



La Notizia

LONDRA

CULTURA - SPETTACOLO - ECONOMIA - POLITICA - SPORT - INFORMAZIONE

FREE

Direttore: Salvatore Mancuso Tel: 020 8879 1378 Mob: 07976 299 725 e-mail: smlanotizialondra@gmail.com web: www.smphtonewsagency.com



IL MINISTRO ANGELINO ALFANO A LONDRA

Londra 13 Ottobre 2015 - Dopo che in agosto il ministro degli interni inglesi Theresa May scoprì l'insostenibilità dell'immigrazione e se ne uscì con "entrino solo quelli col lavoro", a un mese di distanza il Ministro Alfano è andato a tastare il polso della sua omologa inglese, relazionando concisamente in Ambasciata la stampa italiana a Londra.

I temi toccati: rimpatri, sistemazione, traffico di esseri umani, stabilizzazione dei paesi belligeranti. Pare che Italia e UK viaggino sullo stesso binario e concettualmente sono tutti d'accordo, ma come funziona il rimpatrio? Bisogna vagliare chi ha i requisiti per essere accolto e gli altri vanno rimandati al mittente, poi i fatidici barconi andrebbero fermati all'origine, poi ci sarebbe

da scoprire l'impiego del fatturato del traffico umano e il suo impiego e naturalmente trovare un accordo con i paesi di origine.

Il tutto era chiaro da anni, ma l'Italia si è trovata sola in mezzo al mare. "E non può affrontare la crisi da sola" ha ribadito Alfano, con il pericolo fra l'altro dell'insorgere di rigetti razziali interni. "Quindi la risposta dell'UE deve essere unitaria e coordinata, per quanto ci sono paesi che hanno più capacità e risorse per guidare tali sforzi." Secondo Alfano l'Italia e l'Inghilterra sono fra questi, ma visto che il Regolamento di Dublino è obsoleto e inadeguato, alle belle parole sarebbe il caso che facessero seguito i fatti.

Siamo tutti in attesa di questi, ma al momento continua ad aleggiare un

grande punto interrogativo, come nel titolo della conferenza tenuta dallo stesso Alfano nel pomeriggio alla London School of Economics: "Migrazione e sicurezza nel Mediterraneo: ogni paese per se stesso o una risposta europea unitaria?"

"Da Londra al Mediterraneo c'è una grande distanza" esordisce LSE, ma nessun angolo della terra è oggi irraggiungibile. Quest'anno si sono riversati in Italia e Grecia già 250.000 migranti e gli effetti di questo flusso migratorio, di cui approfittano molti clandestini illegali, si stanno facendo sentire dalla Sicilia a Calais.

La situazione è insostenibile, ribadisce Alfano e grazie agli ultimi accordi europei, sobillati dall'Italia per forza di cose, per la prima volta si è stabilito un legame fra hotspot, re location e rimpatri, con una serie di misure che prevede una "cooperazione da parte dei paesi di provenienza". Sarà curioso vedere cosa ne pensano questi. Per esempio tutta l'Europa deve contribuire al tema della stabilizzazione della Libia, da cui provengono la maggior parte dei migranti. A questo proposito ci sarebbero da fare molte considerazioni storico politiche sulla destabilizzazione dell'area mediterranea, ma accontentiamoci delle buone intenzioni e di vedere come in pratica funzionerà questa nuova collaborazione europea, specie fra Italia e Inghilterra.

"Il summit sull'immigrazione previsto a Malta la seconda settimana di no-



Angelino Alfano

vembre" conclude Alfano" sarà molto importante per una vera discussione sul futuro approccio europeo alla crisi!"

MM



Angelino Alfano e Maurice Fraser

Tre fratelli, tre avvocati, unico impegno per la comunità Italiana

fatto che la ripresa è stata possibile essenzialmente grazie all'afflusso di capitali stranieri provenienti non soltanto dai paesi arabi, ma anche e soprattutto dalla vecchia Europa, principalmente dal Regno Unito.

La generale propensione del popolo britannico ad investire nel Belpaese trova riscontro nel successo del padiglione italiano alla fiera immobiliare "A Place in The Sun LIVE", tenutasi lo scorso mese di settembre a Birmingham; in tale occasione gli avvocati Alessandro, Giuseppe e Roberto Gaglione, dello Studio Legale SLIG Law LLP, da anni punto di riferimento della comunità inglese per quanto riguarda gli acquisti immobiliari in Italia, hanno po-

tuto constatare il crescente interesse non soltanto verso le tradizionali mete nostrane, ma altresì verso i piccoli borghi di provincia, per lo più sconosciuti al turismo di massa. Insomma, il numero di immobili italiani di proprietà di cittadini britannici, ovvero di italiani oramai da tempo residenti nel Regno Unito e qui naturalizzati, aumenta di anno in anno, determinando una serie di implicazioni dal punto di vista giuridico di non scarsa importanza, non da ultimo dal punto di vista successorio. Si verifica, in particolare, la necessità di disporre, per testamento, dei propri beni, spesso situati sia in Italia che nel Regno Unito, e non è sempre facile stabilire, ad esempio se è opportuno

redigere un testamento inglese, italiano o talvolta addirittura entrambi.

A questo proposito, gli avvocati Gaglione dello Studio SLIG LAW LLP, sono da anni radicati nella comunità italiana nel Regno Unito, ed hanno avuto modo di affrontare e studiare una vasta casistica in tema di successioni transfrontaliere. In particolare, nel 2016, lo Studio SLIG LAW LLP lancerà un servizio di assistenza a domicilio, in merito a pratiche successorie, per le persone con difficoltà di movimento nelle zone, anche e soprattutto fuori Londra, a grande densità di popolazione italiana residente.

Ulteriori informazioni sul sito: www.sliglaw.com



Alessandro, Giuseppe e Roberto Gaglione

La seconda metà del 2014 ha finalmente registrato una ripresa del mercato immobiliare in Italia, con fonti

che parlano di percentuali fra il 26% e il 30% rispetto ai periodi precedenti. Un dato importante è costituito dal

LONDRA APRE LE PORTE AL DESIGN MADE IN SOUTH ITALY



serita l'installazione del noto artista Alfredo Pirri, intitolata "Passi", creando un ulteriore punto di interesse per i visitatori.

Numerosi i giornalisti della stampa di settore, architetti e buyer che hanno presenziato al cocktail event curato dall'Associazione professionale cuochi italiani in occasione della serata di apertura nello stand Design in South of Italy.

L'evento di grande impatto ha ottenuto un riscontro positivo, mettendo in luce un altro volto del design made in Italy, riscoprendo e promuovendo l'artigianalità del Meridione.

F. Serraiocco

Quindici designer italiani per l'appuntamento promosso dall'ICE all'Old Truman Brewery dal 24 al 27 settembre 2015, durante il London Design Festival. L'agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane ha partecipato a Tent&Supertend Brands, uno tra dei principali appuntamenti fieristici sul design nella capitale inglese.

La manifestazione giunta quest'anno alla nona edizione, ha registrato più di 25.000 visitatori per uno sguardo alle innovazioni del design internazionale. Al fianco di inglesi, norvegesi e austriani, il padiglione italiano, chiamato per l'occasione "Design in South Italy", ha dedicato 250 metri quadri di spa-

zio espositivo ai designer provenienti dalle quattro regioni facenti parte del Piano Export Sud: Campania, Calabria, Puglia e Sicilia.

I partecipanti hanno potuto contare sui fondi stanziati dall'Unione Europea, permettendo così di presentare complementi d'arredo e accessori.

Un elenco di promettenti firme ha dato prova di maestria creativa. Come Angelo Cavallaro Ebanisteria, Barbara Calvo, Corvasce, De Mura, d-lab studio, Kiasmo Srl, Lamberti Decor, Lune Design, Marzoarreda, Prospettica Design, Puntolargo, Telese Arredo Srl, Valentina De Carolis, WoodTec e ZE123 Srl.

All'interno del padiglione, disegnato dall'architetto Diego Amadei, era in-



CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA

XXXVII CONFERENZA ANNUALE

Church House, Dean's Yard,
Westminster, London SW1P 3NZ il
13 Novembre 21015

Il tema quest'anno:

Beyond Expo: Innovative and Sustainable Approaches to Health, Energy and the Environment

Il pannello dei relatori presenti a questa edizione:

Diana Bracco

(Presidente EXPO 2015 & Amministratore Delegato Bracco Group)

Bill Emmott

(Giornalista e Editore)

Carlotta de Franceschi

(Consigliere Economico di Matteo Renzi, il Presidente del Consiglio)

Tricia Kennerley

(Direttore Degli Affari Pubblici Internazionali, Walgreens Boots Alliance)

Romano Prodi

(Ex Primo Ministro Italiano & Presidente Commissione Europea)

Luigi Pio Scordamaglia

(Presidente, Federalimentare)

per maggiore informazione: www.italchamind.eu

FRATELLI LA BUFALA

pizzaioli emigranti

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



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



12 Knightsbridge Green, London SW1 7QL
Tel: +44 (0)20 7584 4466
flb-londonknightsbridge@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

GENTILONI, APPELLO AL REGNO UNITO: NECESSITÀ CONDIVISIONE PER EMERGENZA MIGRANTI



Ministro degli esteri Paolo Gentiloni

"Non è un'emergenza, piuttosto un fenomeno che durerà a lungo", questa secondo un incisivo ministro degli esteri Gentiloni l'immigrazione che spinge sui confini europei. E lo afferma a casa del silente governo britannico sulla crisi migranti. Fa leva proprio sulla necessità della cooperazione internazionale, seconda dicitura del suo stesso mandato governativo, con toni pacati ma incontrovertibili nell'incontro moderato da Matt Frei, direttore Europa per Channel 4 News, al Chatham House di Londra il 14 settembre, e contro lo scetticismo inglese enfatizza: "Vogliamo e dobbiamo condividere questo impegno con il Regno Unito. Per questa ragione, spero che le dinamiche politiche verso il referendum non toglieranno all'Europa il contributo britannico su questa importante

questione".

Platea affollata nel tempio degli studi internazionali per l'approfondimento dal titolo "Crises across the Mediterranean: Confronting the Common Challenge". E il ministro italiano riconduce il teatro incerto della barricata ungheresi ad un effettivo momento storico. È il processo di Barcellona, vent'anni fa, a non aver trovato piena realizzazione nonostante le intenzioni dei firmatari. Vent'anni che avrebbero dovuto portare al dialogo costruttivo per proseguire sulla via delle riforme politiche e socioeconomiche e della modernizzazione della regione del Mediterraneo che non sono state però tradotte in un effettivo piano di rafforzamento delle politiche transnazionali, ma piuttosto diventando "epicentro di un disordine globale".

La lenta marcia dei migranti trova così riscontro nelle parole incalzanti del Ministro e l'immigrazione è "una sfida senza precedenti che interroga l'identità e i valori europei", parafrasando così lo stesso Presidente Mattarella a colloquio con l'omonimo inglese di Gentiloni lo scorso maggio. Nell'analisi del ministro, l'Europa si trova di fronte ad una "nuova missione storica" ed essere capace di anteporre la solidarietà alla mera protezione del benessere. È la prima di cinque argomentazioni contro spinte nazionaliste affidate alla strategia del terrore. Usa l'esempio italiano, forse da protocollo, ma il monito è diretto ai 28, dato l'avvicinarsi negli anni di atteggiamenti protezionistici ed euroscettici. A cui ricorda: "Società ricche ed avanzate dovrebbero essere coerenti ad una cultura democratica cosmopolita". Ma anche "cercare di porre rimedio alla globalizzazione dell'indifferenza" ed evitando "esportazione di democrazia" ma contrastando il fondamentalismo estremista e difendendo le minoranze. Cinque fattori che contraddistinguono la situazione attuale e che rappresentano "il prezzo di una stagione, quella dal secondo intervento in Iraq a quello in Libia, dove l'intervento militare non è stato accompagnato a un piano politico strategico".

Il Mediterraneo che proprio nella sua unione di diversità ha trovato nel tempo forza e debolezza, secondo il capo della Farnesina, è oggi diventato epicentro di incertezze non solo europee, ma globali. Ripete anche a Londra la fotografia scattata sull'esodo dall'Africa, tra i flussi dovuti ad uno "sbilancia-

mento demografico" - entro il 2050 la popolazione africana raggiungerà quota 2.4 miliardi contro i 700 milioni europei - unito alla difficoltà di risolvere nel breve periodo i conflitti in Siria, Libia, Iraq e Yemen.

Gentiloni sceglie di dettare una guida dal palco della Chatham House. La nuova sfida storica europea deve passare in primis lungo la organizzazione dei flussi migratori. "L'Italia si aspetta che l'Ue adotti un meccanismo permanente ed obbligatorio per ricollocare i rifugiati tra gli stati membri" quindi strategie per "un asilo europeo comune - superando le previsioni di Dublino - e un sistema comune di ripartizione europea. Una cooperazione più stretta tra gli stati d'origine dei migranti e anche il transito deve essere sviluppato. Ed infine, l'uso legittimo di forze è richiesto per smantellare la rete criminale dei trafficanti di uomini con la Euronavalformed Operation, che ci aspettiamo possa entrare subito nella sua seconda fase". Sui teatri di conflitto

del nord Africa, il Ministro degli Esteri chiede anche una nuova strategia sulla sicurezza e sulla politica, con investimenti estensivi nella diplomazia per dare una possibilità alla democrazia in Siria e favorire la transizione politica per il dopo Assad. E sulla Russia dice: "mi auguro che sia intesa a proteggere le sue basi consolidate in Siria e per mostrare il suo ruolo nella regione, piuttosto che spostare il potere militare in favore di Assad. La seconda, comporterà un'ulteriore complicazione ad una cornice già drammatica. E sul fronte economico riporta l'ambizione italiana di integrare il Mediterraneo nell'economia globale, lanciando una sorta di "Piano Marshall", coinvolgendo gli stati del Golfo e attori globali come la Cina. E sottolinea: "Dobbiamo sondare le potenzialità dell'Africa, le cui economie crescono ad una media del 4-5% e rappresentano la maggiore opportunità in termini di energie e infrastrutture. Infine, coinvolgere il settore privato e la promozione delle banche nazionali può funzionare come un multiplayer di investimenti privati. Prospettive sul tavolo dei "MED-Rome Mediterranean Dialogues", previsti per dicembre a Roma.

@VDeVincenti



Paolo Gentiloni e Matt Frei

60 ANNI ADESIONE ITALIA A ONU: SABINO CASSESE A LONDRA

LONDRA - L'appuntamento è vicino e il prossimo 14 dicembre sarà il 60esimo anniversario dell'adesione dell'Italia alla Carta delle Nazioni Unite. Così in queste settimane diverse rappresentanze diplomatiche del nostro Paese stanno commemorando la ricorrenza, compresa quella del Regno Unito, che all'Istituto Italiano di Cultura di Londra, nel cuore della capitale, ha ospitato il giudice e giurista italiano Sabino Casse

se e l'ex rappresentante permanente britannico alle Nazioni Unite, Lord David Hannay. Obiettivo dell'incontro, nella sede di Belgrave Square, quello di intavolare una proficua discussione sul processo di globalizzazione in corso e sugli scenari futuri per le Nazioni Unite, celebrando appunto il 60esimo anniversario e soffermandosi sul contributo italiano all'organizzazione con sede a New York.

Cassese, giudice della Corte Costitu-

zionale, è anche professore alla prestigiosa Scuola Normale Superiore di Pisa, dove insegna Storia e teoria dello Stato. Lord David Hannay, dopo aver preso parte al servizio diplomatico britannico nel 1959, è stato rappresentante permanente all'Onu della Comunità Economica Europea dal 1985 al 1990. Poi, dal 1990 al 1995 è stato ambasciatore britannico sempre alle Nazioni Unite. (aise)



Importers & Distributors
Of Wines & Provisions

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



www.carnevale.co.uk

Specialists In Italian Cheeses,
Meat Products & Fresh Pasta

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

e-mail: info@carnevale.co.uk

Club di Londra Cena in onore della delegazione lucana



Alberto Bertali, Roberto Stasi, Vincenzo Celeste, Giandomenico Marchese, Leonardo Simonelli e Luigi Boldrin

Londra 24/9/2015- La Camera di Commercio di Londra ritorna a riunire i suoi soci ed ospiti della comunità economica e finanziaria di Londra in onore dell'arrivo della delegazione di imprenditori e rappresentanti istituzionali della Regione Basilicata. L'elegante Millunium Hotel e la sua ottima cucina italiana hanno dato il benvenuto a personalità lucane volate a Londra per partecipare al Welcome Italia, come unica regione del sud, e al Tent London Design di Shoreditch dove alcune imprese del distretto materano del mobile e del divano hanno esposto le loro ultime creazioni ed idee. Grande cerimonia della serata, il presidente della Camera di Commercio Italiana in GB, Simonelli che, dalla sua missione in Basilicata dello scorso luglio incontrando il presidente della Regione, Marcello Pittella, ha seguito e diretto la delegazione lucana nei suoi spostamenti e nei suoi incontri con il mondo del business londinese. A rendere omaggio agli ospiti lucani il vice-ambasciatore Vincenzo Celeste, che ha ricordato l'impegno della diplomazia italiana a supporto del sistema Italia, della centralità di Londra per la promozione economica e culturale del Bel Paese e augurato alla Basilicata un successo per i prossimi anni attraverso l'appuntamento internazionale

di Matera 2019.

La cena è stata quindi un importante momento di confronto. A prendere la parola per la delegazione lucana è il magnifico rettore dell'Università di Basilicata, la professoressa Aurelia Sole che ha presentato i numeri, sebbene piccoli, ma comunque incoraggianti del mondo accademico nel suo sforzo di attrazione e di internazionalizzazione di studenti. Ma anche la lungimiranza di scegliere di specializzare l'offerta formativa su materie scientifiche più collegate al profilo economico ed industriale della territorio, nonché di legarsi ai temi della cultura e della conservazione del patrimonio artistico ed ambientale lucano che ne fanno un ecosistema unico e da preservare. Con la stessa enfasi su investimenti in ricerca ed innovazione, Giandomenico Marchese, Direttore del Dipartimento Politiche di Sviluppo, Lavoro, Formazione e Ricerca della Regione, ha illustrato i programmi di finanziamento comunitario, previsti dal prossimo anno, che prediligono progetti ad alto contenuto di innovazione tecnologica e scientifica con un focus su ambiente, patrimonio culturale e risorse naturali. La Basilicata è infatti ricca di diversi tipi di fonti energetiche, fino ai ben noti giacimenti petroliferi, e nell'ottica dei suoi amministratori

avrà il dovere di investire in questo ambito contribuendo al fabbisogno energetico nazionale, anche con fonti alternative molto presenti in Regione, senza però sacrificare il diritto alla salute e protezione dell'ambiente dei suoi stessi cittadini. Una sfida non facile quella del petrolio, inoltre, resa più difficile dal livello del prezzo del greggio e dalle nuove scoperte in ambito energetico. Un progetto di crescita condiviso anche dal neo Amministratore Unico di Sviluppo Basilicata, Giampiero Maruggi presente insieme ai suoi collaboratori e il cui lavoro ha permesso la concreta partecipazione della regione alle vetrine espositive londinesi. Gli appuntamenti della capitale britannica hanno dunque segnato il battesimo internazionale anche per Matera dopo la nomina a capitale europea della cultura 2019. È iniziato, infatti, per la città un percorso di promozione intravedendo una condivisa possibilità di sviluppo per l'intero Sud e una nuova occasione di rilancio dell'Italia nel mondo. Questa piccola, e fino ad oggi poco promossa, regione dello Stivale ha dimostrato sul palcoscenico internazionale di avere qualità, capacità e competenze per poter vincere questa sfida.

La Redazione

FIANDACA FESTEggia 40 ANNI DI SUCCESSI



Quaranta candeline per il Fiandaca, compagnia di import export di vini italiani. Un anniversario salutato con le bollicine e le uve che sin dal 1975 hanno conquistato gli inglesi.

Dagli inizi in un piccolo ufficio nel retrobottega di un off-licence nel nord di Londra sino alla sede di Alliance Road nel Westend scelta nel 1996, la passione per la qualità dei prodotti vitivinicoli ha caratterizzato il business guidato dal Cav. Alfredo Fiandace.

È uno tra i più longevi import-export di vini, con un'accurata selezione di rinomate bottiglie italiane: dal Piemonte alle isole, l'impegno di questi quarant'anni è stato sempre rivolto nell'offrire ai clienti il massimo della qualità della Penisola.

Alta attenzione al cliente anche grazie a diversi servizi, come il Van con delivery in 24 ore, studio ad hoc della carta dei vini e del materiale informativo sulle qualità di prodotti offerti.

"Ringraziamo immensamente i nostri clienti per tutto il supporto datoci in questi anni. È grazie a loro che possiamo festeggiare questo traguardo con la promessa di offrire loro lo stesso puntuale servizio e qualità", ha detto Alfonso Fiandaca che condivide la passione per l'arte con la moglie Ginette, apprezzata artista di arte contemporanea.



ITALIA TURISTICA Premiata tra le migliori mete nei mesi di settembre e ottobre 2015

- 1 settembre 2015 - Condé Nast Traveller Readers' Awards 2015:

L'Italia è stata votata per il 5° anno consecutivo Favourite Country in the World dai lettori della prestigiosa rivista inglese Condé Nast Traveller, superando la Francia (2) e gli USA (3).

*Nelle altre categorie, tra le prime 10 città non inglesi, troviamo Roma (4), Venezia (5) e Firenze (10), mentre la Sicilia si è piazzata al 7° posto nella Categoria "Isole", preceduta e seguita da destinazioni esotiche ed isole caraibiche.

- 8 settembre 2015 - Times, Sunday Times, Sunday Times Travel Magazine Travel Awards:

- L'Italia è stata premiata Migliore Destinazione Turistica Europea nella 3ª edizione dei prestigiosi Readers' Travel Awards del gruppo del Times (Times, Sunday Times, Sunday Times Travel Magazine). La città di Roma si è aggiudicata il secondo posto nella categoria Migliore Città Europea

- 14 settembre 2015 - Italia "Destinazione dell'Anno" per Food and Travel- Food and Travel Readers' Awards 2015

- 30 settembre 2015 - Italia "Top Destination in Europe" e "Top for Short Haul" nella 2ª edizione dei Travel Destination Awards di Travelzoo, una delle agenzie leader mondiali per la prenotazione on-line di vacanze, hotel, trasporti, spettacoli e crociere.

- 6 ottobre 2015- Roma è votata Best European City Break for Families nella 1ª edizione dei Family Traveller Awards, della rivista Family Traveller, indirizzata al turismo per famiglie


GAETANO ALFANO
Roccamora UK

Tenimenti in Sicilia

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

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

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

il gelato di
Ariela

PASSIONATE ABOUT GELATO


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

EST. 1984
THE HOME OF FINE ITALIAN BREAD

PhotoSpotLand lancia la prima campagna di photomapping di Londra realizzata grazie al contributo dei londinesi



SCOPRIRE LONDRA COME UN LONDINESE



Mario Bucolo, Ambasciatore Pasquale Terracciano e Andrew Cooke

L'innovativo progetto il 28 settembre. Grazie alla piattaforma mobile e web di PhotoSpotLand sarà infatti possibile foto-mappare sia le "gemme nascoste" della capitale che i più tradizionali punti di interesse. La volontà della startup italiana è quella di rendere orgogliosi i londinesi consentendogli di mostrare Londra al mondo attraverso i loro scatti, e nel contempo consentirà di vincere anche dei premi. Utilizzando in modo innovativo il cosiddetto crowdsourcing, la città sarà mappata come mai prima d'ora, sia attraverso le fotocamere degli smartphone che con fotocamere compatte e di livello avanzato, sia da turisti e dai residenti, che da fotografi amatoriali o professionisti. "Nell'arco dei miei 30 anni di esperienza nel settore del turismo e della cultura il mio sogno è stato sempre

quello di creare uno strumento che permettesse alle persone di mostrare al resto del mondo i punti più belli delle proprie città - ha dichiarato Mario Bucolo, esperto fotografo, fondatore e CEO di PhotoSpotLand - ora, grazie all'innovativa piattaforma web/mobile resa disponibile da PhotoSpotLand siamo pronti a scrivere una pagina di storia nell'industria del turismo. Per la prima volta londinesi e turisti insieme foto-mapperanno questa grande città". Un grande progetto che incontra proprio le aspirazioni di Boris Johnson, patrocinatore dello stesso TravelTech Lab come spazio di co-working per le aziende dell'innovazione. In una intervista ha dichiarato il suo desiderio affinché sempre più visitatori di Londra possano riscontrare e scoprire la base culturale offerta dagli angoli

più nascosti della città e che solo i suoi abitanti possono conoscere. "Il recente successo dell'applicazione di PhotoSpotLand per i dispositivi Apple ed Android ci rende orgogliosi di fare di Londra la prima città al mondo fotomappata dagli stessi residenti e dai turisti", ha aggiunto Bucolo. All'evento ha presenziato l'Ambasciatore italiano nel Regno Unito, Pasquale Terracciano che, complimentandosi con il team di PhotoSpotLand ha aggiunto: "con PhotoSpotLand, Mario Bucolo ha creato opportunità di crescita economica e nuovi posti di lavoro, sia nella capitale Britannica che in Italia. Si plaude quindi ad un interessante e nuovo modello di imprenditorialità italiana molto dinamica e dal respiro

La Redazione

"Scoprire Londra come un londinese", la prima campagna a livello internazionale di photomapping di una grande città, realizzata attraverso il

contributo degli stessi residenti e dei turisti. PhotoSpotLand, l'unica startup italiana ammessa al TravelTech Lab del sindaco di Londra ha presentato

SUCCESSO DI ENZO OLIVERI E LA CUCINA MEDITERRANEA NEL KENT



alla comunità residente un livello superiore di ristorazione come non c'era mai stato prima. La cucina italiana, dopo quella indiana, è la più popolare e apprezzata nel Regno Unito e attraverso la grande esperienza e caratura professionale di Enzo intendiamo posizionare il nostro ristorante tra i locali più ambiti del Kent per ospitare eventi di altissimo livello pur con costi decisamente più contenuti rispetto all'offerta della capitale".



Giuseppe e Enzo

Ed in effetti, il ristorante l'Osteria ospitato in un splendidamente conservato edificio a graticcio del XV secolo adiacente il Donnington Manor Hotel, è la cornice perfetta per matrimoni o party aziendali.

comunità italiana, la cui tradizione gastronomica si afferma sul territorio inglese, conquistandolo, attraverso l'uso di prodotti genuini e di altissima qualità sapientemente utilizzati da un cuoco di razza.

Un motivo di orgoglio in più per la

Antonella Sciortino

Meno di mezzora di treno da London Bridge e ci si ritrova nella quiete del Kent con i panorami bucolici tipici della campagna inglese. A Dunton Green, un piccolo sobborgo residenziale di Sevenoaks, la cittadina più importante del distretto, l'apertura di un hotel di categoria superiore della catena Best Western con annesso ristorante italiano, da il pretesto per fare un giro da queste parti e visitare le tante attrazioni che offre la zona.

Il Donnington Manor Hotel, da un quarto di secolo di proprietà della famiglia Patel, è stato completamente

ristrutturato di recente. I lavori sono durati diversi mesi con una spesa di 2.5 milioni di sterline. Mercoledì 30 settembre, ha riaperto al pubblico con la sua nuova veste e con una piacevole novità: la cucina del ristorante Osteria Chartwell è stata affidata alla Celebrity Chef Enzo Oliveri, Head Chef e manager di successo, protagonista della scena ristorativa nel Regno Unito. All'inaugurazione erano presenti molte personalità della zona, tra cui William Alexander, High Sheriff of Kent e il sindaco Stephen L. Arnold.

Strepitoso il buffet di delizie mediter-

raanee preparato per l'occasione: dallo street food siciliano con arancine e calzoni ripieni, crostini con la caponata di melanzane, canapè e le tarte vegetariane, uova con gamberi in carpaccio e gli spiedini di prosciutto con melone o ciliegino e mozzarelline. Una esplosione di profumi, colori e sapori che hanno portato una corale nota di allegria in quel di Sevenoaks.

"La scelta di avere Enzo Oliveri nella cucina dell'Osteria - dice il proprietario Jignesh Patel - ha il duplice scopo di innovare la proposta culinaria del ristorante per i clienti dell'hotel e offrire



Enzo Oliveri, Ronnie Cherian, Stephen L. Arnold, William Alexander, Jignesh Patel e Anup Sarin Fih





CIBOSANO

NATURALMENTE ITALIANO



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



Foto durante l'inaugurazione della rassegna gastronomica ufficialmente aperta dall'Ambasciatore Pasquale Terracciano

WELCOME ITALIA 2015

The Royal Horticultural Halls 25 -27 Settembre 2015



La terza edizione, forte di 56 espositori e 3.000 visitatori, ha visto istituzioni e piccole- medie aziende impegnate a mantenere alta la fama dei prodotti italiani. Quelli enogastronomici, soprattutto di Calabria e Basilicata, con sprazzi di Umbria e concentrazione della provincia di Latina. Anche l'unica rappresentante lombarda, Polen-

ghi L.A.S. che a ragione vanta la specializzazione in limoni, strizza quelli meridionali, presentati a cassette dall'agenzia alto Ionio Federico II. Limoni decisamente degni della tavola di un monarca, come i fichi Colavolpe, prodotti e lavorati da generazioni della stessa famiglia per cui il detto "fare le nozze con i fichi secchi" significa

arricchirle di 120 prodotti da leccarsi le dita, un trionfo dell'inventiva della ditta di Belmonte Calabro.

La Latteria è invece il trionfo della mozzarella, lavorata sul momento da un esperto che non riparava a fare assaggi di treccia, burrata, nodini, il tutto spolverato dai visitatori sotto gli occhi sfavillanti della responsabile, fautrice

del concetto di portare a Londra l'idea della mozzarella fatta e mangiata, con ricetta tradizionale lucana anche se con latte inglese.

Ma lo stand più affollato forse è stato l'Imperiale d'Abruzzo che provvedeva a un pasto completo: pasta speciale con sughi saporiti, dovizia di formaggi, olio soprafino, vino appropriato e

perfino dolci con lo zucchero naturale del mosto: una generosa presentazione di quanto la terra dal Gran Sasso all'Adriatico può dare se coltivata con un amore che dura dal 1693.

Invece l'olio di Villa Campestre si poteva solo annusare: d'altra parte si parla di Toscana, nelle alte sfere della cultura dell'olio in cui il proprietario si



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

ANNESSA
IMPORTS LIMITED
PURVEYORS
OF FINE FOODS
& WINES
FROM EUROPE

UNIT 1,
TRADE CITY,
13 CROWN ROAD, ENFIELD,
EN1 1TH
TELEPHONE: 020 8804 3900
FACSIMILE: 020 8804 8714
EMAIL: sales@annessa.com

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



è tuffato con innovazione e tradizione, nonché opportunità; fondatore della "oleoteca mondiale", inventore della macchina per l'olio, protagonista di una visione rinascimentale del medesimo, esaltata nelle moderne bibbie americane che trattano tale tema, ha sottolineato l'importanza della "rappresentazione dell'olio", anche se qualcuno magari voleva concretizzare la sua apoteosi con un prosaico assaggio.

E non poteva mancare il caffè, gloria italiana confermata dalla ditta aretina che produce le macchine e il prodotto per un risultato finale che non ha nulla da invidiare all'osannato Nespresso (le cui capsule sono più piccole) Sorbendo quindi "Caffè d'Italia" o magari un bicchiere di vino della Tenuta

La Querce (Potenza) o della Residenza del Marchese (Perugia) si poteva prendere posto al Cookery Theatre dove esperti cuochi si producevano in mirabolanti piatti tipici spiegati da un enfatico presentatore. Non è dato sapere quanti abbiano preso appunti per le ricette più succulente, nonostante la supervisione di cuochi quali Francesco Mazzei, Giancarlo Caldesi e altri, comunque l'impegno è stato lodevole, come quello della Camera di Commercio in UK e soprattutto ammirevole la partecipazione degli espositori che hanno confermato l'eccellenza dei prodotti italiani, fatti e presentati con entusiasmo, esperienza e naturalmente speranza di mettere radici nel mercato inglese.

MM



Ristoranti insigniti del "Marchio Ospitalità Italiana"



Nel corso della rassegna enogastronomia Welcome Italia 2015 quattordici ristoranti sono stati insigniti del "Marchio Ospitalità Italiana", riconoscimento promosso dall'ICCIUK volto a sottolineare la maestria nel campo della ristorazione per gli ambasciatori del gusto italiano a Londra, veri promotori della ricchezza del Made in Italy del gusto tra i clienti inglesi. A ricevere il piatto d'argento sono stati: The Lavender Italian Restaurant and Wine Bar, Riccardo's, Osteria Antica Bologna, Battlefield Rest, Da Scalzo, Rossodisera, Romeo Ristorante Italiano e Pizzeria, La Tagliata, 500 Restaurant, La Pizzica Restaurant, Paolo's Italian Restaurant, Al Molo e Perfetto Food & Wine.

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.



DiSotto's *Passionately Italian Since 1962* Fruitfull. *Real Gelato* *truly natural*

26 Park Royal Road, London NW10 7JW

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

richmond practice
PRIVATE DOCTORS' SERVICE

Ginecologia
Pediatria

Dr Giada Frontino MD
Ginecologia e Ostetricia

Dr Tobias Odenwald MD
Pediatria

020 8940 5009
richmondpractice.co.uk

Clinical excellence hassle-free

JOE RICOTTA & DEAN MARTIN PRODUCTIONS PROUDLY PRESENT LIVE IN CONCERT

AFTER ALMOST 10 YEARS FINALLY BACK TO THE UK BY PUBLIC DEMAND

Patrizio
BUANNE TOUR 2016

Viva la Dolce Vita

indigo at The O2, LONDON

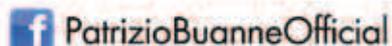
FRIDAY 12TH FEB 2016 AT 8PM

DOORS OPEN 7PM

MEET & GREET AND VIP PACKAGES AVAILABLE

TICKETS: 08448 24 48 24

WWW.AXS.COM



Antonio Calò re dell'European Country Inn Award 2015

Londra Domenica 27 settembre 2015



Organizzatori, giuria e cuochi

Una giornata di gare all'ultima ricetta, unendo maestria e amore per la grande cucina italiana. Un tributo alla tradizione esaltata dal giovane tocco della creatività degli chef, è stata la

giornata di gare all'ultima ricetta, unendo maestria e amore per la grande cucina italiana. Un tributo alla tradizione esaltata dal giovane tocco della creatività degli chef, è stata la

giornata di gare all'ultima ricetta, unendo maestria e amore per la grande cucina italiana. Un tributo alla tradizione esaltata dal giovane tocco della creatività degli chef, è stata la

giornata di gare all'ultima ricetta, unendo maestria e amore per la grande cucina italiana. Un tributo alla tradizione esaltata dal giovane tocco della creatività degli chef, è stata la

Country Inn, è stata la rinomata scuola di cucina AVEQIA di Londra, cornice in cui gli 11 finalisti, fra i più talentuosi chef a Londra, scelti dopo un'accurata selezione, si sono sfidati portando nel piatto i preziosi del patrimonio enogastronomico italiano.

"Sono entusiasta di questo premio - ha commentato Antonio - e sono davvero contento di poter avere l'occasione di visitare in viaggio premio le aree del GAL, dove questi fantastici ingredienti che ho usato per la mia ricetta sono stati prodotti". Una possibilità per il giovane pugliese che ha incantato la sala dei partecipanti, ricevendo commosso il titolo dall'ospite d'onore il Sig. Console Generale d'Italia Massimiliano Mazzanti e dalla madrina dell'evento l'avvocato Nancy Dell'Olio. Decisivo ai fini della vittoria di Antonio che vive a Londra da meno di un anno e lavora a Covent Garden come Head Chef presso il ristorante italiano Li Vella, il suo tributo al tacco dello Stivale con la ricetta *Orecchiette di grano arso* del "Pastificio Andreola", pesto di olive celline "L'ovicola", con pomodorino giallo "Delizie dell'orto", su rustica di fave e caciocavallo di fossa "azienda Corvino Bianco" ricreata con le prelibatezze dei produttori dei GAL e sapientemente abbinata al vino rosso di Lucera DOC "Cacc'e Mmitte" della Cantina La Marchesa; un blend di Nero di Troia, Montepulciano e Bombino Bianco.

È con questa tavolozza di profumi e sapori pugliesi che Antonio ha convinto la giuria presieduta dalla Celebrity Chef Aldo Zilli che insieme a Lello Favuzzi Head Chef L'Anima, Livio Italiani Food & Wine Consultant, Paolo Pace

Presidente ITMAV - UK, Luigi Casoria Consigliere GEIE ECN e Pasquale Palazzo membro del GAL Meridaunia, ha premiato il vincitore di una "interessante competizione con cuochi di talento che, con molta passione hanno ricreato l'atmosfera delle cucine delle loro mamme", ha detto Zilli. I giurati hanno infatti valutato la capacità dei giovani di realizzare ricette tradizionali usando i prodotti genuini e fortemente legati al territorio, un ritorno alle origini della cucina italiana sinonimo di qualità e gusto superiori in tutto il mondo.

Oltre al vincitore Antonio Calò gli altri partecipanti alla competizione sono stati Angelo Prezzo - Head Chef Gola Restaurant, Antonio Sanzone - Head Chef Caffè Caldesi, Paolo Saba - Head Chef Good Food and Amore, Daniele Cottone - Chef Piccola Cucina, Salvatore Polizzotto - Head Chef Bellaria, Aniello Russo - Head Chef Angelo's restaurant, Mario Caffè - Chef Ostuni Restaurant, Michael Kwakie - Chef L'Eto Caffè, Leonardo Mastrofilippo - Head Chef Café Amisha, Michele Pais - Chef Ca'Puccino.

Ad Antonio e ai suoi giovani colleghi il compito riconosciuto di farsi ambasciatori della cucina italiana, che guadagna sempre più nuovi cultori, registrando nel Regno Unito "un trend di interesse crescente per la vera genuina cucina italiana e non quella rielaborata secondo i gusti stranieri", chiosa Luigi Casoria, rappresentante del progetto European Country Inn e membro della giuria, dando appuntamento alle nuove manifestazioni del consorzio.

La Redazione

Bringing you the very best from Italy



Covent Garden
30 Wellington St, London WC2E 7BD
Tel: 020 7240 6339
OPEN NOW



Cicchetti :- (pronounced chi - KET - tee) are small dishes, typically served in cicchetti bars in Venice. You can make a meal of them by ordering several plates which can be shared between friends.



215. PICCADILLY, LONDON, W1J
9HL Tel: 0207 4949435



WWW.SANCARLOCICCHETTI.CO.UK

@SC_Cicchetti

facebook.com/sancarlogroup

LA "FOLLIA" DI MUSSOLINI A DUE PASSI DA TRAFALGAR SQUARE

Una nuova mostra alza il sipario sull'ex Casa del Fascio di Londra - Alfio Bernabei



Sala dell'Impero - Casa del Fascio - Charing Cross Road, Londra

di un fumetto: "...fascismo si...".

Sto facendo un ingrandimento di questa foto per una nuova mostra nel luogo stesso dove avvenne quel concerto. Gigli è colto alle prese con "L' Improvviso" dall'Andrea Chénier di Umberto Giordano. Fuori dall'obiettivo gli stanno accanto una statua di Giulio Cesare e le camicie nere della Squadra d'onore del Fascio di Londra. Su Italia Nostra, il giornale italiano che veniva pubblicato in Inghilterra, leggiamo che Gigli fu accolto con "un uragano di applausi" dalle cinquecento persone nella Sala dell'Impero. A quei tempi era forse il tenore più famoso al mondo. Si era portato dietro Maria Caniglia, celeberrima, che in quella stessa occasione cantò "Vissi d'arte" dalla Tosca di Puccini. Erano venuti a Londra per la stagione d'opera al Covent Garden e per incidere un disco. Accettarono di esibirsi per il Partito Fascista Italiano che aveva la sua sede nel palazzo di Charing Cross Road dove, da iscritto all'Anpi, curerò la mostra "Mussolini's folly" visibile tra novembre-dicembre.

Sarà una "site specific exhibition" come vuole l'etichetta quando si espone sul

La foto di Beniamino Gigli che canta sullo sfondo di una parete decorata con uno slogan fascista è abbastanza nota tra la comunità degli Italiani di Londra. Qualcuno l'avrà vista recentemente alla mostra dedicata alla tragedia dell'Aran-

dora Star alla Holbon Library. Fu scattata il 5 giugno del 1939 nella Casa del Fascio di Charing Cross Road, a due passi da Trafalgar Square. Foto buffa o ben studiata. Lo slogan sembra allitato dalla bocca del tenore quasi fosse la bollicina

luogo stesso dei fatti. Ci saranno sorprese perché tanti particolari del contesto storico rimangono pressoché sconosciuti. Basti dire che quello di Londra fu il "fascio primogenito all'estero". Fu istituito nel 1921, un anno prima della Marcia su Roma. Esiste il certificato di nascita firmato da sei persone tra cui quel Camillo Pellizzi che insegnava all'University College London insieme all'altro professore pure impegnato nella propaganda del fascismo in Inghilterra, Antonio Cippico. Entrambi collaboravano a Il Popolo d'Italia diretto da Mussolini. In un articolo del '22 Pellizzi avvertiva che a Londra era in atto un piano assai preciso per impiantarvi il fascismo: "Vari progetti sono in macchina di cui darò notizia a cose fatte sul come influenzare l'opinione pubblica". Un piano con aspetti spettacolari. Basti guardare la foto sempre del '22 che mostra i fascisti italiani in camicia nera che marciano davanti all'Abbazia di Westminster. Un piano di successo. In pochi anni il fascio si impadronisce della colonia italiana. Annette scuole, centri sociali, sindacati. Vengono aperte sedi in varie città britanniche tra cui Cardiff, Bristol, Glasgow, Belfast, Greenhock, Edimburgo, Dundee, Swansea, ecc.ecc.

Gli uffici a Londra sono situati dapprima in "due umili camerette" al 98 di Great Russell Street. Ma un po' alla volta la sede si sposta negli ampi locali di Greek Street. Con l'arrivo dell'ambasciatore Dino Grandi e allusioni ad un'armata italiana all'estero viene deciso di trovare un quartier generale ancora più grande. La scelta cade su un imponente edificio al numero 4 di Charing Cross Road. E' descritto come "un palazzo di 1000 metri quadrati degno degli Italiani dell'Era Fascista". Viene acquistato in parte con i soldi degli Italiani in Inghilterra. Contribuire è un "dovere" scrive Italia Nostra "non possono esserci disertori". E giù offerte. Meglio obbedire. Specie per chi ha

parenti in Italia o pratiche da espletare attraverso le autorità italiane.

Il progetto di rinnovamento del palazzo è ambizioso. Ci vuole "legno di noce italiano" per i pavimenti, un ristorante, anzi due, e sala da biliardo. Ci trovano posto il fascio sportivo, il fascio sindacale, quello assistenziale e la redazione di Italia Nostra che descrive la nuova sede come il "cervello" della comunità italiana. Poi ci sono le serate danzanti, i concerti, Gigli. Si celebra il nuovo impero in Africa dopo l'invasione dell'Abissinia di cui proprio in questo periodo ricorre l'ottantesimo anniversario. Quando la tensione aumenta in Europa e la guerra si staglia all'orizzonte nel palazzo cominciano le "adunate", perché, come avverte Italia Nostra il fascismo è nato per "AGIRE". I servizi segreti inglesi non dormono. Si sono procurati i nomi dei membri, dei simpatizzanti. Hanno seguito gli sviluppi e i contatti col fascismo inglese fin dall'inizio. Sviluppi consentiti, anche agevolati. Quando Mussolini dichiara guerra al Regno Unito il 10 giugno del 1940 il palazzo viene evacuato, abbandonato, sequestrato. Chissà dove sarà finita la statua di Giulio Cesare che era stata fatta venire da Roma per volere del ministro Parini. Ho chiesto in giro ai tempi delle ricerche per il mio documentario per Channel 4 "Dangerous Character", ma nessuno ha saputo o voluto dirmi che fine abbia fatto. E che risarcimento hanno avuto quei poveri italiani che offrirono i loro sudati risparmi per l'acquisto di questa follia?

La mostra "Mussolini's folly, farce & tragedy in Little Italy" verrà inaugurata il 17 novembre alle ore 18 alla Charing Cross Library, 4 Charing Cross Road, London WC2H 0HF - Tel 020 7641 6200. Rimarrà aperta fino al 15 dicembre. Ingresso libero. Orari sul sito www.westminster.gov.uk/charing-cross-library



Showroom Premio della Ristorazione Italiana nel Regno Unito:
Gusto Italia nella sua Seconda Edizione 2015

Lunedì 16 novembre 2015, dalle ore **10.00** alle **18.00**
presso il prestigioso **Hotel Le Meridien**
21 Piccadilly, Londra W1J0BH

Master Class con

Chef Carmelo Carnevale - Presidente Delegato APCI-UK

Chef Giorgio Perin - Capitano Squadra Italia APCI

Sommelier Camillo Privitera - Presidente AIS Sicilia

Lo showroom sarà aperto a tutti gli operatori del settore previo registrazione online:

<http://www.gustoitaliauk.com/registrazione/>

Martedì, 17 novembre 2015

Durante il Gala verranno premiati personaggi che hanno contribuito alla grande Ristorazione Italiana nel Regno Unito.

L'evento sarà in diretta su **London One Radio**



Beniamino Gigli che si esibisce nella casa del Fascio



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

Sono le 17 e 56 minuti e 32 secondi quando i sismografi dell'Osservatorio geofisico del Monte Cammarata, Agrigento, registrano una forte esplosione. Chissà se parlavano tra loro, chissà se Giovanni Falcone e Francesca Morvillo osservavano il mare susseguirsi veloce sulle schermo della loro Fiat Croma. Viene da chiederselo ogni volta che si passa da quella stele rossa a monito della strage del 23 maggio 1992.

Da Palermo a Londra, sono le 17 e 56 minuti e 32 secondi anche nel documentario Per Falcone, che merita di essere nella cineteca casalinga, il primo tra i titoli per dare un senso all'impegno civile. La cronologia degli eventi ci sono tutti, tra fatti noti e meno noti, sino alle 17 e 56 minuti e 32 secondi quando, forse, oltre la morte di innocenti c'è una Sicilia che subisce, c'è un'Italia che vacilla. Il resto è storia, nella cronologia della fenice della

GIOVANNI FALCONE

"Una vita contro la mafia"



Maria Falcone e John Dickie

Repubblica italiana. Dalla pellicola alla realtà, nella sala gremita dell'Istituto Italiano di Cultura della capitale britannica l'8 ottobre. Con Falcone, ed in questo caso con Maria, sorella del giudice siciliano ucciso dalla mano sanguinaria di Cosa nostra, che insieme al giornalista e docente di studi italiani alla UCL, John Dickie, hanno offerto un ritratto della vita di un uomo votata a sconfiggere la Piovra. Quella tentacolare mano che Falcone aveva capito non essere l'usuraio di quartiere, ma un organismo, che dalla testa affonda le sue radici nel tessuto, si infiltra tra le vie della sua Palermo saccheggiata da Vito Ciancimino e della lontana Chicago, e ritorno. Un parastato, con regole e gerarchie proprie, quel sostrato di illecito che diventa unica lecita legge possibile. Uno stato nello Stato, quello di Totò Riina e compari, che si muo-

veva oltre i confini, che andava combattuto con le sue stesse armi, con la ritualità di un metodo: seguire i denari per arrivare a pupari e gregari. Quello di Vittorio Rizzo, un ritratto inedito della vita e dell'impegno del giudice Falcone narrata dalla voce di Luigi Lo Cascio e ritmato dalle musiche di Nicola Piovani, serve a guardare alla vita di un eroe civile, il cui sacrificio ha scandito la vita di un paese dopo che le coscienze nobili, nell'assordante boato del tritolo di Capaci, sono rinvenute. "E' forse una peculiarità dell'ironia siciliana che un gioviale sorriso tra due amici potesse diventare un simbolo delle ore più tragiche dell'isola degli ultimi 60 anni" - è parte della didascalia a corollario dell'encomio del Time Magazine nel 2006, elevando Giovanni Falcone e il collega Paolo Borsellino

a eroi internazionali. Ma è il personale ricordo di una sorella, esemplificato dall'attività svolta oggi dall'omonima Fondazione, che sottolinea invece l'inappetenza del giudice all'epica celebrativa. Dopo le barbare uccisioni dei colleghi, vedendo cadere Montana e Cassalà, dopo il fallimentare attentato e l'esilio coatto all'Asinara, Falcone era sempre più convinto che lo Stato politicamente impegnato e giuridicamente equipaggiato potesse sconfiggere il crimine organizzato facendo a meno di tanti sacrifici individuali. La responsabilità collettiva, invece, di un ufficio specializzato, di una istituzione locale, di una Procura nazionale, avrebbe dovuto cancellare le singole personalità e dunque la vulnerabilità dei singoli operatori dell'Antimafia. Non avrebbe dunque, Giovanni, voluto diventare un eroe.

E' questo l'insegnamento dell'incontro all'Istituto, tra impegno corale e isolamento di un uomo nelle trame della storia di un'Italia narcotizzata. Ricordare Falcone, uomo simbolo di perseveranza più di ogni altra velleitaria mitizzazione, serve a enfatizzare la sua capacità di non deludere un'intuizione: la potenza di un sistema, valida al negativo per Cosa nostra, ma soprattutto al positivo per la lotta al crimine organizzato. E portare Falcone a Londra serve a parlarne a gran voce. "Chi tace e piega la testa muore ogni volta che si chi-

na. Chi parla a voce alta e cammina a testa alta muore solo una volta", diceva il giudice. Farlo all'Istituto, come simbolo di incontro culturale, serve a comprendere meglio che forme ha preso oggi quel sistema. Oggi che Sicilia frana, oggi che Roma crolla e l'Italia subisce, mentre le mafie si rivelano nella loro deprecabile evoluzione più internazionale. Sono le 19 e 56 minuti e 32 secondi per un pubblico che ha scelto di far proprio l'antidoto a canovacci dell'illecito e miserie morali, oltre la teatralità dell'eroismo.

VDV

PEPPE
RISTORANTE - PIZZERIA
CUCINA ITALIANA & SICILIANA

171 Tudor Drive
Kingston upon Thames KT2 5QG
Tel: 020 85446 3885

www.peppekingston.com
pepperrestaurant@gmail.com

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

L. TERRONI & SONS

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

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

LAI HOLIDAYS

Expertoitaly
Made-to-Measure Holidays

- Alitalia authorized EXPO ticket seller
- Holidays to remember

• Lai Travel Ltd. • Expertoitaly.com •

116 Kings Cross Road WC1X 9DS—Tel. 0207 520 3100
email: sales@laitravel.co.uk—antonio@expertoitaly.com
Tailor made holidays at www.expertoitaly.com

THE LITTLE ITALY
Little Italy
SOHO, LONDON

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

Bar Italia

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



Teo Catino con i protagonisti dell'evento

Due penisole a confronto, Spagna e Italia unite dal Mediterraneo. Onore alle note gustose di due grandi esempi di sinfonie, il 26 settembre al Ristorante il Pagliaccio con la serata Paella e Opera per conciliare due splendide tradizioni mediterranee. Accompagnati dal Maestro Maurizio Barra si sono esibiti i tenori Domenico Colonna e James Dooley, il pianista Kostas, la mezzo-soprano Marion, deli-

ziando i commensali con una splendida varietà di arie e di canzoni italiane. Attrice protagonista sul palco, la cucina del cuoco Juan messa in bella mostra nella terrazza del ristorante, diffondendo l'aria allegra della Spagna nei colori della grande paella valenciana preparata *en vivo* per i clienti. A testimonianza della bontà dell'idea del proprietario del ristorante, Teo Catino, la scelta si è rivelata apprezzatis-

PAELLA E OPERA AL RISTORANTE IL PAGLIACCIO

sima sia dai clienti che dai musicisti. Naturalmente, i grandi vini italiani e la presenza del limoncello hanno contribuito a rendere l'atmosfera ancora più giovi-ale.

Maurizio Piga



Teo, Sofia e Sonia Catino



Lo staff

CLASSICS AT THE VILLA

Domenica 13 settembre 2015



Paolo Pettenati, Marcio Fiori, Giuliano Fuoco e Paolo Arrigo

Una piacevole domenica per un contagioso evento di beneficenza. Classics at the Villa (Fast Cars and Slow Food!) ha unito macchine d'epoca e un catering di alto livello con il presidio Slow Food GB nelle cornice di Villa Scalabrini.

Circa 2.000 persone sono accorse sia per vedere le bellissime macchine esposte, che per gustare le prelibatezze italiane, dalla pizze al forno napoletane, ai cannoli e arancine siciliane, passando per le prelibatezze romane con brindisi di birra italiana. Una gioia per il palato, ma soprattutto per la vista con auto d'epoca in bella

mostra: dal rosso di casa Ferrari all'eleganza delle linee delle Giulietta, ritratto dell'Italia dell'Alfa, spider cabrio e l'immancabile Vespa in una leggerissima cromia azzurra.

Motori per raccontare la grande storia automobilistica italiana ed il presente di un grande gesto di altruismo. Incontrando l'intenzione di Paolo Pettenati, Marcio Fiori, Giuliano Fuoco e Paolo Arrigo, organizzatori dell'evento, la raccolta fondi si è rivelata un vero successo raggiungendo quota 9,000 sterline, nella gratitudine di Padre Vico, e destinate infatti alla casa di riposo Villa Scalabrini. Un significativo contribu-

to è stato dato dal gruppo Facebook 'Growing up Italian in the UK', accorso in gran numero per dare il proprio sostegno alla causa domenicale.

Visti i moltissimi consensi da parte dei partecipanti, gli organizzatori ringraziando i tanti che hanno scelto di trascorre una giornata tra i classici si dicono pronti per il prossimo 'Classics at the Villa', già in programmazione per il prossimo maggio. Stessa formula, ma sarà ampliato in dimensioni e partecipazione.

La Redazione



Franco
Member of The Magic Circle
MAGICAL ENTERTAINMENT
AND ACCORDION MUSIC

07855 294 263
www.francomagic.co.uk

sciento green life
Deli from Puglia

Salento Green Life

Pierluigi N.
Directors

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

SALUMERIA - CIBI - COTTI

BAR ROCCO
LONDON CITY

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

Ciao Bella!

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

LA BONTÀ DI CASA A KINGSTON UPON THAMES



Pepe Prestigiacomio e lo staff



Arancinette con carne, polpette di melanzane, frittatine di pasta, panelle e palline di ricotta, il fritto siciliano nella sua interpretazione vezzeggiativa e gourmet. Ed è subito estate, tra piatti tipici e sensazionali scorcio.

Da Kingston-Upon-Thames l'Etna non lo vedi, ma lo scetticismo lascia spazio ad una commossa degustazione, se quel che assaggi ci mette poco a rivelarsi un'autentica esplosione di gusti, profumi e colori.

Questo è quello che ha voluto ricreare Pepe Prestigiacomio con il suo Pepe - Ristorante pizzeria cucina italiana siciliana, nella cittadina inglese. Talvolta

cercare di spiegare agli amici inglesi le atmosfere e i sapori di variopinti paesini della Sicilia è un'impresa. La cornice di edifici riscaldati dal sole del mezzogiorno mentre all'interno delle spesse mura i commensali cercano refrigerio ritrovandosi introno ad un piatto di pasta alla norma o il piacere sublime di un piatto di sarde alla befaficu mangiato sulla terrazza lignea di una locanda sulla spiaggia sono per loro scene della serie del Commissario Montalbano, ma avere la possibilità di dargli dimostrazione pratica in Inghilterra è un piacere che occorre concedersi. E così ha fatto Prestigiacomio che, dopo una sfida ben riuscita con i

locale di Putney (Al Forno) e Wimbledon (Cafe Rosi e Lisola), sceglie ora di scommettere su un nuovo ristorante e pizzeria.

Un vero incontro tra due tradizioni. Un pub inglese rimodernato che ospita la cucina italiana. I duecento posti sono tutti accomodati, le comande si susseguono. L'atmosfera è familiare, accogliente e coinvolgente come la musica dal vivo che sottolinea l'entusiasmo del proprietario il giorno dell'inaugurazione: "Voglio dare ai miei clienti la qualità e la bontà dei piatti, ed inviarli nella mia cucina e nella mia sala da pranzo. Per un invito a pranzo a casa mia", dice raccogliendo personalmen-

te l'ordine e aggiunge "ho imparato quest'arte direttamente da mia madre. Ero solito chiamarla per avere da lei i segreti per la passata di pomodoro perfetta".

Fidandosi del consiglio di Pepe, come da tradizione italiana, dopo aver dato fondo al Caldo Siciliano come antipasto, il viaggio comodo tra tradizione gastronomica della collina e del mare dell'isola ha inizio. Penne alla norma e linguine allo scoglio, decantando tra una forchettata e l'altra le bellezze dei villaggi di pescatori o i borghi arroccati sulle lussureggianti dorsali delle colline, li dove arabi, romani e normanni si proteggevo dai nemici.

Il secondo ricorda l'affascinante storia delle tonnare dei Florio e lo splendore delle Egadi in un festival di pesce: spigola alla griglia o tonno ai peperoni, la scelta è vostra. E se non volete scegliere, per una volta, vi fareste soltanto un gran regalo.

Seppur sazi non si può non assaggiare della pizza che si è visto volteggiare per tutta la serata ad opera del patron del ristorante. "Questa è la mia seconda casa", dice mentre serve il caffè accompagnato da due cannoncini alla ricotta. Il sorriso conclude il viaggio e invita a rifargli presto visita.

La Redazione



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

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

Anna International Club
 Training Centre, Italian Recruitment & Accommodation

Jolanda & Anna
 T: 020 7739 1998/9
 T: 020 7482 0563
 T: 020 7482 4772
 M: 0741 191 5227
 186 Royal College Street
 London NW1 9NN
annainternationalclub@aol.co.uk



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

Associazione Maestri del Lavoro Lunch al Centro Scalabrini



Domenica 25 ottobre l'associazione Maestri del Lavoro si è svolta la consueta festa annuale, un appuntamento di comunione nella condivisione di

intenti volti al sociale. Oltre 140 i partecipanti per una giornata iniziata con una messa solenne nella Chiesa del Redentore presso il

Centro Scalabrini in Brixston Road celebrata a due voci da P. Marios Augusto Segara e P. Walter Herman Diaz per una toccante benedizione dei pre-

senti e degli intenti dell'associazione. Subito dopo nei locali sottostanti la chiesa, accompagnato da una musica di sottofondo e di liriche italiane dal vivo, è stato servito il pranzo. Il presidente Carmelo Supino nel suo discorso ha elogiato i meriti dei Maestri del Lavoro, nati per unire quella comunità italiana che a suo tempo lasciò l'Italia per bisogno, e con umiltà, senso del dovere e forza di volontà, ha vissuto nella società inglese raggiungendo anche altissimi livelli promuovendo la bella immagine del Bel Paese. Ma anche agli stessi italiani; in molti durante la loro carriera lavorativa hanno sempre cercato di trasmettere ai giovani la loro esperienza, consigliandoli e assistendoli per facilitarne l'ingresso nel mondo del lavoro. Su questo principio hanno creato delle borse di studio da donare a studenti meritevoli per aiutarli e spronarli a finire gli studi intrapresi. Supino ha anche voluto ricordare l'impegno dell'associazione verso gli anziani, esempio

encomiabili della prima generazione tenendoli informati e uniti, organizzando incontri sociali e conviviali per incontrarsi e scambiare quattro chiacchiere con vecchi amici d'avventura. In conclusione ha letto la nota di saluto e augurio da parte di Salvatore Napoli, Console in Italia responsabile per la sezione estero dell'associazione, e quindi ringraziato il Vice Presidente Tonino Bonici e tutti i membri del comitato e rispettive consorti non dimenticando i padri Scalabrini per la loro ospitalità e disponibilità. È stato infatti destinato al Centro Scalabrini il ricavato della lotteria, consegnato a P. Francesco Buttazzo superiore in carica. Il primo premio, è stato gentilmente offerto dalla generosità di Vincenzo Zichella. Prima di ridare appuntamento all'anno prossimo, Supino ha esortato la comunità a chiedere ed incoraggiare l'assegnazione del titolo alle donne, equamente impegnate nel processo di adattamento e di promozione personale e culturale attraverso il lavoro.

GIADA FRONTINO

La ginecologa per la comunità italiana di Londra

Quale ruolo ha una ginecologa italiana in una grande città come Londra?

La comunità italiana è una delle più radicate a Londra e sappiamo come, sia nel caso di famiglie da tempo residenti che per quelle appena giunte, può risultare difficile e dispersivo trovare uno specialista a cui affidarsi. Come ginecologa delle famiglie locali ed espatriate mi prendo cura delle pazienti che desiderano avere un punto di riferimento stabile e disponibile per i loro controlli ginecologici annuali, oltre che per i disturbi acuti quali il dolore e le irregolarità mestruali e per quelle condizioni che necessitano di controlli regolari, come l'endometriosi, i fibromi, l'infertilità e la menopausa. A +richmond practice trovano un ambiente riservato ed accogliente, dove dimenticare dei contesti ospedalieri spesso disagiati e delle attese logoranti. Il nostro Centro rappresenta l'equilibrio tra un approccio clinico che si basa sull'evidenza scientifica più aggiornata e un servizio multidisciplinare dotato di laboratorio e apparecchiature ecografiche di standard elevato. Potersi spiegare nella propria lingua e quindi comprendere appieno la consulenza



ginecologica attenua lo stress delle nostre pazienti italiane, poiché ritrovano qui a Londra la "loro" ginecologa italiana.

Perché ha deciso di lavorare nell'ambito privato anziché nell'NHS (National Health System)?

Aver lavorato per quindici anni in un importante ospedale universitario di Milano mi ha arricchito di un approccio basato sull'evidenze scientifiche che applico tuttora nella mia pratica clinica. Ho deciso di lavorare in ambito privato per dedicare più tempo alla mia famiglia e alle mie pazienti. Spesso le pazienti italiane si trovano disorientate per il fatto che in Inghilterra i controlli ginecologici non vengono effettuati da una specialista ginecologa ma dal general practitioner (GP), ovvero il medico di famiglia. A +richmond practice le mie pazienti ritrovano modalità di prenotazione ed accesso identiche a quelle del contesto privato in Italia, oltre che la possibilità di effettuare la maggior parte degli esami diagnostici ed ecografici nel corso della stessa visita. Le mie

pazienti sanno di avere la mia disponibilità e sanno come contattarmi qualora avessero bisogno, e questo significa una continuità di cura per loro preziosa e spesso introvabile.

Come specialista in Ostetricia e Ginecologia si occupa solo dell'età adulta della donna?

Ho svolto buona parte della mia attività di ricerca clinica sulle patologie dell'età adulta quali l'endometriosi ed i fibromi uterini, ma mi sono occupata anche di gravidanze ad alto rischio e di emergenze ostetriche e ginecologiche. Ho inoltre una lunga esperienza clinica nella cura delle problematiche dell'età pediatrica e dell'adolescenza. Considero molto importante coinvolgere le mie giovani pazienti nel comprendere informazioni utili sulla prevenzione delle gravidanze indesiderate e delle infezioni trasmesse per via sessuale, ed il mio approccio empatico che proviene dalla passione che ho per il mio lavoro le aiuta ad alleviare le loro ansie e paure.

Quali consigli può dare alle mamme di ragazze in età scolare rispetto alla tutela della propria salute?

È importante accompagnare le proprie figlie tra i 12 ed i 20 anni ad un primo colloquio con una ginecologa specialista in adolescenza. La specialista si occuperà di ascoltare la giovane paziente rispetto alle sue possibili preoccupazioni riguardanti i cicli mestruali, l'acne o la peluria eccessiva. La ginecologa si occuperà di fornire utili e indispensabili suggerimenti per la prevenzione di malattie che si possono poi verificare in età adulta, nonché di guidare l'adolescente nei suoi comportamenti sessuali, consigliando metodiche contraccettive e modi per evitare le malattie sessualmente trasmesse. Nell'NHS esistono il medico di famiglia e i consultori familiari (family planning clinics), dove tuttavia lo spazio è limitato a pochi minuti di disponibilità per ogni paziente e dunque vengono fornite solo informazioni rudimentali sui metodi contraccettivi. Esiste inoltre la figura della ginecologa dell'infanzia e dell'adolescenza, che ha sviluppato nel corso dei suoi studi e nel suo percorso professionale una particolare esperienza e preparazione nell'affrontare le problematiche che si possono verificare durante queste due meravigliose ma delicate fasi della vita: l'infanzia e l'adolescenza.

Quando non lavora si dedica quindi alla sua famiglia?

Tengo molto a mantenere uno spazio da dedicare a me stessa, a mio figlio e a mio marito. Inoltre sono molto curiosa ed amo conoscere nuovi cibi e culture. Mi rilassano le lunghe camminate in campagna ed in montagna, ascoltare musica jazz e stare insieme agli amici.

La Redazione

TJEVENTS
10.11.2015
VINICIO CAPOSSELA
(SPECIAL GUEST MARC RIBOT)
CLAPHAM GRAND . 21-25 ST. JOHN'S HILL . CLAPHAM JUNCTION . LONDON . WWW.CLAPHAMGRAND.COM

TJEVENTS
8.12.2015
MARLENE KUNTZ (CATARTICA TOUR)
DINGWALLS . 11 MIDDLE YARD . CAMDEN TOWN . LONDON . WWW.DINGWALLS.COM

TJEVENTS
25.04.2016
ALDO GIOVANNI E GIACOMO
EVENTIM APOLLO . 45 CAROLINE STREET . LONDON . WWW.EVENTIMAPOLLO.COM

Italian Christmas Bazaar 2015
7th and 8th December 2015, Monday from 12.30 to 20.00 - Tuesday from 10.30 to 20.00
YOU ARE INVITED
Chelsea Old Town Hall
King's Road London SW3 5EE
Fund raising event in aid of Il Circolo's projects and charitable funds, featuring Italian Food, Jewellery, Home Décor, Costumes, Leather Accessories, Beauty Products and much more.
ENTRY £3
www.italianbazaar.com

EAT DRINK LOVE

Evento di grande successo avvenuto il 3 e il 4 Settembre

Cronaca di un successo, e siamo solo all'aperitivo

Quello che raccontiamo è solo un frammento di quanto è avvenuto il 3 e il 4 settembre nella suggestiva cornice dell'Old Spitalfields Market.

Eat Drink Love Italian, la società di eventi e promozione del Made in Italy - o meglio, del Made by Italians - partecipata da The Family Officer Group, ci aveva già sorpreso in passato, ma questa volta la realtà ha superato anche le più ottimistiche attese.

È stata la celebrazione dell'aperitivo alla milanese, nell'anno in cui Milano è al centro dell'attenzione globale con EXPO, da qui il titolo dell'evento Milano EXPOsed, replicandolo in numeri: con oltre sei mila presenze in due serate è forse il più grande aperitivo pubblico mai servito a Londra. Ma anche una celebrazione di quanto, messi da parte i particolarismi che spesso limitano lo slancio italiano, sia possibile realizzare, con fierezza e semplicità quando più realtà collaborano. A Spitafield la dimostrazione di una proficua ricetta, un'alchimia di iniziativa, leadership e investimenti, per un risultato che è una gioia per gli occhi, per il palato e ben riuscito tributo identitario. Il vero successo dell'evento non sta solo nei numeri, ma nello spirito generato e nella partecipazione di tante

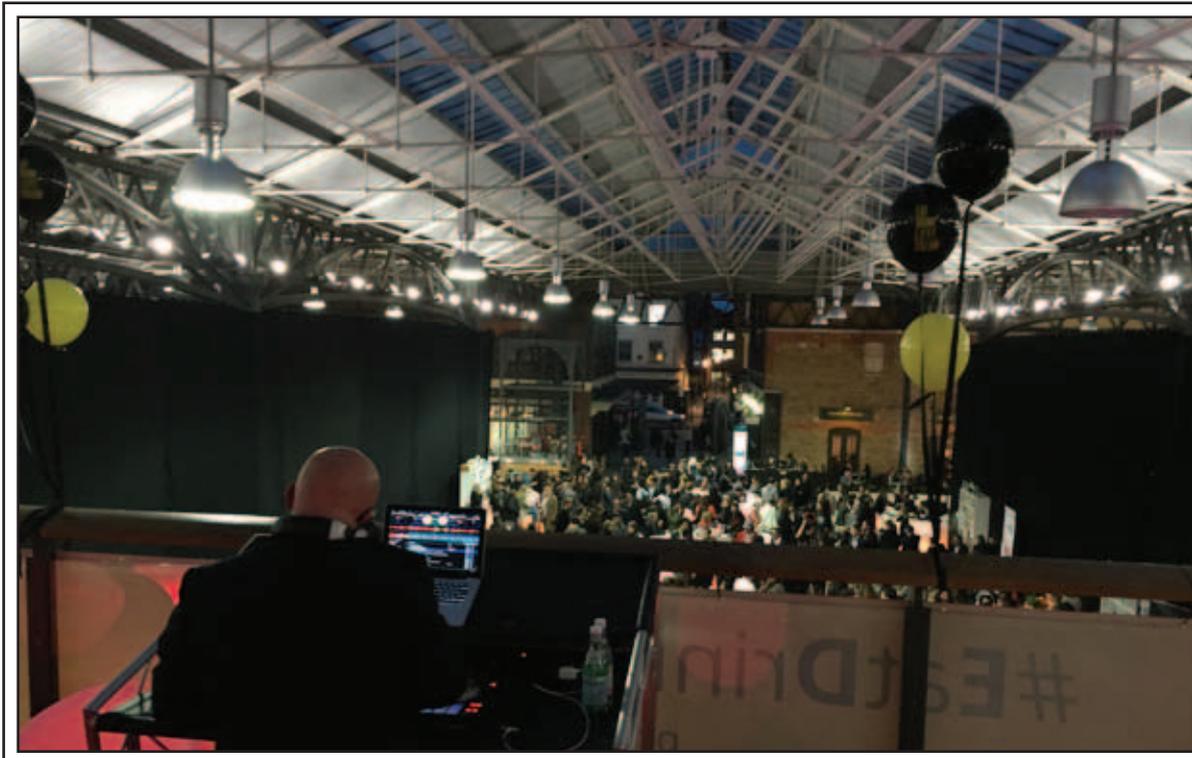
realtà molto diverse. Basta guardare il video dell'evento - pubblicato sul sito itomg.london e sui social di Eat Drink Love Italian - per coglierne lo spirito. Tutti gli storici media di italiani a Londra, ma anche i blogger e social media italiani si sono accordati all'unisono e la voce è arrivata anche alla televisione e i giornali inglesi e italiani.

Discreta, di poche parole, ma vulcano di creatività e di energia, Raluca Cerri è l'ideatrice del format come pure curatrice di ogni suo minimo aspetto. Un carattere spigoloso forse, ma che svanisce di fronte alla bellezza di questa giovane 'nuova' italiana e di quanto, con il supporto di pochissimi collaboratori è riuscita a creare.

Eat Drink Love Italian ha dapprima invaso le strade di Londra con una campagna mediatica apparsa su bus e metropolitana, magazine e social. Un esperimento provocatorio, ma che è diventato in poche settimane virale, con decine di migliaia di followers che hanno iniziato a seguire le pagine su instagram e twitter.

Subito dopo è seguito il lancio del magazine semestrale ITALIANS - LONDON STYLE, un vero e proprio manifesto delle sprizzanti novità di Eat Drink Love Italian; ancora più bello della preview presentata poco più di un mese prima presso l'Ambasciata Italiana.

L'evento di Old Spitafield market ha visto la partecipazione, sotto la regia



di Eat Drink Love Italian, di numerose attività italiane, alcune storiche, altre emergenti. In una sorta di lounge in stile moderno, molto elegante, molto milanese, si sono presentati al pubblico: Vini Italiani - con i suoi Aperol Spritz e Franciacorta assoluti dominatori della scena, The Italian Job, Enoteca Rabezana, Etna Caffè, Donna

Fugassa, Doppio Zero, Jools Drinks, Caffè Cagliari, Pizza Rossa oltre alle dimostrazioni di cucina del grande cuoco italiano Vincenzo Oliveri.

Partner dell'iniziativa e ospiti d'eccezione: Alitalia, ambasciatrice dell'Expo, San Pellegrino e le magnifiche macchine Maserati.

Conoscere e degustare la tradizione

con Eat Drink Love Italian, oltre alla promozione della qualità e dello stile di vita italiano ha dato spazio anche a numerose opportunità di networking e di lavoro che hanno meritato l'attenzione e il patrocinio di istituzioni italiane quali l'Expo e il Comune di Milano, ma anche di quelle inglesi, come London & Partners, l'agenzia per lo svilup-

ETIHAD AIRWAYS PARTNER

Alitalia SKYTEAM

BEAUTY
IS WHAT WILL ENCHANT YOU
FROM THE FIRST "BENVENUTO"

DISCOVER THE WORLD ITALIAN STYLE.
Wherever your journey takes you, be enchanted by the warmth of Italian style on every flight. Enjoy an enhanced on board experience with a distinguished service and soon to come, renovated cabins.

ALITALIA.COM | CUSTOMER CENTRE 03335 665544

LOVE ITALIAN

re nella suggestiva cornice dell'Old Spitalfields Market



po di Londra.

Nello spazio adibito ad eventi privati si è parlato di alcuni tra gli argomenti più caldi del momento per la comunità italiana a Londra e non solo.

Incontro d'inaugurazione incentrato su Milano, sullo scambio di rapporti commerciali tra la città meneghina e Londra e a chi, su questa tratta, ha incentrato il proprio modello di business come Benjamin Radomski (Business E Via Italy) e Clive Mendes (Bridge Insurance Services). Alitalia, partner dell'iniziativa, ha colto l'occasione per presentare l'avvio della sua alleanza strategica con Ethiad, come pure il lancio della tratta Linate - London City Airport.

Nel primo pomeriggio è stato dato spazio alla creatività e genialità italiana, con la presentazione di Italians - London Style e l'eredità di Bruno Munari, ispiratore del primo numero e della campagna promozionale dell'evento. Camillo Agnoletto di MI-SIAD (Milano si Auto Produce) ha raccontato dei nuovi artigiani del design che stanno emergendo grazie al sostegno delle istituzioni private e pubbliche all'ombra del Duomo. Luca Vullo ha poi chiuso con una sua divertente performance sulla creatività italiana partendo dalla gestualità, tema di cui ormai è riferimento accademico. Nel secondo giorno il primo incon-

tro ha visto gli architetti Marco Cerri (Archi_Mi) e Gino Garbellini (piuarch) dare una panoramica sulle profonde trasformazioni urbanistiche di Londra e di Milano, mentre a seguire Pietro Martani (Copernico) e Pier Paolo Mucelli (eOffice) hanno raccontato la rivoluzione in atto nel mondo di vivere il luogo di lavoro e le sfide del co-working verso i tradizionali serviced offices.

Ultimo incontro quello dedicato alle Start Up tra Milano e Londra, con grandissimo seguito ed alcuni interventi di altissimo spessore. Alle domande di Chiara Albanese, giornalista del Wall Street Journal, hanno risposto Vanessa Romer (London and Partners), Francesco Boni Guinicelli (istarter), Jeff Lynns (seedrs.com), Matteo Cerri (i2i), mentre a latere dell'incontro si sono presentati Mario Bucolo e la start up Photospotland e Nic Gorini di Jools Drinks. A conclusione dell'incontro la presentazione della nuova creatura di casa i2i 'I COOK U IT', una start up che porterà cuochi e cibo autentici italiani nelle case e sulle tavole londinesi; idea accolta da un'ovazione dei presenti e immediato riscontro mediatico.

Eat Drink Love Italian ha già in cantiere nuovi progetti, per l'inverno e la primavera 2016. Un 2016 che porterà lo stesso format (eventi e magazine) oltreoceano negli Stati Uniti.





Giancarlo Coniglio e famiglia con il personale del Consolato di Londra e amici

Consolato di Londra Cambio all'ufficio passaporti

La vita è un viaggio, diceva qualcuno. Metafora che talvolta assume concretezza in una vera e propria professione. Ne concorderebbe Giancarlo Coniglio, approdato al Consolato Generale d'Italia a Londra nell'agosto del 2010, dopo un precedente incarico a Vancouver. Arrivato nella capitale britannica, è stato subito nominato capo dell'ufficio AIRE, dirigendolo per quasi un anno e sostituendo poi il collega dell'ufficio passaporti, mansione che ha ricoperto per quattro anni sbrigando le pratiche consolari, diventando

occhio e timbro della Londra italiana, quasi voce diretta utile a tracciare una mappa del nuovo italiano peripatetico.

Chissà, forse stanco di dovere vedere solo gli altri partire, il 18 settembre lascia Londra per recarsi a Melbourne, Australia, dove è stato trasferito e dove prenderà servizio presso il Consolato Generale d'Italia.

Prenderà il suo posto, alla guida dell'ufficio passaporti di Londra, la dottoressa Liliana Cherubini, già capo dell'ufficio AIRE.

Italian British Association al Surbiton Festival 2015

La cultura è un elemento essenziale dell'identità italiana nel mondo e rappresenta un patrimonio, materiale e immateriale, cui attingere per affrontare le sfide presenti e future.

La promozione culturale costituisce uno dei principali strumenti di proiezione esterna del Bel Paese ed il marchio 'Made in Italy' può essere diffuso usando gli stessi italiani residenti all'estero come ambasciatori.

In tal ottica l'arte ha parlato l'italiano al Surbiton Festival, località a sud di Londra, che quest'anno ha visto la partecipazione dell'Italian British Association

per promuovere l'immagine dell'Italia in quel contesto.

L'associazione è stata presente al Festival il 20 e il 26 settembre con due eventi distinti. Il primo, con la performance live di tre bravissime artiste: Consuelo Celluzzi, Clara Fruggeri e Valentina Turtur a Raven's Ait Island. Una stupenda venue, situata sul Tamigi a metà strada fra Surbiton e Kingston Upon Thames. Mary Clark Vice Mayor of Kingston, si è congratulata con l'IBA per l'iniziativa e per i bei lavori degli artisti. Durante la sua visita ha raccontato delle sue frequenti visite in Italia, si è informata

sulle attività future dell'associazione ed ha acquistato varie opere degli artisti italiani per supportare il loro lavoro. Con il secondo tenutosi il 26 settembre, l'IBA ha presenziato anche con uno 'stall' per promuovere altri artisti d'origine italiana ed ha partecipato, in rappresentanza dell'Italia, alla parata per le vie della città.

Una promozione che ha importanti riflessi sull'immagine italiana. Un classico esempio in cui gli italiani all'estero divengono ambasciatori del 'Made in Italy'.

Le attività dell'IBA continuano in novembre con una serie di eventi per la promozione del bilinguismo. Max Spera, autore di fiabe per bambini, inaugurerà l'Italian Social Day del 7 novembre presso: The CornerHouse, 116 Douglas Road, Surbiton, KT6 7SB.



Al suo workshop alle 15,30 seguirà il film animato per ragazzi: Dragon Trainer 2, in italiano sottotitolato in inglese.

Ulteriori informazioni sulla pagina dell'IBA: <https://www.facebook.com/ItalianBritishAssociation>

THE
ITALIANS
ARE
COMING

VALENTINA
Fine foods since 1991

DELICATESSEN, RESTAURANT, CAFFÈ, WINE & GIFTS

281 Lavender Hill, Clapham Junction,
Battersea, London, SW11 1LP

OPENING NOVEMBER 2015

For more information
please email us at clapham@valentinafinefoods.com
or call 0203 8411 610

VISIT OUR WEBSITE FOR GRAND OPENING DETAILS

SHEEN | PUTNEY | SEVENOAKS | NOTTING HILL | WEYBRIDGE
REIGATE | CHISWICK | TOWER BRIDGE

www.valentinafinefoods.com

ANNUALE BARBECUE IN CASA AULETTA

Organizzato dal Rotary Club di Carshalton Domenica 27 agosto 2015



Ian Benson, Luigi Romano, la Mayres e il Mayors del London Borough di Sutton, Vincenzo Auletta, Carmine Supino



Tra le note caratteristiche di Vincenzo Auletta e di sua moglie Bianca certamente vi è l'accoglienza. Nella loro casa si può arrivare a tutte le ore e sempre sarà aperto. E così è abbastanza normale che il Rotary Club di Carshalton di cui Vincenzo Auletta è stato presidente di turno ed è tuttora membro, organizza nell'ultima domenica di agosto un barbecue proprio nella casa di Vincenzo e Bianca Auletta. Anche quest'anno, domenica 27 agosto si sono ritrovati in quel di Wallington oltre 120 persone che sono state accolte e accomodate nel grande giar-

dino retrostante la casa degli Auletta. Tra i fumi dei bracieri con la carne che veniva cotta gli invitati hanno potuto assistere dal vivo a tutta l'operazione: potremmo dire dal braciere alla tavola. Per i membri e amici del Rotary è stato un momento di festa, anche se lo scopo dell'incontro era la solidarietà. Infatti i fondi raccolti in occasione di questo Barbecue saranno destinati a progetti di solidarietà internazionale, soprattutto indirizzati verso i paesi poveri dell'Africa. Il Rotary infatti ha finanziato la creazione di numerosi pozzi di acqua in zona completamen-

te prive di questo bene. Quindi, oltre ad una quota di entrata che ogni singolo partecipante ha versato per il Barbecue, è stata allestita anche una lotteria con ricchi premi, tra cui una televisione offerta dal signor Aldo Breda. Fra gli invitati erano presenti anche il Mayor e la Mayoress di Sutton che nel loro intervento si sono complimentati con i coniugi Auletta per la loro ospitalità e allo stesso tempo hanno sottolineato la grande opera di solidarietà portata avanti dal Rotary locale. Per la comunità italiana è intervenuto Carmine Supino, presidente della Sezione

Maestri del Lavoro di Londra, di cui Vincenzo è anche membro del direttivo. Una giornata serena e piena di armonia, all'insegna della solidarietà per chi vive nella povertà.

La Redazione

SPAGHETTI HOUSE CELEBRATES
60 WONDERFUL YEARS
SERVING LONDONERS



A tutti voi che ci siete stati vicini per 60 anni...

Celebrate with us and enjoy some great offers in all restaurants

See details at www.spaghetthouse.co.uk

grazie mille!

Simone, Luigi, Riccardo e Stefana Lavarini

@spaghetthouse

@spaghetthouse

/spaghetthouse

In 1867, Filippo Berio vowed to put his signature on every bottle.

Years later, he would happily invest in a printing press.



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



The First & Last Name in Olive Oil

Find us on: [f](https://www.facebook.com/filippo.berio) [t](https://twitter.com/filippo.berio)
www.filippo.berio.co.uk

We Italians Are Snobs

by Arturo Barone

Before any of my few readers are tempted to challenge me to a duel, may I underline the fact that I have included myself in the title of this short article. I have done so to show some balance. Although I must in all honesty say that I really do not qualify as a linguistic snob because this piece deals with our lovely language. Our lovely language, the most musical in the world, and now the most abused by Anglo-American jargon; but it isn't, of course, the fault either of the English or the Americans: the fault is ours, it is we the Italians who have decided to become addicted to the use of 'English' words, expressions and constructions of the phrase which are an offence to our history and to our dignity. For that, we have no real excuse save that we are, in fact, snobs.

Let me make clear what I mean. I am not concerned with the snobbery of the Italians as far as the appreciation of clothes goes: this is very substantial. The first thing an Italian man or woman does when meeting someone is to take in the way they are dressed. Are they with it, so to say? Are they in fashion? That is the starting point. This is inevitable because we Italians have always had a great sense of beauty and of style, but it has one drawback: namely, that one often one cannot see what is behind the pleasant façade. But that is by-the-by. It is certainly not the kind of snobbery with which I am concerned.

What troubles me is our linguistic snobbery. You may think that it doesn't really matter if we use Anglo-American terms quite freely in our speech. This practice is becoming increasingly common and I suggest that it is highly damaging to us, especially since we do not appear to realise that we are indulging more and more in using words and expressions which are not ours.

It is understandable that when, in 1944, Italy was liberated by the Anglo-American troops, the generosity of the Allies would reflect favourably on them. It wasn't so much the cigarettes, sweets, and food rations that were made available to a population that had suffered during the four years of the war, with both displacement and hunger, with the chocolate and the

smarties came the films. These were so novel that we quickly got used to them.

At the same time we found it easy to accept rock and roll, whisky and soda, and Camel and other cigarettes for we needed cheering up after the troubles of the war years.

As I said, that was understandable and inevitable. But the generation that was brain-washed in such a manner has long gone. What has remained is a fondness, I was about to say an addiction, for an American-English culture from which we have very little to learn.

The 'Scugnizzi' of Naples who coined the word 'sciucià' at least retained some Italian dignity because they converted an American word into one sounding Italian. I am not suggesting that they did it purposely; it was a natural reaction.

Nowadays, however, when we use so abundantly and so carelessly the Anglo-American or American-English language, we do not stop and consider the harm that we're doing to our own.

I should not wish to be misunderstood. There are very many English or American words that we use freely in every-day life. OK, weekend, and so on... there are hundreds. These are embedded in our language and, indeed, in some sense they are irreplaceable. Can you imagine a politician who canvassed on the basis that, if he were elected, he would ban the use of OK or weekend?

This is not what I am talking about. What concerns me is that writers, journalists, politicians, public speakers of any kind, seem to think that, if they slot into their speech an English word, they add lustre to what they are saying. They show that they are knowledgeable, that they are fashionable, and that they understand that American-English is now the common language.

There is nothing wrong with one having a common language. The Roman Empire, the greatest that has ever existed, was based on a common language, Latin. Given political expansion and power the use of a common language becomes compulsory as well as inevitable.

What annoys me intensely – and even though I have been living in England for very many years I believe I know quite well what is going on in Italy – is that we do not stop and consider whether we, in Italian, have an equivalent word to the American-English term we use. In many cases, of course, such term doesn't exist. Only a lunatic would think of replacing computer with *calcolatore elettronico* and I do not belong to that category. But I would urge you to stop and think every time you are about to use an English word when speaking Italian, whether you could replace that word by its Italian equivalent. You may find it quite an interesting exercise, apart from the fact that it will stimulate your brain.

Inevitably I must accept that the readers of this journal are less at fault than the journalists, politicians, and announcers on Italian television. Fur-

thermore, incredibly odd situations develop when one mentally adapts a foreign word to Italian sounds. How often does one hear the word *sospetto* used to describe a suspect or a fugitive. A nonsense really, because in Italian *sospetto* is an adjective as well as a noun but when it is used as a noun it means suspicion and not fugitive. Try and picture in your brain how a suspicion can move about the streets of New York, chased by the police...

I find this an exceptionally amusing exercise and, were it not for the fact that it is amusing, it would really cause me liver problems, as we say in Italy.

Another example of linguistic abuse is the use of the noun *fuggitivo* to translate the English *fugitive*. Please do not rush and tell me that the Italian dictionary also shows *fuggitivo* as a noun; but first of all, it does so only as a second choice and, in any event, until the Allies arrived and American-English spread throughout Italy, *fuggitivo* was always used as an adjective, as those who have studied Leopardi's poem *A Silvia* well know.

I often hear the argument that English words are easier to use because they are short: stop, spot, on, off, etc. There is, of course, much truth in this and that's not what I complain about. But let me tell you that statements of this kind cannot apply to those situations where the Anglo-American language has only one term and we have more than half a dozen. I'll give you an example.

I heard recently on Italian television, and read regularly, that gossip is good for your health. In fact, the noun *gossip* is often the title of a programme and displayed quite prominently on the screen. I went to check. *Gossip* is now in Italian dictionaries. But how in heaven's name was this allowed when, if you look carefully, we have at least eight perfectly appropriate Italian nouns that render the concept of gossip? Look it up: they are *cicaleccio*, *pettegolezza*, *chiacchiericcio*, *malignità*, *ciarla*, *bisbiglio* and *mormorio*, and, where appropriate, their relative verbs; if we're thinking of verbs, *spettegolare*, *malignare*, *cicalare*, *ciarlare*.

One must therefore stop and consider why someone has decided that eight very nice sounding names of our own should be replaced by one which sounds as though you are hiccupping because it ends a consonant, whereas very few Italian words do.

I assume that the readers of this article are mainly Italians resident or long-resident in England; accordingly their sensitivity to the intermingling of Italian and English words is less marked. But Italians living in Italy ought to be quite sensitive to the English language. In fact, they are so sensitive that they can't help themselves and they need to use it all costs.

My major criticism concerns politicians and governmental authorities. They have given us the ticket *sanitari*, the jobs act, leader, party, spending review, meeting, surplus, welfare. Have you ever thought of asking yourselves why we cannot say *autorità* or *legge*

sul lavoro? Is it possible that jobs act is more musical...!

Furthermore, odd things are occurring, especially when we try and convert English nouns into Italian verbs. We now say *shakerare* to describe the action of mixing a cocktail; we say *scocciare* when we apply some adhesive 'Scotch tape', even worse we give foreign names to our children and even poor Del Piero, baptised Alessandro, we call Alex. The number of such American-English words is very great, it exceeds 5,000.

I therefore ask the questions: why do we do it? And I answer that we do it because, as the title says, we are snobs. We want to be different. We think that if we use a foreign word when our interlocutor only uses Italian words, we go one up on him or her, we show that we are a cut above the average speaker, that we know, that we have embraced Anglo-American culture. If it is true that we have embraced American culture, we really show a certain lack of judgement because I can state unhesitatingly that we have very little, if anything, to learn from either Great Britain or the USA.

You are perfectly entitled at this stage to say: so what? What difference does it make that we use so many Anglo-American words.

My view is that the difference lies in the fact that, especially those of you who have lived in England a long time, will have learnt that the use of a term or a language usually carries with it the habituation to a conduct or a style. In other words, we are all becoming more American. If you thought this was a good idea then you'd be perfectly justified in thinking that I'm writing rubbish. But do you? Do we really want to be more like the Americans? Aren't we proud of our traditions? Do you really enjoy a toasted bun with a sausage inside more than a fine plate of pasta?

I have always subscribed to the view

that it is what you eat that determines what you are; but we are now reaching the stage that one begins to consider whether the question should not be put in different terms: namely, tell me how many words of American-English you use when you speak and I'll tell you both what you are and who you are. But perhaps I am being too cynical.

Nevertheless, I still believe it is quite conceivable that if you read Italian newspapers then one day you will find an article whose text will be more or less along the following lines:

"Alla convention che si è tenuta ieri al meeting di Rimini il nostro leader ha espresso un feeling colossal per la spending review e la jobs act, in pieno accord con il board del party. Anzi-tutto, il leader ha proposto una better regulation per favorire il business e contrapporsi ai competitor.

Come policy maker – confortato dal big aumento nella share di marketing del made in Italy – ha confermato il sistema di management e di governance che hanno conseguito un surplus di budget e di fundraising con una escalation del turnover conseguente dal backup delle authority. Prosegue l'eliminazione dell'insider trading e l'appoggio al business in generale e alla deregulation. È migliorata la performance del marketing, incoraggiata anche dai mass media.

Si è creata una social network che favorirà training, turnover e welfare. In aumento pure il work in progress. Ha sorvolato però sulla proposta di impeachment. Ha concluso ringraziando i media e prima del rush finale, ha dichiarato di voler trascorrere il weekend a Porto Cervo (Sardinia) per trovare un po' di relax alla Long Beach."

48 unnecessary foreign words out of a comparatively small text!

Arturo Barone is the author of "Quanto Siamo str... and The Sickness of the Italian Language"



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



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

LIFE, LOVE AND LOSS IN LITTLE ITALY



Nella foto, attori, sponsor e organizzatori

Saffron Hill is Tricolore Theatre Company's new play telling the stories of three generations of Anglo-Italians by playwright, Penny Culliford, it follows the lives of three generations of

one family, starting in the 1870s and ending as many Italians left London's Clerkenwell in the 1960s. The play includes the story of the sinking of the Arandora Star, a significant event in the family history of many British Italians, and serves to commemorate the 75th anniversary of that tragedy. Following the arrival of Giuseppe Mussetti and his two daughters in Saffron Hill, fleeing the poverty in Italy, they struggle to be accepted into the community. Two generations on, the War once again separates husbands and wives, British and Italians. The "swinging sixties" brings about the further fragmentation of the community and explores the changing attitude to sex and relationships. Directed by Anthony Shrubbsall, the cast of five actors, Anthony Comerford, Edmund Dehn, Roseanna Frasco, Maeve Leahy and Fed Zanni each play three parts and music from the periods and newsreel sound clips provide the evocative timeline. Producer Nadia Ostacchini said: '2014 marked

the 150th Anniversary of Giuseppe Garibaldi's visit to London as well as the establishment of the Mazzini-Garibaldi Club, founded by Giuseppe Mazzini and Giuseppe Garibaldi. I asked Penny to write a new play which celebrated the close links between the British people and the creation of modern Italy. I think she has written a really special play which will touch the hearts of many Italians and non-Italians, not least because Immigration is such a topical subject. Also, the Arandora Star is pretty much a forgotten tragedy and I really wanted people to know about it. It would be nice if our story of the Anglo-Italian community could reach a wider audience. Sponsors include the Mazzini Garibaldi Charitable Foundation, the Parmigiani Valcano Association, the Parmigiani Valtaro Association and the Club Sociale Italiano di Finchley. Website: www.tricolore.org.uk Email: nadia@tricolore.org.uk

SERATA DANZANTE DELL'ASSOCIAZIONE LUCANI NEL MONDO



Vincenzo Auletta, Nicola Benedetto e Donato Gugliemucci

L'Associazione Lucani nel Mondo è tornata a riunirsi sabato 17 ottobre in una serata danzante nell'ampio e spazioso salone della chiesa Cattolica di St. Joseph di Epsom. È questo un appuntamento annuale a cui partecipano numerose persone provenienti soprattutto dalla contea del Surrey, in particolare Epsom, dove risiede una nutrita comunità lucana. Si sono uniti alla serata anche altre comunità italiane dei dintorni, come quelle di Sutton,

Wallington, Croydon, Wimbledon, Woking e Walton.

Il comitato organizzativo che è composto dal Presidente Vincenzo Auletta e dai membri della commissione Vincenzo Costanzo, Luigi Romano, Elio Di Carlo, Donato Ferretta e Pino Auletta, che con il prezioso aiuto delle rispettive consorti, rende possibile ogni anno questo evento, che è un momento di convivialità, divertimento e beneficenza.



Comitato e ospiti

Un momento innanzitutto per rivivere e rinnovare insieme il legame con la propria terra, attraverso il cibo e la musica, un momento di divertimento e convivialità per tenere unita la comunità; come da sempre, anche un impegno di solidarietà, la cui generosità quest'anno è stata indirizzata

verso il British Heart Foundation, al cui rappresentante è stata consegnata una cospicua somma di denaro. Ospite d'onore della serata il Presidente della Commissione Regione per i Lucani del Mondo, Consigliere Ing. Nicola Benedetto, che dalla Regione Basilicata ha raggiunto Londra per un fine settimana di incontri con le comunità lucane del Regno Unito. Il Consigliere Benedetto ha portato i saluti del Consiglio Regionale della Basilicata, ricordando l'impegno della Regione nel coltivare e mantenere vive le associazioni dei lucani nel mondo.

Sono circa un milione i lucani censiti nel mondo, con una presenza prevalente in Europa, ma grande e quasi centenaria presenza in Sud America. Si è sottolineata l'importanza della presenza lucana all'estero come risorsa per la regione in una fase di grande promozione e uscita dall'anonimato, in vista dell'evento europeo Matera 2019, che vedrà Matera e la Basilicata come Capitale Europea della cultura nel 2019. Il Consigliere Benedetto ha ricordato come la Basilicata affronta in questi anni sfide importanti, da quella del petrolio, risorsa ma anche rischio per il delicato sistema ambientale che caratterizza la regione, ma anche la questione delle infrastrutture e degli investimenti pubblici in generale preconditione per lo sviluppo economico e turistico di una regione che ha ancora un enorme potenziale da sfruttare. Un invito infine a non perdersi di vista, a non indebolire i legami con la regione anche coinvolgendo le nuove generazioni di lucani nel mondo ma anche i lucani di seconda e terza generazione, perché non dimentichino le origini dei loro avi. La serata è continuata fino alla mezzanotte tra balli e canti, ottimo cibo fino alla tradizionale lotteria. Poi i saluti per i partecipanti e l'appuntamento al prossimo anno per una altra serata danzante dell'Associazione Lucani nel Mondo. La Redazione

EUROHARVEST

FRUIT & VEG. FRESHLY DELIVERED

Unit B72, New Covent Garden Market, London SW8 5HH
Tel: 020 7978 1930 Fax: 020 79781928 Mob:07852 935 757
euroharvest@outlook.com

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

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

ARTE E CULTURA

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

GOYA: I Ritratti

National Gallery- fino al 10 gennaio 2016

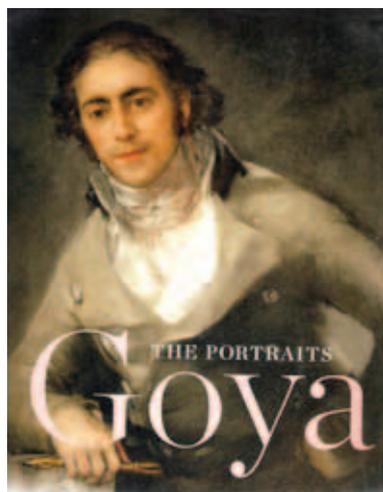
Una pagina di storia spagnola attraverso i personaggi solenni, austeri, vanitosi, umani, ritratti tra illuminismo, rivoluzione e romanticismo. La Royal Academy di San Fernando in Madrid lo respinse due volte; allora andò in Italia, dove trionfavano Tiepolo, Piranesi, Canova, passò in rassegna tutti i maestri antichi e a Parma riuscì ad aggiudicarsi il secondo premio dopo Paolo Borroni in un concorso di pittura. Sposando poi la sorella di un pittore della real casa, riuscì finalmente a insediarsi a Corte e dimostrare le sue notevoli doti artistiche sulla scia di



Velasquez e oltre.

Francisco de Goya y Lucientes, un "Grande" dell'arte spagnola torna trionfalmente alla National Gallery, dopo i 15 anni devoluti a mettere insieme 70 dipinti da musei del mondo, fra cui naturalmente spicca il Prado, da dove arriva fresco fresco il nuovo direttore Gabriele Finaldi, che inizia così il suo mandato sotto una pioggia di consensi per lui e la mostra.

Niente temi sensuali (Maja desnuda) o raccapriccianti episodi bellici (3 Mayo 1808) o crude rappresentazioni mitologiche (Saturno che divora i suoi figli) qui brilla il Goya ritrattista e ci si aggira fra ermellini e mantiglie della sussiegosa aristocrazia spagnola: ma non solo nobili, bensì i grandi protagonisti del momento, scienziati, soldati, invasori francesi, eroi inglesi, dame sull'orlo di una società in mutamento. Goya va oltre alla faccia del committente, non ci presenta solo una fisionomia, non sono ritratti piatti. Sono vibranti di personalità, nel bene e nel male, sono in posture e abbigliamenti che riflettono le tendenze, i gusti, i caratteri dei committenti, oltre allo strato sociale. Questo potere di penetrazione psicologica ci offre su tela l'intensa presenza e prestantza della Duchessa di Alba che ci fronteggia in piedi con spavalderia da protagonista,



avvolta in gramaglie e orgoglio iberici, confrontando lo spettatore all'aperto, in uno scenario sfumato, quasi leonardesco. (Hispanic Society of America) Le fa eco, seduta ma molto compresa di se stessa, la Contessa Fernan Nunez, che azzarda una scollatura più generosa e un'aria di sfida nell'atteggiamento di compiaciuta sicurezza di chi conosce il suo stato e di chi comanda in famiglia: infatti i suoi titoli erano più alti di quelli del marito, che la guarda con espressione conciliante e quasi deferente dal ritratto accanto (ambidue da collezione privata) Nobilitata dalla sua bellezza se non da blasoni ereditari, l'attrice Antonia Zarate ci contempla con matura compostezza, con un sorriso appena accennato e lo sguardo consapevole un po' malinconico, carico di molte esperienze alle spalle, (National Gallery of Ireland) mentre un sorrisetto stirato e soddisfatto lo ostenta invece Maria Luisa di Parma, (Prado) salda in sella con la fiera di chi sa di essere arrivata in cima alla scala sociale: anche lui a cavallo, ma con aria più bonaria e conciliante, quasi paciocca, le sta accanto il marito, re Carlo IV. (Prado)

Il loro rampollo invece si fa ritrarre in alta montura con tutta la pompa di cui sarà investito come Ferdinando VII: un ragazzino tendente all'obesità, con occhio infido e bocca melliflua come si addicono ad un futuro despota, un prepotentello dall'infanzia infelice che se la deve vedere prima con Napoleone e poi con Wellington. (Prado) Decisamente di brava persona il ritratto di un giovane appoggiato ad un tavolo coperto di carte con l'espressione di chi sta pensando a quale bel disegno fare: Evaristo Perez de Castro, uno degli Illuminati della corte di cui fu ambasciatore, era infatti appassionato d'arte e tiene in mano un porta carboncino. (Louvre) Scelto anche come copertina del catalogo della mostra, è un ritratto luminoso, pacato e rassicurante come quello della Duchessa di Ossuna, raffinata e intelligente patrona delle arti e in particolare sponsor di Goya, che la ritrae in elegante abito all'ultima moda (non spagnola) completo di vaporosissimo cappello di piume, guanti e ventaglio, come se stesse per uscire per visitare qualche salotto culturale. Che fosse all'avanguardia di mode e pitture lo dimostra il fatto che comprò la prima edizione degli inquietanti Los Caprichos di Goya e gli commissionò il raccapricciante "Sabba delle Streghe". (collezione privata) Bella invece come una fata da fiaba, l'aristocratica aragonese Maria Teresa de Vallabriga y Rozas, cavalca con regale maestà verso il suo fulgido destino di moglie (morganatica) dell'Infante Don Luigi di Borbone (Polo Museale Fiorentino) mentre sulle pareti intorno si alternano politici e aristocratici, prelati, bambini, famiglie, amici e colleghi di Goya in un'orgia di ritratti. I quali sono introdotti nella prima sala da un magnetico "Autoritratto con Dottor Arrieta", (Minneapolis) un quadro ese-



guito nel 1820 come ringraziamento di Goya sofferente di una grave malattia per il giovane e compassionevole dottore che lo curò: una medicina nel bicchiere e un assaggio di espressionismo nella fluidità delle pennellate, con figure fantasma che si muovono nell'oscurità dello sfondo su cui spicca il pallore mortale dell'artista. Quasi un anticipo sulla sua mesta fine in esilio a Bordeaux nel 1828.



GABRIELE FINALDI

un successo italiano a Londra

Affabile e signorile, il nuovo direttore della National Gallery risponde in modo pacato e puntuale alle do-



mande dei molti giornalisti, specialmente italiani, intervenuti a salutare, o festeggiare, un conterraneo che spicca in mezzo all'ondata di direttori tedeschi recentemente a capo degli Uffizi, di Paestum e del British Museum. "Non c'è da stupirsi - sorride - in musei di collezioni internazionali di risonanza mondiale, persone di formazione appunto internazionale possono mettere nuova linfa nella loro conduzione. Bisogna aver fede nelle collezioni che ci sono affidate". E aggiunge: "la sfida è cercare nuovi modi per entusiasmare e attirare il pubblico: oggi non si è più coscienti dell'arte e della sua storia come un tempo, ma i capolavori del passato hanno ancora molto da dire, non sono oggetti archeologici, bensì

trasmettono il senso della storia, della bellezza, del dialogo con grandi artisti".

Finaldi, nato a Londra da famiglia campana emigrata nel Regno Unito e cresciuto all'italiana, specialmente con la musica e con il calcio, ne fu affascinato tanto da studiare al Courtauld Institute e avviarsi ad una brillante carriera che lo ha visto custode delle collezioni italiane e spagnole proprio alla National Gallery, dove da agosto è tornato da Direttore, dopo una ricca esperienza dirigenziale al Prado.

E quali sono le differenze fra musei anglosassoni e mediterranei? "Strutturalmente quelli inglesi sono istituzioni statali, proprietà della nazione, finanziati in gran parte dal governo ma anche con un board of trustees, responsabili di operare a beneficio pubblico, in modo che tutti possano usufruire di queste istituzioni e relativi tesori: e il pubblico nei musei inglesi si sente a casa". Specialmente se conti-

nuano a essere gratis. Per il direttore, le opere d'arte sono ambasciatori di cultura, collaborazione, intesa fra le genti, ed è quindi sulla buona strada per essere un fiore all'occhiello della

National Gallery, lavorando già ad un vasto programma di ricerca, di studio, di scambio, di divulgazione e naturalmente di mostre che confermino i musei a templi dell'arte.

2 VENETI

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

La Collina

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

GELATERIA

FOUBERTS ITALIAN CAFE - RESTAURANT

PIZZA - PASTA - SALAD - MEAT - FISH

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

LARGE BASEMENT BAR FOR PRIVATE PARTY

open seven day a week



I Celti tra storia e mito, con molti dubbi

Una mostra che sembra seppellire i Celti ma di fatto li fa risorgere in tutto il loro misterioso fascino

Dopo la mostra estiva di scultura greca, il British Museum ne apre una emergente da un misterioso passato, quasi dalle nebbie di Avalon. Una suggestiva rievocazione di arte e identità celte per mezzo di antichi oggetti che più che certezze mettono dubbi in programma sino al 31 gennaio. Dei Greci e della loro cultura si sa quasi tutto, di quelli che loro chiamavano "Keltoi" con sprezzante generalizzazione si sa praticamente poco.

"Celta" è una parola-etichetta che si riferisce a parecchi fenomeni, da una squadra di calcio, a un gruppo di linguaggi, a uno stile di arte, a un tipo di musica, ma chi erano i Celti? Non uno specifico gruppo genetico né una razza precisa, e l'idea di "arte Celta" fu una creazione vittoriana. Certo, dal V secolo a.C. fino al Medio Evo ci fu uno stile artistico in continua evoluzione, un intricato idioma decorativo pieno di sinuose linee che si intrecciano in eleganti motivi figurativi, nodi elaborati, animali mitologici che ispirarono i romantici dell'800 e che gli antiquari dell'epoca etichettarono "Celta", recuperando una cumulativa denominazione romana per popoli nel nord Europa.

Oggi i depositari dell'identità celta si restringono a Scozzesi, Irlandesi, Gallesi, Bretoni, con punte in Cornovaglia e l'Isola di Man, l'isola dei Druidi, ma nell'età del ferro c'era una connessione più europea, con vaste "contaminazioni" artistiche al seguito di migrazioni e guerre. I "Celti", senza lasciare nulla di scritto, affidarono almeno il loro gusto

estetico ad oggetti che comunque risentivano di influenze "globali".

Vedi il Basse Yutz Flagon (400 a.C.), bricco che ricorda quelli etruschi, ma con coperchio e manici di disegno asiatico e corallo mediterraneo nella decorazione della base. O i vasi di ceramica di Clermont Ferrand (150 a.C.) il cui elaborato intreccio di animali stilizzati, contorti e distorti si ritrova nei frontespizi del vangeli di St Chad (700 d.C.) o nella paganeggiante placca su una chiesa di Donore in Irlanda. (700 d.C.) Spille, bracciali e collari a cascate abbaglianti d'oro testimoniano una certa vanità maschile e ricercatezza anche negli "accessori" bellici: vedi lo stupefacente scudo del 350 a.C. ritrovato a Battersea, di raffinatissima simmetria ed eleganza. In quanto poi a banchetti o riti sacri, il Gunderstrup Cauldron magnetizza l'attenzione e monopolizza l'interesse come una lanterna magica.

Smontato e sepolto a pezzi in una torbiera danese quasi 2000 anni fa, questo grande bacile argenteo affascina con i suoi pannelli esterni ed interni che si susseguono come pagine di un libro tutto da decifrare. Non ci sono i motivi "contorsionisti" dell'arte celta, ma le elaborate scene sbalzate con bulini e punzoni mostrano uomini e divinità con elmi, scudi, collari tipici, circondati da animali reali e mitici, in situazioni fantasiose come un uomo che cavalca un delfino o sanguinose come una guerriera che uccide un toro assediato da cani.

Particolarmente avvincente il perso-

naggio identificato come il dio Cerunnos, dalle corna di cervo, signore delle forze della Natura e della Fauna: seduto alla maniera di fahiro, tiene in una mano il serpente dalla testa di ariete simbolo di fertilità e nell'altra il tipico "torque" espressione del livello sociale celta.

Di fronte, un'altra emblematica figura in armatura stile sarmata precipita in una specie di botte un suo simile, mentre una processione di soldati a piedi e a cavallo sfoggia elmi e scudi indiscutibilmente celti, accompagnati da colleghi che soffiano nelle lunghe terrificanti tube da guerra, i "carnyx", rammentate anche da Esiodo.

Un calderone di contatti culturali che si stendevano dai Balcani all'India, non un prodotto locale e non proprio ad uso domestico, più probabile un utilizzo rituale o un trofeo che racconta le gesta di qualche eroe, sconosciuto ed enigmatico come il totem bi frontale in pietra calcarea eretto fra il 500 e il 400 a.C.: le sue due facce sono crudamente abbozzate e immote, con un paio di corna bulbose sulla testa e occhi a fessura: forse una divinità remota e un po' sinistra di cui non abbiamo referenze, che dal suo lontano passato ascolta impassibile le congetture sull'Identità Celta. E anche la croce, il simbolo più familiare dell'occidente, appare totemico e bizzarro nelle croci di pietra inviate dalla Scozia con il loro inconfondibile intrico di linee annodate e serpentine: echi pagani su un simbolo cristiano che emerge da un mondo magico.

Antico ricettario astro-gastronomico



AQUARIUS

Dominato dal pianeta Urano, è un segno eclettico che ama la filosofia e la convivialità. In cucina è particolarmente attento alla preparazione dei piatti e anche al loro costo, tuttavia gli piace sperimentare. Tendente al vegetariano e alla macrobiotica, predilige riso, cereali, verdure combinate in modo insolito. Sempre pronto a seguire nuove diete, riesce a combinare alimentazione e mode culinarie new age. Per lui, una ricetta "borghese semplice ed economica" dai menu di Giovanni Vialardi (1854) che pose le basi per "regole del vivere ordinato dal regime omeopatico"

CAVOLFIORE IN SALSA BIANCA

Lessare un cavolfiore intero in acqua bollente salata con una noce di burro, badando a non stracuocere. Nel frattempo con 40 gr di burro, due cucchiaini di farina bianca e un quarto di litro di latte fare una salsa bianca fluida, poi ritirare dal fuoco e aggiungere 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato. Dividere il cavolfiore cotto in cimette, eliminando la parte dura, strizzarvi sopra un limone, salare, cospargere con la salsa caldissima e servire subito. Per chi piace, la salsa si può arricchire facendo sciogliere anche un tocco di gorgonzola e panna.

CURIOSITÀ

Insigne rappresentante dell'Acquario, Wolfgang Amadeus Mozart fu un prodigio musicale e una personalità effervescente, gioiosa, curiosa, impulsiva, entusiasta. Anche di feste e banchetti a cui partecipava con "divertimenti e serenate" ovvero composizioni poco impegnative da intrattenimento, e pure da commensale. Divenne insomma acuto osservatore del bel mondo godereccio del 700 e profondo intenditore della buona tavola, cosa che ritroviamo nelle sue opere. Dal banchetto nuziale di "Così fan tutte" a quello fatale del "Don Giovanni", Mozart si compiacce di aderire al filone dell'abbinamento "musica e cibo", anticipando anche gli inni al vino di Verdi e Mascagni. Naturalmente più propenso al tartufo che al cavolfiore, non è tuttavia da escludere che fosse questo sulla sua tavola nei frequenti periodi di rovesci finanziari. MM

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

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



Bomboniere

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

07946194124

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

ICHNUSA RISTORANTE ITALIANO



The Taste of Sardinia

33 Lavender Hill
Battersea

London SW11 5QW

0208 7350 0420

Follow us on Facebook

www.ristorante-ichnusa.co.uk- ristoranteichnusa@gmail.com

Fiat with



NEW
500

THE ICON RELOADED

Take the iconic Fiat 500. Now imagine it even more quintessentially 500. Now with red-hot halo style rear lights and body coloured inserts. Just one of many ferociously fashionable touches that make the new Fiat 500 even glossier. Shine baby, shine.

GLOSS TECHNOLOGY



MotorVillage
MARYLEBONE

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

Fuel consumption figures for new Fiat 500 range in mpg (l/100km): Urban 51.4 (5.5) – 65.7 (4.3); Extra Urban 65.7 (4.3) – 83.1 (3.4); Combined 60.1 (4.7) – 74.3 (3.8). CO₂ emissions 110 – 88 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures based on standard EU tests for comparative purposes and may not reflect real driving results.

CINEMAITALIAUK FESTEGGIA SUO PRIMO ANNIVERSARIO



Luisa Pretolani, Francesca Marchese, Marco Varvello, Clara Caleo Green, Francesca Archibugi, Battista Lena



Francesca Marchese, Adele Tulli, Sara Laratro, Eleonora Danco, Clara Caleo Green (foto Emma Paoli)



SE DIO VUOLE

LONDRA - Oltre 19 proiezioni, una media di 200 spettatori a film, ed oltre due appuntamenti mensili in calendario: la rassegna permanente di cinema italiano CinemaltaliaUK continua le proiezioni a Londra questo novembre

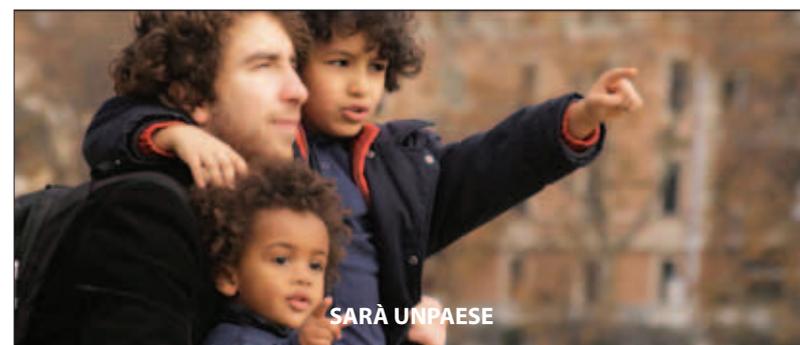
dopo aver festeggiato il suo primo anniversario il mese scorso. Come di consueto sono in programma due film al mese, sottotitolati in inglese, sempre di domenica, seguiti da Q&A e da una degustazione gra-

tuita di prodotti tipici made in Italy. Il documentario di novembre è "Sarà un Paese", primo lungometraggio di Nicola Campiotti: un viaggio lungo lo stivale insieme ad un bimbo di 10 anni. Il film ha ricevuto il supporto di Unicef Italia, in occasione del 25esimo anniversario della Convenzione Onu sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza. Il film di novembre, invece, è già in agenda per domenica 29 novembre, a cui segue la proiezione di Natale il 12 dicembre.

Questo autunno ha già visto grandi nomi del cinema italiano sugli schermi di Londra: a partire da Alessandro Gassmann, Marco Gaillini e Laura Morante sullo schermo del cinema Genesis lo scorso 25 ottobre con la commedia "Se Dio Vuole". Il film è stato proiettato anche al prestigioso JW3, nella zona nord-ovest della Capitale britannica, lunedì 26. Ottobre è stato un mese particolarmente ricco di proposte: il 21 ottobre CinemaltaliaUK ha celebrato il compleanno al Regent Street cinema - a due passi da Oxford Circus - con "Via Castellana Bandiera" di Emma Dante, in collaborazione con Sicily Unlimited di Geoff Andrews. Il dibattito dopo il film è stato animato dallo stesso Andrews insieme ad Enza De Francischi che insegna al Dipartimento di italianistica dell'UCL ed è fellow del Victoria & Albert Museum. Ad inizio del mese la rassegna ha ospitato Eleonora Danco, con il suo film N-CAPACE,



VIA CASTELLANA BANDIERA



SARÀ UNPAESE

e la regista Francesca Archibugi che ha presentato il suo "Il Nome del Figlio" in un dibattito moderato da Marco Varvello e Luisa Pretolani. CinemaltaliaUK è nata nel 2014 grazie al direttore Clara Caleo Green con la collaborazione della giornalista siciliana Francesca Marchese, a cui si è associata la documentarista Adele

Tulli che cura una sezione dedicata ai documentari. CinemaltaliaUK si avvale di sponsor privati con il supporto istituzionale del Consolato Italiano e dell'Istituto Italiano di Cultura. Il sito internet è www.cinemaltaliauk.co.uk

La Redazione



Al servizio della comunità italiana dal 1981

Richard's Catering Agency

SOFIA

Tel: 020 7430 1212

Tel: 020 7439 4526

Tel: 0845 521 2900

Mob: 07969 060 831

richardcatering@yahoo.co.uk

www.richardscatering.co.uk



1st Floor - 31 Teobalds Road - LONDON WC1X 8SP



Giuseppe's Ristorante Italiano

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

47/49 Borough High Street, London SE1 1NB

Tel: 0207 407 3451

info@giuseppesplace.com - www.giuseppesplace.com



Bed & Breakfast Il Girasole

1 hour to Rome











www.ilgirasole2007.it



Domande all'Avvocato

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

RESIDENTI ITALIANI GB Domicile o Non-Domicile

Egregio Avvocato

Sono un cittadino italiano che vive e lavora in GB dal 1986. Mi sono sposato e ho dei bambini che vanno a scuola a Londra. Sebbene la mia famiglia di origine sia in Italia non intendo tornarci, sono stato informato del fatto che sono "resident non-domicile" per fini fiscali. Può spiegarmi cosa significa e se ci sono state delle recenti modifiche di legge?

Cordiali saluti

Renato

Caro Renato

Ai sensi della legge inglese, il suo domicilio è determinato sulla base del luogo di nascita di suo padre. Se suo padre è nato in Italia, ai fini fiscali avrà un *non-domicile status* nel Regno Unito ai fini fiscali.

Lei è considerato *resident in UK* per fini fiscali poiché vive e lavora qui e pertanto soddisfa i requisiti di legge per lo status di resident.

Le persone fisiche che sono *resident* e *domicile* pagano le tasse nel Regno Unito rispetto a tutti i loro redditi e guadagni, da ovunque provengano. I *non-domiciles* pagano tasse sui redditi e guadagni realizzati nel paese ospitante a condizione che richiedano di essere tassati su *remittance basis*. La *Remittance basis of taxation* comporta la non tassazione di redditi e guadagni esteri se questi non sono portati in UK. La si può richiedere per i primi 7 anni nei quali si è resident senza dover pagare una tassa ulteriore. Dopo questo periodo di 7 anni sarà richiesto di pagare una tassa di £30,000 potenzialmente aumentabile sino a £50,000.

Per quanto attiene invece gli aspetti successori, tenga presente che le persone fisiche che sono domiciliate nel Regno Unito pagano l'*inheritance tax*, la tassa sulla successione su tutti i beni ovunque situati. Al contrario, le persone fisiche che non sono qui domiciliate pagano l'*inheritance tax* solo su i loro beni situati in UK. Se Lei è stato residente ai fini fiscali in UK per 17 anni durante gli ultimi 20 anni, allora è considerato dalla legge inglese *deemed domicile* e come tale dovrebbe pagare l'*inheritance tax* in UK su tutti i beni ovunque situati anche se è un *non-domicile*. A tale regola fanno eccezione i cittadini italiani con beni in Italia nei cui confronti la regola del "deemed domicile" non trova applicazione in quanto esclusa dalla Convenzione stipulata tra Gran Bretagna e Italia nel 1966 sulla successione.

A luglio 2015, il Governo inglese ha deciso di modificare la legge del "non-domicile". Da aprile 2017, il Governo Cameron intende abolire lo status di *non-domicile* per quelli che sono stati tax resident in UK per 15 anni durante i 20 anni precedenti il 5 aprile 2017. Ciò significa che la *remittance basis of taxation* e il *non-domicile status* ai fini della tassa di successione saranno aboliti. Resta da vedere se ciò avrà alcun effetto sulla detta Convenzione del 1966.

Cordiali saluti

Domenic Pini

Pini Franco LLP



CGIE, PIENA CRISI DI RAPPRESENTANZA

Quale sarà il futuro per le comunità italiane all'estero?

Siamo di fronte al più imponente fenomeno migratorio della storia della migrazione italiana nel Regno Unito con un numero di italiani in arrivo che cresce fino a toccare le punte di oltre 15.000 nuovi arrivi dell'anno scorso, a prendere per buoni i dati dell'AIRE, che diventano 57.000, a leggere la frazione di nuovi NINO di pasaporto italiano. Flussi che impongono di ripensare il potenziale politico in quella Londra che è, a tutti gli effetti, una delle città più grandi d'Italia, secondo le nostre stime, forse più grande perfino di Firenze.

Eppure la democrazia degli italiani all'estero è in una crisi profondissima. Di partecipazione, di prestigio e di efficacia della sua azione. Lo dicono i dati dell'affluenza alle urne all'elezione del Comites, un deprimente 4% degli aventi diritto, lo dicono candidamente le persone che incontriamo tutti i giorni, in una città in cui l'italiano sembra la lingua più parlata o comunque parlata a voce più alta sui mezzi di trasporto e nelle strade. Lo dicono i risultati conseguiti sul campo da Comites, CGIE e parlamentari eletti all'estero, che si fa fatica a ricordare, come lo dicono le sconfitte drammatiche subite, che invece si ricordano bene, e che non si quantificano solo con tagli drammatici, con la chiusura di Consolati spesso insensata anche sul piano, strettamente economico, che doveva motivarla ma che in fondo si comprendono solo nell'osservare la marginalità a cui è stata consegnata nel dibattito nazionale la questione delle comunità italiane all'estero e in Europa e della nuova ondata migratoria.

Quanto è lontano questo momento politico, da quello in cui ebbe luogo la Seconda Conferenza Nazionale sull'Emigrazione, a cavallo tra novembre

e dicembre nel 1988 e intitolata, felicemente "Gli italiani che vivono nel mondo" in cui aveva forza il messaggio che siccome l'emigrazione era un fenomeno in riflusso il paese doveva prestare attenzione al ruolo e a legame con quegli italiani che rimanevano fieramente tali, in Europa e nel mondo. Quando il Gotha della politica italiana discuteva e ragionava di questo in un paese orgoglioso di quanto e chi esportava nel mondo.

Paradossalmente proprio nel momento in cui la questione dell'emigrazione torna ad essere questione nazionale di primaria importanza, con una fuga di cervelli, ma anche di cuori e braccia che impoverisce un paese avaro di opportunità, di diritti e lavoro, proprio nell'apice storico degli strumenti di democrazia degli italiani all'estero, proprio ora massimo è il disinteresse, in Italia e tra le comunità italiane all'estero, rispetto al significato della questione migratoria e del ruolo delle comunità stesse.

È ovviamente lo specchio della crisi di un paese ripiegato su se stesso e incapace di pensarsi e proiettarsi nel mondo. Come può un paese che non ha più una politica estera, perché l'Italia non ha più una politica estera, avere una politica per gli italiani all'estero? O una politica degli italiani all'estero? Come può un paese che sta destrutturando il suo sistema democratico in patria, difendere e sostenere il suo sistema democratico all'estero?

Domande retoriche che dovrebbero interrogare la comunità che sabato scorso ha affrontato l'appuntamento per il rinnovo del CGIE. Verso l'utilità del quale, c'è da nutrire diverse perplessità. Appare organismo elefantico, lento e poco adatto ai tempi che viviamo, inutilmente sovrappunto alla

delegazione di parlamentari della circoscrizione estero.

Eppure siamo convinti che è quando il gioco si fa duro che i duri cominciano a giocare. Convinti pure che sulla democrazia non si fanno passi indietro, che la nostra generazione difenderà con le unghie e con i denti le conquiste politiche e sociali di coloro che ci hanno preceduto. Il punto di oggi però è che al di là degli ovvi limiti del CGIE occorre provare a riempirlo di contenuti nuovi. Perché non è facendo passi indietro oggi, che potremo fare passi avanti domani.

Dunque una delegazione al CGIE che nella debolezza strutturale dei Comites attuali, passi più tempo nei territori che a Roma. Rappresentanti del CGIE come risorse umane aggiuntive al fianco dei Comites presenti alle riunioni e in prima linea in un lavoro di raccordo in primo luogo per chi vive nello stesso paese. Punti di contatto permanenti per Londra ma anche se non soprattutto per Edimburgo Manchester e con un occhio di riguardo a Dublino. Punti di raccordo operativo e megafoni dei problemi del Comites con la Farnesina ma presenti sul campo di battaglia che è qui, dove sono le questioni reali che per potere affrontare insieme ci dobbiamo raccontare con serietà e schiettezza, che tutto possiamo fare meno che perdere tempo con posizionamenti tattici, disegni strategici e discorsi ammaliatori.

E allora l'augurio ai neoletti rappresentanti del Regno Unito al CGIE Manfredi Nulli e Luigi Billè è proprio quello di metterci le braccia, più che la faccia.

Andrea Pisauro

Consigliere nel Comites di Londra per la lista Moving Forward - Democrazia Bene Comune

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.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company



Caffè Ristorante Rosticceria

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



Dal nostro corrispondente Giorgio Brignola

e-mail: w1pdv@iol.it

GLI ORIZZONTI

Tra recessioni internazionali e polemiche interne, l'Italia continua a essere a un bivio. Renzi resta alla guida di un Governo che ha perso quel poco di attendibilità e l'Opposizione prende for-

za e consistenza proprio per le palesi mancanze di un Esecutivo nato con l'emergenza.

Ora non ci sono molte scelte per ridare alla politica italiana un'attendibilità.

Oltre le polemiche che non servono. Da noi, tanto per stare in tema, le questioni di partito cozzano con quelle economiche.

Dalla crisi non siamo ancora usciti e la nostra economia è tutt'altro che in convalescenza. Vivere nel bel Paese è difficile come all'inizio d'anno e i sondaggi confermano quella che non è solo una nostra impressione. Per tro-

vare una rotta sicura, l'Italia avrebbe bisogno di un Esecutivo "riformato" nei numeri e negli intenti.

La teoria "monocamerale" è tornata inapplicabile e i Senatori, non intendono perdere il loro ruolo politico. Meglio averlo sempre chiaro; anche per evitare congetture che non troverebbero riscontro a Palazzo Chigi.

In tanta confusione, restano irrisolti parecchi problemi e se ne sono complicati altri. Il tutto a sfavore del cittadino che è, e rimane, la vera vittima di un sistema che è da cambiare. Certo che non è facile scrivere come e quando. Renzi potrebbe essere sfiduciato prima del 2018. I segnali ci sono e l'Esecutivo ne è conscio.

Resta il problema dell'eventuale "cam-

biamento". Con i partiti rappresentati in Parlamento, non c'è maggioranza aritmeticamente credibile e alle cobelligeranze non crediamo più da tempo. Anche dall'estero, i nostri Connazionali sono demotivati e il recente rinnovo del CGIE non ha, per nulla, migliorato il profilo che abbiamo evidenziato.

Ancora una volta, resta l'incertezza di tempi che non sembrano idonei a "smussare" gli spigoli di una politica troppo compromessa. Gli orizzonti che si presentano restano pochi. Di effettivamente applicabile, nessuno. Certo è che, con l'inverno, a cavallo tra il 2015 e il 2016, le novità non mancheranno e la politica dissennata presenterà il suo conto salato.

DEMOCRAZIA E LIBERTÀ

La Democrazia, nel suo termine più generico, è la dottrina politica che assegna la sovranità di uno Stato al Popolo, il quale la esercita tramite i suoi Rappresentanti. Quando questa sovranità è correttamente gestita, consente il fiorire della Libertà. Intesa come espressione di una maggioranza di uomini in grado di disciplinarla tramite leggi dello Stato.

Da questo preambolo, si evince che la libertà, intesa nel suo senso più originale, non è in grado di sopravvivere in assenza di una Democrazia. Ne conse-

gue che queste dure realtà socio/politiche hanno da convivere per garantire l'armonico sviluppo di un Popolo, di una Nazione. L'anno è stato testimone di una realtà che ha dimostrato, ove ce ne fosse ancora bisogno, che, senza Democrazia, la Libertà degenera in caos con tutti quei problemi che coinvolgono, necessariamente, altri uomini disposti a dare un aiuto.

Non a caso, i flussi migratori dall'altra sponda del Mare Mediterraneo e dall'Est del Vecchio Continente, sono un paese esempio di quanto la voglia

di libertà mal gestita, provochi più danni, diretti e indiretti, che vantaggi. Chi sfugge dalle terre dove la Democrazia non c'è mai stata, o è tramontata, cerca una "libertà" che è accompagnata da parametri di sfruttamento della vita e delle speranze di chi ha lasciato il suo Paese d'origine per tentare di trovare nella Penisola, o altrove, quell'equilibrio di vita che, nelle terre d'origine, si era consumato nella violenza di rivoluzioni che non avrebbero, poi, risolto i problemi scatenanti.

Riteniamo, quindi, che sia ancora necessario chiarire che la Libertà, senza la Democrazia, rappresenta solo "caos". Perniciosa situazione che viene a coinvolgere anche chi è disponibile a fornire i primi vitali soccorsi. Ne con-

segue, senza ombra di smentita, che Democrazia e Libertà rappresentano un binomio inscindibile sotto ogni latitudine e con qualsiasi cultura. Quando questo primario binomio si disintegra, non è facile gestire un problema umanitario per il quale nessun Paese risulta, preventivamente, preparato.

Da qui, i barconi della morte nel Mare Mediterraneo e le polemiche speciose che sono state fomentate con motivazioni tutte da analizzare e discernere. Con l'avvicinarsi dell'autunno, la "Via della libertà" resterà ancora aperta e percorribile. Notiamo, però, la mancanza di un coordinamento delle forze atte a non frenare gli eventi, ma a disciplinarli. In prima linea, come sempre, l'Italia con le sue vaste coste e il

buon tratto della sua Gente.

Ora, però, il binomio del quale abbiamo scritto ha da trovare un'applicazione normativa a livello europeo. L'Italia è uno degli Stati Stellati ed ha, di conseguenza, da essere supportata nei suoi sforzi per rendere meno amara un'avventura non necessariamente destinata a concludersi nel modo migliore. L'umanità resta una. I suoi problemi dovrebbero essere di tutti. Parchè tutti siamo parte di quest'Umanità. Sarà nostra premura, e nostro impegno, continuare a monitorare le "fughe" verso l'UE. Torniamo, però, a postulare un più ufficiale coinvolgimento di tutti i Paesi che, come il nostro, hanno ben chiara l'indissolubilità del binomio "Democrazia e Libertà".

IL RISCATTO

Il sistema politico è passato dal malesere a una sorta d'apparente recupero. Governo e Parlamento, ora, sono tenuti a "vivere" per concretare le promesse di Renzi. Entro l'anno prossimo, il Potere Esecutivo e Legislativo dovrebbero mettere in pratica la volontà di un Paese alla ricerca di un suo nuovo equilibrio; oltre la crisi economica. Molti schieramenti politici hanno perso di compattezza e affidabilità. Con la scusa di questo Governo delle riforme, che nessuno osa sfiduciare, i partiti si dovrebbero sentire delegittimati. In verità, tali li sentiamo; con la differen-

za che non tutti abbiamo l'obiettività d'ammeterlo. L'agonia delle idee non consente diverse opinioni su quanto stiamo vivendo.

Però, col calo di gradimento per Renzi, si è, infatti, innescato un meccanismo d'auto tutela che non risparmia nessuno. Ci sono ancora troppi punti d'ombra che chiedono d'essere illuminati. Prima di tutto, almeno a parer nostro, si dovrebbero mettere a fuoco i parametri della nuova Repubblica. Chi s'illude di tornare agli Esecutivi del "buon governo" è un utopista in partenza. Tra "nuovo" e "rinnovato" le

differenze sono più che palesi. Anche Renzi si troverà nella necessità di una verifica del suo Esecutivo. La teoria dei "poli", che da due potrebbero essere tre, non convince. In questi mesi, non si è ancora sentita la voce di un politico che immagini quale sarà l'assetto della Penisola dopo l'attuale Governo. Senza dimenticare che sparirà il "bicameralismo perfetto".

Meglio riconoscere che tutti i partiti, proprio quelli che ci hanno accompagnato per oltre mezzo secolo, hanno terminato il loro ruolo. Una realtà fisiologica che non dovrebbe implicare espressive confusioni del quadro politico nazionale. Renzi, buon per lui, ci ha fatto capire che politica ed economia, pur convivendo, marcano su binari che non dovrebbero incrociarsi

più. Il Paese non ha bisogno d'altri fronti per tirare avanti. La ripresa non ci sarà se dovrà essere ancora imposta solo sui sacrifici degli italiani. Siamo inseriti in UE a testa alta e dobbiamo rimanerci alle stesse condizioni.

L'isolamento dell'ipocrisia, che ancora condiziona tanti uomini politici, affossa anche il buon tratto di chi sarebbe meritevole. Del resto, cambiare al "buio" non giova e la Democrazia è un bene troppo prezioso perché si giochi su posizioni sconsiderate. Così, pur muovendoci verso il nuovo, non ci sentiamo di sminuire le nostre perplessità per l'immediato futuro. Se è vero che la speranza è l'ultima a morire, non vorremmo che fossimo privati anche di questa. La via del recupero nazionale è ancora tutta da percorrere

ed è in salita.

Ora l'abbiamo capito tutti. L'importante, a questo punto, è che la politica interna, che resta sempre il più preoccupante polo di diatriba, non vada a confondersi con quella UE. Anche perché gli apparentamenti in Unione Europea non avrebbero futuro se applicati ai singoli Stati membri. Lo abbiamo, più volte, già scritto: coinvolgere i problemi interni con quelli dell'Europa Stellata sarebbe imperdonabile errore. Non a caso, lo stesso Renzi s'è ben guardato dal manifestare ipotesi tra lo "status" d'Italia a quello d'Europa. L'Unione è una realtà di tutto rispetto; ma l'organizzazione politica interna degli Stati membri è tutt'altra cosa.

L'INTERROGATIVO

Il Governo Renzi è proprio indispensabile? Di fatto, sembra che sia meglio portare avanti la Legislatura, con l'attuale Esecutivo, almeno sino all'operatività della nuova legge elettorale. L'ottimismo a buon mercato non potrebbe, però, trovare molti seguaci. Tanto per chiarire: non è neanche sicuro che Renzi mantenga, come afferma, le condizioni per reggere la guida del Paese sino al 2018. Del resto, rinnegare il passato non ci sembra neppure una tattica da seguire. Tant'è vero che non tutti i Partiti hanno manifestato un particolare interesse per l'uomo del PD alla guida del Paese. Di fatto, le critiche non sono condanne morali e lasciano il tempo che trovano. Stare a osservare sembra meglio che assumere posizioni delle quali, poi, ci si potrebbe dolere.

I tempi per la "svolta" sono maturati tra tanti problemi di sopravvivenza per gli italiani. Da come si sono evoluti i fatti politico/economici in quest'anno, serve almeno la garanzia di una linearità politica. Così, per evitare guai maggiori, sembra opportuno lasciare decantare i mesi che ci separano dal prossimo anno con l'intento di seguire quel tracciato che la Squadra di Governo ha fatto sua. Pur se con qualche cambiamento "a itinere". E' arrivato il tempo per riconoscere i propri "errori" senza scaricarli sugli "altri". Di fatto, è la politica italiana, nel suo complesso, a essere collassata. Non esiste un partito né migliore, né peggiore. C'è solo l'incertezza per un futuro che sarà meno "elastico" del trascorso. Il passato avrebbe dovuto insegnarci che le "alleanze" sono sempre a termine.

Indipendentemente dalla volontà dei contraenti.

Anche i nuovi entrati l'hanno da imparare per evitare, almeno loro, di comportarsi come quelli della Generazione che intendono superare. Prima di Renzi, le responsabilità di Maggioranza e Opposizione ci sono state. Ora la situazione è ancor più complessa dato che le posizioni in antitesi sono divise solo da una sottile linea di confine. Il "bipolarismo", che non abbiamo mai visto di buon occhio, appare superato dagli eventi. C'è, di conseguenza, da dubitare su certi equilibri elettorali che non possono più essere il pane "quotidiano" del Popolo italiano. Se non è più possibile prevedere quali saranno i futuri equilibri elettorali, nell'attesa che la nuova normativa li regoli, resta il banco di prova del piano economico 2016/2017.

Tanto clamore per una promessa non cambierà quest'oggettiva percezione. Dopo le riforme, e non solo della Legge Elettorale, avremo più bisogno

di "fatti" per riscattare un'economia disastrosa. Intanto, vedremo se, entro l'anno, il Parlamento ritroverà coesione. Il chiasso politico di queste ultime

settimane ha solo frenato il corso degli eventi. L'Italia di programmi mai portati a buon fine è stracolma.

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.terraverginerestaurant.co.uk - info@terraverginerestaurant.co.uk

IL CONSIGLIO DEL DENTISTA



Rubrica a cura di Forest & Ray

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

Come pulire il tuo apparecchio ortodontico?

Il trattamento ortodontico è ritenuto una cura che può portare i pazienti ad un elevato rischio di sviluppo di carie. I dati e numeri confermano quest'opinione comune: un paziente ortodontico ha il 60% in più di probabilità di avere delle carie rispetto ai pazienti senza apparecchio ortodontico. Come mai?

La superficie aumentata a causa della presenza dell'apparecchio dentale in bocca è sicuramente uno dei fattori responsabili ad aumentare la predisposizione alle carie, poichè i batteri hanno più posti ed angoli per annidarsi, allevare e costruire la placca.

Ma ciò non significa che si è inevitabilmente condannati a carie come effetto collaterale del trattamento ortodontico. Bastaprendersi più cura della propria igiene orale, pulire l'apparecchio ortodontico accuratamente, così da non avere più cavità per la comparsa di tale disturbo.

Ecco cinque consigli per aiutarvi ad indossare l'apparecchio ortodontico senza l'aumento delle carie.

Usate lo spazzolino interdentale

Dopo che l'apparecchio ortodontico viene fissato, la prima cosa che si noterete sarà l'impossibilità di usare il filo interdentale.

Certamente sarà difficile rimuovere il cibo tra i denti, ciò può essere uno dei maggiori motivi della sopraggiunta delle carie. Difficile non significa impossibile! Invece del filo interdentale, si dovrà acquistare uno spazzolino interdentale e pulire sia l'apparecchio ortodontico che i denti. Questo metodo eliminerà tutti i residui che il filo interdentale non riesce ora ad eliminare, ed è abbastanza comodo da usare.

Curate i denti più rigorosamente

Dopo aver indossato un apparecchio ortodontico, avrete bisogno di pulire i denti almeno tre volte al giorno. Spazzolare i denti e sciacquare la bocca dopo ogni pasto usando acqua e collutorio aiuterà a prevenire i problemi. L'utilizzo del collutorio non è assolutamente obbligatorio, ma se l'alito non è buono (può essere un effetto collaterale di proliferazione dei batteri); il detergente liquido, arrivando ovunque, può uccidere i germi.

Fluoro, fluoro, fluoro

Talvolta l'uso dell'apparecchio ortodontico può causare demineralizzazione dei denti, danneggiando lo smalto. I denti con smalto indebolito sono esposti alle numerose patologie dentali, come carie, sensibilità e scheggiature.

Per evitare quest'effetto, avrete bisogno d'elevare l'apporto di fluoro. È possibile acquistare i prodotti, come gel o schiume contenenti fluoro. Mettendo il prodotto sulle superfici dei denti, esso viene assorbito. Ma l'uso di un semplice dentifricio al fluoro può essere utile.

Mangiare più latticini, come yogurt, formaggi e latte può aiutare ad elevare i livelli di calcio e fluoro. L'acquisto di un collutorio al fluoro è anche una buona idea.

Evitare i cibi appiccicosi e gommosi

Quando si indossa l'apparecchio ortodontico, si riceverà anche una lista scritta o dei consigli del dottore, rispetto a che cosa mangiare e cosa evitare. Assicuratevi di non mangiare le cose che sono menzionate. Dite di no ai cibi appiccicosi e gommosi, alla caramella ed altri. Questi causano carie e sono un incubo da rimuovere dall'apparecchio ortodontico.

Usare la cera ortodontica

L'uso di cera ortodontica vi aiuterà a prevenire le ulcerazioni dolorose e attenuare le irritazioni orali, dei tessuti molli delle guance e delle gengive causate da fili e punti metallici taglienti. L'altro vantaggio dell'uso della cera è che, prevenendo i tagli, non si causa lo sviluppo d'infezioni batteriche e infiammazioni.

ALL'ITALIANO ALESSANDRO RIZZI

la Davis Medal della Royal Photographic Society



La Royal Photographic Society (RPS), la regina della fotografia riconosce il talento di coloro impegnati nel campo della fotografia dal lontano 1878, da quando assegnò la prima medaglia, denominata 'Progress'. Da allora la RPS assegna premi che coprono quindici categorie, includendo non solo fotografi, ma anche gli scienziati che operano attivamente nel settore, oltre a curatori ed educatori.

La RPS assegna anche Honorary Fellowship - un onore di grande spessore che viene conferito sin dal 1895.

Nell'ambito della scienza e innovazione, la così denominata Davis Medal è stata assegnata all'italiano Alessandro Rizzi, Professore Associato presso il Dipartimento di Informatica dell'Università degli Studi di Milano.

La motivazione per l'assegnazione di questo prestigioso riconoscimento riflette il "contributo significativo nel campo della scienza delle immagini digitali" del giovane professore milanese.

A presentare la medaglia è stato il presidente della RPS, Derek Birch: "Con il generoso sostegno di The Macallan, la Royal Photographic Society è lieta di riconoscere i risultati di alcune delle persone più importanti della arte e la scienza della fotografia. La RPS riconosce anche il contributo di giovani

fotografi, in una serie di premi e borse di studio".

La 'Progress Medal' 2015 e Honorary Fellowship sono state invece assegnate al Dr George E Smith, Premio Nobel 2009 per la fisica per l'invenzione del sensore CCD.

Al fotografo Wolfgang Tillmans l'Alf Centenary Medal' e Honorary Fellowship

La Royal Photographic Society Award alla Dr.ssa Maria Morris Hamburg, fondatrice del Dipartimento di fotografia presso il Metropolitan Museum of Art di New York

I destinatari di premi precedenti includono i fotografi Don McCullin, Joel Meyerowitz, Terry O'Neill, Steve McCurry, Annie Leibovitz, James Balog e Martin Parr, e gli individui Steve Sasson, Sir Ridley Scott, Tim Webber, Ren Ng, Philippe Garner, Sir David Attenborough e Brian May CBE.



VIVERE A LONDRA O SOPRAVIVERE A LONDRA?

A cura di Daniele Schininà
danielifecoach@gmail.com

Una domanda che sicuramente il 99% dei connazionali qui in terra britannica si è posta. La risposta ovviamente non è affatto semplice e vista la molteplicità delle variabili in gioco, potremmo solo provare ad ipotizzare qualche risposta.

Partiamo innanzitutto dal concetto di vivere o sopravvivere. Ritengo che fra queste due opzioni la migliore in assoluto sia la prima; adesso dovremmo metterci d'accordo su cosa debba intendersi per vivere o per vita. Significa forse fare tutto quello che si vuole? Avere successo nella professione? Sperimentare nuove esperienze o cos'altro? Ognuno di noi ovviamente propenderà verso una risposta piuttosto che l'altra. Ed il vocabolario della lingua italiana, dal canto suo, a fornirci un'ulteriore definizione di vita: "Stato di attività della materia diffusa nell'Universo e specialmente della materia organica, e, tra questa, degli esseri animati finché in essi dura il principio della sensazione e del moto"; Tra i sinonimi di "vita", inoltre, riporta quelli di essere e di esistere. Volendo fare una sintesi delle definizioni sopra enunciate verrebbe fuori che vivere o vita sarebbe: essere noi stessi, ovvero dare vita alle nostre emozioni e sensazioni più profonde in modo da muoverci in sintonia con esse e vivendo quindi una esistenza completa e gratificante.

A questo punto l'ulteriore domanda sarebbe: Londra ti permette di vivere, così come lo abbiamo inteso? Se la risposta è positiva, vuol dire stai vivendo; al contrario, vuol dire che sei fra quelli che stanno sopravvivendo.

Pur non essendo un mago son sicuro che la contestazione che mi si potrebbe sollevare è: consigliami un posto al mondo dove, oggi come oggi, si possa vivere. Ebbene, proprio perché non sono un mago, risponderai che nessuno di noi possiede la bacchetta magica, ma già il fatto stesso che a voi lettori abbia potuto suscitare una reazione oppure suscitare una riflessione, mi fa essere già pienamente soddisfatto.

L'intento di questo articolo, così come degli altri, non è altro che ispirare la costruzione di un avvenire migliore, qualunque possa essere la nostra età o i nostri sogni, cercare di sollevarci al di sopra delle vicende quotidiane per ripensare la nostra vita con serenità costruttiva ed orientarla decisamente verso la realizzazione delle nostre aspirazioni; in modo che senza fretta e con fiducia possiamo far della nostra vita un successo. A conclusione di questo articolo e per chi dovesse o potesse pensare che per raggiungere il successo o per essere felici, ovvero noi stessi, occorra fare chissà quali salti acrobatici, dedico una pagina tratta dal libro "L'Alchimista" di Paulo Coelho:

<<La Madonna, con il Bambino Gesù fra le braccia, aveva deciso di scendere in Terra per visitare un monastero. Orgogliosi, tutti i monaci si misero in una lunga fila, presentandosi ciascuno davanti alla Vergine per renderle omaggio. Uno declamò alcune poesie, un altro le mostrò le miniature che aveva preparato per la Bibbia e un terzo recitò i nomi di tutti i Santi. E così via, un monaco dopo l'altro, tutti resero omaggio alla Madonna e al Bambino. All'ultimo posto della fila ne rimase uno, il monaco più umile del convento, che non aveva mai studiato i Sacri Testi dell'epoca. I suoi genitori erano persone semplici, che lavoravano in un vecchio circo dei dintorni, e gli avevano insegnato soltanto a far volteggiare le palline in aria. Quando giunse il suo turno, gli altri monaci volevano concludere l'omaggio perché il povero acrobata non aveva nulla di importante da dire e avrebbe potuto sminuire l'immagine del convento. Ma anche lui, nel profondo del proprio cuore, sentiva un bisogno immenso di offrire qualcosa a Gesù e alla Vergine. Pieno di vergogna, sentendosi oggetto degli sguardi di riprovazione dei confratelli, tirò fuori dalla tasca alcune arance e cominciò a farle volteggiare: perché era l'unica cosa che egli sapeva fare. Fu solo in quell'istante che Gesù Bambino sorrise e cominciò a battere le mani in braccio alla Madonna. E fu verso quel monaco che la Vergine tese le braccia, lasciandogli tenere per un po' il bambino>>.



THOMAS B. TREACY FUNERAL DIRECTORS

(In the heart of Little Italy)

St. Anthony's Chapel - Repatriation to Italy
 Last Supper coffins - Memorials and memorial cards
020 7837 1775 (Irene Possetto)
 29-31 Rosebery Avenue, Clerkenwell, London EC1 4SL

Part of Dignity plc. A British Company

Novità Editoriali

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



Io, Partenope, Sebastiano Vassalli - Rizzoli

Di Giulia Di Marco esiste una storia ufficiale, che il tribunale dell'Inquisizione le ha cucito addosso nel Seicento: un'eretica, colpevole di aver sedotto e traviato l'intera Napoli. Poi esiste la storia vera, quella di una religiosa che ha dedicato la vita a soccorrere gli altri, prendendo il nome di "suor Partenope", come la Sirena che protegge la città e che rivive in tutte le sue donne. A loro indica una via nuova verso Dio: l'estasi, una comunione diretta dell'anima ma anche del corpo, senza la mediazione dei sacerdoti. Venerata come una santa, Giulia apre una voragine nell'ordine delle cose, sovvertendo regole e gerarchie. Occhi pericolosi si spalancano su di lei, occhi che non si chiudono neanche di notte: quelli del nemico più temibile, il Papa. Portata a Roma con la forza, Giulia conosce il dolore e l'umiliazione, ma rinasce giorno dopo giorno al fianco di un amico speciale, Gian Lorenzo Bernini, la cui ingenuità in amore si rivelerà grande soltanto come il suo genio.



Niente è come te, Sara Rattaro - Garzanti

Due scatole colme di libri, pupazzi e tante fotografie. Tutto il mondo di Margherita è racchiuso in quelle poche cose. In spalla il suo adorato violino e tra le mani un biglietto aereo per una terra lontana: l'Italia. La terra dove è nata e che non rivede da quando è piccola. Ma ora è lì che deve tornare. Perché a quasi quindici anni Margherita ha scoperto che a volte è la vita a decidere per noi. Perché c'è qualcuno che non aspetta altro che poterle stare accanto: Francesco, suo padre. Il suono assordante dell'assenza di Margherita ha riempito i suoi giorni per dieci anni. Da quando sua moglie è scappata in Danimarca con la loro figlia senza permettergli di vederla mai più. Francesco credeva fosse solo un viaggio. Non avrebbe mai pensato di vivere l'incubo peggiore della sua vita. Eppure, ora che Margherita è di nuovo con lui, è difficile ricucire quello che tanto tempo prima si è spezzato. Francesco ha davanti a sé un'adolescente che si sente sbagliata. Perché a scuola è isolata dai suoi compagni e a casa passa le giornate chiusa nella sua stanza. Ma Francesco giorno dopo giorno cerca la strada per il suo cuore.



La felicità delle suore, Daniela Delle Foglie - Arnoldo Mondadori

Maddalena ha 26 anni, vive ancora con i genitori e dorme con un pupazzo di Gesù con cui a volte si ritrova a parlare. Niente di troppo strano, dal momento che siamo in Italia e che suo padre è uno psicoterapeuta cattolico amatissimo dal pubblico televisivo e tanto gradito al Vaticano. Sua madre, poi, è una devota donna di parrocchia, anche se l'aggravarsi del suo disturbo ossessivo-compulsivo l'ha trasformata in una fervente adepta del fitness. Il problema è che Maddalena pensa che se Dio avesse creato il cibo non avrebbe creato anche le calorie, Maddalena odia le suore con le quali ha studiato, ha una vita sentimentale fuori dagli schemi e ha sviluppato una passione alla quale sta dedicando addirittura la propria tesi di laurea: il porno. Del porno le interessa tutto: gli aspetti rituali, i feticci, ma in particolare le vite vere delle star, di cui conosce ogni dettaglio. Insomma, a Maddalena la sua vita fa schifo ed è alla ricerca di quel tassello mancante che, econvinta, le permetterà di essere felice. Le sembra che quasi tutti, intorno a lei, lo abbiano trovato.



Senza ragione apparente, Grazia Verasani - Feltrinelli

Autunno. Sullo sfondo di una Bologna umida e grigia, Giorgia Cantini lavora al suo nuovo caso. Emilio, studente diciassettenne in un liceo della città, si è suicidato senza ragione apparente, lasciando solo un laconico messaggio: "Sono stanco". A otto mesi dal fatto, la madre di Emilio è decisa a trovare i responsabili morali. Giorgia si immerge così in un universo adolescenziale di serate passate ad ascoltare musica hip hop, fumare canne e chattare, con i primi amori che nascono e l'ansia del futuro. Ed è una stagione decisamente malinconica quella in cui Giorgia si dibatte, perché ci sarà un secondo suicidio sospetto e l'incubo di una notte in cui forse è accaduto qualcosa di irreparabile. Senza contare la confusione degli adulti, il crollo delle facciate dietro cui si nascondevano, la finzione in cui sono calati e di cui i figli sono le vittime predestinate. In uno scenario di precarietà di valori e sentimenti, e in una Bologna specchio di un paese sempre più in crisi, si muove Giorgia. Vicino a lei, la sua surreale assistente Genzianella e il capo della Omicidi Luca Bruni, con il quale convive da pochi mesi, anche se il loro rapporto è ancora un'incognita. E Mattia, il figlio sedicenne di Bruni, che aiuterà Giorgia a capire qualcosa in più di una generazione costretta a muoversi in un mondo sempre più ambiguo, dove le apparenze non sono più salvabili e il senso delle cose è sempre più indecifrabile.



La vita non vissuta, Nicola Gadini - Feltrinelli

Valerio ha l'aria di un quarantenne di successo: è uno stimato professore di latino, ha una casa, un'esistenza comoda, una moglie e una bambina affettuosa. Eppure in un istante tutto questo perde senso; basta l'incontro con Paolo, giovane pittore di talento e amante appassionato, tanto fascinoso quanto insicuro, perché di colpo Valerio decida di voltare pagina. Finalmente insieme a Paolo potrà cominciare quella vita che già dai tempi della scuola sogna di vivere e che ora gli si offre irrinunciabile, improcrastinabile... Quand'ecco che una telefonata rivela l'illusione: Paolo ha appena scoperto di essere sieropositivo. Seguono la corsa di Valerio in una clinica per gli esami del sangue, la conferma dell'infezione, la scoperta dell'irrimediabile, e nel volgere di poche ore quell'amore nuovo, atteso da sempre, diventa una vertigine di fantasmi, paure, dubbi inesprimibili.

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

nife catering
Nice Italian Food Everyday

CAFE ROSI

8 LEOPOLD ROAD
WIMBLEDON
LONDON
SW19 7BD
Phone: 020 8944 7594
E-mail: caferosi@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

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

TUSCANY CORNER
SAFORI TOSCANI

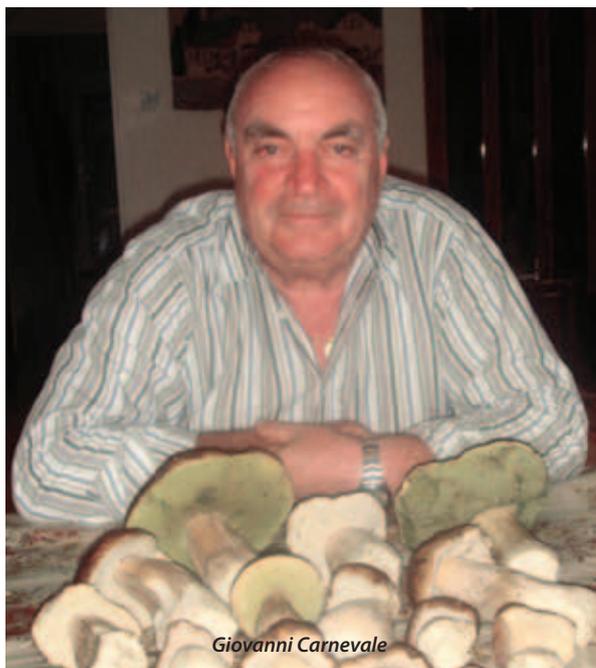


ITALIAN HAMPERS

Get your
10% off with this
voucher

GIOVANNI CARNEVALE

Il ricordo nelle parole dei familiari



Giovanni Carnevale

E' venuto a mancare all'età di 71 anni Giovanni Carnevale, uomo di elevate doti umane e professionali. Nato a Capracotta, in Molise, il 7 gennaio 1944, all'età di 16 anni lasciò il paese e la famiglia in cerca di una prima occupazione a Milano, dove cominciò a lavorare come apprendista fabbro. Ma questo non diventò il suo mestiere, anche se è rimasto il suo hobby preferito realizzando un laboratorio nella sua casa qui a Lon-

dra. Nel 1966 raggiunse suo fratello Carmine all'ombra del Big Ben per sviluppare insieme il sogno di realizzare un'impresa di famiglia. Così, due anni dopo Giovanni e Carmine furono raggiunti dai genitori e dalle sorelle.

Pur lavorando intensamente, con lunghi orari, di giorno e di notte, Giovanni trovò il tempo di innamorarsi e di metter su famiglia. Nel 1976 sposò la sua giovane fidanzata Caprocottese, Giuseppina da cui ebbe tre figli: Marco, Fabio e Lucia. Nel 2006 arrivarono le nipotine gemelle Maria e Giusy, e qualche anno dopo fu la volta di Eva e Maria Elena. Giovanni dedicava molto tempo alla famiglia, in special modo alle adorato nipotine. Oltre alla famiglia e al lavoro Giovanni coltivava con passione i suoi passatempi preferiti: la caccia in inverno, la ricerca dei funghi nelle tiepide giornate primaverili o autunnali, e la cura dell'orto in estate. Nonostante gli piacesse la vita londinese il suo cuore rimaneva sempre a Capracotta dove era conosciuto e stimato da tutti. Appena trovava un po' di tempo libero tornava ben volentieri alle origini molisane dove amava la compagnia degli amici d'infanzia, per i quali lui era semplicemente 'Nannino'.

Purtroppo dopo tre anni di lotta contra la malattia, Giovanni è partito per l'ultimo viaggio, assistito dall'amore dei suoi familiari. Era un uomo premuroso, generoso e sincero che con le sue capacità, alla sua personalità e animo contraddistinti da umanità ed entusiasmo lascia un vuoto incolmabile in quanti lo hanno conosciuto. Ora Giovanni è tornato nella sua Capracotta per il riposo finale.

Stefania Del Monte racconta lo staging della memoria coloniale in Italia e in Libia



Nella società contemporanea la memoria ha assunto un ruolo fondamentale, diventando un soggetto di discussione socioculturale e interdisciplinare a livello globale. Ed è proprio questo l'argomento di *Staging Memory. Myth, Symbolism and Identity in Postcolonial Italy and Libya*, il nuovo libro di Stefania Del Monte, giornalista e scrittrice italiana. Recentemente pubblicato in lingua inglese dall'editore accademico internazionale Peter Lang, il lavoro tratta della manipolazione della memoria coloniale nell'Italia e nella Libia postcoloniali ed è frutto di un progetto di ricerca che l'autrice ha completato lo scorso anno alla Royal Holloway University of London.

Dallo studio emerge uno staging della memoria, sia nel corso degli eventi storici che hanno caratterizzato la Libia e l'Italia postcoloniali, sia nei rispettivi ambienti mediatici. Italia e Libia sono paesi giovani e frammentati, che hanno usato il colonialismo come strumento di unificazione. In epoca postcoloniale, pur partendo da

posizioni diametralmente opposte, le strategie dei due paesi hanno finito in qualche modo per coincidere e la memoria coloniale, in entrambi i casi, è oggi il risultato di manipolazione.

Nel contesto italiano, dopo un periodo di quasi sessant'anni, il trattato di pace firmato a Parigi il 10 febbraio 1947 tra l'Italia ed i paesi vincitori della seconda guerra mondiale ha posto termine al colonialismo italiano. Da allora, nell'Italia contemporanea, la memoria dell'esperienza coloniale è quasi completamente assente: sia a causa di rivisitazioni avvenute da più parti, sia a causa della rimozione di ogni possibile riferimento ad un passato scomodo, la memoria collettiva è stata vittima di mito, amnesia e censura.

Nella Libia postcoloniale invece, in pieno contrasto con quanto accaduto in Italia, specialmente dopo la salita al potere del Colonnello Gheddafi il 1° settembre 1969, l'occupazione italiana è divenuta un potente mezzo di propaganda. Del Monte analizza il ruolo fondamentale che lo staging della memoria ha avuto sulla formazione dell'identità nazionale libica, soffermandosi soprattutto sulla relazione tra memoria, storia e identità, e su come il regime sia riuscito a influenzare tale processo. L'approccio ambiguo usato dal dittatore nella sua politica, e l'uso continuo di riti e simboli come parte del processo di costruzione dell'identità nazionale, hanno profondamente contribuito a diffondere un senso di alienazione nella società libica. In tal senso, il Libro Verde di Muammar Gheddafi e i Giardini della Notte dello scrittore Ahmed Fagih costituiscono fonti inesauribili per lo studio della manipolazione della memoria nella Libia postcoloniale.

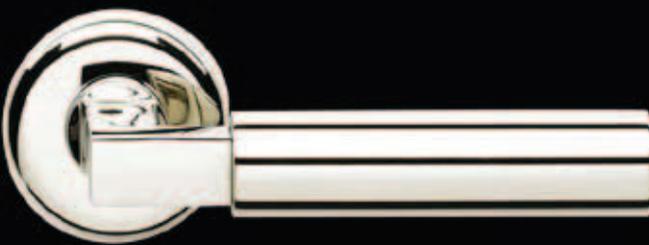
Un'ulteriore riflessione va riservata al legame - più volte emerso in questo

studio - tra manipolazione della memoria e potere politico. La storia è spesso raccontata dai vincitori e dei privilegiati, lasciando i deboli e gli illetterati alla polvere e al silenzio, a dimostrazione che chi governa sa bene che il potere risiede nella memoria e che i media sono il mezzo più efficiente per manipolarla. Un nuovo approccio potrebbe prevedere, in Italia, un'introduzione del colonialismo come materia di insegnamento nelle scuole. In tal modo si potrebbe provare a cambiare l'atteggiamento mentale della Brava Gente e insegnare alle nuove generazioni il rispetto per la cultura ed il passato dei popoli colonizzati. Allo stesso tempo, in questa delicata fase storica, la nuova Libia potrebbe beneficiare di una revisione del periodo dell'occupazione, libera dall'influenza del regime; l'eredità coloniale potrebbe quindi diventare uno strumento per costruire un sistema egualitario e relazioni internazionali fruttuose. Il popolo libico ha bisogno di pace e stabilità, e questa potrebbe essere la via migliore per accelerare la rinascita del paese dopo secoli di sofferenze.

Per maggiori informazioni o per contattare l'autrice, visitare il sito www.stefaniadelmonte.com



Stefania Del Monte



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 7278 8528
 Fax. 020 7833 9049

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

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


0800 176 176

PINI FRANCO LLP

• — • — • — •

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

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



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*

INDIRIZZI UTILI IN G.B.

AMBASCIATA ITALIANA A LONDRA

Residenza: 4 Grosvenor Square
London W1X 9LA
Uffici: 14, Three Kings Yard
London W1K 4EH
ambasciata.londra@esteri.it
T: 020 73122200 - F: 020 73122230
www.ambolondra.esteri.it
ambasciata.londra.esteri.it

ADDETTANZA MILITARE A LONDRA

7/10 Hobart Pace, London SW1W 0HH
T: 020 7259 4500 - F: 020 7259 4511
segr_dif@difitalia.co.uk

AMBASCIATA D'ITALIA A DUBLINO

63-65 Northumberland Road Dublin 4
T: +353 1 6601744 - F: +353 1 6682759
ambasciata.dublino@esteri.it
consolare.ambdublino@esteri.it

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA LONDRA

"Harp House", 83/86 Farringdon Street
LONDON EC4A 4BL
T: 020 7936 5900 - F: 020 7583 9425
Cel. emergenza 0044 (0) 7850 752 895
consolato.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it
Call centre 090675302519
(costo 75 pence al minuto)

RETE CONSOLARE DI IIA CATEGORIA CIRCOSCRIZIONE DI LONDRA

ASHFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Gilberto Gabrielli
Southdown, Ashford Road,
Kingsnorth, Ashford, Kent TN26 1NN
Tel/fax: 01233-733818

BEDFORD
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Gaetano Moliterno
11 Lurke Street, Bedford MK40 3HZ
T: 01234-356647 - F: 01234-355229
info@honconsulofitalybedford.co.uk

BIRMINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Filippo Libra
Newland House, 4th floor,
137/139 Hagley Road,
Birmingham B16 8UA
Tel/fax: 0121-454 6911

BRISTOL
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
CARDIFF
VICE CONSOLATO ONORARIO
Sig. Antonino Contino
58 Kings Road, Canton
Cardiff CF11 9DD
Tel/fax: 029-20341757

CHESHUNT
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Carmelo Nicastro
Borough Offices
Bishop's College - Room 15
Churchgate, Cheshunt
Herts EN8 9XB
Tel/Fax: 01992-632266

GIBILTERRA
CONSOLATO ONORARIO
Sig. Patrick H. Canessa
PO Box 437, 3 Irish Place, Gibraltar
GUERNSEY
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Judith Finetti
"Montechiari", Petit Axce Lane, Vale,

Guernsey GY3 5DS
T: 01481-243759 - F: 01481-243658

HULL
AGENZIA CONSOLARE
Avv. Stefano LUCATELLO
Mill House, Bacchus Lane,
South Cave HU15 2ER
JERSEY
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare

LIVERPOOL
CONSOLATO ONORARIO
Dr. Nunzia DI CRISTO in BERTALI
4 Mortimer St. Birkenhead L41 5EU
T: 0151 6662886 - F: 0151 6662899
nb.itco@btinternet.com
www.it-consul.org.uk

NEWCASTLE
AGENZIA CONSOLARE
attualmente chiusa
per ricerca nuovo titolare
NOTTINGHAM
VICE CONSOLATO ONORARIO
Dott.ssa. Valeria Passetti RIBA
Lace Market House
54-56 High Pavement, Lace Market
Nottingham NG1 1HW

PETERBOROUGH
AGENZIA CONSOLARE
Sig.ra Carmela Cocozza
The Fleet, High Street,
Fletton, Peterborough PE2 8DL
T: 01733-560218 - F: 01733-893550
Cell: 07552-913229
carmel63@hotmail.co.uk

WATFORD
AGENZIA CONSOLARE
Sig. Luciano Rapa
11, St. James Rd, Watford,
Herts WD1 8DZ
Tel/fax: 01923-819644
INAS: 020-7834 2157

WOKING
AGENZIA CONSOLARE
Cav. Aldino Albertelli
14, Oriental Road, Woking
Surrey GU22 7AW
Tel: 01483-714440

CONSOLATO GENERALE D'ITALIA EDIMBURGO
32 Melville Street
Edinburgh EH3 7HA
T: +44 (0)131 220 3695 / 226 3631
F: +44 (0)131 2266260
consolato.edimburgo@esteri.it
www.consedimburgo.esteri.it

UFFICI CONSOLARI DIPENDENTI CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA GLASGOW
Responsabile: Leandro Franchi
24 St. Enoch Square, G1 4DB
T: 0141 227 8051 - F: 0141 204 1199
italianconsulateglasgow@gmail.com

CONSOLATO ONORARIO D'ITALIA BELFAST
Responsabile: Olimpio D'Agostino
42 Glenholm Drive, BT8 6LW
T: 02890 709415 - T: 02890 333719
leo@dagostino42.fsnet.co.uk

AGENZIA CONSOLARE ONORARIA D'ITALIA, GREENOCK
Responsabile: Elisa Mazzoni Lamb
4 Brougham Street, PA16 8AA
T: 01475 892131 - F: 01475 720713
elisalamb@gmail.com

COMITATO DEGLI ITALIANI ALL'ESTERO (COMITES)

Non definito
Tel: Non definito
comiteslondra@btconnect.com
20 Dale Street, 4th floor
Manchester M1 1EZ
Tel/Fax: 0161 236 9261
comitesmanchester@yahoo.co.uk
36 Grindlay St. Edinburgh EH3 9AP
T: 0131 2298804 - F: 0131 2298689

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE LONDON
39, Belgrave Square
London SW1X 8NX
T: 020 7235 1461 - F: 020 7235 4618
icilondon@esteri.it
www.icilondon.esteri.it

ITALIAN CULTURAL INSTITUTE EDINBURGH
82, Nicolson Street
Edinburgh EH8 9EW
T: 0131 668 2232 - F: 0131 6682 7777
iicedimburgo@esteri.it
www.iicedimburgo.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT LONDON
83-86 Farringdon Street
London EC4A 4BL
T: 020 7583 8984 - F: 020 7822 7112
edu.londra@esteri.it
www.conslondra.esteri.it

EDUCATION DEPARTMENT EDINBURGH
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169

CO.A.S.IT. THE ITALIAN SCHOOL BOARD
152 Buckingham Palace Road
London SW1W 9TR
T: 020 7730 4464
coasit@lineone.net

COM.A.C.I.S.S.
32A, Melville Street
Edinburgh EH3 7HW
T: 0131 226 3169
comaciss@aol.com.uk

CO.SC.AS.IT.
111, Piccadilly, Manchester M1 2HY
T: 0131 2253726

LA SCUOLA ITALIANA A LONDRA
154 Holland Park Avenue
London W11 4UH
T: 020 7603 5353
info@scuolaitalianalondra.org
www.scuolaitalianalondra.org/

CHAMBER OF COMMERCE AND INDUSTRY FOR THE UK
1 Princes Street, London W1R 8AY
T: 020 7495 8191
F: 020 7495 8194
info@italchamind.org.uk
www.italchamind.org.uk

ITALIAN TRADE COMMISSION
14 Waterloo Place, London SW1Y 4AR
T: 020 7389 0300 - F: 020 7389 0301
londra@ice.it
www.ice.it/estero/londra

ALITALIA
4th Floor, Falcon House,
115 -123 Staines Road,
Hounslow, Middlesex TW3 3LL
Reservations: 03335 665544
www.alitalia.com

BANCHE
BANCA DITALIA LONDRA
2 Royal Exchange Buildings
London EC3V 3DG
T: 020 7606 42
www.bancaditalia.it
INTESA SANPAOLO

90 Queen Street, London EC4N 1SA
020 7651 3000
www.intesasanpaolo

UNICREDIT AG IN THE UK
Moor House, 120 London Wall
London EC2Y 5ET
020 7826 100
www.hypovereinsbank.co.uk

MEDIO BANCA
33 Grosvenor Place
London SW1X &HY
T: 0203 0369 500 - F: 0203 0369 555
info@mediobanca.co.uk
www.mediobanca.it

ENIT / ITALIAN GOVERNMENT TOURIST BOARD
1 Princes Street, London W1B 2AY
T: 020 7408 1254 - F: 020 7399 3567
italy@italiantouristboard.co.uk
www.enit.it

PATRONATI
PATRONATO A.C.L.I.
Associazioni Cristiane
Lavoratori Italiani
134, Clerkenwell Road
London EC1R 5DL
T: 020 7278 0083/4 - F: 020 7278 2727
londra@patronato.acli.it

PATRONATO INAS-CISL
Istituto Nazionale
di Previdenza Sociale
248 Vauxhall Bridge Road
London SW1V 1JZ
T: 020 7834 2157 - F: 020 7630 0169
mail@inasitalianwelfare.co.uk

PATRONATO INCA-CGIL
Istituto Nazionale
Confederale di Assistenza
124 Canonbury Road, London N1 2UT
T: 020 7359 3701 - F: 020 7354 4471
inca.cgil@btconnect.com

PATRONATO ITAL-UIL (UIM)
Istituto di Tutela ed Assistenza ai
Lavoratori della Unione Italiana
del Lavoro (U.I.L.)
Collingham House, Gladstone Road
Wimbledon, London SW19 1QT
T: 020- 8540 5555 - F: 020-8307 7601
ital.uil.gb@hotmail.co.uk

MISSIONI CATTOLICHE ITALIANE
197, Durants Road, Enfield
Middlesex EN3 7DE
T: 020 8804 2307

PADRI PALOTTINI
St. Peter's Italian Church
Clerkenwell Road, London EC1R 5EN
Uffici: 4, Back Hill, London EC1R 5EN
T: 020 7837 1528 - F: 020 7837 9071

PADRI SCALABRINIANI
20, Brixton Road, London SW9 6BU
T: 020 7735 8235 - F: 020 7793 0385
Villa Scalabrini
Green Street, Shenley, Herts WD7 9BB
T: 020 8207 5713 - F: 020 8381 5570

14 Oriental Rd, Woking
Surrey GU22 7AW
T: 01483 714 440
10 Woburn Road, Bedford MK40 1EG
T: 01234 359 515 - F: 01234 340 626

BRADFORD
68 Little Horton Lane
Bradford BD5 0HU.
T: 01274 721 612

AVOCATI
PINI FRANCO LLP,
22 /24 Ely Place, London EC1N 6TE
T: 020- 7566 3140 - F: 020- 7566 3144
dpini@pinifranco.com
rfranco@pinifranco.com
www.pinifranco.com

BELLUZZO & PARTNERS LLP
38 Craven Street
London WC2N 5NG
www.belluzzo.net
T: 020-7004 2660 -F: 020-7004 2661
alessandro.belluzzo@belluzzo.net

STUDIO LEGALE INTERNAZIONALE GAGLIONE
Hamilton House, 1 Temple Avenue
London EC4Y 0HA
T: 020-7489 2014 - F: 020-7489 2001
alessandro@gaglione.it
www.gaglione.it

NOTAI
STUDIO NOTARILE DE PINNA DE PINNA NOTARIES
35 Piccadilly, London W1J 0LJ
Tel: 07585-459415
depinna@gaglione.it

DOTTORI
MEDICO FIDUCIARIO DEL CONSOLATO G.P. (N.H.S.)
D.ssa Orietta EMILIANI
32 Eardley Crescent. London SW5 9JZ
T: 020 7373 0140 - F: 020 7244 6617
Mobile: 07531-728424

AEROPORTI
HEATHROW - GREATER LONDON TW6
T: 0844 335 1801
GATWICK - WEST SUSSEX RH6 0NP
T: 0844 892 0322
LONDON CITY
Hartmann Road, London E16 2PX
T: 020 7646 0000
STANSTED AIRPORT
Enterprise House, Bassingbourn Rd,
Stansted, Essex CM24 1QW
T: 0844 335 1803
LUTON AIRPORT
Airport Way, Luton LU2 9LY
T: 01582 405100
BIRMINGHAM B26 3QJ
0871 222 0072
CARDIFF
Vale of Glamorgan CF62 3BD
T: 01446 711111
EDINBURGH EH12 9DN
T: 0844 448 8833
DUBLIN IRELAND - T: +353 1 814 1111



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 ©.



ABARTH WITH



NEW ABARTH 595 YAMAHA FACTORY RACING. ONLY PERFORMANCE MATTERS.



**IF YOU THOUGHT YOU
KNEW EVERYTHING ABOUT
PERFORMANCE, THEN
EXPERIENCE THE NEW
ABARTH 595 YAMAHA
FACTORY RACING.**

**YAMAHA FACTORY RACING
UPGRADE PACK INCLUDES:**

- ✓ LOWERED SUSPENSION WITH KONI SHOCK ABSORBERS & EIBACH SPRINGS
- ✓ POWER INCREASE FROM 140 HP TO 160 HP
- ✓ RECORD MONZA EXHAUST
- ✓ 17" FORMULA MATT BLACK ALLOY WHEELS



Motor Village
MARYLEBONE

MOTOR VILLAGE MARYLEBONE
105 Wigmore Street, London W1U 1QY.
Tel: 0207 399 6650 WWW.MOTORVILLAGEUK.COM

The New Abarth 595 Factory Racing starts from £17,420 OTR. Official fuel consumption figures for Abarth 595 Factory Racing Edition: mpg (l/100km): Combined 47.1 (6.0), Urban 35.8 (7.9), Extra urban 57.6 (4.9), CO₂ Emissions: 139 g/km. Fuel consumption and CO₂ figures are obtained for comparative purposes in accordance with EC directives/regulations and may not be representative of real-life driving conditions. Model shown is the Abarth 595 Yamaha Factory Racing Edition 1.4 T-Jet 160 HP at £17,890 OTR including Gara White paint at £300 and optional Side Stripe and Mirror covers at £170. Abarth UK is a trading style of Fiat Chrysler Automobiles UK Ltd.