



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

36^a Conferenza Annuale della Camera di Commercio OSPITI IL CANCELLIERE OSBORNE E IL MINISTRO PADOAN "2014: il futuro dell'Europa"



Pier Carlo Padoan George Osborne e Tony Barber

George Osborne, Cancelliere dello Scacchiere britannico e Pier Carlo Padoan, Ministro italiano dell'Economia e delle Finanze fra gli ospiti illustri della 36ma edizione della Conferenza Annuale della Camera di Commer-

cio italiana in Gran Bretagna, che si è tenuta lo scorso 21 Novembre, nell'ambito delle iniziative del semestre di presidenza italiana del Consiglio dell'Unione Europea. Con il titolo «2014: il futuro dell'Europa», il dibat-

tito ha messo in primo piano come competitività e innovazione, dalla finanza, all'industria, energia e telecomunicazioni, siano gli elementi chiave per la ripresa dello sviluppo nec-

Segue a pag. 15

GIORGIO NAPOLITANO CONFERMA LE SUE DIMISSIONI

"Ho toccato con mano come l'età da me raggiunta porti con sé crescenti limitazioni e difficoltà nell'esercizio dei compiti istituzionali. Parlamento e forze politiche si preparino serenamente alla prova dell'elezione del nuovo capo dello Stato"



Segue a pag. 15

Messaggio del Console Generale Massimiliano Mazzanti alla Comunità italiana



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

Il 2014 è stato un anno di nuovi primati per il Consolato Generale: sono ormai circa 235.000 i connazionali iscritti all'AIRE, e continuano a crescere ad una media di 1.800 nuove iscrizioni al mese. Come ha riconosciuto la Fondazione Migrantes, il Regno Unito è stato il Paese

Segue a pag. 12

TALENTED YOUNG ITALIAN E KEYNES SRAFFA AWARD

Come l'eccellenza della conoscenza italiana riesce ad esprimersi in GB



John Elkann e Leonardo Simonelli

oni e successo. In questo quadro i premi Talented Young Italian e Keynes Sraffa Award indetti dalla Camera di Commercio e dell'Industria italiana nel Regno Unito, della British Chamber of Commerce for Italy e dalle Ambasciate dei due paesi hanno premiato le eccellenze italiane in Gran Bretagna. Consegnati nella serata di giovedì 20 novembre, al Church House di Westminster.

Alla presenza di John Elkann, CEO FCA, una sala gremita ha applaudito la consegna del Talented Young Italian Awards. Fortemente voluto dall'Ambasciatore d'Italia, S.E. Pasquale Terracciano e patrocinato della Camera di Commercio e dell'Industria italiana nel Regno Unito, il premio ha voluto coronare la riuscita in Gran Bretagna di una generazione con poche, se non del tutto assenti, possibilità in Italia.

"I giovani per definizione sono il futuro delle famiglie, delle imprese e delle istituzioni. Con questa iniziativa vogliamo dare un segnale di ottimismo portando

Segue a pag. 17

Italia fucina di talenti e l'estero vero attrattore per trovare veri spiragli e pos-

sibilità. Londra e il Regno Unito, polo di attrazione per tanti, l'eden per aspirazi-



CARLO DISTEFANO LA STORIA DI UN PROGETTO DI SUCCESSO

Segue a pag. 2

La storia è fatta di persone. Nel caso della ristorazione italiana in Gran Bretagna, in quel racconto più ampio della dedizione e della tenacia degli italiani che hanno scelto di trasferirsi in cerca di nuove possibilità, questo è quanto mai più vero. Carlo Distefano,

siciliano emigrato a Leeds ne è per eccellenza un esempio, con una storia personale e professionale partita dal basso e riuscendo ad aver successo nella ristorazione in Inghilterra. La prima conoscenza con l'universo Distefano parte da Manchester, dal

CARLO DISTEFANO LA STORIA DI UN PROGETTO DI SUCCESSO



Segue da pag. 1

ristorante San Carlo nella centralissima King's Street, vicino all'House of Fraser - l'Harrods manuniano. Il primo dei suoi ristoranti, recensito dal Times come "il ristorante italiano migliore d'Inghilterra", al mezzogiorno di domenica è affollato e sembra che l'intera città lo scelga come familiare luogo per il pranzo.

Sarà un caso, ma al semaforo mi imbatto in una famigliola inglese numericamente vicina a quattro generazioni italiane. Li seguono o mi seguono, non ho ben capito, per l'invito a tavola marchiato San Carlo. Di Balotelli, che mi dicono essere stato uno dei più affezionati clienti durante la sua stagione al Manchester City, nessuna traccia. Mi siedo, ordino, degusto e mi rialzo come a salutare regalmente la volontà di intervistare il patron della catena.

Incontrare tipi come Carlo Distefano è una tentazione per il giornalista affamato di storie, curioso di scoprire un'epoca direttamente da chi l'ha vissuta, avendo la possibilità di incamminarsi per le vie del passato per interpretare al meglio la contempo-

ranità. Riuscire a intercettarlo è però un'impresa campale e dopo una settimana ottengo un appuntamento a Londra, a Wellington Street. Arrivo a piedi al suo ristorante Chicchetti insieme a una Rolls-Royce nera e grigia. Dal sedile posteriore scende un uomo distinto, in elegante spezzato, il volto incorniciato da occhiali oca ed un cronografo sportivo al polso a scandire le sue giornate in auto tra le città inglesi. È il Signor Carlo, giovanile nella freschezza dei suoi settant'anni e dei suoi trenta ristoranti. Mi fa accomodare mentre ordina al cameriere in livrea.

Per raccontare la sua storia, occorre iniziare da un viaggio e da un treno. Partito da Ragusa, nel lontano 1962 tra valigie e viaggiatori ammassati nel corridoio di terza classe di un vagone della Freccia del Sud, l'ossimoro su rotaia che lentamente risaliva la Penisola portando il suo carico di uomini verso il Nord, verso le nuove speranze. "Quando sono partito c'era chi dormiva nel bagno, chi nei corridoi. Avevo diciassette anni, si moriva dal freddo, era come in Dottor Zivago. Il treno si fermò prima di Roma, dovevamo aspettare che passasse il Prioritario,

il treno di prima classe. Lì i passeggeri mangiavano con la tovaglia, erano belli. Puliti. Iniziammo a lanciare pomodori. Poi quel treno l'ho preso vent'anni dopo con mia moglie. Erano altri tempi".

Per Distefano, lo zenit esistenziale non era la Svizzera né la Germania, dove andavano tutti. Poco attrattive per il suo desiderio di scoperta, la sua meta era l'Inghilterra. Arrivato a Leeds inizia a lavorare come barbiere, per necessità di visto più che per interesse. Quattro anni, tanto il tempo per avere allora il permesso di soggiorno definitivo e potersi finalmente integrare. Anni in cui coltivava il sogno di aprire il primo dei suoi ristoranti, perché a cambiare non erano solo le sue aspirazioni, ma la stessa ristorazione. Se ne rendeva conto quando veniva a Londra per divertirsi, mentre La Terrazza di Franco Lagattolla and Mario Cassandro ne riscriveva i canoni affermandosi come "the most fashionable haunt in the Swinging Sixties", tra artisti, scrittori, modelle, registi, attori e fotografi. Ingrid Bergman, Gregory Peck, Sammy Davis Jnr, Michael Caine, David Bailey, e la Principessa Margaret erano solo alcuni dei famosi avventori.

Seduto al tavolo, Distefano scorre le pagine della sua vita soffermandosi sui capitoli più importanti.

"Ero molto ambizioso, facevo il parrucchiere, ma la mia vera passione era il cibo. A quei tempi era molto difficile mettersi nella ristorazione. Ho iniziato come parrucchiere e avevo sette negozi, poi nel fashion per donna, fino agli anni '80 quando a Manchester aprii due posti. Per me la ristorazione è una passione, non è un lavoro. Ho settant'anni ed è come se ne avessi venti continuando ad aprire ristoranti. Non vado mai in vacanza".

Dedizione e passione che hanno portato ad una catena di ristoranti con franchising in tutto il mondo. Venti sparsi in tutta la Gran Bretagna, due a Bangkok, alcuni in Q8 e uno di prossima apertura a Dubai. La catena amministrata da Distefano ne conta otto tipi, dal San Carlo alla Farmacia del Dolce, riuscendo a soddisfare i palati e le tasche di un pubblico molto ampio. A Londra ne possiede tre, aprendone almeno due in ciascuna delle principali città dell'isola britannica: Liverpool, Birmingham, Bristol, Hale, Leicester e a Manchester ben sei. Più di mille i suoi dipendenti per la maggior parte italiani. "Il 95% sono italiani perché voglio mantenere l'attaccamento con l'Italia e per essere 100% originali".

La filosofia della sua cucina è semplice, mi spiega, mentre arriva il primo - tagliolini all'astice, un must dei suoi ristoranti. Per Distefano usare prodotti italiani di qualità a garanzia dell'originalità è un impegno personale, idea mutuata da "Mario e Franco", li chiama per nome in ragione di una lunga amicizia. Usare prodotti italiani, regionali ed autentici, materie prime che consentano la vera cucina italiana, "perché la ristorazione è cambiata. Gli chef italiani oggi scelgono di fare cucine alla francese, io sono invece per una cucina originale, come Cipriani. Ho comprato un posto di recente, *Signor Sassa*, un ristorante tradizionale toscano. Ho selto di lasciare invariato il tipo di cucina. Perché più com-



petizione c'è, più tradizionali noi diventiamo. È inutile che fai fusioni, con le piramidi. Io faccio la cucina che piace a me, quella che fa venire fame".

A suo avviso sono gli stessi inglesi, più che gli italiani, a richiederlo. "Gli inglesi oggi sono molto più emancipati. Prima non sapevano neppure come mangiare gli spaghetti, oggi invece mangiano come noi, sanno quando il cibo è di qualità ed è fresco".

Il secondo ci viene portato direttamente dallo chef Aldo Zilli, anima nella cucina di Chicchetti. Insieme mi spiegarono da dove è nata l'idea di questo ristorante mentre un tris di carne viene accomodato al centro della tavola su un ceppo. "Abbiamo avuto l'idea da Venezia, con i cicchetti e il cibo da condividere nei bar. Io ho voluto trasferirlo in un ristorante. Ho diminuito le porzioni, faccio pagare meno. Un successo che non immaginai".

Il futuro per Distefano ha già in serbo un nuovo progetto, con la volontà di continuare ad espandersi a Londra con quattro agenti impegnati nella ricerca del posto. Ultima domanda, gentilmente concessa dell'intransigente Personal Assistant: aprirebbe in Italia? "No, è troppo burocratica. Ora non so bene come funziona, ma mi hanno detto che è molto difficile anche per assumere il personale".

Valentina De Vincenti

Ambasciatore Pasquale Terracciano visita l'Università UCL di Londra



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora Karen insieme a docenti e alunni dell'università

Il 17 novembre l'Ambasciatore d'Italia a Londra, Pasquale Terracciano, si è recato in visita presso UCL (University College London), la più grande

e prestigiosa istruzione accademica dell'Università di Londra e una delle prime università nel mondo, presso la quale operano moltissimi accadem-

ici italiani di fama internazionale. L'Ambasciatore ha inaugurato una nuova esposizione all'interno Dipartimento di Italiano, parte della School of

European Languages, Culture and Society della University College London. L'Ambasciatore ha fatto inoltre visita al Dipartimento di Neuroscienze dove sono operanti ben cinque laboratori diretti da scienziati italiani entrando in quello diretto dalla professoressa Lucia Sivilotti, impegnata nella ricerca sul funzionamento dei ricettori degli impulsi nervosi.

Nell'occasione, l'Ambasciatore è stato ricevuto dal Rettore dell'Università, professore Michael Arthur, e ha incontrato una rappresentanza dei connazi-

onali che lavorano e studiano presso l'ateneo, contribuendo in maniera decisiva all'eccellenza e alla proiezione internazionale dello stesso.

La visita si inquadra nelle iniziative che mirano ad approfondire i rapporti con il mondo accademico britannico (che accoglie e valorizza sempre più numerosi talenti, sia in campo umanistico che scientifico) e a favorire gli scambi e la collaborazione tra le università del Regno Unito e gli atenei italiani.



Rettore Michael Arthur, l'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora Karen

Associazione delle consorti ministeriali AFFARI MUSICALI IN ROSA



Nella suggestiva Holy Trinity Church, appropriatamente vicino alla Albert Hall, il 27 novembre si è esibito il Coro Femminile del Ministero Italiano per gli affari esteri. In questo caso affari musicali in rosa, ovvero manifestazioni corali eseguite dall'Associazione delle consorti ministeriali. Un ensemble amatoriale ideato da Nancy Romano, professionista in campo musicale e moglie di diplomatico italiano, che dirige tale coro dal 2008 con notevole

successo e soddisfazione delle partecipanti. Fondamentalmente dedicato a musiche rinascimentali e barocche, a Londra si sono prodotte nello STABAT MATER di Pergolesi, scritta nel 1735 su commissione della Laica Confraternita Napoletana dei Cavalieri della Vergine dei Dolori. Doverosa quindi la presenza dell'Ambasciatore Terracciano, napoletano verace la cui consorte figurava tra le soprano, anche se forse il tema era più pasquale che natalizio.

Suddetta composizione sacra fu scritta infatti per la liturgia della Settimana Santa, relativa ad una Madonna afflitta sul corpo del Figlio, piuttosto in contrasto con la gioiosa ricorrenza della nascita del medesimo. Esecuzione comunque di alto livello, specie per la bravura di Olena Nahorna, soprano, e Oleksandr Los, contro tenore, oltre ad essere l'occasione per scambiare gli auguri con prosecco e panettone fra i numerosi intervenuti. MM

LA CHIARASTELLA: AMBROGIO SPARAGNA E L'ORCHESTRA POPOLARE ITALIANA A LONDRA



Emozionate concerto di Natale organizzato dall'Istituto di Cultura Italiano al St John's Smith Square, martedì 2 dicembre, ha attirato un numeroso pubblico per una serata all'insegna dei gioiosi canti delle festività interpretati da Ambrogio Sparagna e l'Orchestra

Popolare Italiana dell'Auditorium Parco della Musica.

Un'esecuzione magistrale con le tipiche sonorità popolari, tra fisarmoniche, zampogne, archi e tamburelli, ha animato il grande palco ligneo, suonando le ritmate preghiere in nota

della regioni italiane e accompagnando il pubblico in un viaggio musicale lungo la Penisola. La ChiaraStella è un concerto adatto a tutti. Ai credenti che hanno potuto trarne un momento di raccoglimento spirituale preparandosi alle festività



Consolato Generale d'Italia in Londra

INFORMAZIONI

si informa che nella Gazzetta Ufficiale n. 268 del 18 novembre 2014 è stato pubblicato il decreto-legge 18 novembre 2014, n. 168 che dispone il rinvio al 17 aprile 2015 delle elezioni per il rinnovo dei Comites, già indette per il 19 dicembre 2014, e la proroga al 18 marzo 2015 del termine utile per fare pervenire agli Uffici consolari la richiesta di iscrizione all'elenco elettorale per l'esercizio del diritto di voto per le elezioni dei Comites.

Potrete trovare sul nostro sito, all'indirizzo:

http://www.conslondra.esteri.it/Consolato_Londra/Archivio_News/rinviocomites.htm

ulteriori informazioni e il nuovo Decreto consolare sul rinvio delle elezioni

fino ai laici cultori della buona musica suonata da interpreti di rilievo. Ambrogio Sparagna con la sua inseparabile fisarmonica ha ideato e diretto il coro e i musicisti dell'OPI, giovani talenti del pentagramma e profondi conoscitori di antiche tradizioni per una vera ricerca etnografica in musica. Realizzato in collaborazione con l'Ambasciata Italiana di Londra, il Consolato Generale, la Rappresentanza della Commissione Europea, Eni e Finmeccanica, il concerto rientra nel più ampio progetto dell'Ici, *suona italiano*,

volto alla promozione e alla diffusione della musica italiana in Gran Bretagna. Offrire concerti come La ChiaraStella tra canti, storie e racconti dell'antico mondo pastorale che così tanto ha caratterizzato la storia sociale del nostro Paese è motivo di grande fascino, un particolare percorso di ricerca volto a ritessere i legami con antichi modi rappresentativi in un intenso e avvincente cammino di ricerca umana, prima e dopo il Natale, così come lo stesso Sparagna insegna.

Valentina De Vincenti



Il Ministro Plenipoteziario Vincenzo Celeste, il Console Eti Saray Castellani e il direttore dell'istituto Italiano Caterina Cardona con i protagonisti del concerto

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

THE MAN FROM LUNIGIANA WHO FOUNDED LONDON FIRST ITALIAN DELICATESSEN



An important event for Terroni, the oldest Italian Delicatessen in London, on November 17th, remarking its uniqueness and exclusive long story. Consorzio Prosciutto di Parma has gifted the deli with an old fashioned Prosciutto slicer, the 21st of the 50 rare machines realized to celebrate the 50th birthday of the Consorzio aimed to protect and promote the real Italian prosciutto.



Guests gathered to the most appreciated shop by either Britons and Italians to enjoy a pleasant evening with the Terroni team and famous Italian Chefs as Giorgio Zilli, loyal customer of the deli himself. It is not a coincidence if the finest Italian charcuterie selected the Clerkenwell shop to be appointed with the special present, being the high-quality food at the heart of both businesses since their very early days.

To fully comprehend the significance of this family run flagship in Farrigdon an interesting journey in time is required. Its story begins in 1870 when Luigi Terroni, 17 years old, left the tiny village of Vesperada in the mountains above Pontremoli. Its story begins in 1870 when Luigi Terroni, 17 years old, left the tiny village of Vesperada in the mountains above Pontremoli. He dreamed of a better life, a chance to

earn and save some money, far from the poverty of his contadino family with too many mouths to feed. When he set out on his long journey by foot, Luigi could never have imagined that his destiny was to establish London's first Italian delicatessen, Terroni & Sons in Little Italy, Il Quartiere, in the Clerkenwell district of London.

Luigi walked from Vesperada through Switzerland to Paris, where he worked for a while. He continued his journey by foot to London, where he lodged in a boarding house in Clerkenwell. Life was extremely hard, but Luigi worked all hours of the day at the kind of jobs open to Italians – probably selling ice cream, organ grinding and knife sharpening. He saved what money he could and, in 1878, he opened his first shop, Terroni & Sons, alla moda italiana, in Summers Street selling Italian food and wine, which were in great demand by the 12,000 or so Italian immigrants. It was London's first Italian deli.

As Luigi became more prosperous, he opened a second shop selling wine, adjacent to Clerkenwell's famous Italian church, St Peter's in Clerkenwell Road, which this year celebrated 150 years. Giovanni and Roberto, Luigi's two eldest sons, started working in the shops as soon as they were old enough. The family employed other Italian immigrants to help staff the shops and offered their employees lodgings above the shop in Summers

Street. When the shop in Summers Street burned down, the delicatessen reopened in the wine shop in Clerkenwell Road. The shop's cellars extend beneath St Peter's Church and it is said that worshippers at the church could smell the fragrant aromas of cheese and salumi, as they mingled with the incense inside the church. When Luigi Terroni died in 1917 at the age of 64, his sons became equal partners in the business. Giovanni, the eldest son, retired in 1924, and his place was taken by his son, Duilio. In 1935, as a result of Mussolini's invasion of Abyssinia, sanctions were imposed by the British government on Italian imports, which meant that 99% of the products imported by Terroni & Sons became unavailable. The family responded by importing similar products from Spain and Argentina. During World War II Roberto and Raffaele's son, Luigi

took the responsibility of looking after the family business. The delicatessen went into decline as it was impossible to import goods from Italy, but the shop somehow survived. When Duilio and Luigi retired in 1982, the shop in Clerkenwell Road finally left the hands of the Terroni family. It was sold to the Annessa family from Molise, who ran it for 20 years. One of their loyal employees during this time was Felice who is now a partner in the business.

Terroni was sold by the Annessas in 2002 and, unfortunately the shop closed for four years from 2008 until 2012. In late 2011 a new family, the Alfanos were approached and agreed terms with the Landlord and neighbour the church, and reopened in February 2012 as a modern delicatessen and coffee bar still with the name of Luigi Terroni from Lunigiana.



CENTRE POINT DENTAL CLINIC

Dr. Roberto Di Febo

Surgeon Implantologist Periodontist Prosthodontist



24e Little Russell Street, Holborn, London, WC1A 2HS - Phone: +44 (0) 203 581 8188 Mob: (0) 7708909408
 Studiodifebo_dental@yahoo.it - www.centrepoinddentalclinic.co.uk

DI MEO PRESENTA IL CALENDARIO 2015 A LONDRA



Burlington House, il tempio dell'arte inglese, sono le sette di sera e già gli invitati stanno arrivando alla spicciolata alla festa più esclusiva dell'anno. Roberto e Generoso Di Meo, gli ospiti, li attendono sullo scalone d'onore, entrambi sorridenti, eleganti nei loro dinner jacket. Il party ha inizio. Tra i primi a varcare l'ingresso la Principessa Beatrice Borbone delle Due Sicilie che con Elettra Marconi e Afdera Franchetti, accompagnata dal nipote Gelasio Gaetani d'Aragona Lovatelli, si contende il primato di signora più elegante.

L'occasione è unica: la presentazione del Calendario 2015, voluto dai Di Meo e realizzato da Massimo Listri

quest'anno dedicato a Lord Hamilton e alla sua Napoli settecentesca. Un tradizionale omaggio artistico al nuovo anno per una famiglia votata al bello, testimoniato dal grande fascino delle loro produzioni vitivinicole e con l'Associazione culturale "Di Meo Vini ad Arte".

Arrivano Alain Elkann, Francesca Rizzo Campello della Spina, accompagnata dalle figlie Angelica e Margherita, Giulia Sersale, Gaia Servadio, i Duchi di Portland, Oliver de Rothschild, Mario Martone, Francesca Centurione Scotto, Alessandro Pascale, Allegra Hicks, Myrta Merlino, i Serra di Cassano, Marcello Sorgi, l'Ambasciatore Terrac-

ciano, SuHua Newton e il marito Ueli Oswald, Marialucia Seracca Guerrieri, Conrad e Ashmita von Habsburg, Chicco Moncada di Paternò, Nicky Phillipps e tantissimi altri.

Gli ospiti, quasi seicento, si perdono tra i saloni di Burlington House ad ammirare le opere di Anselm Kiefer, l'artista nato nell'ex Germania dell'Est che sta facendo impazzire Londra. Ed anche questo è un regalo fatto da Roberto e Generoso Di Meo agli invitati, oltre alla mostra di Giovan Battista Moroni nelle stanze del secondo piano.

Al buffet, un trionfo di crostacei crudi e prelibatezze napoletane, si iniziano a servire i piatti che tutti sembrano gradire moltissimo. Elena Amerio, piemontese e figlia di Clotilde Miroglio della famosa dinastia di imprenditori tessili, si serve qualche gambero chiacchierando con Annalisa de Hassek, Alja Tedeschi e Tatiana Palinkasev e Damien Hirst. Alessandra Cordero di Montezemolo, invece, sorseggia un bicchiere di Taurasi, sempre targato Di Meo, con Nicolò Castellini Baldissera e Federico Galimberti di San Giorgio.

Al piacere di un assaggio di gamberi cede anche Roberta Maggio, un passato da mannequin per

Dolce&Gabbana, arrivata da Genova con il marito Eros e la figlia Isabella, la diciottenne più corteggiata dai coetanei napoletani e romani. I Maggio si soffermano a salutare Oliver de Rothschild che frequenta spesso a St Tropez nella bella casa a due passi da Place des Lices. A mezzanotte, come nella migliore tradizione, tutti a casa, non prima di essere stati fotografati dai paparazzi che affollano Piccadilly.

Andrea Marengo



DOUBLE FAMILY CELEBRATION FOR IL MULINO

A stunning party heightened the festive mood of the Ribaudos, unstoppable family owners of Il Mulino Bakery. A large-scale producer of high-quality bread, the established business in West London is one of the main suppliers for Italians and English alike.

Friends and colleagues gathered at the Pagliaccio Restaurant on December 27th to celebrate the anniversary

of Rosario and Fiona. The couple were dressed with the brightest of smiles - perhaps similar to that of their wedding day - and cheered by 30 years of loving memories. Their five children Alex, Lucia, Nina, Lorenzo, and Roberto, as well as the two young grandchildren Luciano and Liliana, all demonstrated their affection for their parents / grandparents on their anniversary.

At the double party guests also celebrated the 50th birthday of Tony, Rosario's brother and key figure of Il Mulino. Tony blew out his candles with the help of wife Mandy, their three children Lucia, Francesca and Riccardo, and the joyful grandchildren Taia and Blake.

Is there anything better to bring in the New Year than long-lasting promises of family and love.



CIBOSANO

NATURALLY ITALIAN

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



Giovedì 6 novembre si è svolta l'olio d'oliva calabrese. L'evento si è tenuto nell'accogliente sala privata

THE OLIVE OIL: AN ANCIENT TREE - AN AID TO AGRICULTURE AND THE ENVIRONMENT" DEGUSTAZIONE DI OLIO D'OLIVA CALABRESE

de "L'Osteria dell'Angolo", raffinato ristorante italiano nel cuore di Westminster.

Massimino Magliocchi, CEO di Associazione Olivicola Cosentina SCARL, ha dato il via alla serata introducendo il programma di promozione dell'olio calabrese di alta qualità (conosciuto come "Calabria Sott'Olio"), che si propone di promuovere l'unicità dell'olio e del territorio calabrese, favorendo la disponibilità dell'olio stesso ad un pubblico più vasto. Ha proseguito

poi con la spiegazione del processo di produzione dell'olio e dell'importanza della qualità dell'olio biologico proveniente dagli uliveti della provincia di Cosenza.

Hanno partecipato attivamente alla serata anche Giacomo Giovinazzo, Direttore Esecutivo del Dipartimento dell'Agricoltura e della Promozione e Sviluppo Forestale in Calabria, e Giuseppe Zimbalatti, Commissario Esecutivo Regionale per l'Agricoltura e le Risorse Forestali in Calabria, in-

sieme a food blogger e giornalisti, che hanno avuto l'opportunità di degustare questo autentico olio biologico, accompagnandolo con i piatti accuratamente preparati dallo Chef del ristorante Massimiliano Vezzi.

L'evento è stato preso a cuore anche da Stefano Potorti, Managing Director di SagitterOne e calabrese DOC che, con il suo team, ha organizzato questa serata divulgativa e conoscitiva di uno dei prodotti più autentici provenienti dal suolo italiano.

INAUGURATA A LONDRA L'ENOTECA RABEZZANA



Lo staf insieme a Guglielmo Arnulfo

In zona strategica nella City, il 5 dicembre si è inaugurato ER, che non vuol dire Elisabetta Regina ma Enoteca Rabezzana. La famiglia Rabezzana ha

"le mani in vigna" da prima dell'Unità d'Italia e a Torino la sua enoteca è una realtà consolidata, da cui il grande salto oltre Manica.

"Amarone, Barbera, Dolcetto, Grignolino saranno ovviamente in prima fila sugli scaffali", informa con giustificato orgoglio Franco Rabezzana "ma saranno ben rappresentati anche i grandi vini toscani: dopotutto abbiamo una fattoria anche in Maremma che fra l'altro vogliamo organizzare come il nostro Relais San Desiderio in provincia di Asti".

Intanto si è organizzato in zona Barbican, associandosi per la parte culinaria con Guglielmo Arnulfo, giovane cuoco/imprenditore genovese del rinomato ristorante "Acciuga" in Kensington. "L'idea è di presentare menù da degustazione" dice questo "ma non mi dispiacerebbe offrire anche piatti forti come la bistecca alla fiorentina, di vera carne chianina, al momento

assente sul mercato inglese "Tanto per cambiare con i pesci cucinati alla ligure.

Per l'Enoteca comunque solo bocconi prelibati per un lunch corporativo o un aperitivo aziendale o uno spuntino dopo teatro, accentuando la qualità gastronomica nostrana da abbinare in gloria con l'eccellenza dei vini italiani, in un ambiente raffinato e contemporaneo, con staff italiano selezionato. "E magari trasformarla in salotto letterario o caffè artistico" ipotizza Rabezzana "presentazioni di libri, mostre di quadri, incontri culturali per nutrire la mente mentre si soddisfa anche il palato." Buttando l'esca per proseguire la conversazione a cena da Acciuga o stuzzicando l'appetito per vacanze agrituristiche in Piemonte o in Toscana

e guardare di persona "il calor del sol che si fa vino".

MM

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

Alitalia SKYTEAM

FLY FROM THE HEART OF LONDON

DIRECT FLIGHTS TO ITALY FROM HEATHROW AND LONDON CITY AIRPORT



WWW.ALITALIA.COM

APCI-UK premia i grandi nomi della cucina italiana in UK



Fortunato Celi Zullo e Carmelo Carnevale

storia del gusto italiano che con le anni di esperienza hanno sinceramente reso possibile l'incontro non solo gastronomico ma soprattutto culturale tra il Italia e il mondo. Risultato testimoniato dal Premio Giovani Promesse andato a James e Thom Elliot, inglesissimi proprietari di Pizza Pilgrims. Cresciuti a film, pizza e programmi di cucina con gli

stessi ospiti premiati, si sono scoperti pellegrini in Italia per imparare la vera arte della regina delle tavole italiane aprendo poi due ristoranti tra Soho e Carnaby Street. Un premio alla passione e alla dedizione, al grande potere imprenditoriale dalla cucina Made in Italy ad ispirare anche l'ultimo premio della serata andato al

proprietario del ristorante, Arkadi Novikov, come Ristoratore estero e promotore per l'eccellenza enogastronomica italiana nel mondo.

Ad esaltare il messaggio dei premi dell'APCI-UK il grande ospite dell'eccezione. Un menù ricco, dal delicato primo alla crema di tartufi, passando al tenero secondo d'agnello, sino al trionfo dei dolci, ha enfatizzato la devozione alla prima delle arti italiane nel Regno Unito.

Valentina De Vincenti

La presenta italiana nel mondo della ristorazione inglese è un successo che si rinnova annualmente, assecondando la richiesta di autenticità e alta professionalità. Il 9 novembre nella suggestiva cornice del Novicov Restaurant, il Premio della Ristorazione Italiana promosso dall'associazione APCI-UK ha voluto rendere omaggio alla lunga carriera di figure simbolo dell'enogastronomia della Penisola nel Regno Unito.

La serata di gala svoltasi nell'elegante ristorante, vicino allo storico Hotel Ritz e al regale parco di St. James, ha riunito i grandi nomi della cucina del Belpaese che da anni diffondono il gusto italiano tra gli affezionati cultori inglesi. Quasi un incontro istituzionale quello promosso dall'APCI-UK, sottolineato dalla visita dell'ambasciatore russo in compagnia della famiglia. Tappeto rosso delle grandi occasioni per i numerosi ospiti riuniti nella sala italiana del Novicov, potendo assaporare un ricco menù appositamente ideato.

Ad accoglierli Carmelo Carnevale, presidente dell'APCI-UK, da anni impegnato nelle promozione e nella formazione dei cuochi italiani. "È per noi un grande evento, un emblema del grande successo della cucina italiana. Abbiamo riunito qui i grandi nomi per consegnare loro un premio alla carriera e alla loro grande arte", ha detto lo Chef introducendo la consegna della targhe auree. Accomunati da dedizione e passione per l'eccellenza del gusto, i premiati si sono assecondati sul piccolo palco allestito al centro sala. I primi ad essere insigniti del Premio Merito alla carriera per anni di esperienza e dedizione alle tradizioni della cucina italiana, il commentatore Carluccio insieme agli chef Contaldo e Caldesi. I successi di Antonio Carluccio e della sua catena di azzurro vestita sono ben noti a tutti, non c'è angelo di Londra che non lo ricordi. L'APCI-UK ha voluto omaggiarne il patron sottolineando la sua autorevole conoscenza del mondo della ristorazione maturata in ben ol-

tre cinquant'anni di esperienza fatta di ristoranti, libri divulgativi e programmi televisivi volti ad istruire il pubblico internazionale sul saper mangiare e vivere italiano. Venti libri e tre programmi televisivi per la BBC, è la numerologia della carriera del celebre Virgilio del gusto. Fiorente carriera condivisa con il collega Gennaro Contaldo. Il cuoco amatifano, promuove la sua passione in Inghilterra da oltre quarant'anni, anima delle cucine di diversi ristoranti. È oggi il responsabile internazionale di Jamie's Italian, la catena di Jamie Oliver di cui è stato lo stesso mentore. Conoscenza del variegato ingegno della cucina italiana come per il terzo chef premiato, Giancarlo Caldesi. Devoto alle sue origini toscane, lo chef ne ha fatto il marchio di riconoscimento dei suoi omonimi ristoranti nel Regno Unito, argomento dei suoi sette libri e delle classi di cucina sempre più apprezzati dagli inglesi amanti del gusto tricolore.

L'enfasi sulla cucina regionale e sulla ricchezza gastronomica è passione condivisa con lo Chef Giorgio Locatelli. Per lui, Merito alla Carriera nel distinguersi professionalmente a livello internazionale. La Locanda Locatelli, come nello spirito del suo proprietario, è da sempre impegnata a promuovere il grande marchio del Made in Italy e del Made in Sicily tra i suoi clienti.

A raccogliere i calorosi applausi del pubblico anche il quinto dei premiati, Salvatore Calabrese insignito del Premio alla Carriera per anni di esperienza e dedizione al servizio di barman italiano. Conosciuto come The Maestro, epiteto non casuale per Calabrese, cultore e ideatore del Liquid History: preziosissimi cocktail con ricchissime combinazioni di corposi e rari cognac capaci di svelare tutto il segreto delle loro essenze custodite in centenarie bottiglie. Suo il cocktail più costoso e "invecchiato" al mondo, un bicchiere da £5,500 in cui si combinano 750 anni di distillati.

Una pletera di nomi capaci di narrare la



Claudio Medugno, Carmelo Carnevale, Giorgio Locatelli, Salvatore Brocchi, Calabrese Salvatore, James Elliot, Gennaro Contaldo, Antonio Carluccio e Gianfranco Caldesi

DISOTTO FOODS



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.



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

DiSotto's Fruitfull. Gelato

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

PERSEO TRIONFANTE ALL'ACCADEMIA ITALIANA CLUB DI LONDRA



Nel salone delle feste del prestigioso edificio in Exhibition Rd, gli ospiti seduti ai tavoli sorseggiando rosè Tulipa di Vignavecchia erano già ben disposti verso la serata fiorentina sponsorizzata dai Fiorentini nel Mondo e organizzata da Dr Rosa Maria Letts con gli auspici del Consolato Generale. Nella conviviale atmosfera della Westminster Fair tenuta nel pomeriggio, circondati dagli esclusivi e pregiati oggetti di Basia Kaczmanowska, Laura D'Andrea, Roberta Vestrolli nonché una stuzzicante cesta di prodotti "Mr Pic", la conferenza tenuta da Margherita Calderoni, proconsole in UK della suddetta Associazione, è stata la "cilegina sulla torta" della cena. Questa ha deliziato i palati degli intervenuti soprattutto con gli spaghetti al peperoncino della Azienda Carmazzi di Torre del Lago, produttrice di una filiera di prodotti piccanti di alta qualità, la prima in Italia, dalle marmellate al gelato, dalla birra ai biscotti, assaggiati insieme

ai rinomati "cantucci" della pasticceria fiorentina Silvano e Valentina, tuffati nel Santo Vino Frescobaldi, dopo abbondanti libagioni con l'eccellente chianti "gallo nero" Beccari della storica fattoria VignaVecchia. Con la graditissima partecipazione del Console Generale Massimiliano Mazzanti, la "piccante" serata ha celebrato degnamente l'eroe dell'evento londinese, lo splendido Perseo di Cellini, che segue Boccaccio e Vespucci nel calendario delle manifestazioni culturali tenute a Londra dai Fiorentini nel Mondo, allo scopo di rendere onore agli illustri concittadini di fama internazionale per ricordare le glorie nostrane, una "rendita" di cui ci pregiamo vivere tuttora, ma spesso trascurate. Al termine della presentazione commemorativa dei 460 anni di gloriosa permanenza sotto la Loggia dei Lanzi del Perseo, una simbolica ma personalizzata riproduzione del medesimo è stata consegnata dalla Dott.ssa Calderoni al Console, mentre a Dr Letts è andato un fermacarte con un disegno originale del fumettista fiorentino AMOS e l'emblema dei Fiorentini nel Mondo a ricordo della serata al peperoncino, particolarmente appropriata



Console generale Massimiliano Mazzanti Margherita Calderoni

Simonetta Agnello Hornby presenta il suo ultimo libro

Simonetta Agnello Hornby è una scrittrice conosciutissima da diversi anni ed i suoi libri sono stati tradotti in diverse lingue. Palermitana, ma residente da anni a Londra, negli ultimi due libri ha scelto di far riposare i protagonisti frutto della sua fantasia attori di affascinanti storie ambientate nella sua amata Sicilia, volendo far conoscere le sue origini e le sue tradizioni con il vendutissimo "Un Filo d'Olio" e con l'ultimo "Il Pranzo di Mosè" dove racconta sei inviti a tavola fatti nella masseria "Mosè", la sua casa delle vacanze dove cinque generazioni della famiglia materna hanno intrattenuto e cucinato per parenti ed amici.

"Il Pranzo di Mosè" è legato all'adattamento voluto per il programma televisivo in onda su Real Time Discovery che in sei puntate racconta, svela e cucina sei pranzi completi preparati insieme a sua sorella Chiara che, per ammissione della stessa scrittrice, è la vera

cuoca di casa. Durante la serata svoltasi il 12 dicembre all'Istituto Italiano di Cultura, Simonetta Agnello Hornby ha presentato questa serie televisiva ed il suo libro a un numerosissimo pubblico intervenuto che ha potuto assistere alla proiezione di due puntate, dove ricette e saggezza domestica si sono incontrate e dove è stato possibile vedere passo dopo passo la cottura di piatti antichi e tramandati nel corso delle generazioni, oltre a vivande prese dalla cultura contadina.

Il libro è un connubio di ricordi e ricette e fa venire la voglia di andare a fare la spesa nei mercati rionali per poi tornare a casa e cucinare per servire le pietanze nel servizio buono. Secondo la scrittrice, ma considerazione comune tra noi italiani, a tavola si parla volutamente di cibo e per la nostra cultura è un piacere avere una tavola imbandita ed ospiti graditi.

L'Italian Bookshop è stato presente con



un suo punto vendita dove gli ospiti hanno potuto acquistare "Il Pranzo di Mosè" oltre ad altri libri di Simonetta Agnello Hornby e averne l'autografo dall'autrice. Un ricco buffet preparato dallo Chef Siciliano Enzo Oliveri ha concluso la serata in tema gastronomico con gli auguri di Natale da parte della direttrice Caterina Cardona e la promessa di ritrovarsi nel nuovo anno con una ricca serie di eventi culturali.

Cristina Polizzi

Stefano Tura e Maurizio De Giovanni indagano sul successo della giallistica italiana

Niente di meglio di una serata sul romanzo giallo proprio dove è nato, indagando un genere che non conosce crisi. Niente di più adeguato che l'incontro con Maurizio De Giovanni, prolifico autore che dal 2005 conquista i lettori con la serie del commissario Ricciardi in una Napoli anni '30. Tradotto in francese, spagnolo, tedesco e finalmente anche in inglese con l'ultimo romanzo, "In fondo al tuo cuore", presentato all'ICI.

In conversazione con Stefano Tura, corrispondente Rai e collega di noir, De Giovanni ha reso pubblico il suo fascicolo di scrittore e il processo creativo per dare forma di parola alle vicende dell'empatico protagonista. Napolitano tra napoletani, il commissario nasce dalla curiosità di ascoltare il silenzio imposto dal regime fascista che tacitava, lontano dalle rotative, tutta la cronaca nera. Gli appassionati lettori, colleghi per un libro o per l'intera serie, sanno che il realismo usato dall'autore è frutto di una minuziosa ricostruzione storica. Sei mesi, tanto impiega solitamente per definirne la trama che prende vita in quattro settimane di ossessiva scrittura "per immersione".

Il poliziotto è l'emblema dell'aderenza della giallistica al contesto culturale in cui il crimine si configura. Se la Giménez Bartlett narra le contraddizioni della Barcellona risolte da una donna, gli americani si muovono tra i crimini av-



Stefano Tura, Caterina Cardona Maurizio De Giovanni e Karen Lawrence

volti nella nebbia dei neon e gli scandinavi nel buio delle devianze psicotiche, Ricciardi è il frutto della sua Napoli. Città divisa tra religione e credo popolare, dalle poliedriche e affascinanti contraddizioni, così unica nel relazionarsi alla morte che per Ricciardi è un rapporto empatico. Percependo, sentendo gli ultimi pensieri dei morti, è mosso da ineluttabile compassione che lo guida nella risoluzione del caso.

Per De Giovanni, infatti, i gialli devono avere un apporto sociale. Romanzare la realtà, significa poterla analizzare. Se per gli inglesi le detective stories sono un esercizio intellettuale, nel noir mediterraneo è l'aspetto sociologico ad essere preminente ed il suo successo riflette la contemporanea crisi morale a cui il pubblico vuole dar risposta at-

traverso la fiction. Dovere degli autori è comprenderne le motivazioni, capirne i moventi.

Stesso sguardo sulla realtà anche per la più attuale serie del commissario Lojaco, vicino a Ed McBain. L'umanità variopinta dei suoi protagonisti e il teatro urbano in cui agiscono sono sempre centrali per l'autore. Sociale anche la sua genesi con ciascun libro vagliato da chi giornalmente lavora per combattere il crimine, vestendosi dei panni del poliziotto e agendo insieme.

Realtà e finzione in De Giovanni si sovrappongono e si amplificano. Come l'eco e la capacità della sua scrittura che, dopo narrativa e teatro, arriverà in TV con le vicende del suo moderno commissario.

Valentina De Vincenti



Traditional Italian
Cooking at its best



254-260 Old Brompton Rd. London SW5 9HR - Tel 0207 259 2599
rocco@roccopoint.co.uk - www.roccopoint.co.uk
Open Monday to Sunday



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

MICHELE MIGLIONICO ALL'AMBASCIATA D'ITALIA A LONDRA

Nelle suggestive sale settecentesche della residenza dell'Ambasciata d'Italia a Londra lo stilista Michele Miglionico con l'eleganza e la tradizione della sua Alta Moda ha celebrato l'evento "Basilicata: Film, Fashion and Food in Southern Italy".



L'Ambasciatore d'Italia S.E. Pasquale Terracciano e la consorte Karen Lawrence hanno ospitato nella splendida residenza dell'Ambasciata situata a Grosvenor Square, nel cuore della capitale del Regno Unito, l'evento "Basilicata: Film, Fashion and Food in Southern Italy" promosso dal Gruppo di Azione Locale "La Cittadella del Sapere", dall'Apt-Regione Basilicata e

patrocinato dalla Lucana Film Commission con lo scopo di promuovere l'unicità della regione tramite i suoi prodotti tipici utilizzando i linguaggi del cinema, dell'enogastronomia e della moda.

I sontuosi saloni della residenza, tra arazzi ed eleganti arredi, hanno accolto i tanti ospiti inglesi, selezionatissime figure del mondo dell'imprenditoria,

del giornalismo, del turismo, del cinema, della gastronomia e della moda britannica, hanno potuto apprezzare la storia e le bellezze naturali della Basilicata. Un cortometraggio li ha portati tra i suoni ed i luoghi della vita lucana, tra i volti, le città, le piazze, i palazzi e i monumenti di un territorio che si presenta al mondo ricco di tradizioni e creatività.

Per la regione abbracciata dal territorio del sud e lambita dal Mediterraneo, particolare attenzione è andata alla città di Matera recente designata a Capitale Europea della Cultura 2019, preferita ad altre cinque città italiane e insieme alla città bulgara Plovdiv, sarà grande teatro e laboratorio nel panorama creativo dell'Unione.

Ed il fascino e il fervore che le sono valse la candidatura sono testimoni proprio dall'estro dei suoi abitanti. Come lo stilista Michele Miglionico che durante la serata ha presentato un'esclusiva installazione con sei abiti di alta moda della nuova collezione Michele Miglionico Haute Couture ispirati alle figure femminili della tradizione lucana, alle Madonne venerate in questa terra e portate in processione e alla sua cultura popolare. Due modelle inoltre hanno evidenziato con i loro abiti in movimento la lavorazione certosina di pizzi, ricami e tessuti pregiati che contraddistinguono i lavori dello stilista, capaci di raccontare tutta la magnificenza di quel giardino segreto custodito nel territorio lucano.

Una speciale collezione che racconta la lunga storia della Basilicata, tra popoli e secoli di un fiorente passato, e trae diretta ispirazione dai costumi del settecento. Gonne sovrapposte usate per dare volume ai fianchi o l'uso di ricami e merletti fatti a mano per evidenziare il punto vita o la capacità di ridare modernità al mantello, indumento di antica influenza greca.

La serata è proseguita con un dinner party dove i selezionatissimi ospiti hanno potuto degustare i piatti tipici della cucina lucana preparati e narrati dallo chef lucano Vincenzo Romano ed abbinati a vini e passiti regionali.



Uno scorcio sulla ricchezza della tavola lucana, notevolmente apprezzato dagli inglesi.

Presenti all'evento Nicola Timpone, direttore del Gruppo di Azione Locale (Gal) "La Cittadella del sapere" e Marcella Di Feo responsabile dell'Ufficio Marketing Internazionale dell'APT Basilicata

A completare l'immagine della collezione Michele Miglionico Haute Couture i gioielli scultura Monies in pietre e materiali preziosi e la collaborazione esclusiva dell'hair Stylist Giusy D'Onghia, Art Director di Kultò Hair Academy per le acconciature e il make-up.

Durante la sua permanenza a Londra

lo stilista Michele Miglionico ha curato l'immagine di Mrs Karen Lawrence Terracciano per l'annuale ricevimento degli auguri di Natale per i membri del mondo diplomatico a Buckingham Palace al cospetto di Sua Maestà la Regina Elisabetta II.

Mrs Karen ha indossato un evening dress di Alta Moda realizzato in taffetas baiadera e tulle ricamato nei toni dell'arancio e bordeaux appositamente creato per l'occasione.

Un evento di misurata raffinatezza, un modo elegante ed efficace di intrattenere i rapporti tra il Regno Unito e l'Italia valorizzandone e promuovendone le bellezze naturali, culturali ed artistiche della Basilicata.



Triumph UK
The people network
Events & Communication Agency

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

Rome | Bologna | Brussels | London | Milan | Shanghai

ALITALIA SAI: CLOSING OF THE TRANSACTION IMPLEMENTATION AGREEMENT

Etihad Airways completes investment and acquires 49 percent equity stake in new Alitalia
New company to be fully operational with effect from January 1, 2015



Rome, 23rd December 2014 - Alitalia and Etihad Airways today announced the completion of all the formalities related to the transfer of air transport operations from Alitalia CAI to the new Alitalia SAI.

Etihad Airways has subscribed and paid for the capital increase of euro 387.5 million for the acquisition of a 49 percent share in Alitalia SAI. The remaining 51 per cent shareholding is held by Alitalia CAI through MidCo, which has contributed the agreed assets and liabilities for the continuation of the airline.

The transaction will become effective on December 31, 2014 and Alitalia SAI - Società Aerea Italiana will commence operations on January 1, 2015.

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

World Travel Market 2014

Tra le nuove preposte del turismo internazionale esposte a Londra Italia presenta Expo e il turismo regionale



Veduta panoramica dello stand Italia



Ingresso ExCeL Londra



Dante Brandi, l'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Valerio Scoini

Segue da pag. 1

World Travel Market, la fiera sul turismo per gli esploratori, globe trotter più allenati e trader del settore ha aperto le sue porte per un giro del mondo in quattro giorni, dal 3 al 6 novembre, riunendo i cinque continenti all'ExCeL Exchange per presentare le nuove pro-

poste del turismo 2015. Nell'immensa area espositiva, i viaggiatori del WTM hanno esplorato l'Europa e il resto del mondo, attraversandola in tutta libertà del viaggio, quasi pellegrini guidati dal piacere della scoperta tra gli oltre 190 stand che hanno attratto un totale di 98,426 visitatori, in aumento rispetto all'edizione 2013.

Nell'emisfero europeo della fiera, il padiglione Italia all'estito dall'ENIT ha ospitato tredici regioni della Penisola insieme a Roma Capitale, NTV- Italo, Ferrari, Terme di Albano Montegrotto e Brescia Tourism oltre ad una trentina di espositori privati che si sono aggiunti al totale di 1333 operatori accreditati ed uno spazio espositivo

di 1218 mq, riconfermandolo il più grande del WTM. Ad inaugurare la fiera, la visita dell'Ambasciatore d'Italia S.E. Pasquale Q. Terracciano, soffermatosi in interessanti conversazione con i tanti espositori.

WTM 2014, si è aperto per l'Italia turistica sulla scia di importanti riconoscimenti conferiti al Paese dai lettori di

alcune delle maggiori testate britanniche. Condé Nast Traveller ha votato l'Italia "Favourite Country", mentre per Food and Travel Magazine è "Destination of the Year" ed il gruppo del Times (The Times, Sunday Times e Sunday Times Travel Magazine) l'ha votata "Best European Country". Milano, inoltre, è arrivata al terzo posto tra le "10 Top Cities" nei Best in Travel 2015 Awards della Lonely Planet.

Tra le proposte turistiche, primo fra tutti l'appuntamento di Expo 2015 Feeding the Planet come grande attrattore per la stagione 2015. Avvicinandosi la data dell'apertura dei cancelli, l'importante esposizione universale è stata presentata nel dettaglio all'attento pubblico delle stampa inglese. Le 144 nazioni partecipanti si incontreranno nello spazio di Rho fiera, con oltre cinquanta padiglioni nazionali raggruppati in nove aree tematiche in base al cibo e alla catena di produzione che li caratterizza, cinque aree di incontro lungo il Cardo e Decumano dell'area espositiva (arte e cibo, parco della biodiversità, il parco dedicato ai bambini, il distretto del cibo del futuro e il padiglione "zero" per un inaspettato viaggio al centro della Terra), insieme alla Cascina Trilulza cuore dell'incontro delle 12 organizzazioni internazionali. "Attese" - dice Giancarlo Operella del distretto Expo Milano 2015, "20 milioni di persone, di cui quasi la metà dall'estero e di cui già 6 milioni i biglietti già venduti".

Ad Expo si lega la proposta turistica del Piemonte, Veneto, Toscana, Marche e Umbria. L'assessore alla cultura, turismo e al patrimonio vitivinicolo del Piemonte, Antonella Parigi, ha parlato di una regione pronta ad accogliere il cultore dell'enogastronomia italiana, dove la regalità delle uve e dei castelli delle Langhe del Monferrato e delle residenze reali riconosciute patrimonio Unesco, si uniscono al fervore culturale paneuropeo di Torino in un filo diretto con Milano. La Lombardia rinnova l'appuntamento con il turismo invernale delle Alpi e la scenografia



• 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





Conferenza stampa Expo 2015 al WTM



Conferenza Stampa Piemonte al WTM



Conferenza Stampa Marche al WTM



Conferenza stampa Umbria al WTM

estiva dei laghi, accompagnata alla bellezza suggestiva del Veneto e della grande stagione operistica dell'Arena di Verona. Le Marche si propongono come meta naturalistica per il viaggiatore amante della natura dei colli Esini e delle grotte di Frasassi. Attraverso i precorsi naturalistici, si giunge in Umbria con l'offerta di un turismo culturale alla scoperta delle meraviglie

del Rinascimento italiano sulle orme di Piero della Francesca tra Marche, Toscana ed Emilia Romagna. Queste ultime due regioni hanno poi approfondito il tema durante l'evento a Il Bottaccio con ospiti d'eccezione, uno degli appuntamenti serali organizzati a margine della fiera.

Al sud, le tre regioni del mare si ripropongono sulla scena. La Costiera

Amalfitana si attesta regina per il pubblico straniero, cercando di competere nel mercato turistico estivo insieme a Puglia e Sicilia, che hanno scelto di partecipare autonomamente al WTM con due grandi stand. La prima rinnova la chiave usata nel 2014 capace di attrarre un pubblico giovane, internazionale, amante della natura, dell'arte e del divertimento. La Sicilia cerca di aprirsi ulteriormente al mondo grazie alle nuove rotte del turismo Low Coast del nuovo aeroporto internazionale di Comiso, nel ragusano. Alternativa, moderna e innovativa la proposta dell'assessorato al turismo siciliano. Le isole, i numerosi parchi naturalistici, il Barocco siciliano si accompagnano alla variegata stagione del teatro Greco di Siracusa, al turismo alternativo contro le mafie dell'associazione Addio Pizzo, viva realtà del connubio tra impegno civico e senso imprenditoriale, insieme alla volontà dell'assessorato di fare della Sicilia regione Gay Friendly. Per parlare di Sicilia agli inglesi, Simonetta Agnello Hornby ha presentato "Mose's Lunch", libro recentemente trasformato in serie televisiva da Real Time Italia dove la tavolozza dei colori siciliani si incontra sulla tavola esaltando tutto il portato culturale di una regione ricca e mai scontata.

Dal WTM emerge anche l'impegno delle regioni italiane di riaffermarsi come baricentro vacanziero del Mediterraneo. Risaputo è il confronto con i cugini spagnoli e greci capaci di attrarre un turismo giovane, dinamico e non legato alla caustica stagionalità italiana. Conosciuta è la presenza inglese in Costa del Sol, oasi felice del cuore della Spagna dove le famiglie britanniche hanno scelto di investire. Ma è soprattutto la Spagna dei festival, dei concerti, delle isole del divertimento capaci di attrarre il turista di Sua Maestà.

Sforzo ed analisi suggerite dalle parole degli operatori turistici intervistati. Come nella tradizione italiana, sembra essere dovuto ad una mancanza di coordinazione tra privati e istituzioni, rendendo vano ogni sforzo di integrazione del vasto sistema del turismo italiano.

"La Spagna è lontana ma dobbiamo tendere ad avvicinarci. Abbiamo un turismo differente, il loro è più in linea con il mondo inglese grazie anche alla presenza di operatori turistici inglesi. Lì c'è un offerta balneare a basso costo che è prevalente, è un turismo che non possiamo e forse non vogliamo attirare. Noi abbiamo un'offerta molto più ampia, culturalmente più interessante, un po' più costosa, attira meno persone ma con una volontà di spesa molto più alta. Le altre destinazioni sono nello stesso ordine di grandezza dell'Italia", così Valerio Scoyni dirigente ENIT.

Obiettivo dell'ENIT è la "destagionalizzazione", raggiungibile soprattutto attirando gli inglesi, facendo leva su cicli scolastici differenti e sulla forte percentuale di viaggiatori pensionati. "Ci lavoriamo da anni con risultati visibili. È anche vero che però parte del turismo italiano è ancora troppo legato alla stagionalità. Occorre che si sviluppi una vera mentalità imprenditoriale e un dialogo con le istituzioni".

Attraversato il fiume di gente nel corridoio centrale, dando uno sguardo al resto del mondo, si scoprono tre attori principali. Il mondo arabo, con



Stand Roma Capitale



Stand Lombardia

Dubai e gli Emirati e le isole avveniristiche super lusso. Catalizzatore d'attenzione, soprattutto per l'occhio italiano, la riproduzione degli alberghi d'alta quota di Etihad, del suo nuovo Airbus 380 e l'ultimo modello logato Expo. Suggestiva la proposta turistica del Sud America, per un turismo alla

scoperta della grande varietà naturalistica del paradiso dal Brasile sino all'estrema punta argentina lì dove gli oceani si incontrano. Tra le isole, primato per Trinidad e Tobago, Papuasie e Nuova Guinea.

Valentina De Vincenti



Valerio Scoyni insieme ad organizzatori e moderatori durante la conferenza su Piero della Francesca presso Il Bottaccio



Simonetta Agnello Hornby e conoscenti presso lo stand Sicilia



Stand Campania



Gianni Leone (Alitalia), Clive Wrotten (Etihad Airways) con hostes e Foody (Mascot Expo) presso lo stand Etihad

Segue da pag. 1

Messaggio del Console.....

dove gli italiani sono emigrati maggiormente nel corso dell'ultimo anno (+71% rispetto all'anno precedente).

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

I numeri confermano tale primato: con la media mensile di oltre 1.600 passaporti, oltre 350 fogli di viaggio, 2.400 variazioni anagrafiche e 8.000 comunicazioni ai Comuni, questo Consolato Generale è il primo dell'intera Rete diplomatico-consolare: nessun altro Consolato può infatti vantare una simile mole di servizi erogati. Il nostro Consolato è il primo in Europa anche per nascite registrate e il secondo al mondo per percezioni consolari fatte guadagnare all'erario italiano.

Si tratta, tuttavia, di numeri che mettono quotidianamente a dura prova una struttura che - a fronte delle chiusure degli Uffici consolari di Manchester e Bedford - non è, invece, aumentata per numero di dipendenti, ma che ha profuso ogni possibile sforzo per far fronte alla pressione crescente di una comunità italiana in drammatico incremento. A parità di risorse, abbiamo voluto rispondere alla sfida dei numeri con l'introduzione, spesso in totale autonomia, di strumenti e tecnologie volti a migliorare l'erogazione del servizio, nell'ottica di una progressiva digitalizzazione e di una più dinamica interazione con l'utenza. Tra queste, ricordo il perfezionamento del sistema di iscrizione/variazione AIRE totalmente online, che ha consentito di ridurre i tempi di lavorazione del 70%; l'ampliamento della nostra "anagrafe digitale"; la creazione della guida "step-by-step" sul servizio passaporti, che guida l'utente al servizio in base alle sue esigenze, con la convinzione della necessità di una comunicazione che sia prima di tutto chiara e "user-friendly".

Grazie al sostegno della Direzione Generale per gli Italiani all'Estero e le Politiche Migratorie, questo Consolato Generale è stato designato come sede pilota per avviare il progetto di distribuzione alla Rete consolare onoraria delle apparecchiature per il rilevamento dei dati biometrici. Il progetto è stato avviato in ottobre in quattro sedi consolari onorarie: i connazionali residenti a Bedford, Birmingham, Cardiff e Liverpool possono pertanto rivolgersi ai rispettivi Consoli onorari per richiedere il passaporto, senza doversi recare a Londra. Si tratta, come è ovvio, di un servizio particolarmente utile per la nostra comunità più anziana. Sempre alla luce delle difficoltà di prenotare l'appuntamento per il passaporto (difficoltà date, come è ovvio, dalla grande sproporzione tra una domanda sempre più numerosa e i posti effettivamente allocabili in base alle nostre risorse umane e tecniche) abbiamo altresì istituito un sistema di prenotazione telefonico, che si configura quale alternativa al sistema gratuito di prenotazione online.

Sono, inoltre, sempre di più i giovani che frequentano i nostri incontri di orientamento "Primo Approdo" (sono undici gli incontri tenutisi dallo scorso gennaio), progetto innovativo che si pone l'obiettivo di fornire informazioni

utili ai nostri connazionali di recente immigrazione in Inghilterra e nel Galles attraverso seminari tematici gratuiti ospitati in Consolato su specifici temi (legale, fiscale, medico, accademico). Siamo orgogliosi che il progetto "Primo Approdo", nato su ispirazione dell'Ambasciatore Terracciano, sia stato annoverato dalla Farnesina tra le "migliori prassi" dell'intera Rete diplomatico-consolare.

Il Consolato Generale continua a essere, in virtù della sua collocazione nella nuova Sede di "Harp House" (proprietà dello Stato italiano nel cuore della City) vera e propria vetrina del "Made in Italy" e della creatività italiana. In questi mesi diverse sono state infatti le opere di giovani artisti ospitate in Consolato e le installazioni dei più noti marchi del design italiano.

Il risultato ci conforta: sui circa 5000 questionari sul servizio consolare compilati nell'ultimo anno dall'utenza sulla propria esperienza in Consolato, il 94% ha dato riscontro ampiamente positivo, ritenendosi particolarmente soddisfatta del servizio. Sono felice di osservare, inoltre, come i followers della nostra pagina Facebook siano più che raddoppiati nell'ultimo anno, consentendoci di guadagnare un altro primato nella Rete diplomatico-consolare.

L'anno che si sta concludendo ha, altresì, visto questo Consolato Generale impegnato nel garantire il voto dei nostri connazionali per il rinnovo del Parlamento Europeo: con oltre 180.000 elettori il Consolato Generale a Londra si è confermato primo ufficio consolare in Europa e il secondo dell'intera Rete, ed ha istituito in tutta l'Inghilterra e il Galles 75 sezioni elettorali. Si è trattato di un impegno straordinario per una struttura già fortemente limitata in termini di risorse umane.

Il Consolato Generale è ora chiamato a garantire l'esercizio elettorale del rinnovo dei Comitati degli Italiani all'Estero (Comites) di Londra e Manchester: la novità è che potranno votare i connazionali iscritti all'AIRE che ne facciano espressa richiesta a questo Consolato Generale entro il prossimo 18 marzo. Vi invito pertanto ad esercitare tale facoltà, per far sì che i nuovi Comites siano quanto possibile rappresentativi delle diverse e molteplici istanze della nostra comunità nel Paese.

Vorrei concludere, infine, con un ringraziamento alla "squadra" del Consolato Generale: grazie alla professionalità e senso del dovere del personale qui impiegato è possibile rispondere ogni giorno alle numerosissime necessità di una comunità "reale" che è stimabile in oltre mezzo milione di connazionali. A tutti loro va il mio apprezzamento e i più affettuosi auguri per un 2015 in cui cercheremo di rispondere con rinnovato impegno e vigore alle tante istanze che provengono dalla nostra collettività.

Il miglior riconoscimento che ci potrete attribuire è il sapere che sentite la "Harp House" come una "casa comune", dove riscoprire l'italianità e quel senso di appartenenza che il vivere lontano dall'Italia sembra rinfocolare in ognuno di noi.

Massimiliano Mazzanti
Console Generale d'Italia

L'Italia che tira: TRATOS, non solo cavi



Antonio D'Amato e l'Ambasciatore Pasquale Terracciano

Nata nel 1966 come Trafileries Toscane per la lavorazione del rame in provincia di Arezzo, Tratos Group si è diramata in tutto il mondo mettendo anche radici in UK, impiantandosi dal 1999 a Knowsley. La brillante presentazione del Dr. Maurizio Bragagni, CEO, nel corso dell' ITALY-UK INVESTORS' DAY svoltosi in Ambasciata il 5 dicembre, sottolinea come la media imprenditoria italiana sia viva e vegeta, nonché appetibile per eventuali investitori, nonostante l'introduzione di Antonio D'Amato, presidente di Seda Group, abbia rimarcato il disperato bisogno di efficace leadership in Italia e in Europa: "Le democrazie europee sono inefficienti ad arginare i mercati esterni che si consolidano e avanzano e infatti siamo in crisi profonda".

Pessimismo giustificato, specie riguardo all'Italia, paese delle incertezze e dell'inconcludenza. Proprio per questo l'Inghilterra attira maggiormente gli investitori anche italiani come

Sorgente Group o Qwince e appunto Tratos che comunque gode ottima salute anche in Toscana. "In UK ci sono regole precise e vengono seguite, anche in fatto di tasse ci sono più sgravi, tuttavia possono verificarsi problemi di mano d'opera più che in Italia perché qui dopo sei mesi o meno di lavoro sanno di avere un bel sussidio e preferiscono berlo al pub." In Italia più qualificazione ma anche



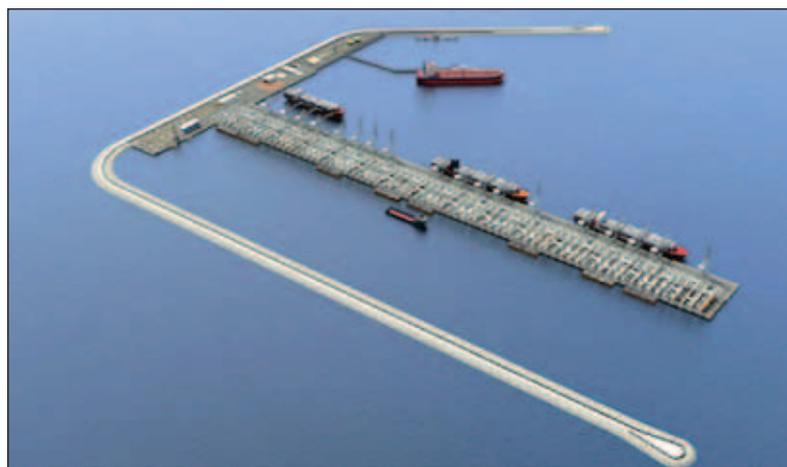
Maurizio Bragagni

più burocrazia e meno garanzie, tuttavia l'iniziativa privata si mantiene attivo e anche secondo le stime di Leonardo Simonelli, presidente di Camera Commercio&Industria in UK, l'Italia sta riguadagnando posizioni. Insomma non solo Arte, Moda ed Enogastronomia, ma anche alta tecnologia in imprese industriali d'avanguardia: una realtà nota solo agli addetti ai lavori ma che parecchi ci invidierebbero al pari, per esempio, dei capolavori di Piero della Francesca. MM



Leonardo Simonelli, Alessandro Belluzzo e Ferdinando Giuliano

Ambizioso progetto veneziano presentato in Ambasciata



Introdotta dall'ambasciatore Terracciano, il presidente del Venice Port Authority, prof Paolo Costa, ha esaurientemente illustrato un impegnativo progetto che da anni studia come incrementare il traffico cargo fuori dalla laguna per ridare a Venezia il ruolo strategico di porto commerciale nell'ambito delle strategie europee che mettano in comunicazione le varie "vie d'acqua".

Il progetto, presentato anche in dettagli tecnici da altri collaboratori e confortato da tutte le innovazioni tecnologiche del caso, è ora pronto e gode delle approvazioni necessarie,

dal consiglio Superiore dei Lavori pubblici alla Commissione tecnica per l'impatto ambientale, aggiudicandosi anche un finanziamento europeo. Il costo complessivo dell'opera è stimato 2.2 miliardi di euro, di cui il 43% verrebbe coperto dal settore pubblico se il resto viene fatto a carico privato. Si tratta quindi di trovare investitori interessati a questo mega porto offshore-inshore che permetterebbe a Venezia, e luoghi limitrofi, di rimanere competitiva sul mercato dello shipping globale, con particolare attenzione ai cargo LNG in continua ascesa. "Siamo qui per stimolare interesse e

completare la cooperazione privata" ha detto Costa" se fra sei mesi non si avranno risultati concreti avremo perso questa grande occasione".

Sostenuto anche da INEA con le parole di Mrs Shelley Forrester, senior financial engineering manager della Commissione Europea, il progetto si prege di essere innovativo e strategico per la crescita di Venezia, dell'Italia e dell'Europa, meritando l'attenzione di quanti operano nel settore ai quattro angoli del mondo. La presentazione in Ambasciata è stata in grande stile, ci si augura che prosegua proficuamente nelle sedi degli "addetti ai lavori" e nei templi della finanza internazionale perché non rimanga solo sulla carta. MM



Paolo Costa

Pranzo a St. Peter per il rinnovo del Social Club

Cronaca di una serena giornata di beneficenza



Social Club per raccogliere le donazioni necessarie al rifacimento dei locali. Non ho prenotato, ma sono già sull'autobus. "Se il negozio di Natale è ancora aperto, compro una statuina per il Presepe, e qualcosa di dolce dal Deli lì accanto" penso per trascorrere il tempo. Quando arrivo, i negozi sono già chiusi, ma il Social Club è pieno, la sala pronta. Qualche posto libero c'è, per fortuna, e mi ritrovo così in compagnia di tanti connazionali. Uomini, donne, bambini, anziani e giovani pronti al sorriso e a un abbraccio. Quasi tutti si conoscono già e colgono l'occasione per raccontarsi a vicenda degli ultimi avvenimenti nelle rispettive famiglie.

Al mio tavolo il pranzo inizia con un brindisi. Poi, per circa tre ore, tra una

portata e l'altra, in un'atmosfera di rilassata allegria, tante voci diverse s'intrecciano in mille conversazioni.

Il nuovo Parroco, don Andrea Fulco, fa la sua apparizione per un saluto e tante strette di mano.

A un certo punto anche il cuoco viene a sedersi al tavolo e si abbandona, per qualche minuto, ai ricordi di gioventù con i suoi amici e colleghi di tanti anni. Non mancano, nella sala, riferimenti alla situazione economica italiana e a quella della nostra comunità qui a Londra.

Quando le bottiglie di vino rosso sono vuote, arrivano il dolce, buonissimo, e lo spumante.

Subito dopo, si estraggono i numeri della Lotteria. Un signore seduto al mio tavolo vince una confezione di

bottiglie di birra e la regala ad un suo amico perché la usi durante una festa di Battesimo.

È tutto proprio come in Italia, e non c'è una persona che non si senta a suo agio, anche fra i meno italiani dei commensali, grazie anche ai volontari.

Mentre lasciamo la sala, facciamo le ultime conversazioni, scambiamo saluti e auguri; i volti sono sereni e gli animi alti per aver partecipato ad una nobile iniziativa.

È proprio con questa intenzione che il Comitato di St. Peter Italian Club organizza questi pranzi; tutto il profitto, infatti, verrà utilizzato per rinnovare i locali del Social Club migliorando la qualità del servizio e quindi del tempo trascorso lì da ognuno di noi.

Il Presidente Michele Morena, il Vice Presidente Mauro Ongerì (da correggere?) e tutto il Comitato sinceramente ringraziano tutti i partecipanti al pranzo per la loro grande generosità.

Teresa Alida Lo Bianco

Domenica, 23 novembre 2014, è un giorno speciale. Piove incessantemente, ma vado a Messa, a due passi da casa, alla Chiesa di St. Peter in Clerkenwell Road, perché è il giorno del pranzo nella sala proprio sopra al

SERATA DI GALA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Sabato 6 dicembre si è svolta la tradizionale serata di gala della Delegazione di Londra dell'Accademia Italiana della Cucina presso il ristorante L'Anima, nella City.

Il tempio della cucina dello chef Francesco Mazzei ha accolto oltre centoventi commensali, tra accademici ed invitati. Ospiti d'onore, S.E. l'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano, Accademico Onorario, e la Signora Karen. Tra le autorità presenti, l'avvocato Paola Severino, già Ministro della Giustizia del Governo Monti, il Ministro Plenipotenziario dell'Ambasciata, dottor Vincenzo Celeste, e il Console Generale Massimiliano Mazzanti; non ultimi il Delegato Onorario dottor Benito Fiore, il giornalista Antonio Caprarica e la scrittrice Simonetta Agnello Hornby.

Ad aprire l'evento un succulento aperitivo, arricchito da pizze ed altre prelibatezze appena sfornate, servito nel nuovo locale L'Anima Cafe ha accolto i convitati poi fatti accomodare negli eleganti locali dell'Anima per la raffinata cena.

Il patron del ristorante Francesco Mazzei, ha ricevuto dal Delegato di Londra, Dottor Maurizio Fazzari, e dalla Simposiarca, Vice Del-

egato, Sidney Ross, la medaglia dell'Accademia, alto riconoscimento che premia l'eccellenza nella cucina.

Lo chef nella sua decennale carriera si è fatto fin da subito promotore delle grande cucina italiana ed oggi è l'anima del suo ristorante nella City. La sua alta levatura è stata esplicitata dalla raffinata cena offerta ai tanti ospiti e associati. Servito con maestria

dal personale di sala diretto da Adriano Caccione, il menù disegnato per l'occasione ha visto famosi piatti della cucina italiana rivisitati dall'estro creativo del maestro Mazzei. Ravioli stesi a mano con cuore di anatra arricchiti con tartufo, medaglioni di filetto di vitello con purè di patate alla salvia e carciofi, mousse di cioccolato bianco con agrumi e croc-

cante. I vini ad accompagnare ogni piatto, come i superbi Gelsi Bianco IGT 2013 e il Magliocco IGP 2013, venivano dalla Calabria rendendo così omaggio alla regione d'origine del famoso chef a lungo applaudito dai commensali.

A coronare l'evento, il momento di approfondimento letterario che ha visto protagonista l'associato Antonio Caprarica. Il notissimo giornalista televisivo e scrittore, ha estratto interessanti curiosità sulla città e sulla famiglia reale dal suo ultimo libro "Il Romanzo dei Windsor" completando una piacevole serata di gala organizzata dalla Delegazione di Londra capace di coniugare cultura, cucina e convivialità, nel rispetto dei valori accademici e promuovendo oltremarina l'alta gastronomia italiana.



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



friendship
culture
charity
art

ilcircolo.org.uk
info@ilcircolo.org.uk

Il Circolo is a UK-registered charity based in London. It fulfils an important role by creating a network of members of Italian nationality or with links to Italy, who share similar interests and wish to take part in the society's programme of activities.



During the year a number of events are organised with the primary aim of promoting Italian culture and research in this country.



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



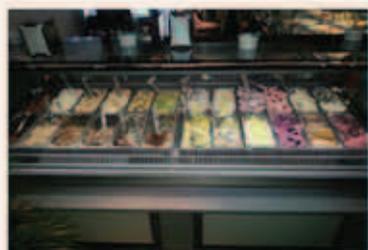
Rosticceria



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

GIORGIO NAPOLITANO CONFERMA LE SUE DIMISSIONI

"Ho toccato con mano come l'età da me raggiunta porti con sé crescenti limitazioni e difficoltà nell'esercizio dei compiti istituzionali. Parlamento e forze politiche si preparino serenamente alla prova dell'elezione del nuovo capo dello Stato"

ROMA - Il Capo dello Stato ha aperto il suo messaggio augurale di fine d'anno annunciando le sue dimissioni. Un passo indietro che, per il Presidente della Repubblica, è dovuto all'aver "toccato con mano come l'età da me raggiunta porti con sé crescenti limitazioni e difficoltà nell'esercizio dei compiti istituzionali, complessi e altamente impegnativi, nonché del ruolo di rappresentanza internazionale, affidati dai Padri Costituenti al Capo dello Stato". "Parlamento e forze politiche - ha aggiunto Napolitano - si preparino serenamente alla prova dell'elezione del nuovo Capo dello Stato. Sarà quella una prova di maturità e responsabilità nell'interesse del paese, anche in quanto è destinata a chiudere la parentesi di un'eccezionalità costituzionale". Napolitano, dopo aver ricordato come la tenuta degli ultimi due anni di legislatura abbia evitato di confermare l'immagine di un'Italia instabile che penalizza il nostro paese, ha evidenziato la positiva azione di riforma delle istituzioni repubblicane

avviata nel 2014, con il superamento del bicameralismo paritario e della revisione del rapporto tra Stato e Regioni. Per quanto riguarda la crisi economica iniziata nel 2009, che crea disoccupazione e tante difficoltà agli italiani, Napolitano ha sottolineato come l'Italia abbia saputo cogliere l'opportunità del semestre di presidenza del Consiglio "per sollecitare un cambiamento nelle politiche dell'Unione che accordi la priorità a un rilancio solidale delle nostre economie", nonché "la pericolosità" degli appelli che chiedono "il ritorno alle monete nazionali attraverso la disintegrazione dell'Euro e di ogni comune politica anti-crisi". Il Presidente della Repubblica, sulla crescente sfiducia degli italiani nei confronti della politica, ha posto in evidenza come "un recupero di ragionata fiducia in noi stessi, una lucida percezione del valore dell'unità nazionale" rappresentino "le condizioni essenziali per far rinascere la politica nella sua accezione più alta, per ren-

dere vincente quell'impegno molteplice e di lunga lena che i cambiamenti necessari all'Italia chiaramente richiedono". Per Napolitano inoltre solo attraverso il riacquisto di "intangibili valori morali" la politica potrà riguadagnare e vedere riconosciuta la sua funzione decisiva. "Non lasciamo occupare lo spazio dell'attenzione pubblica - ha aggiunto il capo dello Stato - solo a italiani indegni. Rendiamo omaggio a italiani esemplari. Come la brillante scienziata, Fabiola Gianotti, eletta all'unanimità direttore generale del Centro europeo per la Ricerca Nucleare a Ginevra. O come l'astronauta Samantha Cristoforetti che ci parla semplicemente, con modestia e professionalità, della ricerca scientifica in corso nello spazio. Siamo orgogliosi di questi italiani campioni di cultura e di solidarietà. Come Fabrizio, il medico di Emergency accorso in Sierra Leone per curare i colpiti dal virus Ebola anche a costo di esserne contagiato e rischiare la vita. O come Serena Petri-

ucciolo, ufficiale medico della Marina che sulla nave Etna ha aiutato, nella notte di Natale, una profuga nigeriana a dare alla luce la sua bimba. E che dire della perizia e generosità di cui gli italiani lanciatisi a soccorrere i passeggeri del traghetto in fiamme sulla rotta tra la Grecia e l'Italia hanno dato prova? Ho voluto fare almeno questi pochi richiami al valore delle risorse umane di cui ci mostriamo dotati e di cui ci si dà atto internazionalmente". Il capo dello Stato si è poi soffermato sull'affidamento ad una rappresentante italiana (Federica Mogherini) della guida della politica estera e di sicurezza comune europea, e sul difficile contesto internazionale in cui l'Italia e l'Unione Europea sono costrette a muoversi. Allarmanti situazioni di crisi e di crescente violenza, che rischiano di sfociare nell'indifferenza globale, in cui l'Italia e gli italiani "devono mostrarsi fattore cosciente e attivo di contrasto". "Dal modo in cui tutti reagiamo alla crisi e alle difficoltà con cui l'Italia è

alle prese - ha proseguito il presidente della Repubblica, - nasceranno le nuove prospettive di sviluppo su cui puntiamo, su cui dobbiamo puntare 'dall'alto e dal basso'. Il cammino del nostro paese in Europa, lo stesso cammino della politica in Italia lo determineremo tutti noi, e quindi ciascuno di noi, con i suoi comportamenti, le sue prese di coscienza, le sue scelte. Più si diffonderanno senso di responsabilità e senso del dovere, senso della legge e senso della Costituzione, in sostanza senso della Nazione, più si potrà creare quel clima di consapevolezza e mobilitazione collettiva che animò la ricostruzione post-bellica e che rese possibile, senza soluzione di continuità, la grande trasformazione del paese per più di un decennio. Mettiamocela dunque tutta, - ha concluso Napolitano - con passione, combattività e spirito di sacrificio. Ciascuno faccia la sua parte al meglio". (Inform)



LONDONONERADIO la nuova radio per gli italiani a Londra

e una bizzarra idea di un giovane giornalista, già noto per il suo magazine Italo-europeo hanno riportato a Londra una web radio per gli italiani: LondonONERadio. È una radio come quelle tradizionali, solo che invece di essere in frequenza, e quindi ascoltata solo in certi luoghi, LondonONERadio si può ascoltare ovunque a Londra, in UK, in Italia e in tutto il mondo basta solo avere una connessione internet. E sta proprio qui la rivoluzione, perché con poco si raggiunge il mondo, si può comunicare. La si può ascoltare mentre si lavora al computer o mentre si cammina con il cellulare. LondonONERadio vuole essere una radio per tutti gli italiani, vuole promuovere la cultura, le idee, far conoscere l'Italia e parlare di italiani che sono a Londra e in tutta l'UK, e poi c'è naturalmente la musica con artisti italiani che vengono in concerto nella capitale britannica e che la radio ha il dovere di incontrare e intervistare. La radio vuole ascoltare

la voce di chi vive tutti i giorni la città e può essere di aiuto per gli immigrati che arrivano dall'Italia. Il fenomeno dell'immigrazione sta quasi raggiungendo la saturazione ed informare è utilissimo. Non solo, nel progetto della radio, vede la realizzazione di due palinsesti, uno in italiano e uno in inglese, per rafforzare i rapporti tra gli italiani e inglesi. La radio è possibile ascoltarla in diretta o in podcast collegandosi alla piattaforma mondiale Speakers. Per ora si può ascoltare in podcast, cioè trasmissioni registrate, tranne due volte è andata per ora in diretta, questo perché stanno ultimando l'assetto delle trasmissioni per partire alla fine di Gennaio, con le dirette in studio. Insomma, per ora assaggi di quello che sarà la radio ufficiale per gli italiani e non solo. Molti giovani artisti inglesi hanno già fatto suonare i loro brani musicali a LondonONERadio, perché anche questo è lo scopo della radio facendo conoscere i nuovi talenti. Tra i giovani artisti italiani ricordiamo Marco Mistichella, Cristiano Pucci, tanto per citarne alcuni, e Jappa Dollar cantante pop inglese, Nick Hide, Niven Smith, questi solo alcuni dei giovani che la radio ha fatto sentire. La radio ha pochi mesi, ma già 2.084 ascolti e circa 500 like su FB. Abbiamo chiesto al fondatore Philip Baglini direttore della company international communication and services di cui la radio

fa parte come il magazine italo-europeo. com e vilivondra.com, "perché riportare la radio a Londra?" "Perché c'è stata in passato e perché se ne sentiva la mancanza. Credo che la radio possa essere un punto di riferimento per gli Italiani a Londra e quelli che verranno. Nonostante il PC, la TV e i social, la radio sembra resistere molto bene e alla gente piace. Ho voluto portare la voce degli Italiani di Londra nella rete. Siamo una grande comunità molto attiva in tutti i settori ed era giusto farsi sentire, rompendo così anche quei vecchi stereotipi sugli italiani solo pasta e mandolin. Gli italiani a Londra sono straordinari, abbiamo una cosa che ci accomuna tutti, quella di essere immigrati, quella di essere partiti da zero e guadagnato giorno dopo giorno il rispetto in un paese bello ma complesso, dove nulla ti viene regalato. Ho creduto di far sentire a tutti, anche agli inglesi, che ci siamo. Spero con tutto il cuore che possa piacere e che possa essere di supporto alla comunità italiana di Londra e che sia come un ponte di collegamento tra gli italiani sparsi nel mondo".



La radio ha già incontrato molti ospiti e intervistato molti personaggi illustri della comunità italiana: l'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano, il sindaco di Camden Town, Lazzaro Pietragnoli, Francesco De Gregori, il giovane editorialista del Financial Times Ferdinando Giugliano, il premio Oscar Nicola Piovani, il capo del volo della sonda Rosetta e Philae Andrea Accomazzo dell'ESA, il calciatore Gianluca Vialli, e tanti altri sono già in programma per il 2015. (Sito della radio è in fase di lavorazione ma sarà www.londononeradio.com).

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

alivini
Importers & Distributors of Wines and Provisions
GIANNI SEGATTA
Director
Alivini Company Limited
Units 2 & 3, 199 Eade Road, London N4 1DN
Tel: 020 8880 2526 Fax: 020 8442 8215 Orders: 020 8880 2525
Mobile: 07880 728377 e-mail: giannis@alivini.com

Bomboniere
By Maria
Based in London and offering unique Bomboniere, Favours, Gifts and Accessories to add the finishing touch to your special day
Visit the website for the full range
www.bombonierebymaria.co.uk
07946 194 124

Established 1982
ANNESSE
IMPORTS LIMITED
Purveyors of Fine Foods & Wines From Europe
UNIT 7
HASLEMERE BUSINESS CENTRE
LINCOLN WAY
ENFIELD EN1 1TE
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: SALES@ANNESSE.COM

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

36^a Conferenza Annuale della Camera di Commercio

OSPITI IL CANCELLIERE OSBORNE IL MINISTRO PADOAN

“2014: il futuro dell'Europa”



Segue da pag. 1

essaria ad uscire dalla crisi, per l'Italia e per l'Europa; per rilanciare la fiducia, al di là dei programmi di austerità. «I legami economici fra Regno Unito e Italia sono sempre molto forti», ha dichiarato George Osborne parlando ai circa 260 rappresentanti del mondo dell'industria e della finanza radunati nella sala conferenze della storica Church House a Westminster. «La mia presenza qui, oggi, è inoltre un tributo alla presidenza italiana dell'Ue», ha aggiunto.

La crescita è stata il tema-chiave degli interventi, con il ministro Padoan esplicito nell'indicare «l'integrazione del mercato dei capitali» come strumento essenziale per accelerare la ripresa. Osborne ha ribadito però che questa sarebbe «una vera opportunità a patto che non si trasformi in un esercizio burocratico, qualcosa di simile all'edificazione di un impero, invece di un'iniziativa per sostenere il business. Dall'Europa vogliamo vedere meno piani - ha sottolineato - e più azione». Padoan ha elencato le scelte che l'Europa deve fare con urgenza: l'Unione Bancaria Europea, chiave per la crescita, è un passo importante, ma i Paesi devono anche mettere in regola il disavanzo di conto corrente, accelerare l'integrazione dei mercati, che «lontano dall'essere competita», è il più importante driver della crescita. «La

politica monetaria ha un potere limitato - l'Euro debole può facilitare un assestamento, ma non è l'unica cosa di cui abbiamo bisogno, anche se può essere utile», ha detto Padoan.

«Dobbiamo allontanarci dall'ottica di gestione della crisi verso una di crescita», ha detto. Mettere più capitali a disposizione delle piccole e medie imprese è cruciale per riavviare la fragile economia europea, perché sono le PMI a creare due posti di lavoro su tre nel settore privato in Europa. «Per questo - ha continuato - al governo stiamo introducendo un forte programma di riforme», in modo da garantire il quadro strutturale per la ripresa. «Avere più investimenti pubblici è importante - ha aggiunto il ministro - ma è solo una parte della storia. Il settore pubblico deve dare il via all'investimento privato». In un processo che, ha ripetuto, «richiede non solo risorse ma anche opportunità per l'investimento», aggiungendo che «l'azione presa a livello di governo» su questo piano include l'emissione di mini bond, che ha definito «un esempio di capacità innovativa in una difficile situazione economica».

A minacciare la ripresa sono il ristagno economico della zona euro, la recessione in Giappone e l'instabilità a causa delle attuali crisi geopolitiche, ha osservato Osborne, sottolineando che la performance economica nei paesi dell'Euro è «causa di reale preoccupazione», particolarmente in Gran

Bretagna, che ha in Europa i principali mercati export. «C'è certamente maggiore preoccupazione sullo stato dell'economia globale rispetto a qualche mese fa, e ciò si avverte non solo quando si parla di Europa», ha detto. Osborne ha osservato che vi è un

«netto miglioramento» nelle condizioni finanziarie e creditizie in Gran Bretagna ma molto resta da fare, in particolare per le piccole e medie imprese. «L'Europa in generale rimane ancora troppo dipendente dal credito bancario come fonte di finanziamento per le imprese», ha dichiarato.

Il cancelliere britannico, commentando sull'insoddisfazione dei cittadini e la crisi del modello Europeo ha notato che: «L'elettorato europeo vuole quello che tutti gli elettori nel resto del mondo desiderano: lavoro, opportunità, un futuro promettente per i loro figli». Il malcontento degli europei, secondo Osborne, si riferisce a quanto è accaduto in Europa in termini di alta disoccupazione e mancanza di innovazione, ma ritiene possibile «avere l'appoggio dell'opinione pubblica, quando gli obiettivi sono condivisi». E ha dato credito a questo riguardo al premier italiano Matteo Renzi per aver avviato «una conversazione franca con il Paese riguardo ai cambiamenti necessari, come abbiamo fatto in Gran Bretagna». Secondo Osborne, nell'innovazione finanziaria «l'Europa deve riscoprire l'ambizione ad essere leader mondiale, come lo fu in passato».

Necessità di leadership e ambizione

ripresa anche dal presidente di Fiat Chrysler, John Elkann nelle fasi successive del dibattito promosso dal presidente della Camera di Commercio Leonardo Simonelli Santi e dall'Ambasciatore Pasquale Terracciano, a cui hanno partecipato fra gli altri l'ex ministro Domenico Siniscalco, il presidente dell'Eba Andrea Enria, il CEO di General electric Oil and Gas, Lorenzo Simonelli e Margherita Della Valle, Financial controller di Vodafone. L'Italia, patria della moda, del lusso, del buon cibo e di grande sapere industriale è il posto giusto per produzioni a maggiore valore aggiunto e alto contenuto tecnologico. E l'Italia ancora può, a buon diritto, dire la sua in un'Europa che mantiene le proprie capacità attrattive e competitive nell'economia mondiale. «Se guardiamo ai dati - ha detto Elkann - sei delle dieci nazioni più competitive al mondo sono nell'Ue. Ancora, consideriamo che la metà dei turisti di tutto il mondo si reca in Europa. Infine, qui viene prodotto il 70% dei beni di lusso. Ecco perché in Italia ci siamo spostati verso le automobili premium». E fa l'esempio della Maserati: «In pochi anni siamo passati da 6.200 a 35 mila vetture, con l'obiettivo di arrivare presto a 75 mila».





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



Audrey Lewis, Leonardo Simonelli Vincenzo Celeste

Elkann ha definito «incoraggiante» quello che i governi stanno compiendo a livello europeo. E in riferimento alla proposta di referendum per uscire dall'Unione degli Euroscettici Britannici, ha commentato: «Se il Regno Unito lasciasse l'Europa sarebbe una grande mancata opportunità – il Regno Unito e Londra sarebbero posti molto meno interessanti». Per Elkann, si è trattato di uno dei primi impegni pubblici a Londra, da quando il gruppo, ora società di diritto olandese, ha portato il suo domicilio fiscale nel Regno Unito. L'ex ministro delle finanze e VP di Morgan Stanley Europe Domenico Siniscalco ha puntato i riflettori sul peso del fisco in Italia: «Quelli che mancano in Italia sono i consumi, perché il contribuente onesto paga troppo in tasse - Il pericolo per l'Italia di una 'lost generation' è reale», ha avvertito.

Il presidente dell'EBA Andrea Enria ha ripreso il tema centrale della conferenza, sottolineando la necessità di un «banking single rulebook» e di un genuino mercato unico Europeo. «Non si possono avere regole diverse in singoli paesi e un mercato senza anomalie».

Rivolgendosi agli Euroscettici, Helen Alexander, Presidente di UBM Plc, ha fatto notare che dal punto di vista imprenditoriale, solo un'Europa unita può avere la necessaria forza economica per poter competere a livello mondiale.

Lorenzo Simonelli, CEO di GE Oil and Gas ha continuato il tema spiegando come «la nostra capacità di fornire energia al mondo è profondamente connessa all'Italia e al Regno Unito». La sua azienda, dalle radici in Italia, è cresciuta fino a divenire un attore globale all'avanguardia tecnologica, con decine di migliaia di dipendenti in diversi Paesi europei. «L'Europa è di grandissima importanza per GE», ha detto Simonelli, aggiungendo che: «L'accesso all'energia è uno degli ingredienti principali della crescita. Dobbiamo assicurare che i nostri ri-

fornimenti energetici siano affidabili, puliti e a prezzo contenuto». L'Europa, a giudizio di Simonelli, rimane una delle regioni del mondo «più istruite, innovative e produttive». Perché il mercato dell'energia funzioni realmente, ha detto, serve un sistema di distribuzione che attraversi i confini, e «questa è un'area dove i Paesi europei devono lavorare insieme». Per quanto riguarda gli investimenti necessari per diversificare le risorse esistenti, «il settore privato è l'investitore principale, ma i Governi devono provvedere il quadro legislativo necessario».

La frammentazione del mercato come ostacolo alla crescita è il caso anche per le telecomunicazioni, un altro settore chiave dello sviluppo. «L'Europa sta seriamente perdendo terreno rispetto agli Stati Uniti e ora anche all'Asia», ha dichiarato Margherita Della Valle, Group Financial Controller di Vodafone Group Services Ltd. «Siamo l'unica regione al mondo dove il settore delle telecomunicazioni non ha ripreso a crescere. Non stiamo raggiungendo nemmeno i target dell'Agenda Digitale Europea». Anche i livelli di investimento in Europa sono fra i più bassi – la causa? Mercati piccoli e frammentati. «Il futuro del successo delle telecomunicazioni in Europa è la chiave del successo dell'Europa stessa. Una buona infrastruttura è alla base della crescita e del benessere sociale, a una migliore qualità della vita. Per mettere in moto gli investimenti necessari serve l'intervento delle autorità pubbliche, le uniche che hanno il potere di smantellare i «silos» nazionali e rimuovere le barriere per creare un genuino mercato unico digitale in Europa. Non è troppo tardi, sottolinea Della Valle: «possiamo ancora recuperare e riprendere il timone dell'innovazione. Con le giuste condizioni, L'Europa ha la possibilità di essere all'avanguardia anche nello sviluppo del 5G».

Roberta Bonometti



Sala pranzo

TALENTED YOUNG ITALIAN E KEYNES SRAFFA AWARD

Come l'eccellenza della conoscenza italiana riesce ad esprimersi in GB



Gruppo con organizzatori ospiti e premiati

all'attenzione giovani italiani che in UK non solo sono bravi, ma sono capaci di trasmettere entusiasmo e conoscenze ad altri», così Leonardo Simonelli Santi, direttore della Camera di Commercio e dell'industria, nel suo discorso di benvenuto.

Quattro categorie per otto giovani. Dalla finanza all'imprenditoria passando dalla comunicazione e dalla ricerca, i talenti italiani si sono distinti per indiscusse conoscenze e professionalità riuscendo a competere nel mondo inglese. A sottolineare la presenza nella finanza anglosassone, l'avv. Camillo Gatta e il Dr Brunello Rosa, premiati per la categoria Finance and Service. Il primo specializzato in diritto d'autore e proprietà intellettuale nel mondo dell'arte e del design, si è distinto nella City, diventando referente per molte firme del Made in Italy accrescendone l'eco in Gran Bretagna. L'economista Rosa è oggi Director of Reserach per Roubini Global Economics, dopo essere stato ricercatore per la LSE e per l'Università di Siena. Conoscitore dei mercati finanziari internazionali, del settore pubblico e privato, è spesso apparso su Bloomberg, Reuters e CNBC TV. Industry and Commerce, la seconda categoria in cui il tricolore sventola alto, ha visto distinguersi Claudia Falcone e Giacomo Summa. La giovane è Global Brand Director per Peroni Nastro Azzurro. Al nome di Claudia si associano nella sua carriera i grandi marchi italiani, connotazione che orienta il suo ruolo per la nota birra, prima italiana e oggi marchio internazionale, che grazie al suo operato continua a mantenere un distinto animo italiano. Successo condiviso con il coetaneo Summa, predestinato forse già dal nome. Formazione internazionale, tra la Parigi, Londra e il New York, passando da Google e il MIT, è oggi co-fondatore e Ceo di Stylelect, una app per semplificare la vita delle donne alla ricerca della scarpa perfetta. Idea capace di fruttare un fatturato annuo di \$500,000 con più di 300,000 download in meno di un anno.

Emblemi del dibattito contemporaneo sul destino involutivo della ricerca italiana, la categoria "Research and Innovation", ha mostrato proprio come, se messi in condizione, i cervelli italiani siano garanzia di importanti scoperte. Come nel caso di Alessio Ciulli, Reader in Chemical & Structural Biology all'Università di Dundee, nel cui laboratorio si indagano i principi genetici alla base dell'interazione proteica e della professoressa Tiziana Rossetto del Department of Civil, Environmental and Geological Engineering della UCL, dove dirige il EPICentre, il più grande centro di ricerca sui terremoti in UK. Altra donna per la categoria Media and Communication, Barbara Serra il volto italiano di Al Jazeera English. Ultimo, ma non per importanza, Ferdinando Giugliano. Giovannissimo global economy new editor al Financial Times. Penna anche per Repubblica, IL-Il Sole 24 Ore e Prospect Magazine. Un fuoriprogramma, ma decisamente significativo, il premio per la Ristorazione andato allo Chef Francesco Mazzei per i suoi grandi successi.

L'Ambasciatore Terracciano ha voluto sottolineare per tutti i premiati il messaggio sottinteso al premio. Necessità di offrirsi come esempio per i giovani connazionali, e lanciando appello alle istituzioni per vera meritocrazia e competizione, marchio del mondo inglese, che andando di pari passo aumentano

la qualità e le possibilità per i giovani. Il Taledted Young Italian completa con nuova luce il tradizionale Keynes Sraffa Awards, consegnato nel corso della cena di gala a Valerio Battista, CEO di Prysmian Group, con una ventennale esperienza del mondo industriale e un passato ai vertici Pirelli, è oggi responsabile del gruppo leader nell'industria delle telecomunicazioni ed energetico con fatturati e dipendenti da multinazionale. Grande sapienza imprenditoriale condivisa con Giuseppe Ciongoli, presidente e MD di Rolls-Royce Italia. Un premio, lo Kynes Sraffa assegnato ai nomi italiani capaci di apporre grande contributo con visioni imprenditoriali e manageriali all'avanguardia, come nello spirito dei due economisti a cui il premio è intitolato.

Le eccellenze italiane esistono ed è un bene che possano formarsi con la più ampia delle visioni internazionali, ma occorre che prima o poi il Belpaese sappia ridiventare non solo per gli stranieri, ma per i suoi stessi italiani. Capire chi debba essere fautore del cambiamento sembra essere la grande domanda, la risposta forse in questi premi. Occorre solo che miopia e disfattismo italiano vengano finalmente sostituiti da un vero impegno, magari dal basso, avendo la pretesa del cambiamento, l'indignazione per il malcostume.

Valentina De Vincenti



Leonardo Simonelli, Valerio Battista Giuseppe Ciongoli e John J. Law



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

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

8 Horsford Road
London
SW2 5BN



da Scalzo
— Art Drasserie —

da Scalzo
2 Eccleston Place, London SW1W 9NE
(Entrance in Elizabeth Street)
Tel: 020 7730 5498
Email: info@dascalzo.com Website: www.dascalzo.com

EDOARDO LEO si racconta a SM La Notizia

L'attore romano parla del suo rapporto con Londra, del precariato e del suo cinema sociale



Edoardo Leo, Clara Caleo Green e Federico Gatti

SMETTO QUANDO VOGLIO

Sold out per Edoardo Leo alla proiezione organizzata da CinemaltaliaUK

Domenica 30 novembre, al Genesis Cinema si è rinnovato l'appuntamento con il cinema italiano per una serata di divertente e disarmante tragica comicità. Smetto Quando Voglio, la brillante commedia diretta dal giovane Sydney Sibilla ha registrato il tutto esaurito nello storico cinema di East London bissando in Inghilterra il successo al botteghino ottenuto in Italia.

Non un caso, forse. Nella quinta città italiana, nel cinema che per ubicazione meglio rappresenta la nuova emigrazione italiana e a pochi passi dalla Queen Mary University – una delle tante università inglesi a contare tra i suoi ricercatori almeno un Rossi italiano. Infatti, proprio sul paradosso di un'indigente eccellenza accademica italiana si innesca la trama di Smetto Quando Voglio, opera prima del trentenne Sibilla alla regia.

La ricetta, ben apprezzata dal pubblico in sala, offre un satirico scorcio del precariato nostrano. A fornire l'idea per il soggetto la stessa cronaca giornalistica: due filosofi laureati a pieni voti finiti a fare gli spazzini. Poi la fantasia dello sceneggiatore a condire la realtà, senza forse distaccarsene troppo, li ha immaginati conversare nella notte romana ramazzando peripateticamente sull'etica kantiana. Insomma, molto simili ai due benzinai latinisti, la strana coppia della squadra di nerd messa in piedi da Pietro Zinni (Edoardo Leo), ricercatore precario e luminare della neurobiologia con l'intransigente fidanzata assistente sociale in un centro di recupero per tossicodipendenti (Valeria Solarino). Pietro, caduto nel macchinoso, politicizzato e inconcludente gioco dei "fondi alla ricerca", derubato del proprio avvenire dal Professor Seta (Sergio Solli) e frodato dagli stessi studenti a cui fa ripetizione, si ritrova ad avere l'intuizione più assurda nel luogo che meno gli appartiene. In discoteca,

negli inaspettati fumi della droga, vede quanto mai chiaro e roseo il suo futuro: produrre smart drugs usando proprio il frutto delle sue ricerche per sintetizzare la più pura delle droghe in commercio, legalissima per la legge italiana.

E se il chiaro rimando parossistico a Romanzo Criminale non è abbastanza, il gioco di citazioni chiama lo spettatore a prestare attenzione all'alchemica citazione reiterata. Da Breaking Bad al reclutamento della banda in stile Ocean 11, l'economista di 21, qualcosa di Kill Bill ad incorniciare i tanti momenti di ilarità del film. Compagni spacciatori, o "agenti di commercio" come preferiscono definirsi sono l'economista Bartolemo (Liberio De Rienzo), i latinisti Mattia e Giorgio (Valerio Aprea e Lorenzo Lavia), il chimico Alberto (Stefano Fresi), l'antropologo culturale Andrea (Pietro Sermonetti) e l'archeologo Arturo (Paolo Calabresi), si meteranno contro le ire del Murena (Neri Marcoré).

Fotografia di riguardo e la stessa Roma, grazie ai toni caldi e riprese di ampio respiro, ricorda inaspettatamente la California delle serie poliziesche americane. Salutata dalla critica nazionale come "la fenice della commedia all'italiana", capace di risollevare le sorti di un genere dimenticato, ha invece uno sguardo molto più internazionale - sebbene tempi talvolta un po' troppo lenti, con qualità video da serie Rai macchiano lievemente un film che nella sua interezza si presenta in tutta la sua ricchezza satirica.

Pensiero condiviso con il pubblico che ha applaudito la fine del film e l'inizio dell'incontro tra il protagonista Edoardo Leo in conversazione con il dottorando in neuroscienze della UCL, Andrea Pisauro, moderati dal giornalista Francesco Gatti. Il confronto tra il vero e il verosimile ricercatore ha consentito al pubblico di parlare di cinema e ricerca, tra verità e finzione.

Iniziativa meritevole quella di CinemaltaliaUK capace di poter dare al nostro cinema maggiore visibilità all'estero alimentando – si spera – anche il dibattito sociale nazionale.

Valentina De Vincenti

Edoardo Leo, attore protagonista di Smetto quando voglio è volato a Londra in occasione della proiezione del film al Genesis Cinema. Lo incontro al Courthouse Hotel, poco distante da Carnaby Street per parlare del film, del suo rapporto con la Capitale Britannica, e dei nuovi progetti artistici a pochi mesi dalla prima di "Noi e la Giulia", suo ultimo lavoro da regista. Jeans, maglione, stivali e anelli da rocker, come il gruppo visto in un pub la sera prima.

Sembri conoscere molto bene la Londra musicale. Che rapporto hai con questa città? Sono venuto tante volte, ma non sono stato il ventenne che si trasferisce a Londra. Non mi hanno mai affascinato quelli della mia generazione che tornavano da Londra con l'orecchio e i capelli rossi. L'ho scoperta più tardi per il mio primo film, 18 anni dopo, venendo qui alla ricerca di una coproduzione.

Quindi la tua è una Londra cinematografica. C'è possibilità di incontro tra il cinema italiano e quello inglese? Ho fatto un po' di ricerche qui, ho incontrato i produttori ed ho capito che era un posto fantastico per lavorare nonostante, per lo meno all'epoca, ci fosse del pregiudizio degli inglesi verso le coproduzioni italiane. È molto difficile, le coproduzioni Italia-Inghilterra nel cinema sono rarissime. Io ho girato qui una parte del film ed è stata un'esperienza interessante, abbastanza folle. Siamo venuti con una troupe piccola, girando in giro per Londra, quasi da troupe televisiva. Ho anche lavorato con attori inglesi a Dublino per la serie sul Titanic. Londra è la città all'estero in cui sono stato di più, però non la mia città di riferimento.

Meglio Roma? Sì, anche per quel compleanno condiviso. È inevitabile, è un destino. Non credo riuscirei a vivere qui.

Un po' controcorrente rispetto a tempi che stiamo vivendo? Io invoglierei le persone ad andare via dall'Italia. L'Italia è un paese con pochissima speranza. Detto questo, per il mio lavoro, per come si fa il cinema, il cinema si fa a Roma e io ci vivo bene, ci sto bene. Ma credo che io ci sto bene perché ho la possibilità di viaggiare tanto e vedere tanto fuori. Per lavoro in questi vent'anni ho visto dei posti nel mondo che non mi sarei mai sognato. Mi piace viaggiare per lavoro, il concetto di vacanza in una città non mi appartiene. Se fossi venuto qui in vacanza avrei meno la percezione di quanto c'è una comunità italiana che lavora qui, che scrive. Non sapevo ad esempio che esisteva La Notizia, questo è interessante, soprattutto per scrivere i miei film.

Grazie a questo sguardo sulla società hai prima indagato la vita del broker a Londra con "18 anni dopo", e adesso con Smetto quando voglio hai interpre-

tato la parte del ricercatore. Insomma, i due volti di quella che è la situazione italiana nell'Inghilterra della fuga dei cervelli. Parlando di Pietro Zinni, la critica ha descritto il film come "la fenice della commedia all'italiana" con grande apporto di critica e satira sociale. Sì, l'hanno voluto descrivere così. Scettico? Sono un po' scettico rispetto alle definizioni in generale. Tutti l'hanno definito così, ma non lo è né per me né per il regista che l'ha scritto. Non ha niente della commedia all'italiana. Molti rimandi al cinema americano, è un frullatore continuo. Però tutti i critici hanno detto così e noi non abbiamo detto niente. Io penso che non sia una commedia all'italiana, però sono molto contento di quello che è successo.

Il regista Sydney sembra dunque molto legato al cinema internazionale, con tecniche della cinematografia americana. Per il lavoro sul tuo personaggio, avete usato tecniche di recitazione all'americana? Ma al di là del regista, quello dipende molto da me. Io ho un metodo di lavoro tutto mio, faccio ricerche e studio il copione molti mesi prima di girare, abbandonandolo poi per un po'. Sydney mi ha aiutato perché dovevo citare una serie di formule chimiche di cui ignoravo l'esistenza, avendo un pessimo rapporto personale con le materie scientifiche. La formula chimica che io dicevo veramente una molecola per una sostanza. Sydney mi ha fornito un dossier e la grande difficoltà è stata capire effettivamente il tipo di sostanza e avere dimestichezza nel poter dire cose che adesso non potrei mai ripetere. Per essere credibile ho voluto farle diventare un mantra, uno scioglilingua riuscendo a farlo per tutto il film. Terminate le riprese, non sapevo più niente.

Il tuo è un ricercatore frustrato. A cosa o chi ti sei ispirato? Avendo frequentato l'università (laurea in lettere e filosofia, ndr) ho visto quella palude inestricabile che è la Sapienza. Ho anche una cugina che fa la ricercatrice e vive a Londra. È un ambiente che conosco, ma la cosa interessante è che oltre al discorso sui ricercatori, c'è un quello sul precariato. I precari li ho intorno, sono ragazzi con cui gioco a calcio. Amici che hanno perso il lavoro a 35 anni che si stanno reinventando. Uno ha aperto un garage e l'altro, ex broker, è andato a lavorare in un centro sportivo. Ce l'ho accanto quel tipo di disperazione e quella cancrena per cui ti abitui al fatto di doverti reinventare ogni giorno.

Questo universo del precariato è stato raccontato attraverso la comicità. Oltre al momento dell'ilarità, in Italia c'è stata vera ricezione per il cambiamento usando proprio quel potere costruttivo della satira? Il film ha avuto una eco sorprendente, candidato a 12 David di Donatello, ma non ne ha vinto nemmeno uno. Diciamo questo! Sydney ha vinto un sacco di premi, sono molto contento per lui, ma il film neppure uno. Quindi nessun amico in politica dell'oltranzismo cattolico o dell'area trotskista? [Ride, alla mia citazione] No nessuno, ma abbiamo immaginato di rubarlo. C'è un video su YouTube.

Il regista è un giovane trentenne alla sua opera prima. Proprio per il successo ottenuto il film sembrano raccontare altro? I trentenni ce la



Edoardo Leo

possono fare? Sì, credo che al di là di quello che sia successo a me che faccio questo mestiere già da 20 anni, c'è un contraltare nel film. La pellicola parla di quanto una generazione di persone preparate non riescano a lavorare. Però poi, nell'operazione commerciale del film, c'è una cosa interessante: un ragazzo scrive una storia, gliela producono e il film incassa 5 milioni di euro. Lui, un precario per eccellenza, un artista, anzi un operatore dello spettacolo - artista è una parola che uso con le pinze - riesce a farcela inventandosi qualcosa. Da una parte è vero che il film fotografa la realtà, ma dall'altra è pure vero che il regista per primo ha fatto qualcosa per contrastarla e c'è riuscito.

Come per Sydney, il ritratto sociale è una delle caratteristiche dei tuoi lavori alla regia. Lo ritroveremo anche in "Noi e la Giulia"? Sì, è la storia di quattro quarantenni che stanchi della propria vita decidono di aprire un agriturismo, cosa che non sanno fare, ma che è il sogno di tutti gli italiani. È il ritratto della generazione del piano B. Ho amato molto il romanzo di Fabio Bartolomei (Giulia 1300 e altri Miracoli, ndr) e Warner Bros ha creduto molto in questo progetto. Mi ha messo in un listino pazzesco tra Woody Allen e Clint Eastwood, il che un po' mi spaventa. Loro sono molto contenti.

Un aggettivo per descriverlo? Strano, contorno. È un film particolare, con delle curve e dei toni un po' surreali, quindi vediamo quale accoglienza riceverà. Come regista le cose che voglio fare sono queste. Anche per il futuro sto trovando una mia via per fare una commedia poco convenzionale.

Valentina De Vincenti

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



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

TIROMANCINO A CAMDEN PER LA PRIMA DATA DEL NUOVO TOUR

È l'8 dicembre e ci prepariamo ad una grande serata in compagnia dei Tiromancino per la presentazione del loro ultimo album "Indagine Su Un Sentimento" e per quello che si preannuncia essere un fantastico show nella pittoresca cornice del Dingwalls di Camden; prima però abbiamo l'opportunità di incontrare Federico, il famoso front man della band, e di fargli alcune domande. Ci accoglie nella hall dell'albergo, ordiniamo il solito tè di rito e ci accomodiamo su uno scenico divano rosso; ci complimentiamo per il successo ottenuto dal ritorno della band sulle scene e per le strabilianti date del Blue Note di Milano dell'ottobre scorso che hanno fatto incassare ben quattro sold out e iniziamo la nostra piacevole chiacchierata. Dopo il nostro incontro con Federico all'hotel ci diamo appuntamento per la sera per l'attesissimo concerto.

Federico Zampaglione (chitarra e voce), Francesco Zampaglione (piano, tastiere, fiati e mandolino), Francesco Stoia (basso), Marco Pisanelli (batteria) e Antonio Marcucci (chitarra elettrica) sono i Tiromancino, una delle band



italiane più conosciute di sempre, e noi non vediamo l'ora di vederli finalmente di nuovo sul palco.

Raggiunta la location troviamo un locale accogliente e sorprendentemente bello, brulicante di ragazzi di tutte le età ansiosi di cantare a squarciagola quelle canzoni che è difficile togliersi dalla testa. Scopriamo senza troppo stupore che tra di noi ci sono

anche diversi ragazzi inglesi. Eccoci qua, la band fa il suo ingresso sul palco, il locale si riempie di euforia e telefoni, Federico e compagni esordiscono con uno dei pezzi più celebri e fin da subito ci rendiamo conto di essere anche noi tra i tanti che stavano cantando a squarciagola.

Alternando i vecchi successi ai brani del nuovo album si intuisce fin da

subito come la produzione dell'ultimo disco evidenzia la raggiunta maturità della band italiana e come la ricerca di raffinatezze sonore sia divenuta senza dubbio più evoluta e consapevole; tutto ruota intorno all'elemento di spicco del cantato di Federico, che si sviluppa vigoroso come protagonista di una trama a colori, di una tela che si muove sotto a pennellate dalle tinte elettroniche; un sound ponderato dall'inventiva del fratello Francesco a cui la band ci ha ormai da tempo abituati ed oggi divenuto brillante e sofisticato.

Ma sono se non altro i testi a condurre la narrazione dell'album e noi, da ascoltatori, ci accorgiamo rapidi che l'indagine di cui si parla trascende i confini della semplice analisi, ma che piuttosto si evolve e progredisce attraverso diffusi scenari dalle intricate vie di fuga.

Nelle dodici tracce che contiene, il nuovo lavoro della band romana ci accompagna in un viaggio profondo e riflessivo dove è l'esperienza stessa dell'amore che ci conduce a trovare le nostre personali risposte; badate bene

però, non lasciatevi trarre in inganno dalla definizione che talvolta se ne dà, l'Amore qui è cantato con la lettera maiuscola.

Pertanto, vi consigliamo calorosamente di dedicare a quest'album lo spazio che si merita tra le vostre collezioni, se già non l'avete fatto, e magari di concedervi la gioia di andarvi a vedere questi ragazzi dal vivo se ve ne capiterà l'occasione.

Il loro si preannuncia un tour ricco di successi e toccherà le più belle location d'Italia.

Potete trovare maggiori informazioni cliccando il link della loro pagina web ufficiale: www.tiromancino.com

Noi non eravamo mai stati al Dingwalls prima d'ora ma già sappiamo che ci ritorneremo più che volentieri per gustarci le nuove programmazioni targate TIJ EVENTS che arricchiranno il lungo inverno londinese.

Se come noi siete curiosi di scoprire quali altri grandi artisti italiani si faranno spazio tra i grigi cieli di Londra visitate l'indirizzo www.tijevents.com

Christian Contemori

Intervista a Federico Zampaglione

Indagine dei suoi sentimenti tra musica e cinema

Ciao Federico, iniziamo col chiederti cosa ti aspetti dal pubblico, italiano e non, che incontrerai stasera qui a Londra.

«Beh, immagino che la maggior parte della gente che verrà sarà italiana, ma sono ugualmente molto curioso di vedere la reazione di qualche inglese che capiterà forse perché incuriosito o portato dagli amici italiani».

"Indagine Su Un Sentimento" è un album che denota una lodevole cura nei dettagli e una raggiunta maturità professionale. Ci vuoi dire come ti sei sentito a registrarlo?

«Mi sento di definirlo quasi più un disco casalingo, perché lo abbiamo registrato e suonato noi stessi dall'inizio alla fine nel nostro studio a Roma. Io e mio fratello torniamo di nuovo a collaborare sul palco dopo qualche anno passato io a dedicarmi alla regia e lui alle colonne sonore dei miei film».

Nelle tue opere si riscontra spesso una natura bivalente e un gioco degli opposti, a tale proposito ti sentiresti di giudicare il cinema horror come un insolito mezzo di indagine sull'amore?

[Sorridente] «Volete forse sapere se per me l'amore è anche horror? Beh, sì; esistono degli aspetti horror anche nelle relazioni sentimentali, delle tensioni fortissime, dei momenti di buio e grandi paure. Tutto fa parte dell'animo umano. Credo che sia piuttosto la ricerca delle atmosfere ciò che accomuna musica e cinema nella mia vita; cerco quella che ti penetra e ti suggestiona, come nell'horror, e quella che si insinua pian piano nei tuoi pensieri, come nella musica».

Come è stata la reazione di tua figlia alla canzone a lei dedicata, Immagini Che Lasciano Il Segno?

«Devo dire che all'inizio non ero molto convinto che lei l'avesse del tutto compresa, ma ho scoperto che teneva molto a quel pezzo e che invece aveva capito molto bene che la canzone parlava di lei e del nostro rapporto. Quando la ascoltavo per radio è spesso capitato che la vedevo imbarazzarsi, quasi sentendosi spiata nel momento in cui lo speaker diceva che la canzone fosse dedicata proprio a lei».

I tuoi film vengono girati in inglese e si denota il respiro internazionale; credi

forse che l'ambiente italiano non sia pronto o adatto alla ricezione di questa tipologia di cinema?

«Dopo aver fatto molti dischi di successo in Italia non nego che mi fosse venuta a mancare la dimensione internazionale; fin dal mio primo film sono stato intenzionato ad aprire questa finestra sul mondo che si è poi rivelata la scelta giusta; guarda caso la mia carriera di regista è partita proprio da qui, da Londra, nel 2009, dove abbiamo presentato il mio primo film horror "Shadow" al London FrightFest tenutosi quell'anno».

Parlando dei progetti futuri, hai già in mente nuove produzioni, sia musicali che cinematografiche?

«Sì, in questi giorni di Dicembre stiamo presentando un cortometraggio al Festival di Courmayeur dedicato alle vittime dei disastri nucleari e nello specifico alle vittime del disastro di Chernobyl. Sarà un cortometraggio quasi-horror prodotto dai Rai Cinema e da Luca Argentero che racconta una storia e una trama scritte da Giuseppe Isoni, un giovane talento. In questo momento tuttavia rimango anche molto concentrato sulla musica, sulle mie collaborazioni e su questo nostro lungo tour che durerà un anno e mezzo».

Vorremmo concludere con un tuo pensiero a riguardo di questo esodo di italiani all'estero. Condividi questa scelta?

«Viste le condizioni in cui si trova il nostro Paese negli ultimi anni tutto questo non mi stupisce affatto. Attualmente mia figlia sta frequentando una scuola inglese a Roma ed intendo darle la possibilità di poter un domani guardare oltre ai confini dell'Italia, che, dispiace doverlo dire, continua ad essere conosciuta solo per i paesaggi e la cucina rimanendo inerte di fronte all'attuale dissesto del lavoro e della socialità. Condivido questa scelta e l'approvo; mi auguro che un domani anche mia figlia la faccia».

VDV/CC



Caffè Ristorante Rosticceria

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

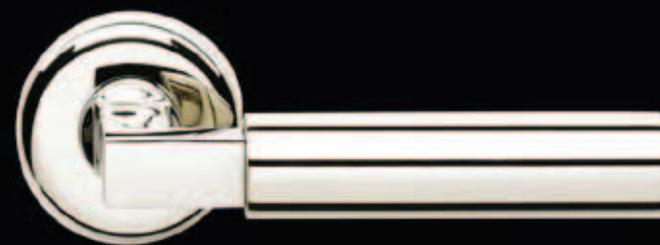


COMING SOON ON STAGE EUGENIO FINARDI a Londra il 29 gennaio 2015

L'artista si esibirà a Londra per la prima volta con il suo ultimo album "FIBRILLANTE", al Dingwalls. A un anno dalla pubblicazione del disco, prodotto dal fondatore dei Subsonica Max Casacci, che conta anche ospiti come Manuel Agnelli degli Afterhours, i Perturbazione, l'ex PFM Vittorio Cosma e Patrizio Fariselli degli Area, il cantautore milanese presenterà il suo complesso e ambizioso lavoro, portando in scena l'inconfondibile sound rock, le sonorità d'impatto, i contenuti di grande impegno e il piglio agguerrito che hanno contraddistinto i suoi album degli anni Settanta. Ritrova la rabbia, l'indignazione e la coscienza di quel periodo, ma non solo, anche la libertà creativa e il piacere della collaborazione con altri artisti. Ad accompagnare Finardi in questa tappa inglese sarà la band con cui ha scritto e registrato "Fibrillante" e con cui ci ripropone live la reinterpretazione dei grandi classici del suo repertorio: Giovanni "Giuavazza" Maggiore alla chitarra, Marco Lamagna al basso, Claudio Arfinengo alla batteria e Paolo Gambino alle tastiere.

Maggiori informazioni sul sito: www.tijevents.com/?gig=eugenio-finardi

Giulia Garavelli



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 5NE
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 7276 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

ARTE E CULTURA

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

**Non esistono libri buoni o cattivi
ma solo libri scritti bene o scritti male (O. Wilde)**



Nella biblioteca del Traveller's Club di Londra, il 26 novembre si è ovviamente parlato di Libri. Con la partecipazione dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano, l'Associazione culturale Water's Friends ha promosso un incontro fra pubblico e addetti ai lavori sul tema del futuro del libro tra conoscenza e nuovi linguaggi. Introdotto da Alessandro Gallenzi, direttore di Alma Books, la serata è stata sostanzialmente un'intervista a Gian Arturo Ferrari, autore del saggio "Libro" edito da Bollati Boringhieri e dedicato alla memoria di Paolo Boringhieri, fondatore della omonima prestigiosa casa editrice, rinomata soprattutto per i Classici della Scienza e della Letteratura, nonché Filosofia e Psicologia. Una delle tante che ha dovuto chiudere i battenti nella moria di case editrici, librerie e simili.

La serata è appunto ruotata attorno alle preoccupazioni per le crescenti minacce al libro cartaceo, sempre più caro e difficile da smerciare anche per la penuria di autentici scrittori di valore letterario. Assediato dalla competizione con e-books, spettro delle case editrici, e con Amazon, spettro delle librerie, ma soprattutto dai video giochi e vari intrattenimenti tecnologici che tengono le nuove generazioni lontane dai libri, e dalla cultura, il libro sembra appunto destinato ad affogare, nonostante la suddetta Associazione abbia promosso questo tour culturale ponendo l'acqua come mezzo di trasporto e diffusione, nonché centro di relazioni fra autori, libri e città.

Ferrari tuttavia non sembra pessimista: e-books possono aiutare nella divulgazione e ci sarà sempre chi sfoglierà con piacere, come la sottoscritta, i classici o le novità editoriali. Certo che, essendo l'editoria legata al commercio, la qualità non è sempre garantita e a fare gli scrittori oggi si rischia di fare la fame. Naturalmente ci sono sempre quelli che per il desiderio di vedersi stampati autofinanziano la propria produzione o per il ruolo politico che ricoprono trovano manciate di sponsors.

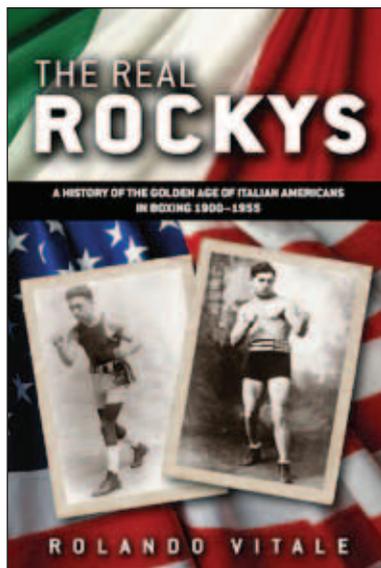
Per ragioni competitive parecchi autori classici forse tenderanno a essere dimenticati e le librerie dovranno reinventarsi anche come bar e cineteche, la proprietà di linguaggio potrà diventare un optional e bisognerà adeguarsi a nuovi orientamenti e tendenze, vedi il trionfo di ricettari in tutte le salse e di guide turistiche per ogni anfratto della terra.

Riusciranno i "Libri d'Acqua" a superare le correnti contrarie e farsi portavoce della "trasversalità della cultura nel mondo" come nelle intenzioni di Vera Slepj, ideatrice di questo tour internazionale che ha fatto tappa a Londra? Dopotutto il ruolo di un libro è indagare, ricercare, discernere per conoscere e capire, come dice Ferrari, come anche salvare, preservare: "questo è il suo scopo, la sua fortuna e la sua gloria"

Quindi regalate libri a Natale e ad ogni ricorrenza. Insomma "leggete per vivere" come dice Flaubert. E non temete di fare figuracce regalando ai nipoti Pinocchio o Gianburrasca, finché li potete trovare.



THE REAL ROCKYS: A HISTORY OF THE GOLDEN AGE OF ITALIAN AMERICANS IN BOXING 1900-1955



Champions Joe Calzaghe, Enzo MacCarinelli and now Frank Buglioni are all fine examples of Anglo-Italian boxers who have hit the heights in their respective sport in the modern era. In fact, boxers of Italian heritage have performed admirably in the Manly Art from every corner of the world. Past world champions include Canada's Johnny Greco, Jackie Callura and Arturo Gatti, Graciano Rocchigiani of Germany, Christophe Tiozzo of France, Argentina's Niccolino Locche and Juan Martin Coggi, Rocky Mattioli of Australia and Eder Jofre from Brazil. But unquestionably the most significant achievements in boxing belong to the Italian American cohort.

The Real Rockys: A History of the Golden Age of Italian Americans in Boxing 1900-1955 written by Rolando Vitale, is the first book length study to examine the role and achievements of the Italian American prizefighter, and comprises of a collection of sociological essays and detailed appendices. From humble immigrant origins through to the struggle for assimilation in America, Vitale reveals that during the most intense inter-ethnic rivalry in boxing Italian Americans captured the greatest proportion of world titles and produced the highest number of contenders.

The author writes a fascinating historical account disentangling fact from fiction and sets the record straight



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

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

about a hitherto forgotten story of Italian American boxing success by using exhaustive research including interviews with Carmen Basilio, Tony De Marco, Jake La Motta, Arthur Mercante and the use of comprehensive statistical data to complete his analysis.

"Most people only remember the illustrious names of Rocky Marciano, Jake La Motta and Rocky Graziano, but in the first half of the twentieth century there were over 50 champions and recognised title claimants making their mark in the toughest sport of all, at a time when boxing vied with baseball as America's most popular sport. For the first time these Italian American heroes are acknowledged for the contribution they made to American sports," said Vitale.

The Real Rockys book has received praise from academic experts. Carmelo Bazzano, Professor Emeritus of Physical Education at the University of Massachusetts described the book as "a gold mine for someone who seeks historical information about boxers of Italian American descent and how

boxing has played a role in the process of acculturation and acceptance of Italian Americans by the larger society... But more important, it is a valid addition to the sources available to Italians who want to know who they were and who they are." Christian Messenger, Professor of English at the University of Illinois said: "I can't imagine a more comprehensive treatment of the subject as reference for the aficionado, the casual fan, or as raw material for the ethnic researcher. It is a most detailed and well-done sports record book with lively writing about Italian American passages and comprehensive statistics that should appeal to both Italian American and boxing audiences and their overlap."

The author lives in Hertfordshire. He has worked for over 20 years as a writer, researcher and translator and his articles have appeared in national and international publications. The Real Rockys is his first book.

The book is currently on sale and can be ordered from the www.ypdbooks.com and www.amazon.co.uk



Angelo Dundee e Rolando Vitale



Giuseppe's Ristorante Italiano

is one of the South Banks oldest family run italian restaurant

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com

L'IBA e i piccoli italiani artisti per un giorno

La bellezza della fantasia tra disegni, fiabe e cinema



Hanno avuto inizio, con haf term di ottobre, le attività dell'IBA dedicate alla promozione dell'arte e della lingua italiana dedicate ai bambini.

Due giornate di eventi per i piccoli italiani intrattenuti da Max Spera, autore e creativo salernitano, che ha recitato alcune delle sue bellissime fiabe. I bambini hanno interagito con numerose domande rivolte al paziente e bravissimo storyteller, e hanno disegnato vari personaggi del mondo incantato. Grande successo ha ottenuto anche la visione del film per ragazzi sottotitolato in inglese: "Le simpatiche canaglie". Molti genitori si sono divertiti assieme ai bambini nel rivedere il noto e divertente filmato.

Le signore dell'IBA hanno fittato l'Art Center e cinema "Cornerhouse di Surbiton" per l'evento che ha realizzato un grande turnover di italiani, superiore alle aspettative e ha visto il centro trasformarsi in un piacevole punto di ritrovo per le numerose famiglie.

Consuelo Celluzzi, l'artista in mostra fino a gennaio al Court Farm Caffè di Worcester Park con il progetto "Esponi per 1 £ al giorno" a sostegno degli artisti italiani emergenti, ha realizzato un artworshop per dieci bambini. L'insegnamento di tecniche di pittura ad acqua e lingua italiana hanno intrattenuto per due ore i piccoli interessati partecipanti.

"Questi eventi hanno dimostrato che

c'è un grande interesse per le iniziative a supporto della lingua e dell'arte per i bambini", hanno commentato Maria Iacuzio ed Alessandra Reali dell'IBA, "purtroppo gli scarsi mezzi economici della nostra associazione, basata solo su autofinanziamenti e la mancanza di una sede non ci consentono di realizzare iniziative del genere con maggiore frequenza, proveremo comunque a creare degli eventi periodici durante i vari half term. Abbiamo deciso di ripetere l'iniziativa in febbraio visto che questo primo esperimento ha ottenuto un grandioso successo".

Il tempo e le donne

La pittrice Loredana Messina torna ad interpretare la contemporaneità

Nel passato abbiamo scritto della nostra connazionale, l'artista Loredana Messina. Torniamo a farlo, ora che varie mostre d'arte contemporanea l'hanno vista protagonista.

Gli ultimi eventi sono stati "Color Immersion", presso la Domus Talenti, nel cuore di Roma, organizzata dal Dott. Floriano Massera e la mostra d'arte contemporanea, "SIGISMUND, ANNO DELL'INCONTRO EUROPEO", per celebrare l'anniversario dei 600 anni del Concilio di Costanza, alla BURGERSAAL di Konstanz (DE).

Dal 21 al 28 novembre l'artista ha partecipato alla mostra internazionale d'arte contemporanea "Punti di vista", a cura di Amedeo Fusco, dell'Associazione di cultura Europea e, di Rosario Sprovieri al Complesso Dei Dioscuri al Quirinale, Roma.

Saranno esposti due suoi dipinti, "Today' woman", dedicata alla donna di oggi che vive una condizione di multitasking, casa, figli e realizzazione professionale. Il suo desiderio è di essere meno stressata dal susseguirsi delle ore ed avere un po' di tempo per se stessa.

L'altro dipinto "Anche per te sorgerà il sole", che la poetessa e critico d'arte, Maria De Michele, ha interpretato e valutato scrivendo: "L'opera realiz-



zata quest'anno, coglie una evidente rarefazione metafisica, la pennellata decisa ed immediata lascia il bello che la circonda e percepisce una diversa sensibilità, una ricchezza coloristica e compositiva non più alla ricerca della perfezione. Al figurativismo classico si realizza la magia di un attimo. Il dipinto diviene per il fruitore uno scenario dove imprimere le proprie emozioni e sensazioni scatenate da un sole che invade parte della tela, che sommerge e incanta l'umanità e la natura, una poesia interiore carica di speranza. Creature che nel magma delle loro imperfezioni e miserie emergono con la volontà di mettersi in salvo. Un dipinto che ha una propria ricchezza e capacità di ispirazione, luminoso espressionismo che rivela l'intenzione dell'anima a farsi corpo. Un abbandono liberatorio che come un racconto sorprende per la lucidità del contenuto. Giocata sulla luminosità e sugli effetti la pittura di Loredana Messina è giunta alla maturità linguistica e contenutistica approdando al surreale. Il dipinto esprime il forte bisogno di dare equi-

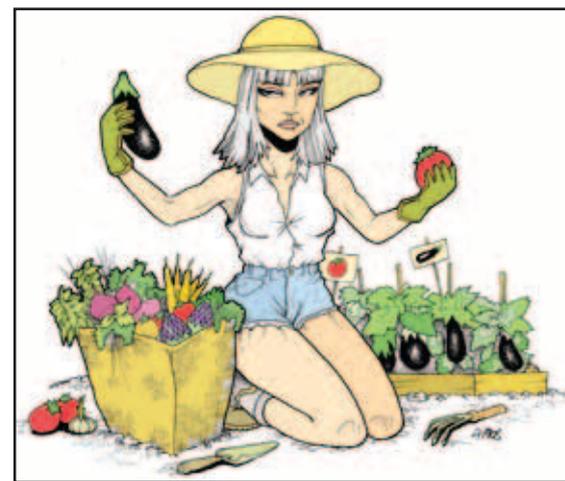
librio e spessore all'umana esistenza". Nella foto l'opera "Anche per te sorgerà il sole", viene presentata dall'artista Massimiliano Ferragina.

Congratulazioni alla pittrice Loredana Messina che, con le sue tele, esprime una capacità di evocare atmosfere e momenti suggestivi comunicando l'arte come ricerca.

Con il permesso dell'artista riproduciamo sul nostro giornale le opere menzionate. Altri lavori possono essere visualizzati via Facebook: www.facebook.com/loredana.messina.148 e sul suo sito web: www.loredana-messina.com



Antico ricettario astro-gastronomico



VIRGO

Caratterizzato da Mercurio, questo segno è metodico, preciso, igienista, molto attento alla propria alimentazione, attento al dettaglio esasperato, con la mania della cucina naturale. Essendo un salutista, il Vergine è sempre alle prese con qualche dieta, non tanto per perdere peso ma intesa come cura estetica. Spesso vegetariano, è anche parco nella propria alimentazione; metodico negli orari dei pasti, nel controllo delle calorie dei cibi, per i tempi di cottura e il lavaggio accurato delle verdure. Per lui menù essenziali, quasi frugali, ben cotti. Fagioli, cereali, lenticchie, radicchi sono una prelibatezza e la seguente ricetta può essere un'apoteosi della loro gusto culinario.

CAPONATA SEMPLICE

Spezzare un pacco di gallette di tipo marinaro in grossi frammenti in una scodella con due cucchi di aceto con mezzo bicchiere d'acqua. Frullare in circa 70gr di olio un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e altri due cucchi di aceto, mettendo poi da parte tale salsa. Lessare un piccolo cavolfiore, lasciare freddare, assodare due uova e sgusciarle. Tagliare una melanzana media a fette e farla sgocciolare, dopodiché grigliarla con sale, pepe, olio e prezzemolo tritato. Sgocciolare i carciofini sott'olio da un barattolino, 25 gr di capperi e peperoni sotto aceto, idem un tonno sott'olio dalla scatola. Tagliare a strisce sottili un grosso cespo di lattuga romana bianca, metterla fra due piatti senza pressarla e farla sgocciolare. In un largo piatto mettere le gallette inumidite come base, stendere la lattuga condita con la precedente salsa verde e olio, mettere al centro una cimetta di cavolfiore e, partendo da questo, disporre a raggera 8 filetti di acciuga in modo da individuare 8 spicchi, in ognuno dei quali disporre capperi e cetriolini a fette, peperoni sotto aceto, uova sode a spicchi, olive nere e verdi, cimette di cavolfiore condite, fette di melanzane a dadini, carciofini sott'olio, tonno spezzettato con olio fresco. Tale ricetta base può essere variata con altre verdure di stagione.

CURIOSITÀ

In questa ricetta si intuiscono i sapori e i colori meridionali e infatti, Vergine anche lui, il suo autore è Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, discendente dall'antica e nobile famiglia toscana che diede i natali al noto Guido, poeta amico di Dante, successivamente trapiantatosi nel regno di Napoli, dove nel 1331 la regina Giovanna nominò addirittura viceré uno di questi Cavalcanti. Forse l'aveva presa per la gola, come Ippolito nel 1770 influenzò la gastronomia partenopea con il suo trattato "Cucina teorico-pratica", succulento compendio di ricette tradizionali napoletane (vedi i vermicelli con la pommarola) mescolate con altre di ispirazione francese per essere alla moda sulle tavole aristocratiche dell'epoca.

Ristorante Terra Vergine

L'Abruzzo e la sua rinomata cucina



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

Fiat with



PANDA CROSS THE POCKET-SIZE SUV



NEW PANDA CROSS. TESTED BY NATURE. APPROVED BY THE CITY.

Any terrain, any city – the new compact Panda Cross won't let anything get in the way of a bit of adventure, whether it's in the city or the great outdoors. With all-wheel drive, new terrain selector and 15" alloy wheels with mud and snow tyres, you'll find obstacles a breeze. And thanks to its Blue&Me™ multimedia system and automatic climate control you'll never arrive hot and bothered.



Motor Village
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for the Fiat Panda Cross range in mpg (l/100km): Urban 47.9 (5.9) – 56.5 (5.0); Extra Urban 61.4 (4.6) – 65.7 (4.3); Combined 57.6 (4.9) – 60.1 (4.7). CO₂ emissions 125 – 114 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.

Successo a Chelsea per il Bazaar 2014

Gianluca Vialli e Il Circolo uniti per la beneficenza



A Natale si rispettano le tradizioni e, come da tradizione, anche quest'anno Il Circolo ha organizzato nelle giornate del 17 e 18 novembre, il suo Bazaar natalizio che, come sempre, si è tenuto nelle maestose e centralissime sale della Old Town Hall di Kings Road a Chelsea.

A tagliare il nastro è stata la moglie dell'Ambasciatore Pasquale Terracciano, Signora Karen, che, dopo il consueto giro delle sale, si è congratulata per l'organizzazione dell'evento con il

Chairman Marina Fazzari, la responsabile Laura Kennedy e tutte le socie e soci volontari de Il Circolo.

Nelle sale della Town Hall i visitatori del Bazaar 2014 hanno trovato un'ampia scelta per i loro acquisti. Molti gli articoli, quasi esclusivamente Made in Italy, dall'abbigliamento al cibo. Brillavano gioielli moderni e classici; graziosi vestiti per bambini; abiti, giacche e golfoni di cachemire; vi erano anche decorazioni natalizie preziose e luminose.

Il gruppo L'itinerante, venuto da Roma

per l'occasione, ha contribuito a dare una testimonianza del buon artigianato italiano esponendo prodotti di qualità e ingegno.

Regina del Bazaar è stata la sala del cibo dove, fra oli biologici, panettoni milanesi all'olio di oliva, tartufi, cioccolati di Napoli, salumi, formaggi e piatti pronti genovesi di Mama & Mama, aleggiava un profumo accattivante. Due graziosi alberelli di alloro decorati festosamente con limoni e arance facevano la loro bella mostra sui tavoli di Il Circolo che, grazie alla generosità del cioccolato Ferrero, del grana di Zanetti, del caffè Lavazza, e ai voucher donati da ristoranti, parrucchieri, estetisti e scuole di cucina italiana come Let's Cook Italian, ha potuto raccogliere entrate per i suoi fondi benefici.

Un altro tavolo de Il Circolo ha riscosso successo di pubblico: quello del Bric e Brac dove vi si potevano trovare bigiotteria, borsette e chincaglieria. L'arrivo di Babbo Natale nel pomeriggio del lunedì ha divertito i bambini presenti, distribuendo sacchetti di dolciumi e fette di torta.

Come in tutti gli eventi che si rispettano, al Bazaar non potevano mancare né la Silent Auction né la Lotteria offrendo ambiti premi: weekend in Puglia, a Roma, Taormina o Lucca; gite shopping in Maserati, biglietti Eu-

rostar, e la possibilità di avere lo chef del ristorante Rextail ai fornelli di casa propria. Una vera festa.

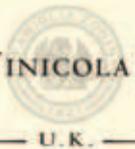
Il Bazaar si è concluso martedì sera con un cocktail innaffiato da vini donati dalla cantina Zonin e con la partecipazione di un ospite d'onore di eccellenza: Gianluca Vialli, grande ex calciatore e oggi fondatore insieme a Mauro della "Fondazione Vialli e Mauro per la ricerca e lo sport", che si preoccupa di finanziare la ricerca nella lotta contro il cancro e la SLA (Sclerosi Laterale Amiotrofica). Intervistato dal giornalista sportivo Gabriele Marcotti,

Vialli ha sottolineato l'importanza di fare beneficenza per migliorare la società e noi stessi.

Parole significative per Il Circolo in quanto, a parte il divertimento, il fine del Bazaar è proprio la raccolta di fondi per le cause scelte: la ricerca del professor Costantino Pitzalis sulle malattie croniche autoimmuni e la cattedra di italiano del Somerville College di Oxford e, quest'anno, anche la "Fondazione Vialli e Mauro per la ricerca e lo sport".

E cosa c'è di più natalizio e augurale che fare beneficenza? Il Circolo con il Bazaar non lo dimentica.





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





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



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



Established 1982
ANNESSE
IMPORTS LIMITED

Purveyors
of Fine Foods
& Wines
From Europe

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



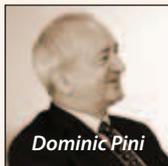
**DI TANO
& SONS**

**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



Domande all'Avvocato

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

Appartamento a Londra Plusvalenze Capital Gains

Egregio avvocato,

possiedo da circa 5 anni un appartamento a Londra che uso saltuariamente e per brevi periodi perché vivo e lavoro a Roma. L'appartamento è a me intestato ed è attualmente utilizzato da mio figlio che si trova a Londra per studiare l'inglese e che probabilmente seguirà anche un Master. Mi è stato riferito che qualora io dovessi vendere il mio appartamento, nessuna imposta sulla plusvalenze sarebbe dovuta sul ricavato della vendita. Potrebbe, gentilmente, darmi un suo riscontro sulla veridicità di quanto riferitomi?

Cordialmente
Agostino

Caro Agostino,

se utilizza il suo appartamento in UK come sua abitazione principale e non al fine di ricavarne un profitto, potrà chiedere la c.d. "Principal Private Residence" ("PPR"). Si tratta di un'agevolazione fiscale per l'imposta sulla plusvalenza che le permetterà di ottenere una detrazione d'imposta in tutto o in parte, a seconda delle circostanze, sulla plusvalenza che realizzerà con la vendita della proprietà. Per poter usufruire di tale agevolazione è necessario che l'appartamento in UK possa considerarsi sua abitazione principale.

Si potrà stabilire e dimostrare al fisco inglese che l'appartamento in UK è la sua abitazione principale mediante l'esibizione delle ricevute di pagamento delle utenze e della Council Tax che dovranno essere necessariamente a lei intestate. Tenga presente che nel Government Autumn Statement da ultimo emanato, è stata prevista una modifica delle norme che riguardano il "PPR" a partire 5 aprile 2015 e che la detta agevolazione potrà essere richiesta solo da i seguenti soggetti: a) che sono fiscalmente residenti nel Regno Unito; o b) che hanno trascorso almeno 90 giorni in UK nell'anno fiscale di riferimento. Per concludere, non essendo lei fiscalmente residente in UK, per poter godere dell'agevolazione "PPR" dovrà dimostrare che ha occupato la proprietà per almeno 90 giorni nell'anno fiscale di riferimento.

Cordiali saluti

Domenic Pini
for and on behalf of
Pini Franco LLP

I lettori ci scrivono e noi pubblichiamo...

Caro Direttore,

sono abbastanza sconcertato dalla favoletta raccontata di recente su Repubblica tra il giovane ricercatore che, nonostante abbia trovato risposte in Gran Bretagna, vorrebbe tornare in Italia e la risposta del Presidente della Repubblica, che invita a riflettere sui temi della ricerca in discussione nella legge di stabilità.

La verità è molto lontana dallo scambio di tenerezze tra il ricercatore e il Presidente della Repubblica.

È stato, infatti, pubblicato in questi giorni il rapporto annuale di "Transparency International", organizzazione mondiale che si occupa di valutare la capacità di una nazione ad attrarre investimenti e soprattutto valuta l'indice di corruzione di 175 paesi.

Tra i primi paesi con indici di corruzione molto bassi, la Danimarca e la Nuova Zelanda. L'Italia purtroppo scende ancora e si trova al 69° posto insieme a paesi come lo Swaziland.

Nel quadro internazionale l'immagine del nostro Paese sembra aver perso ogni confronto con i paesi sviluppati. La priorità sembrerebbe essere nota a tutti. Per invertire la tendenza al più presto bisognerebbe cercare di investire sul valore più importante, la legalità, non con le parole ma con i fatti.

Soltanto così potremo ridare credibilità al nostro Paese, mortificato ogni giorno da fatti scandalosi che da Nord a Sud colpiscono intere amministrazioni.

Bisognerà cercare di creare una rete di eccellente normalità, affinché i cittadini onesti e la gente per bene non debbano sentirsi nel nostro Paese figli di un Dio minore.

Nel frattempo bisogna dire la verità ai giovani senza nessun inganno, l'Italia è un paese fallito e senza prospettive occupazionali, nel breve e medio termine, per milioni di persone. Prendete un volo di sola andata senza guardarvi alle spalle e investite le vostre capacità altrove, nel resto del mondo, oppure stagnerete nella perenne attesa che un sistema così marcio produca risposte. Esistono paesi come la Gran Bretagna dove a tutti gli studenti universitari, nessuno escluso, vengono finanziati gli studi con novemila sterline l'anno. Chiedete in giro se c'è qualcuno che punterebbe i propri capitali su una società fallita oppure su paesi che sviluppano opportunità per tutti.

Restare attaccati alla speranza è un errore che in troppi hanno fatto perdendo l'opportunità di una vita normale. Il Belpaese oltre ad essere corrotto e sommerso da rifiuti, non è più neanche la meta dei migranti disperati che arrivano dall'Africa, loro per primi appena arrivati cercano di scappare dall'Italia.

Irresponsabile chi vi racconta qualcosa di diverso e vi illude che qualcosa possa cambiare. Da 50 anni abbiamo visto soltanto peggiorare questo Paese, mentre qualsiasi altro è progredito. Come me milioni di italiani che vivono all'estero si vergognano di quello che ogni giorno emerge in ogni angolo del Paese e non riescono a spiegare a chi ci osserva come sia possibile che i cittadini non si ribellino. Un'umiliazione costante ormai globalmente riconosciuta che ci penalizza da tanti punti di vista. Un invito a tutti quelli come me che vivono all'estero ad offrirsi per aiutare e indirizzare i giovani che vogliono lasciare l'Italia mettendo a disposizione le conoscenze e ciò che con sacrificio ognuno è riuscito a realizzare.

È un obbligo morale che dobbiamo portare avanti. Basterebbe che ognuno di noi si rendesse disponibile ad ospitare un giovane che arriva dall'Italia e milioni di giovani potrebbero trovare risposte concrete in giro per il mondo.

Uno sforzo minimo che renderebbe possibile rilanciare la speranza di intere generazioni. Proviamoci o saremo anche noi responsabili di questa catastrofe.

Abbiamo chiamato il progetto a favore dei giovani Sfida Italiana. Se vuoi aderire dai la Tua disponibilità ad ospitare un ragazzo/a tra i 18 e i 28 anni che arriva dall'Italia per almeno due settimane. www.sfidaitaliana.it

Stefano Cirillo

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 che sia importante conoscere, e fare conoscere, l'opinione dei lettori sui temi che 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. Tramite questa nuova Rubrica, 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 e-mail: smlanotizia@gmail.com.



182-184 WANDSWORTH BRIDGE ROAD, FULHAM, LONDON SW6 2UF
TELEPHONE: 020 7371 5253 FAX: 020 7731 0398
E mail: pagliariaccio184@aol.com Web: www.paggs.co.uk

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

fiandaca

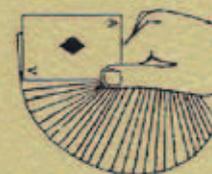
ITALIAN WINE IMPORTER
WHOLESALE SINCE 1975

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

Franco

Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC



07855 294 263
www.francomagic.co.uk

sciento green life



Pierluigi N.
Directors

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



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

PEGGIO

Siamo messi ancora male. È inutile non ammetterlo apertamente. La cura Renzi, se gioverà, lo farà in tempi lunghi. Il "malato" potrebbe, però, spirare assai prima. Questa è la situazione che si percepisce in Italia. La crisi economica, accompagnata da un'imposizione fiscale che non ha precedenti, ci ha messo a terra. Ma non solo. Mentre il sistema bancario nazionale è stato tutelato, accedere al credito è sem-

pre più difficile. Per parecchi piccoli imprenditori si è fatto impossibile. La macchina economica nazionale s'è inceppata; forse irrimediabilmente. Mentre tirare avanti è un'impresa che metta a dura prova anche il più diligente degli imprenditori, la burocrazia nazionale, che è rimasta ben salda alle sue ataviche posizioni, non contribuisce certamente a migliorare il quadro sociale del Belpaese. Del

resto, la pressione fiscale, indipendentemente da ogni altra considerazione, è già sopra al 45% degli utili stimati. Risulta, poi, che l'indirizzo, nei prossimi anni, tenderà a "forare" il picco psicologico del 50%, ipotecendo, tra l'altro, il futuro di un'intera generazione e senza garantire una serena vecchiaia a quella che è destinata ad uscire da quello che resterà della realtà produttiva nazionale. Ma non è tutto. Da noi ci fanno pagare la "tassa" sulla "tassa" ed ogni voglia d'opposizione finisce nel vuoto. Tra accise, addizionali locali e nazionali, andare avanti è

quasi impossibile ed il rischio di recessione non è solo ipotetico. La spesa pubblica è raddoppiata trascinando verso l'alto ogni sorta di prelievo da parte delle pubbliche amministrazioni. Purtroppo, non esiste una "cura" sicura per frenare il depauperamento delle risorse nazionali. Certamente non è impoverendo il Popolo italiano che sarà possibile ridurre i tempi della crisi che non da tregua. L'Italia è uno dei Paesi UE con una macchina dello Stato ad elevatissimo costo ed a basso rendimento. Una terapia, poi mai sperimentata, poteva essere il federalismo fiscale che l'Esecutivo Monti ha preferito non rendere operativo. Da noi, si è fatto un passo indietro. Col "placet" della maggioranza dei partiti ancora presenti nelle aule parlamentari. I

provvedimenti "Salva Italia" non salveranno proprio nessuno. Ci sono dei condizionamenti che restano in primo piano ed è molto più facile concentrarsi sul "mucchio" che mettere a "fuoco" le posizioni del gran capitale. Insomma, si è tornati al secolo scorso; con la differenza che ora dovremo render conto ad una platea ben più estesa di quella delimitata dai confini nazionali. Chi rischia sono sempre i più "deboli". Ma non è ancora finita. Prima di fine mandato, l'Esecutivo varerà una sorta di marchingegno informatico capace di confrontare il livello economico di ciascuno col tenore di vita. Insomma, ci sarà il rischio di nuove gabelle. Se, almeno, ci fosse all'orizzonte una nuova classe politica, potremmo sperare in meglio. Purtroppo, non c'è.

SENZA FINE

L'indisponibilità economica è un fatto giornaliero che si evidenzia, con pedante monotonia, sempre negli stessi livelli della popolazione. Si scrive di contenimento della spesa pubblica, quando le casse già si sono svuotate. Le tante responsabilità politiche, che ora stanno emergendo, sono di vecchia data. Prima, però, il "corso" del Paese sembrava differente. Anche se era un'apparenza tragicamente occultata per evitare che gli intrighi venissero alla luce. Ora in-

iziano ad affiorare. Tornare indietro sembra un'operazione impossibile, andare avanti, senza cambiare rotta, sarebbe ancora più tragico. I sacrifici, ora, hanno specifici riferimenti nel tessuto sociale nazionale. Certo è che, identificata la malattia, appare ancora arduo agire per somministrare la cura giusta. Col prossimo anno non cambierà nulla se non si provvede, da subito, a dare una svolta integrale alla realtà del Paese. Lo abbiamo capito tutti che così non può durare. Uomini di partito

compresi. Di fatto, in ogni caso, si continua a tergiversare e la verità affiora a pelle di leopardo. Gli scandali non sono che la più evidente conseguenza di uno stato di fatto troppo anomalo perché eviti che i nodi vengano al pettine. Oggi è più difficile fare gli indifferenti. Ci pensano i conti non pagati, le utenze non onorate, i canoni auto ridotti a riportarci alla realtà di quest'Italia che si avvia alla fine del tredicesimo anno del Nuovo Secolo. Le privazioni, hanno preso il posto delle rinunce. C'è chi vive ancora bene, anzi benissimo; ma c'è chi non riesce più a tirare avanti. Prima ci riusciva e

con dignità. Il deficit nazionale non è stato ridimensionato e d'ottimismo non ne parla più nessuno. Neppure chi avrebbe tutte le ragioni per mantenere lo "status quo". La paura di uno scivolone sulla classica buccia di banana, l'impressione d'essere sorpresi con le dita nella marmellata ha aumentato le cautele. Non per un ritorno d'insperata onestà, ma per palpabile timore. Chi sbaglia paga. Ma da noi pagano anche quelli che non sbagliano, ma contribuiscono, a torto o a ragione, nel togliere le "castagne dal fuoco" agli incauti che ci hanno provato, ma non ci sono riusciti. La prospettiva di una

Società protesa al benessere è tornata un mito. Siamo andati indietro e non di poco. Oggi è "economista" chi riesce a tirare avanti, con famiglia a carico, con non più d'Euro 1500 mensili. Se l'alloggio è in affitto, allora ha del miracoloso. Tornare a votare, con l'attuale sistema, non cambierebbe nulla. Lo abbiamo già scritto, ma lo ripariamo perché ne siamo convinti. O si cambia il registro della politica italiana, o è meglio gettare la spugna. Solo tramite l'avvicendamento d'uomini nuovi e di programmi non inquinati, potremo evitare di perdere una partita iniziata nel lontano 2008.

REBUS POLITICO

Nella tarda primavera del 2015, salvo errori di percorso, si tornerà a votare. Probabilmente con una nuova legge elettorale. A ben osservare, gli italiani, fuori e dentro i confini nazionali, dovranno "rifondare" un Parlamento differente, se non negli uomini, almeno negli intenti. Il percorso, dopo l'intermezzo Renzi, dovrebbe essere questo ma, anche per i prossimi eventi, il condizionale è d'obbligo. Col clima di contestazione che si è venuto a determinare, ogni scelta a

livello governabilità potrebbe essere sempre messa in discussione. L'attuale Esecutivo ci ha traumatizzato e prima d'arrivare al capolinea, ci riserverà altre sorprese. Il "vecchio" Parlamento non sarà messo nelle condizioni per varare le regole del "nuovo". Quello che siamo riusciti a comprendere è che la logica del potere, almeno come la conosciamo, non avrà più buon gioco. Se si vuole, realmente, voltare pagina, l'esperienza del passato non dovrebbe trovare sistemazione nelle

nostre prospettive per il futuro. Insomma, per non ritrovarci punto e daccapo, è indispensabile cambiare. Una sorta di pulizia che dovrebbe essere, a nostro avviso, autogestita proprio dalla fitta schiera dei tanti Onorevoli che saranno, con buona pace di tutti, "sopravvissuti" al nuovo. E questo già non è poco. Eppure potrebbe non bastare. Se il "nuovo" si sostituisce al "vecchio", senza precise linee di programma, il mutamento sarà solo apparente. Gli elettori, ovviamente, pretendono, ed a ragione, ben altro. I prossimi mesi del 2015 saranno preziosi per verificare le volontà delle

singole formazioni politiche per ridare all'Italia un assetto più stabile. Dopo il lavoro di chi non dovrebbe più apparire sul palcoscenico della politica, sarà terminato. D'illusioni non ce ne facciamo: la situazione della Penisola, anche dopo Renzi, dovrà essere monitorata per lungo tempo. Ricercare le "colpe" non avrà pregio alcuno. Sarà, invece, fondamentale riscoprire, a tutto campo, quell'onestà politica che ci ha fatto dubitare in una recessione assai più grave di quella che stiamo vivendo. Tutto considerato, basterebbero poche idee ma chiare e realis-

tiche. E' inutile ipotizzare svolte epocali, quando già è noto che mancano i mezzi per poterle realizzare. Il "nuovo" Parlamento dovrà imporsi altre regole per evitare le "tentazioni" ed i percorsi alternativi che abbiamo dovuto subire in questa disgraziata Seconda Repubblica. Solo così l'Italia potrà sperare in una progressiva ripresa anche nel consesso dell'UE. Tuttavia le perplessità rimangono. Tant'è che i rebus da dipanare sono così intricati da non consentirci nessuna certezza, ma ancora tanti dubbi.

PREGHIERA PER UN ANNO

È cominciato un "nuovo" anno. Nuovo, perché? Che cosa è mutato qui intorno? Molti uomini continuano ad avere fame di cibo e di giustizia ed il mondo soffre ancora per le desolazioni delle guerre, che non sono mai "piccole," ed in molti Paesi manca ancora la libertà.

I ricchi continuano a trascurare chi opera per la loro prosperità. Molte ideologie sono tuttora confuse ed ancor più lo sono coloro che le seguono. Essere liberi, ma tutti liberi, è difficile come per l'anno che abbiamo lasciato. Cosa c'è di nuovo? L'ossequio con-

tinua a piacere più della sincerità, la contestazione e la repressione più del dialogo e della carità. E siamo così soli o Signore. Con i nostri compromessi, con le incertezze per un domani sempre più insicuro. Soli, in città che appaiono insensibili all'autodistruzione e circondati da altri uomini in preda ad un dinamismo che è incapacità di fermarsi per paura di pensare.

Se il calendario indica un "nuovo" anno, significa, forse, che Ti siamo venuti più vicino? Dove sono finiti i buoni propositi con i quali avevamo

iniziato l'anno che ci ha lasciato? Se il mondo non è cambiato in oltre duemila anni di "nuovi" anni, la colpa è solo nostra. Tuttavia, desideriamo ancora sperare in un futuro migliore.

Signore, dacci la forza per realizzarlo con le parole e le opere. Dacci, oggi e tutti i giorni di quest'anno, che solo Tu puoi rendere veramente "nuovo", la forza d'entrare maggiormente a contatto con i Fratelli, per stringere le nostre mani nelle loro. Signore, che ogni istante sia udibile la Tua Voce per essere pronti ad accettare, con Fede, ciò che Tu hai stabilito per il bene dell'Umanità.

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

FOUBERT'S

ITALIAN CAFÉ & RESTAURANT



17 Kensington High Street - London W8 5NP
Tel: 0207 937 2762

LARGE BASEMENT BAR FOR PRIVATE PARTY

open seven day a week

127° anniversario di fondazione della Congregazione Scalabriniana

Domenica 30 novembre è stato Celebrato al Centro Scalabrini di Londra il 127° anno di fondazione della Congregazione, con una messa solenne e un convivio che ha visto riunite insieme le comunità italiana, portoghese e filippina



Nel lontano 28 Novembre 1887 nella Basilica di Sant'Antonino in Piacenza, il Beato Giovanni Battista Scalabrini consegnava la regola (provvisoria) ai primi due sacerdoti della Congregazione dei Missionari di San Carlo. Nas-

ceva così la Congregazione dei Padri Scalabriniani che all'inizio seguivano spiritualmente i numerosi migranti italiani in partenza per le Americhe alla ricerca di un futuro dignitoso. Sono passati nel frattempo 127 anni e il mondo della mobilità umana si è trasformato in maniera copernicana. Il fenomeno migratorio è diventato infatti strutturale nelle nostre società. Qualcuno anche tra le alte sfere della Chiesa del tempo del Beato Scalabrini pensava che fosse un fenomeno passeggero, invece la intuizione di Scalabrini si sta realizzando ai nostri giorni. Oggi i missionari e le missionarie per i migranti sono sparsi in altri 30 paesi del mondo e cercano di seguire i migranti di tutte le razze. In particolare oggi è il continente asiatico al centro dell'attenzione pastorale della Congregazione Scalabriniana. E anche le vocazioni vengono da quel continente.

In Inghilterra i missionari scalabriniani sono presenti al Centro Scalabrini di Londra, alla Missione per i migranti di Woking, nella casa di riposo per anziani migranti di Shenley e nella parrocchia dedicata a Santa Francesca Cabrini in Bedford. A partire dal 2000 i

missionari oltre alla comunità italiana, si sono aperti alla attenzione delle comunità filippine, portoghesi e brasiliane presenti in Gran Bretagna. Si è iniziato a Londra e poi nel 2008 anche a Woking dove nel giro di pochi anni sono state fondate, oltre alle storiche 5 comunità italiane di Woking, Walton, Worthing, Horsham e Sutton, anche 5 comunità brasiliano-portoghesi. È un segno anche per la chiesa locale inglese che non può far finta di niente di fronte al fenomeno migratorio. Anche la Chiesa deve cambiare ed essere sensibile a questi fenomeni, altrimenti il vangelo sarà ridotto ai salotti dei nobili decaduti.

Per celebrare il 127° anno di fondazione della congregazione si è organizzata al Centro Scalabrini di Londra domenica 30 novembre una giornata di festa che ha coinvolto le tre comunità che abitualmente si riuniscono al centro: la comunità italiana, filippina e portoghese. P. Walter Diaz, un giovane missionario scalabriniano argentino appena arrivato, ha celebrato la santa messa alle ore 11 e poi nel salone la festa è continuata per tutto il pomeriggio. E allora tanti auguri ai missionari e a tutti i migranti.



ASSOCIAZIONE MAESTRI DEL LAVORO FESTEGGIAMENTI NATALIZI

L'Associazione Maestri del Lavoro Regno Unito celebra i suoi fondatori

L'Associazione Maestri del Lavoro d'Italia sezione Regno Unito riunisce gli italiani che si sono distinti per un'encomiabile carriera ricevendo il merito pentastellato dal Presidente della Repubblica, ha celebrato la lunga dedizione di quattro suoi associati. La cerimonia si è svolta in occasione dei festeggiamenti natalizi, con i tanti italiani riuniti il 14 dicembre presso l'hotel Holiday Inn Wembley.

Il presidente Tonino Bonici nel suo discorso ha spiegato che i Maestri del Lavoro rappresentano quella comunità italiana che a suo tempo lasciò la Madre Patria per bisogno e con umiltà, senso del dovere e forza di volontà si è inserita nella società inglese raggiungendo anche altissimi livelli facendo così onore alla nostra Italia. Durante la carriera ciascun maestro ha sempre cercato di trasmettere ai giovani la propria esperienza, consigliandoli e assistendoli, per facilitarne l'ingresso nel mondo del lavoro.

I festeggiamenti hanno così celebrato l'attività dei quattro Maestri del Lavoro per l'impegno dimostrato in seno all'associazione: il Cav. Angelo Sancassani in riconoscimento del suo lavoro svolto nelle veci di Segretario,

Luigi Guerra, premiando il suo lavoro di Tesoriere, e Renato Nasta, omaggiando l'impegno per essere stato uno dei fondatori della sezione Maestri del Lavoro d'Italia Gran Bretagna.

Inoltre nel corso dell'ultima riunione è stato presentato un altro Maestro, Italo Reggio, anche lui anima della delegazione inglese dell'associazione che purtroppo non è potuto essere presente alla giornata di festeggiamenti, ma è stato calorosamente ricordato nel discorso del presidente Tonino Bonici.

Non certo nuova alla beneficenza, la riunione natalizia dell'associazione ha dato modo di presentare i progetti a cui sono state destinate le donazioni raccolte nel corso di due feste e volte ad aiutare due meritevoli enti caritatevoli della nostra comunità: il St Peter Church e l'OGI (Olimpiadi Gioventù Italiana) non dimenticando inoltre le borse di studio date ad alcuni studenti per aiutarli a proseguire negli studi intrapresi.

Orgoglioso il presidente Bonici: "Possiamo dire che anche quest'anno abbiamo fatto il nostro dovere come associazione, e come presidente sono molto fiero di fare parte di questo gruppo. Vorrei ringraziare tutto il comitato per il loro lavoro svolto, un gra-

zie particolare al Vice Presidente Carmelo Supino per tutto il suo aiuto, e ai membri per avere avuto la pazienza di sopportarmi per le 11 riunioni fatte quest'anno. Inoltre voglio ringraziare di cuore le nostre signore per il loro instancabile lavoro e la loro pazienza".

APERITIVO DI NATALE AL RISTORANTE ICHNUSA



Forest & Ray e BEE Bridge for European Enterprise, in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana, sono stati lieti di passare una splendida serata con tutti gli amici, i soci della Camera, i pazienti e i colleghi, il 17 dicembre, nel ristorante Ichnusa, sito in 33 Lavender Hill, a Londra.

Augurando i migliori auguri di buon

Natale e buon Anno Nuovo, Forest & Ray e BEE Bridge for European Enterprise hanno ringraziato vivamente tutti gli ospiti e le persone che hanno contribuito a rendere speciale e piacevole questo aperitivo di Natale, all'insegna delle prelibatezze della gastronomia sarda.



2 VENETI

Venetian Restaurant • 30 Wigmore Street - London • W1U 2RD • 0207 637 0789 • www.2veneti.com



GAETANO ALFANO
Roccamora UK

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

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



La Collina

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



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

Avriela

PASSIONATE ABOUT GELATO

Rebecca Cuddeford lascia il Consolato italiano di Londra

Celebrata la lunga carriera di una donna simbolo per la comunità



Dario Crespi, Rossella Di Mento, Massimiliano Mazzanti, Sarah Eti Castellani e Rebecca Cuddeford

Dopo trentun anni, Rebecca Cuddeford lascia il suo incarico. Figura simbolo, lavorando stata prima segretaria presso gli uffici consolari italiani a Londra, il 5 dicembre ha salutato i colleghi e gli amici con un party proprio nei locali del nuovo edificio Tricolore a Farringdon. Visibilmente commossa, Rebecca

Cuddeford ha accolto gli omaggi del Console Generale, Massimiliano Mazzanti e della Console Sarah Eti Castellani, ricevendo dalle loro mani un regalo per coronare il suo lungo impegno per l'Italia del Big Ben. Referente per gli attuali rappresentanti della burocrazia di Roma in Gran Bretagna, ha visto avvicinarsi nove alti rappresentanti del corpo consolare lavorando per tutti con lo stesso impegno e professionalità.

Sentite parole di ringraziamento per tutti i colleghi e amici con i quali ha condiviso il lavoro dal 1983, quando giovanissima e alle prime armi con l'italiano e l'italianità è stata assunta nel delicato ruolo di assistente e rappresentante del nostro corpo dip-

lomatico consolare, agevolando il dialogo istituzionale tra i due Paesi. Ha maturato negli anni un sincero attaccamento alla cultura della penisola raggiungendo alti successi professionali e due grandi obiettivi personali: "poter dialogare in italiano e, nel 1990, l'acquisizione della cittadinanza italiana", come ha lei stessa ricordato. A prendere il suo posto sarà la dottoressa Rossella Di Mento con la quale ha collaborato per un paio di anni e che insieme a Dario Crespi continueranno il delicato e arduo compito di mandare avanti la segreteria. Ad attenderla adesso un lungo e meritato viaggio intorno al mondo. La redazione della SM La Notizia si congratula e le augura un futuro pieno di soddisfazioni.

Un brindisi alla carriera di Mario Ruggeri

Trentun anni di encomiabile servizio per otto ambasciatori italiani

Londra 18 dicembre 2014, durante un ricevimento di saluto per le festività natalizie rivolto al personale dell'Ambasciata d'Italia e ad alcuni rappresentanti delle altre istituzioni italiane a Londra, l'Ambasciatore Pasquale Terracciano ha colto l'occasione per dedicare un brindisi al signor Mauro Ruggeri, autista dell'Ambasciata, il quale andrà in pensione a fine anno dopo 31 anni di servizio.

Al momento del brindisi svoltosi nella Residenza di Grosvenor Square, l'Ambasciatore ha espresso al signor Ruggeri la sua gratitudine, anche a

nome degli otto capi missione che l'hanno preceduto, per il servizio encomiabile e infaticabile prestato presso l'Ambasciata e gli ha augurato un felice rientro in Italia, nel parmense, dove Mauro ritornerà a vivere.

L'Ambasciatore ha scherzosamente rimarcato durante il suo intervento che il numero di Ambasciatori che ha rappresentato l'Italia presso la Corte di St James durante il periodo di servizio di Mauro Ruggeri ha quasi eguagliato il numero di Primi Ministri britannici (dodici, ndr) che si sono finora succeduti durante il regno della Regina

Elisabetta.

Durante questi anni vissuti in Inghilterra Mauro ha partecipato vivamente alle vicende della comunità Parmense facendo parte all'Associazione Parmigiani Valtaro di Londra come membro del comitato esecutivo, aiutando a organizzare eventi associativi per raccogliere fondi da destinare ai più bisognosi.

La redazione di SM La Notizia coglie l'occasione per augurarli un tranquillo e prospero futuro.



L'Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora Karen con Mauro Ruggeri

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



a cura di Salvatore Ridino
www.ipnosilondra.com

Le buone intenzioni... per l'anno nuovo

Siamo arrivati al momento dell'anno in cui molte persone cominciano a farsi promesse di cambiamenti e buoni propositi da perseguire, però, dall'anno nuovo! Eh sì, tanti buoni propositi che però vengono rimandati ad una data apparentemente più propizia. Smettere di fumare, perdere peso e risparmiare di più sono da anni, probabilmente, i buoni propositi più gettonati. Eppure, varie ricerche hanno appurato che la stragrande maggioranza di coloro che, per esempio, intendono iniziare una dieta o smettere di fumare dal primo di gennaio, falliscono nei loro intenti.

I ricercatori spiegano che la causa principale per cui tutte queste persone falliscono nei loro intenti è la bassa autoristima e, soprattutto, la convinzione di avere una limitata capacità di autocontrollo su se stessi. Inoltre, molti credono, erroneamente, che non si possa più cambiare alcun aspetto della personalità e delle abitudini una volta raggiunta una certa età. Ma le ricerche lo smentiscono. Infatti, indipendentemente dall'età, chi crede di poter cambiare le proprie abitudini e riadattarle alle nuove esigenze, ha un numero di probabilità maggiore nel riuscire a portare a termine, e con successo, i propri intenti. Non solo, ma tale convinzione induce queste persone ad intraprendere anche più di una sola missione.

Ma torniamo a quelli che non riescono a conseguire i loro buoni intenti. Un altro problema che contribuisce a mandarli fuori strada è l'attesa di una data propizia per cominciare. Certo, per molti il capodanno è un momento per reinventarsi, per sentirsi delle persone migliori e più soddisfatte di se stesse. Ma poi, quando arriva il primo dell'anno, per qualche motivo, si tirano indietro e rimandano ancora. Un dato di fatto è che, purtroppo, molte persone non sono pronte a cambiare. Ed è proprio per questo che tendono a procrastinare la data d'inizio e, nel frattempo, continuano ad abbandonarsi alle cattive abitudini. Cambiare le proprie abitudini significa cambiare il proprio modo di pensare e di vedere le cose. Significa chiedersi e risponderci, onestamente e in maniera chiara e precisa, quali saranno i benefici una volta riusciti nell'intento.

E nel frattempo? Perché si deve sapere che i cambiamenti non avvengono come nelle favole, che con la bacchetta magica è possibile trasformare tutto quello che si vuole e con un semplice tocco. I cambiamenti avvengono attraverso dei processi più o meno lunghi che possono durare anche un'intera vita.

Poi ci sta da considerare la generalità con cui quasi sempre le buone intenzioni vengono formulate. Perdere peso e risparmiare più soldi non sono obiettivi specifici. Così come, relativamente, anche smettere di fumare non è un obiettivo preciso. Per esempio, bisogna che ti chiedi quanto peso vuoi perdere, quanti soldi vuoi risparmiare e in quali situazioni vuoi smettere di fumare, se vuoi riuscire nei tuoi intenti. Non solo, ma hai anche bisogno di stabilire entro quanto tempo. Avere una sorta di traguardo settimanale, o addirittura quotidiano, ti può aiutare tantissimo.

Per finire, appurato che quanto più credi in te stesso, più probabilità hai di riuscire nei tuoi intenti, probabilmente vorrai tenere a mente anche qualche altro suggerimento che ti possa aiutare a perseguire le tue buone intenzioni. Concentrati su una intenzione specifica e sii chiaro ed onesto con te stesso; non aspettare il nuovo anno per cominciare, piuttosto inizia adesso; compi delle piccole azioni quotidiane che ti facciano avvicinare al traguardo, anche se di poco, invece di sperare che tutto accada all'improvviso; e soprattutto, fatti una bella risata se per un giorno non riesci a tenere il passo con le tue promesse. Buon Anno Nuovo, e tante cose belle!



Festa delle Forze Armate

Celebrato l'impegno internazionale degli uomini e delle donne della Difesa

Contrammiraglio Gianluigi Reversi, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Signora, General Sir John Nicholas Reynolds Houghton e Signora, Colonnello Stefano Mannino e Colonnello Mauro Gabetta

Eleganti festeggiamenti il 4 novembre per gli addetti della difesa italiana d'istanza a Londra celebrando la Festa delle Forze Armate presso la residenza istituzionale di Grosvenor Square.

L'Ambasciatore Pasquale Terracciano, il Contrammiraglio Gianluigi Reversi, il Colonnello Stefano Mannino, e il Colonnello Mauro Gabetta tutti accompagnati dalle rispettive signore, hanno accolto gli ospiti salutandoli personalmente. Oltre alle rappresentanze diplomatiche italiane accreditate a Londra, molti sono stati i militari di altri paesi che hanno onorato questa giornata nelle eleganti sale dell'Ambasciata.

La Festa delle Forze Armate coincide notoriamente con l'anniversario della Prima guerra mondiale, e quest'anno si carica di significato con numerosi festeggiamenti in programma per il

centenario.

Oggi tanti militari italiani sono impegnati nelle zone calde del mondo e insieme con colleghi di altri paesi vigilano per mantenere la pace ed aiutare altri popoli nel processo di ricostruzione civile e democratica. Pur quindi mantenendo una caratteristica nazionale, le Forze Armate italiane collaborano nello scacchiere internazionale con i corpi militari di tanti paesi della Nato, cooperando in diverse parti del mondo. La base inglese di Northwood è l'emblematico esempio dell'impegno dei nostri contingenti. Doppio, infatti, il fronte a cui l'Esercito italiano deve rispondere. Prima fra tutti, la difesa dei confini nazionali attuata attraverso un'intensa opera di intelligence e di prevenzione, a cui si aggiunge il coordinamento sovranazionale a garanzia della pace nel quadro

europeo e mediterraneo. L'escalation del potere assunto dal califfato islamico nel Medio Oriente, il contrabbando di vite umane tra il Nord Africa e l'Italia, l'estensione della piovra delle mafie unita alla corruzione dilagante, le spinte apparentemente autonome della Crimea, richiedono tutti un impegno costante e competenze di collaborazione favorendo lo scambio di informazioni e capacità con i colleghi di altre nazioni.

Questa giornata è stata quindi l'occasione per ricordare il quotidiano impegno al dovere nei confronti della Nazione, dei suoi cittadini del mondo e nel mondo, e per gli uomini e le donne dell'addetanza una sentita celebrazione del loro senso di appartenenza all'Esercito della Repubblica.



Celebrazioni per Santa Barbara a Northwood

La Marina Militare italiana festeggia la sua Patrona

La delegazione italiana del Nato Maritime Command di Northwood ha reso omaggio alla sua patrona con un evento di sentita devozione il 16 dicembre.

Svoltisi presso l'Officers Mess nel comprensorio del Joint Headquarters, i festeggiamenti serali indetti per i militari hanno voluto celebrare la patrona dei naviganti che, dal 1951, è riconosciuta santa ufficiale della Marina Militare italiana.

Presenti tutti i militari di Northwood insieme all'addetanza militare italiana in Gran Bretagna e ai rappresentanti civili e militari degli stati membri del Patto Atlantico affascinati nello scoprire la leggendaria vita della Santa. Vissuta nel III secolo, Santa Barbara era una ragazza di eccezionale bellezza e di sconfinata fede cristiana. Il culto del nuovo Dio scatenò le ire del crudele padre che la rinchiuse in una torre,

imprigionandola e torturandola per indurla a rinnegare quel Dio non pagano. Un giorno, al suo ennesimo diniego, il padre la afferrò per bellissimi capelli e la decapitò. In quel momento, alte e lucenti fiamme uscirono dal corpo della Santa ed un fulmine colpì il padre, uccidendolo.

Per questo evento miracoloso, Santa Barbara è invocata nelle preghiere dei

fedeli recitate nelle notti di tempesta, chiedendo protezione dai fulmini, e il suo potere salvifico è chiamato da fucilieri, minatori, vigili del fuoco e, non ultimo, dai marinai.

La Marina italiana è a lei devota, invocandola nelle burrasca in mare così come nel quotidiano, per meglio garantire il servizio al proprio popolo.



Contrammiraglio Gianluigi Reversi, il Colonnello Stefano Mannino, Ammiraglio Cristiano Aliperta Ammiraglio Giorgio Lazio, Enzo Olivieri e Colonnello Mauro Gabetta

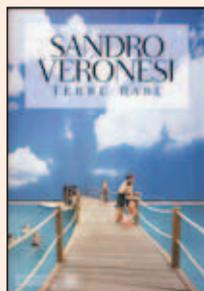
il Funghetto
spaghetteria - pizzeria



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

Novità Editoriali

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



Sandro Veronesi, Terre Rare (Bompiani)

Nel giro di ventiquattro ore un uomo perde il controllo della propria vita: fa un grave errore sul lavoro, gli viene sequestrata la patente, trova l'ufficio sigillato dalla Finanza, scopre che il suo socio è fuggito lasciandolo nei guai, rompe definitivamente con la sua compagna - e nel frattempo sua figlia è scappata da casa. Credendosi braccato, fugge a sua volta, alla cieca, ma lo sfacelo cui si è di colpo ridotta la sua vita, man mano che egli lo affronta, si rivela sempre più chiaramente un approdo, fatale e familiare - secondo una mappa interiore che era stata tenacemente rimossa. Quest'uomo è Pietro Paladini, l'eroe immobile di "Caos calmo", che nove anni dopo ritroviamo nella situazione opposta, roso dall'ansia e senza più un posto dove stare, costretto a vagare alla ricerca di quella pace improvvisamente perduta, o meglio - e questa sarà la sua scoperta - mai veramente avuta. La rimozione, la fuga, la famiglia che si disgrega, il confuso declino dell'Occidente, lo sforzo tragicomico di restare onesti in un tempo che spinge continuamente verso l'illegalità - e poi, di colpo, la verità. Alla fine di "Caos calmo" Paladini rispondeva a un celebre verso di Dylan Thomas affermando che "la palla che lanciamo giocando nel parco è tornata giù da un pezzo. Dobbiamo smettere di aspettarla". Si sbagliava, la palla era ancora per aria. Torna giù ora, in "Terre rare".



Marco Franzoso, Gli invincibili (Giulio Einaudi Editore)

Gli "invincibili" di questa storia sono un padre e un figlio: un giovane imprenditore pieno d'impegni e un neonato ancora da svezzare che si ritrovano improvvisamente soli, e imparano insieme a stare al mondo. Ci sono i primi passi e le prime parole, c'è la paura di sbagliare tutto, l'improvvisazione, e poi a poco a poco l'esperienza che tesse le sue maglie protettive. C'è l'energia che a volte sembra mancare ma poi da qualche parte salta sempre fuori, e c'è il coraggio. Il coraggio anche di raccontarla, questa storia. Perché trovarsi soli davanti a quella calamita portentosa che è un bambino scompagina la vita. Le serate con gli amici, la carriera, i viaggi, possono diventare un ricordo, ma bando ai rimpianti "perché un padre triste ti resta attaccato addosso come un vestito troppo stretto". E allora ecco che si apre un universo di emozioni e gratificazioni inaspettate: la tenerezza del contatto fisico, la calma rigenerante che infondono i giri in macchina la sera per farlo addormentare, il sabato al parco dove un padre solo può scoprire di essere molto attraente per le madri degli altri bambini, una vacanza in Grecia che diventa un viaggio di iniziazione per entrambi. Ma se poi un giorno - il primo giorno di scuola - si rifà viva la donna che tanti anni prima li ha abbandonati? Cosa succede a quel legame esclusivo tenacemente costruito e difeso?



Daria Bignardi, L'amore che ti meriti (Arnoldo Mondadori Editore)

Come può l'amore essere insieme la forza più creatrice e più distruttrice? Cosa siamo disposti a perdere per l'amore, cosa siamo disposti a mettere in gioco? È possibile che la completa felicità si riveli solo nella assoluta infelicità? A Ferrara, Alma e Maio, due fratelli adolescenti, vivono in una reciproca, incantata dipendenza. La loro famiglia è molto unita. La scuola è finita, l'estate inizia. Alma e Maio non lo sanno, di essere felici. Per Alma è un gioco quando propone al fratello di provare l'eroina. Una sola volta, l'ultima sera di libertà prima di raggiungere i genitori per le vacanze. Ma mentre lei passa indenne attraverso il veleno, Maio resta segnato. E un giorno scompare. Bologna, trent'anni dopo. Antonia che tutti chiamano Toni, è l'unica figlia di Alma. Vive con Leo, commissario di polizia conosciuto durante un sopralluogo per i gialli che scrive. Ignora tutto di Maio, la madre non le ha mai raccontato nulla: forse per proteggerla o forse troppo grande è il senso di colpa. Quando Alma viene a sapere che Antonia aspetta il suo primo figlio, non riesce più a mantenere il silenzio di cui si è fatta scudo. Toni si misura con una vertigine improvvisa: che cosa può fare di fronte a un segreto che ha cancellato ogni traccia del passato di sua madre, e quindi anche del proprio? Toni torna a Ferrara per cercare Maio. E nell'inchiesta su Maio si riflette il gioco delle generazioni, la cifra degli anni bui a cavallo tra Settanta e Ottanta, fino al destino stesso di Antonia. Come si fa a meritarsi l'amore?



Elena Ferrante, Storia della bambina perduta (Edizioni E/O)

"Storia della bambina perduta" è il quarto e ultimo volume dell'"Amica geniale". Le due protagoniste Lina (o Lila) ed Elena (o Lenù) sono ormai adulte, con alle spalle delle vite piene di avvenimenti, scoperte, cadute e "rinascite". Ambedue hanno lottato per uscire dal rione natale, una prigione di conformismo, violenze e legami difficili da spezzare. Elena è diventata una scrittrice affermata, ha lasciato Napoli, si è sposata e poi separata, ha avuto due figlie e ora torna a Napoli per inseguire un amore giovanile che si è di nuovo materializzato nella sua nuova vita. Lila è rimasta a Napoli, più invischiata nei rapporti familiari e camorristici, ma si è inventata una sorprendente carriera di imprenditrice informatica ed esercita più che mai il suo affascinante e carismatico ruolo di leader nascosta ma reale del rione (cosa che la porterà tra l'altro allo scontro con i potenti fratelli Solarà). Ma il romanzo è soprattutto la storia di un rapporto di amicizia, dove le due donne, veri e propri poli opposti di una stessa forza, si scontrano e s'incontrano, s'influenzano a vicenda, si allontanano e poi si ritrovano, si invidiano e si ammirano. Attraverso nuove prove che la vita pone loro davanti, scoprono in se stesse e nell'altra sempre nuovi aspetti delle loro personalità e del loro legame d'amicizia. Intanto la storia d'Italia e del mondo si srotola sullo sfondo e anche con questa le due donne e la loro amicizia si dovranno confrontare...



Dario Argento, Paura (Giulio Einaudi Editore)

Nato in una famiglia in cui il cinema "si respirava", divoratore onnivoro già nell'infanzia di libri e film, annoiato dalla scuola tanto da fuggire a Parigi, il giovane Dario Argento scopre di sentirsi a proprio agio solo nel buio di una sala cinematografica, dove il carattere solitario e l'immaginazione debordante trovano terreno fertile. Ma è l'esperienza come giornalista a "Paese Sera" a rivelarsi una palestra fondamentale, e a favorire l'incontro che gli cambia la vita: quello con Sergio Leone, per il quale insieme a Bernardo Bertolucci scrive il soggetto di C'era una volta il West. Intanto nella testa del futuro regista prende a maturare un desiderio tanto ambizioso quanto magnifico: scrivere una sceneggiatura diversa da tutte le altre. Mescolando le emozioni provate guardando i film di Hitchcock, Lang e Antonioni, s'innescava un cortocircuito destinato a cambiare la storia del cinema di genere. Quando nel 1970 esce il suo primo film, "L'uccello dalle piume di cristallo", in pochissimo tempo il nome di Dario Argento fa il giro del pianeta. È così che vedono la luce "Profondo rosso" e "Suspiria". Per la prima volta Dario Argento racconta se stesso in un libro: le sue passioni, i suoi amori, le sue paure. Un'"autobiografia horror", dove s'intravedono le inquietudini di un uomo schivo, innamorato del cinema e della vita. Un artista irregolare, che imprigionando i suoi personali demoni nella macchina da presa è riuscito a raccontare gli incubi di tutti noi.

enotria
world wine

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

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

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

II CONSIGLIO DEL DENTISTA



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

Le corone in ossido di zirconio

Quando i pazienti si rivolgono al proprio dentista di fiducia per curare una carie dentale profonda, oggi, preferiscono sempre di più corone prive di metallo come gli ipoallergici intarsi in porcellana o in ossido di zirconio (zirconia), e sostituire anche le vecchie otturazioni in amalgama, cause di allergie e fenomeni d'intolleranza. La struttura esterna di una corona con intarsio in zirconia è simile a quella di qualsiasi altra corona, e la differenza che rende queste corone speciali consiste invece nella loro struttura interna. Una corona è di base una struttura che corrisponde alla parte interna di una casa o di una macchina, e l'involucro esterno è fuso a questa struttura. La base interna della corona è preparata con ossido di zirconio, un materiale alquanto particolare.

Che cos'è l'ossido di zirconio?

Si tratta di un minerale che non si trova in natura, deve essere sintetizzato in laboratorio e deriva dallo zirconio, un minerale che può essere trovato nella maggior parte delle montagne. Lo zirconio è lo stesso materiale adoperato per creare gioielli con diamanti non autentici e per imitare altre pietre preziose. L'ossido di zirconio è la versione ossidata di questo minerale, tramite un procedimento che avviene solamente in un laboratorio odontotecnico. Per questo motivo questo tipo di corona è molto dispendioso, sia perché bisogna disporre del minerale sia perché è necessario lavorarlo in laboratorio.

I benefici degli intarsi in ossido di zirconio

Per ragioni estetiche le corone in ossido di zirconio sono definitivamente più belle, in quanto hanno un colore simile a quello dei denti sani che si mantiene nel tempo, sono infatti resistenti, e durano mediamente dai cinque ai dieci anni. La luce che passa attraverso l'intarsio, rendendolo molto luminoso, regala agli occhi la piacevole sensazione di vedere un dente che sembra vero, e per questo motivo questo tipo di corone è assolutamente indistinguibile dai denti naturali sani.



Folla durante la Santa Messa

Commemorazione caduti italiani

Reso omaggio ai soldati del Tricolore al cimitero di Brookwood



Deposizione corone



Benedizione delle Tombe

Londra sboccia di papaveri a novembre. Un simbolo condiviso a memoria dei caduti, colorando di rosso la Tower of London e raccogliendo donazioni per sei organizzazioni benefiche volte al sostegno dei militari britannici. Quest'anno le celebrazioni per il Giorno dei morti si sono arricchite di significato per il centenario dello scoppio della Prima guerra mondiale. Così come la storia insegna, italiani e inglesi combatterono sotto la stessa comune alleanza. Il 2 novembre questa unione si è rinnovata nel ricordo, indossando l'emblematico fiore e commemorando i propri caduti sepolti al cimitero militare di Brookwood nel Plot 12 e 16, le due aree dedicate ai soldati del Tricolore.

A rendere omaggio alle lapidi italiane le autorità civili, militari e religiose della Repubblica nel Regno Unito. Le note commosse dell'Inno di Mameli hanno accompagnato l'alzabandiera,

seguito dalla deposizione delle corone di fiori da parte dei rappresentanti delle associazioni. L'ultima, posta dall'Ambasciatore d'Italia Pasquale Terracciano, ha dato inizio al silenzio d'ordinanza sottolineato dal saluto del corpo militare al completo sotto l'attento sguardo dal Contrammiraglio Gianluigi Reversi. Commosi i tanti italiani presenti che hanno potuto raggiungere il cimitero grazie ai pullman messi a disposizione dal Consolato.

La messa celebrata da Padre Giandomenico Zilliotto, prelado dell'ordine degli Scalabrini della Missione Cattolica di Woking, ha raccolto in preghiera i tanti connazionali ricordando i caduti della Grande guerra e tutti i morti ingiustamente uccisi nei conflitti, ammonendo l'odio e le barbarie tra nazioni. Oggi come allora, ad inizio del nuovo secolo, dove il cambiamento della modernità si accompagna a diversi scenari di guerra tra Europa e

Medio Oriente, mai così imprescindibile diventa l'alleanza per la pace comune allontanando ogni possibilità di scontri civili e religiosi. Con la lettura della preghiera del Soldato si è voluto ricordare il sacrificio di molti, ma soprattutto il profondo valore della vita e di un futuro pacifico.

La celebrazione si è conclusa con la benedizione delle tombe italiane del cimitero militare più grande in Europa. Lapidari bianchi, perfettamente uguali per i morti italiani caduti in Gran Bretagna nel corso dei grandi conflitti che hanno cambiato la storia del mondo e oggi a memoria dei posteri.

Dopo i partecipanti si sono riuniti al St Giles Heathrow Hotel per il pranzo ufficiale, offerto ed organizzato dall'associazione A.M.I.C.O. (Associazione Militari in Concedo), distendendo gli animi e concedendosi un momento di comunità e fratellanza.

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



Luigi Bille, Giulio De Santis (che ci ha lasciati e ricordiamo con affetto) insieme a Salvatore Verardi e famiglia (Edyta e Eleonora)



Italian Funeral Directors

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

Services to central London, north London & surrounded areas.

Pre paid funeral plans.

We also specialise in repatriation to Italy and Sicily.

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

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

www.ItalianFuneralDirectors.com

Some Unexpected, If Not Odd, Italian Influences on England - Part 14

by Arturo Barone

In my previous article I drew attention to our abuse of Anglo-American words and expressions. I should like however to take the matter further, to try and show how, since the end of the Second World War and the commencement of the control of the world by the United States (I am not saying that what is happening to our language is the fault of the Americans...: it is clearly our own fault), the Italian language has begun to change.

This change was initially almost imperceptible but it has now become more and more prominent. To this effect, I would like to refer to a few matters.

Number one. I suggest you might be interested in some of the odd and often absurd results that occur when we rely on Anglo-American 'usage'. If you watch Italian television, you must have noticed how often we adopt the expression *il sospetto* to identify a suspect. As you know, *sospetto* is not a person, but a concept: it is an abstract noun.

Another one for you, namely the fairly constant use of the word *il fuggitivo* to render fugitive. *Fuggitivo* is an adjective, as anybody who has studied Leopardi knows only too well... The proper noun is *fuggiasco* or possibly *evaso*; certainly not *fuggitivo* (we would also use *latitante*, of course).

Examples such as these test one's imagination. Can you see a *sospetto* walking? A few more for you:

(a) There is an advert on television where a lady says to a young girl: "È la prima volta che voli?" (translation of 'is it the first time you fly?'). Every time I hear it I visualise a bird, or the girl sprouting wings.

(b) One of the expressions I find most striking is our use of 'standing ovation' when in fact the parties to whom it refers continue to sit down...

(c) Equally amusing is the 'rush finale'.
(d) Of long-standing is the use of 'killer' instead of other Italian equivalents. By the way killer could easily be replaced by the Italian nouns *omicida*, *assassino*, *sicario*!

(e) Equally common is 'beauty farm'. Disrespectful to women, surely, who could be said to be equated to cows...

Number two. The cause of these changes is not something that is desired by our compatriots, rather an occurrence which is a direct consequence of factors such as the dubbing of films in the English language, the copying of news which starts out in life originally in that language and, above all, extreme laziness.

To prove my point, I shall have to give you a few more examples of what is occurring, of which the speaker is normally not even aware.

I heard the other day on Italian radio someone who was saying *ti prego di darmi delle suggestioni*. *Suggestioni*? Clearly borrowed, copied rather, from the English: our noun, of course, as you must know, is *suggerimento/i*. 'Suggestione is an emotional state.

And what about *andare* or *fare lo shopping*?

Here are a few more odd expressions:
(a) *Prendo in mano la mia vita* (how is he/she going to do that?)

(b) *Ha aggiustato il suo ruolo* (as if a role in life could be adjusted in the same manner as the knot of a tie or the string of a violin).

(c) Then we have those who *corrono per la presidenza* (keep fit fanatics).

(d) Often enough we tend to use *coincidenza* instead of *caso*, or *sensibile*, instead of *sensitivo*.

(e) A well-known common mistake, of course, is translating eventually as eventually. The reader will realise that the meanings are completely different, because the Italian word expresses doubt and the English one certainty.

(f) 'Opening'; now a very common noun; but why *sacrificare giornata di apertura*?

(g) Very common is the use of the noun *meeting*... *job meeting*, *Rimini meeting* as if the Italian dictionary could not help. And yet, *meeting* can be translated as *raduno*, *incontro*, *riunione*, *congresso*, *convegno*, *conferenza*.

(h) Our *tifoso* has now become, almost routinely, a fan, a supporter. I wonder what the difference is? Certainly it is very difficult to identify a reason for the change.

(i) And how often have you been invited to 'a show'?

(j) How often have you heard the statement *ti darò le mie news*? Perhaps you use the expression yourselves...? Sorry, I am sure that you do not. But there are many other situations which are very similar and which result in adding one or two foreign words to an Italian sentence, words for which we have perfectly valid equivalents. Incidentally, 'news' has become quite a ubiquitous term in the Italian language. One hears it and sees it everywhere...

(k) An expression which I find exceptionally irritating – but then I admit to being somewhat over-sensitive when it comes to words – is 'tu devi essere... plus the name'. So, for example, *tu devi essere Mark*? This is clearly a translation of the English expression. But why must he be Mark? Is there a prescription by the doctor that he should be Mark? What does it mean? He could be John... There are at least half a dozen Italian expressions that can be used when meeting a person whom one doesn't know, but whom one believes to be somebody in particular.

(l) Recently, I heard on television that *gossip* is good for one's health. That may well be, but we have at least six Italian nouns that translate *gossip*: *cicalectio*, *pettegolesso*, *chiacchiericcio*, *malignità*, *ciarla*, *bisbiglio* and *mormorio* and, where appropriate, their relative verbs; if we're thinking of verbs in context, *spettegolare*, *malignare*, *cicalare*, *ciarlare*.

Why in heavens name do we have to sacrifice them to *gossip*? With such an abundance of nouns from which to choose, can it be said that we need another word to express ourselves? Why should we use *gossip*? I shall tell you: it's because we like to show off. Italians believe that by using an English word they show that they are more knowledgeable, they become more important. Decency and dignity prevent me from commenting too openly on such an attitude... Well apart from numbers, these ten Italian nouns and verbs have differ-

ent subtle nuances of meaning which 'gossip' – simply defined in dictionaries as casual conversation – cannot render.

The examples could be multiplied. If I had the space, I could dedicate much effort to identifying those situations where we have taken an Anglo-American word and converted it into an Italian verb. There are so many: from *dribblare* to *sponsorizzare*, from *testare* to possibly the worst example of abuse, namely from *shaker* to *shakerare*, an obscene sound; as well as *mixare*, *filmare*, *flirtare*, *monitorare*, *pressurizzare*, *stressare* and, lastly, *scocciare*, to apply scotch adhesive tape!

You are, of course, perfectly entitled to ask yourself what all the fuss is about. One could argue that we do now use these words and, as is often vulgarly observed, 'so what'? I'll try and explain why I object to this use and abuse.

First of all, however, I must make it clear that I fully accept that if a language wishes to remain a living feature, it must take on new words and new expressions, especially where, as in the technical field, there isn't already an equivalent of our own. Doing so is not a sign of weakness but of forward looking.

Nevertheless, I believe it is a major mistake to use or 'italianise' foreign words of any kind, but especially Anglo-American ones, when we have a perfectly valid equivalent of our own. The result of doing so is that we get accustomed not only to a manner of speaking which is different from ours, but to a way of thinking and looking at life. In other words, the country, Italy, is becoming not even anglicised but americanised. Not because of *coca-cola*, of course, but because the power of communication of the Anglo-American language is becoming increasingly greater.

This tendency – *nay*, *habit* – however, has a principal drawback in that it induces us subconsciously to think like the English and the Americans. But what benefit is it to us to do so?

That is really the question to which we should try and provide an answer; but we are too careless, too lazy and too snobbish to try and do so. If we did, we would find that there is precious little, other than in the technical field, of course, that we can learn from Great Britain and the USA as regards life itself. The perceptive reader will already know from previous articles how fond I am of maintaining our primacy when it comes to food; but leaving that most important factor aside, I have a suggestion to make: namely that we should all try and ask ourselves what exactly, if anything, we may learn if we adopt Anglo-American ways of living, of thinking, of loving and generally of being what we have been certainly politically since 1870 and culturally at least since the days of Dante, namely Italians.

Am I going too far? I leave you with that arduous decision...

Arturo Barone is the author of *Quanto Siamo str....* (available from Amazon and on Kindle)

tutti a tavola ...

con Giorgio Locatelli



Dal suo ultimo libro "Made in Sicily"

Riso mantecato Rice pudding

In Sicily this is traditionally made with *zuccata* (candied squash), but you can use candied orange and lemon peel instead. In Tindari, home of the Sanctuary of the Black Madonna (the famous statue thought to have been smuggled out of Constantinople in the eighth or ninth centuries and brought ashore during a storm), they make a 'black' version of this for festivals, by adding bitter chocolate as the rice cooks in the milk.

Serves 8

100g blanched almonds

1.5 litres milk

seeds from 1 vanilla pod

80g caster sugar

400g arborio rice

200g chopped candied orange and lemon peel, plus more for decoration

50g chocolate chips, cut into a similar size to the peel, plus more for decoration.

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

Put the milk into a pan over a low heat with the vanilla seeds, sugar and rice. Bring to the boil, stirring constantly, then reduce the heat and simmer until the rice is cooked (the liquid should be completely absorbed). Add half of the chopped almonds, candied peel and chocolate chips. Mix well and spoon into serving bowls. Serve cold, decorated with the rest of the almonds, peel and chocolate.



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 giornale 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 ©.



PERFORMANCE IS A STATE OF MIND.

ABARTH WITH



FROM **RAT RACE** TO **OPEN ROAD** IN **A HEARTBEAT**



DISCOVER THE NEW ABARTH RANGE ON ABARTHCARS.CO.UK

DIGITAL DISPLAY WITH G-FORCE INDICATOR AS STANDARD

NEW COLOURS AND MORE CUSTOMISATION OPTIONS

THE NEW RANGE STARTS FROM £14,560 OTR

Motor Village MARYLEBONE

105 Wigmore Street,
London W1U 1QY.
Tel: 0207 399 6650

WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

Model shown is the New Abarth 595 Competizione 1.4 TB T-Jet 160 HP at £19,650 OTR including Cordolo Red Metallic Paint at £660. The official fuel consumption figures for the Abarth 500 range: Urban 33.2 – 33.6 mpg (8.4 – 8.5 l/km); Extra Urban 52.3 – 53.3 mpg (5.3 – 5.4 l/km); Combined 43.5 – 44.1 mpg (6.4 -6.5 l/km), CO₂ emissions: 150 -155g/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.



La Notizia LONDRA

Lo trovate anche sul sito www.smphotoneagency.com