento, i cattolici sono il 51%, i protestanti 19% e il resto non si pronuncia. La Chiesa Italiana ha una buona partecipazione come luogo di incontro per la comunità. Non c'è nessuna associazione, ci sono gruppi regionali, ma nessuna forma di associazionismo religioso. Tutte le celebrazioni importanti sono bilingue e vengono fatte insieme, ungheresi e italiani, e questa è una bella realtà". È sera inoltrata quando attraversando il ponte di ferro sull'isola Margherita, simile all'Isola Tiberina di Roma, dove come i romani, i giovani ungheresi si ritrovano per il divertimento notturno e di giorno le famiglie si svagano con gli affascinanti giochi d'acqua immersi nel verde, in un incontro moderno tra Roma e Budapest a conferma di un passato condiviso testimoniato dalle numerose terme che riscaldano la città. Prima di risalire verso il castello, incontro per l'ultima volta il giovane ungherese Zotlan Mate e Mariangela Barubiriza, impiegati della clinica dentistica Forest & Ray che ha sede a Londra e Budapest offrendo un servizio professionale grazie all'aiuto di medici italiani. È stato Zotlan ad

invitarci in questo viaggio e insieme a Mariangela, in Ungheria da otto anni dopo una laurea in lingue orientali a Napoli, ad accompagnarci nell'incontro tra ungheresi e italiani di Budapest. Arrivati alla statua russa sulla collina di Gallert, osservo la costellazione di luci che illumina le vie della città. Misuro a mente tutte le bellezze della città magiara e gli incontri con gli italiani che hanno scelto di fare propria la scommessa sul turismo grazie ad un sistema burocratico apparentemente snello che consente al Made in Italy di ricavarsi una fiorente nicchia. Proprio adesso che ero riuscito finalmente a comprendere la differenza tra *ut* e *utra*, devo ripartire. Mentre salgo sull'ultimo autobus ungherese di questo viaggio ricordo le parole di Mariangela. "Quando si viaggia nei trasporti pubblici in Ungheria, soprattutto negli autobus, vige il silenzio, molto raramente le persone chiacchierano tra di loro, o gridano come invece fanno in Italia. Per questo un giorno mi sono stupita molto quando una volta una simpatica e gentile vecchietta, seduta accanto a me, di punto in bianco ha iniziato a parlarmi della lingua ungherese. Le brillavano gli occhi, voleva rivelarmi qualcosa di veramente speciale: "Ahány nyelvet be-



Fortuna Street

szélsz, annyi ember vagy". Era contenta che una straniera parlasse e capisse la sua lingua. Con tanto entusiasmo e umiltà mi aveva spiegato l'importanza

di comprendere tante lingue per completare l'identità di un individuo".

La redazione

siciliano. Abbiamo una casa in affitto, la città è bella e offre buoni servizi". Costeggiando il Danubio, che ci incontra e prosegue il suo placido percorso, si risale verso la Basilica di S. Stefano. Dietro l'altare maggiore, la Cappella Santa Destra, che contiene il Santo Destro - la mano destra mummificata di Santo Stefano, oggetto di grande devozione. A spiegarci le meraviglie della basilica, Frate Sergio, missionario



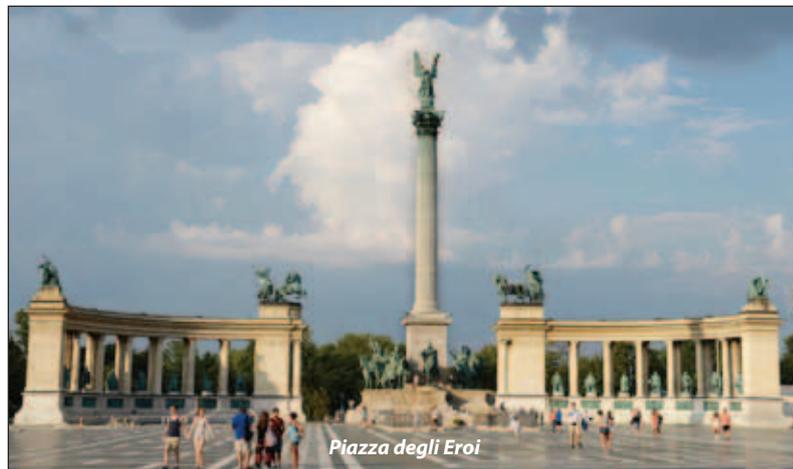
Zotlan Mate



Statua della Liberta



La Ruota del Tempo



Piazza degli Eroi



Museo di belle Arti



Nyugati Railway Station

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

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

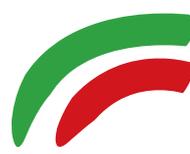


IMPORTANTI RISULTATI DEI PARLAMENTARI DEL GRUPPO DEL PARTITO DEMOCRATICO.

- Abolizione dell'IMU dal 2015 per i pensionati all'estero
- Abolizione della trattenuta del 20% sui bonifici dall'estero
- Mantenimento della circoscrizione estero
- Rinnovo degli organi di rappresentanza Comites entro il 2014



PER INFORMAZIONI
WWW.DEPUTATIPD.IT

 **deputati PD**
 Lavoro di gruppo per fatti concreti

ARTE E CULTURA

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

GIOVANI ARTISTI CRESCONO



...negli studi di grandi maestri. È il caso di Gabriele Vicari, lucchese, con le mani sempre in pasta fin da piccolo. O meglio, nella creta, per esprimere il suo istinto creativo. Questo è proseguito con successo all'Istituto d'Arte Pazzaglia, fino ai "fuochi d'artificio" dell'Accademia di Carrara dove si è diplomato col massimo dei voti e abbraccio accademico. Persona di poche parole ma molti fatti, Gabriele si dedica alla sua arte con quella fluida naturalezza che appartiene a chi non si deve sforzare per fare qualcosa. Si vede che lo intuì anche Marcello Tommaso, della famosa dinastia dei Tommasi di Pietrasanta perché lo prese con sé nel suo studio. Affinando così la sua scultura, rigorosamente figurativa, Vicari si è fatto strada fino a sbarcare in Canada e consolidare la sua fama con monumenti pubblici molto apprezzati. Tornato poi a Camaiore si è diletto con la pittura per insediarsi di nuovo a Pietrasanta nello splendido studio di Tommasi e proseguire con la scultura. "Le eredi mi hanno concesso di riprenderne possesso artisticamente per farlo rivivere con il mio lavoro e magari aprire una scuola. Ero quasi un figlio per Marcello e questo posto è pieno di ricordi molto cari che spero di fare risorgere in suo onore." L'atmosfera è infatti intrisa di memorie dedicate a tutte le Muse, perché lo studio era diventato quasi un circolo culturale e luogo di ritrovo per creare in armonia e allegria. "Qui, come in tutto l'ambiente artistico di Pietrasanta, mi sono potuto confrontare con persone più brave e quindi imparare, cosa che non si finisce mai di fare, perché un artista sa che non c'è mai un punto di arrivo

ed è sempre sotto lo stimolo di migliorare con entusiasmo e determinazione ma anche umiltà." Aggiunge "Infatti non basta il talento, ci vuole disciplina, studio e pure fortuna. La fortuna di trovare chi ti apprezza e crede in te e investe in te, ovvero chi abbia i mezzi e le conoscenze in ambito politico-sociale per finanziarti e importi sulla scena artistica." Come ai tempi dei grandi mecenati e patroni degli artisti, altrimenti chissà se avremmo avuto i Leonardo, i Michelangelo, i Raffaello... L'arte raramente sfugge alle leggi di mercato e per questo molti talenti vanno sprecati. Vicari è riconoscente a Tommasi e adesso può considerarsi uno scultore rinomato. Tanto che sono venuti dal Brasile per chiedergli di fare un monumento a Madre Maria Assunta Marchetti, missionaria in quella terra, commissionata dall'ordine delle suore scalabriniane, un'opera che partirà presto per San Paolo.

"La mia ambizione è che non vadano persi i valori e le tradizioni dell'arte classica" dice. E nemmeno quelli della nostra storia. Infatti è con molto impegno che ha fatto un bozzetto per il monumento all'Emigrante, chiesto a suo tempo dall'Associazione Lucchese nel Mondo ma arenatosi, e disegni per un monumento ad Amerigo Vespucci per conto dell'Associazione Fiorentini nel Mondo che si spera trovi positiva accoglienza presso il nuovo Sindaco di Firenze, visto che era nei suoi programmi. Benvenuto Cellini approvirebbe: dopotutto Gabriele ha lavorato anche in quello che si dice sia stata la sua fucina, in via della Pergola a Firenze.



BRIEF ENCOUNTERS

La fotografia di Romano Cagnoni racconta l'umanità



Stefano Cagnoni, Sandra Higging, l'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Carola Syz

Brief Encounters, ammaliante mostra sulla grande opera del fotogiornalista toscano Romano Cagnoni, allestita da Carola Syz Arts and Photography nelle sale dell'Ambasciata italiana fino al 28 Novembre, è un imperdibile incontro con gli scatti di un maestro della fotografia riconosciuto e premiato a livello internazionale come uno dei più importanti del ventesimo secolo.

Ognuno degli scatti esposti, nella potenza espressiva del bianco e nero, non è solo un racconto del personale incontro tra Cagnoni e l'Inghilterra, ma diviene soprattutto un'affascinante incontro per fotogrammi della storia. Il mondo è stato per il fotografo toscano il principale studio, l'umanità il suo principale soggetto, e in Brief Encounters la sua fotografia racconta gli Sessanta, in un'affascinante incontro tra Italia e Inghilterra dove Pietrasanta e Londra si confrontano. Ma è soprattutto Londra ad attrarre Cagnoni dedicato i suoi famosi scatti alle donne di Chealse, agli operai, alla folla presente ai funerali di Churchill. Scatti rubati, istanti di vite, ritratti del quotidiano dove la storia è narrata dagli sguardi dei protagonisti.

Nella fotografia di Cagnoni lo spettatore non può che riconoscere una precisa linearità tecnica e narrativa. C'è una precisa geometria nelle luci che sembrano voler segnare il diaframma delle sue opere, arrivando al cuore dello scatto, marcando così la linea del tempo. E in questo equilibrio, Cagnoni ricrea tutte le precise contraddizioni del mondo, per un dialogo tra povertà

e ricchezza, tra politica e quotidiano, tra retorica e concretezza, tra ieri e oggi.

Brief Encounters sussurra anche il personale incontro con la fotografia che ha portato Cagnoni a non spararsi dalla macchina negli ultimi quarant'anni. L'inizio come assistente di un fotografo a Pietrasanta, nei primi giorni del dopoguerra. Ma è nel 1958, quando si trasferisce a Londra che diventa un fotogiornalista. Conosce Simon Guttmann, mentore di Robert Capa, ed inizia con lui a lavorare ad argomenti culturali per importanti giornali. La pellicola di Cagnoni documenta la campagna elettorale di Harold Wilson, che lo porterà a divenire primo ministro per il partito laburista, e sarà il primo fotografo non comunista ammesso in Vietnam del nord durante il conflitto. Life Magazine pubblicherà al suo ritor-

no la fotografia del presidente Ho Chi Minh in copertina. Da allora l'obiettivo di Cagnoni si apre gradualmente al mondo, con i grandi reportage internazionali: il Biafra durante la guerra civile in Nigeria, il Cile di Allende, il ritorno di Perón in Argentina, la guerra del Yom Kippur in Israele, la guerra in Cambogia, la guerra in Jugoslavia, e tra i ribelli ceceni di Grozny, il mondo e la storia si impongono nei suoi scatti e sulle copertine dei grandi magazine. Dopo aver lavorato a Londra per più di trent'anni ritorna nella sua città natale dov'è circondato dal paesaggio della sua giovinezza. Brief Encounters è un grande appuntamento con la fotografia d'autore, con un patrimonio culturale condiviso e soprattutto un viaggio umanista.

Valentina De Vincenti



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

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



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



PROGETTO PRIMO APPRODO

"È necessario fare qualcosa e dare un segno di attenzione a questi italiani in cerca di nuove possibilità e evitare che possono finire vittime di raggiri", così l'ambasciatore Pasquale Terracciano ha aperto il nuovo incontro in Consolato per il Progetto Primo Approdo ripartito dopo la pausa estiva, continuando l'opera iniziata nell'ottobre scorso rivolta ai connazionali che si trasferiscono in Inghilterra e Galles, offrendo loro un concreto aiuto per l'ambientamento nella nuova realtà inglese attraverso il sostegno e le consulenze di esperti nel mondo legale, fiscale, medico, accademico e lavorativo operati in collaborazione con il Consolato Generale a Londra.

Anche nel Regno Unito i raggiri esistono, soprattutto tra connazionali. Agenzie civetta offrono dall'Italia risolutivi pacchetti casa-lavoro raggirando i giovani inesperti. "Il consolato è attivo in questo, si può scrivere direttamente a londra.primoapprodo@esteri.it, e le denunce verranno prese in considerazione dal Maresciallo Fiore della Guardia di

Finanza", hanno sottolineato i Consoli Sarah Castellani e Massimiliano Mazzanti.

Il progetto Primo Approdo nasce nell'ottobre 2013, dedicato simbolicamente alla memoria di Joele Leotta, il giovane connazionale vittima di omicidio nel Kent, lo scorso anno. Ogni incontro, con cadenza bimensile, tocca temi importanti per i connazionali utili a comprendere come affrontare la nuova vita nel paese inglese. Le cifre del consolato parlano di 42mila persone, solo nell'ultimo anno, con una crescita del 28 per cento rispetto al 2012 senza contare i tanti non ancora iscritti all'AIRE. Ma è stata soprattutto la composizione generazionale di questa nuova migrazione a suscitare l'interesse delle istituzioni italiane in UK portando alle iniziative di Primo Approdo. Il 65% degli Italiani hanno meno di 35 anni ed è in cerca di nuove opportunità di lavoro, per completare gli studi, o imparare la lingua. Nonostante abbiano motivazioni diverse, tra fuga dei cervelli o fuga di tutti a causa della crisi, i giovani italiani

incontrano le stesse difficoltà. Questo manuale per il giovane navigante nel personale viaggio inglese, cercando anche di riaffermare il ruolo e la presenza delle istituzioni, favorendo anche un dialogo non solo tra italiani ed inglesi, ma silenziosamente tra Roma e Londra per un efficace processo di riforme istituzionali grazie ad incontri focalizzati su università, lavoro, salute e giurisprudenza.

E proprio sul lavoro si è aperto l'ultimo seminario con Teresa Pastena, CEO dell'agenzia di consulenza CV&Coffee. La ricerca del lavoro in Inghilterra passa attraverso tre discriminati essenziali: lingua, curriculum vitae e lettera motivazionale. Scontato da dire, ma il fattore linguistico conta più di ogni altra cosa. Per iniziare, ben vengano i lavori al Pub, in negozi, nei ristoranti, non solo per familiarizzare con la lingua, ma soprattutto con il mondo del lavoro inglese e per estendere la propria rete di conoscenze. Essenziale un CV concorrenziale ed anche in questo caso è una questione di linguaggio. Il formato europeo non ha alcuna valenza, non piace e rischia

di appannare la ricchezza delle esperienze ed è come andare ad un colloquio in tuta. "I recruiter impiegano 8 secondi per leggere i CV, occorre usare parole chiave e mettere in luce principalmente le proprie skills." Ogni CV deve essere cucito ad hoc per il tipo di lavoro. Con l'alleanza di buon CV e vestiti di un sorriso sicuro, si può entrare in un pub e chiedere -sempre- del manager. Per lavori con qualifiche più alte occorre affidarsi più ai portali di recruitment, LinkedIn è il no plus ultra, seguire le aziende di interesse e cercare di entrare in contatto con un'ottima lettera motivazionale. Il mondo del lavoro inglese chiede soprattutto pensiero laterale, problem solving, sin da quale strategia usare per accedervi Non c'è una vera via preferenziale, ma è possibile trovare la propria se si è capaci di essere abili promotori di se stessi.

Ottenere un lavoro significa considerare i giusti aspetti legali. Il pragmatismo inglese si esprime nelle due tipologie di lavoro: employed (dipendente) o Sole Trade (Partita Iva). Per il primo la legge inglese riconosce un salario minimo di £6.50, con rapporti di lavoro sottoscritti anche su base verbale per 3 settimane, ma allo scattare del mese il datore di lavoro deve rilasciare un contratto formale in cui vengano riconosciuti i diritti

: salario minimo, orario di lavoro legale, ferie e maternità ed assicurarsi che la retribuzione avvenga con accredito su conto corrente, onde evitare il mancato versamento delle tasse.

L'Inghilterra è la patria della partita Iva, i sole trader sbocciano sul mercato inglese con la frequenza di un battito di ciglia e nuove società si aprono con la facilità di un click. "Qualunque sia la natura del vostro contratto, esistono modi per controllare l'entità della controparte attraverso il portale Companies House e ricordarsi anche che con la stessa facilità con cui è possibile creare delle nuove realtà economiche, con altrettanta facile intransigenza il governo inglese non ammette ritardi fiscali", ha ricordato l'avv. Gaglione.

Sul capitolo salute, il GP Orietta Emiliani ricorda la necessità di registrarsi al NSH per poter usufruire di tutte le cure e non solo della medicina d'urgenza prevista in quanto cittadini europei.

Qualunque sia il ruolo che si sceglie di dare all'Inghilterra nella propria vita, come nuovo paese di residenza a tappa per la crescita personale e professionale, è meglio che in questo viaggio si parta equipaggiati e Primo Approdo è un'utile manuale per naviganti.

Valentina De Vincenti





FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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



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



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



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

Alfa Romeo with



THE ALFA GIULIETTA. PASSION. REALISED.



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

MotorVillage
MARYLEBONE

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

Giulietta 

Model shown is Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Progression at £18,750 OTR† including Luna Pearl Metallic Paint at £510. Range of official fuel consumption figures for the Alfa Giulietta range: Urban 34.0 - 56.5 mpg (8.3 - 5.0 l/100km); Extra Urban 53.3 - 83.1 mpg (5.3 - 3.4 l/100km); Combined 44.1 - 70.6 mpg (6.4 - 4.0 l/100km). CO₂ emissions 148 - 104 g/km‡.

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

†£2,464 customer deposit, £5,463 optional final payment, 48 month contract. Promotion available on Alfa Giulietta models registered by 31 December 2014. Alfa Deposit Contribution only available in conjunction with Alfa Romeo Preferenza PCP. With Alfa Romeo Preferenza you have the option to return the vehicle and not pay the final payment, subject to the vehicle not having exceeded an agreed annual mileage (a charge of 6p per mile for exceeding 6,000 miles per annum in this example) and being in good condition. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and conditions apply. Participating dealers only. We work with a number of creditors including Alfa Romeo Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW.

^^£1,000 Alfa Romeo Deposit Contribution is available on PCP only and is valid from 1 October - 31 December 2014 on Alfa Giulietta 1.4 TB 120 bhp Progression only. Participating Dealers only. Retail sales only. Terms and Conditions apply and are subject to exclusions.

†On the road price includes 12 months' road fund licence, first vehicle registration fee, delivery, number plates and VAT. Figures and prices are correct at time of publishing. Vehicles must be registered by 31 December 2014.

Padre Carmelo trasferito a Roma

Il saluto del sacerdote alla comunità dei fedeli di St. Peter



Padre Carmelo Di Giovanni e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano

Cambio alla guida spirituale della chiesa di St. Peter in Clarckenwell, epicentro della comunità italiana nella Capitale. Britannica e dopo ... ben oltre 42 anni di servizio per la parrocchia di Farringdon, Padre Carmelo Di Giovanni lascia gli italiani di Londra.

Una decisione voluta dalla curia romana, accolta dal prelado rispondendo al volere di Roma non senza tanta nostalgia, annunciata nel corso dell'ultima messa officiata domenica 13 Settembre.

"Sono stato trasferito a Roma - ha

detto Padre Carmelo - e mi adegua alla decisione che hanno reso i miei superiori. Non avevo chiesto di venire a Londra, come ora non ho chiesto di essere trasferito."

Padre Carmelo di Giovanni, sacerdote della Società Apostolato Cattolico dei Padri Pallottini, è nato a Sangineto (Cosenza) il 3 maggio 1944. Ha studiato a Roma ed è stato ordinato sacerdote il 20 Dicembre 1970 a Frascati. Arrivava a Londra nel 1971, pochi mesi dopo il suo sacerdozio, e da allora si è sempre dedicato con devozione ai tanti fedeli che ogni domenica affollavano le navate di St. Peter.

Figura centrale per la comunità, parroco tra fedeli, uomo tra uomini, tanto da diventare membro delle tante famiglie di italiani che hanno voluto salutarlo con l'affetto dedicato ad un fratello che parte per un nuovo viaggio. Per i suoi modi terreni, capace di elevare note di indignazione per la situazione degli italiani e dei detenuti, negli anni Padre Carmelo è stato definito "il prete controcorrente", "il padre

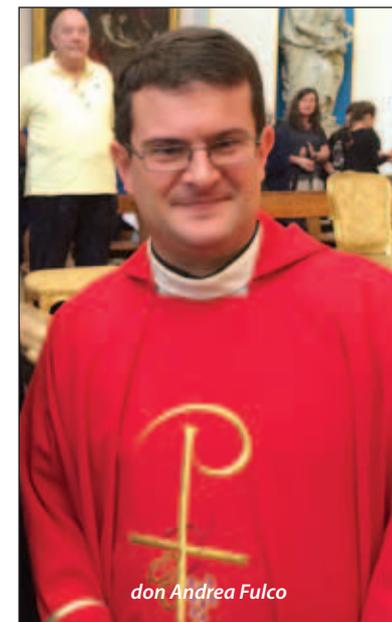
rivoluzionario, sino a " il prete ribelle", epiteti linguistici che riassumono la verace interpretazione del bene operato e promosso nell'opera del prete di origini calabresi.

La chiesa la fanno gli uomini di buona volontà ed è così che nella sua quarantennale guida dei suoi fedeli, Padre Carmelo ha voluto essere prete nelle carceri e attivo testimone della parola sacra nelle tante opere di bene promosse dalla chiesa di Clarckenwell, traducendo nel quotidiano il messaggio condiviso ed ispirato da figure chiave delle fede. I santi Paolo VI, Giovanni Paolo II e Madre Teresa di Calcutta, insieme a Papa Francesco per lui esempi insostituibili.

Nel messaggio rivolto alla comunità ha ricordato: "Vi sono grato e vi ringrazio per la vostra comprensione, amicizia e amore nei miei confronti. Sono certo che il Signore continuerà, anche meglio, ad operare nella parrocchia. Sono stato anni belli e a volte anche difficili. Nella nostra vita è sempre presente la Croce, che ci sostiene e dà

la forza per andare avanti nel nostro cammino."

Al suo posto sarà don Andrea Fulco il nuovo parroco della Chiesa Italiana di St Peter.



don Andrea Fulco

Riconoscimento giuridico della Church of England in Italia



Cheyneygates, Westminster Abbey (Londra, 6.10.14)
Jonathan Boardman (Presidente associazione Chiesa d'Inghilterra), Dott. Ing. Paolo Coniglio (Segretario Generale associazione Chiesa d'Inghilterra), S.E. Pasquale Terracciano (Ambasciatore della Repubblica Italiana presso il Regno Unito), Vescovo Robert Innes (Vescovo della Diocesi in Europe, Church of England), e Prefetto Giovanna Iurato (Ministero dell'Interno)

Momento storico per la Church of England in Italia: l'associazione Chiesa d'Inghilterra, che rappresenta in Italia la Church of England, è stata riconosciuta giuridicamente dalla Repubblica Italiana con Decreto del Presidente della Repubblica Italiana, Giorgio Napolitano, firmato il 17 luglio 2014 su proposta del Ministro dell'Interno, Angelino Alfano, previo parere favorevole del Consiglio dei Ministri, del Consiglio di Stato e della Direzione Centrale degli Affari dei Culti. Tale positivo, e importante, epilogo è stato il

frutto del lavoro di un team affiatato, caparbio e instancabile, sempre pronto in modo propositivo e pratico ad affrontare le diverse esigenze che si sono presentate in questi ultimi sette anni di lavoro.

"Non è stata un'attività semplice giungere al risultato odierno", afferma il Dott. Ing. Paolo Coniglio, Segretario Generale dell'associazione Chiesa d'Inghilterra, "dovendo lavorare parallelamente su normative diverse: da una parte, quella italiana basata sul diritto civile e norme del 1929,

e, dall'altra, la normativa del Regno Unito basata sul Common Law, nonché la regolamentazione e i principi della Church of England. A tutto ciò si aggiunge l'interpretazione di due lingue".

Per celebrare la solennità del traguardo raggiunto, lunedì 6 ottobre 2014 a Westminster Abbey, durante i Vespri, è stata celebrata una speciale messa alla presenza del Vescovo Robert Innes (Vescovo della Diocesi in Europe, Church of England), dell'Ambasciatore italiano Pasquale Terracciano, di Dr

John Hall (Dean of Westminster Abbey), di Sir Tony Baldry MP, del Prefetto Giovanna Iurato (Ministero dell'Interno), e dell'Arcidiacono Jonathan Boardman e del Dott. Ing. Paolo Coniglio, rispettivamente Presidente e Segretario Generale dell'associazione Chiesa d'Inghilterra. A seguire è stato offerto un rinfresco presso la sala Cheyneygates di Westminster Abbey durante il quale in un discorso il Vescovo Robert Innes ha espresso la sua gratitudine per il lavoro pro bono svolto in particolare dal Dott. Ing. Paolo Coniglio. Inoltre, il Venerabile Jonathan Boardman, anche Arcidiacono per l'Italia e Malta (Diocesi in Europe, Church of England) ha dichiarato grande commozione e soddisfazione per l'eccezionale risultato ottenuto.

A conclusione delle celebrazioni a Westminster Abbey, martedì 7 ottobre a Lambeth Palace, il Venerabile Jonathan Boardman, il Dott. Ing. Paolo Coniglio e il Prefetto Giovanna Iurato hanno avuto l'onore di essere ricevuti in udienza privata dall'Arcivescovo di Canterbury, Most Reverend Justin Welby. Durante l'incontro l'Arcivescovo ha sottolineato l'importanza del momento storico ricordando l'impegno della Chiesa d'Inghilterra nel promuovere il dialogo interreligioso e nel sensibilizzare, specialmente i giovani, a intraprendere percorsi comuni nella prospettiva di una sempre maggiore comprensione reciproca tra le diverse Confessioni religiose. Gli ospiti hanno poi avuto il piacere di partecipare con l'Arcivescovo di Canterbury alla Messa del Mattino in The Chapel di Lambeth Palace.

I festeggiamenti sono poi proseguiti in Italia. Lunedì 13 ottobre 2014, Christopher Prentice, Ambasciatore Britannico di Sua Maestà, ha offerto un rinfresco presso la sua residenza di Villa Wolkonsky a Roma, durante



Arcivescovo di Canterbury, Most Reverend Justin Welby

il quale, alla presenza di numerosi e illustri invitati, ha espresso il suo personale compiacimento per l'obiettivo raggiunto e ringraziato sentitamente tutti quelli che hanno contribuito pro bono alla causa, augurandosi che il riconoscimento consenta d'ipotizzare ulteriori fasi di fattiva collaborazione tra la Church of England e lo Stato italiano. Durante il rinfresco l'Ambasciatore Prentice ha, inoltre, avuto il piacere di riferire un messaggio giunto dal Presidente della Repubblica Italiana, Giorgio Napolitano, che, con l'occasione, porgeva le sue più sentite congratulazioni per il riconoscimento della Church of England e i suoi migliori auguri per le celebrazioni.

Quanto avvenuto è un ulteriore prova degli ottimi rapporti tra la Repubblica Italiana e il Regno Unito, e, adesso, anche con la Church of England. Ulteriori informazioni sull'associazione Chiesa d'Inghilterra possono essere trovate al sito web www.chiesadighilterra.org.

GAETANO ALFANO
Roccamora UK

VIGNALI
ROCCAMORA
Tonimenti 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

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



Domanda all'Avvocato

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

Trading su Ebay

Egregio Avvocato,

Ho iniziato a vendere - da alcuni mesi - su ebay vinili di seconda mano che ritiro da negozi di usato e che vendo con profitto. Spero di continuare a sviluppare questa attività. Ho anche un lavoro full time e per ora lo faccio nel tempo libero. Dal momento che questa attività è solo un hobby per me, presumo di non dovermi registrare all'ufficio delle imposte per i profitti che ho ottenuto.

Cordialmente
Carlo

Caro Carlo,

Ti ringrazio di avermi posto questa domanda. La questione principale è stabilire se stai conducendo una attività commerciale. Se quello che fai è cercare dei dischi in vinile da acquistare ad un basso prezzo e da rivendere su ebay per trarne un profitto e lo fai regolarmente, allora la Tua attività rientra nella categoria di attività commerciale. Dipende molto da quanto regolarmente stai vendendo e quanto è il tuo giro di affari. Se le vendite hanno una frequenza occasionale e il giro di affari è modesto, probabilmente non si tratta di attività commerciale. Tuttavia, se stai vendendo costantemente un prodotto specifico su internet allora stai svolgendo attività commerciale. Se indichi questa Tua attività nel tax self-assessment form sotto la voce "other income", dovrai inserire il profitto netto realizzato. Ricordati di conservare tutte le ricevute delle spese relative all'acquisto dei vinili. Se stai usando il Tuo telefono di casa, conserva le ricevute delle chiamate fatte in modo da dedurre queste spese. Non dimenticarti anche che se stai usando la Tua macchina per la Tua attività, puoi chiedere una detrazione di 45p per ogni miglio percorso.

Posso donare una parte della mia casa a mia figlia?

Egregio Avvocato,

sto diventando anziana e ho una casa grande dove vivo insieme a mia figlia. Lei vive in una parte della casa da parecchi anni. Mia figlia non è sposata. So che quando morirò dovrò pagare una tassa di successione e voglio lasciarle il 50% della casa ora così che potrà pagare meno tasse. Ciò è possibile?

Cordiali saluti
Angelica

Cara Angelica,

Ai sensi del Section 102B del Finance Act 1986 è possibile donare il 50% della Tua casa a Tua figlia. Ai sensi di questa legislazione la donazione del 50% della casa sarà considerata una valida donazione (rendendo quindi quanto donato esente dalle tasse di successione) a due condizioni. La prima è poter dimostrare - dopo la donazione - che Tua figlia vive nella stessa casa, che continuerà a vivere con Te e che Tu non riceverai alcun vantaggio dalla donazione. La seconda condizione è che dovrai sopravvivere almeno sette anni dalla data della donazione affinché non vi siano imposte di successione da corrispondere. Essendo questa una donazione non vi è residential stamp duty land tax da pagare. Tuttavia questa è un'area del diritto alquanto complicata pertanto Ti consiglio di chiedere un parere specifico ad un legale prima di procedere.

Cordiali saluti
Domenic Pini
for and on behalf of
Pini Franco LLP

Anna International Club

Catering Recruitment & Accommodation



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

Convegno #Euroausterity

Ha riscosso un lusinghiero successo di critica e di pubblico il convegno #euroausterity, svoltosi a Londra lo scorso 11 ottobre presso la University of Westminster di Londra. Nel corso dell'evento, organizzato da Stefano Fugazzi, che ha recentemente pubblicato il suo nuovo saggio "A.B.C. Italia (Abbiamo Bisogno di Crescita)", sono stati presentati i risultati del secondo sondaggio sull'euro curato dal portale

di analisi e ricerca ABC Economics al quale hanno partecipato oltre 700 italiani residenti nel Regno Unito. Al convegno, al quale hanno preso parte molti giovani e professionisti provenienti della City, hanno relazionato, dopo i saluti di Daniele Gatti (esperto di marketing e comunicazione), Jean Sebastien Lucidi (Scenari Economici), il ricercatore Marco Pietrini e il fondatore di ABC Economics, Stefano

Fugazzi. Molti gli interventi che hanno reso ricco il dibattito soprattutto l'interesse dimostrato intorno al documentario "Il più grande successo dell'euro", reportage realizzato da "i 101 Dalmata" e al quale ha contribuito l'associazione a/ simmetrie del Professor Alberto Baginai, autore de "Il Tramonto dell'euro".



Marco Pietrini, Stefano Fugazzi, Jean Sebastien Lucidi e Daniele Gatti

A.B.C. Italia (Abbiamo Bisogno di Crescita)

Il nuovo saggio di Stefano Fugazzi

Dopo "Idee per l'Italia" del 2013, Stefano Fugazzi torna nuovamente a cimentarsi con le questioni vitali per il futuro del nostro Paese, proponendo "A.B.C. Italia (Abbiamo Bisogno di Crescita)", un libro che ha il merito di prendere in esame una serie di proposte in materia di politica economica volte a riportare l'Italia e l'Europa su un sentiero di crescita.

Il saggio, edito dal portale di analisi e ricerca "ABC Economics" ed arricchito dalla prefazione di Antonio Maria Rinaldi (Economista e docente presso l'Università Gabriele d'Annunzio di Chieti-Pescara e Link Campus University di Roma) e dalla postfazione di Luigi Patisso (docente di politica economica presso l'Università Telematica eCampus), parte dal presupposto che fermare il declino dell'economia italiana sia possibile, ma per risollevare le sorti del Bel Paese - ristabilendo i valori pre-crisi - si necessita la riscrittura dei paradigmi economici e politici sovranazionali.

"Considerando che oggi giorno gran parte degli equilibri vengono in prima istanza disegnati a livello comunitario - annota l'autore di "A.B.C. Italia" Stefano Fugazzi - sarebbe opportuno affrontare la questione della crescita in sede europea correggendo quegli stessi meccanismi che fino a questo momento hanno impedito

all'Eurozona di trasformarsi se non proprio in un'area valutaria ottimale, per lo meno, in un coagulo politico-economico-monetario più funzionale e soprattutto a servizio della cittadinanza e delle imprese. Solamente così sarebbe davvero possibile permettere ai policy maker nazionali di portare avanti riforme e politiche in grado di salvaguardare le realtà domestiche e quindi favorire lo sviluppo sostenibile dell'Europa".

Dopo aver illustrato le anomalie e deficienze politico-istituzionali originatesi in Europa con la ratifica nel 1992 del Trattato di Maastricht, l'autore presenta una serie di interventi volti a rilanciare l'area e in particolar modo l'economia italiana. "L'obiettivo di questo breve ma intenso saggio - si legge nell'introduzione del nuovo saggio di Stefano Fugazzi - è quello di gettare una pietra nello stagno dell'inerzia e dell'immobilismo istituzionale, illustrando alcune delle più significative azioni di politica economica che la classe dirigente potrebbe articolare per porre fine alla peggior crisi della storia italiana dal secondo dopoguerra".

In "A.B.C. Italia" l'autore descrive nel dettaglio i possibili interventi sulle PMI italiane ed in particolar modo sulla necessità di affrontare con maggiore decisione ed incisività il credit crunch

evidenziando come le azioni potenziali della Banca Centrale Europea possano certamente essere da stimolo e determinare una ripresa delle attività del nostro sistema produttivo, ma allo stesso tempo viene evidenziato come le modalità di erogazione del credito del nostro sistema bancario abbiano una grandissima responsabilità nel freno all'economia interna, limitando pertanto gli effetti delle azioni che la BCE ha già intrapreso frenando oltre ogni necessità la possibilità di accesso al credito delle imprese. Ecco perché si rende necessario ed improcrastinabile stimolare maggiormente i singoli imprenditori a percorrere nuove strade nella raccolta finanziaria, senza dimenticare la necessità di "formare" e indirizzare gli stessi ad un costante incremento della capitalizzazione delle proprie aziende.

È partendo da questi minimi concetti che il saggio di Fugazzi, un vero stimolo al confronto di opinioni e di analisi delle diverse posizioni, offre al lettore un interessante avvio di spunti da cui iniziare un percorso di cambiamento, di riforme e di pianificazione di strategie efficaci. Lo scopo non è solo da ricercare nella ripresa economica, ma nel miglioramento della gestione di un'economia europea che per tradizione e per cultura resterà sempre uno degli epicentri del mondo.

MAXIMUM CAR CARE LTD

Carmine or Gennaro

Accident & Mechanical Repair Specialists

Leeborn House, 859 Coronation Road, Park Royal, London, NW10 7QE

Tel (020) 8965 6565 (020) 8838 4555 Fax (020) 8963 0682

www.max-online.co.uk maxcarcare@btconnect.com



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

MILLE ILLUSIONI

Anche se Renzi ha portato una folata di "gioventù" in un Esecutivo che ne aveva bisogno, i politici d'oggi, anche se la gran maggioranza è di ieri, si dovrebbero convincere che, per cambiare in meglio l'Italia, ci sarebbe da affrontare, in modo definitivo, il disordine economico frutto di un dissenso tramonto della Prima Repubblica e delle speculazioni che hanno caratterizzato quest'ultimo scorcio di Seconda. L'ottimismo di Renzi, indubbiamente, contribuisce a dare spessore a un cauto ottimismo sulle sorti d'Italia futura. L'attuale Governo, se

non altro, farà chiarezza sull'efficacia dei provvedimenti che il Parlamento è chiamato ad approvare entro l'anno. Non è necessario essere, o crederci, "menager" d'industria per rendersi conto dello sconquasso socio-economico che si era incancrenito con l'Esecutivo Letta. Sul fronte dei Partiti, neppure ora, ci sono apprezzamenti da evidenziare. Il ricambio politico ci sembra fittizio. La realtà degli eventi si commenta da sé. Il "sogno" di un'Italia "diversa" è tramontato ed i propositi "rinnovamenti", ancora sulla carta, non fanno che confortare la nostra tesi.

Dall'interno, purtroppo, nulla di veramente nuovo da segnalare. Se non le solite critiche a fondo perduto. Tra "Destra", "Centro" e "Sinistra", non abbiamo ben compreso da quale parte si collocherà l'"Opposizione". Perché, anche dopo Renzi, è ancora impossibile fare delle previsioni sull'evoluzione dei partiti. Già da ora, di un fatto possiamo essere certi: se l'Opposizione non sarà all'altezza, anche la Maggioranza potrebbe ricalcare le inconfondibili orme. La nostra riflessione non manca di lucidità. Senza un confronto ed un dibattito articolato, anche le migliori

intenzioni andranno a perdere "collante". Senza presupposti comuni, c'è poco da essere ottimisti. Se dovessero essere partoriti altri provvedimenti incoerenti per la nostra asfittica economia, il castello di carte cederebbe e, con lui, tutte le speranze del Popolo italiano. In tante incertezze, abbiamo rivolto la nostra attenzione anche ai milioni di Connazionali che vivono oltre confine. Una fitta umanità che potrebbe, volendolo, avere un suo peso politico. Perché, anche dall'estero, c'aspettiamo proposte chiare, provvedimenti schematici ma, soprattutto, intuibili e comprensibili per tutti. Oltre confine ci sono oltre quattro milioni di Connazionali. Non azzardiamo, anche perché non è nel nostro modo di pensare, delle congetture. Ma, indipendentemente dalla situazione attuale, solo la nuova legge elettorale potrà sbloccare una condizione che si regge più sulla teoria che sui fatti. Le attuali cobel-

ligeranze potrebbero non trovare terreno fertile ancora per molto. Finiamo questo nostro intervento trascrivendo il motto che abbiamo fatto nostro già dal lontano 1959: "Servire gli Italiani, non Servirsene". Tanto perché non sia dimenticato lo spirito con quale lo avevamo formulato. L'accessibilità della nostra posizione non consente fraintendimenti. Ogni altra considerazione, a questo punto, passa in second'ordine. Le alleanze di questa Legislatura, pur se per ragioni d'impellente necessità, non possono che essere a tempo determinato. Serviranno per la "svolta". Il 2015 sarà l'anno fatidico per il Potere Legislativo e, di conseguenza, di quello Esecutivo. Le elezioni politiche, quindi, restano la più importante delle necessità. Ovviamente, con la sospirata nuova legge elettorale. Intanto, staremo a vedere i risultati del voto correlato al rinnovo dei Com.It.Es.

TEORIA E PRATICA

L'art. 4 della nostra Costituzione recita: "La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto di lavorare e promuove condizioni che rendono effettivo questo diritto". Analizziamo, per un momento questo principio costituzionale. In esso compare il principio del "diritto" e delle "condizioni" atte alla sua concretizzazione. Ora, a ben osservare, non basta questo dettato per garantire a tutti quello che, effettivamente, consideriamo un "diritto" dal quale s'evincono anche specifici "doveri". Però, senza lavoro, diritti e doveri s'elidono e non rimane nulla per vivere decorosamente nel Bel Paese. In questo scampolo 2014, nato male, è difficile azzardare previsioni sul fronte occupazionale. Per noi

restano assai poche. Come a scrivere che, per il caso prospettato, non è possibile allineare la "teoria" con la "pratica". Di fatto, il lavoro non c'è o, meglio, non c'è per tutti. Una mancanza perniciosa che ci portiamo appresso come un fardello sempre più pesante. In tanto squallore, forse, qualche distinguo è ipotizzabile. Intanto, c'è da tener conto dell'età dell'aspirante ad un'occupazione. Poi, si dovrebbe prendere in esame il tipo di lavoro che il nostro mercato richiede. In ultimo, solo per motivi d'elencazione, resta la prospettiva di chi non ha lavorato mai e di chi il lavoro lo ha perduto. Le due realtà, però, non sono la stessa cosa e, di conseguenza, rispecchiano situazioni assai differenti. Chi non ha

mai trovato un'occupazione è, solitamente, un giovane (età massima 30 anni). Chi lo ha perduto è un adulto; spesso con famiglia e mutuo immobiliare a carico. Insomma, da un lato c'è il giovane che "sopravvive", dall'altro c'è l'adulto che "soccombe". Del resto il concetto "vado a vivere da solo", tanto in voga negli anni '80, oggi non è neppure presumibile. La famiglia, per necessità, si è allargata e i figli preferiscono non rischiare di perdere il sicuro per l'incerto. Oggi sono i pensionati a supportare quelli che sperano di maturare una pensione domani. Lo spazio generazionale si è ampliato come, del resto, la necessità di continuare, ove possibile, l'attività lavorativa. A questo livello, i contrasti politici non hanno

pregio e, spesso, costituiscono una delle concause che hanno determinato il decremento occupazionale. La stessa "qualità" del lavoro sarebbe da rivedere. Soprattutto nella sostanza. Da noi il numero dei diplomati e laureati è sempre più elevato. Tanto da farci ipotizzare una sorta di "limbo" per i titolati che, però, non sono in grado di panificare o coltivare un campo. Nel Bel Paese le apparenze, a tutt'oggi, contano di più della sostanza. Ne consegue che la mancanza di lavoro, pur se a differenti livelli, resta una piaga tipicamente nazionale che non ha parametri di paragone col resto dell'UE. Non a caso, sono le maestranze molto specializzate a lasciare la Penisola e le attività intermedie sono occupate da cittadini extracomunitari che hanno saputo utilizzare al meglio quello che il nostro mercato ancora offre. Quando, poi, sono i politici a farsi carico

del problema, la situazione precipita. Il rapporto tra chi offre lavoro e chi lo chiede non può basarsi unicamente su normative che non tengono conto di un mercato nel quale la concorrenza è tanto più spietata quanto maggiore è il divario tra "richiesta" ed "offerta". Per investire in futuro servirebbero diversi rapporti tra chi capitalizza e chi non è nelle condizioni di poterlo fare. Per garantire un'effettiva svolta sul fronte del lavoro, si dovrebbe smettere di fare demagogia e verificare, con molta umiltà, la serie d'errori che hanno preceduto la crisi e provare a correggerli. Se non si parte dall'origine del "male", il divario occupazionale italiano s'andrà ad incrementare. Chi non vuole intendere che tra teoria e pratica c'è la necessità di un "ponte" di programma è perdente in partenza. Politici per primi.

IL CAMBIAMENTO

Il Paese confida, da tempo, nel varo di una nuova legge elettorale. Insomma, gli italiani hanno, palesemente, chiesto ai politici un cambiamento a livello rappresentatività parlamentare. Di fatto, però, il cambiamento stenta ad arrivare. Se la questione non fosse di vitale importanza per il Paese, basterebbe attendere gli eventi che, comunque, ci saranno. L'Italia ha diritto ad un rinnovo del suo quadro istituzionale; ma non solo di quello. Alle porte dell'inverno, mentre sfumano le ipotesi di alleanze "diverse", le intese di oggi potrebbero essere differenti già dalla primavera pros-

sima. L'instabilità continua a giocare il suo ruolo nefasto. L'Esecutivo Renzi è frutto di preamboli politiche che non abbiamo avuto modo d'analizzare. Riteniamo che nessuno sia stato in grado di farlo. Nei partiti, i "Delfini" cambiano di nome e, spesso, sconfessano quelli che li hanno preceduti. Gli errori, in ogni caso, sono tutti a carico del Popolo italiano. Eppure, cambiare bisogna. Per farlo, però, occorrono convergenze più sostanziali, che formali. Perseverare nell'incertezza e nell'attesa dei "mille giorni" logora anche l'uomo della strada. L'Italia, tra l'altro, dovrà rendere conto all'EU del

suo stato e dell'operato per tentare d'uscire dal ginepraio. Gli apprezzamenti degli economisti lasciano il tempo che trovano. Manca, sempre, la fiducia d'investire nel pianeta Italia. La situazione, pur nello spirito Renziano, non soddisfa certe condizioni che l'economia europea pretende dai suoi Stati membri. Germania per prima. In definitiva, anche se siamo "alle corde", la colpa non è di nessuno. Perché, scriviamolo chiaro, è di tutti. Da noi, anche se si tratta di rinnovamento, il potere è ancora gestito alla vecchia maniera e l'assetto internazionale lo rifiuta. Ci vorrebbe più dignità e meno proso-

popea. Lo sappiamo tutti; ma preferiamo attendere la prima mossa dagli altri per fare, poi, la nostra. Lo stesso Parlamento, non ancora riformato. Non ha la forza di legiferare. Questa forza, purtroppo, dipende dalle alleanze di partito. Per voltare pagina, manca una nuova legge elettorale che vada, tra l'altro, a dare nuova dignità al concetto della pratica rappresentatività. Almeno sino alla fine dell'anno, l'Esecutivo avrà più un compito propositivo che squisitamente politico. Come a scrivere che se mancasse la "maggioranza" (non importa come) anche Renzi se ne dovrebbe tornare a dirigere i PD. E' da troppo tempo che il Popolo non è stato messo nelle condizioni per votare e, di conseguenza, siamo costretti ad accettare i provved-

imenti "salva" Italia che vengono dall'alto. Con l'attuale sistema, non ci sono alternative di cambiamento. Tant'è che l'Esecutivo si basa su una maggioranza dove l'eventuale abbandono della "destra" andrebbe determinarne l'infausta conclusione. Il Paese attende coerenza e una linea inflessibile nei confronti di chi non favorisce il rinnovo delle Istituzioni. Insomma, la fiducia alla quale tutti intendiamo appellarci, è una cosa molto seria e, per meritarsela, a breve o a lunga scadenza, c'è da esserne degni. La posizione parlamentare a Montecitorio ed a Palazzo Madama dovrebbe essere, una tantum, concretamente attendibili.

IL VOTO UNIVERSALE

E' l'esistenza della Circoscrizione Elettorale Estero a essere messa in discussione a livello politico. In buona sintesi, nelle more della Riforma della Legge Elettorale, non si mette in discussione il diritto di voto dei milioni di Connazionali oltre confine. Si esamina, però, il meccanismo elettorale che, già da qualche tempo, abbiamo considerato superato e non più in armonia con la realtà politica nazionale. Certe incoerenze si sono evidenziate

in ritardo, ma non ci sono sfuggite. Un segnale che il nostro dire era fondato ed in tempi non sospetti. Trascurando la proposta di ridurre il numero dei Parlamentari eletti nella Circoscrizione Estero, vedremo positivamente la "fine" di questa Struttura che non ci ha mai convinto proprio perché gli eletti vanno a confluire in Partiti già in essere nel Bel Paese, non permettendo una giusta rappresentatività della nostra Comunità oltre frontiera per

un'indiscutibile disciplina di partito. Nel frattempo, gli stessi partiti nazionali si sono "frantumati" e gli eletti nella Circoscrizione Estero ne ha seguite le infauste sorti. Arcaico anche il voto per posta e macchinoso l'iter elettorale in caso di rientro in Patria per l'esercizio del più democratico dei diritti. Meglio, quindi, rivedere tutta la questione tramite il varo del voto "universale"; quello che avevamo ipotizzato già da tempo. In

altri termini, i Connazionali all'estero dovrebbero essere messi nelle condizioni di votare candidati residenti oltre frontiera, ma anche candidati nazionali. Con questa premessa, sempre meno peregrina, potrebbe anche trovare spazio un Partito capace d'autonomia politica e con la possibilità di proporre, al momento opportuno, alleanze con formazioni politiche nazionali. E' inutile negarlo: l'attuale dispositivo elettorale d'oltre frontiera non piace più a nessuno. Pure se i rappresentanti dei Partiti espongono in modo differente le loro motivazioni. Tutti sono, però, d'accordo che cam-

biare non solo è possibile, ma anche necessario. Su questa realtà c'eravamo pronunciati da almeno due anni, ma sembravamo destinati a dialogare con una formazione di "sordi". Ora i tempi sono mutati. Magari con un certo ritardo nella tabella di marcia. Nella nuova legge elettorale si dovrà favorire un meccanismo che consenta a tutti l'esercizio del voto che, come abbiamo più volte scritto, è da correlare unicamente alla cittadinanza e non deve, in alcun modo, fare riferimenti alla residenza oltre confine degli elettori.



"Mens sana in corpore sano"

a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Te, prima di tutti

Negli anni ho incontrato tantissime persone che mettevano gli altri prima di se stessi. Può sembrare un'idea nobile a primo acchito, ma a lungo termine può divenire un ruolo troppo ingombrante nella vita di una persona.

Infatti, se vuoi far piacere agli altri ed essere sempre disponibile, il risultato è che ti rimane poco tempo per te stesso. Se ti occupi costantemente degli altri rischi di diventare l'ultima persona di cui ti occupi e ti prendi cura. Spesso sento storie di stress, risentimenti, gelosia, invidia, ansia e rabbia quando incontro persone che costantemente danno il proprio tempo agli altri, appunto negandosi. "Il mondo intorno a me è così ingiusto, dò così tanto di me e non ottengo niente in ritorno", "lo provo ad aiutarli e loro si arrabbiano con me", "Non mi merito questo e spero se ne rendano conto presto". Tutte frasi che sembrano più indicare un senso di disagio e di scontentezza che un senso di piacere e gratificazione. Tuttavia, nonostante le innumerevoli esternazioni di scontentezza, ti viene comunque difficile ammettere che ti stai negando a te stesso, probabilmente per un presunto senso del dovere o per mantenere un ruolo che tu o qualcun altro ti ha messo addosso. Però il risultato è che ti senti stanco e non hai mai tempo. Quanto triste può diventare la tua vita se continui così?

Se decidi di aiutare gli altri, assicurati che sia un'esperienza gratificante anche per te, ogni volta che lo fai. Certo, le persone non sempre ti sembreranno riconoscenti, però almeno sei contento di averlo fatto comunque. Inoltre, assicurati di avere il tempo necessario e le energie giuste per farlo. Come su un aereo in caso di necessità, è importante che metti prima la tua maschera d'ossigeno se vuoi poi anche aiutare gli altri. Perché se ti manca l'ossigeno, cioè l'energia giusta per fare le cose, troverai più difficile gestire la tua vita e probabilmente non ti accorgerai neanche se gli altri vogliono davvero il tuo aiuto. Per il tuo benessere, è importante che ti prendi il tempo per fare le tue cose, perché se sei soddisfatto della tua vita, il tuo contributo agli altri sarà ancor più grande e gratificante.

Prenditi il tempo che ti serve per fare le tue cose. Sicuramente hai altri impegni e necessità, come il lavoro, la famiglia e quant'altro, quindi assicurati di non sacrificare robe che ti stanno a cuore pur di compiacere ad un ruolo che ti sei messo addosso e da cui ti stai facendo risucchiare. Eppoi, se ti fermi un po' sul divano di casa a fare niente, non sentirti in colpa; momenti come questi possono essere indispensabili per rilassare il tuo corpo e soprattutto la tua mente. Soprattutto, impara a dire "no". Lo so che può spaventarti una simile idea, ma saper dire "no" a qualcuno che si aspetta il tuo aiuto può proteggere la relazione stessa che hai con questa persona, e sicuramente il tuo senso di auto-stima; se continui a fare cose che non ti va di fare, finisci per non piacere a te stesso. Quindi, per quanto tu voglia aiutare gli altri, non puoi ignorare le tue necessità ed essere sempre a loro disposizione. Di conseguenza, imparando a dire "no" senza far arrabbiare nessuno è importante, ma è ancora più importante che tu non te la prenda se gli altri non capiscono che hai bisogno del tuo tempo per fare anche le tue cose!

LUNCH CON I SOCI I.M.A.H.R.



Il 21 settembre i soci I.M.A.H.R. UK (International Maitre Association Hotel Restaurant) si sono radunati per la riunione autunnale presso il famoso Hotel Holiday Inn di Wembley (Londra) a due passi dal nuovissimo stadio olimpico. L'incontro si è svolto sotto la direzione del Delegato di sezione GMOR/MdL, Rocco Lavattiana ed il vice-presidente Carmine Supino.

Punti dell'incontro sono state le numerose iniziative dell'associazione. Primo fra tutti, la definizione del prossimo Congresso I.M.A.H.R. che si terrà a Rimini presso Hotel Imperial BEACH dal 19 al 23 novembre prossimo. I lavori di Rimini saranno seguiti dal Presidente Francesco Vaccarella e l'intenso impegno del Vice-presidente Ennio Stocco. I soci hanno poi discusso quali iniziative concrete potrebbero rispondere alla richiesta del Consolato Gen-

erale in Londra al fine di tanti giovani italiani, nel campo alberghiero, che arrivano in Inghilterra senza lavoro e dimora.

Presentato poi il ricco programma per l'anno 2015 che prevederà numerose manifestazioni, interessanti viaggi e feste per promuovere l'associazione e lo spirito di appartenenza dei suoi soci. Sul tavolo dell'incontro i possibili gemellaggi e incontri con le altre associazioni italiane o estere.

L'International Maitre Association Hotel Restaurant ha infatti carattere esclusivamente professionale e non ha scopo di lucro, puntando a valorizzare e tutelare la professionalità dei propri iscritti, avvalendosi di adeguati strumenti organizzativi, stipulando intese e realizzando iniziative anche in collaborazione o convenzione con altri organismi associative e istituzionali.

Gli scopi sociali dell'associazione sono di qualificare sempre più le figure e le professioni del Maitre d'Hotel, del Maitre de Maison, del Professionista del Servizio di Sala, di Ristorante, di Accoglienza e di Ospitalità e del Manager di settore al fine di rilanciare e promuovere il Servizio, il Prodotto e l'impresa "Made in Italy" nel mondo.

Al termine della riunione con altri amici e simpatizzanti dell'I.M.A.H.R. nel ristorante dell'albergo s'è gustato un magnifico buffet allestito dal Manager F.& B. Cafiero Raffaele, socio affezionato.

La giornata si è conclusa con una piccola tombola, preparata dalle socie Onelia Supino, Carmela Lavattiana e Caterina Romano come festoso arrivederci in vista della prossima riunione natalizia.

LA VOCE DEI LETTORI

SM La Notizia propone la nuova rubrica "La Voce dei Lettori". Un mezzo che consentirà una maggiore opportunità per rendere pubbliche idee ed opinioni sui fatti del quotidiano.

Crediamo, appunto, che sia importante conoscere, e fare conoscere, l'opinione dei Lettori sui temi che, prima o poi, ci coinvolgono. Dialogare, per una serie di motivi, non è facile. Più agevole, invece, è scrivere il proprio pensiero e ciò che riteniamo di far sapere. Non importa la forma; quelli che contano sono i contenuti.

Sarà, in ogni caso, la Redazione a dare formula giornalistica agli scritti ricevuti. Tramite questa nuova Rubrica, che "La Notizia" intende sostenere a vantaggio dei suoi Lettori, tutti gli argomenti saranno tenuti in considerazione e sarà nostra premura evidenziarne, se del caso, l'affinità con altri.

Insomma, intendiamo proporre un "ponte" ideale tra chi scrive e chi legge; con particolare riguardo a quei problemi che investono la nostra Comunità oltre confine. Ogni messaggio può essere inviato all'indirizzo di e-mail del giornale.

... *per continuare a curarsi italiano*

Italian clinic

42 Harley Street London W1 9PR
020 7631 3363 - 020 7323 0833
www.italianclinic.com

Direzione: Dr. Luigi Omiccioli

...since 1999

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

il Funghetto
spaghetteria - pizzeria



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

SERATA DANZANTE DEI LUCANI



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

Con questo evento, il comitato organizzativo composto dal Presidente Vincenzo Auletta e dai membri della commissione Vincenzo Costanzo, Luigi Romano, Elio Di Carlo, Donato Ferretta e Pino Auletta, con il prezioso aiuto delle rispettive consorti, ha voluto raggiungere tre obiettivi: tenere vivo il legame con la propria terra, attraverso il cibo e la musica; in secondo luogo offrire un momento di divertimento e di distensione ai partecipanti; e infine anche un impegno di solidarietà verso chi è meno fortunato.

La serata ha ampiamente raggiunto i tre obiettivi. Deliziosa cena e impeccabile servizio grazie alla grande esperienza nel campo della ristorazione, con musica a balli popolari ad animare

le serata concedendo un vero momento di svago sulle note delle più belle canzoni del repertorio della canzone italiana e lucana.

Anche il secondo obiettivo ha facilmente raggiunto il suo scopo, con un clima cordiale e di amicizia che ha allietato gli oltre 200 presenti, incontrando e scambiando una buona conversazione con il vicino di posto, tessendo grandi amicizie tra conterranei, concittadini e compaesani.

Infine il terzo obiettivo è stato raggiunto grazie alla sensibilità degli organizzatori e alla generosità dei presenti che hanno partecipato alla

lotteria organizzata dall'associazione. Grazie alla loro sensibilità, il comitato organizzativo ha diviso tutti i proventi tra l'impegno scientifico del Royal Marsden Hospital per il progetto di ricerca contro il cancro e la missione caritatevole dei Padri Scalabriniani della missione cattolica italiana di Woking.

Dopo l'estrazione della lotteria, vi è stato ancora un tempo dedicato alla musica fino alla mezzanotte prima di darsi appuntamento al prossimo anno per una altra serata danzante dell'Associazione Lucani nel Mondo.



PINI FRANCO LLP

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

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



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

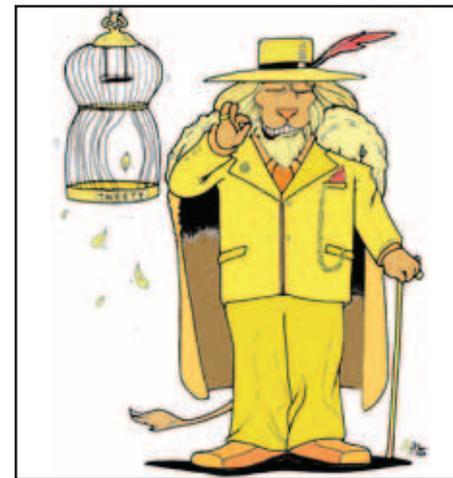


da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498

Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com



Antico ricettario astro-gastronomico



LEO

Dominato dal Sole, questo Segno è proprio il Re dello Zodiaco. Regale in tutto, dai modi all'abbigliamento, dai gusti agli appetiti, il Leone si conferma simbolo del potere. Non passa mai inosservato perché ama stare al centro dell'attenzione e per starci sfoggia tutta l'innata teatralità. Insomma un tantino esibizionista e amante della conquista, raggiungendo il successo con volontà e determinazione. In ambiente gastronomico frequenta locali raffinati, attratto da buon cibo abbinato a spettacolo e intrattenimento e in cucina sa sorprendere con manicherie elaborate, preferibilmente bollenti e ben cotti serviti con molta cerimoniosa sceneggiatura. Piatti a effetto con sfoggio di pietanze e portate con bevande adeguate: i leoni non sono per gli spuntini o per gli aperitivi, quando mangiano vogliono mangiare sul serio e con la competente solennità. Tipo quella che si addice dopo una battaglia, vedi Marengo

POLLO alla MARENGO

Pulire un pollo a pezzi e 300 gr di funghi freschi (o far rinvenire in acqua 25gr di quelli secchi) Cuocere i funghi in olio e aglio e usare lo stesso olio per rosolare il pollo con sale, pepe e un bicchiere di vino bianco secco. Con un cucchiaino togliere il fondo di cottura e metterlo in un tegamino con un cucchiaino di farina e un bicchierino di Madera o Marsala secco per ottenere una salsa liscia e levigata. Unire al pollo i funghi, insaporire a fuoco lento, aggiungere la salsa e servire su piatto caldo, unito a prezzemolo trito e succo di limone.

CURIOSITÀ

Il 14 giugno 1800 Napoleone Bonaparte, tipico esemplare "leone", era alle prese con gli Austriaci nella piana di Marengo (AL) e se la vedeva brutta, ma comunque andassero le cose bisognava mangiare e spedì i cuochieri a vedere cosa era rimasto da rubare ai "mandrogni" i contadini locali, che erano fuggiti in vista dello scontro. Questi rimediarono qualche pollo e funghi che portarono al cuoco del Generale, tale Dunand, che preparò la cena inventando la suddetta ricetta. Fu un trionfo culinario dopo quello militare, grazie ai rinforzi del capitano Desaix, con cui Napoleone rovesciò le sorti della battaglia: il pollo alla marengo rimase quindi un simbolo di vittoria e uno dei piatti preferiti nel menù napoleonico



FAVERODENTALCLINIC
London

Dr Giacomo Favero DDS

18 Wimpole Street - London W1G 8GD - Tel: 020 7323 1960
Info@faverowimpoleclinic.com - www.faverowimpoleclinic.com

Ristorante Terra Vergine

L'Abruzzo e la sua rinomata cucina



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

IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray
www.dentista-italiano-a-londra.co.uk

Aiuto, ho paura del dentista!

L'Accademia Americana dei Dentisti sottolinea l'importanza di cominciare ad adottare fin dall'infanzia piccole ma corrette abitudini dentali poiché influenzeranno decisamente la vita di ogni individuo. Fin dall'eruzione dei primi dentini bisognerebbe introdurre l'utilizzo dello spazzolino, facilitare in questo modo l'approccio dei bambini a questo nuovo e misterioso oggetto, e abituarli all'uso quotidiano dopo aver consumato i pasti principali. Secondo il Centro per il Controllo e la Prevenzione delle Malattie (CDC) il 19% dei bambini di età compresa tra i 2 e i 19 anni hanno carie non curate. Trascurare le carie dentali nell'infanzia può essere la causa primaria della caduta dei denti, e di diversi problemi dentali trascinati fino all'età adulta.

Il dentista: l'alleato della salute dei bambini

I rumori e gli odori caratteristici di uno studio dentistico comunemente destano ansia e paura soprattutto nei pazienti più piccoli. Per questo motivo è di fondamentale importanza un approccio positivo alla figura medica del dentista, e anche la consapevolezza delle conseguenze negative di una carente igiene orale. Per trasformare ed eventualmente eliminare la fobia di andare dal dentista è possibile adottare diverse strategie molto semplici.

Le strategie per affrontare la paura del dentista

Prima di tutto regolari visite di controllo sono consigliate fin dal primo anno di vita, agli inizi a cadenza semestrale, per far accettare al bambino questa figura professionale con gradualità e costanza.

Il dentista deve essere quello giusto, ossia specializzato in odontoiatria pediatrica, il proprio pediatra potrebbe consigliare un dentista preparato, sorridente, divertente e soprattutto paziente ed empatico.

Il ruolo dei genitori è decisamente la chiave di svolta per aiutare il bambino a conoscere il mondo dei denti. L'approccio positivo dei genitori e la loro capacità comunicativa si rifletteranno sul figlio. Lo aiuteranno a capire quello che accadrà durante una seduta dentistica.

Lunch con i maestri del lavoro

Scalbrini Centre Londra 26 ottobre 2014



L'Associazione Maestri del Lavoro ha organizzato il suo appuntamento annuale, raggiungendo oltre 200 partecipanti. I tanti presenti hanno iniziato la giornata con la messa solenne nella Chiesa del Redentore presso il Centro Scalbrini in presenza del Console Generale Massimiliano Mazzanti, in rappresentanza delle istituzioni italiane a Londra, i consiglieri Silvia Limoncini e il Vicepresidente Serafino Carmine, il Maestro del Lavoro Lorenzo Matarasso e Fraquelli Giancarlo. L'associazione Maestri del Lavoro riunisce gli Italiani che sono stati insigniti della Stella al Merito del Lavoro, l'alta onorificenza della Repubblica Italiana concessa agli italiani che si sono distinti per una lunga carriera di

dedizione e professionalità. Un pranzo ufficiale accompagnato da raffinate arie di opere liriche ha fatto da cornice al discorso del presidente Tonino Bonici, che ringraziando le istituzioni presenti ha sottolineato l'importanza dell'esistenza dell'associazione, non solo come punto di riferimento e esempio per i lavoratori italiani nel Regno Unito, ma anche come grande realtà capace di tradurre il valore del lavoro in opere di beneficenza volendo destinare tutte le offerte raccolte tra i suoi consociati a favore del OGI, le Olimpiadi Giovani Italiani.

La festa annuale ha visto la presenza del Cav. Salvatore Napoli, il Consigliere per l'Estero di Maestri del Lavoro. In un discorso commosso, il Cav. Napoli ha portato i saluti del Presidente Nazionale Amilcare Brugni e la sua riconoscenza per trovarsi di fronte a chi ha lavorato con passione nel Regno Unito, ciascuno con la propria storia di sacrifici e successi. Le parole del Consigliere per l'Estero hanno voluto soprattutto enfatizzare il ruolo di guida della delegazione inglese dell'associazione dei Maestri del Lavoro. Con molti giovani che lasciano

l'Italia per la Gran Bretagna, spinti dalla volontà di apprendere l'inglese o di riuscire finalmente a trovare un lavoro, possono spesso sentirsi demoralizzati. "La nostra esperienza è stata vissuta in un contesto diverso dall'attuale, ma i valori che ci hanno ispirato e ci auguriamo possano ispirare le nuove generazioni sono gli stessi: serietà, moralità e dedizione al proprio lavoro." E ha poi sottolineato: "Io credo che voi, Maestri del Lavoro Italiani all'estero con il vostro immenso patrimonio di esperienze, abbiate un compito aggiuntivo: continuare con rinnovato impegno ad aiutare questi ragazzi a non scoraggiarsi, spiegare loro che, anche se qui le regole del gioco sono diverse, i valori che devono guidarli sono gli stessi".

Ed è per questi propositi che l'associazione Maestri del Lavoro annualmente rilascia delle borse di studio a giovani italiani meritevoli che possono veder così realizzate le proprie aspirazioni per completare i propri studi e poter accedere al mondo con un'educazione competitiva e di primo ordine.

THE LITTLE ITALIAN MARKET



Tutto per l'Italiano

"Legalise Marinara" Adult T-shirts
"Don't make me call Nonna" Bibs & Onesies
Gifts - soaps - ingredients - novelties & more
www.thelittleitalianmarket.com
0208 427 5020



Una vostra visita è sempre gradita.

Carlo Jewellers

1967 - 2011

Disponiamo di un ricco assortimento di articoli di gioielleria e oroficeria da 9 a 18ct. e di Perle culturali di ottima qualità.

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



Orario: 10am. - 5pm. Lunedì - Sabato
25a HATTON GARDEN LONDON EC1N 8BN
(Vicino alla Chiesa Italiana di San Pietro)

TEL: 020 7242 2407 - 020 7242 4731 • FAX: 020 7242 2407
www.carlojewellers.com • carlojewellers@btconnect.com



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

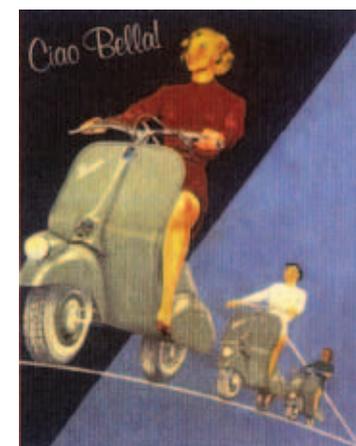
DI TANO & SONS

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

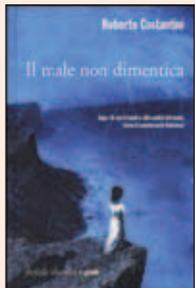


Ciao Bella Restaurant
Pasta e Pizza

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

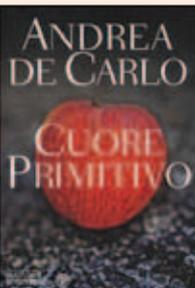
Novità Editoriali

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



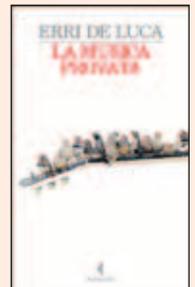
Roberto Costantini, Il male non si dimentica (Marsilio Editore)

Libia, 31 agosto 1969. La madre di Mike, Italia Balistreri, precipita da una scogliera, e quella notte Muammar Al Gheddafi rovescia la monarchia prendendo il controllo del Paese. Suicidio o delitto? Per oltre quarant'anni la risposta a quella domanda rimarrà nascosta al centro di una rete inestricabile di menzogne, tradimenti e lotte per il potere. Roma, estate 2011. Mentre la Primavera araba scuote il Medio Oriente e la Libia precipita nella guerra civile, il feroce omicidio della giovane Melania Druc e di sua figlia fa rincontrare Michele Balistreri, ora commissario capo della Omicidi, e la giornalista Linda Nardi, cinque anni dopo la conclusione della caccia all'Uomo Invisibile. Ma l'indagine, che Linda vuole e Michele no, finirà per travolgere la parvenza di serenità conquistata da un uomo stanco di vivere, costringendolo ad affrontare un passato mai veramente sepolto. E questa finale discesa agli inferi, che lo riporterà in una Tripoli devastata dalle bombe della Nato, sarà per Balistreri l'ultima occasione per guardare finalmente negli occhi il ragazzo che era stato e una verità che ha inseguito e sfuggito per tutta la vita.



Andrea De Carlo, Cuore primitivo (Bompiani)

Mara Abbiati, scultrice di grandi gatti in pietra, e suo marito Craig Nolan, famoso antropologo inglese, hanno una piccola casa di vacanza vicino a Canciale, paesino ligure arrampicato tra il mare e l'Appennino. Un mattino d'estate Craig sale sul tetto per controllare da dove sia entrata la pioggia di un temporale estivo, e ci cade attraverso, quasi spezzandosi una gamba. Alla disperata ricerca di qualcuno che gli aggiusti la casa, vengono in contatto con Ivo Zanovelli, un costruttore con molte ombre nella vita. Nel corso di pochi giorni di un luglio incandescente l'equilibrio già precario di ognuno dei tre si rompe, e fa emergere con violenza dubbi, contraddizioni, desideri fino a quel momento dormienti. In "Cuore primitivo", il suo diciottesimo romanzo, Andrea De Carlo utilizza le tecniche di spostamento della prospettiva sviluppate in "Giro di vento", "Leielui" e "Villa Metaphora, per raccontare a capitoli alterni le ragioni dei tre protagonisti in tutta la loro complessa, incontrollabile verità.



Erri De Luca, La musica provata (Feltrinelli Editore)

Un giro del disco durava più di un secondo: dal boccaporto del grammofoono usciva la melodia, il canto. Restavo a guardare la puntina capace di leggere il solco e pure la polvere. C'entrava l'elettricità e la finestra chiusa per tenere fuori l'ammuina. E dentro la stanza avveniva lo spazio e il silenzio per farla suonare. Le canzoni come gli odori, e più della vista, affilano i ricordi. Dai solchi dei dischi comincia l'ascolto assorbente che non permette altra mossa. Niente riuscivo e riesco a fare in sua presenza. Non l'ho potuta usare a sottofondo, la musica provata.



Cristina Caboni, Il sentiero dei profumi (Garzanti)

Elena non si fida di nessuno. Ha perso ogni certezza e non crede più nell'amore. Solo quando crea i suoi profumi riesce ad allontanare tutte le insicurezze. Solo avvolta dalle essenze dei fiori, dei legni e delle spezie sa come sconfiggere le sue paure. I profumi sono il suo sentiero verso il cuore delle persone. Parlano dei pensieri più profondi, delle speranze più nascoste: l'iris regala fiducia, la mimosa dona la felicità, la vaniglia protegge, la ginestra aiuta a non darsi per vinti mai. Ed Elena da sempre ha imparato a essere forte. Dal giorno in cui la madre se n'è andata via, abbandonandola quando era solo una ragazzina in cerca di affetto e carezze. Da allora ha potuto contare solo su sé stessa. Da allora ha chiuso le porte delle sue emozioni. Adesso che ha ventisei anni il destino continua a metterla alla prova, ma il suo dono speciale le indica la strada da seguire. Una strada che la porta a Parigi in una delle maggiori botteghe della città, dove le fragranze si preparano ancora secondo l'antica arte dei profumieri. Le sue creazioni in poco tempo conquistano tutti. Elena ha un modo unico di capire ed esaudire i desideri: è in grado di realizzare il profumo giusto per riconquistare un amore perduto, per superare la timidezza, per ritrovare la serenità. Ma non è ancora riuscita a creare l'essenza per fare pace con il suo passato, per avere il coraggio di perdonare. C'è un'unica persona che ha la chiave per entrare nelle pieghe della sua anima e guarire le sue ferite: Cail.



Giorgio Fontana, Morte di un uomo felice (Sellerio Editore)

Milano, estate 1981: siamo nella fase più tarda, e più feroce, della stagione terroristica in Italia. Non ancora quarantenne, Giacomo Colnaghi a Milano è un magistrato sulla linea del fronte. Coordinando un piccolo gruppo di inquirenti, indaga da tempo sulle attività di una nuova banda armata, responsabile dell'assassinio di un politico democristiano. Il dubbio e l'inquietudine lo accompagnano da sempre. Egli è intensamente cattolico, ma di una religiosità intima e tragica. È di umili origini, ma convinto che la sua riuscita personale sia la prova di vivere in una società aperta. È sposato con figli, ma i rapporti con la famiglia sono distanti e sofferti. Ha due amici carissimi, con i quali incrocia schermaglie polemiche, ama le ore incerte, le periferie, il calcio, gli incontri nelle osterie. Dall'inquietudine è avvolto anche il ricordo del padre Ernesto, che lo lasciò bambino morendo in un'azione partigiana. Quel padre che la famiglia cattolica conformista non poté mai perdonare per la sua ribellione all'ordine, la cui storia eroica Colnaghi ha sempre inseguito, per sapere, e per trattenere quell'unica persona che ha forse amato davvero, pur senza conoscerla. L'inchiesta che svolge è complessa e articolata, tra uffici di procura e covi criminali, tra interrogatori e appostamenti, e andrà a buon fine. Ma la sua coscienza aggiunge alla caccia all'uomo una corsa per capire le ragioni profonde, l'origine delle ferite che stanno attraversando il Paese...

enotria
world wine

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

Triumph UK
The people network
Events & Communication Agency

Phone: +44 02076979481
triumphuk@thetriumph.com - www.triumphgroupinternational.com

Rome | Bologna | Brussels | London | Milan | Shanghai

Dentista italiano a Londra
Aperto 7 giorni su 7
020 3199 6236

L'odontoiatria italiana nel cuore di Londra (Holborn)
Il Dott. Antonio Barbiera

Forest & Ray
Dentista Italiano a Londra

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

Lanza Foods Ltd

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

Elio's Barbers
Family Barbers in
Ahead since 1977

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

Storie di Archeologia Mineraria



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

Le miniere di carbone o forse le nuove produzioni energetiche

I minatori delle miniere di carbone sono quelli che abbiamo tutti in mente, esausti, con il volto nero di polvere di carbone, e questi occhi che escono ancora più bianchi e sporgenti.

Il carbone è stato una ricchezza fondamentale per la Gran Bretagna, la rivoluzione industriale e il suo susseguente Impero, ed è stato anche uno dei fattori fondamentali di emigrazione della mano d'opera Italiana all'estero, in Germania, in Belgio ecc.

Sono interessata a verificare quanto materiale archiviato è presente sulla presenza e condizione dei minatori di carbone italiani in Gran Bretagna da metà ottocento agli anni sessanta del XX secolo. In realtà, nel XIX secolo, milioni di Italiani andarono negli Stati Uniti e in Sud America, e nel primo dopo guerra si buttarono a cercare lavoro nelle miniere di carbone in Germania, Belgio e Francia. Durante le mie ricerche sull'attività mineraria del secolo scorso qui in UK, mi sono imbattuta in un dibattito interessante sul costo (e sugli aiuti statali) per i diversi tipi di produzione energetica (<http://www.businessspectator.com.au/article/2014/10/22/renewable-energy/counting-all-costs-wind-and-solar-are-cheapest>) e in realtà questo dibattito mi ha fatto un po' perdere di vista il punto che volevo fare sul fatto che i minatori italiani, per quel che riguarda il carbone non si sono trasferiti in Gran Bretagna, ma altrove nel continente. In fatti ho trovato estremamente interessante due affermazioni pubblicate in questo articolo: una è che alla fine il carbone rimane ancora fonte di energia, e soprattutto che nonostante la spinta dell'Unione Europea per il loro bando, le risorse fossili sono ancora sono ancora fortemente spinte da finanziamenti statali, soprattutto in Germania.

Ma è un secondo punto che mi preme molto, infatti se da un lato la Gran Bretagna sponsorizza fortemente la produzione nucleare, nonostante non la usi quanto la Francia, l'Italia è invece al primo posto per quel che riguarda la salvaguardia dell'energia.

Come molti di noi si sono accorti, non è nella politica Britannica di continuare a fare case nuove, come è invece una forte politica nel Bel Paese. Quel che inizialmente può sembrare un grave difetto del sistema italico passa ad essere un fantastico pregio durante il primo inverno che si passa in UK, ieri infatti, per fare un esempio, durante la tempesta di vento, sentivo un rumore provenire dalla cucina, e ad investigazione ravvicinata ho scoperto che una pentola si muoveva per il vento che passava...attraverso il muro! (Abito in un palazzo listato dai beni culturali e quindi INTOCCABILE!!!)

Ma questo mi riporta a pensare che si è vero, nelle fantastiche case nuove italiane (e anche in quelle vecchie per dire la verità) il vento non passa attraverso le pareti, però la forte politica di costruzione quasi indiscriminata ha portato alla quasi totale obliterazione del panorama rurale, per esempio in Lombardia. E allora queste osservazioni mi portano ad una *impasse*: vogliamo distruggere il nostro patrimonio archeologico rurale costruendoci case a tenuta stagna ed ecosostenibili, o vogliamo mantenere il nostro paesaggio archeologico urbano ma allo stesso tempo sconquassiamo il nostro territorio sotterraneo con il fracking perché ci serve il gas per riscaldare case in cui entra aria dal muro?

Sono certa ci sia un'azione di mezzo tra quello che succede in Gran Bretagna e quello che ci regala il Bel Paese, e probabilmente arriva dalle energie rinnovabili e dalla solita Scandinavia.



Club Donne Italiane
Danube River Cruise - June 2014

The group travelling by air arrived bright and early for our Lufthansa flight to Munich. The flight was uneventful, and we were soon in Munich. However some of the luggage was delayed at Heathrow—but that's another story. A short coach ride and we were in Passau boarding our beautiful ship—the M.S. Serenity. The cabins were spacious and airy. After settling into our cabins it was time for our first meal on board. The dining room was welcoming and well appointed with wide tables, white linen, and fine white china. The Welcome Dinner of 6 courses was tasty and beautifully presented. The evening ended with music and dancing in the lounge.

Our first full day on board began with breakfast, a wide choice catered for all tastes. We had cruised all night and had arrived at Melk. The Abbey is truly a wondrous place. A perfect example of Baroque architecture and an amazing seat of learning, its library is still consulted by scholars. A short walk brought us into the town and its neat and tempting shops. Lunch was served on board as we cruised through the famous Wachau Valley on our way to Vienna. An afternoon on the sundeck admiring the countryside. Dinner on board lived up to the high standard set the previous evening. In fact the food during the entire cruise was faultless.

This morning our excursion was a city tour of Vienna. The coach took us along the famous Ringstrasse which circulates around the main attractions of this

fabulous city. The magnificent roof of St. Stephen's Cathedral sparkled in the sunshine. The Opera House and the concert halls were splendid and the sun glinted off the statue of Johann Strauss in the City Park. The Pallas Athene fountain, outside the Parliament building reminds parliamentarians that wisdom is needed to govern well. After lunch we visited the Schonbrunn Palace, the preferred home of Empress Maria Theresa. Tonight was Pirate Night, on board. The crew were all dressed as pirates and the dining room was 'chaotic' with tables unladen just cutlery and china left higgledy, piggledy and the napkins suspended from the ceiling! However dinner was delicious.

The following morning we arrived in Budapest. Our afternoon excursion took us on a tour of the main city sights including Heroes Square, where the 12 most important figures of Hungarian history are remembered to the Castle district and the Fisherman's Bastion high above the city. Dinner on board and then an excursion to a forest restaurant for a Folkloristic evening. We were welcomed with a 'grappa' and a salt scone. The hall was adorned with plates and dishes decorated in typical Hungarian art. We sat at long tables while musicians played gypsy music very loud. Once seated pots of goulash were placed on each table and our glasses were filled in spectacular fashion by a young man using a 'bottle' with an extra long spout which he aimed at each glass. We were then

entertained by fantastic dancers and singers with flying feet and an amazing ability to spin at great speed. Volunteers were drawn onto the stage to try their skill, to the great amusement of all. A view of Budapest by night was certainly special and completed a very enjoyable day.

Our final visit while in Budapest was to Pusztas Horse farm where we were greeted by Magyar horsemen and grappa and pizza style bread. A carriage ride around the farm and an opportunity to see some rare and unusual farm animals including pigs with curly hair! And finally a grand display of horsemanship and skill. Dinner this evening was followed by the Crew Show.

Today we visited Bratislava visiting the church of St Martin, the Bishop's Palace, St Michael's Gate and the Old Town. This is a lively and colourful city where there is much to see including the imposing castle which sits high above the city. This evening we were all invited to a Cocktail party hosted by the Captain. The ship cruised all night to reach Durnstein the following morning. This is a picturesque town where tradition says Richard the Lionheart was held prisoner. It was an opportunity to do some last minute shopping before returning to the ship. A leisurely afternoon and dinner rounded off our final day. A fantastic eight days, fine weather, superb scenery, good food and great company— a perfect holiday.

By Maria-G. Vinante

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

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

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

Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 1 B

by Arturo Barone

Readers of this column will no doubt have realised how often I have tried to mention features and project an image of the Italians which is perhaps somewhat different from the one commonly received. This is not to say that I have ever argued that we are the best... (though I may have thought it...!) but I have tried to underline the fact that there are certain features of the Italian temperament and character which are praiseworthy. I have in mind our inventiveness, resourcefulness, artistic sense and love of beauty, which are outstanding. It would be rather too obvious of me to mention as well our cuisine... which would deserve a whole book for itself.

But, putting it at its lowest, we have throughout history (despite our many (too many) weaknesses and faults) displayed certain characteristics, which, in the general sense, are almost unique. Nevertheless, our achievements are often either minimised at best, or ignored at worst; but we have survived and we manage.

We cannot be entirely useless!

I am very sorry to say, however, that there is being manifested increasingly by our compatriots a stupidity which is surprising. I have in mind our constant use, and abuse, of the Anglo-American language, which are the result of subservience to a jargon which runs counter to all the our cultural tradition stands for.

There is an old Italian saying: 'Mal comune, mezzo gaudio', which, as you know, means that if an evil or an unfortunate event is common to most of us, it seems less important. Certainly, the impact of the United States has caused a number of European countries (I am not interested in the rest of the world) to rely increasingly on Anglo-

American words and expressions. It is also true that there are some countries (especially France and Germany) where complaints are made about the prevalence of English in everyday life. But I suppose they are less bright than we are or think we are... or less concerned about the effect of importing a language, which is not only unnecessary but results in our adopting attitudes and traits which do not suit us, which are contrary to our psychological heritage.

I must make it quite clear that I am not suggesting that we should not use Anglo-American words or expressions. There are some which are superior to the Italian ones and others, especially in the technological field, which we couldn't do without. My objection is that we should not use these words when we have a perfectly valid equivalent of our own.

The conclusion I draw is that, whilst this is happening because the communication powers of the USA are, at least at the moment, the strongest in the world, I feel that we are giving in too easily. There is no reason why the Americans cannot rule the world without Italian being destroyed as a language; and whilst one could cynically argue that one of the worst things the Italians ever did was to discover America (assuming that to be a fact, which seems somewhat disputed at the moment), it is also true that the Latin/Roman/Italian cultural impact throughout the world is hardly negligible. Why should we surrender our linguistic integrity so easily or, as we say in Italy 'perché calar le brache con tanta facilità'?

I'll give you the reason: it is because we are snobs. I repeat, Italians are linguistic snobs of the purest water. Radio and TV producers and announcers, political personalities, you name them, they all do it, feel more important if they use an English word. Why say 'training' instead of 'allenamento'? The examples could truly be multiplied, and the bad habit has caused even our use of Italian to change.

Recently I heard on television that someone had 'convocato un tavolo tecnico'... it does make you wonder: have

you heard of a technical table? And how do you convene a table?

In our zeal to use English words we seem to fail to acknowledge their proper pronunciation. For example, there is a major programme on TG1 (the first television channel) where the word 'curry' is constantly pronounced 'kerry'. Very upsetting for my sensitive ears...

I did a quick calculation this year of how many words/expressions originating in either England or the USA were used on Italian radio and television programmes and in newspapers. I came up with the grand total of over 600. Of these, at least 90% were unnecessary.

Of course, I am not for a moment suggesting that we should go back to the pre-Second World War days when the fascists in an attempt to strengthen the national feeling and confirm their dislike for the English, forbade the use of English words. The results were rather odd: for example, a cocktail became 'la coda del pollo' namely the tail of the cockerel. That would be going too far; but a small dose of linguistic patriotism would not come amiss.

Can anything be done about it? Precious little, I fear, because the will to re-assert the prevalence of our language in our country is not there. The personal and social determination to do so is lacking; the political spin is too great. Thus we've had over the past six weeks two beautiful additions to our language, namely a 'jobs act' and 'green jobs'. Perhaps this is because none of these four nouns can be translated into Italian. Really!

I have a suggestion to make. As I do myself, when speaking Italian, do try and make the effort not to indulge in the indiscriminate use of Anglo-American words. I know it's not easy, but it is worth the effort. If you'd like to know more, I suggest you read my latest work 'Quanto Siamo str...' available also on Kindle. You may find it enlightening, if not amusing.

I wish you the very best of luck.

Arturo Barone is the author of 'The Italian Achievement'

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Insalata di gamberi ai pomodori Warm prawn salad with sun-dried and fresh tomato

This is a Sicilian dish that we refined a little for the menu at Locanda. The bread dressing is something I first made a long time before I fell in love with Sicily, when I started out cooking with Corrado Sironi at Il Pasatore in Varese – but the use of breadcrumbs, lemon juice and olive oil has a very Sicilian feel to it, and when you combine it with tomatoes and sun-dried tomatoes, I feel it brings a little bit of the island to our menu at Locanda.

Serves 4
120g sun-dried tomatoes
olive oil
4 large tomatoes
sea salt and freshly ground black pepper
1 teaspoon parsley and garlic (see page 60)
12 big prawns, unpeeled
a handful of lettuce
2 tablespoons Giorgio's dressing (see page 64)
For the prawn cooking liquor:
2 tablespoons olive oil
1 carrot, chopped
1 onion, chopped
2 celery stalks, chopped
½ leek, chopped
450ml white wine
300ml white wine vinegar
10 peppercorns
2 bay leaves
For the bread dressing:
2 handfuls of breadcrumbs
juice of ½ lemon
3 tablespoons extra virgin olive oil
1 tablespoon garlic oil
a little white wine vinegar, to taste

To make the cooking liquor for the prawns, heat the olive oil in a large pan and add the chopped carrot, onion, celery and leek. When they start to colour, add the white wine, the vinegar and 500ml of water, along with the peppercorns and the bay leaves. Bring to the boil, then turn the heat down and let it simmer for 15 minutes. With a pestle and mortar, or using a blender, blend the sun-dried tomatoes with a tablespoon of olive oil until creamy.

To make the bread dressing, mix the breadcrumbs with the lemon juice, extra virgin olive oil and garlic oil. Taste, and if you like a little more sharpness, add the wine vinegar.

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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

L'ANTICO
CAFE RESTAURANT PIZZERIA BAR

BAR / RESTAURANT L'ANTICO PIZZERIA

L'Antico

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

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 ©.

FAMILY RULES N°.21

ALL CHILDREN MUST BE SILENT ON THE WAY BACK FROM A HOME DEFEAT

Family Rules. They're pretty essential, especially when you've been robbed by the ref. Fortunately, the new Fiat 500L Trekking is always there when you need something a lot more reliable than your team's back four. Five seats, 17" diamond-finished alloys, tinted windows, City Brake Control and Traction+. Game on.

FIAT 500L WITH 0% APR REPRESENTATIVE*

Fiat with



500L TREKKING
FAMILY RULES



Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for the Fiat 500L Trekking range in mpg (l/100km): Urban 30.4 (9.3) – 60.1 (4.7); Extra Urban 49.6 (5.7) – 74.3 (3.8); Combined 40.4 (7.0) – 67.3 (4.2). CO₂ emissions 163 – 109 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results. Promotion available on new 500L models registered by 31st December 2014. *0% APR Representative Hire Purchase available for up to a 3 year term. Fiat Deposit Contribution only available in conjunction with Fiat Hire Purchase. Minimum customer deposit of 36%. Finance subject to status. Guarantees may be required. Terms and Conditions apply. Fiat Financial Services, PO BOX 4465, Slough, SL1 0RW. We work with a number of creditors including Fiat Financial Services.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotonewsagency.com